



Schemi di prove valutative interlaboratorio (PT)

Programma 2019

Prove chimiche	RT-LAB Vino
	RT-LAB Contaminati Vino*
	RT-LAB Aceto
	RT-LAB MM (Mosto Muto)
	RT-LAB MCR (Mosto Concentrato Rettificato)
	RT-LAB Bevande Spiritose
Prove fisiche	RT-LAB Tappi*
Prove sensoriali	RT-LAB Sensoriale*

*PT non accreditati



Segreteria Francesca Colautti
Coordinatore Laura Bolognini
Tel. 0454851408
e-mail ringtest@uiv.it



Unione Italiana Vini
Viale del lavoro, 8
37135 Verona



PTP N° 0011

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

*Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements*

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	14-09-2018	Prima emissione	Laura Bolognini
1	04-12-2018	Aggiunta pag. 6-8-10 prescrizione in caso di collusione tra i partecipanti o falsificazione dei risultati, modifica marchio Accredia e aggiornamento elenco Circuiti Accreditati, modifica n° minimo dati elaborabili	Laura Bolognini

Tavola dei contenuti

1.	Premessa	2
2.	Ring Test Lab	3
3.	Modalità operative	6
3.1	PROVE CHIMICHE	6
3.2	PROVE FISICHE	8
3.3	PROVE SENSORIALI	10
4.	Reclami, osservazioni e comunicazioni	12
5.	Modalità di sottoscrizione dell'abbonamento o rinnovo	12
6.	Pubblica amministrazione	12
7.	PROPOSTE ECONOMICHE	13
8.	Elenco allegati	14

1. Premessa

I circuiti d'analisi **Ring Test-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.

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.

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

Nati nel 1993, gli schemi **RT-LAB** contano oggi circa 300 partecipanti (Cantine, Laboratori, Enti pubblici e Istituti di ricerca) e hanno tra i loro punti di forza

- la garanzia di indipendenza, riservatezza e confidenzialità dei dati
- la numerosità dei partecipanti
- la variabilità dei tipi di campione proposti nell'arco dell'anno
- l'elaborazione dei dati con tecniche statistiche robuste
- una presentazione dei risultati chiara e completa con indicazioni di performance

NOVITA' 2019

Nuovo RT-LAB Sensoriale

Nuovo RT-LAB Tappi

Campione di Controllo per ogni Schema



PTP N° 0011

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

*Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements*

2. Ring Test Lab

I PT organizzati da UIV sono gestiti dal coordinatore, dalla segreteria e da un gruppo di esperti in statistica e chimica analitica (comitato scientifico CSRT).

Tutte le attività vengono svolte da Unione Italiana Vini tranne il confezionamento e la spedizione dei campioni.

Per vino, aceto, MM, MCR e tappi, la preparazione dei campioni è affidata a produttori di vino, aceto, MM, MCR, bevande spiritose e tappi e viene svolta secondo protocolli condivisi.

Il confezionamento e la spedizione dei campioni sono a carico di CZ Mail snc di Verona, che si avvale di corrieri diversi a seconda della località.

I circuiti sono aperti a tutti i laboratori interessati e sono sottoscrivibili in forma di abbonamento annuale (valido per l'anno solare). E' possibile partecipare a tutte le sessioni organizzate da Unione Italiana Vini o solo ad alcune scegliendo fra quelle proposte. Per i dettagli vedi Schede Tecniche allegate.

I Laboratori che intendono aderire a uno o più schemi **Ring Test Lab** sono tenuti a esaminare il presente programma per valutare la propria idoneità a quanto previsto dai Circuiti (matrici, analisi, metodi, tempistiche) e l'idoneità del Circuito all'attività del proprio laboratorio.

Campione di Controllo

Da quest'anno per ogni schema, eccetto per **RT-LAB Tappi**, e per ogni sessione è possibile richiedere il campione aggiuntivo, **Campione di Controllo** (CCRT). Il campione di controllo è fondamentale, dopo la conclusione della sessione e la pubblicazione dei risultati, per la ripetizione delle analisi risultate non conformi, e per l'utilizzo dello stesso come controllo di processo.

E' possibile acquistare i campioni di controllo unitamente al campione di **RT-LAB** oppure durante l'anno. Per acquisti durante l'anno di campioni già analizzati e i cui risultati sono stati già pubblicati la richiesta dipende dalla disponibilità e avrà un costo maggiore.

Norme di riferimento

Norma	Descrizione
UNI CEI EN ISO/IEC 17043	Requisiti generali per la competenza degli organizzatori di prove valutative interlaboratorio e per lo sviluppo ed il funzionamento di detti schemi
UNI ISO 5725 parte 2 e 5	Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione - 2004
ISO 13528	Statistical methods for use in proficiency testing by inter-laboratory comparisons - 2015

Ring Test Lab 2018

Iscritti 2018 Ring Test Lab	315
✓ RT-LAB Vino	299
✓ RT-LAB Contaminanti Vino (contaminanti+metalli)	69
✓ RT-LAB Aceto (aceto e aceto balsamico)	26
✓ RT-LAB MM (Mosto muto)	20
✓ RT-LAB MCR (Mosto concentrato rettificato)	16
✓ RT-LAB Bevande Spiritose	15
✓ RT-LAB Sensoriale	40 panel/circa 40 giudici



PTP N° 0011

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

RT-LAB Vino

Sessioni	11 (gen-feb-mar-apr-mag-giu-lug-set-ott-nov-dic)
Quantità	1-2 bottiglie da 1,5 l o 2-3 bottiglie da 0,75 l in vetro
Matrici	vino da tavola (bianco, rosso, rosato), vino rosso DOC, vino amabile, spumante extra dry, spumante dolce
Parametri	massa volumica a 20°C, titolo alcolometrico volumico, pH, acidità totale e volatile, zuccheri riduttori, glucosio, fruttosio, saccarosio, 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, caratteristiche cromatiche, anidride carbonica e sovrappressione, $\delta^{18}\text{O}$

RT-LAB Contaminanti Vino (contaminanti + metalli)

Sessioni	6 (gen-mar-mag-lug-set-nov)
Quantità	1 bottiglia in vetro da 350ml
Matrici	vino bianco, rosso, rosato, dolce/amabile
Parametri	acido sorbico, ocratossina A, istamina, ferro, piombo, rame, zinco, potassio, calcio, sodio, magnesio, litio, fenoli volatili, TCA e TBA

RT-LAB Aceto (Aceto e aceto balsamico)

Sessioni	4 (gen-apr-lug-nov)
Quantità	1 bottiglia da 1 l in PET
Matrici	aceto di vino bianco, aceto balsamico, aceto di vino rosso
Parametri	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 (Mosto Muto)

Sessioni	3 (feb-giu-ott)
Quantità	1 bottiglia da 1 l
Matrici	mosto muto
Parametri	densità relativa a 20°C, zuccheri riduttori, titolo alcolometrico volumico effettivo, grado rifrattometrico (°Brix)

RT-LAB MCR (Mosto Concentrato Rettificato)

Sessioni	3 (feb-giu-ott)
Quantità	1 bottiglia da 500 ml
Matrici	mosto concentrato rettificato
Parametri	grado rifrattometrico, caratteristiche cromatiche, pH, conduttività, acidità totale, idrossimetilfurfurolo (HMF), meso-inositolo, scillo-inositolo, saccarosio e indice di Folin

RT-LAB Bevande Spiritose

Sessioni	2 (mag-nov)
Quantità	2 bottiglie da 0,75 l in vetro
Matrici	Grappa
Parametri	titolo alcolometrico volumico, massa volumica a 20°C, densità relativa a 20°C, estratto secco totale, zuccheri, acidità totale, volatile e fissa, metanolo e sostanze volatili

RT-LAB Tappi

Sessioni	2 (mag-nov)
Quantità	150 tappi
Matrici	Tappo in microgranina
Parametri	lunghezza, diametro, ovalizzazione, peso, massa volumica, umidità, umidità con stufa, forza di estrazione, tenuta al liquido, cessione polveri.

RT-LAB Sensoriale

Sessioni	6 (gen-mar-mag-lug-set-nov)
Quantità	2 bottiglie da 0.75l
Matrici	vino drogato con concentrazioni variabili dei composti responsabili di alcuni descrittori olfattivi positivi (aromi del vino) e negativi (difetti del vino)
Parametri	valutazione olfattiva difetti riconducibili al tappo, difetti generici, aromi

Tutti i circuiti sono organizzati secondo il medesimo protocollo.

Calendario delle attività'

attività	termini	a cura di:
iscrizione mediante invio del modulo di adesione	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	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	Laboratorio aderente
chiusura della sessione	Il 15 del mese successivo alla spedizione	Coordinatore RT-LAB
elaborazione e pubblicazione dei risultati	15 giorni dalla chiusura della sessione	Coordinatore RT-LAB

3. Modalità operative

3.1 PROVE CHIMICHE

A tutti gli aderenti viene assegnato un codice identificativo riservato. Tale codice, noto solo al laboratorio aderente, alla Segreteria **RT-LAB** e al Coordinatore **RT-LAB**, rimane invariato salva esplicita richiesta da parte del partecipante.

Le tipologie di campione vengono scelte in modo da analizzare nel corso dell'anno matrici, e concentrazioni il più possibile simili alla routine dei laboratori.

Il materiale distribuito viene preparato in modo da garantirne l'omogeneità e la stabilità.

Su un'aliquota dei campioni vengono effettuati test di omogeneità e, per MM e MCR, di stabilità, secondo quanto previsto dalla norma ISO 13528.

Il dettaglio dei risultati dei test di omogeneità e stabilità sono disponibili su richiesta presso la Segreteria **RT-LAB**.

I campioni vengono spediti tramite corriere e riferimento per qualsiasi problema nella consegna e nella gestione dei campioni sono la Segreteria e il Coordinatore **RT-LAB**.

Le attività a carico della Segreteria e dal Coordinatore **RT-LAB** sono gestite tramite il portale che garantisce la riservatezza di tutte le informazioni riguardanti gli aderenti e impedisce collusione fra i partecipanti o la falsificazione dei risultati.

Nel caso in cui si verificassero, per motivi che esulano dalla normale gestione delle attività svolte da Unione Italiana Vini, casi di collusione fra i partecipanti o falsificazione dei risultati, le sessioni coinvolte verrebbero immediatamente annullate.

Sul Campione ogni laboratorio esegue le analisi che è in grado di fare fra quelle proposte da Unione Italiana Vini (Vedi Schede tecniche allegate).

Il Ring Test va trattato come la maggioranza dei campioni sottoposti a prove ordinarie, conservato a temperatura ambiente (20-25°C) e, una volta aperto, analizzato entro 3 giorni. (eventuali eccezioni a tali modalità vengono indicate nelle Schede tecniche specifiche per ogni schema).

Ogni analisi prevede due repliche eseguite in condizioni di ripetibilità, cioè dallo stesso operatore, con la stessa strumentazione, possibilmente in un breve intervallo di tempo e senza ritaratura intermedia dello strumento.

Specificando i metodi analitici utilizzati, i laboratori inseriscono i risultati nel portale, entro i termini previsti.

Tutte le indicazioni sulla gestione dei campioni, sulla tempistica e sulla modalità di esecuzione delle analisi, sono contenute nelle Schede Tecniche.

La modalità di inserimento e la gestione dei risultati tramite il portale sono contenute nel Manuale d'uso allegato e sono sempre consultabili da portale nella sezione presentazione.

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati, secondo quanto previsto dalle norme UNI ISO 5725:2004 e ISO 13528:2015 e alla loro pubblicazione.

Vengono utilizzati metodi robusti e l'elaborazione dei dati avviene separatamente per analisi e per metodo. Il numero minimo di dati per l'elaborazione è 8 coppie di dati. Nel caso di un numero inferiore di coppie di dati si

procede comunque all'elaborazione, ma i risultati sono puramente indicativi, inoltre se i risultati sono evidentemente paragonabili al metodo di riferimento, due o più metodi vengono elaborati insieme.

Vengono calcolate: media robusta, deviazione standard robusta, ripetibilità, Riproducibilità e incertezza standard del valore assegnato.

Per la valutazione delle prestazioni dei partecipanti vengono calcolati gli z-score (Z) o nel caso l'incertezza non sia trascurabile ($u_x > 0,3 s^*$) gli z'-scores (Z').

Se $|Z| \leq 2$ il dato è valido

Se $2 < |Z| < 3$ il dato è sospetto

Se $|Z| \geq 3$ il dato è anomalo

I dati elaborati vengono raccolti in un rapporto di prova codificato con lo stesso codice del campione.

In ogni parte del rapporto gli iscritti al Ring Test vengono identificati esclusivamente dal codice identificativo personale.

Sul portale viene pubblicato il rapporto ufficiale, codificato con lo stesso codice del campione, in formato pdf.

Al termine di tutte le sessioni di **RT-LAB** viene pubblicato il "Rapporto annuale" che presenta un riassunto dei risultati mensili e permette di valutare nel suo complesso sia le prestazioni dei singoli laboratori, che le diverse metodiche analitiche.

Calendario delle sessioni

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	Ring Test Lab					
			Vino	Contaminanti	Aceto	MM	MCR	Bevande Spiritose
Gennaio	15/01/2019	15/02/2019	19-RT-001	19-RT-002	19-RT-003			
Febbraio	15/02/2019	15/03/2019	19-RT-004			19-RT-005	19-RT-006	
Marzo	15/03/2019	15/04/2019	19-RT-007	19-RT-008				
Aprile	15/04/2019	15/05/2019	19-RT-009		19-RT-010			
Maggio	15/05/2019	15/06/2019	19-RT-011	19-RT-012				19-RT-013
Giugno	15/06/2019	15/07/2019	19-RT-014			19-RT-015	19-RT-016	
Luglio	15/07/2019	31/08/2019	19-RT-017	19-RT-018	19-RT-019			
Agosto	---	---	---	---	---	---	---	---
Settembre	15/09/2019	15/10/2019	19-RT-020	19-RT-021				
Ottobre	15/10/2019	15/11/2019	19-RT-022			19-RT-023	19-RT-024	
Novembre	15/11/2019	15/12/2019	19-RT-025	19-RT-026	19-RT-027			19-RT-028
Dicembre	15/12/2019	15/01/2019	19-RT-029					

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

3.2 PROVE FISICHE

A tutti gli aderenti viene assegnato un codice identificativo riservato. Tale codice, noto solo al laboratorio aderente, alla Segreteria **RT-LAB** e al Coordinatore **RT-LAB**, rimane invariato salva esplicita richiesta da parte del partecipante.

Le tipologie di campione vengono scelte in modo da garantire il più possibile la rappresentatività e l'omogeneità del lotto

I campioni (150 tappi) vengono messi in sacchetti e spediti tramite corriere. Riferimento per qualsiasi problema nella consegna e nella gestione dei campioni sono la Segreteria e il Coordinatore **RT-LAB**.

Le attività a carico della Segreteria e dal Coordinatore **RT-LAB** sono gestite tramite il portale che garantisce la riservatezza di tutte le informazioni riguardanti gli aderenti e impedisce collusione fra i partecipanti o la falsificazione dei risultati.

Nel caso in cui si verificassero, per motivi che esulano dalla normale gestione delle attività svolte da Unione Italiana Vini, casi di collusione fra i partecipanti o falsificazione dei risultati, le sessioni coinvolte verrebbero immediatamente annullate.

Sul Campione ogni laboratorio esegue le analisi che è in grado di fare fra quelle proposte da Unione Italiana Vini (Vedi Schede tecniche allegate).

Il Ring Test va trattato come la maggioranza dei campioni sottoposti a prove ordinarie, conservato a temperatura ambiente (20-25°C) e, una volta aperto, analizzato entro 3 giorni. Il sacchetto va sempre richiuso dopo ogni prelievo

Per ogni parametro va analizzato il numero di tappi indicati nel disciplinare (nuovo disciplinare del tappo di sughero) e nella Scheda tecnica allegata al programma.

Entro i termini previsti i laboratori inseriscono nel portale, per ogni parametro, il valore medio delle n prove eseguite.

Tutte le indicazioni sulla gestione dei campioni, sulla tempistica e sulla modalità di esecuzione delle analisi, sono contenute nelle Schede Tecniche.

La modalità di inserimento e la gestione dei risultati tramite il portale sono contenute nel Manuale d'uso allegato e sono sempre consultabili da portale nella sezione presentazione.

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati, secondo quanto previsto dalle norme UNI ISO 5725:2004 e ISO 13528:2015 e alla loro pubblicazione.

Vengono utilizzati metodi robusti. Il numero minimo di dati per l'elaborazione è 8. Nel caso di un numero inferiore di coppie di dati si procede comunque all'elaborazione, ma i risultati sono puramente indicativi.

Vengono calcolate: media robusta, deviazione standard robusta, Riproducibilità e incertezza standard del valore assegnato.

Per la valutazione delle prestazioni dei partecipanti vengono calcolati gli z-score (Z) o nel caso l'incertezza non sia trascurabile ($ux > 0,3 s^*$) gli z'-scores (Z').

