

DOLMAR INNOVA TENTAMUS, 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.5 fecha/data 25/07/2023)

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 / Methylic strength
- Dióxido de azufre total / Total Sulfur dioxide
- pH / pH
- Turbidez / Turbidity
- Ácido súrbico / 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
- Fosetyl-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 Spirituuous beverages Alcohol Beer 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 Wine based beverages 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 Vinegar Cider Wine based beverages 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 Beer	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 Beer	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (3,0 - 6,0 unidades pH/pH units)	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</i> (4,0 - 10 unidades pH/pH units)	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</i> (76 - 11.670 µs/cm)	PNT-17-01 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 6</i>
Alimentos Food	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2,0 - 9,2 unidades pH/ pH units)	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
Alimentos (excepto alimentos con alto contenido en materias volátiles o azúcares) <i>Food (except foods with a high content of volatile matter or sugar)</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT-21-01 Rev./ Ed. 8 <i>Método interno In-house method</i>
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>Crystalline 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</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Spirit drinks</i>	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría <i>Free and total sulfur dioxide by titration</i> (≥ 10mg/l)	PNT-10-02 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS323-04A1</i> <i>OIV-MA-AS323-04A2</i>
Vino <i>Wine</i>	Acidez volátil por volumetría <i>Volatile Acidity by titration</i> (≥ 0,20 g/l de ácido acético/acetic acid)	PNT-58-02 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS313-02</i>
Cerveza <i>Beer</i>	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i> (≥ 1,00 g/l de ácido láctico/lactic acid)	PNT-32-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>BOE-A-1985-21911</i> <i>ANEXO I, Núm. 5</i>
Vino Bebidas a base de vino <i>Wine</i> <i>Wine based beverages</i>	(≥ 3,50 g/l de ácido tartárico/tartaric acid)	PNT-05-02 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS313-01</i>
Vinagre y cremas de vinagre <i>Vinegar and vinegar cream</i>	(≥20 g/l de ácido acético/acetic acid)	PNT-51-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Resolución OENO 597-2018</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	(≥25 mg/l de ácido acético/acetic acid)	PNT-93-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>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> (≥ 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</i> <i>Spirit drinks</i> <i>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)</i> <i>Beer</i> <i>Cider</i>	Grado alcohólico por espectroscopía 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</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Cider</i> <i>Beer</i> <i>Vinegar</i> <i>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 Continous Flow</i> <i>(≥ 10mg/l)</i>	PNT-108-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based to</i> <i>OIV-OENO 391/2010</i>
Vino Bebidas a base de vino <i>Wine</i> <i>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> <i>(≥ 0,20 g/l)</i>	PNT-08-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>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> <i>(≥ 0,20 g/l)</i>	PNT-50-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>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> <i>(≥ 0,10 g/l)</i>	PNT-07-01 <i>Método interno conforme a</i> <i>In-house method according to</i> <i>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> <i>(≥ 0,10 g/l)</i>	PNT-41-01 <i>Método interno conforme a</i> <i>In-house method according to</i> <i>Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>L-lactic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> <i>(≥ 0,20 g/l)</i>	PNT-50-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Ascorbic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> <i>(≥ 25 mg/l)</i>	PNT-57-01 <i>Método interno conforme a</i> <i>In-house method according to</i> <i>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</i> <i>Wine based beverages</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>Wine based beverages</i> <i>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
<p>Vino Vino dulce (excepto vino espumoso)</p> <p>Wine Sweet wine (except sparkling wine)</p>	<p>Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i></p> <p>Fase visual / Visual phase <i>(escala discontinua 3 niveles/discontinuous scale 3 levels)</i></p> <p>Limpidez / Clearness <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></p> <p>Matiz o tonalidad / Hue or tonality <i>(escala discontinua 5 niveles/discontinuous scale 5 levels)</i></p> <p>Intensidad de color / Color intensity</p> <p>Fase olfativa/ Olfative pase Fase gustativa / Taste phase</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles/ discontinuous scale 7 levels)</i></p> <p>Intensidad olfativa / Olfactive intensity <i>(escala discontinua 3 niveles) / (Discontinuous scale 3 levels)</i> <i>(escala discontinua 3 niveles)/ (discontinuous scale 3 levels)</i></p> <p>Anhídrido sulfuroso/Sulphur dioxide Moho-terroso/TCA/Earthy-mouldy/TCA</p> <p>Oxidación/Acetaldehido/ Oxidation/Acetaldehyde</p> <p>Ácido acético/pegamento / Acetic acid /Glue</p> <p>Reducción/azufrado / Reduction/Sulphuring</p> <p>Herbáceo/vegetal / Herbal/Vegetal</p> <p>Animal/Brettanomyces Animal/Brettanomyces</p> <p>Lácteo/mantequilla/queso rancio Dairy/butter/stale cheese</p> <p>Iodado / Iodine</p> <p>Plástico / Plastic</p> <p>Almendra amarga / Bitter almond</p>	PNT-29-01 Rev./Ed.22

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE																																				
<p>Vino Vino dulce (excepto vino espumoso) <i>Wine</i> <i>Sweet wine (except sparkling wine)</i></p>	<p>Evaluación sensorial descriptiva <i>Sensorial descriptive assessment</i></p> <table> <tr> <td data-bbox="398 512 647 541">Fase olfativa/ Olfative phrasre</td> <td data-bbox="779 512 1060 541">Fase gustativa / Taste phase</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 557 763 613">(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)</td> <td data-bbox="779 557 1124 613">(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 628 663 658">Frutas de árbol / Stone fruits</td> <td data-bbox="779 628 1060 658">Frutas de árbol / Stone frutirs</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 669 647 698">Frutas cítricas / Citric fruits</td> <td data-bbox="779 669 1024 698">Frutas cítricas/Citric fruits</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 709 695 738">Frutas tropicales / Tropical fruits</td> <td data-bbox="779 709 1071 738">Frutas tropicales/Tropical fruits</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 750 727 779">Frutas rojas y negras / Berries fruits</td> <td data-bbox="779 750 1108 779">Frutas rojas y negras / Berries fruits</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 790 674 819">Flores blancas / White flowers</td> <td data-bbox="779 790 1060 819">Flores blancas / White flowers</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 831 632 860">Flores rojas / Red flowers</td> <td data-bbox="779 831 1017 860">Flores rojas / Red flowers</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 871 557 900">Especiado / Spicy</td> <td data-bbox="779 871 949 900">Especiado / Spicy</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 911 595 941">Balsámico / Balsamic</td> <td data-bbox="779 911 981 941">Balsámico / Balsamic</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 952 759 981">Maderas y tostados/Wood and toasted</td> <td data-bbox="779 952 1144 981">Maderas y tostados/Wood and toasted</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 992 763 1021">Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit</td> <td data-bbox="779 992 1144 1021">Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 1033 573 1062">Frutos secos / Nuts</td> <td data-bbox="779 1033 965 1062">Frutos secos / Nuts</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 1073 679 1102">Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie</td> <td data-bbox="779 1073 1060 1102">Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="398 1114 600 1143">Lácteos / Dairy-Milky</td> <td data-bbox="779 1114 981 1143">Lácteos / Dairy-Milky</td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 1154 1071 1210">(escala discontinua 4 niveles) / (Discontinuous scale 4 levels)</td> <td data-bbox="779 1221 1097 1300">Persistencia aromática / Aromatic persistance Cuerpo / Body Dulzor / Sweetness</td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 1311 1060 1390">(escala discontinua 5 niveles) (Discontinuous scale 5 levels)</td> <td data-bbox="779 1401 1017 1453">Acidez / Acidity Alcohol / Alcohol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 1468 1060 1525">(escala discontinua 3 niveles) (Discontinuous scale 3 levels)</td> <td data-bbox="779 1536 1017 1587">Astringencia / Astringency Amargor /Bitterness</td> </tr> </table>	Fase olfativa/ Olfative phrasre	Fase gustativa / Taste phase	(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)	(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)	Frutas de árbol / Stone fruits	Frutas de árbol / Stone frutirs	Frutas cítricas / Citric fruits	Frutas cítricas/Citric fruits	Frutas tropicales / Tropical fruits	Frutas tropicales/Tropical fruits	Frutas rojas y negras / Berries fruits	Frutas rojas y negras / Berries fruits	Flores blancas / White flowers	Flores blancas / White flowers	Flores rojas / Red flowers	Flores rojas / Red flowers	Especiado / Spicy	Especiado / Spicy	Balsámico / Balsamic	Balsámico / Balsamic	Maderas y tostados/Wood and toasted	Maderas y tostados/Wood and toasted	Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit	Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit	Frutos secos / Nuts	Frutos secos / Nuts	Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie	Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie	Lácteos / Dairy-Milky	Lácteos / Dairy-Milky	(escala discontinua 4 niveles) / (Discontinuous scale 4 levels)	Persistencia aromática / Aromatic persistance Cuerpo / Body Dulzor / Sweetness	(escala discontinua 5 niveles) (Discontinuous scale 5 levels)	Acidez / Acidity Alcohol / Alcohol	(escala discontinua 3 niveles) (Discontinuous scale 3 levels)	Astringencia / Astringency Amargor /Bitterness	PNT-29-01 Rev./Ed.22 <i>Método interno In-house method</i>
Fase olfativa/ Olfative phrasre	Fase gustativa / Taste phase																																					
(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)	(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)																																					
Frutas de árbol / Stone fruits	Frutas de árbol / Stone frutirs																																					
Frutas cítricas / Citric fruits	Frutas cítricas/Citric fruits																																					
Frutas tropicales / Tropical fruits	Frutas tropicales/Tropical fruits																																					
Frutas rojas y negras / Berries fruits	Frutas rojas y negras / Berries fruits																																					
Flores blancas / White flowers	Flores blancas / White flowers																																					
Flores rojas / Red flowers	Flores rojas / Red flowers																																					
Especiado / Spicy	Especiado / Spicy																																					
Balsámico / Balsamic	Balsámico / Balsamic																																					
Maderas y tostados/Wood and toasted	Maderas y tostados/Wood and toasted																																					
Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit	Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit																																					
Frutos secos / Nuts	Frutos secos / Nuts																																					
Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie	Panadería-Pastelería/Backery-Patisserie																																					
Lácteos / Dairy-Milky	Lácteos / Dairy-Milky																																					
(escala discontinua 4 niveles) / (Discontinuous scale 4 levels)	Persistencia aromática / Aromatic persistance Cuerpo / Body Dulzor / Sweetness																																					
(escala discontinua 5 niveles) (Discontinuous scale 5 levels)	Acidez / Acidity Alcohol / Alcohol																																					
(escala discontinua 3 niveles) (Discontinuous scale 3 levels)	Astringencia / Astringency Amargor /Bitterness																																					

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> <i>(Filtración)</i> <i>Enumeration of coliforms and Escherichia coli</i> <i>(Filtration)</i>	PNT-19-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 9308-1</i>
Vino / Mosto estabilizado Sangría Bebidas de bajo contenido en alcohol procedentes del vino <i>Wine</i> <i>Stabilized must</i> <i>Low-alcoholic beverages</i> <i>derived from wine</i>	Recuento de bacterias acéticas, levaduras y mohos <i>(Filtración)</i> <i>Enumeration of acetic bacteria, yeast and mould</i> <i>(Filtration)</i>	PNT-33-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Resolución OIV/OENO 206</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 <i>(ELFA)</i> <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT-24-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS® Easy Salmonella</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence</i> <i>(ELFA)</i>	PNT-25-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS® Listeria monocytogenes II</i> <i>(LMO2)</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</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Vinegar</i>	Cuantificación de ovoalbúmina mediante ELISA sándwich <i>Ovalbumin quantification by ELISA sandwich</i> (≥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 sandwich</i> (≥0,25 mg/l)	
	Cuantificación de lisozima mediante técnica ELISA sándwich <i>Lysozyme quantification by ELISA sandwich</i> (≥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*

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 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>NF V-08-401</i> <i>NF V-08-408</i>

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
Bebidas refrescantes <i>Soft drinks</i>	Plomo y Cadmio por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Lead and Cadmium by atomic absorption spectrometry (electrothermal atomization)</i> Plomo ($\geq 0,020 \text{ mg/l}$) Cadmio ($\geq 0,003 \text{ mg/l}$)	PNT-36-01 Rev./Ed 12 <i>Método interno In-house method</i>
Vino Mosto Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Vinagres (excepto cremas) <i>Wine Must Cider Beer Spirit drinks (except creams) Vinegar (except cream)</i>	Arsénico por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Arsenic by atomic absorption spectrometry (electrothermal atomization)</i> ($\geq 0,030 \text{ mg/l}$)	PNT-36-01 Rev./Ed 12 <i>Método interno In-house method</i>
Zumos sin pulpa Bebidas refrescantes <i>Fruit Juice without pulp Soft drink</i>	Sodio y Potasio por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) <i>Sodium and Potassium by atomic spectroscopy absorption (flame atomization)</i> Sodio ($\geq 5,0 \text{ mg/l}$) Potasio ($\geq 100 \text{ mg/l}$)	PNT-102-01 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS 322-02A OIV-MA-AS 322-03A</i>
Cerveza Mosto Sidra Vino <i>Beer Must Cider Wine</i>	Cobre, Hierro y Zinc por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) <i>Copper, Iron and Zinc by atomic absorption spectrometry (flame atomization)</i> ($\geq 0,10 \text{ mg/l}$)	PNT-36-03 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS322-05A OIV-MA-AS322-06A OIV-MA-AS322-08A</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) 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> (≥ 0,005 %)	PNT-03-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS312-03A</i> PNT-03-01 Rev./Ed.12 <i>Método interno</i> <i>In-house methodn</i>
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-ethylguaiacol by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS)</i> (≥ 15 µg/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</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)/ <i>Trichloroanisole</i> (≥ 0,50 ng/l) Tetracloroanisol(TeCA)/ <i>Tetrachloroanisole</i> (≥0,50 ng/l) Tribromoanisol (TBA)/ <i>Tribromoanisole</i> (≥ 0,50 ng/l) Pentacloroanisol (PCA)/ <i>Pentachloroanisole</i> (≥ 0,50 ng/l) Triclorofenol (TCF)/ <i>Trichlorophenol</i> (≥ 0,50 ng/l) Geosmina / Geosmin (≥5,00ng/l)	PNT-37-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS315-16</i> <i>OIV-MA-AS315-17</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	Furfural por cromatografía líquida con detector UV-VIS <i>Furfural by liquid chromatography with UV-VIS detector</i>	PNT-86-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-BS-16</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 Mosto Sidra <i>Wine</i> <i>Wine based beverages</i> <i>Must</i> <i>Cider</i>	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> (≥ 5,0 mg/l)	PNT-49-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>OIV-MA-AS313-20</i>
Bebidas refrescantes Bebidas fermentadas Bebidas energéticas <i>Soft drinks</i> <i>Fermented beverages</i> <i>Energetic beverages</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Caffeine by liquid chromatography with serial diodes detector (CL-DAD)</i> (≥ 5,0 mg/l)	PNT-107-02 Rev./Ed.2 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Vino <i>Wine</i>	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 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Journal Food Additives and</i> <i>Contaminants 2011 vol.28 No.7</i> <i>July2011, 826-839</i>
Mosto Vino <i>Must</i> <i>Wine</i>	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> (≥ 1,00 mg/l)	PNT-45-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Journal of Mass Spectrometry,</i> <i>2014, 49, 819-825</i>
Mosto Vino Cerveza Zumos de frutas Vinagre de vino <i>Must</i> <i>Wine</i> <i>Beer</i> <i>Fruit Juices</i> <i>Wine Vinegar</i>	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> (≥ 0,1 µg/kg)	PNT-46-01 <i>Método interno conforme al</i> <i>Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus</i> <i>posteriores modificaciones</i> <i>In-house method according to CE</i> <i>Regulation nº 401/2006 and their</i> <i>subsequent amendments</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED									
Cerveza		Beer							
Mosto		Must							
Sidra		Cider							
Vino		Wine							
Vinagre		Vinegar							
Material vegetal Hoja de vid		Plant material/vine leaf							
Uvas		Grapes							
Productos a base de uva, de mosto o de vino		Product derived from grapes, grape must or wine							
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE									
PNT-31-01		<i>Método interno conforme a/In-house method according to Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</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>									
(≥ 0,010 mg/kg)									
2,3,5,6-Tetracloroanilina	Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-	Clorfenapir	Chlorfenapyr	Fenclorfos	Fenchlorphos				
2-Fenilfenol	2-Phenylphenol	Clorobencílato	Chlorobenzilate	Fenitrotión	Fenitrothion				
3,4-Dichloroanilina	3,4-Dichloroaniline	Clorobenside	Chlorbenside	Fenpirazamina	Fenpyrazamine				
4,4'-Dichlorobenzophenone	4,4'-Dichlorobenzophenone	Clorofensón	Chlorfenson	Fenpropatrín	Fenpropatrín				
Acetocloro	Acetochlor	Clorpirifos	Chlorpyrifos	Fenson (fenizon)	Fenson				
Acrinatrina	Acrinathrin	Clorpirifós-metilo	Chlorpyrifos- methyl	Fention	Fenthion				
Alacloro	Alachlor	Clorprofam	Chlorpropham	Fentoato	Fenthatoate				
Aldrín	Aldrin	Clortal dimetil	Chlorthal-dimethyl	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	Fenvalerate (incl.Esfenvalerate)				
Atrazina	Atrazine	Clozolinato	Chlozolinate	Fluacifop-P	Fluazifop-P-butyl				
Azoxistrobina	Azoxystrobin	Deltametrin	Deltamethrin	Fluchloralin	Fluchloralin				
Benfluralina	Benfluralin	Diazinón	Diazinon	Flumetralina	Flumetralin				
Bifenilo	Biphenyl	Dichlofentión	Dichlofenthion	Fluopiram	Fluopiram				
Bifentrina	Bifenthrin	Dichlofluanid	Dichlofluanid	Fluxapiroxad	Fluxapyroxad				
Bromfenvinfos-methyl	Bromfenvinfos-methyl	Diclobenilo	Dichlobenil	Folpet y ftalimida	Folpet and ftalimide				
Bromofós-etilo	Bromophos ethyl	Diclorvos	Dichlorvos	Fonofos	Fonofos				
Bromophos	Bromophos	Difenamide	Diphenamid	Forato	Phorate				
Bromopropilato	Bromopropylate	Difenilamina	Diphenylamine	Formación	Formothion				
Bupirimato	Bupirimate	Dimetacloro	Dimethachlor	Fosalón	Phosalone				
Carbofenotion	Carbophenothion	Disulfoton	Disulfoton	Heptacloro (incl. Heptacloro-epóxido)	Heptachlor (incl.Heptaclor epoxide)				
Chloroneb	Chloroneb	Edifenphos	Edifenphos	Heptenofos	Heptenofos				
Cicloato	Cycloate	Endosulfan	Endosulfan alfa	Hexaclorobenceno	Hexachlorobenzene				
Ciflufenamida	Cyflufenamid	EPN	EPN	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	Hexachlorocyclohexane (HCH) alpha				
Ciflutrín	Cyfluthrin	Esfenvalerato	Esfenvalerate	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	Hexachlorocyclohexane (HCH) beta				
Cipermetrina	Cypermethrin	Etalfluralina	Ethafluralin	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	Hexachlorocyclohexane (HCH) delta				
Ciprodinilo	Cyprodinil	Etion	Ethion	Hexazinone	Hexazinone				
cis-Clordano	Chlordane-cis (alpha)	Etofenprox	Etofenprox	Iodofenphos	Iodofenfos				
Cis-Nonachlor	Nonachlor, cis-	Etridiazol	Etridiazole	Iprodiona	Iprodione				
Clomazona	Clomazone	Etrimfos	Etrifmos	Isazofos	Isazophos				
Clordano	Chlordane	Fenamifos	Fenamiphos	Isodrin	Isodrin				
2,3,5,6-Tetracloroanilina	Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-	Clorfenapir	Chlorfenapyr	Fenclorfos	Fenchlorphos				

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>

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE

PNT-31-01	<i>Método interno conforme a/in-house method according to Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
-----------	--

ENSAYO/TYPE OF TEST

Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (CG/MS-MS)

Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)

($\geq 0,010 \text{ mg/kg}$)

Isopropalin	<i>Isopropalin</i>	Paratión	<i>Parathion</i>	Pyridaphenthion	<i>Pyridaphenthion</i>
Lambda-cihalotrina	<i>Cyhalothrin, lambda</i>	Paratió-metilo	<i>Methyl parathion</i>	Quinalfós	<i>Quinalphos</i>
Lenacilo	<i>Lenacil</i>	Pebulate	<i>Pebulate</i>	Quintozene	<i>Quintozene</i>
Leptofos	<i>Leptophos</i>	Pendimetalina	<i>Pendimethalin</i>	Resmetrina	<i>Resmethrin</i>
Lindano	<i>Lindane</i>	pentachloro-anilina	<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>Permetherin</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>Oxadazon</i>	Propetamphos	<i>Propetamphos</i>	Trans-Nonachlor	<i>Nonachlor, trans-</i>
Oxifluorfén	<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>

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE

PNT-44-01	<i>Método interno conforme a/ In-house method according to Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
-----------	---

ENSAYO/TYPE OF TEST

Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (LC/MS-MS)

Pesticide residues by liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS/MS)

(≥ 0,010 mg/kg)

Abamectina	<i>Abamectin</i>	Cloridazona	<i>Cloridazon</i>	Fenarimol	<i>Fenarimol</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>Fenmedipharm</i>
Ametryn	<i>Ametryn</i>	Desmedifam	<i>Desmedipharm</i>	Fenobucarb	<i>Fenobucarb</i>
Aminocarb	<i>Aminocarb</i>	Diclobutrazol	<i>Diclobutrazol</i>	Fenoxyaprop-P-ethyl	<i>Fenoxyaprop-pethyl</i>
Azoxistrobina	<i>Azoxystrobin</i>	Diclorprop	<i>Dichlorprop</i>	Fenoxicarb	<i>Fenoxy carb</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>Bromuconazole</i>	Dimoxistrobina	<i>Dimoxystrobin</i>	Fludioxonilo	<i>Fludioxinil</i>
Bupirimato	<i>Bupirimate</i>	Dinicronazol	<i>Dinicronazole</i>	Flufenacet	<i>Flufenacet</i>
Buprofecina	<i>Buprofezin</i>	Diurón	<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>
Carbendazina	<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>	Forchlorfenuron	<i>Forchlорfenuron</i>
Cimoxanilo	<i>Cymoxanil</i>	Etofumesato	<i>Ethofumesate</i>	Furalaxy	<i>Furalaxyl</i>
Ciproconazol	<i>Cyproconazole</i>	Etoprofos	<i>Ethoprophos</i>	Haloxifop	<i>Haloxifop</i>
Ciromazina	<i>Cyromazine</i>	Etoxazol	<i>Etoxazole</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>

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>

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE

PNT-44-01	<i>Método interno conforme a/ In-house method according to Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
-----------	---

ENSAYO/TYPE OF TEST

Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (CL/MS-MS)

Pesticides residues by liquid chromatography mass spectrometry detector (LC/MS/MS)

($\geq 0,010 \text{ mg/kg}$)

