

Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2023

RT-LAB Vino
RT-LAB Contaminanti Vino*
RT-LAB Stabilità Vino*
RT-LAB Aceto
RT-LAB MM
RT-LAB MCR
RT-LAB Bevande Spiritose
RT-LAB Tappi*
RT-LAB Aloanisoli*

*PT non accreditato

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	17-10-2022	Prima emissione	Viola Brunaccioli - Laura Bolognini



UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Viale del Lavoro, 8
37135 Verona
Coordinatore (CRT)

Viola Brunaccioli
Laura Bolognini
T. +39 045 4851408
ringtest@uiv.it



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

UIV-LAB: Chi siamo

Fondato nel 1950, il laboratorio di Unione Italiana Vini ha sempre avuto come ruolo non solo quello di fornire un servizio di analisi di eccellenza, ma soprattutto quello di supportare quotidianamente il settore vitivinicolo italiano nell'affrontare temi delicati e complessi.

Nel 1993, la tendenza alla personalizzazione delle metodiche analitiche e il conseguente rischio di contenziosi nella fase di commercializzazione hanno condotto Unione Italiana Vini a coordinare un permanente confronto interlaboratorio specifico per il vino. Da oltre 25 anni **UIV-LAB** gestisce i circuiti **RT-LAB** avendo sempre come obiettivo l'armonizzazione interlaboratorio e la qualità dei dati analitici di tutti i partecipanti.

Cosa sono i circuiti RT-LAB

I circuiti d'analisi **RT-LAB** sono schemi di tipo Proficiency Testing (PT), utili a valutare la performance del laboratorio di prova e ad assicurare un miglior controllo e qualità dei risultati.

Accreditamento UNI CEI EN ISO/IEC 17043

Gli schemi **RT-LAB** Vino, Aceto, Mosto Muto, MCR e Bevande Spiritose hanno ottenuto l'accREDITAMENTO secondo lo standard internazionale di riferimento UNI CEI EN ISO/IEC 17043 "Valutazione della conformità. Requisiti generali per 'Prove Valutative Interlaboratorio'", rilasciato da Accredia.

L'accREDITAMENTO dimostra la competenza tecnica dell'organizzatore di prove valutative interlaboratorio a progettare, organizzare e gestire le prove indicate nel campo di accREDITAMENTO.

L'accREDITAMENTO degli schemi **RT-LAB** Vino, Aceto, Mosto Muto MCR e Bevande Spiritose viene gestito sotto campo flessibile.

La flessibilità riguarda l'elenco dei misurandi.

Il documento di dettaglio degli schemi gestiti sotto campo flessibile è disponibile sul sito di Unione Italiana Vini nella sezione Ring Test (<https://uivlab.unioneitalianavini.it/ring-test/>) e sul portale **RT-LAB** cliccando su download nella sezione Circuiti sottoscritti/non sottoscritti.

Anche gli schemi non accREDITATI vengono organizzati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17043.

A chi sono rivolti

I circuiti sono aperti a tutti i laboratori di analisi privati, pubblici e ai laboratori interni delle aziende vitivinicole, delle distillerie e dei sugherifici.

È importante che i laboratori, che intendono aderire a uno o più schemi **RT-LAB**, esaminino il presente programma e le Schede Tecniche, per valutare la propria idoneità a quanto previsto dai Circuiti (matrici, analisi, metodi, tempistiche) e l'idoneità del Circuito all'attività del proprio laboratorio.

Perché partecipare

La partecipazione ai circuiti **RT-LAB** è uno strumento fondamentale per l'assicurazione ed il controllo qualità. Permette di dimostrare le proprie competenze tecniche tramite il confronto con standard esterni, il confronto con altri laboratori e il monitoraggio delle performance del proprio laboratorio e dei propri operatori nel tempo.

Quali sono le novità 2023

Bollettino personalizzato: è possibile scaricare un report individuale che riporterà esclusivamente i risultati del proprio laboratorio e i valori di riferimento.

RT-LAB Vino: nuovi parametri, APA (FT-IR e metodo enzimatico) e SO₂ libera e totale (metodo colorimetrico automatico).

