

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 17025:2005

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 Linda de Sá Almeida

Contact

Telefone 232410060

Fax 232410065

E-mail info@cvrdao.pt

Internet http://www.cvrdao.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/?3LZO-QE74-6N4S-5WC2>

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*

O IPAC é signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da EA e do ILAC

IPAC is a signatory to the EA MLA and ILAC MRA

O presente Anexo Técnico está sujeito a modificações, suspensões temporárias e eventual anulação, podendo a sua actualização ser consultada em www.ipac.pt.

This Annex can be modified, temporarily suspended and eventually withdrawn, and its status can be checked at www.ipac.pt.

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	MI 34- Edição 10, Rev.1, 2014	0
2	Vinho	Acidez total Titrimetria	OIV-MA-AS313-01:R2009	0
3	Vinho	Ácido acético (Acidez volátil) Método Enzimático	MI 23 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
4	Vinho	Ácido L-málico Método enzimático	MI 24 - Edição 10, Rev.3, 2016	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	MI 28 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
8	Vinho	Açúcares totais Defecação e Titrimetria	NP 2224:1988	0
9	Vinho	Cálcio Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI 03 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
10	Vinho	Cloretos Titulação Potenciométrica	OIV-MA-AS321-02:R2009	0
11	Vinho	Ferro Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI 01 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
12	Vinho	Pesquisa de corantes orgânicos sintéticos (Função ácida) Extração	MI 26 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
13	Vinho	Sulfatos Gravimetria	OIV-MA-AS321- 05A:R2009	0
14	Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sobrepessão (Manométrica)	OIV-MA-AS314-02:R2003	0
15	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico total Cálculo	MI 25 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
16	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez fixa Cálculo	OIV-MA-AS313-03:R2009	0

Anexo Técnico de Acreditação Nº L0230-1

Accreditation Annex nr.

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

Nº <i>Nr</i>	Produto <i>Product</i>	Ensaio <i>Test</i>	Método de Ensaio <i>Test Method</i>	Categoria <i>Category</i>
17	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez total Titrimetria	MI 32 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
18	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez volátil (sem dedução dos interferentes - ácido sórbico e ácido salicílico) Destilação e titrimetria	MI 38 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
19	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido cítrico Método enzimático	MI 15 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
20	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cinza Gravimetria	OIV-MA-AS2-04:R2009	0
21	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cobre Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI 02 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
22	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade relativa 20°C/20°C Cálculo	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
23	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI 07 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
24	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre combinado Potenciometria	MI 36 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
25	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre livre Potenciometria	MI 35 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
26	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre total Cálculo	MI 37 - Edição 10, Rev.1, 2014	0
27	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato não redutor Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
28	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Extrato seco total Cálculo	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0
29	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Massa volúmica a 20°C Areometria	OIV-MA-AS2-01B:R2009	0
30	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	pH Potenciometria	OIV-MA-AS313-15:R2011	0
31	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sacarose+D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI 08 - Edição 10, Rev.3, 2016	0
32	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico adquirido Areometria	MI 04 - Edição 10, Rev.1, 2014	0

FIM
END

Anexo Técnico de Acreditação Nº L0230-1

Accreditation Annex nr.

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

Nº	Produto	Ensaio	Método de Ensaio	Categoria
<i>Nr</i>	<i>Product</i>	<i>Test</i>	<i>Test Method</i>	<i>Category</i>

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).

Leopoldo Cortez
Presidente