

	MODULO – FORMULAR Rapporto sullo stato della qualità	4.15m01 Rev. 2 09.01.2018
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 1 di 9

Destinatari: DIR, RICQ, RLE, RLR, RLA

Periodo di riferimento: 01.01.2019 – 31.12.2019

Documentazione esaminata:

1. Reclami ricevuti

Nel corso del periodo in esame al laboratorio non sono pervenuti reclami. Di seguito viene riportato la cronologia dei reclami ricevuti negli ultimi 10 anni.

Anno	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Reclami	-	-	-	1	3	1	-	-	-	-

2. Non conformità, Problemi

Nell'anno 2019 sono emerse 4 non conformità di seguito riportati:

– *Non conformità del 01.07.2019*

La sera di venerdì 28/06/2019 si è verificata un'interruzione di corrente nel Lab. Residui, che è durata fino a lunedì 01/07/2019 mattina. La conseguenza è stata un aumento di temperatura dei frigoriferi/freezer (INS 203, INS 204 e INS 394) per un periodo prolungato, con il raggiungimento di 28°C.

Trattamento proposto: Mediante 3 iniezioni su GC-MS confrontare il segnale delle soluzioni stoccate nei frigoriferi/freezer (sia singole che miscele) con quello di nuove soluzioni preparate a partire dai materiali di riferimento solidi. Verificare che la differenza media dei segnali delle diverse soluzioni non sia superiore al 20%. Per preparare le nuove soluzioni utilizzare i principi attivi dimetoato, ciprodinile e miclobutanile ed eseguire il confronto alla concentrazione di 1ppm.

Attuato: Si

– *Non conformità del 26.11.2019*

Nel Ringtest del mese di ottobre 2019 un valore per la solforosa totale per distillazione ottenuto con il metodo 5.04pp13 ha dato uno z-score di 3,212.

Analisi delle cause: Il second valore di z-score del Ringtest di ottobre 2019 è di 2,934 e quindi sospetto. Il vino di controllo nella data in cui è stata effettuata l'analisi del Ringtest era nel limite di accettazione della carta di controllo. Sono stati verificati tutti i calcoli e i dati grezzi sono stati trascritti correttamente. Tutte le soluzioni usate erano ok.

Trattamento proposto: Osservare l'andamento della prova Solforosa totale per distillazione nel prossimo Ringtest e verificare se il vino di controllo rientra nei limiti definiti dalla carta di controllo.

Attuata: Si

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p> <p>LAIMBURG</p>	<p>MODULO – FORMULAR</p> <p>Rapporto sullo stato della qualità</p>	<p>4.15m01</p> <p>Rev. 2</p> <p>09.01.2018</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 2 di 9</p>

– *Non conformità del 11.12.2019*

La formula per il calcolo della concentrazione sul campione nella procedura 5.04pp201 Rev5 Determinazione fotometrica ditiocarbammati non risulta essere concorde con quanto riportato sul foglio elettronico 5.05fe07 rev1 – Curva taratura ditiocarbammati effettivamente utilizzato per il calcolo della concentrazione.

Trattamento proposto: Correggere la procedura di prova riportando la formula e le unità di misura corrette, così come indicate nel foglio di calcolo utilizzato.

Attuata: Sì

– *Non conformità del 23.01.2020*

Nel Ringtest del mese di dicembre 2019, due valori per l'estratto secco totale ottenuti con il metodo 5.04pp34 hanno dato uno z-score di 3.548 e +3.548.

Analisi delle cause: Il vino di controllo nella data in cui è stata effettuata l'analisi del Ringtest era nel limite di accettazione della carta di controllo. Sono stati verificati tutti i calcoli ed è emerso che c'è stato un errore nella lettura della tabella per ottenere il valore dell'estratto secco totale.

Trattamento proposto: Ricalcolare l'estratto secco totale usando il valore giusto della tabella. Verificare se con il risultato ottenuto si rientra nelle specifiche del Ringtest.

Attuata: Sì

3. Azioni preventive, miglioramenti

Nel corso del periodo in esame non sono emersi problema potenziale o miglioramenti.

4. Esiti del controllo qualità interno

Laboratorio analisi vino e bevande: Nel periodo considerato il laboratorio analisi vino e bevande ha eseguito 12 prove in doppio (una ogni mese) con esito positivo. Le carte di controllo adottate per le prove in accreditamento non hanno dimostrato linee di tendenza o fuori controllo.

Allo stato attuale non si evidenziano nei risultati, tendenze, che facciano ritenere che ci siano problemi tecnici o gestionali, che potrebbero compromettere la capacità del laboratorio di produrre dati analitici affidabili.

Laboratorio residui e contaminanti: Nel periodo considerato il laboratorio analisi terreni e organi vegetali ha eseguito i controlli previsti dai metodi, tutti con esito positivo. Le carte di controllo adottate per le prove in accreditamento non hanno dimostrato linee di tendenza o fuori controllo.

Allo stato attuale non si evidenziano tendenze che facciano ritenere che ci siano problemi tecnici o gestionali che potrebbero compromettere la capacità del laboratorio di produrre dati analitici affidabili.

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p> <p>LAIMBURG</p>	<p>MODULO – FORMULAR</p> <p>Rapporto sullo stato della qualità</p>	<p>4.15m01</p> <p>Rev. 2</p> <p>09.01.2018</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 3 di 9</p>

Laboratorio analisi terreni e organi vegetali: Nel periodo considerato il laboratorio analisi terreni e organi vegetali ha eseguito prove in doppio come previsto dai metodi, tutte con esito positivo. Le carte di controllo adottate per le prove in accreditamento non hanno dimostrato linee di tendenza o fuori controllo.

Allo stato attuale non si evidenziano nei risultati, tendenze, che facciano ritenere che ci siano problemi tecnici o gestionali, che potrebbero compromettere la capacità del laboratorio di produrre dati analitici affidabili.

5. Esiti del controllo qualità esterno (Circuiti interlaboratorio – Proficiency test)

5.1 Laboratorio analisi vino e bevande: Nel periodo considerato il laboratorio analisi vino e bevande ha partecipato al circuito interlaboratorio dell'Unione Italiana Vini e ha analizzato 11 campioni. Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Risultati conformi con z-score compreso tra -2 e +2: **193**
 - Valori sospetti z-score compreso tra > +2 e +3 o tra > -2 e -3: **6 valori**
 - Outliers z-score superiore a > +3 o inferiore a > -3: **3 valori**
- a. Valori sospetti riguardanti prove accreditate z-score compreso tra > +2 e +3 o tra > -2 e -3:
- 1 risultati della prova solforosa totale per distillazione nel mese di marzo*
Z-score = 2.261
 - 2 risultati della prova acidità volatile nel mese di giugno*
Z-score = 2.039 e 2,995
 - 2 risultati della prova pH nel mese di settembre*
Z-score = 2.613 e 2,124
 - 1 risultati della prova solforosa totale per distillazione nel mese di ottobre*
Z-score = 2.934
- b. Outliers riguardanti prove accreditate z-score superiore a > +3 o inferiore a > -3:
- 1 risultati della prova solforosa totale per distillazione nel mese di ottobre*
Z-score = 3,212
 - 2 risultati della prova estratto secco totale nel mese di dicembre*
Z-score = 3.548 e +3.548

	MODULO – FORMULAR Rapporto sullo stato della qualità	4.15m01
		Rev. 2
		09.01.2018
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 4 di 9

5.2 Laboratorio residui e contaminanti: Il laboratorio residui e contaminanti non ha partecipato ad alcun confronto interlaboratorio visto che per la prova Ditiocarbammati non esiste alcun circuito interlaboratorio.

1 campioni di zucchine (circuito arpae emiglia romagna, 2S19 Fitofarmaci) su fitofarmaci. Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Outliers z-score superiore a $> +3$ o inferiore a > -3 : **nessuno**
- Valori sospetti z-score compreso tra $> +2$ e $+3$ o tra > -2 e -3 : **nessuno**
- Tutti i valori z-score rientrano tra 0,52 e 1,78
- La valutazione finale data dall'organizzatore del PT è soddisfacente (i voti che l'organizzatore assegna sono: soddisfacente, discutibile e non soddisfacente).

1 campioni di pomodoro (circuito arpae emiglia romagna, 3S19 Fitofarmaci) su fitofarmaci. Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Outliers z-score superiore a $> +3$ o inferiore a > -3 : **nessuno**
- Valori sospetti z-score compreso tra $> +2$ e $+3$ o tra > -2 e -3 : **nessuno**
- Tutti i valori z-score rientrano tra 0,039 e 0,13
- La valutazione finale data dall'organizzatore del PT è soddisfacente (i voti che l'organizzatore assegna sono: soddisfacente, discutibile e non soddisfacente).

5.3 Laboratorio analisi terreni e organi vegetali: Nel periodo considerato il laboratorio analisi terreni e organi vegetali ha partecipato a confronti interlaboratorio analizzando:

3 campioni di suolo (circuito ALVA dicembre 2018 – marzo 2019 su pH in CaCl₂, Humus, P e K in CAL). Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Outliers z-score superiore a $> +3$ o inferiore a > -3 : **nessuno**
- Valori sospetti z-score compreso tra $> +2$ e $+3$ o tra > -2 e -3 : **nessuno**

2 campioni di suolo (circuito SILPA luglio 2019 – agosto 2019 su pH in H₂O, Humus). Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Outliers z-score superiore a $> +3$ o inferiore a > -3 : **nessuno**
- Valori sospetti z-score compreso tra $> +2$ e $+3$ o tra > -2 e -3 : **nessuno**

4 campioni di foglie e organi vegetali (circuito IPE luglio 2019 – settembre 2019 su N, P, K, Ca, Mg, B, Fe, Mn, Cu, Zn). Dai risultati ottenuti emerge quanto segue:

- Outliers z-score superiore a $> +3$ o inferiore a > -3 : **nessuno**
- Valori sospetti z-score compreso tra $> +2$ e $+3$ o tra > -2 e -3 : **nessuno**

	MODULO – FORMULAR Rapporto sullo stato della qualità	4.15m01 Rev. 2 09.01.2018
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 5 di 9

6. Esiti degli audit interni ed esterni

Audit interno: in data 15.03.2019 si è svolto l'audit interno presso il laboratorio analisi vino e bevande dal quale non sono emerse non conformità.

Audit interno: in data 31.07.2019 si è svolto l'audit interno presso il laboratorio residui e contaminanti dal quale non sono emerse non conformità.

Audit interno: in data 24.09.2019 si è svolto l'audit interno presso il laboratorio analisi terreni e organi vegetali dal quale non sono emerse non conformità.

7. Monitoraggio obiettivi miglioramento per la qualità

Il monitoraggio degli obiettivi di miglioramento è stato effettuato per ogni laboratorio mediante l'uso dei seguenti indicatori e con le seguenti valutazioni:

1) Risultati verifiche ispettive

Valutazione: N° Osservazioni <8 ottimo, 8-13 molto buono, 14-20 buono, 21-26 sufficiente, >26 insufficiente

2) Risultanze controllo qualità esterno (circuiti interlaboratorio)

Valutazione: N° Valori sospetti, z-score compreso tra > +2 e +3 o tra > -2 e -3 /anno ≤ 2 ottimo, 3-5 buono, 6-8 sufficiente, >9 insufficiente

Valutazione: N° Valori outlier, z-score superiore a > +3 o inferiore a > -3/anno ≤ 2 ottimo, 3-5 buono, 6-8 sufficiente, >9 insufficiente

3) N° Reclami e non conformità

Valutazione: N° reclami/anno ≤ 4 ottimo, 5-10 buono, 10-15 sufficiente, >15 insufficiente

Valutazione: N° non conformità/anno ≤ 4 ottimo, 5-10 buono, 10-15 sufficiente, >15 insufficiente

7.1 Laboratorio analisi vino e bevande:

1) Risultati verifiche ispettive

Valutazione: N° osservazione <8 ottimo

2) Risultanze controllo qualità esterno

Valutazione: N° Valori z-score sospetti 6-8 sufficiente

Valutazione: N° Valori z-score outlier 3-5 buono

3) N° Reclami e non conformità

Valutazione: N° reclami/anno ≤ 4 ottimo

Valutazione: N° non conformità/anno ≤ 4 ottimo

 <p>Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre</p>	<p>MODULO – FORMULAR Rapporto sullo stato della qualità</p>	<p>4.15m01 Rev. 2 09.01.2018</p>
<p>Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg</p>		<p>Pag. 6 di 9</p>

7.2 Laboratorio residui e contaminanti:

- 1) Risultati verifiche ispettive
Valutazione: N° osservazione <8 ottimo
- 2) Risultanze controllo qualità esterno
Valutazione: N° Valori z-score sospetti ≤ 2 ottimo
Valutazione: N° Valori z-score outlier ≤ 2 ottimo
- 3) N° Reclami e non conformità
Valutazione: N° reclami/anno ≤ 4 ottimo
Valutazione: N° non conformità/anno ≤ 4 ottimo

7.3 Laboratorio analisi terreni e organi vegetali:

- 1) Risultati verifiche ispettive
Valutazione: N° osservazione <8 ottimo
- 2) Risultanze controllo qualità esterno
Valutazione: N° Valori z-score sospetti ≤ 2 ottimo
Valutazione: N° Valori z-score outlier ≤ 2 ottimo
- 3) N° Reclami e non conformità
Valutazione: N° reclami/anno ≤ 4 ottimo
Valutazione: N° non conformità/anno ≤ 4 ottimo

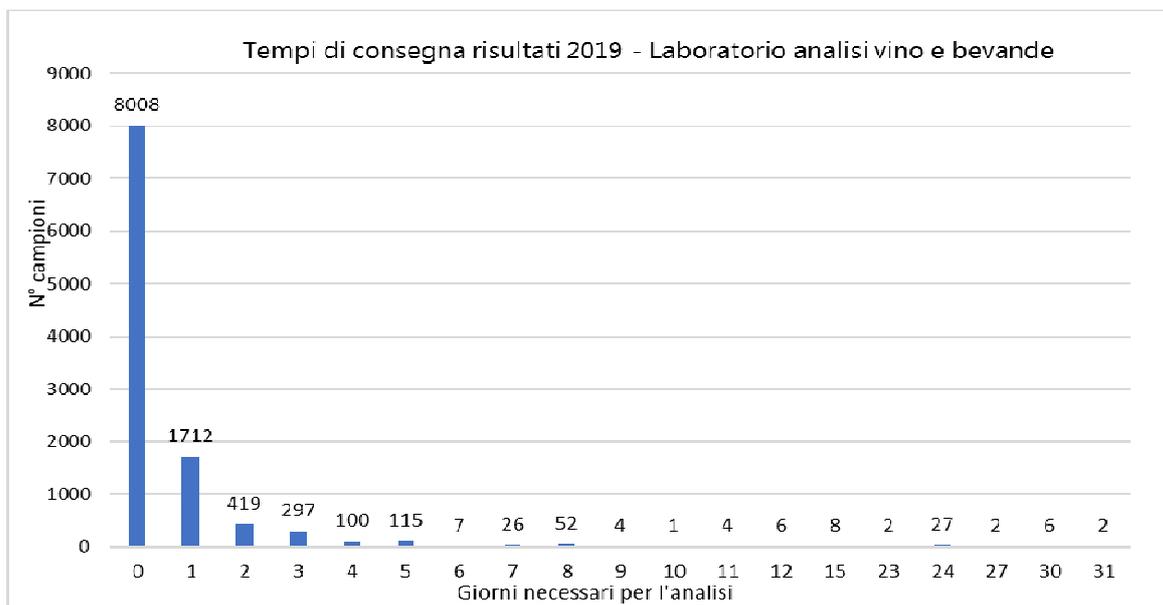
8. Numero analisi e tempi di consegna

8.1 Laboratorio analisi vino e bevande:

Numero campioni analizzati (privati + interni): 10.798

Tempo medio di consegna dei risultati: 0,6 giorni

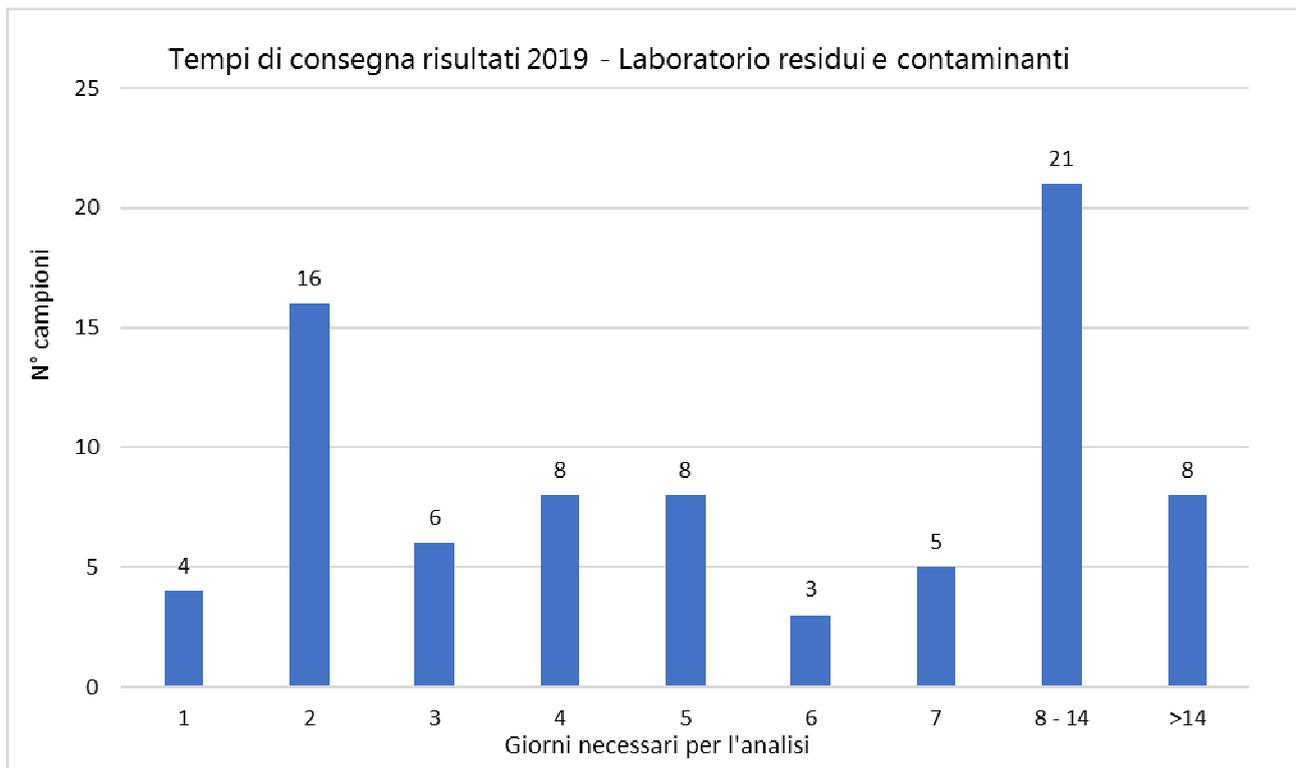
Tempi di consegna	Numero risultati	%
0 giorni	8008	74,16%
1 giorno	1712	15,85%
2 giorni	419	3,88%
3 giorni	297	2,75%
4 giorni	100	0,93%
5 giorni	115	1,07%
6 giorni	7	0,06%
7 giorni	26	0,24%
8 giorni	52	0,48%
9 giorni	4	0,04%
10 giorni	1	0,01%
11 giorni	4	0,04%
12 giorni	6	0,06%
15 giorni	8	0,07%
23 giorni	2	0,02%
24 giorni	27	0,25%
30 giorni	2	0,02%
31 giorni	6	0,06%
0,6 giorni = Tempo di consegna medio		



8.2 Laboratorio residui e contaminanti:

Numero campioni analizzati (privati): 79

Tempo medio di consegna dei risultati: 7,5 giorni



8.3 Laboratorio analisi terreni e organi vegetali:

Numero campioni terreno analizzati (privati): 3.357

Tempo medio di consegna dei risultati: 15 giorni

Numero campioni foglie analizzati (privati): 567

Tempo medio di consegna dei risultati: 5 giorni

	MODULO – FORMULAR Rapporto sullo stato della qualità	4.15m01 Rev. 2 09.01.2018
Centro di Sperimentazione Laimburg – Versuchszentrum Laimburg		Pag. 9 di 9

9. Esito grado soddisfazione dei clienti

Nel periodo in questione risultano pervenute 2 partecipazioni al sondaggio soddisfazione tramite il sito del Centro.

In seguito, si riporta una sintesi dei risultati per il laboratorio analisi terreni e organi vegetali:

Domande	Cliente 1	Cliente 2
I tempi di consegna dei risultati sono adeguati?	Si	No
Il personale è attento alle sue richieste e problemi?	Si	Si
Riceve risposte chiare ed esaurienti alle problematiche da Lei esposte e/o analisi richieste?	Si	Si
Il laboratorio è sempre in grado di soddisfare le sue necessità?	Si	Si
I moduli e le altre forme di comunicazione del laboratorio sono sufficientemente chiari?	Si	Si
Grado di soddisfazione globale	Molto buono	sufficiente
Proposte di miglioramento	nessuna	nessuna

10. Documenti che necessitano di essere riesaminati

Elenco documenti esterni, Elenco dei fornitori, MQ, pg, modulistica.

11. Adeguatezza delle informazioni riportate sul sito web

Le informazioni riportate sul sito web sono adeguate.

12. Raccomandazioni per il miglioramento

-/-

Data: 12.02.2020

Firma RQ: