

Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2024

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*
RT-LAB Wine Sensory*

*PT non accreditato

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	12-10-2023	Prima emissione	Viola Brunaccioli – Laura Bolognini
1	24-11-2023	Modifiche evidenziate	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 30 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 2024

RT-LAB Vino: nuovi parametri, Azoto ammoniacale e alfa amminico (metodo enzimatico), Catechine (metodo colorimetrico e colorimetrico automatico), Calcio (metodo colorimetrico). **Nuove matrici, Spumante rosato.**

RT-LAB Contaminanti Vino*: nuovo parametro, Cadmio

RT-LAB Stabilità Vino*: nuova sessione dedicata alla stabilità del colore

*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
- ✓ 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



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

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.

Se gli iscritti ad un circuito sono meno di otto, l'organizzatore si riserva la facoltà di sospendere tale servizio.

Campioni aggiuntivi

Per ogni schema, eccetto **RT-LAB** Tappi e **RT-LAB** Stabilità Vino, 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 2024**, 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*
 - RT-LAB** Wine Sensory*

- 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
UNI EN ISO 11132:2021	Analisi sensoriale - Metodologia - Linee guida per monitorare le prestazioni di un panel sensoriale quantitativo
UNI EN ISO 5492:2017	Analisi sensoriale - Vocabolario
ISO 4121:2003	Sensory analysis - Guidelines for the use of quantitative response scales

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 ILACSignatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Circuiti

circuito	iscritti 2023	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	315	11	17 10 di tipo A 7 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, Vino passito	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), Azoto ammoniacale e alfa amminico, Catechine. tipo B: Tipo A + sovrappressione, zuccheri totali e saccarosio
RT-LAB Contaminanti Vino*	61	5	5	0.35l	Vino	acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, cadmio, fenoli volatili etil carbammato e glicoli etilenico, dietilenico e propilenico
RT-LAB Stabilità Vino*	45	2	2	0.35l	Vino bianco e rosso	delta NTU, caduta conducibilità, valutazione stabilità tartarica, proteica e del colore
RT-LAB Aceto	22	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	19	3	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	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	26	3	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*	6	2	2	150 tappi	microgranina/micro granina per spumante	prove fisiche, umidità, forza di estrazione e di torsione, momento torcente, tenuta al liquido, cessione polveri.
RT-LAB Aloanisoli*	8	2	2	60 ml	Macerato tappi	2,4,6-tricloroanisolo (TCA), 2,4,6-tribromoanisolo (TBA)
RT-LAB Wine Sensory*	14	5	9	Traininig 8+2 Proficiency 2+1	capsule	Descrittori sensoriali

*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 2024

Mese		Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Data di apertura/chiusura		15/01-15/02	15/02-15/03	15/03-15/04	15/04-15/05	15/05-15/06	15/06-15/07	15/07-31/08	15/09-15/10	15/10-15/11	15/11-15/12	15/12-15/01
RT-LAB Vino	tipoA	24-RT-001	24-RT-003	24-RT-004		24-RT-007	24-RT-009	24-RT-010	24-RT-011	24-RT-013	24-RT-014	24-RT-016
	tipoB	24-RT-002		24-RT-005	24-RT-006	24-RT-008			24-RT-012		24-RT-015	
RT-LAB Contaminanti Vino*			24-RT-017		24-RT-018		24-RT-019			24-RT-020		24-RT-021
RT-LAB Stabilità Vino*			24-RT-022 (chiusura 03/03)							24-RT-023 (chiusura 03/11)		
RT-LAB Aceto	tipoA			24-RT-024					24-RT-026			
	tipoB			24-RT-025					24-RT-027			
RT-LAB MM			24-RT-028				24-RT-029			24-RT-030		
RT-LAB MCR							24-RT-031			24-RT-032		
RT-LAB Bevande Spiritose					24-RT-033			24-RT-034				24-RT-035
RT-LAB Tappi*				24-RT-036							24-RT-037	
RT-LAB Aloanisoli*				24-RT-038 (chiusura 03/04)							24-RT-039 (chiusura 03/12)	
RT-LAB Wine Sensory*	tipoA						training	24-RT-040 A		24-RT-041 A	24-RT-042 A	24-RT-043 A
	tipoB							24-RT-040 B		24-RT-041 B	24-RT-042 B	24-RT-043 B

*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 2024

Mese		Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
RT-LAB Vino	tipoA	Vino bianco secco (1x1,5l)	Vino rosso strutturato (2x0,75l)	Vino rosato (1x1,5l)		Vino bianco secco (1x1,5l)	Vino rosso secco (1x1,5l)	Vino rosato (2x0,75l)	Vino rosso strutturato (2x0,75l)	Vino bianco secco (2x0,75l)	Vino rosso secco (1x1,5l)	Vino bianco secco (2x0,75l)
	tipoB	Spumante extra dry (2x0,75l)		Vermouth (1x1,0l)	Rosso frizz. amabile (1x1,5l)	Spumante rosato (2x0,75l)			Marsala (1x1,0l)		Spumante demi sec (2x0,75l)	
RT-LAB Contaminanti Vino*			Vino rosso secco (1x0,35l)		Vino bianco secco (1x0,35l)		Vino rosso secco (1x0,35l)			Vino bianco secco (1x0,35l)		Vino rosso secco (1x0,35l)
RT-LAB Stabilità Vino*			Vino bianco (1x0,75l)							Vino rosso (1x0,75l)		
RT-LAB Aceto	tipoA			Aceto di vino bianco (1x1,0l)					Aceto di vino rosso (1x1,0l)			
	tipoB			ABM (1x1,0l)					ABM (1x1,0l)			
RT-LAB MM			MM rosso (1x0,5l)				MM (1x0,5l)			MM (1x0,5l)		
RT-LAB MCR							MCR (1x0,5l)			MCR (1x0,5l)		
RT-LAB Bevande Spiritose					Grappa (2x0,75l)			Limoncello (2x0,5l)				Grappa (2x0,75l)
RT-LAB Tappi*				Micorgranina (150 tappi)							Micorgranina spumante (150 tappi)	
RT-LAB Aloanisoli*				Macerato tappi (1x60 ml)							Macerato tappi (1x60 ml)	
RT-LAB Wine Sensory*	tipoA						Training 8 capsule+2 controlli	2capsule+1 controllo		2capsule+1 controllo	2capsule+1 controllo	2capsule+1 controllo
	tipoB							2capsule+1 controllo		2capsule+1 controllo	2capsule+1 controllo	2capsule+1 controllo

*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 ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements