

TENTAMUS TENOMAR, S.L. (Unipersonal)

Dirección/Address: Paraje Micalanda, s/n; 26221 Gimileo (LA RIOJA)
Norma de referencia/Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/Activity: **Ensayo/Test**
Acreditación/Accreditation nº: **1440/LE2707**
Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 01/04/2022

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev./Ed.9 fecha/data 20/03/2026)

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 para la exportación:

Tests to evaluate quality characteristics for export:

- Masa volúmica/Density at a 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
- pH / pH
- Turbidez / Turbidity
- Ácido sórbico / Sorbic acid
- Contenido en sacarosa / Sucrose content
- Cobre / Copper
- Plomo / Lead
- Cadmio / Cadmium
- Ocratoxina A / Ochratoxine A

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA" (NT-70.09)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR THE CONTROL OF ORGANIC PRODUCTION " (NT-70.09)*

Ensayos de residuos de plaguicidas para el control de la producción ecológica en hoja de vid, uva, mostos, vinos, productos a base de uva, de mosto o de vino, cerveza, sidra y vinagre:

Test residue of pesticides for the control of organic production in vine leaf, grape, must, wine, Grape products, must or wine, beer, cider, vinegar:

- Multirresiduos de plaguicidas mediante CG-MS/MS y LC-MS/MS / Pesticides Multi-residue by CG-MS/MS and LC-MS/MS
- Glifosato / Glyphosate
- Fosetil-Al / Fosetyl-Al
- Clorato y perclorato / Chlorate and perchlorate

***Disponibles en la página web de ENAC**
*** Available on the ENAC website**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)
Category 0 (Test in the permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA
PHYSICAL – CHEMICAL AREA

Análisis físico-químicos
 Physical-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas alcohólicas Alcoholes Cervezas Bebidas de bajo contenido en alcohol y bebidas sin alcohol <i>Wine</i> <i>Spirituuous beverages</i> <i>Alcohol</i> <i>Beer</i> <i>Low alcohol beverage and Non- alcoholic beverages</i>	Grado alcohólico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strength by electronic densimetry</i>	PNT-47-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-01</i>
Vino Bebidas a base de vino Vinagre <i>Wine</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Vinegar</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>Vino, bebidas a base de vino/ Wine, wine based beverages (2,5 - 4,5 unidades pH/pH units)</i> <i>Vinagre, Vinegar (2,0 - 4,0 unidades pH/pH units)</i>	PNT-05-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-15</i>
Vino Vinagre Sidra Bebidas a base de vino Vino desalcoholizado <i>Wine</i> <i>Vinegar</i> <i>Cider</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Dealcoholised wine</i>	Masa volúmica a 20 °C y densidad relativa por densimetría electrónica <i>Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry</i>	PNT-40-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-01</i>
Cerveza <i>Beer</i>		PNT-40-02 <i>Método interno basado en In-house method based on EBC.9.43.2</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>		OIV-MA-BS-06

