

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

A entidade a seguir indicada está acreditada como Laboratório de Ensaios, segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

Endereço Rua da Restauração, 318
Address 4050-501 Porto

Contacto António Luís Cerdeira
Contact

Telefone +351. 22 6077 300
Fax +351. 22 6077 320
E-mail info@vinhoverde.pt
Internet www.vinhoverde.pt

Resumo do Âmbito Acreditado

Accreditation Scope Summary

Alimentos e agro-alimentar

Food and agri-food products

Nota: ver na(s) página(s) seguinte(s) a descrição completa do âmbito de acreditação.

Note: see in the next page(s) the detailed description of the accredited scope.

A validade deste Anexo Técnico pode ser comprovada em
<http://www.ipac.pt/docsig/?5G0V-83LA-DU56-1D6N>

The validity of this Technical Annex can be checked in the website on the left.

Os ensaios podem ser realizados segundo as seguintes categorias:

Testing may be performed according to the following categories:

- 0 Ensaios realizados nas instalações permanentes do laboratório
- 1 Ensaios realizados fora das instalações do laboratório ou em laboratórios móveis
- 2 Ensaios realizados nas instalações permanentes do laboratório e fora destas

- 0 Testing performed at permanent laboratory premises
- 1 Testing performed outside the permanent laboratory premises or at a mobile laboratory
- 2 Testing performed at the permanent laboratory premises and outside

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR <i>FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS</i>				
1	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Acidez fixa Evaporação e Volumetria	OENO\380\2009	0
2	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Acidez Total Volumetria	OENO\380\2009	0
3	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Acidez Volátil Cálculo	OENO\380\2009	0
4	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Cobre Espectrometria de absorção atómica com detecção por ionização de chama	MI 106, ed.04	0
5	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Extracto Seco Total Cálculo	OENO\382A\2009	0
6	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Massa Volúmica Densimetria electrónica	MI 133, ed.02	0
7	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Substâncias Voláteis Totais Cálculo	MI 071, ed.11	0
8	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Substâncias Voláteis: Etanal; Acetato de Etilo; Acetal; Metanol, 2-Butanol; 1 -Propanol; Isobutanol; Alílico; 1 -Butanol; 2-Metil-1 Butanol; 3-Metil-1-Butanol; Álcoois Superiores Totais Cromatografia em Fase Gasosa com detecção por ionização em chama (FID)	MI 071, ed.11	0
9	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Título Alcoométrico Volúmico Bruto Densimetria electrónica	MI 132*, ed.05 (Regulamento CE 2870/2000)	0
10	Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira	Título Alcoométrico Volúmico Real Densimetria electrónica	MI 132*, ed.05 (Regulamento CE 2870/2000)	0
11	Vinagre de vinho	Acidez Total Volumetria	OENO 52-2000 Anexo I	0
12	Vinagre de vinho	Álcool residual Densimetria digital	MI 135, ed.03	0
13	Vinagre de vinho	Dióxido de enxofre total Volumetria	OENO 60-2000 Anexo IX	0
14	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Fixa Cálculo	OIV-AS313-03:R2009	0

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
15	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Total Espectrometria de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR)	MI 075, ed.03	0
16	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Total Titulação com indicador (Azul de Bromotimol)	OIV-AS313-01:R2009	0
17	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Total Titulação potenciométrica	OIV-AS313-01:R2009	0
18	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Volátil Análise em Fluxo Segmentado (SFA)	MI 009, ed.09	0
19	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Volátil Destilação e volumetria	OIV-AS313-02:R2009	0
20	Vinho e Vinho Espumante	Acidez Volátil Destilação e volumetria (sem dedução dos interferentes)	MI006*, ed.03 (OIV-AS313-02:R2009)	0
21	Vinho e Vinho Espumante	Ácido Ascórbico Método rápido de ensaio (doseamentos de interferentes)	MI 015, ed.02* (OIV-AS323-04B:R2009)	0
22	Vinho e Vinho Espumante	Ácido Cítrico Análise em Fluxo Segmentado (SFA)	MI 054, ed.07	0
23	Vinho e Vinho Espumante	Ácido Sórbico Espectrofotometria de Ultravioleta/Visível (UV-VIS)	MI 070*, ed.07 (OIV-AS313-14A:R2009)	0
24	Vinho e Vinho Espumante	Açúcares Redutores Análise em Fluxo Segmentado (SFA)	MI 017, ed.09	0
25	Vinho e Vinho Espumante	Açúcares Redutores. Defecação e volumetria	MI 110, ed.12	0
26	Vinho e Vinho Espumante	Açúcares Totais Defecação, hidrólise e volumetria	MI 002* ed.03 (NP 2224:1989)	0
27	Vinho e Vinho Espumante	Cloretos Análise em Fluxo Segmentado (SFA)	MI 056, ed.07	0
28	Vinho e Vinho Espumante	Cloretos Potenciometria	MI 130*, ed.05 (OIV-AS321-02:R2009)	0
29	Vinho e Vinho Espumante	Cobre Espectrofotometria de Absorção Atômica em Chama	MI 105*, ed. 04 (OIV-AS322-06:R2009)	0
30	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Livre Titulação Iodométrica	MI 011*, ed.03 (Auxiliar do analista, 3ª edição, Método de Ripper)	0

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
31	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Livre Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio	OIV-AS323-04B:R2009	0
32	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Livre Titulação Potenciométrica	MI 104, ed.03	0
33	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Total Titulação Iodométrica	MI 013*, ed.03 (Auxiliar do analista, 3ª edição, Método de Ripper)	0
34	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Total Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio	OIV-AS323-04B:R2009	0
35	Vinho e Vinho Espumante	Dióxido de Enxofre Total Titulação Potenciométrica	MI 104, ed.03	0
36	Vinho e Vinho Espumante	Extracto não Redutor Cálculo	MI 043*, ed.07 (OIV-AS-2-03B:R2009)	0
37	Vinho e Vinho Espumante	Extracto Seco Total Cálculo	OIV-AS-2-03B:R2009	0
38	Vinho e Vinho Espumante	Massa Volúmica Densimetria Electrónica	MI 109, ed.06	0
39	Vinho e Vinho Espumante	Massa Volúmica Espectrometria de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR)	MI 072, ed.03	0
40	Vinho e Vinho Espumante	Metanol Cromatografia em fase gasosa	MI 100, ed.09	0
41	Vinho e Vinho Espumante	Pesquisa de Corantes Orgânicos Sintéticos (Função Ácida) Fixação em lã	MI 102*, ed.05 (OIV-AS315-08:R2009)	0
42	Vinho e Vinho Espumante	Pesquisa de Malvidina Fluorescência	MI 101*, ed.02 (OIV-AS315-03:R2009)	0
43	Vinho e Vinho Espumante	pH Potencimetria	OIV-AS313-15:R2011	0
44	Vinho e Vinho Espumante	Relação Álcool Peso/Extracto Não Redutor Cálculo	MI 027, ed.06	0
45	Vinho e Vinho Espumante	Sacarose Cálculo	MI 018*, ed.02 (NP 2225:1989)	0
46	Vinho e Vinho Espumante	Sulfatos Análise em Fluxo Segmentado (SFA)	MI 055, ed.07	0

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
47	Vinho e Vinho Espumante	Sulfatos Método de referência Gravimetria	OIV-AS321-05A:R2009	0
48	Vinho e Vinho Espumante	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Espectrometria de Infravermelho Próximo (NIR)	MI108, ed.06	0
49	Vinho e Vinho Espumante	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Densimetria Electrónica	MI 117*, ed.04 (OIV-AS321-05A:R2009)	0
50	Vinho e Vinho Espumante	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Espectrometria de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR)	MI 005, ed.05	0
51	Vinho e Vinho Espumante	Título Alcoométrico Volúmico em Potência Cálculo	MI 003, ed.07	0
52	Vinho e Vinho Espumante	Título Alcoométrico Volúmico Total Cálculo	MI 004, ed.05	0
53	Vinho Espumante	Sobrepessão Medida de pressão	OIV-AS314-02:R2003	0
54	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vínica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Aroma - Defeito Marcado	MI 050, ed.06	0
55	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vínica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Aroma - Qualidade	MI 050, ed.06	0
56	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vínica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Aroma - Tipicidade	MI 050, ed.06	0
57	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vínica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Aspecto - Cor	MI 050, ed.06	0

Anexo Técnico de Acreditação N° L0226-1

Accreditation Annex nr.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
58	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vinica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Aspecto - Limpidez	MI 050, ed.06	0
59	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vinica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Sabor - Defeito Marcado	MI 050, ed.06	0
60	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vinica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Sabor - Qualidade	MI 050, ed.06	0
61	Vinho, Vinho Espumante, Aguardente Bagaceira, Aguardente Vinica, Vinagre de Vinho produzidos na Região dos Vinhos Verdes	Sabor - Tipicidade	MI 050, ed.06	0
FIM END				

Notas:

Notes:

MI - Indica Método Interno do laboratório

Os métodos internos assinalados com (*) baseiam-se nos documentos normativos junto indicados

- "OIV" - Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e Mostos, da Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

Leopoldo Cortez
Director