INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

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 de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

Endereço / *Address* Rua da Restauração, 318
4050-501 Porto

Contacto / *Contact* Patricia Porto

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.

Este Anexo Técnico é válido desde 2024-08-22 e substitui o(s) anteriormente emitido(s) com o mesmo código.
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/?3X3S-67CX-F4G8-4P5P

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.

Os ensaios podem ser realizados segundo as seguintes categorias:

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

Testing may be performed according to the following categories:

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*

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR *FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS*				
1	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	Acidez Fixa *Fixed Acidity* Evaporação e Volumetria *Evaporation and Titration*	OIV-MA-BS-12	0
2	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	Acidez Total *Total Acidity* Volumetria *Titration*	OIV-MA-BS-12	0
3	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	Acidez Volátil *Volatile Acidity* Cálculo *Calculation*	OIV-MA-BS-12	0
4	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	Cobre *Copper* Espectrofotometria de absorção atómica com deteção por ionização de chama *Atomic Absorption Spectrophotometry with flame ionization*	MI 106	0
5	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	Substâncias Voláteis Totais *Total Volatile Substances* Cálculo *Calculation*	MI 071	0
6	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira *Wine spirit, Grape marc spirit*	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 *Volatile Substances: Ethanal, Ethyl Acetate, Acetal, Methanol, 2-Butanol, 1-Propanol, Isobutanol, Allyl Alcohol, 1-Butanol, 2-Methyl-1-Butanol, 3-Methyl-1-Butanol, Total higher alcohols* Cromatografia em fase gasosa com deteção por ionização em chama (FID) *Gas chromatography with flame ionization detection (FID)*	MI 071	0
7	Tipo de Produto: Bebidas Espirituosas *Product Type: Spirit drink*	Extrato Seco Total *Total Dry Extract* Cálculo *Calculation*	Acreditação flexível tipo A *Flexible accreditation type A*	0
8	Tipo de Produto: Bebidas Espirituosas *Product Type: Spirit drink*	Massa Volúmica *Density* Densimetria eletrónica *Electronic Densimetry*	Acreditação flexível tipo B *Flexible accreditation type B*	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
9	Tipo de Produto: Bebidas Espirituosas *Product Type: Spirit drinks*	Título Alcoométrico Volúmico Real *Alcoholic Strength by Volume* Densimetria eletrónica *Electronic Densimetry*	Acreditação flexível tipo A *Flexible accreditation type A*	0
10	Tipo de produto: Produtos vitivinícolas *Product Type: Grapevine products*	Massa Volúmica *Density* Densimetria eletrónica *Electronic Densimetry*	Acreditação flexível tipo A *Flexible accreditation type A*	0
11	Tipo de produto: Produtos vitivinícolas *Product Type: Grapevine products*	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Actual *Alcoholic Strenght by Volume* Densimetria eletrónica *Electronic Densimetry*	Acreditação flexível tipo A *Flexible accreditation type A*	0
12	Tipo de Produto: Vinagres *Product Type: Vinegar*	Álcool residual *Residual Alcohol* Densimetria eletrónica *Electronic Densimetry*	Acreditação flexível tipo B *Flexible accreditation type B*	0
13	Vinagre de vinho *Wine vinegar*	Acidez Total *Total Acidity* Volumetria *Titration*	OIV-VI-01	0
14	Vinagre de vinho *Wine vinegar*	Dióxido de enxofre total *Total Sulfur Dioxide* Volumetria *Titration*	OIV-VI-09	0
15	Vinho espumante *Sparkling wine*	Sobrepressão *Overpressure* Medida de pressão *Pressure Measurement*	OIV-AS314-02	0
16	Vinho frisante *Semi-sparkling wine*	Sobrepressão *Overpressure* Medida de pressão *Pressure Measurement*	MI 084	0
17	Vinho *Wine*	Açúcares totais (Glucose + Frutose) *Total Sugar (Glucose + Fructose)* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 238	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
18	Vinho, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes *Wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region*	Sabor - Tipicidade *Flavour - Tipicity*	MI 050	0
19	Vinho, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes *Wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Aroma - Tipicidade *Aroma - Tipicity*	MI 050	0
20	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez total *Total Acidity* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 235	0
21	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez Volátil *Volatile Acidity* Destilação e volumetria (sem dedução dos interferentes) *Distillation and titration (without deduction of interfering)*	MI 006	0
22	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez volátil *Volatile Acidity* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 236	0
23	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Ácido cítrico *Citric Acid* Método enzimático *Enzymatic Method*	MI 010	0
24	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Açúcares Totais (Glucose + Frutose + Sacarose) *Total Sugar (Glucose + Fructose + Saccharose)* Método enzimático *Enzymatic Method*	MI 142	0

Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
25	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Cloretos *Chlorides* Titulação Potenciométrica *Potentiometric Titration*	MI 240	0
26	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Cobre *Copper* Espectrofotometria de absorção atómica com deteção por ionização de chama *Atomic Absorption Spectrophotometry with flame ionization*	MI 105	0
27	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Livre (com dedução de interferente) *Free Sulfur Dioxide (with deduction of interfering)* Titulação Potenciométrica *Potentiometric Titration*	MI 107	0
28	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de enxofre livre (sem dedução interferentes) *Free Sulfur Dioxide (without deduction of interfering)* Titulação Potenciométrica *Potentiometric Titration*	MI 241	0
29	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Livre *Free Sulfur Dioxide* Titulação Iodométrica *Iodometric Titration*	MI 011	0
30	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Total (com dedução de interferente) *Total Sulfur Dioxide (with deduction of interfering)* Titulação Potenciométrica *Potentiometric Titration*	MI 107	0
31	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de enxofre total (sem dedução interferentes) *Total Sulfur Dioxide (without deduction of interfering)* Titulação Potenciométrica *Potentiometric Titration*	MI 241	0
32	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Total *Total Sulfur Dioxide* Titulação Iodométrica *Iodometric Titration*	MI 013	0
33	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Massa volúmica *Density* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 234	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
34	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Metanol *Methanol* Cromatografia em fase gasosa com deteção por ionização em chama (FID) *Gas chromatography with flame ionization detection (FID)*	MI 099	0
35	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Pesquisa de Corantes Orgânicos Sintéticos (Função Ácida) *Examination of organic artificial colorants (Acid Function)* Fixação em lã *Wool Fixing*	MI 102	0
36	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Pesquisa de Malvidina *Examination of Malvidin* Fluorescência *Fluorescence*	MI 101	0
37	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	pH *pH* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 237	0
38	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Relação Álcool Peso/Extrato Não Redutor *Alcohol /Free Sugar Extract (in weight)* Cálculo *Calculation*	MI 027	0
39	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Sacarose *Saccharose* Cálculo *Calculation*	MI 018	0
40	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Sulfatos *Sulfates* Método de referência. Gravimetria *Reference Method. Gravimetry*	OIV-AS321-05A	0
41	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido *Actual Alcoholic Strenght by Volume* Espectrometria de Infravermelho Próximo (NIR) *Near Infrared Spectroscopy (NIR)*	MI 255	0
42	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Título alcoométrico volúmico adquirido *Actual Alcoholic Strenght by Volume* Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) *Fourrier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)*	MI 233	0
43	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Título Alcoométrico Volúmico em Potência *Potential Alcoholic Strenght* Cálculo (com base nos açúcares totais) *Calculation (based on total sugars)*	MI 003	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
44	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Ácido Sórbico *Sorbic Acid* Espectrofotometria de Ultravioleta/Visível (UV-VIS) *Ultraviolet/Visible (UV/VIS) Absorption Spectrophotometry*	MI 262	0
45	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Sulfatos *Sulfates* Análise em Fluxo Segmentado (SFA) *Segmented Flow Analysis (SFA)*	MI 055	0
46	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Valor energético *Energy value* Cálculo *Calculation*	Regulamento UE 1169/2011 de 25 de outubro e suas alterações *Reg UE 1169/2011 and alterations*	0
47	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez Fixa *Fixed Acidity* Cálculo *Calculation*	OIV-AS313-03	0
48	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez Total *Total Acidity* Titulação com indicador (Azul de Bromotimol) *Titration with Indicator (Bromothymol Blue)*	OIV-AS313-01	0
49	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Acidez Volátil *Volatile Acidity* Destilação e volumetria *Distillation and Titration*	OIV-AS313-02 (exceto anexo) *OIV-AS313-02 (except annex)*	0
50	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Ácido Ascórbico Ascorbic *Acid* Método rápido de ensaio (doseamento de interferentes) *Quick Test Method (interferents measurement)*	MI 015	0
51	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Ácido Cítrico *Citric Acid* Análise em Fluxo Segmentado (SFA) *Segmented Flow Analysis (SFA)*	MI 054	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
52	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Açúcares Totais (Glucose + Frutose) *Total Sugar (Glucose + Fructose)* Método enzimático *Enzymatic Method*	MI 141	0
53	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Cloretos *Chlorides* Análise em Fluxo Segmentado (SFA) *Segmented Flow Analysis (SFA)*	MI 056	0
54	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Livre *Free Sulfur Dioxide* Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio *Iodometric Titration. Quick Test Method*	OIV-AS323-04B	0
55	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Dióxido de Enxofre Total *Total Sulfur Dioxide* Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio *Iodometric Titration. Quick Test Method*	OIV-AS323-04B	0
56	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Extrato não Redutor *Sugar Free Extract* Cálculo *Calculation*	MI 043	0
57	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Extrato Seco Total *Total Dry Extract* Cálculo *Calculation*	OIV-AS-2-03B	0
58	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	pH *pH* Potenciometria *Potentiometry*	OIV-AS313-15	0
59	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine*	Título Alcoométrico Volúmico Total *Total Alcoholic Strenght by Volume* Cálculo (com base nos açúcares totais) *Calculation (based on total sugars)*	MI 004	0

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO IPAC acreditação

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
60	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na região dos Vinhos Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Aroma - Defeito Marcado *Aroma - Defect*	MI 050	0
61	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na região dos Vinhos Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Aroma - Qualidade *Aroma - Quality*	MI 050	0
62	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na região dos Vinhos Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Aspeto - Cor *Aspect-Colour*	MI 050	0
63	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na região dos Vinhos Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region*	Aspeto - Limpidez *Aspect-Clarity*	MI 050	0

Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Nº *Nr*	Produto *Product*	Ensaio *Test*	Método de Ensaio *Test Method*	Categoria *Category*
64	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, vinagre de Vinho, produzidos na região dos Vinhos verdes Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Sabor - Defeito Marcado *Flavour - Defect*	MI 050	0
65	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na região dos Vinhos verdes Verdes *Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar, produced in Vinhos Verdes Region*	Sabor - Qualidade *Flavour - Quality*	MI 050	0

FIM
END

Notas:
MI - Indica Método Interno
OIV-VI- Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinagres da Organização Internacional da Vinha e do Vinho
OIV-AS- Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e Mostos da Organização Internacional da Vinha e do Vinho
OIV-BS- Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise de Bebidas Espirituosas de Origem Vitivinícola da Organização Internacional da Vinha e do Vinho
- Produtos vitivinícolas inclui os produtos definidos no Reg (EU) n.º 1308/2013;
- Vinagres inclui os produtos definidos no Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de Maio;
- Bebidas Espirituosas inclui os produtos definidos no Regulamento (EU) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019;

Este laboratório possui um âmbito de acreditação com descrição flexível intermédia, a qual admite a capacidade para implementar novas versões de documentos normativos no âmbito da acreditação.
Os ensaios abrangidos identificam-se pela omissão da versão do documento normativo associado na coluna "Método de Ensaio".
O Laboratório tem disponível para consulta uma Lista de Ensaios Acreditados sob Acreditação Flexível Intermédia, permanentemente atualizada, discriminando os ensaios abrangidos.
O responsável pela aprovação da Lista de Ensaios Acreditados sob Acreditação Flexível Intermédia é a Dr.ª Patricia Porto

Este Laboratório possui um âmbito de acreditação com descrição flexível global, a qual admite a capacidade para implementar métodos dentro do enquadramento de competência dado por este Anexo Técnico.
O Laboratório tem disponível para consulta uma Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Global, permanentemente atualizada, discriminando os ensaios abrangidos e indexando-os à correspondente numeração do Anexo Técnico.
Os ensaios abrangidos identificam na coluna "Método de Ensaio" o tipo de flexibilidade aceite de acordo com os seguintes códigos:
Tipo A - Capacidade para implementar métodos normalizados e adicioná-los à Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível;

INSTITUTO PORTUGUÊS DE ACREDITAÇÃO

PORTUGUESE ACCREDITATION INSTITUTE
Rua António Gião, 2-4º 2829-513 CAPARICA Portugal
Tel +351.218 732 400
acredita@ipac.pt • www.ipac.pt

Anexo Técnico de Acreditação L0226-1

Accreditation Technical Annex

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Laboratório

Tipo B – Capacidade para implementar métodos desenvolvidos internamente ou adaptados pelo laboratório e adicioná-los à Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível.
O responsável pelo controlo e aprovação da Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível é a Dr.ª Patricia Porto e pela aprovação técnica dos métodos a incluir nessa Lista é a Dr.ª Patricia Porto.
Este Anexo Técnico foi emitido em versão bilingue, sendo que o texto em português prevalece para todos os efeitos legais

Notes:
- MI - Indicates Internal Method
- OIV-VI - "Compendium of International Methods of Analysis for vinegars" of the International Organisation of Vine and Wine
- OIV-AS- Compendium of International Methods for the Analysis of Wines and Musts of the International Organisation of Vine and Wine
- OIV-BS - Compendium of International Methods for the Analysis of Spirit Drinks of Viticultural Origin of the International Organisation of Vine and Wine
- Grapevine products includes the products defined in Reg (EU) No 1308/2013;
- Vinegar includes the products defined in Decree-Law 174/2007 of 8 May;
- Spirit drinks includes the products defined in Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019;

This laboratory has a scope of accreditation with intermediate flexible description, which allows him to implement new versions of normative documents in the scope of accreditation.
Tests covered are identified by omission of the correspondent normative document version in column "Test Method".
The Laboratory has available for consultation a list of Accredited Tests under Intermediate Flexible Accreditation permanently updated, specifying the tests covered.
The responsible for approving the List of Accredited Tests under Intermediate Flexible Accreditation is Dr.ª Patricia Porto.

This laboratory has a scope of accreditation with global flexible description, which allows him to implement methods within the competency framework provided by this Technical Annex.
The Laboratory has available for consultation a List of Accredited Tests under Global Flexible Accreditation, permanently updated, indexing each test of the list to the corresponding numbering in the Technical Annex.
The tests covered identify in the column "Test Method" the kind of flexibility accepted in accordance with the following codes:
• Type A – capacity to implement normalized methods and add them to the List of Accredited Tests;
• Type B – capacity to implement and validate developed methods and to add them to the List of Accredited Tests.
The responsibility for controlling and approving the List of Accredited Tests under Flexible Accreditation is Dr.ª Patricia Porto and for the technical approval of methods to include on that list is Dr.ª Patricia Porto.
This Technical Annex was issued in a bilingual version, with the Portuguese text prevailing for all legal purposes

Documento assinado
eletronicamente por
Paulo Tavares
Vice-Presidente