RT-LAB MCR: nuovo calendario di spedizione.

RT-LAB Bevande Spiritose: nuovi parametri, Titolo alcolometrico volumico (bilancia idrostatica), acidità volatile (in corrente di vapore) e acidità fissa per calcolo, nuove unità di misura (mg/l in sostituzione di g/hl di AA)

RT-LAB Aloanisoli*: TCA/TBA saranno determinati su macerato tappi.

*PT non accREDITATO

Quali sono i Punti di forza

- ✓ 25 anni di esperienza
- ✓ garanzia di indipendenza, riservatezza e confidenzialità dei dati
- ✓ numerosità dei partecipanti
- ✓ variabilità delle matrici proposte nell'arco dell'anno
- ✓ gestione dei dati e dei risultati tramite portale WinePro, semplice e veloce



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

- ✓ possibilità di inviare, per uno stesso parametro, risultati ottenuti con metodi differenti
- ✓ elaborazione dei dati con tecniche statistiche robuste
- ✓ presentazione dei risultati chiara e completa con indicazioni di performance

Organizzazione

I circuiti **RT-LAB** sono sottoscrivibili in forma di abbonamento annuale (valido per l'anno solare).

È possibile partecipare a tutte le sessioni organizzate da Unione Italiana Vini o solo ad alcune scegliendo fra quelle proposte.

Tutti i circuiti sono organizzati secondo il medesimo protocollo. Per i dettagli si rimanda a pag 4 del presente documento e alle schede tecniche dei singoli circuiti.

Campioni aggiuntivi

Per ogni schema, eccetto **RT-LAB** Tappi, e per ogni sessione, è possibile richiedere un campione aggiuntivo, indispensabile, nel mese successivo alla conclusione della sessione e alla pubblicazione dei risultati, per la ripetizione delle analisi risultate non conformi, e per l'utilizzo dello stesso come controllo di processo.

È possibile acquistare i campioni aggiuntivi unitamente al campione di **RT-LAB** o dopo la pubblicazione dei risultati. In quest'ultimo caso la richiesta è subordinata alla disponibilità e avrà un costo maggiore.

Per le informazioni sulla stabilità dei campioni aggiuntivi dopo la chiusura della sessione, si rimanda al documento "Info stabilità campioni RT-LAB" disponibile per gli utenti abilitati, sul portale **RingTestLab** nella sezione Circuiti sottoscritti/non sottoscritti. (<http://uiv.netspinlab.it>)

Modalità di RINNOVO

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, è possibile procedere autonomamente al rinnovo dell'abbonamento tramite portale (Vedi Manuale d'uso portale e FAQ).

Se l'adesione avviene in modalità online ricevendo conferma d'ordine, inviata al momento dell'attivazione della sottoscrizione, si accettano implicitamente l'offerta, alle condizioni economiche e di servizio riportate nel presente documento e nei documenti correlati, e le condizioni generali di contratto.

Modalità di ADESIONE

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, compilare il modulo di adesione e inviarlo via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it, a titolo di conferma di accettazione dell'offerta, alle condizioni economiche e di servizio riportate nel presente documento e nei documenti correlati, e delle condizioni generali di contratto.

Codice riservato

Contestualmente all'attivazione del servizio il Laboratorio aderente riceverà un **Codice riservato** che, **per l'anno 2023**, lo identificherà in maniera univoca in tutti i bollettini (mensile e annuale). Questo codice, noto solo al laboratorio aderente, alla Segreteria **RT-LAB** e al Coordinatore **RT-LAB** è strettamente confidenziale e non deve essere comunicato.

Documenti correlati

Tutti i documenti e la modulistica, correlati al presente documento, sono scaricabili consultando, il sito di Unione vini nella sezione Laboratorio di analisi - Ringtest (<https://uivlab.unioneitalianavini.it/ring-test/>) e, per gli utenti abilitati, il portale **RingTestLab** nella sezione Circuiti non sottoscritti. (<http://uiv.netspinlab.it>)

Elenco Documenti correlati

- LISTINO PREZZI e condizioni generali del contratto
- MODULO DI ADESIONE/RINNOVO **RingTestLab**
- SCHEDE TECNICHE:
 - RT-LAB** Vino
 - RT-LAB** Contaminanti vino*
 - RT-LAB** Stabilità Vino*
 - RT-LAB** Aceto
 - RT-LAB** MM
 - RT-LAB** MCR
 - RT-LAB** Bevande Spiritose
 - RT-LAB** Tappi*
 - RT-LAB** Aloanisoli*

- MANUALE D'USO portale

*PT non accreditato



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Norme di riferimento

Norma	Descrizione
UNI CEI EN ISO/IEC 17043: 2010	Requisiti generali per la competenza degli organizzatori di prove valutative interlaboratorio e per lo sviluppo ed il funzionamento di detti schemi
UNI ISO 5725-5: 2004	Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione
ISO 13528: 2022	Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparison

Calendario delle attività

attività	termini	a cura di:
iscrizione mediante invio del modulo di adesione o tramite portale	almeno un mese prima della ricezione del primo campione	Laboratorio aderente
attivazione del servizio e assegnazione del codice identificativo	al ricevimento del modulo di adesione o della richiesta di adesione online	Segreteria RT-LAB
preparazione e confezionamento campione	nel mese precedente la spedizione	Produttori vino-aceto-MM-MCR-bevande spiritose-tappi Coordinatore RT-LAB
spedizione dei campioni e apertura della sessione	entro il 15 del mese	Corriere espresso Coordinatore RT-LAB
esecuzione delle analisi e inserimento dei risultati sul portale RT-LAB	entro il 15 del mese successivo alla spedizione o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)	Laboratorio aderente
Test omogeneità e stabilità	Almeno una volta l'anno per circuito, entro la chiusura della sessione	Laboratorio UIV-LAB Coordinatore RT-LAB
chiusura della sessione	Il 15 del mese successivo alla spedizione o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)	Coordinatore RT-LAB
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore RT-LAB
Pubblicazione Bollettino di riepilogo annuale	Entro fine marzo dell'anno successivo	Coordinatore RT-LAB



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Circuiti

circuito	iscritti 2022	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	318	11	16 10 di tipo A 6 di tipo B	0.75l 1.0l 1.5l	Vino tipo A: vino da tavola rosso, bianco e rosato, vini DOC e DOCG tipo B: spumante extra dry e dolce, rosso frizzante amabile Vermouth, Marsala	tipo A: densità relativa a 20°C, titolo alcolometrico volumico, pH, acidità totale e volatile, acido acetico, zuccheri riduttori, glucosio, fruttosio, estratto secco totale, anidride solforosa libera e totale, ceneri, alcalinità delle ceneri, metalli, anioni, acidi organici, acido shikimico e gluconico, glicerina, metanolo, acetaldeide, indice di Folin, indice di polifenoli totali, polifenoli totali, D.O. 420-520-620, colore CIELAB, Torbidità, anidride carbonica, APA (Azoto Prontamente Assimilabile) tipo B: Tipo A + sovrappressione, zuccheri totali e saccarosio
RT-LAB Contaminanti Vino*	66	5		0.35l	Vino	acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, fenoli volatili etil carbammato e glicoli etilenico, dietilenico e propilenico
RT-LAB Stabilità Vino*	49	2		0.35l	Vino bianco e rosso	delta NTU, caduta conducibilità, valutazione stabilità
RT-LAB Aceto	25	2	4 2 di tipo A 2 di tipo B	1.0l	tipo A: Aceto di vino rosso e bianco tipo B: Aceto balsamico	acidità fissa e totale, ceneri, estratto secco totale, titolo alcolometrico volumico, anidride solforosa totale, piombo, rame, zinco, litio, densità relativa a 20°C e zuccheri riduttori
RT-LAB MM	16	3		0.5l	Mosto muto rosso e bianco	densità relativa a 20°C, zuccheri riduttori, titolo alcolometrico volumico effettivo, grado rifrattometrico (°Brix), D.O. 420-520-620
RT-LAB MCR	14	2		0.5l	MCR	grado rifrattometrico, pH, conduttività, acidità totale, idrossimetilfurfurolo (HMF), meso e scillo-inositolo, saccarosio e indice di Folin
RT-LAB Bevande Spiritose	27	3		0.75l-0.5l	Grappa, Limoncello	titolo alcolometrico volumico, massa volumica a 20°C, densità relativa a 20°C, estratto secco totale, zuccheri, acidità totale, volatile e fissa, pH, metanolo e sostanze volatili, ferro, calcio, rame, piombo, carbammato di etile
RT-LAB Tappi*	8	2		150 tappi	microgranina/microgranina per spumante	prove fisiche, umidità, forza di estrazione e di torsione, momento torcente, tenuta al liquido, cessione polveri.
RT-LAB Aloanisoli*	8	2		60 ml	Macerato tappi	2,4,6-tricloroanisolo (TCA), 2,4,6-tribromoanisolo (TBA)