Imazalil	<i>Imazalil</i>	Nitenpyram	<i>Nitenpyram</i>	Simetryn	<i>Simetryn</i>
Imidacloprid	<i>Imidacloprid</i>	Nuarimol	<i>Nuarimol</i>	Spinetoram	<i>Spinetoram</i>
Indoxacarbo	<i>Indoxacarb</i>	Ometoato	<i>Omethoate</i>	Espinasad	<i>Espinasad</i>
Ipconazol	<i>Ipconazole</i>	Oxadixilo	<i>Oxadixyl</i>	Espiromesifeno	<i>Spiromesifen</i>
Iprovalicarb	<i>Iprovalicarb</i>	Oxamil	<i>Oxamyl</i>	Sulfentrazone	<i>Sulfentrazone</i>
Isocarbophos	<i>Isocarbophos</i>	Oxidemetón-metilo	<i>Oxydemeton-methyl</i>	Tebuconazol	<i>Tebuconazole</i>
Isoprocarb	<i>Isoprocarb</i>	Pacobutrazol	<i>Pacobutrazol</i>	Tebufenocida	<i>Tebufenozide</i>
Isoproturón	<i>Isoproturon</i>	Pencicurón	<i>Pencycuron</i>	Tebufenpirad	<i>Tebufenpirad</i>
Isoxabén	<i>Isoxaben</i>	Penconazol	<i>Penconazole</i>	Tebuthiuron	<i>Tebuthiuron</i>
Ivermectin	<i>Ivermectin</i>	Penoxsulam	<i>Penoxsulam</i>	Terbumeton	<i>Terbumeton</i>
Linurón	<i>Linuron</i>	Picoxistrobina	<i>Picoxystrobin</i>	Terbutryn	<i>Terbutryn</i>
Mandipropamid	<i>Mandipropamid</i>	Pimetrozina	<i>Pymetrozine</i>	Tetraconazol	<i>Tetraconazole</i>
Mefenacet	<i>Mefenacet</i>	Piperonyl butoxide	<i>Piperonyl butoxide</i>	Thidiazuron	<i>Thidiazuron</i>
Mepanipirima	<i>Mepanipyrim</i>	Piraclostrobina	<i>Pyraclostrobin</i>	Tiacloprid	<i>Tiacloprid</i>
Mepronilo	<i>Mepronil</i>	Piridabén	<i>Pyridaben</i>	Tiametoxam	<i>Thiamethoxam</i>
Mesotriona	<i>Mesotrione</i>	Pirimetanil	<i>Pyrimethanil</i>	Tiobencarb	<i>Tiobencarb</i>
Metabenzthiazurón	<i>Methabenzthiazuron</i>	Pirimicarb	<i>Pirimicarb</i>	Tiofanato-metilo	<i>Tiofanato-metilo</i>
Metamidofós	<i>Methamidophos</i>	Piriproxifén	<i>Pyriproxyfen</i>	Tralcoxidim	<i>Tralkoxydim</i>
Metconazol	<i>Metconazole</i>	Procloraz	<i>Prochloraz</i>	Triadimefon	<i>Triadimefon</i>
Metiocarb	<i>Methiocarb</i>	Promecarb	<i>Promecarb</i>	Triadimenol	<i>Triadimenol</i>
Metomilo	<i>Methomyl</i>	Prometon	<i>Prometon</i>	Triciclazol	<i>Triciclazol</i>
Metoxifenozida	<i>Methoxyfenozide</i>	Prometryn	<i>Prometryne</i>	Triclorfón	<i>Trichlorfon</i>
Metrafenona	<i>Metrafenone</i>	Propamocarb	<i>Propamocarb</i>	Trifloxistrobina	<i>Trifloxystrobin</i>
Metribucina	<i>Metribuzin</i>	Propiconazol	<i>Propiconazole</i>	Triflumizol	<i>Triflumizole</i>
Mevinfós	<i>Mevinphos</i>	Protioconazol	<i>Prothioconazole</i>	Triflumurón	<i>Triflumuron</i>
Mexacarbato	<i>Mexacarbato</i>	Pyracarbolid	<i>Pyracarbolid</i>	Triticonazol	<i>Triticonazole</i>
Miclobutanil	<i>Myclobutanil</i>	Quinoxifeno	<i>Quinoxifen</i>	Vamidothion	<i>Vamidothion</i>
Monocrotofós	<i>Monocrotophos</i>	Quizalofop-ethyl	<i>Quizalofop-ethyl</i>	Zoxamida	<i>Zoxamide</i>
Monolinurón	<i>Monolinuron</i>	Rotenona	<i>Rotenone</i>		
Neburon	<i>Neburon</i>	Siduron	<i>Siduron</i>		
($\geq 0,005 \text{ mg/kg}$)					
Fipronil	<i>Fipronil</i>				
($\geq 0,002 \text{ mg/kg}$)					
3-Hydroxycarbofurano	<i>3-Hydroxycarbofuran</i>	Carbofurano	<i>Carbofuran</i>	Furatiocarb	<i>Furathiocarb</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>
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE	
PNT-74-01	<i>Método interno conforme a/ In-house method according to Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</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>	
$(\geq 0,010 \text{ mg/kg})$	
Fosetyl de aluminio (suma de fosetyl, ácido fosfónico y sus sales, expresado como fosetyl)	<i>Fosetyl Al (sum of fosetyl, phosphonic acid and their salts, expressed as 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>

*Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 4 de fecha 14/07/2023.
This edition corrects mistakes detected in Ed. 4 dated 14/07/2023.*

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.