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino <i>Wine</i>	Extracto seco total por densimetría <i>Total dry extract by densimetry</i>	PNT-40-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-03B</i>
Bebidas espirituosas Sidra <i>Spirit drinks Cider</i>		PNT-92-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-BS-10</i>
Cerveza <i>Beer</i>	Extracto real, aparente y primitivo por densimetría <i>Real, Apparent and Original extract by densimeter</i>	PNT-92-01 <i>Método interno basado en In-house method based on EBC-9.4</i>
Cerveza <i>Beer</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (3,0 - 6,0 unidades pH/pH units)</i>	PNT-32-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 7</i>
Agua de consumo <i>Drinking water</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (4,0 - 10 unidades pH/pH units)</i>	PNT-16-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 4</i>
	Conductividad a 20 °C por electrometría <i>Conductivity at 20°C by electrometry (76 - 11.670 µs/cm)</i>	PNT-17-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 6</i>
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (2,0 - 9,2 unidades pH/ pH units)</i>	PNT-20-01 Rev. /Ed.8 <i>Método interno In-house method</i>
Vino Bebidas a base de vino, Sidra Cerveza Bebidas carbonatadas <i>Wine Wine based beverages Cider Beer Carbonated beverages</i>	Sobrepresión a 20°C en botella o lata mediante método manométrico <i>Overpressure at 20°C in bottle or can by manometric method</i>	PNT-100-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS314-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas
Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Levaduras inactivadas / <i>Inactive yeast</i> Carbón / <i>Coal</i> Polivinilpolipirrolidona (PVPP) / <i>Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)</i> Bentonitas / <i>Bentonite</i> Proteínas de origen animal y vegetal / <i>Animal and vegetable origin proteins</i> Taninos / <i>Tannins</i> Bicarbonato potásico / <i>Potassium bicarbonate</i> Manoproteínas / <i>Mannoproteins</i> Sorbato potásico / <i>Potassium sorbate</i> Celulosa microcristalina / <i>Cristalline cellulose</i>	Pérdida de masa por desecación <i>Loss of mass by desiccation</i>	PNT-21-01 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>Resolución OENO 459/2013</i> <i>Resolución OENO 7/2007</i> <i>Resolución OENO 11/2002</i> <i>Resolución OENO 11/2003, OENO 441/2001</i> <i>Resolución (OENO 28/2004, 495-2013) OENO 557-2015/ OENO 575-2016</i> <i>Resolución OENO 6/2008 OENO 352/2009</i> <i>Resolución OENO 37/2000</i> <i>Resolución OENO 26/2004</i> <i>Resolución OENO 40/2000</i> <i>Resolución OENO 09/2002</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas
 Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas <i>Wine Wine based beverages Spirit drinks</i>	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría <i>Free and total sulfur dioxide by titration</i> ($\geq 10\text{mg/l}$)	PNT-10-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS323-04A1 OIV-MA-AS323-04A2</i>
Vino <i>Wine</i>	Acidez volátil por volumetría <i>Volatile Acidity by titration</i> ($\geq 0,20\text{ g/l de ácido acético/acetic acid}$)	PNT-58-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-02</i>
Cerveza <i>Beer</i>	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i> ($\geq 1,00\text{ g/l de ácido láctico/lactic acid}$)	PNT-32-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 5</i>
Vino Bebidas a base de vino <i>Wine Wine based beverages</i>	($\geq 3,50\text{ g/l de ácido tartárico/tartaric acid}$)	PNT-05-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-01</i>
Vinagre y cremas de vinagre <i>Vinegar and vinegar cream</i>	($\geq 20\text{ g/l de ácido acético/acetic acid}$)	PNT-51-01 <i>Método interno basado en In-house method based on Resolución OENO 597-2018</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	($\geq 25\text{ mg/l de ácido acético/acetic acid}$)	PNT-93-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-BS-12</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
Analysis by optical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidity by Nephelometry</i> ($\geq 0,10$ UNF)	PNT-18-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 3</i>
Vino <i>Wine</i>		PNT-54-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-08</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>		PNT-54-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-BS-28</i>
Mostos Bebidas espirituosas Siropes <i>Must Spirit drinks Syrup</i>	Índice de refracción a 20 °C por refractometría <i>Refractive index at 20 ° C by refractometry</i>	PNT- 95-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular
Analysis based on molecular spectroscopy techniques methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino (con contenido en glucosa + fructosa < 45 g/L) Cerveza Sidra <i>Wine (with glucose + fructose content <45 g/l) Beer Cider</i>	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja <i>Alcoholic strength by infrared spectroscopy</i>	PNT-04-02 <i>Método interno conforme a In-house method according to OIV/OENO 390/2010</i>
Bebidas espirituosas (con azúcar total <20 g/l) <i>Spirit drinks (with total sugar <20 g/l)</i>		PNT-04-02 <i>Método interno basado en In-house method based to OIV-MA-BS-08</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas a base de vino Sidra Cerveza Vinagre Bebidas espirituosas <i>Wine Wine based beverages Cider Beer Vinegar Spirit drinks</i>	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado y detección colorimétrica <i>Free and total sulfur dioxide by Segmented Continuous Flow</i> (≥ 10mg/l)	PNT-108-01 <i>Método interno basado en In-house method based to OIV-OENO 391/2010</i>
Vino Bebidas a base de vino <i>Wine Wine based beverages</i>	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>L-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,20 g/l)	PNT-08-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-26</i>
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>L-lactic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,20 g/l)	PNT-50-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Acetic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,10 g/l)	PNT-07-01 <i>Método interno conforme a In-house method according to Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Citric acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,10 g/l)	PNT-41-01 <i>Método interno conforme a In-house method according to Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Ascorbic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 25 mg/l)	PNT-57-01 <i>Método interno conforme a In-house method according to Resolución OIV/OENO 391/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas <i>Wine Wine based beverages Spirit drinks</i>	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Glucose + Fructose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,20 g/l)	PNT-09-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS311-10</i>
Vino Mostos <i>Wine Must</i>	Ácido D- glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>D-gluconic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,10 g/l)	PNT-97-01 <i>Método interno basado en In-house method based on Resolución OIV-MA-AS313-28</i>
Vino Sangría Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas <i>Wine Wine based beverages Spirit drinks</i>	Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Sucrose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> (≥ 0,50 g/l)	PNT-55-01 <i>Método interno conforme a In-house method according to Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
Vino <i>Wine</i>	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS <i>Colour intensity and tonality by UV-VIS spectrophotometry</i>	PNT-42-02 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-07B</i>

ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

SENSORY ANALYSIS AREA

Análisis sensorial descriptivo

Descriptive sensory analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Vino dulce (excepto vino espumoso) Wine Sweet wine (except sparkling wine)	Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i> Fase visual / Visual phase <i>(escala discontinua 3 niveles/discontinuous scale 3 levels)</i> Limpidez / <i>Clearness</i> <i>(escala discontinua 4 niveles en rosados y 5 niveles en blancos y tintos/discontinuous scale 4 levels in rosé wine and 5 levels in white and red wine)</i> Matiz o tonalidad / <i>Hue or tonality</i> <i>(escala discontinua 5 niveles/discontinuous scale 5 levels)</i> Intensidad de color / <i>Color intensity</i> Fase olfativa/ Olfative pase Fase gustativa / Taste phase <i>(escala discontinua 7 niveles/discontinuous scale 7 levels)</i> Intensidad olfativa / <i>Olfative intensity</i> <i>(escala discontinua 3 niveles) / (Discontinuous scale 3 levels)</i> <i>(escala discontinua 3 niveles)/ discontinuous scale 3 levels)</i> Anhídrido sulfuroso/Sulphur dioxide Anhídrido sulfuroso/Sulphur dioxide Moho-terroso/TCA/Earthy-mouldy/TCA Moho-terroso/TCA /Earthy-mouldy/TCA Oxidación/Acetaldehido/ <i>Oxidation/Acetaldehyde</i> Oxidación/Acetaldehido/ <i>Oxidation/Acetaldehyde</i> Ácido acético/pegamento / <i>Acetic acid /Glue</i> Ácido acético/pegamento / <i>Acetic acid /Glue</i> Reducción/azufrado / <i>Reduction/Sulphuring</i> Reducción/azufrado / <i>Reduction/Sulphuring</i> Herbáceo/vegetal / <i>Herbal/Vegetal</i> Herbáceo/vegetal / <i>Herbal /Vegetal</i> Animal/Brettanomyces <i>Animal/Brettanomyces</i> Animal/Brettanomyces / <i>Animal/Brettanomyces</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio <i>Dairy/butter/stale cheese</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio / <i>Dairy/butter/stale cheese</i> Iodado / <i>Iodine</i> Iodado / <i>Iodine</i> Plástico / <i>Plastic</i> Plástico / <i>Plastic</i> Almendra amarga / <i>Bitter almond</i> Almendra amarga / <i>Bitter almond</i>	PNT-29-01 Rev./Ed.24 Método interno <i>In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE	
Vino Vino dulce (excepto vino espumoso) Wine Sweet wine (except sparkling wine)	Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Fase olfativa/ Olfative phagrase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>/(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas / <i>Citric fruits</i> Frutas tropicales / <i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/<i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/<i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/<i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Fase gustativa / Taste phase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas/<i>Citric fruits</i> Frutas tropicales/<i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/<i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/<i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/<i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i> </td> </tr> </table> <i>(escala discontinua 4 niveles)</i> <i>(Discontinuous scale 4 levels)</i> Persistencia aromática / <i>Aromatic persistance</i> Cuerpo / <i>Body</i> Dulzor / <i>Sweetness</i> <i>(escala discontinua 5 niveles)</i> <i>(Discontinuous scale 5 levels)</i> Acidez / <i>Acidity</i> Alcohol / <i>Alcohol</i> <i>(escala discontinua 3 niveles)</i> <i>(Discontinuous scale 3 levels)</i> Astringencia / <i>Astringency</i> Amargor / <i>Bitterness</i>	Fase olfativa/ Olfative phagrase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>/(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas / <i>Citric fruits</i> Frutas tropicales / <i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/ <i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/ <i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/ <i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i>	Fase gustativa / Taste phase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas/ <i>Citric fruits</i> Frutas tropicales/ <i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/ <i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/ <i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/ <i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i>
Fase olfativa/ Olfative phagrase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>/(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas / <i>Citric fruits</i> Frutas tropicales / <i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/ <i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/ <i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/ <i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i>	Fase gustativa / Taste phase <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <i>(identification:presence/absence)</i> Frutas de árbol / <i>Stone fruits</i> Frutas cítricas/ <i>Citric fruits</i> Frutas tropicales/ <i>Tropical fruits</i> Frutas rojas y negras / <i>Berries fruits</i> Flores blancas / <i>White flowers</i> Flores rojas / <i>Red flowers</i> Especiado / <i>Spicy</i> Balsámico / <i>Balsamic</i> Maderas y tostados/ <i>Wood and toasted</i> Confitura/Fruta madura/ <i>Jam/Ripe Fruit</i> Frutos secos / <i>Nuts</i> Panadería-Pastelería/ <i>Bakery-Patisserie</i> Lácteos / <i>Dairy-Milky</i>		
		PNT-29-01 Rev./Ed.24 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>	

ÁREA MICROBIOLOGÍA

MICROBIOLOGY AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

Analysis by isolation in culture medium techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Agua de consumo <i>Drinking water</i>	Recuento de Coliformes y <i>Escherichia Coli</i> (Filtración) <i>Enumeration of coliforms and Escherichia coli</i> (Filtration)	UNE-EN ISO 9308-1
Vino Mosto estabilizado Sangría Bebidas de bajo contenido en alcohol procedentes del vino <i>Wine</i> <i>Stabilized must</i> <i>Low-alcoholic beverages derived from wine</i>	Recuento de bacterias acéticas, levaduras y mohos (Filtración) <i>Enumeration of acetic bacteria, yeast and mould</i> (Filtration)	PNT-33-01 Método interno basado en Resolución OIV/OENO 206 <i>In-house method based on</i>

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

Food analysis by immunofluorescence methods (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT-24-01 Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella <i>In-house method based on</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT-25-01 Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2) <i>In-house method based on</i>

Ensayos de estabilidad

Stability methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Estabilidad microbiológica <i>Microbiological stability</i>	PNT-23-01 Método interno basado en NF V-08-401 y NF V-08-408 <i>In-house method based on</i>

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA

Food analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas derivadas de vino Vinagre <i>Wine Wine based beverages Vinegar</i>	Cuantificación de ovoalbúmina mediante ELISA sándwich <i>Ovoalbumin quantification by ELISA sándwich</i> ($\geq 0,15$ mg/l)	PNT-53-01 <i>Método interno basado en kit comercial*</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de caseína mediante técnica ELISA sándwich <i>Casein quantification by ELISA sándwich</i> ($\geq 0,25$ mg/l)	
	Cuantificación de lisozima mediante técnica ELISA sándwich <i>Lysozyme quantification by ELISA sándwich</i> ($\geq 0,05$ mg/l)	

(*) La información sobre el kit concreto usado por el laboratorio está a disposición de sus clientes.

(*) *Information about the specific kit used is available in the laboratory*

ÁREA INSTRUMENTAL

INSTRUMENTAL AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

Analysis by atomic spectrometry methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Mosto Bebidas a base de vino Sidra, Cerveza Bebidas espirituosas y alcohol de origen agrícola (excepto cremas) Vinagres (excepto cremas) Bebidas refrescantes <i>Wine Must Wine based beverages and fermented beverages with low alcohol: Cider, Beer Spirit drinks and Agricultural alcohol (except creams) Vinegar (except cream) Soft drinks</i>	Arsénico, Cadmio, Cobre, Hierro, Plomo y Zinc por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Arsenic, Cadmium, Copper, Iron, Lead and Zinc by mass spectrometry with inductively coupled plasma (ICP-MS)</i> Arsénico/ <i>Arsenic</i> ($\geq 0,010$ mg/l) Cadmio / <i>Cadmium</i> ($\geq 0,0025$ mg/l) Cobre / <i>Copper</i> ($\geq 0,10$ mg/l) Hierro / <i>Iron</i> ($\geq 0,50$ mg/l) Plomo / <i>Lead</i> ($\geq 0,010$ mg/l) Zinc / <i>Zinc</i> ($\geq 0,10$ mg/l)	PNT-110-01 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> OIV-MA-AS 323-07

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Mosto Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Vinagres (excepto cremas) <i>Wine</i> <i>Must</i> <i>Cider</i> <i>Beer</i> <i>Spirit drinks (except creams)</i> <i>Vinegar (except cream)</i>	Sodio y Potasio por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) <i>Sodium and Potassium by atomic spectroscopy absorption (flame atomization)</i> <i>Sodio / Sodium (≥5,0 mg/l)</i> <i>Potasio / Potassium (≥100 mg/l)</i>	PNT-102-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS 322-02A OIV-MA-AS 322-03A</i>
Zumos sin pulpa Bebidas refrescantes <i>Fruit Juice without pulp</i> <i>Soft drink</i>		PNT-102-01 Rev./Ed.1 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
 Analysis by chromatographic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Vino desalcoholizado Bebidas derivadas de vino Mosto Cerveza Sidra Vinagre Licores sin alcohol Zumos Refrescos <i>Wine</i> <i>De-alcoholised wine</i> <i>Wine-based beverages</i> <i>Grape must</i> <i>Beer</i> <i>Cider</i> <i>Vinegar</i> <i>Non-alcoholic liquors</i> <i>Fruit juices</i> <i>Soft drinks</i>	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) <i>Methanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> (≥ 12 mg/l)	PNT-03-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-03A</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Bebidas derivadas de vino Vino desalcoholizado Mosto Cerveza Sidra Vinagre Licores sin alcohol Zumos Refrescos <i>Wine-based beverages</i> <i>De-alcoholised wine</i> <i>Grape must</i> <i>Beer</i> <i>Cider</i> <i>Vinegar</i> <i>Non-alcoholic liquors</i> <i>Fruit juices</i> <i>Soft drinks</i>	Etanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) <i>Ethanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> ($\geq 0,005\%$)	PNT-03-01 Rev./Ed.12 <i>Método interno</i> <i>In-house methodn</i>
Bebidas espirituosas Alcohol de origen agrícola <i>Spirit drinks</i> <i>Agricultural Alcohol</i>	Aldehídos (acetal y acetaldehído), alcoholes superiores (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amílico e isoamílico), ésteres (acetato de etilo) y metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) <i>Aldehydes (acetal and acetaldehyde), Higher alcohols (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amyl and isoamyl), Esters (ethyl acetate) and Methanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> ($\geq 0,5\text{ g/hl AA}$)	PNT-60-01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> Reglamento (CE) 2870/2000 Anexo III.
Vino Cerveza Sidra <i>Wine</i> <i>Beer</i> <i>Cider</i>	4-etilfenol y 4-etilguaiacol por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG/MS) <i>4-ethylphenol y 4-ethylguayacol by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS)</i> ($\geq 15\ \mu\text{g/l}$)	PNT-38-01 Rev./Ed. 8 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Vino Solución hidroalcohólica Agua <i>Wine</i> <i>Hydroalcoholic solution</i> <i>Water</i>	Polihaloanisoles, Polihalofenoles y Geosmina por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) <i>Polyhaloanisoles, polyhalophenols and Geosmin by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)</i> Tricloroanisol (TCA)/Trichloroanisole ($\geq 0,50\ \text{ng/l}$) Tetracloroanisol(TeCA)/Tetrachloroanisole ($\geq 0,50\ \text{ng/l}$) Tribromoanisol (TBA)/Tribromoanisole ($\geq 0,50\ \text{ng/l}$) Pentacloroanisol (PCA)/Pentachloroanisole ($\geq 0,50\ \text{ng/l}$) Triclorofenol (TCF)/Trichlorophenol ($\geq 0,50\ \text{ng/l}$) Geosmina / Geosmin ($\geq 5,00\ \text{ng/l}$)	PNT-37-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> OIV-MA-AS315-16 OIV-MA-AS315-17
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	Furfural por cromatografía líquida con detector UV-VIS <i>Furfural by liquid chromatography with UV-VIS detector</i> ($\geq 2,5\ \text{mg/l}$)	PNT-86-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> OIV-MA-BS-16