*PT/parametro non accreditato



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILACSignatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Calendario Sessioni 2023

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	RT-LAB Vino		RT-LAB Contaminanti Vino*	RT-LAB Stabilità Vino*	RT-LAB Aceto		RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi*	RT-LAB Aloanisoli*
			tipoA	tipoB			tipoA	tipoB					
Gennaio	15/01	15/02	23-RT-001	23-RT-002									
Febbraio	15/02	15/03 (03/03 per RT-LAB Stabilità Vino*)	23-RT-003		23-RT-017	23-RT-022			23-RT-028				
Marzo	15/03	15/04	23-RT-004	23-RT-005			23-RT-024	23-RT-025					
Aprile	15/04	15/05 (30/04 per RT-LAB Aloanisoli*)	23-RT-006		23-RT-018						23-RT-033	23-RT-036	23-RT-038
Maggio	15/05	15/06	23-RT-007	23-RT-008									
Giugno	15/06	15/07		23-RT-009	23-RT-019				23-RT-029	23-RT-031			
Luglio	15/07	31/08	23-RT-010								23-RT-034		
Settembre	15/09	15/10	23-RT-011	23-RT-012			23-RT-026	23-RT-027					
Ottobre	15/10	15/11 (30/10 per RT-LAB Stabilità Vino* e Aloanisoli*)	23-RT-013		23-RT-020	23-RT-023						23-RT-037	23-RT-039
Novembre	15/11	15/12	23-RT-014	23-RT-014					23-RT-030	23-RT-032			
Dicembre	15/12	15/01	23-RT-016		23-RT-021						23-RT-035		

*PT non accreditato

NOTE: la sessione di luglio viene chiusa il 31 agosto; quindi, i risultati verranno pubblicati entro il 15 settembre.



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Calendario Matrici e quantità 2023

Mese	RT-LAB Vino		RT-LAB Contaminanti Vino*	RT-LAB Stabilità Vino*	RT-LAB Aceto		RT-LAB MM	RT-LAB MCR	RT-LAB Bevande Spiritose	RT-LAB Tappi*	RT-LAB Aloanisoli*
	tipoA	tipoB			tipoA	tipoB					
Gennaio	Vino rosso secco	Spumante extra dry									
Febbraio	Vino bianco secco		Vino rosso secco	Vino bianco			MM rosso				
Marzo	Vino rosato	Vermouth			Aceto di vino bianco	ABM					
Aprile	Vino rosso strutturato		Vino bianco secco						Grappa	Tappo micorgranina	Macerato tappi
Maggio	Vino bianco secco	Spumante extra dry									
Giugno		Rosso frizzante amabile	Vino rosso secco				MM	MCR			
Luglio	Vino rosato								Limoncello		
Settembre	Vino rosso strutturato	Marsala			Aceto di vino rosso	ABM					
Ottobre	Vino bianco secco		Vino bianco secco	Vino rosso						Tappo micorgranina spumante	Macerato tappi
Novembre	Vino rosso secco	Spumante dolce					MM	MCR			
Dicembre	Vino bianco secco		Vino rosso secco						Grappa		

*PT non accreditato

NOTE: Quantità e matrici sono indicative, possono variare per motivi organizzativi o tecnici.



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILACSignatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements