

## LABORATORIO DE CALIDAD E INNOVACIÓN AGRARIA DE FRAISORO DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

Dirección: Finca Fraisoro s/n; 20159 Zizurkil (Guipúzcoa)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **434/LE857**

Fecha de entrada en vigor: 24/09/2004

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.21 fecha 18/01/2024)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

#### ÁREA DE SIDRAS Y TXAKOLI

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra natural Txakoli blanco	Acidez total por volumetría	PNTE/LF/501 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra natural Txakoli blanco	Masa volúmica por densimetría electrónica	PNTE/LF/502 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01</i> <i>Método B</i>
	Densidad relativa por densimetría electrónica	<i>OIV-MA-AS312-01</i> <i>Método B</i>
	Grado alcohólico por densimetría electrónica	
	Extracto seco por densimetría electrónica	<i>OIV-MA-AS2-03B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra natural Txakoli blanco	pH por potenciometría <i>(3,00-7,00 unidades de pH)</i>	PNTE/LF/501 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra natural Txakoli blanco	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV-VIS	PNTE/LF/503 Rev04 <i>Método interno</i>
	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	PNTE/LF/504 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,10$ g/l)	PNTE/LF/505 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,20$ g/l)	PNTE/LF/506 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,20$ g/l)	PNTE/LF/507 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Dióxido de azufre libre y total por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 10$ mg/l)	PNTE/LF/508 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

**ÁREA DE SUSTRATOS Y SUELOS**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl) ( $\geq 0,05$ % s/MS)	PNTE/LF/206 <i>Método interno basado en UNE-EN 13654-1</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	pH por potenciometría	PNTE/LF/201 <i>Método interno basado en UNE-EN 13037</i>
	Conductividad por conductimetría a 25 °C	PNTE/LF/202 <i>Método interno basado en UNE-EN 13038</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	Materia orgánica y cenizas por gravimetría	PNTE/LF/203 <i>Método interno basado en UNE-EN 13039</i>
	Contenido de materia seca, humedad y densidad aparente compactada de laboratorio	PNTE/LF/204 <i>Método interno basado en UNE-EN 13040</i>
	Densidad aparente seca y real, volumen de aire, volumen de agua, valor de contracción y porosidad total	PNTE/LF/205 <i>Método interno basado en UNE-EN 13041</i>

### ÁREA SANIDAD ANIMAL

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino	Detección de anticuerpos frente al virus de la <i>leucosis enzoótica</i> bovina por inmunoensayo (ELISA)	PNTE/LF/405 <i>Método Tipo I de CEA-ENAC-22</i>
Suero de ovino	Detección de anticuerpos frente <i>Brucella ovis</i> por inmunoensayo (ELISA)	PNTE/LF/416 <i>Método Tipo I de CEA-ENAC-22</i>

### Análisis mediante métodos basados en pruebas de fijación de complemento

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de ovino	Detección de anticuerpos frente a <i>Brucella ovis</i> por fijación del complemento	PNTE/LF/406 <i>Método Tipo II de CEA-ENAC-22 conforme a Manual terrestre de la OMSA Capítulo 3.8.7</i>
Suero de bovino, ovino y caprino	Detección de anticuerpos frente a <i>Brucella</i> spp, por fijación del complemento	PNTE/LF/403 <i>Método Tipo II de CEA-ENAC-22 basado en Real Decreto 2611/1996 y sus posteriores modificaciones Anexo 2 Apartado 2.3</i>

### Análisis mediante métodos basados en pruebas de aglutinación

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino, ovino y caprino	Detección de anticuerpos frente a <i>Brucella</i> spp. por aglutinación con antígeno (Rosa de Bengala)	PNTE/LF/402 <i>Método Tipo II de CEA-ENAC-22 basado en Real Decreto 2611/1996 y sus posteriores modificaciones Anexo 2 Apartado 2.5</i>

### ÁREA SANIDAD VEGETAL

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Material vegetal de tomate (planta y fruto)	Detección del virus del mosaico del pepino dulce por DAS-ELISA (PepMV)	PNTE/LF/703 <i>Método interno basado en EPPO PM 7/113</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Material vegetal	Detección de <i>Xylella fastidiosa</i> mediante PCR a tiempo real	PNTE/LF/705 <i>Método interno basado en EPPO PM 7/24 Apéndice 5</i>

### ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

#### Análisis sensorial

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sagardoa (Sidra natural elaborada en el País Vasco)	<p>Valoración organoléptica</p> <p><b>Fase Visual</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Aspecto (escala discontinua 3 niveles)</p> <p>Color</p> <p><b>Fase Olfativa</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p>	<p>PNTE/LF/601 Rev.16</p> <p><i>Método interno</i></p>
	<p><b>Fase Gustativa</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Persistencia (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p> <p>Equilibrio</p> <p>Cuerpo</p>	

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.

*Esta revisión corrige los errores detectados en la revisión nº 20. de fecha 29/12/2023*