

Anexo Técnico de Acreditação N° 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/?OM1X-R44D-UM16-23EU>

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
ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR <i>FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS</i>				
1	Vinho	Acidez fixa Cálculo	MI34-Revisão 5, 2020	0
2	Vinho	Acidez total Titrimetria	OIV-MA-AS313-01:R2015	0
3	Vinho	Ácido L-málico Método enzimático	MI24- Revisão 7, 2020	0
4	Vinho	Ácido Sórbico Destilação e espectrometria UV/VIS	OIV-MA-AS313-14A:R2009	0
5	Vinho	Açúcares - Substâncias redutoras Defecação e Titrimetria	OIV-MA-AS311-01A:R2009	0
6	Vinho	Açúcares não redutores Cálculo	MI28-Revisão 6, 2020	0
7	Vinho	Açúcares totais Defecação e Titrimetria	NP 2224:1988	0
8	Vinho	Cálcio Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI03 - Revisão 7, 2020	0
9	Vinho	Ferro Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI01 - Revisão 7, 2020	0
10	Vinho	Pesquisa de corantes orgânicos sintéticos (Função ácida) Extração	MI26 - Revisão 5, 2020	0
11	Vinho	Sulfatos Gravimetria	OIV-MA-AS321-05A:R2009	0
12	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Apreciação Global - Análise Sensorial - Cálculo	MI44 - Revisão 4, 2020	0
13	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aroma - Complexidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
14	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aroma - Intensidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	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
15	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 3, 2020	0
16	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aspeto - Limpidez - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
17	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Adstringência/Amargor - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
18	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Complexidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
19	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Corpo/Estrutura- Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
20	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Equilíbrio - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
21	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Fim de Boca - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 3, 2020	0
22	Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sobreprensão (Manométrica)	OIV-MA-AS314-02:R2003	0
23	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez fixa Cálculo	OIV-MA-AS313-03:R2009	0
24	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez total Titrimetria	MI32 - Revisão 6, 2020	0
25	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez volátil (sem dedução dos interferentes - ácido sórbico e ácido salicílico) Destilação e titrimetria	MI38 - Revisão 6, 2020	0
26	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido acético (Acidez volátil) Método Enzimático	MI23 - Revisão 7, 2020	0
27	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido cítrico Método enzimático	MI15 - Revisão 7, 20220	0
28	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
29	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cloretos Titulação Potenciométrica	OIV-MA-AS321-02:R2009	0
30	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cobre Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI02 - Revisão 7, 2020	0
31	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade a 20 °C Densimetria Eletrónica	OIV- MA-AS2-01A: R2012	0
32	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade relativa 20°C/20°C Cálculo	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
33	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI07 - Revisão 7, 2020	0
34	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre combinado Potenciomtria	MI36 - Revisão 6, 2020	0
35	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre livre Potenciomtria	MI35 - Revisão 6, 2020	0
36	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre total Cálculo	MI37 - Revisão 5, 2020	0
37	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato não redutor Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
38	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato seco total Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
39	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Massa Volúmica a 20 °C Densimetria Eletrónica	OIV- MA-AS2-01A: R2012	0
40	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Massa volúmica a 20°C Areometria	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
41	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	pH Potenciomtria	OIV-MA-AS313-15:R2011	0
42	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sacarose+D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI08 - Revisão 7, 2020	0
43	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico adquirido Areometria	MI04 - Revisão 6, 2020	0
44	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Densimetria Eletrónica	OIV- MA-AS312-01A: R2016	0
45	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico total Cálculo	MI25 - Revisão 7, 2020	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
			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).



Documento assinado
eletronicamente por

Paulo Tavares
Vice-Presidente