

LABORATORIO AGROALIMENTARIO, ENOLÓGICO Y MEDIOAMBIENTAL DE LA GENERALITAT VALENCIANA

Dirección/ Address: C/ Pintor Goya 8; 46100 Burjassot (Valencia)

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

Actividad/ Activity: **Ensayo**

Acreditación nº/ Accreditation nº: **184/LE405**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 22/10/1999

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev. / Ed. 38 fecha / Date 11/04/2025)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA" (NT-70.06)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "PHYSICAL-CHEMICAL TESTING OF OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OIL" (NT-70.06)*

Ensayos fisicoquímicos y de valoración organoléptica para las características de calidad y pureza de los aceites de oliva:

Physico-chemical and organoleptic evaluation tests for the quality and purity characteristics of olive oils:

- Acidez / Acidity
- Índice de peróxidos / Peroxide value
- Espectrofotometría en el ultravioleta / Spectrophotometric investigation in the ultraviolet
- Ésteres etílicos / Ethyl esters
- Humedad y materias volátiles / Moisture and volatile matters
- Impurezas insolubles en éter de petróleo / Impurities insoluble in petroleum ether
- Composición de ácidos grasos / Fatty acid composition
- Isómeros trans de los ácidos grasos / Trans isomers of fatty acids
- Estigmastadienos / Stigmastadienes
- Δ ECN₄₂
- Monopalmitato de 2-glicerilo / 2-glycerol monopalmitate
- Composición esterólica y esteroides totales / Sterols composition and total sterols
- Eritrodil y uvaol / Erythrodiol and uvaol
- Ceras / Waxes
- Alcoholes alifáticos / Aliphatic alcohols
- Valoración organoléptica / Organoleptic assessment

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINOS" (NT-70.05)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "PHYSICAL-CHEMICAL TESTING OF WINES" (NT-70.05)*:

Ensayos para evaluar las características de calidad:

Tests to evaluate quality characteristics:

- Masa volúmica / Density at 20 °C
- Grado alcohólico adquirido / Actual Alcoholic strength
- Extracto seco total / Total Dry extract
- Glucosa + Fructosa / Glucose and fructose
- Acidez total / Total acidity
- Acidez volátil / Volatile acidity
- Ácido cítrico / Citric acid
- Alcohol metílico / Methyl strength
- Dióxido de azufre total / Total Sulfur dioxide

Análisis sensorial descriptivo
 Descriptive sensory analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceitunas de mesa <i>Table olive</i>	Análisis sensorial <i>Sensorial assement</i>	COI/OT/MO No 1
	Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i> Fase gustativa / Taste phase Picante / <i>Pungent</i> Fase táctil-visual/ Tactil- Visual phase Desprendimiento del hueso / <i>Pit-detachment</i> (Escala discontinua: fácil/medio/difícil) (<i>Discontinuous scale: easy/medium/difficult</i>) Fase visual / Visual phase Gama de color del fruto / <i>Color range</i> Verde/ <i>Green</i> Verde amarillo/ <i>Yellow green</i> Morado/ <i>Purple</i> Marrón/ <i>Brown</i> Cambiante <i>Changing colour</i> Negro/ <i>Black</i> Gama de color de la salmuera / <i>Brine Color range</i> Verde/ <i>Green</i> Amarilla/ <i>Yellow</i> Naranja/ <i>Orange</i> Morada/ <i>Purple</i> Marrón/ <i>Brown</i> Negra/ <i>Black</i> Fase olfativa / Olfactory phase (identificación: presencia/ausencia) (<i>Identification: presence/Abscense</i>) Romero/ <i>Rosemary</i> Orégano/ <i>Oregano</i> Albahaca/ <i>Basil</i> Laurel/ <i>Bay leaf</i> Ajo/ <i>Garlic</i> Naranja/ <i>Orange</i> Pimiento/ <i>Pepper</i> Tomillo/ <i>Thyme</i> Ajedrea/ <i>Savory</i> Eneldo/ <i>Dill</i> Hinojo/ <i>Fennel</i> Limón/ <i>Lemon</i> Anchoa/ <i>Anchovy</i>	PNT-CC-MA-106 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/OT/MO No 1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
<p>Vino (excepto vino espumoso, vino de aguja, cava) <i>Wine (except sparkling wine, semi-sparkling wine, cava)</i></p>	<p>Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i></p> <p>Fase visual / Visual phase <i>(escala discontinua 7 niveles / discontinuous scale 7 levels)</i> <i>Aspecto / Aspect</i> <i>Intensidad de color / Color intensity</i> <i>Gama de color / Color range</i></p> <p>Fase olfativa / Olfactory phase Fase gustativa / Taste phase <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> <i>(discontinuous scale 7 levels)</i> <i>(discontinuous scale 7 levels)</i></p> <p><i>Intensidad / Intensity</i> <i>Intensidad aromática /</i> <i>Complejidad / Complexity</i> <i>Aromatic intensity</i> <i>Persistencia / Persistence</i> <i>Equilibrio y cuerpo /</i> <i>Balance and body</i></p> <p><i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>(identification: presence/absence)</i> <i>(identification: presence/absence)</i></p> <p><i>Frutal / Fruity</i> <i>Frutal / Fruity</i></p> <p><i>Frutos rojos y negros / Red and black fruits</i> <i>Frutas tropicales / Tropical fruits</i> <i>Frutas cítricas / Citrus fruits</i> <i>Frutas frescas y blancas / Fresh and white fruits</i> <i>Frutos secos / Nuts</i> <i>Frutas balsámicas / Balsamic fruits</i></p> <p><i>Floral / Floral</i> <i>Floral / Floral</i> <i>Flores blancas / White flowers</i> <i>Flores rojas / Red flowers</i> <i>Flores azules / Blue flowers</i></p> <p><i>Espicias / Spices</i> <i>Espicias / Spices</i> <i>Tostados o torrefacto/ Roasted</i> <i>Tostados o torrefacto/ Roasted</i> <i>Maderas / Wood</i> <i>Maderas / Wood</i> <i>Otros (hierbas aromáticas,</i> <i>Otros (hierbas aromáticas,</i> <i>vegetal, mineral) / Others</i> <i>vegetal, mineral) / Others</i> <i>(aromatic herbs, vegetal, mineral)</i> <i>(aromatic herbs, vegetal, mineral)</i></p> <p><i>(escala continua 7 niveles)</i> <i>(escala continua 7 niveles)</i> <i>(continuous scale 7 levels)</i> <i>(continuous scale 7 levels)</i></p> <p><i>Moho o terroso / Mold or</i> <i>earthy</i> <i>Ácido / Acid</i> <i>Vegetal / Vegetal</i> <i>Amargo / Bitter</i> <i>Acético o acetato / Acetic or</i> <i>acetate</i> <i>Astringente / Astringent</i> <i>Reducido / Reduced</i> <i>Dulce / Sweet</i> <i>Oxidado / Oxidized</i> <i>Otros (alcohol, sulfuroso,</i> <i>Animal / Animal</i> <i>salado, oxidado) / Others (alcohol,</i> <i>Láctico / Lactic</i> <i>sulfurous, salty, oxidized)</i> <i>Otros (alcohol, sulfuroso) /</i> <i>Others (alcohol, sulfurous)</i></p>	<p>PNT CC-MA-75 Ed. 12 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i></p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vinos y mostos Mostos concentrados Mostos concentrados rectificados <i>Wine and grape musts Concentrated grape musts Rectified concentrated grape musts</i>	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i>	OIV-MA-AS313-01 OIV-MA-F1-05
Zumos de frutas, otros vegetales y sus derivados <i>Fruit juices, other vegetables, and their derivatives</i>		BOE-A-1988-3039 ANEXO I Apdo. 5
Vinos y mostos <i>Wine and grape musts</i>	Dióxido de azufre libre por volumetría <i>Free sulfur dioxide by volumetry</i> Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría <i>Total sulfur dioxide (sulfites) by volumetry</i>	OIV-MA-AS323-04A1 OIV-MA-AS323-04A2
Mostos concentrados <i>Concentrated grape musts</i>	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría <i>Total sulfur dioxide (sulfites) by volumetry</i>	OIV-MA-FI-07
Bebidas espirituosas <i>Spirits</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT-CC-MA-66 Ed. 4 Método interno <i>In-house method</i>
Miel <i>Honey</i>	Acidez libre por volumetría <i>Free acidity by titration</i>	PNT CC-MA-33 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1986-15960 ANEXO I. Apdo. 7</i>
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and pomace olive- oils</i>	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío) <i>Free fatty acids (acidity) by titration (cold method)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 34
	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by titration</i>	COI/T.20/Doc. n.º 35

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva y orujo de oliva <i>Olive oils and pomace oliveoils</i>	Impurezas insolubles por gravimetría <i>Insoluble impurities by gravimetry</i>	UNE-EN ISO 663
Alimentos <i>Foodstuff</i>	Humedad y materias volátiles por gravimetría <i>Moisture and volatile matter by gravimetry</i>	PNT-CC-MA-60 Ed. 7 Método interno <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and its raw materials</i>		PNT-CC-MA-60 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>In-house method based on Regulation (EC) 152/2009 and its subsequent amendments</i>
Aceites de oliva y orujo de oliva <i>Olive oils and pomace oliveoils</i>	Humedad y materias volátiles por gravimetría <i>Moisture and volatile matter by gravimetry</i>	Norma UNE EN-ISO 662 Método B
Alimentos <i>Foodstuff</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PNT-CC-MA-61 Ed. 6 Método interno <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and its raw materials</i>		PNT-CC-MA-61 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>In-house method based on Regulation (EC) 152/2009 and its subsequent amendments</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foodstuff</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT-CC-MA-66 Ed. 4 Método interno <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and its raw materials</i>		PNT-CC-MA-66 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>In-house method based on Regulation (EC) 152/2009 and its subsequent amendments</i>
Harinas <i>Flours</i>	Grado de extracción por cálculo a partir de cenizas <i>Extraction degree by calculation from ashes</i>	PNT-CC-MA-31 Ed. 4 Método interno <i>In-house method</i>
Aceitunas de mesa <i>Table olive</i>	Peso neto escurrido por gravimetría <i>Drained net weight by gravimetry</i>	PNT-CC-MA-21 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-2016-11953 Anexo II</i>
Fertilizantes orgánicos Fertilizantes organominerales <i>Organic fertilizers</i> <i>Mineral and organic fertilizers</i>	Materia orgánica total por gravimetría <i>Total organic matter by gravimetry</i> Carbono orgánico total (cálculo) <i>Total organic carbon (calculation)</i>	PNT-CC-MA-104 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden 1 de diciembre de 1981 BOE de 20 de enero de 1982. Método 3(a)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva y orujo de oliva <i>Olive oils and pomace olive-oils</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta <i>Spectrophotometric test in the ultraviolet</i> <i>(K₂₃₂, K₂₇₀ y ΔK)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 19

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Miel <i>Honey</i>	Actividad diastásica por espectrometría UV-VIS <i>Diastase activity by UV-VIS spectrophotometry</i>	PNT CC-MA-30 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1986-15960</i> <i>ANEXO I. Apdo. 11</i>
	Hidroximetilfurfural (HMF) por espectrometría UV-VIS <i>Hydroxymethylfurfural by UV-VIS spectrophotometry</i>	PNT CC-MA-34 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1986-15960</i> <i>ANEXO I. Apdo. 10</i>
Vinos <i>Wines</i>	Grado Alcohólico por espectroscopía infrarrojo <i>Alcoholic strength by infrared spectrophotometry</i>	PNT-CC-MA-73 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i> <i>In-house method according to Resolution OIV/OENO 390/2010</i>
	Acidez Volátil por espectroscopía infrarrojo <i>Volatile acidity by infrared spectrophotometry</i>	
	Glucosa + Fructosa por espectroscopía infrarrojo <i>Glucose + Fructose by infrared spectrophotometry</i>	
Carne y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Hidroxi prolina por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry</i> ($\geq 0,15\%$)	PNT CC-MA-77 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden de 31/07/79 Anexo II, Método 12</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	Ácido Acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Acetic Acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> ($\geq 0,20$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-27</i>
	Ácido Cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Citric Acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> ($\geq 0,07$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-09</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Glucose + Fructose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> ($\geq 1,0$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS311-10</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	Ácido L-Málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>D-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (Enzimatic method)</i> ($\geq 0,20$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-26</i>
	Ácido L-Láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>L-Lactic acid by UV-VIS spectrophotometry (Enzimatic method)</i> ($\geq 0,20$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido D-Gluconico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>D-Gluconic by UV-VIS spectrophotometry (Enzimatic method)</i> ($\geq 0,1$ g/L)	PNT CC-MA-80 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA- AS313-28</i>
Vino y bebidas a base de vino Cerveza <i>Wines and wine-based beverages</i> <i>Beer</i>	Glicerina por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Glycerol by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic- method)</i> ($\geq 0,15$ g/L)	PNT CC-MA-102 <i>Método interno conforme a In-house method according to Resolución OENO 391/2010</i>
Cerveza <i>Beer</i>	Amargor por espectrofotometría UV-VIS <i>Bitterness by UV-VIS spectrophotometry</i>	PNT-CC-MA-103 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 10.093</i>
Arroz <i>Rice</i>	Determinación de granos defectuosos y materias extrañas por gravimetría <i>Determination of defective grains and foreign matter by gravimetry</i> <i>Granos rojos y veteados rojos / Red and red-veined grains</i> <i>Granos amarillos y color cobre / Yellow and copper-coloured grains</i> <i>Granos manchados y picados / Spotted and pitted grains</i> <i>Granos medianos y partidos / Medium-sized and broken grains</i> <i>Granos yesosos y verdes / Chalky and green grains</i> <i>Materias extrañas / Foreign matter</i> <i>Medianos que atraviesan el tamiz nº 13 / Medium grains that pass through the sieve nº13</i> <i>Medianos que no atraviesan el tamiz nº 13 / Medium grains that do not pass through the sieve No. 13</i> <i>Medianos que no atraviesan el tamiz nº 14 / Medium grains that do not pass through the sieve No. 14</i> <i>Granos enteros sin defectos (por cálculo) / Whole grains without defects (by calculation)</i>	PNT-CC-MA-25 <i>Método interno conforme a In-house method according to Orden Ministerial de 12/11/80</i> <i>BOE-A-1980-25297</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
Analysis by methods based on optical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidity by nephelometry</i>	PNT: CC-MA-105 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-08</i>
Mosto de uva Mostos de uva concentrados Mostos concentrados rectificados <i>Grape musts Concentrated grape musts and Rectified concentrated grape musts</i>	Índice de refracción a 20 °C por refractometría <i>Refractive index at 20 °C by refractometry</i> Grado Brix (cálculo) <i>Brix degree (calculation)</i> Masa volúmica (cálculo) <i>Specific gravity (calculation)</i> Azúcar (cálculo) <i>Sugar (calculation)</i> Grado alcohólico en potencia (cálculo) <i>Potential alcoholic strenght (calculation)</i>	OIV-MA-AS2-02
Conservas y semiconservas vegetales <i>Preserved and semi-preserved vegetables</i>	Color por análisis visual <i>Color by visual analysis</i>	PNT-CC-MA-27 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1984-26465</i>
	Defectos por análisis visual <i>Defects by visual analysis</i>	PNT-CC-MA-14 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1984-26465</i>
	Turbidez por turbidimetría (turbidímetro Kertsz) <i>Turbidity by turbidimetry (turbidimeter Kertsz)</i>	PNT-CC-MA-32 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1984-26465</i>
Aceitunas de mesa <i>Table olive</i>	Defectos por análisis visual <i>Defects by visual analysis</i>	PNT-CC-MA-15 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-2016-11953</i>
Zumos y conservas vegetales (mermeladas) <i>Vegetable juices and preserves (jams)</i>	Grado Brix por refractometría <i>Brix degree by refractometry</i>	PNT CC-MA-70 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 12143</i>
Cítricos <i>Citrus fruits</i>	Índice de madurez (cálculo) <i>Maturity index (calculation)</i>	PNT-CC-MA-16 <i>Método interno conforme a In-house method according to BOE-A-1984-16658</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Miel <i>Honey</i>	Humedad por refractometría <i>Moisture by refractometry</i>	BOE-A-1986-15960 ANEXO I. Apdo. 9

Análisis físico-químicos
Physico-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vinos <i>Wines</i>	Extracto seco total por densimetría <i>Total dry extract by densimetry</i>	OIV-MA-AS2-03 B
Vinos y bebidas a base de vino Mostos Bebidas espirituosas <i>Wines and wine-based beverages Grape musts Spirits</i>	Masa volúmica y Densidad a 20 °C por densimetría electrónica <i>Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry</i>	PNT-CC-MA-06 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-01</i>
	Grado alcohólico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strength by electronic densimetry</i>	PNT-CC-MA-07 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-01</i>
Mostos Vinos semisecos y dulces <i>Grape musts Semi-dry wines, sweet wines</i>	Grado Baumé por cálculo a partir de densimetría electrónica o refractometría <i>Baumé degree by calculation from electronic densimetry or refractometry</i>	PNT-CC-MA-18 <i>Método interno basado e In-house method based on Manuel pratique d'analyses des Mouts & des Vins. F-1 (Chambre d'Agricultura de la Gironde. Service de la Vigne et du Vin) 1975</i>
Alimentos <i>Foodstuff</i>	Nitrógeno/Proteína por conductividad térmica (método Dumas) <i>Nitrogen/Protein by thermal conductivity (Dumas method)</i>	PNT-CC-MA-74 Ed. 9 Método interno <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and its raw materials</i>		PNT-CC-MA-74 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 990.03</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Fertilizantes minerales Fertilizantes orgánicos Fertilizantes organominerales <i>Mineral fertilizers Organic fertilizers Mineral and organic fertilizers</i>	Nitrógeno total por conductividad térmica (método Dumas) <i>Total Nitrogen by thermal conductivity (Dumas method)</i>	PNT-CC-MA-74 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 16168</i>
Foliares <i>Foliar</i>	Nitrógeno total por conductividad térmica (método Dumas) <i>Total Nitrogen by thermal conductivity (Dumas method)</i> (≥ 1,0%)	PNT-CC-MA-74 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 16634</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by methods based on electroanalytical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	pH mediante potenciometría <i>pH by potentiometry</i>	OIV MA-AS313-15
Bebidas espirituosas <i>Spirits</i>		PNT-CC-MA-71 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-15</i>
Alimentos <i>Foodstuff</i>	pH mediante potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 – 8 Uds. de pH)	PNT-CC-MA-71 Ed. 7 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis físicos
Physical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Legumbres secas <i>Dry legumes</i>	Calibre <i>Caliber</i>	PNT-CC-MA-23 <i>Método interno conforme a In-house method according to BOE-A-1983-30007</i>
Arroz <i>Rice</i>	Calibre <i>Caliber</i>	PNT-CC-MA-20 <i>Método interno conforme a In-house method according to BOE-A-1980-25297</i>
Conservas y semiconservas vegetales <i>Preserved and semi- preserved vegetables</i>	Uniformidad de tamaño <i>Size uniformity</i>	PNT-CC-MA-26 <i>Método interno basado en In-house method based to BOE-A-1984-26465</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica
Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Piensos y materias primas Pescados y productos de la pesca <i>Feed and its raw materials Fish and fishery products</i>	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) <i>Mercury by atomic absorption spectrometry (direct combustion and gold amalgamate)</i> <i>(≥ 0,020 mg/kg)</i>	PNT-CC-MA-69 <i>Método interno basado en In-house method based to Determination of Mercury in Animal and Plant Tissues Leco nº 203-821-113-114 (2010)</i>
Fertilizantes minerales Fertilizantes orgánicos Fertilizantes organominerales <i>Mineral fertilizers Organic fertilizers Mineral and organic fertilizers</i>	Fósforo por espectroscopía de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Phosphorus by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> <i>Fósforo soluble en ácidos minerales/ Phosphorus soluble in mineral acids</i> <i>Fosforo soluble en citrato amónico y agua/ Phosphorus which is soluble in neutral ammonium citrate and water</i> <i>Fósforo soluble en agua/ Water Soluble Phosphorus</i> <i>(≥ 1,0 %P₂O₅)</i>	PNT-CC-MA-91 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE-EN 16963 UNE-EN 15956 UNE-EN 15957 UNE-EN 15958</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Fertilizantes minerales Fertilizantes orgánicos Fertilizantes organominerales <i>Mineral fertilizers</i> <i>Organic fertilizers</i>	Potasio soluble en agua por espectroscopía de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Water soluble potassium by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> ($\geq 1,0 \%K_2O$)	PNT-CC-MA-92 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE-EN 15477</i> <i>UNE-EN 16963</i>
<i>Mineral and organic fertilizers</i>	Calcio, Magnesio y Azufre totales y solubles en agua por espectroscopía de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Total Calcium, Magnesium and Sulphur and Calcium, Magnesium and Sulphur in water soluble by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> <i>CaO ($\geq 1,0\%$) MgO ($\geq 1,0\%$) SO₃ ($\geq 1,0\%$)</i>	PNT-CC-MA-99 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE EN 15961</i> <i>UNE-CEN/TS 17770</i>
Suelos <i>Soil</i>	Cromo, Níquel, Cadmio, Cobre, Plomo y Zinc totales por espectroscopía de emisión atómica con plasma acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Total Calcium, Magnesium and Sulphur and Calcium, Magnesium and Sulphur in water soluble by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> <i>Cr (≥ 20 mg/kg) Cd ($\geq 0,3$ mg/kg) Pb (≥ 10 mg/kg)</i> <i>Ni (≥ 10 mg/kg) Cu (≥ 10 mg/kg) Zn (≥ 30 mg/kg)</i>	PNT-CC-MA-101 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 22036</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	Hierro y cobre por espectroscopía de emisión atómica con plasma acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Iron and copper by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> ($\geq 0,2$ mg/L)	PNT-CC-MA-52 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS322-13</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by methods based on chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO O DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
<i>Aceites de oliva</i> <i>Aceites de orujo de oliva</i> <i>Olive oils</i> <i>Pomace olive-oils</i>	Ceras y esteres etílicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Waxes and ethyl esters by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 28 Método A

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
<i>Aceites de oliva</i> <i>Aceites de orujo de oliva</i> <i>Olive oils</i> <i>Pomace olive-oils</i>	Composición esterólica y esteroides totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Sterols composition and total sterols by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 26
	Eritrodiol y uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Erythrodiol and uvaol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	
	Alcoholes alifáticos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Aliphatic alcohols by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 26
	Esteres metílicos de los ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Methyl esters of fatty acids (including trans isomers of fatty acids) by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 33
	Estigmastadienos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Stigmastadienes by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 11 Método A
	Diferencia entre el contenido real por cromatografía líquida (LC-RID) y el contenido teórico de triglicéridos con ECN ₄₂ (Δ ECN ₄₂) <i>Difference between real and theoretical content of triglycerides with ECN42 (ΔECN42) by liquid chromatography</i>	COI/T.20/Doc. n.º 20
	Porcentaje de monopalmitato de 2-glicerilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Percentage of 2-glycerol monopalmitate by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Vinos y bebidas a base de vino Bebidas espirituosas <i>Wines and wine-based beverages</i> <i>Spirits</i>	Metanol y alcoholes superiores por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Methanol and higher alcohols by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> 2-butanol 1-propanol Isobutanol 1-butanol Isopentanol (≥ 30 mg/L)	PNT CC-MA-10 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS315-27</i>
Vinos y bebidas a base de vino <i>Wines and wine-based beverages</i>	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría de diodos (LC-DAD) <i>Sorbic acid by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> (≥ 5 mg/L)	PNT CC-MA-68 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-20</i>
Vinos y bebidas a base de vino Bebidas espirituosas Bebidas refrescantes Miel Zumos Chocolate Mermelada Turrón Café Cerveza <i>Wines and wine-based beverages</i> <i>Spirits</i> <i>Soft drinks</i> <i>Honey</i> <i>Juice</i> <i>Chocolate</i> <i>Jam</i> <i>Nougat</i> <i>Coffee</i> <i>Beer</i>	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) <i>Sugars by liquid chromatography with refractive index detector (LC-RID)</i> Glucosa / Glucose (≥ 1 g/L) Fructosa / Fructose (≥ 1 g/L) Sacarosa / Sucrose (≥ 1 g/L) Maltosa / Maltose (≥ 1 g/L) Lactosa / Lactose (≥ 1 g/L)	PNT CC-MA-67 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS311-03</i>
Vinos <i>Wines</i>	Ocratoxina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>Ochratoxin by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> ($\geq 0,3$ µg/L)	PNT-CC-MA-79 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS315-10</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Café <i>Coffee</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría de diodos (LC-DAD) <i>Caffeine by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> (≥ 0,05 %)	PNT CC-MA-63 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 20481</i>
Piensos y materias <i>Feed and its raw materials</i>	Micotoxinas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Mycotoxins by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> Aflatoxina B1 / <i>Aflatoxin B1</i> (≥ 2,5 µg/kg) Ocratoxina A / <i>Ochratoxin A</i> (≥ 25 µg/kg) Zearalenona / <i>Zearalenone</i> (≥ 50 µg/kg) Deoxinivalenol / <i>Deoxynivalenol</i> (≥ 450 µg/kg) Fumonisina B1 / <i>Fumonisin B1</i> (≥ 350 µg/kg) Fumonisina B2 / <i>Fumonisin B2</i> (≥ 150 µg/kg) Toxina T-2 / <i>T-2 Toxin</i> (≥ 250 µg/kg) Toxina HT-2 / <i>HT-2 Toxin</i> (≥ 250 µg/kg)	PNT-IR-MA-10 Ed. 8 <i>Método interno In-house method</i>
Fertilizantes minerales Fertilizantes orgánicos Fertilizantes organominerales <i>Mineral fertilizers</i> <i>Organic fertilizers</i> <i>Mineral and organic fertilizers</i>	Nitrógeno nítrico y amoniacal por cromatografía iónica <i>Nitric and ammoniacal nitrogen by ion chromatography</i> (≥ 0,5 %)	PNT-CC-MA-96 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 10304-1</i> <i>UNE-EN ISO 14911</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua / <i>Fruits and vegetables with high water content</i> Frutas con alto contenido en agua y en ácido / <i>Fruits with high water and acid content</i> Vegetales con baja humedad y alto contenido en carbohidratos o proteína / <i>Fruits with high fat content and intermediate water</i> Frutas con alto contenido en grasa e intermedio en agua / <i>Vegetables with low moisture and high carbohydrate or protein content</i>	
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
PNT IR-MA-13	<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
ENSAYO	
Residuos de ditiocarbamatos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS) <i>Dithiocarbamates residue by gas chromatography and mass spectrometry</i> ($\geq 0,01$ mg/kg)	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR			
Cereales, piensos y sus materias primas / <i>Cereals, feed and their raw materials</i>			
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO			
PNT IR-MA-15	<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>		
ENSAYO			
Residuos de plaguicidas organoclorados por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) <i>Organochlorine Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS/MS)</i> ($\geq 0,01$ mg/kg)			
Aldrín y Dieldrín	<i>Aldrin and Dieldrin</i>	Lindano	<i>Lindano</i>
Clordano	<i>Chlordane</i>	Metoxicloro	<i>Methoxychlor</i>
Endosulfan (*)	<i>Endosulfan</i>	Mirex	<i>Mirex</i>
Endrin	<i>Endrin</i>	o,p'-DDD	<i>o,p'-DDD</i>
Heptacloro (incl. Heptacloro-epóxido)	<i>Heptachlor (incl. Heptachlor epoxide)</i>	o,p'-DDE	<i>o,p'-DDE</i>
Hexachlorociclohexano (HCH) delta	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) delta</i>	o,p'-DDT	<i>o,p'-DDT</i>
Hexaclorobenceno	<i>Hexachlorobenzene</i>	Oxiclordano	<i>Oxychlordane</i>
hexaclorociclohexano (HCH) alfa	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) alpha</i>	p,p'-DDE	<i>p,p'-DDE</i>
hexaclorociclohexano (HCH) beta (**)	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) beta</i>	p,p'-DDT	<i>p,p'-DDT</i>
Hexaclorociclohexano (HCH) epsilon	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) epsilon</i>	p,p'-DDD	<i>p,p'-DDD</i>
Isodrin	<i>Isodrin</i>		
(*) Pienso para peces no salmónidos/ <i>non-salmonid fish feed</i> ($\geq 0,005$ mg/kg)			
(**) Pienso para vacas lecheras/ <i>feed for dairy cows</i> ($\geq 0,005$ mg/kg)			

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua / <i>Fruits and vegetables with high water content</i>					
Frutas con alto contenido en agua y en ácido / <i>Fruits with high water and acid content</i>					
Frutas con alto contenido en grasa e intermedio en agua / <i>Fruits with high fat content and intermediate water</i>					
Vegetales con baja humedad y alto contenido en carbohidratos o proteína / <i>Vegetables with low moisture and high carbohydrate or protein content</i>					
Vinos / <i>Wines</i>					
(LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
PNT IR-MA-12		<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document SANTE Analytical</i>			
PNT IR-MA-17		<i>Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)					
<i>Pesticide residues by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i>					
3-hidroxi-carbofurano	<i>3-OH carbofuran</i>	Fenpirazamina	<i>Fenpyrazamine</i>	Metrafenona	<i>Metrafenone</i>
Acetamiprid	<i>Acetamiprid</i>	Fenpiroximato	<i>Fenpyroximate</i>	Monocrotófos	<i>Monocrotophos</i>
Aldicarb (incl. A.sulfóxido y A.sulfona)	<i>Aldicarb (incl. A.sulfoxide and A.sulfone)</i>	Fenpropidina	<i>Fenpropidin</i>	Ometoato	<i>Omethoate</i>
Ametoctradina	<i>Ametoctradin</i>	Fention sulfona	<i>Fenthion sulfone</i>	Oxamil	<i>Oxamyl</i>
Avermectina B1a	<i>Avermectin B1a</i>	Fention sulfóxido	<i>Fenthion sulfoxide</i>	Oxidemetón-metilo (incl. demetón-S-metilsulfona)	<i>Oxydemeton-methyl (incl. demeton-S-methylsulfone)</i>
Azoxistrobina	<i>Azoxystrobin</i>	Fipronil (Incl. F.Sulfona [MB46136])	<i>Fipronil (Incl.sulfone metabolite (MB46136))</i>	Paraoxón-metilo	<i>Paraoxon-methyl</i>
Boscalida	<i>Boscalid</i>	Flonicamid	<i>Flonicamid</i>	Pencicurón	<i>Pencycuron</i>
Carbaril	<i>Carbaryl</i>	Flubendiamida	<i>Flubendiamide</i>	Penconazol	<i>Penconazole</i>
Carbendazina	<i>Carbendazim</i>	Fluopicolide	<i>Fluopicolide</i>	Procloraz	<i>Prochloraz</i>
Carbofurano	<i>Carbofuran</i>	Fluopiram	<i>Fluopyram</i>	Propamocarb	<i>Propamocarb</i>
Ciflufenamida	<i>Cyflufenamid</i>	Fosmet	<i>Phosmet</i>	Proquinazid	<i>Proquinazid</i>
Clofentezina	<i>Clofentezine</i>	Fostiazato	<i>Fosthiazate</i>	Protioconazol	<i>Prothioconazole</i>
Clorantraniliprole	<i>Chlorantraniliprole</i>	Hexaconazol	<i>Hexaconazole</i>	Sulfoxaflor	<i>Sulfoxaflor</i>
Clotianidina	<i>Clothianidin</i>	Hexitiazox	<i>Hexythiazox</i>	Tebufenocida	<i>Tebufenozide</i>
Diflubenzurón	<i>Diflubenzuron</i>	Imazalil	<i>Imazalil</i>	Terbutilacina	<i>Terbutylazine</i>
Dimetoato	<i>Dimethoate</i>	Imidacloprid	<i>Imidacloprid</i>	Tiabendazol	<i>Thiabendazole</i>
Espinosad	<i>Spinosad</i>	Linurón	<i>Linuron</i>	Tiacloprid	<i>Thiacloprid</i>
Espiromesifeno	<i>Spiromesifen</i>	Lufenuron	<i>Lufenuron</i>	Tiametoxam	<i>Thiamethoxam</i>
Espirotetramat	<i>Spirotetramat</i>	Metazacloro	<i>Metazachlor</i>	Tiodicarb	<i>Thiodicarb</i>
Espiroxamina	<i>Spiroxamine</i>	Metaflumizona	<i>Metaflumizone</i>	Triciclazol	<i>Tricyclazole</i>
Etirimol	<i>Ethirimol</i>	Metiocarb (incl. M.sulfóxido y M.sulfona)	<i>Methiocarb (incl. M.sulfoxide and M.sulfone)</i>		
Etoxazol	<i>Etoxazole</i>	Metobromuron	<i>Metobromuron</i>	Trifloxistrobina	<i>Trifloxystrobin</i>
Fenamifos	<i>Fenamiphos</i>	Metomilo	<i>Methomyl</i>	Triflumurón	<i>Triflumuron</i>
Fenoxicarb	<i>Fenoxycarb</i>	Metoxifenozida	<i>Methoxyfenozide</i>		