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Bebidas a base de vino Mosto Sidra Wine Wine based beverages Must Cider	Ácido sórbico, Ácido benzoico y Ácido salicílico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Sorbic acid, Benzoic acid and salicylic acid by liquid chromatography with diode array detector (CL-DAD)</i> ($\geq 5,0$ mg/l)	PNT-49-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-20</i>
Bebidas refrescantes Bebidas fermentadas Bebidas energéticas Soft drinks Fermented beverages Energetic beverages	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Caffeine by liquid chromatography with serial diodes detector (CL-DAD)</i> ($\geq 5,0$ mg/l)	PNT-107-01 Rev./Ed.2 <i>Método interno In-house method</i>
Vino Bebidas espirituosas Wine Spirit drinks	Carbamato de etilo por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) <i>Ethyl carbamate by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)</i> (≥ 10 µg/l)	PNT-78-01 Rev./Ed. 4 <i>Método interno In-house method</i>
Mosto Vino Must Wine	Histamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) <i>Histamine by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)</i> ($\geq 1,00$ mg/l)	PNT-45-01 <i>Método interno basado en In-house method based on Journal of Mass Spectrometry, 2014, 49, 819-825</i>
Mosto Vino Cerveza Zumos de frutas Vinagre de vino Must Wine Beer Fruit Juices Wine Vinegar	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) <i>Ochratoxine A by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)</i> ($\geq 0,1$ µg/kg)	PNT-46-01 <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones In-house method according to CE Regulation nº 401/2006 and their subsequent amendments</i>
Vino Mosto Bebidas a base de vino Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Alcohol de origen agrícola Vinagres (excepto cremas) Bebidas refrescantes Wine Must Wine based beverages, Cider and Beer Spirit drinks (except creams) Agricultural alcohol Vinegar (except creams) Soft drinks	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) <i>Melamine by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)</i> ($\geq 0,50$ mg/l)	PNT-80-01 Rev./Ed. 3 <i>Método interno In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Cerveza			<i>Beer</i>		
Mosto			<i>Must</i>		
Sidra			<i>Cider</i>		
Vino			<i>Wine</i>		
Vinagre			<i>Vinegar</i>		
Material vegetal Hoja de vid			<i>Plant material/vine leaf</i>		
Uvas			<i>Grapes</i>		
Productos a base de uva, de mosto o de vino			<i>Product derived from grapes, grape must or wine</i>		
Bebidas espirituosas			<i>Spirit drinks</i>		
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE					
PNT-31-01		<i>Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021</i>			
ENSAYO/TYPE OF TEST					
Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (CG/MS-MS)					
<i>Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)</i>					
<i>(≥ 0,010 mg/kg)</i>					
2,3,5,6-Tetracloroanilina	<i>Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-</i>	Clorfenapir	<i>Chlorfenapyr</i>	Fenclorfos	<i>Fenchlorphos</i>
2-Fenilfenol	<i>2-Phenylphenol</i>	Clorobencilato	<i>Chlorobenzilate</i>	Fenitrotión	<i>Fenitrothion</i>
3,4-Dichloroaniline	<i>3,4-Dichloroaniline</i>	Clorobenside	<i>Chlorbenside</i>	Fenpirazamina	<i>Fenpyrazamine</i>
4,4'-Dichlorobenzophenone	<i>4,4'-Dichlorobenzophenone</i>	Clorofensón	<i>Chlorfenson</i>	Fenpropathrin	<i>Fenpropathrin</i>
Acetocloro	<i>Acetochlor</i>	Clorpirifos	<i>Chlorpyrifos</i>	Fenson (fenizon)	<i>Fenson</i>
Acrinatrina	<i>Acrinathrin</i>	Clorpirifós-metil	<i>Chlorpyrifos- methyl</i>	Fention	<i>Fenthion</i>
Alacloro	<i>Alachlor</i>	Clorprofam	<i>Chlorpropham</i>	Fentoato	<i>Fenthoate</i>
Aldrín	<i>Aldrin</i>	Clortal dimetil	<i>Chlorthal-dimethyl</i>	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	<i>Fenvalerate (incl.Esfenvalerate)</i>
Atrazina	<i>Atrazine</i>	Clozolinato	<i>Chlozolate</i>	Fluacifop-P	<i>Fluazifop-P-butyl</i>
Azoxistrobina	<i>Azoxystrobin</i>	Deltametrin	<i>Deltamethrin</i>	Fluchloralin	<i>Fluchloralin</i>
Benfluralina	<i>Benfluralin</i>	Diazinón	<i>Diazinon</i>	Flumetralina	<i>Flumetralin</i>
Bifenilo	<i>Biphenyl</i>	Dichlofenthion	<i>Dichlofenthion</i>	Fluopiram	<i>Fluopiram</i>
Bifentrina	<i>Bifenthrin</i>	Dichlofluánid	<i>Dichlofluánid</i>	Fluxaproxad	<i>Fluxapyroxad</i>
Bromfenvinfos-methyl	<i>Bromfenvinfos-methyl</i>	Diclobenilo	<i>Dichlobenil</i>	Folpet y ftalimida	<i>Folpet and ftalimide</i>
