

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

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

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **434/LE857**

Fecha de entrada en vigor: 24/09/2004

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.24 fecha 25/09/2026)

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

#### ÁREA DE SIDRAS Y TXAKOLI

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

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

Análisis físico-químicos

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

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



Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

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

ÁREA DE SUSTRATOS Y SUELOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

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

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

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

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

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

#### ÁREA SANIDAD ANIMAL

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO                                                                                                              | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                      |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Suero de bovino             | Detección de anticuerpos frente al virus de la <i>leucosis enzoótica</i> bovina por inmunoensayo (ELISA)            | PNTE/LF/405<br><i>Método Tipo I de CEA-ENAC-22</i> |
|                             | Detección de anticuerpos frente a <i>Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis</i> (MAP) mediante ELISA indirecto | PNTE/LF/408<br><i>Método Tipo I de CEA-ENAC-22</i> |
| Suero de ovino              | Detección de anticuerpos frente <i>Brucella ovis</i> por inmunoensayo (ELISA)                                       | PNTE/LF/416<br><i>Método Tipo I de CEA-ENAC-22</i> |

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

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

#### Análisis mediante métodos basados en pruebas de aglutinación

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

### ÁREA SANIDAD VEGETAL

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                 | ENSAYO                                                                  | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                                               |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Material vegetal de tomate (planta y fruto) | Detección del virus del mosaico del pepino dulce por DAS-ELISA (PepMV0) | PNTE/LF/703<br><i>Método Tipo II de CEA-ENAC-26 basado en EPPO PM 7/113</i> |

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO                                                                     | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                                                         |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Material vegetal            | Detección de <i>Xylella fastidiosa</i> (XYLEFA) mediante PCR a tiempo real | PNTE/LF/705<br><i>Método Tipo II de CEA-ENAC-26 basado en EPPO PM 7/24 Apéndice 5</i> |

## ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

### Análisis sensorial

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR                               | ENSAYO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO                       |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Sagardoa<br>(Sidra natural<br>elaborada en el País<br>Vasco) | <p>Valoración organoléptica</p> <p><b>Fase Visual</b><br/>(escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Aspecto<br/>(escala discontinua 3 niveles)</p> <p>Color</p> <p><b>Fase Olfativa</b><br/>(escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la<br/>materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p> <p><b>Fase Gustativa</b><br/>(escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Persistencia (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la<br/>materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p> <p>Equilibrio</p> <p>Cuerpo</p> | <p>PNTE/LF/601 Rev.18</p> <p><i>Método interno</i></p> |

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