

## Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

### Programma 2025

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	22-11-2024	Prima emissione	Viola Brunaccioli



UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Viale del Lavoro, 8  
 37135 Verona

Coordinatore (CRT) **Viola Brunaccioli**  
 Segreteria (SRT) **Elena Nicolis**

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

## RT-LAB: Chi siamo

**RT-LAB** è il servizio di circuiti interlaboratorio (Proficiency Testing) di **Unione Italiana Vini**. Con oltre 30 anni di esperienza, RT-LAB supporta laboratori enologici di tutto il mondo nel miglioramento continuo delle performance analitiche, garantendo un controllo di qualità ottimale e risultati affidabili.

## Accreditamento UNI CEI EN ISO/IEC 17043:2010

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 17043:2010 "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://www.unioneitalianavini.it/servizi/rt-lab>) e sul portale **RT-LAB** cliccando su download nella sezione Circuiti sottoscritti/non sottoscritti.

## A chi sono rivolti

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

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 i Punti di forza

- ✓ 30 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

## Organizzazione

I circuiti **RT-LAB** sono sottoscrivibili in forma di abbonamento annuale (valido quindi da gennaio a dicembre 2025).

È possibile partecipare a tutte le sessioni organizzate da **RT-LAB** o solo ad alcune scegliendo fra quelle proposte.

Tutti i circuiti sono organizzati seguendo la medesima procedura. Per ulteriori 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.



PTP N° 0011 P

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

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

### Modalità di ADESIONE (nuova iscrizione)

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.

### Modalità di RINNOVO

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, è possibile rinnovare inviando il modulo di adesione via mail (v.sopra) o 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.

### Codice riservato

Contestualmente all'attivazione del servizio il Laboratorio aderente riceverà un **Codice riservato** che, **per l'anno 2025**, 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://www.unioneitalianavini.it/servizi/rt-lab>) e, per gli utenti abilitati, il portale **RT-LAB** nella

sezione Circuiti non sottoscritti. (<http://uiv.netspinlab.it>)

### Elenco Documenti correlati

- LISTINO PREZZI e condizioni generali del contratto
- MODULO DI ADESIONE/RINNOVO **RT-LAB**
- 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 <b>RT-LAB</b>
preparazione e confezionamento campione	nel mese precedente la spedizione	Produttori vino-aceto- MM-MCR-bevande spiritose-tappi Coordinatore <b>RT-LAB</b>
spedizione dei campioni e apertura della sessione	<b>entro il 15 del mese</b>	Corriere espresso Coordinatore <b>RT-LAB</b>
esecuzione delle analisi e inserimento dei risultati sul portale <b>RT-LAB</b>	<b>entro il 15 del mese successivo alla spedizione o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)</b>	Laboratorio aderente
Test omogeneità e stabilità	<b>Almeno una volta l'anno per circuito, entro la chiusura della sessione</b>	Laboratorio <b>UIV-LAB</b> Coordinatore <b>RT-LAB</b>
chiusura della sessione	<b>Il 15 del mese successivo alla spedizione o come da indicazioni specifiche (vedi calendario sessioni)</b>	Coordinatore <b>RT-LAB</b>
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore <b>RT-LAB</b>
Pubblicazione dei report annuali	Entro giugno dell'anno successivo	Coordinatore <b>RT-LAB</b>



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 2024	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
<b>RT-LAB</b> Vino	306	11	17 10 di <b>tipo A</b> 7 di <b>tipo B</b>	0.75L 1.0L 1.5L	Vino <b>tipo A:</b> vino da tavola rosso, bianco e rosato, vini DOC e DOCG <b>tipo B:</b> spumante extra dry e dolce, rosso frizzante amabile Vermouth, Marsala, Vino passito	<b>tipo A:</b> 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. <b>tipo B:</b> Tipo A + sovrappressione, zuccheri totali e saccarosio
<b>RT-LAB</b> Contaminanti Vino*	54	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
<b>RT-LAB</b> Stabilità Vino*	48	2	2	0.35L	Vino bianco e rosso	delta NTU, caduta conducibilità, valutazione stabilità tartarica, proteica e del colore
<b>RT-LAB</b> Aceto	27	2	4 2 di <b>tipo A</b> 2 di <b>tipo B</b>	1.0L	<b>tipo A:</b> Aceto di vino rosso e bianco <b>tipo B:</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
<b>RT-LAB</b> MM	18	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
<b>RT-LAB</b> MCR	16	2	2	0.5L	MCR	grado rifrattometrico, pH, conduttività, acidità totale, idrossimetilfurfurolo (HMF), meso e scillo-inositolo, saccarosio e indice di Folin
<b>RT-LAB</b> Bevande Spiritose	28	3	3	0.70L-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
<b>RT-LAB</b> Tappi*	7	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.
<b>RT-LAB</b> Aloanisoli*	7	2	2	60 mL	Macerato tappi	2,4,6-tricloroanisolo (TCA), 2,4,6-tribromoanisolo (TBA)
<b>RT-LAB</b> 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 2025

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	25-RT-001	25-RT-003	25-RT-004		25-RT-007	25-RT-009	25-RT-010	25-RT-011	25-RT-013	25-RT-014	25-RT-016
	tipoB	25-RT-002		25-RT-005	25-RT-006	25-RT-008			25-RT-012		25-RT-015	
RT-LAB Contaminanti Vino*			25-RT-017		25-RT-018		25-RT-019			25-RT-020		25-RT-021
RT-LAB Stabilità Vino*			25-RT-022 (chiusura 03/03)								25-RT-023 (chiusura 01/12)	
RT-LAB Aceto	tipoA			25-RT-024					25-RT-026			
	tipoB			25-RT-025					25-RT-027			
RT-LAB MM			25-RT-028				2-RT-029			25-RT-030		
RT-LAB MCR							25-RT-031			25-RT-032		
RT-LAB Bevande Spiritose					25-RT-033			25-RT-034				25-RT-035
RT-LAB Tappi*				25-RT-036							25-RT-037	
RT-LAB Aloanisoli*				25-RT-038 (chiusura 31/03)							25-RT-039 (chiusura 01/12)	
RT-LAB Wine Sensory*	tipoA				training	25-RT-040 A	25-RT-041 A	25-RT-042 A		25-RT-043 A		
	tipoB					25-RT-040 B	25-RT-041 B	25-RT-042 B		25-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 2025

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