Bromofós-etilo	<i>Bromophos ethyl</i>	Diclorvos	<i>Dichlorvos</i>	Fonofos	<i>Fonofos</i>
Bromophos	<i>Bromophos</i>	Difenamida	<i>Diphenamid</i>	Forato	<i>Phorate</i>
Bromopropilato	<i>Bromopropylate</i>	Difenilamina	<i>Diphenylamine</i>	Formación	<i>Formothion</i>
Bupirimato	<i>Bupirimate</i>	Dimetacloro	<i>Dimethachlor</i>	Fosalón	<i>Phosalone</i>
Carbofenotión	<i>Carbophenothion</i>	Disulfoton	<i>Disulfoton</i>	Heptacloro (incl. Heptacloro-epóxido)	<i>Heptachlor (incl.Heptachlor epoxide)</i>
Chloroneb	<i>Chloroneb</i>	Edifenfos	<i>Edifenfos</i>	Heptenofos	<i>Heptenofos</i>
Cicloato	<i>Cycloate</i>	Endosulfan	<i>Endosulfan alfa</i>	Hexaclorobenceno	<i>Hexachlorobenzene</i>
Ciflufenamida	<i>Cyflufenamid</i>	EPN	<i>EPN</i>	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) alpha</i>
Ciflutrin	<i>Cyfluthrin</i>	Esfenvalerato	<i>Esfenvalerate</i>	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) beta</i>
Cipermetrina	<i>Cypermethrin</i>	Etafluralina	<i>Ethafluralin</i>	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	<i>Hexachlorocyclohexane (HCH) delta</i>
Ciprodinilo	<i>Cyprodinil</i>	Etion	<i>Ethion</i>	Hexazinone	<i>Hexazinone</i>
cis-Clordano	<i>Chlordane-cis (alpha)</i>	Etopenprox	<i>Etopenprox</i>	Iodofenfos	<i>Iodofenfos</i>
Cis-Nonachlor	<i>Nonachlor, cis-</i>	Etridiazol	<i>Etridiazole</i>	Iprodiona	<i>Iprodione</i>
Clomazona	<i>Clomazone</i>	Etrimfos	<i>Etrimfos</i>	Isazofos	<i>Isazofos</i>
Clordano	<i>Chlordane</i>	Fenamifos	<i>Fenamifos</i>	Isodrin	<i>Isodrin</i>
2,3,5,6-Tetracloroanilina	<i>Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-</i>	Clorfenapir	<i>Chlorfenapyr</i>	Fenclorfos	<i>Fenchlorphos</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Cerveza			<i>Beer</i>		
Mosto			<i>Must</i>		
Sidra			<i>Cider</i>		
Vino			<i>Wine</i>		
Vinagre			<i>Vinegar</i>		
Material vegetal Hoja de vid			<i>Plant material/vine leaf</i>		
Uvas			<i>Grapes</i>		
Productos a base de uva, de mosto o de vino			<i>Product derived from grapes, grape must or wine</i>		
Bebidas espirituosas			<i>Spirit drinks</i>		
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE					
PNT-31-01			<i>Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021</i>		
ENSAYO/TYPE OF TEST					
Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (CG/MS-MS)					
<i>Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)</i>					
<i>(≥ 0,010 mg/kg)</i>					
Isopropalin	<i>Isopropalin</i>	Paratión	<i>Parathion</i>	Pyridaphenthion	<i>Pyridaphenthion</i>
Lambda-cihalotrina	<i>Cyhalothrin, lambda</i>	Paratión-metilo	<i>Methyl parathion</i>	Quinalfós	<i>Quinalphos</i>
Lenacilo	<i>Lenacil</i>	Pebulate	<i>Pebulate</i>	Quintozene	<i>Quintozene</i>
Leptofós	<i>Leptophos</i>	Pendimetalina	<i>Pendimethalin</i>	Resmetrina	<i>Resmethrin</i>
Lindano	<i>Lindane</i>	pentachloro-aniline	<i>Pentachloroaniline</i>	Simacina	<i>Simazine</i>
Malatión	<i>Malathion</i>	Pentachloroanisole	<i>Pentachloroanisole</i>	Sulfotep	<i>Sulfotep</i>
Metacrifós	<i>Methacrifos</i>	Pentachlorobenzene	<i>Pentachlorobenzene</i>	Sulprofos	<i>Sulprofos</i>
Metalaxilo	<i>Metalaxyl</i>	Pentaclorobenzonitrilo	<i>Pentachlorobenzonitrile</i>	Tecnaceno	<i>Tecnazene</i>
Metazacloro	<i>Metazachlor</i>	Permetrin	<i>Permethrin</i>	Teflutrina	<i>Tefluthrin</i>
Metidatión	<i>Methidathion</i>	Pirimifos-ethyl	<i>Pirimiphos-ethyl</i>	Terbacil	<i>Terbacil</i>
Metolacloro	<i>Metolachlor</i>	Pirimifos-metil	<i>Pirimiphos-methyl</i>	Terbufos	<i>Terbufos</i>
Mirex	<i>Mirex</i>	Pretilachlor	<i>Pretilachlor</i>	Terbutilacina	<i>Terbutylazine</i>
Molinato	<i>Molinate</i>	Procimidona	<i>Procymidone</i>	Tetrachlorvinphos	<i>Tetrachlorvinphos</i>
Napropamida	<i>Napropamide</i>	Prodiamine	<i>Prodiamine</i>	Tetradifón	<i>Tetradifon</i>
Nitralin	<i>Nitralin</i>	Profenofós	<i>Profenofos</i>	Tetrametrina	<i>Tetramethrin</i>
o,p'-DDD	<i>DDD, o,p'</i>	Profluralin	<i>Profluralin</i>	Tolclofos metil	<i>Tolclofos-methyl</i>
o,p'-DDE	<i>DDE, o,p'</i>	Propacloro	<i>Propachlor</i>	Trans-Clordano	<i>Chlordane, trans-</i>
o,p'-DDT	<i>DDT, o,p'</i>	Propazine	<i>Propazine</i>	Transflutrina	<i>Transfluthrin</i>
Oxadiazón	<i>Oxadiazon</i>	Propetamphos	<i>Propetamphos</i>	Trans-Nonachlor	<i>Nonachlor, trans-</i>
Oxifluorfen	<i>Oxyfluorfen</i>	Propisocloro	<i>Propisochlor</i>	Trialato	<i>Triallate</i>
p,p'-DDE	<i>DDE, p,p'</i>	Propizamida	<i>Propyzamide</i>	Triazofos	<i>Triazophos</i>
p,p'-DDT	<i>DDT, p,p'</i>	Proquinazid	<i>Proquinacid</i>	Trifluralina	<i>Trifluralin</i>