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establezca en la Nota Técnica 19 de ENAC".

⁽¹⁾ "The Laboratory has a Public Test List (LPE) available to the client, indicating the specific matrices as established in ENAC Technical Note 19".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua / <i>Fruits and vegetables with high water content</i> Frutas con alto contenido en agua y en ácido / <i>Fruits with high water and acid content</i> Frutas con alto contenido en grasa e intermedio en agua / <i>Fruits with high fat content and intermediate water</i> Vegetales con baja humedad y alto contenido en carbohidratos o proteína / <i>Vegetables with low moisture and high carbohydrate or protein content</i> Vinos / <i>Wines</i> (LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
PNT IR-MA-12		<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document SANTE Analytical</i>			
PNT IR-MA-17		<i>Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) <i>Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS/MS)</i>					
2-fenilfenol	<i>2-phenylphenol</i>	Fenpropatrina	<i>Fenpropathrin</i>	Paratión-metilo	<i>Parathion-methyl</i>
Aclonifén	<i>Aclonifen</i>	Fenamidona	<i>Fenamidone</i>	Pendimetalina	<i>Pendimethaline</i>
Acrinatrina	<i>Acrinathrin</i>	Fenarimol	<i>Fenarimol</i>	Permetrin	<i>Permetrin</i>
Aldrín y Dieldrín	<i>Aldrin and Dieldrin</i>	Fenazaquina	<i>Fenazaquin</i>	Picolinafeno	<i>Picolinafeno</i>
Bifenilo	<i>Biphenyl</i>	Tebuconazol	<i>Fenbuconazole</i>	Piraclostrobina	<i>Pyraclostrobin</i>
Bifentrina	<i>Bifenthrin</i>	Fenitrotión	<i>Fenitrothion</i>	Piridabén	<i>Pyridaben</i>
Bifentrina	<i>Bifenthrin</i>	Fenpropimorfo	<i>Fenpropimorph</i>	Pirimetanil	<i>Pirimetanil</i>
Bitertanol	<i>Bitertanol</i>	Fention	<i>Fenthion</i>	Pirimicarb	<i>Pirimicarb</i>
Bromopropilato	<i>Bromopropylate</i>	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	<i>Fenvalerate (incl. Esfenvalerate)</i>	Pirimifos-metilo	<i>Pirimiphos-methyl</i>
Bupirimato	<i>Bupirimate</i>	Fipronil (Incl. F.Sulfona [MB46136])	<i>Fipronil (Incl.sulfone metabolite (MB46136))</i>	Piriproxifén	<i>Pyriproxifen</i>
Buprofecina	<i>Buprofezin</i>	Flufenacet	<i>Flufenacet</i>	Procimidona	<i>Procimydone</i>
Ciflutrin	<i>Cyfluthrin</i>	Fluquinconazol	<i>Fluquinconazole</i>	Profenofós	<i>Profenofos</i>
Cipermetrina	<i>Cypermethrin</i>	Flusilazol	<i>Flusilazole</i>	Propargita	<i>Propargite</i>
Ciproconazol	<i>Cyproconazole</i>	Flutianil	<i>Flutianil</i>	Propiconazol	<i>Propiconazole</i>
Ciprodinilo	<i>Cyprodinil</i>	Flutriafol	<i>Flutriafol</i>	Propizamida	<i>Propyzamide</i>
Clorfenapir	<i>Chlorfenapyr</i>	Indoxacarbo	<i>Indoxacarb</i>	Prosulfocarb	<i>Prosulfocarb</i>
Clorpirifos	<i>Chlorpyrifos</i>	Iprodiona	<i>Iprodione</i>	Pyridalil	<i>Pyridalyl</i>
Clorpirifós-metilo	<i>Chlorpyrifos-methyl</i>	Iprovalicarb	<i>Iprovalicarb</i>	Quinoxifeno	<i>Quinoxifen</i>
Clorprofam	<i>Chlorpropham</i>	Isocarbophos	<i>Isocarbophos</i>	Tau fluvalinato	<i>Tau-Fluvalinate</i>
Cresoxim-Metilo	<i>Kresoxim-methyl</i>	Isofetamid	<i>Isofetamid</i>	Tebuconazol	<i>Tebuconazole</i>
Deltametrin	<i>Deltamethrin</i>	Isoprothiolano	<i>Isoprothiolane</i>	Tebufenpirad	<i>Tebufenpyrad</i>
Diazinón	<i>Diazinon</i>	Isoxaflutol	<i>Isoxaflutole</i>	Teflutrina	<i>Tefluthrin</i>
Diclorán	<i>Dicloran</i>	Lambda-cihalotrina	<i>Lambda-Cyhalothrin</i>	Tetraconazol	<i>Tetraconazole</i>
Diclorvos	<i>Dichlorvos</i>	Malaoxón	<i>Malaoxon</i>	Tetradifón	<i>Tetradifon</i>
Dicofol	<i>Dicofol</i>	Malatión	<i>Malathion</i>	Tolclofos metil	<i>Tolclofos-methyl</i>
Dietofencarb	<i>Diethofencarb</i>	Mefentrifluconazol	<i>Mefentrifluconazole</i>	Triadimefón	<i>Triadimefon</i>
Difenilamina	<i>Diphenylamine</i>	Mepanipirima	<i>Mepanipyrim</i>	Triadimenol	<i>Triadimenol</i>
Difenoconazol	<i>Difenoconazole</i>	Metalaxilo (incl. metalaxilo-M)	<i>Metalaxyl (incl. Metalaxyl-M)</i>	Triatato	<i>Tri-allate</i>
Dimetomorfo	<i>Dimethomorph</i>	Metconazol	<i>Metconazole</i>	Triazofos	<i>Triazophos</i>
Diniconazol	<i>Diniconazole</i>	Metidatión	<i>Methidathion</i>	Triflumizol	<i>Triflumizole</i>
Endosulfan	<i>Endosulfan</i>	Miclobutanil	<i>Myclobutanil</i>	Vinclozolina	<i>Vinclozolin</i>
Epoxiconazol	<i>Epoxiconazole</i>	Molinato	<i>Molinatate</i>		
Espirodiclofeno	<i>Spirodiclofen</i>	Oxadixilo	<i>Oxadixyl</i>		
Etion	<i>Ethion</i>	Oxifluorfen	<i>Oxifluorfen</i>		
Etofenprox	<i>Etofenprox</i>	Paclobutrazol	<i>Paclobutrazol</i>		

