

Anexo Técnico de Acreditação L0230-1

Accreditation Technical Annex

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

The body indicated below is accredited as a Testing Laboratory according to ISO/IEC 17025

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 Sónia Faria

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.

Este Anexo Técnico é válido desde 2023-03-26 e substitui o(s) anteriormente emitido(s) com o mesmo código.

This Technical Annex is valid from the date on the left and replaces those previously issued with the same code. Its validity can be checked in the website hyperlink on the left.

Este Anexo Técnico pode ser sujeito a modificações, suspensões temporárias e eventual anulação, pelo que a sua atualização e validade devem ser confirmadas no Diretório de Entidades Acreditadas do IPAC, disponível em www.ipac.pt ou clicando na ligação abaixo: <http://www.ipac.pt/docsig/?R3W9-B72W-FD55-1N5N>

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 L0230-1

Accreditation Technical Annex

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

Nº Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS				
1	Vinho	Acidez fixa Cálculo	MI34-Revisão 6, 2023	0
2	Vinho	Acidez total Titrimetria	OIV-MA-AS313-01:R2015	0
3	Vinho	Ácido L-málico Método enzimático	MI24- Revisão 9, 2023	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 7, 2023	0
7	Vinho	Açúcares totais Defecação e Titrimetria	NP 2224:1988	0
8	Vinho	Cálcio Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI03 - Revisão 8, 2023	0
9	Vinho	Ferro Espectrofotometria de Absorção Atómica em chama	MI01 - Revisão 8, 2023	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 4, 2022	0
14	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aroma - Intensidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 4, 2022	0
15	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Aspetto - Intensidade/Tonalidade de Cor - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 4, 2022	0

Anexo Técnico de Acreditação L0230-1

Accreditation Technical Annex

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

Nº 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	Aspeto - Limpidez - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 4, 2022	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 4, 2022	0
18	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Complexidade - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 4, 2022	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 4, 2022	0
20	Vinho com DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão; Vinho espumante com DO Dão	Sabor - Equilíbrio - Análise Sensorial	MI43 - Revisão 4, 2022	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 4, 2022	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 7, 2023	0
25	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Acidez volátil (sem dedução dos interferentes - ácido sórbico e ácido salicílico) Destilação e titrimetria	MI38 - Revisão 7, 2023	0
26	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido acético (Acidez volátil) Método Enzimático	MI23 - Revisão 8, 2023	0
27	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Ácido cítrico Método enzimático	MI15 - Revisão 9, 2023	0
28	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Cinza Gravimetria	OIV-MA-AS2-04:R2009	0
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 8, 2023	0

Anexo Técnico de Acreditação L0230-1

Accreditation Technical Annex

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

Nº Nr	Produto Product	Ensaio Test	Método de Ensaio Test Method	Categoria Category
31	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade relativa a 20°C Cálculo	OIV-MA-AS2-01:R2021	0
32	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Densidade relativa a 20°C Densimetria Eletrónica	OIV- MA-AS2-01:R2021	0
33	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI07 - Revisão 9, 2023	0
34	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre combinado Potenciometria	MI36 - Revisão 7, 2023	0
35	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre livre Potenciometria	MI35 - Revisão 7, 2023	0
36	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Dióxido de enxofre total Cálculo	MI37 - Revisão 6, 2023	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-AS2-01:R2021	0
40	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Massa volúmica a 20°C Areometria	OIV- MA-AS2-01:R2021	0
41	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	pH Potenciometria	OIV-MA-AS313-15:R2011	0
42	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Sacarose+D-Glucose+D-Frutose Método Enzimático	MI08 - Revisão 9, 2023	0
43	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico adquirido Areometria	MI04 - Revisão 7, 2023	0
44	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Densimetria Eletrónica	OIV- MA-AS312-01:R2021	0
45	Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante	Título alcoométrico volúmico total Cálculo	MI25 - Revisão 8, 2023	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).

Anexo Técnico de Acreditação L0230-1

Accreditation Technical Annex

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>
------------------------	----------------------------------	------------------------------	---	-------------------------------------