p,p'-TDE (DDD)	<i>TDE (DDD), p,p'</i>	Prothiofos	<i>Prothiofos</i>	Vinclozolina	<i>Vinclozolin</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Cerveza				<i>Beer</i>	
Mosto				<i>Must</i>	
Sidra				<i>Cider</i>	
Vino				<i>Wine</i>	
Vinagre				<i>Vinegar</i>	
Material vegetal Hoja de vid				<i>Plant material/vine leaf</i>	
Uvas				<i>Grapes</i>	
Productos a base de uva, de mosto o de vino				<i>Product derived from grapes, grape must or wine</i>	
Bebidas espirituosas				<i>Spirit drinks</i>	
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE					
PNT-44-01		<i>Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021</i>			
ENSAYO/TYPE OF TEST					
Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (LC/MS-MS)					
<i>Pesticide residues by liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS/MS)</i>					
<i>(≥ 0,010 mg/kg)</i>					
Acefato	<i>Acephate</i>	Cloroxurón	<i>Chloroxuron</i>	Fenazaquina	<i>Fenazaquin</i>
Acetamiprid	<i>Acetamiprid</i>	Clotianidina	<i>Clothianidin</i>	Fenbuconazol	<i>Fenbuconazole</i>
Aldicarb	<i>Aldicarb</i>	Cresoxim-metilo	<i>Kresoxim-methyl</i>	Fenhexamida	<i>Fenhexamid</i>
Ametoctradina	<i>Ametoctradin</i>	Cycluron	<i>Cycluron</i>	Fenmedifam	<i>Fenmedipham</i>
Ametryn	<i>Ametryn</i>	Desmedifam	<i>Desmedipham</i>	Fenobucarb	<i>Fenobucarb</i>
Aminocarb	<i>Aminocarb</i>	Diclobutrazol	<i>Diclobutrazol</i>	Fenoxaprop-P-ethyl	<i>Fenoxaprop-pethyl</i>
Azoxistrobina	<i>Azoxystrobin</i>	Diclorprop	<i>Dichlorprop</i>	Fenoxicarb	<i>Fenoxycarb</i>
Benalaxil	<i>Benalaxyl</i>	Dicrotophos	<i>Dicrotophos</i>	Fenpiroximato	<i>Fenpropimorph</i>
Bendiocarb	<i>Bendiocarb</i>	Dietofencarb	<i>Diethofencarb</i>	Fenpropimorfo	<i>Fenpyroximate</i>
Bentiavalicarbo	<i>Benthiavalicarb</i>	Difenoconazol	<i>Difenoconazole</i>	Fensulfothion	<i>Fensulfothion</i>
Benzoximate	<i>Benzoximate</i>	Diflubenzurón	<i>Diflubenzuron</i>	Fenuron	<i>Fenuron</i>
Bifenazato	<i>Bifenazate</i>	Diflufenicán	<i>Diflufenican</i>	Flazasulfurón	<i>Flazasulfuron</i>
Bitertanol	<i>Bitertanol</i>	Dimetoato	<i>Dimethoate</i>	Flonicamid	<i>Flonicamid</i>
Boscalida	<i>Boscalid</i>	Dimetomorfo	<i>Dimethomorph</i>	Flubendiamida	<i>Flubendiamide</i>
Bromuconazol	<i>Bromucanazole</i>	Dimoxistrobina	<i>Dimoxystrobin</i>	Fludioxonilo	<i>Fludioxinil</i>
Bupirimato	<i>Bupirimate</i>	Diniconazol	<i>Diniconazole</i>	Flufenacet	<i>Flufenacet</i>
Buprofecina	<i>Buprofezin</i>	Diuron	<i>Diuron</i>	Flumioxazina	<i>Flumioxazin</i>
Butafenacil	<i>Butafenacil</i>	Doramectina	<i>Doramectin</i>	Fluometurón	<i>Fluometuron</i>
Butocarboxim	<i>Butoxycarboxim</i>	Epoxiconazol	<i>Epoxiconazole</i>	Fluopicolide	<i>Fluopicolide</i>
Carbaril	<i>Carbaryl</i>	Eprinomectin	<i>Eprinomectin</i>	Fluoxastrobina	<i>Fluoxastrobin</i>
Carbendazima	<i>Carbendazim</i>	Espirotetramat	<i>Spirotetrama</i>	Flupiradifurona	<i>Flupyradifurone</i>
Carbetamida	<i>Carbetamide</i>	Espiroxamina	<i>Spiroxamine</i>	Fluquinconazol	<i>Fluquinconazole</i>
Carboxina	<i>Carboxin</i>	Etaconazole	<i>Etaconazole</i>	Flusilazol	<i>Flusilazole</i>
Carfentrazona-etilo	<i>Carfentrazone-ethyl</i>	Ethiofencarb	<i>Ethiofencarb</i>	Flutolanil	<i>Flutolanil</i>
Chlorantraniliprole	<i>Chlorantraniliprole</i>	Ethiprole	<i>Ethiprole</i>	Flutriafol	<i>Flutriafol</i>
Ciazofamida	<i>Cyazofamid</i>	Etirimol	<i>Ethirimol</i>	Forclorfenurón	<i>Forchlorfenuron</i>
Cimoxanilo	<i>Cymoxanil</i>	Etofumesato	<i>Ethofumesate</i>	Furalaxyl	<i>Furalaxyl</i>
Ciproconazol	<i>Cyproconazole</i>	Etoprofos	<i>Etoprophos</i>	Haloxifop	<i>Haloxifop</i>
Ciromazina	<i>Cyromazine</i>	Etozazol	<i>Etozazole</i>	Hexaconazol	<i>Hexaconazole</i>
Clofentezina	<i>Clofentezine</i>	Famoxadona	<i>Famoxadone</i>	Hexitiazox	<i>Hexythiazox</i>
Clorantraniliprole	<i>Chlorantraniliprole</i>	Fenamidona	<i>Fenamidone</i>	Hydramethylnon	<i>Hydramethylnon</i>
Cloridazona	<i>Cloridazon</i>	Fenarimol	<i>Fenarimol</i>	Imazalil	<i>Imazalil</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Cerveza			<i>Beer</i>		
Mosto			<i>Must</i>		
Sidra			<i>Cider</i>		
Vino			<i>Wine</i>		
Vinagre			<i>Vinegar</i>		
Material vegetal Hoja de vid			<i>Plant material/vine leaf</i>		
Uvas			<i>Grapes</i>		
Productos a base de uva, de mosto o de vino			<i>Product derived from grapes, grape must or wine</i>		
Bebidas espirituosas			<i>Spirit drinks</i>		
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE					
PNT-44-01		<i>Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021</i>			
ENSAYO/TYPE OF TEST					
Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (CL/MS-MS)					
<i>Pesticides residues by liquid chromatography mass spectrometry detector (LC/MS/MS)</i>					
<i>(≥ 0,010 mg/kg)</i>					
Imidacloprid	<i>Imidacloprid</i>	Nitenpyram	<i>Nitenpyram</i>	Simetryn	<i>Simetryn</i>
Indoxacarb	<i>Indoxacarb</i>	Nuarimol	<i>Nuarimol</i>	Spinetoram	<i>Spinetoram</i>
Ipconazol	<i>Ipconazole</i>	Ometoato	<i>Omethoate</i>	Espinosad	<i>Spinosad</i>
Iprovalicarb	<i>Iprovalicarb</i>	Oxadixilo	<i>Oxadixyl</i>	Espiromesifeno	<i>Spiromesifen</i>
Isocarbophos	<i>Isocarbophos</i>	Oxidemetón-metilo	<i>Oxydemeton-methyl</i>	Sulfentrazone	<i>Sulfentrazone</i>
Isoprocarb	<i>Isoprocarb</i>	Paclbutrazol	<i>Paclobutrazol</i>	Tebuconazol	<i>Tebuconazole</i>
Isoproturón	<i>Isoproturon</i>	Pencicurón	<i>Pencycuron</i>	Tebufenocida	<i>Tebufenozide</i>
Isoxabén	<i>Isoxaben</i>	Penconazol	<i>Penconazole</i>	Tebufenpirad	<i>Tebufenpirad</i>
Ivermectin	<i>Ivermectin</i>	Penoxsulam	<i>Penoxsulam</i>	Tebuthiuron	<i>Tebuthiuron</i>
Linurón	<i>Linuron</i>	Picoxistrobina	<i>Picoxystrobin</i>	Terbumeton	<i>Terbumeton</i>
Mandipropamid	<i>Mandipropamid</i>	Pimetrozina	<i>Pymetrozine</i>	Terbutryn	<i>Terbutryn</i>
Mefenacet	<i>Mefenacet</i>	Piperonyl butoxide	<i>Piperonyl butoxide</i>	Tetraconazol	<i>Tetraconazole</i>
Meipanipirima	<i>Meipanipirim</i>	Piraclostrobina	<i>Pyraclostrobin</i>	Thidiazuron	<i>Thidiazuron</i>
Mepronilo	<i>Mepronil</i>	Piridabén	<i>Pyridaben</i>	Tiacloprid	<i>Tiacloprid</i>
Mesotriona	<i>Mesotrione</i>	Pirimetaniil	<i>Pyrimethanil</i>	Tiametoxam	<i>Thiamethoxam</i>
Metabenzthiazurón	<i>Methabenzthiazuron</i>	Pirimicarb	<i>Pirimicarb</i>	Tiobencarb	<i>Tiobencarb</i>
Metamidofós	<i>Methamidophos</i>	Piriproxifén	<i>Pyriproxyfen</i>	Tiofanato-metilo	<i>Tiofanato-metilo</i>
Metconazol	<i>Metconazole</i>	Procloraz	<i>Prochloraz</i>	Tralcoxim	<i>Tralkoxydim</i>
Metiocarb	<i>Methiocarb</i>	Promecarb	<i>Promecarb</i>	Triadimefón	<i>Triadimefon</i>
Metomilo	<i>Methomyl</i>	Prometon	<i>Prometon</i>	Triadimenol	<i>Triadimenol</i>
Metoxifenoazida	<i>Methoxyfenozide</i>	Prometryn	<i>Prometryne</i>	Triciclazol	<i>Triciclazol</i>
Metrafenona	<i>Metrafenone</i>	Propamocarb	<i>Propamocarb</i>	Triclorfón	<i>Trichlorfon</i>
Metribucina	<i>Metribuzin</i>	Propiconazol	<i>Propiconazole</i>	Trifloxistrobina	<i>Trifloxystrobin</i>
Mevinfós	<i>Mevinphos</i>	Protioconazol	<i>Prothioconazole</i>	Triflumizol	<i>Triflumizole</i>
Mexacarbate	<i>Mexacarbate</i>	Pyracarbolid	<i>Pyracarbolid</i>	Triflumurón	<i>Triflumuron</i>
Miclobutanil	<i>Myclobutanil</i>	Quinoxifeno	<i>Quinoxifen</i>	Triticonazol	<i>Triticonazole</i>
Monocrotofós	<i>Monocrotophos</i>	Quizalofop-ethyl	<i>Quizalofop-ethyl</i>	Vamidotion	<i>Vamidotion</i>
Monolinurón	<i>Monolinuron</i>	Rotenona	<i>Rotenone</i>	Zoxamida	<i>Zoxamide</i>
Neburon	<i>Neburon</i>	Siduron	<i>Siduron</i>		
<i>(≥ 0,005 mg/kg)</i>					
Abamectina	<i>Abamectin</i>	Fipronil	<i>Fipronil</i>		
<i>(≥ 0,002 mg/kg)</i>					
Furatiocarb	<i>Furathiocarb</i>				
<i>(≥ 0,001 mg/kg)</i>					
3-Hydroxycarbofuran	<i>3-Hydroxycarbofuran</i>	Carbofurano	<i>Carbofuran</i>	Oxamil	<i>Oxamyl</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Cerveza	<i>Beer</i>
Mosto	<i>Must</i>
Sidra	<i>Cider</i>
Vino	<i>Wine</i>
Vinagre	<i>Vinegar</i>
Material vegetal Hoja de vid	<i>Plant material/vine leaf</i>
Uvas	<i>Grapes</i>
Productos a base de uva, de mosto o de vino	<i>Product derived from grapes, grape must or wine</i>
Bebidas espirituosas	<i>Spirit drinks</i>
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE	
PNT-74-01	<i>Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021</i>
ENSAYO/TYPE OF TEST	
Residuos de plaguicidas polares por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Polar pesticide residues by liquid chromatography mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i>	
<i>(≥ 0,010 mg/kg)</i>	
Ácido fosfónico y sus sales, expresado como fosetil)	<i>Phosphonic acid and their salts</i>
Fosetil	<i>Fosetyl</i>
Glifosato	<i>Glyphosate</i>
Ácido aminometil fosfonico (AMPA)	<i>Aminomethyl phosphonic Acid (AMPA)</i>
Etefón	<i>Ethephon</i>
Glufosinato de amonio (suma de glufosinato, sus sales, MPP —ácido 3-[hidroxi(metil)fosfinoil]propiónico— y NAG —N-acetil glufosinato— expresada como equivalentes de glufosinato)	<i>Glufosinate-ammonium (sum of glufosinate, its salts, MPP and NAG expressed as glufosinate equivalents)</i>
Clorato	<i>Chlorate</i>
Perclorato	<i>Perchlorate</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 in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.