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC".

⁽²⁾ "The Laboratory has a Public Test List (LPE) available to the client, indicating the specific matrices as established in ENAC Technical Note 19".

Código Validación Electrónica: CaW36JUy9D3aV41823

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Aceite de Oliva					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
PNT IR-MA-14		<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)					
<i>Pesticide residues by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i>					
<i>(≥ 0.01 mg/Kg)</i>					
3-hidroxi-carbofurano		Fenoxicarb	<i>Fenoxycarb</i>	Monocrotofós	<i>Monocrotophos</i>
Acetamiprid	<i>Acetamiprid</i>	Fenpicoxamida	<i>Fenpicoxamid</i>	Ometoato	<i>Omethoate</i>
Aldicarb (incl. A.sulfóxido y A.sulfona)	<i>Aldicarb (incl. A.sulfoxide and A.sulfone)</i>	Fenpirazamina	<i>Fenpyrazamine</i>	Oxadiargilo	<i>Oxadiargyl</i>
Ametoctradina	<i>Ametoctradin</i>	Fenpiroximato	<i>Fenpyroximate</i>	Oxamil	<i>Oxamyl</i>
Azoxistrobina	<i>Azoxystrobin</i>	Fention sulfona	<i>Fenthion sulfone</i>	Oxatiapirolina	<i>Oxathiapirolin</i>
Boscalida	<i>Boscalid</i>	Fention sulfóxido	<i>Fenthion sulfoxides</i>	Oxidemetón-metilo (incl. demetón-S-metilsulfona)	<i>Oxydemeton-methyl (incl. demeton-S-methylsulfone)</i>
Carbaril	<i>Carbaryl</i>	Flonicamid	<i>Flonicamid</i>	Paraoxón-metilo	<i>Paraoxon-methyl</i>
Carbendazina	<i>Carbendazim</i>	Florpyrauxifen benzil	<i>Florpyrauxifen benzyl</i>	Pencicurón	<i>Pencycuron</i>
Carbofurano	<i>Carbofuran</i>	Flubendiamida	<i>Flubendiamide</i>	Penconazol	<i>Penconazole</i>
Ciflufenamida	<i>Cyflufenamid</i>	Fluopicolide	<i>Fluopicolide</i>	Piriofenona	<i>Pyriofenone</i>
Cihalofop-butilo	<i>Cyhalofop-butyl</i>	Fluopiram	<i>Fluopyram</i>	Procloraz	<i>Prochloraz</i>
Clorantraniliprole	<i>Chlorantraniliprole</i>	Flupiradifurona	<i>Flupyradifurone</i>	Proquinazid	<i>Proquinazid</i>
Cloridazona	<i>Chloridazon</i>	Forclorfenurón	<i>Forchlorfenuron</i>	Protioconazol	<i>Prothioconazole</i>
Clotianidina	<i>Clothianidin</i>	Fosmet	<i>Phosmet</i>	Quinoclamina	<i>Quinoclamine</i>
Demetón-S-metilsulfona	<i>Demeton-S-methylsulfone</i>	Fostiazato	<i>Fosthiazate</i>	Sulfoxaflor	<i>Sulfoxaflor</i>
Diflubenzurón	<i>Diflubenzuron</i>	Hexaconazol	<i>Hexaconazole</i>	Tebufenocida	<i>Tebufenozide</i>
Dimetoato	<i>Dimethoate</i>	Hexitiazox	<i>Hexythiazox</i>	Terbutilacina	<i>Terbutylazine</i>
Dimetomorfo	<i>Dimethomorph</i>	Imazalil	<i>Imazalil</i>	Tiabendazol	<i>Thiabendazole</i>
Diurón	<i>Diuron</i>	Imidacloprid	<i>Imidacloprid</i>	Tiacloprid	<i>Thiacloprid</i>
Espirodiclofeno	<i>Spirodiclofen</i>	Linurón	<i>Linuron</i>	Tiametoxam	<i>Thiamethoxam</i>
Espiromesifeno	<i>Spiromesifen</i>	Lufenurón	<i>Lufenuron</i>	Tiodicarb	<i>Thiodicarb</i>
Espirotetramat	<i>Spirotetramat</i>	Metaflumizona	<i>Metaflumizone</i>	Trifloxistrobina	<i>Trifloxystrobin</i>
Ethirimol	<i>Ethirimol</i>	Metiocarb (incl. M.sulfóxido y M.sulfona)	<i>Metiocarb (incl. M.sulfoxide and M.sulfone)</i>	Triflumurón	<i>Triflumuron</i>
Etoxazol	<i>Etoazole</i>	Metomilo	<i>Methomyl</i>		
Fenamifos	<i>Fenamiphos</i>	Metoxifenoazida	<i>Methoxyfenozide</i>		