Se $|Z| \leq 2$ il dato è valido

Se $2 < |Z| < 3$ il dato è sospetto

Se $|Z| \geq 3$ il dato è anomalo

I dati elaborati vengono raccolti in un rapporto di prova codificato con lo stesso codice del campione.

In ogni parte del rapporto gli iscritti al Ring Test vengono identificati esclusivamente dal codice identificativo personale.

Sul portale viene pubblicato il rapporto ufficiale, codificato con lo stesso codice del campione, in formato pdf.

Al termine di tutte le sessioni di **RT-LAB** viene pubblicato il "Rapporto annuale" che presenta un riassunto dei risultati mensili e permette di valutare nel suo complesso sia le prestazioni dei singoli laboratori, che le diverse metodiche analitiche.

Calendario delle sessioni

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	Ring Test Lab Tappi
Gennaio	15/01/2019	15/02/2019	
Febbraio	15/02/2019	15/03/2019	
Marzo	15/03/2019	15/04/2019	
Aprile	15/04/2019	15/05/2019	
Maggio	15/05/2019	15/06/2019	19-RT-029
Giugno	15/06/2019	15/07/2019	
Luglio	15/07/2019	31/08/2019	
Agosto	---	---	---
Settembre	15/09/2019	15/10/2019	
Ottobre	15/10/2019	15/11/2019	
Novembre	15/11/2019	15/12/2019	19-RT-030
Dicembre	15/12/2019	15/01/2019	

3.3 PROVE SENSORIALI

A tutti gli aderenti viene assegnato un codice identificativo riservato. Tale codice, noto solo al laboratorio aderente, alla Segreteria **RT-LAB** e al Coordinatore **RT-LAB**, rimane invariato salva esplicita richiesta da parte del partecipante.

Il materiale distribuito viene preparato in modo da garantirne l'omogeneità e la stabilità.

I campioni vengono spediti tramite corriere e riferimento per qualsiasi problema nella consegna e nella gestione dei campioni sono la Segreteria e il Coordinatore **RT-LAB**.

Le attività a carico della Segreteria e dal Coordinatore **RT-LAB** sono gestite tramite il portale che garantisce la riservatezza di tutte le informazioni riguardanti gli aderenti e impedisce collusione fra i partecipanti o la falsificazione dei risultati.

Nel caso in cui si verificassero, per motivi che esulano dalla normale gestione delle attività svolte da Unione Italiana Vini, casi di collusione fra i partecipanti o falsificazione dei risultati, le sessioni coinvolte verrebbero immediatamente annullate.

Il Ring Test va trattato come la maggioranza dei campioni sottoposti a prove ordinarie, conservato a temperatura ambiente ($20^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$), al riparo dalla luce e, una volta aperto, analizzato entro 1 ora.

Per ogni sessione è previsto un test di valutazione e riconoscimento di descrittori olfattivi negativi (**difetti**) riconducibili al tappo o generici o positivi (**aromi**), che consiste in un test a scale (ISO 4121:2003) attraverso il quale si procede alla ricerca e all'identificazione di un descrittore incognito (aroma o difetto) valutando successivamente la sua intensità (scala strutturata min 1 max 5).

Verranno spedite 2 bottiglie, 1 contenente vino drogato con il composto responsabile del descrittore da riconoscere e quantificare e 1 bottiglia identificata dalla lettera R contenente il vino base da usare come riferimento.

Tutte le indicazioni sulla gestione dei campioni, sulla tempistica e sulla modalità di esecuzione delle sedute sensoriali, sono contenute nelle Schede Tecniche.

Il Coordinatore **RT-LAB**, una volta raccolti i risultati di tutti gli aderenti, procede all'elaborazione statistica dei dati.

Viene definita l'intensità dei descrittori come media delle intensità rilevate da tutti i giudici. Il descrittore viene considerato presente se almeno la metà dei giudici lo sente. Vengono quindi assegnati dei punteggi in base al seguente criterio:

Risposta	punteggio
Descrittore e intensità corretti	15
Descrittore corretto/intensità errata	10
Descrittore non riconosciuto/errato	0

La somma dei punteggi ottenuti nella sessione esprimono il grado di formazione dei singoli giudici: Ottimo-buono-formazione da rivedere.

I dati elaborati vengono raccolti in un rapporto di prova codificato con lo stesso codice del campione.

In ogni parte del rapporto gli iscritti al Ring Test vengono identificati esclusivamente dal codice identificativo personale.

Sul portale viene pubblicato il rapporto ufficiale, codificato con lo stesso codice del campione, in formato pdf.

Al termine di tutte le sessioni di **RT-LAB** viene pubblicato il "Rapporto annuale" che presenta un riassunto dei risultati mensili e permette di valutare nel suo complesso sia le prestazioni dei singoli laboratori, che le diverse metodiche analitiche.

Calendario delle sessioni

Mese	Data di apertura	Data di chiusura	Ring Test Lab Sensoriale
Gennaio	15/01/2019	15/02/2019	19-RT-031
Febbraio	15/02/2019	15/03/2019	
Marzo	15/03/2019	15/04/2019	19-RT-032
Aprile	15/04/2019	15/05/2019	
Maggio	15/05/2019	15/06/2019	19-RT-033
Giugno	15/06/2019	15/07/2019	
Luglio	15/07/2019	31/08/2019	19-RT-034
Agosto	---	---	---
Settembre	15/09/2019	15/10/2019	19-RT-035
Ottobre	15/10/2019	15/11/2019	
Novembre	15/11/2019	15/12/2019	19-RT-036
Dicembre	15/12/2019	15/01/2019	

4. Reclami, osservazioni e comunicazioni

In caso di reclami, osservazioni o comunicazioni inerenti **tutte** le attività degli schemi fare riferimento alla Segreteria **RT-LAB** inviando una mail all'indirizzo ringtest@uiv.it.

Si precisa che non sono previste revisioni dei rapporti per errori di inserimento dei risultati da parte dei partecipanti.

In alcuni casi, i risultati del partecipante possono essere comunicati a terzi, ma ciò solo previa conoscenza e autorizzazione scritta del partecipante stesso. Detta autorizzazione non è prevista nei casi in cui la richiesta provenga da organismi preposti dalla legge.

5. Modalità di sottoscrizione dell'abbonamento o rinnovo

Dopo aver preso visione del presente programma e di tutti gli allegati, compilare il modulo di adesione/rinnovo allegato e inviarlo via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it o per fax al numero 0458231805, a titolo di conferma di accettazione dell'offerta alle condizioni economiche e di servizio sopra riportate e delle condizioni generali di contratto allegate.

6. Pubblica amministrazione

Gli enti pubblici che intendono rinnovare o sottoscrivere un nuovo abbonamento procedono come al punto 5, ma per **l'attivazione del servizio** si richiede di compilare anche la **parte C del modulo di adesione con il codice CIG**.

Si fa presente che per la gestione di documentazione diversa da quella indicata al punto 5 verranno addebitate spese di segreteria pari a 50 euro.

Per tutte le comunicazioni ufficiali utilizzare la mail: amministrazione@pec.uiv.it

7. PROPOSTE ECONOMICHE

Ring Test Lab 2019

Quota iscrizione	Per l'attivazione del servizio (rinnovo o nuova iscrizione)	150 €
Quota abbonamento a sessione	RT-LAB Vino Campione aggiuntivo	65 € 20 €
	RT-LAB Contaminanti vino Campione aggiuntivo	70 € 30 €
	RT-LAB Aceto Campione aggiuntivo	65 € 20 €
	RT-LAB MM Campione aggiuntivo	65 € 20 €
	RT-LAB MCR Campione aggiuntivo	65 € 20 €
	RT-LAB Bevande spiritose Campione aggiuntivo	100 € 30 €
	RT-LAB Tappi	150 €
	RT-LAB Sensoriale Campione aggiuntivo	130 € 30 €
Prezzo finale dell'abbonamento	Quota iscrizione + Quota abbonamento x n° sessioni Es: abbonamento RT-LAB Vino 4 mesi e RT-LAB contaminanti 3 mesi Prezzo Finale: 150+(65x4)+(70x3)=620 euro + IVA	
Campione di controllo bottiglia di RT-LAB Vino già analizzato completo di risultati	A richiesta	100 €
Scontistica	Soci	10%
	Accordo di partnership (AQ)	10%
	Iscrizioni/Rinnovi entro il 31 dicembre 2018	10% sulla quota di iscrizione
IVA	a vostro carico NON compresa nei prezzi sopraelencati	
Validità	dal 1 gennaio al 31 dicembre 2019	
Pagamento	Al ricevimento della fattura	



