

## Anexo Técnico de Acreditação Nº L0230-1

### *Accreditation Annex nr.*

A entidade a seguir indicada está acreditada como **Laboratório de Ensaios**, segundo a norma **NP EN ISO/IEC 17025:2018**

### **Comissão Vitivinícola Regional do Dão - C.V.R. do Dão Laboratório**

Endereço Apartado 10  
*Address*

Solar do Vinho do Dão

Rua Aristides Sousa Mendes - Fontelo  
3501-908 Viseu

Contacto Ângela Ferreira  
*Contact*

Telefone 232410060

Fax 232410065

E-mail info@cvrdao.pt

Internet http://www.cvrdao.pt

### **Resumo do Âmbito Acreditado**

Alimentos e agro-alimentar

### *Accreditation Scope Summary*

*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/?U08P-ZU23-I06W-ORG2>

*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° L0230-1

Accreditation Annex nr.

### Comissão Vitivinícola Regional do Dão - C.V.R. do Dão Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
<b>ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR</b> <i>FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS</i>				
1	Vinho	Acidez fixa Cálculo	MI34-Revisão 4, 2019	0
2	Vinho	Acidez total Titrimetria	OIV-MA-AS313-01:R2015	0
3	Vinho	Ácido acético (Acidez volátil) Método Enzimático	MI23 - Revisão 5, 2019	0
4	Vinho	Ácido L-málico Método enzimático	MI24- Revisão 5, 2019	0
5	Vinho	Ácido Sórbico Destilação e espectrometria UV/VIS	OIV-MA-AS313-14A:R2009	0
6	Vinho	Açúcares - Substâncias redutoras Defecação e Titrimetria	OIV-MA-AS311-01A:R2009	0
7	Vinho	Açúcares não redutores Cálculo	MI28-Revisão 4, 2019	0
8	Vinho	Açúcares totais Defecação e Titrimetria	NP 2224:1988	0
9	Vinho	Cálcio Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI03 - Revisão 5, 2019	0
10	Vinho	Cloretos Titulação Potenciométrica	OIV-MA-AS321-02:R2009	0
11	Vinho	Ferro Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI01 - Revisão 5, 2019	0
12	Vinho	Pesquisa de corantes orgânicos sintéticos (Função ácida) Extração	MI26 - Revisão 4, 2019	0
13	Vinho	Sulfatos Gravimetria	OIV-MA-AS321-05A:R2009	0
14	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Apreciação Global - Análise Sensorial - Cálculo	MI44 - Revisão 2, 2019	0
15	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aroma - Complexidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0

## Anexo Técnico de Acreditação N° L0230-1

Accreditation Annex nr.

### Comissão Vitivinícola Regional do Dão - C.V.R. do Dão Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
16	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aroma - Intensidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
17	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aspeto - Intensidade/Tonalidade de Cor - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
18	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aspeto - Limpidez - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
19	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Adstringência/Amargor - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
20	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Complexidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
21	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Corpo/Estrutura- Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
22	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Equilíbrio - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
23	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Fim de Boca - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 2, 2019	0
24	Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sobreprensão (Manométrica)	OIV-MA-AS314-02:R2003	0
25	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez fixa Cálculo	OIV-MA-AS313-03:R2009	0
26	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez total Titrimetria	MI32 - Revisão 4, 2019	0
27	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez volátil (sem dedução dos interferentes - ácido sórbico e ácido salicílico) Destilação e titrimetria	MI38 - Revisão 4, 2019	0
28	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido cítrico Método enzimático	MI15 - Revisão 5, 2019	0
29	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cinza Gravimetria	OIV-MA-AS2-04:R2009	0

## Anexo Técnico de Acreditação N° L0230-1

Accreditation Annex nr.

### Comissão Vitivinícola Regional do Dão - C.V.R. do Dão Laboratório

N° Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
30	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cobre Espectrofotometria de Absorção Atômica em chama	MI02 - Revisão 5, 2019	0
31	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade relativa 20°C/20°C Cálculo	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
32	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI07 - Revisão 5, 2019	0
33	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre combinado Potenciometria	MI36 - Revisão 4, 2019	0
34	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre livre Potenciometria	MI35 - Revisão 4, 2019	0
35	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre total Cálculo	MI37 - Revisão 4, 2019	0
36	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato não redutor Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
37	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato seco total Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
38	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Massa volúmica a 20°C Areometria	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
39	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	pH Potenciometria	OIV-MA-AS313-15:R2011	0
40	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sacarose+D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI08 - Revisão 5, 2019	0
41	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico adquirido Areometria	MI04 - Revisão 4, 2019	0
42	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico total Cálculo	MI25 - Revisão 5, 2019	0

FIM  
END

#### Notas:

Notes:

- MI xx indica procedimento interno

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

Paulo Tavares  
Vice-Presidente