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Aceite de Oliva					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
PNT IR-MA-14		<i>Método interno conforme a documento/ In-house method according to document SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) <i>Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS/MS)</i>					
<i>(≥ 0,01 mg/Kg)</i>					
Aldrin and Dieldrin	<i>Aldrin and Dieldrin</i>	Fenazaquina	<i>Fenazaquin</i>	Pendimetalina	<i>Pendimethalin</i>
Bifenilo	<i>Biphenyl</i>	Fenbuconazol	<i>Fenbuconazole</i>	Permetrin	<i>Permetrin</i>
Bifentrina	<i>Bifenthrin</i>	Fenitrotión	<i>Fenitrothion</i>	Picolinafeno	<i>Picolinafeno</i>
Bitertanol	<i>Bitertanol</i>	Fenpropimorfo	<i>Fenpropimorph</i>	Piridabén	<i>Pyridaben</i>
Bromopropilato	<i>Bromopropylate</i>	Fention	<i>Fenthion</i>	Pirimetanil	<i>Pyrimethanil</i>
Bupirimato	<i>Bupirimate</i>	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	<i>Fenvalerate (incl. Esfenvalerate)</i>	Pirimicarb	<i>Pirimicarb</i>
Buprofecina	<i>Buprofezin</i>	Flufenacet	<i>Flufenacet</i>	Pirimifos-metil	<i>Pirimiphos-methyl</i>
Ciflutrin	<i>Cyfluthrin</i>	Fluquinconazol	<i>Fluquinconazole</i>	Piriproxifén	<i>Pyriproxyfen</i>
Cipermetrina	<i>Cypermethrin</i>	Flusilazol	<i>Flusilazole</i>	Procimidona	<i>Procimydona</i>
Ciproconazol	<i>Cyproconazole</i>	Flutianil	<i>Flutianil</i>	Profenofós	<i>Profenofos</i>
Ciprodinilo	<i>Cyprodinil</i>	Flutriafol	<i>Flutriafol</i>	Propargita	<i>Propargite</i>
Clorfenapir	<i>Chlorfenapyr</i>	Indoxacarbo	<i>Indoxacarb</i>	Propiconazol	<i>Propiconazole</i>
Clorpirifos	<i>Chlorpyrifos</i>	Iprodiona	<i>Iprodione</i>	Propizamida	<i>Propyzamide</i>
Clorpirifós-metilo	<i>Chlorpyrifos-methyl</i>	Iprovalicarb	<i>Iprovalicarb</i>	Prosulfocarb	<i>Prosulfocarb</i>
Cresoxim-metilo	<i>Kresoxim-methyl</i>	Isocarbophos	<i>Isocarbophos</i>	Pyridalyl	<i>Pyridalyl</i>
Deltametrin	<i>Deltamethrin</i>	Isofetamid	<i>Isofetamid</i>	Quinoxifeno	<i>Quinoxifen</i>
Diazinón	<i>Diazinon</i>	Isoprothiolano	<i>Isoprothiolane</i>	Tau fluvalinato	<i>Tau-Fluvalinate</i>
Diclorvos	<i>Dichlorvos</i>	Lambda-cihalotrina	<i>Lambda-Cyhalothrin</i>	Tebuconazol	<i>Tebuconazole</i>
Dicofol	<i>Dicofol</i>	Malatión (incl. malaoxón)	<i>Malathion (incl. malaoxon)</i>	Tebufenpirad	<i>Tebufenpyrad</i>
Dietofencarb	<i>Diethofencarb</i>	Mefentrifluconazole	<i>Mefentrifluconazole</i>	Teflutrina	<i>Tefluthrin</i>
Difenoconazol	<i>Difenoconazole</i>	Metalaxilo (incl. metalaxilo-M)	<i>Metalaxyl (incl. Metalaxyl-M)</i>	Tetraconazol	<i>Tetraconazole</i>
Dimetomorfo	<i>Dimethomorph</i>	Metconazol	<i>Metconazole</i>	Tetradifón	<i>Tetradifon</i>
Diniconazol	<i>Diniconazole</i>	Metidatión	<i>Methidathion</i>	Tolclofos metil	<i>Tolclofos-methyl</i>
Endosulfan	<i>Endosulfan</i>	Miclobutanil	<i>Myclobutanil</i>	Triadimefón	<i>Triadimefon</i>
Epoconazol	<i>Epoconazole</i>	Molinato	<i>Molinat</i>	Triadimenol	<i>Triadimenol</i>
Etion	<i>Ethion</i>	Oxadixilo	<i>Oxadixyl</i>	Trialato	<i>Triallate</i>
Etofenprox	<i>Etofenprox</i>	Oxifluorfen	<i>Oxifluorfen</i>	Triazofos	<i>Triazophos</i>
Fenpropatrina	<i>Fenpropathrin</i>	Paclbutrazol	<i>Paclbutrazol</i>	Triflumizol	<i>Triflumizole</i>
Fenamidona	<i>Fenamidone</i>	Paratión-metil	<i>Parathion-methyl</i>	Vinclozolina	<i>Vinclozolin</i>
Fenarimol	<i>Fenarimol</i>				
<i>(≥ 0,005 mg/Kg)</i>					
Fipronil (Incl. F.Sulfona [MB46136])	<i>Fipronil (Incl.sulfone metabolite (MB46136))</i>				

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.

An internal method is based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to the mentioned standardized method and in no case does it imply that ENAC considers both methods as equivalent. For more information, we recommend consulting CGA-ENAC-LEC Annex I