PTP N° 0011

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

8. Elenco allegati

1. **MODULO DI ADESIONE/RINNOVO Ring Test Lab**
2. **SCHEDE TECNICHE :** RT-LAB Vino
RT-LAB Contaminanti vino
RT-LAB Aceto
RT-LAB MM
RT-LAB MCR
RT-LAB Bevande Spiritose
RT-LAB Tappi
RT-LAB Sensoriale
3. **MANUALE D'USO portale**
4. **CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO**

Approvazione CRT

Laura Bolognini





Allegato al Programma 2019

Condizioni Generali di Contratto



Segreteria Francesca Colautti
Coordinatore Laura Bolognini
Tel. 0454851408
email ringtest@uiv.it



Viale del lavoro, 8
37135 Verona

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	14-09-2018	Prima emissione	Laura Bolognini

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALL'ADESIONE Ring Test Lab 2019

Unione Italiana Vini Servizi Soc.Coop., di seguito per brevità "UIV", opera tra l'altro nel campo dei servizi per le imprese vitivinicole. I circuiti **Ring Test Lab** verranno realizzati da UIV conformemente alle presenti Condizioni Generali di Contratto (CGC), che si intendono parte integrante delle disposizioni contrattuali ed accettate dal cliente ai sensi dell'art. 1341, comma 1 c.c. Tali condizioni si applicano di diritto, ad eccezione di quelle per le quali sia fatta deroga espressamente indicata nel Programma "ring test lab" o nei suoi eventuali allegati, e rimangono in vigore comunque sino al completo adempimento delle obbligazioni nascenti dal Contratto. UIV si riserva il diritto di rifiutare in ogni momento l'adesione al Programma "ring test lab" ogni qualvolta il cliente non abbia sottoscritto le presenti CGC per accettazione specifica di tutti i termini e condizioni in esse stabiliti. Qualora una o più delle clausole contenute nelle presenti CGC o nel Programma "ring test lab" sia annullata o venga dichiarata nulla, invalida o comunque inefficace ai sensi di legge, la validità delle rimanenti clausole rimane intatta.

Art. 1 – Termini e definizioni

Ai sensi e per gli effetti delle presenti CGC si considerano valide le seguenti definizioni:

CLIENTE: il soggetto, persona fisica o giuridica, che aderisce al Programma **Ring Test Lab** stipulato con UIV;

CONTRATTO: Il Programma **Ring Test Lab**, avente ad oggetto la fornitura dei servizi scelti dal Cliente, ivi comprese le presenti Condizioni Generali di Contratto.

Art. 2 – Parti del Contratto

Il presente Contratto di fornitura di servizio viene stipulato tra l'**Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop.** con sede in Milano, in via San Vittore al Teatro n° 3 - Partita IVA: 00868400151 - ed il Cliente quale sottoscrittore delle presenti CGC e del Programma **Ring Test Lab**.

Art. 3 – Perfezionamento del Contratto

Il Contratto si intenderà perfezionato con l'effettiva ricezione da parte di UIV del modulo di adesione/rinnovo debitamente compilato e firmato. Il modulo di adesione/rinnovo potrà essere inviato via fax al n. 0458231805 o via e-mail all'indirizzo ringtest@uiv.it.

Art. 4 – Durata del Contratto

Il Contratto avrà durata per l'intero 2019 a decorrere dalla data di perfezionamento del Contratto, così come indicata nel precedente art. 3.

Art. 5 – Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto sancito dall'art. 1453 c.c., costituiscono motivo di risoluzione del Contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., il pagamento di anche una sola parte dell'importo dovuto entro il termine pattuito, l'apertura di una procedura concorsuale a carico del Cliente nonché la cessazione della sua attività. E' fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

Art. 6 – Variazione nelle modalità della prestazione dei servizi

UIV si riserva il diritto di variare in qualsiasi momento le modalità di erogazione dei servizi oggetto del Contratto dandone preventiva comunicazione scritta al Cliente con qualsiasi mezzo, anche elettronico e telematico

Nel caso in cui le variazioni di cui al paragrafo precedente comportino un aumento del prezzo del servizio o altri oneri economici a carico del Cliente, questi potrà recedere dal Contratto nelle forme di cui ai precedenti art. 4, ma gli effetti decorreranno a partire dall'inizio del secondo mese successivo a quello in cui la disdetta è pervenuta a UIV, e salvo il diritto di quest'ultima ad ottenere il pagamento del corrispettivo proporzionalmente alla durata del Contratto espresso in frazione di anno.

Art. 7 – Cessione del Contratto

Il Contratto, così come ogni altra obbligazione da esso nascente, non potrà essere oggetto di cessione o comunque di trasferimento, anche a titolo di mero godimento.

E' comunque fatta salva la facoltà di UIV di concedere il gradimento per la sola cessione integrale del Contratto a soggetti terzi, e salva comunque la responsabilità solidale del cedente per tutte le obbligazioni ad esso imputabili e nascenti dal Contratto stesso.

Art. 8 – Corrispettivi, fatturazione, pagamenti e spese di trasferta.

Il Cliente, per il servizio richiesto, corrisponderà a UIV il prezzo in vigore al momento della sottoscrizione del Contratto.

A tutti gli importi fatturati sarà applicata l'IVA e ogni altro onere fiscale dovuto per legge.

Le fatture si intendono validamente consegnate anche se inoltrate a mezzo fax o posta elettronica, a tal fine farà fede il documento di "esito invio" rilasciato dal sistema di inoltro utilizzato.

Salvo il diritto di risolvere il Contratto ai sensi del precedente art. 5, nell'ipotesi di ritardato pagamento da parte del Cliente, questi dovrà corrispondere a UIV la maggiorazione degli interessi così come prevista dal D.L. 231/02, fino al momento del saldo effettivo.

Art. 9 – Limitazione di responsabilità

Le obbligazioni nascenti a carico di UIV dal Contratto devono intendersi di mezzi e non di risultato; conseguentemente, UIV non potrà essere ritenuta responsabile per il mancato conseguimento da parte del Cliente degli obiettivi che questi intende perseguire per mezzo dell'attività prestata a suo favore.

UIV non sarà inoltre responsabile per il ritardo o l'omessa prestazione di servizi che, per le modalità con cui sono prestati, dipendano dal corretto funzionamento di impianti o servizi prestati da terzi (es. linee elettriche e telefoniche, spedizionieri, etc.).

In generale, UIV non sarà responsabile per inadempimenti alle proprie obbligazioni che derivino da cause al di fuori della sfera del proprio prevedibile controllo e/o da cause di forza maggiore. Nessun risarcimento danni potrà essere richiesto a UIV per danni diretti e/o indiretti derivanti dall'utilizzo o mancato utilizzo dei servizi.

UIV non sarà inoltre responsabile di ogni conseguenza dovesse derivare dalla comunicazione di dati non corrispondenti al vero, da parte del Cliente o di suoi incaricati.

Art. 10 – Uso da parte di terzi ed uso improprio del servizio

Il Cliente si impegna, anche dopo la cessazione per qualsiasi causa del Contratto, a non divulgare a terzi i dati e le informazioni di qualsiasi natura fornite da UIV nell'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto stesso.

Il Cliente si impegna a non consentire l'utilizzo a qualunque titolo del servizio a soggetti che non siano stati a ciò espressamente autorizzati da UIV.

Il Cliente sarà inoltre responsabile di qualsiasi uso improprio del servizio; diversamente, UIV avrà il diritto di sospenderne in qualsiasi momento e senza preavviso l'erogazione, qualora ritenga che detto uso improprio produca o possa produrre danni o turbative alla stessa UIV o a terzi o violi comunque leggi o regolamenti, salva in ogni caso ogni altra forma di tutela prevista dalla legge ed il diritto al risarcimento dei danni.

Art. 11 – Trattamento dati personali

UIV informa che ogni tipo di dato relativo al Cliente, acquisito anche durante le trattative, costituisce oggetto di trattamento, anche automatizzato, finalizzato all'esecuzione del Contratto e degli adempimenti ad esso strettamente funzionali. Il Cliente godrà comunque dei diritti di cui all'art. 13 D. Lgs. 196/2003, fra cui quello di richiedere l'aggiornamento o la cancellazione degli stessi rivolgendosi al responsabile del trattamento (Segreteria "ring test lab")

Art. 12 – Foro competente per le controversie

Per ogni e qualsiasi controversia inerente l'interpretazione, la validità, l'efficacia, l'esecuzione o la risoluzione del Contratto, ivi compresa ogni ragione di danno, Foro competente sarà quello di Milano.

Art. 13 – Forma scritta convenzionale

Fermo quanto previsto dai precedenti artt. 4 e 6, ogni e qualsiasi modifica contrattuale dovrà essere concordata tra le parti, per iscritto e sottoscritta da entrambe.