



Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2026

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	11-11-2025	Prima emissione	Viola Brunaccioli-Elena Nicolis



UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Viale del Lavoro, 8
37135 Verona

Coordinatore (CRT)
Viola Brunaccioli
Elena Nicolis

T. +39 045 4851408
ringtest@uiv.it



Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA e ILAC
*Signatory of EA 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 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 ISO/IEC 17043 "Valutazione della conformità. Requisiti generali dei provider di 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 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 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 2026).

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.



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signature of EA and ILAC Mutual Recognition Agreements

00328

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 2026**, 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



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signatory of EA and ILAC Mutual Recognition Agreements

Norme di riferimento

Norma	Descrizione
ISO-IEC 17043	Conformity assessment — General requirements for the competence of proficiency testing providers
UNI ISO 5725-5	Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione
ISO 13528	Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparison
ISO 33405	Reference materials — Approaches for characterization and assessment of homogeneity and stability
ISO 17034	General requirements for the competence of reference material producers
UNI EN ISO 11132	Analisi sensoriale - Metodologia - Linee guida per monitorare le prestazioni di un panel sensoriale quantitativo
UNI EN ISO 5492	Analisi sensoriale - Vocabolario
ISO 4121	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



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signatory of EA and ILAC Mutual Recognition Agreements

00328

attività	termini	a cura di
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore RT-LAB
Pubblicazione dei report annuali	Entro giugno dell'anno successivo	Coordinatore RT-LAB

Circuiti

circuito	iscritti 2025	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Vino	302	11	17 10 di tipo A 7 di tipo B	0.75L 1.0L 1.5L	Vino tipo A: vino rosso, bianco e rosato tipo B: spumante extra dry e/o 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), Azoto ammoniacale e alfa amminico, Catechine. tipo B: Tipo A + sovrapressione, zuccheri totali e saccarosio
RT-LAB Contaminanti Vino*	49	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*	37	2	2	0.35L	Vino bianco e rosso	ΔNTU, 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	20	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	15	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	32	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, rame



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signatory of EA and ILAC Mutual Recognition Agreements

00328

circuito	iscritti 2025	sessioni	campioni	quantità	matrice	parametri
RT-LAB Tappi*	8	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*	9	2	2	60 mL	Macerato tappi	2,4,6-tricloroanisolo (TCA), 2,4,6- tribromoanisolo (TBA)
RT-LAB Wine Sensory*	13	5	9	Traininig 8+2 Proficiency 2+1	capsule	Descrittori sensoriali

*PT/parametro non accreditato



00328

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA e ILAC
*Signatory of EA and ILAC
Mutual Recognition Agreements*

Calendario Sessioni 2026

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	26-RT-001	26-RT-003	26-RT-004		26-RT-007	26-RT-009	26-RT-010	26-RT-011	26-RT-013	26-RT-014
	tipoB	26-RT-002		26-RT-005	26-RT-006	26-RT-008			26-RT-012		26-RT-015
RT-LAB Contaminanti Vino*		26-RT-017		26-RT-018		26-RT-019			26-RT-020		26-RT-021
RT-LAB Stabilità Vino*			26-RT-022 (chiusura 03/03)							26-RT-023 (chiusura 01/12)	
RT-LAB Aceto	tipoA			26-RT-024				26-RT-026			
	tipoB			26-RT-025				26-RT-027			
RT-LAB MM		26-RT-028				26-RT-029			26-RT-030		
RT-LAB MCR						26-RT-031			26-RT-032		
RT-LAB Bevande Spiritose				26-RT-033			26-RT-034				26-RT-035
RT-LAB Tappi*				26-RT-036							26-RT-037
RT-LAB Aloannisoli*				26-RT-038 (chiusura 31/03)						26-RT-039 (chiusura 01/12)	
RT-LAB Wine Sensory*	tipoA				training	26-RT-040 A	26-RT-041 A	26-RT-042 A		26-RT-043 A	
	tipoB					26-RT-040 B	26-RT-041 B	26-RT-042 B		26-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.



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signatory of EA and ILAC Mutual Recognition Agreements

00328

Calendario Matrici e quantità 2026

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 (1x1,5l)
	tipoB	Spumante (2x0,75l)		Vermouth (1x1,0l)	Rosso frizz. amabile (1x1,5l)	Spumante rosato (2x0,75l)			Marsala (1x1,0l)		Spumante (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 Aloannisoli*					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	2capsule+1 controllo 2capsule+1 controllo		2capsule+1 controllo 2capsule+1 controllo		
	tipoB											

*PT non accreditato

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



Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e ILAC
Signatory of EA and ILAC
Mutual Recognition Agreements

00328