

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

<b>ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR</b>				
<i>FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS</i>				
<b>Nº Nr</b>	<b>Produto Product</b>	<b>Ensaio Test</b>	<b>Método de Ensaio Test Method</b>	<b>Categoria Category</b>
1	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Acidez fixa <i>Fixed Acidity</i>  Evaporação e Volumetria <i>Evaporation and Titration</i>	OIV-MA-BS-12:2009	0
2	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Acidez Total <i>Total Acidity</i>  Volumetria <i>Titration</i>	OIV-MA-BS-12:2009	0
3	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Acidez Volátil <i>Volatile Acidity</i>  Cálculo <i>Calculation</i>	OIV-MA-BS-12:2009	0
4	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Cobre <i>Copper</i>  Espectrofotometria de absorção atómica com deteção por ionização de chama <i>Atomic Absorption Spectrophotometry with flame ionization</i>	MI 106, ed.13	0
5	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Substâncias Voláteis Totais <i>Total Volatile Substances</i>  Cálculo <i>Calculation</i>	MI 071, ed.22	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

6	Aguardente vínica, Aguardente bagaceira <i>Wine spirit and Grape marc spirit</i>	Substâncias Voláteis: Etanal; Acetato de Etilo; Acetal; Metanol, 2-Butanol; 1 –Propanol; Isobutanol; Alílico; 1 –Butanol; 2-Metil-1 Butanol; 3-Metil-1-Butanol; Álcoois Superiores Totais  <i>Volatile Substances: Ethanal, Ethyl Acetate, Acetal, Methanol, 2-Butanol, 1-Propanol, Isobutanol, Allyl Alcohol, 1-Butanol, 2-Methyl-1- Butanol, 3-Methyl-1-Butanol, Total higher alcohols</i>  Cromatografia em fase gasosa com deteção por ionização em chama (FID)  <i>Gas chromatography with flame ionization detection (FID)</i>	MI 071, ed.22	0
13	Vinagre de Vinho <i>Wine vinegar</i>	Acidez Total <i>Total Acidity</i>  Volumetria <i>Titration</i>	OIV-VI-01:2018  OIV-VI-01:2018	0
14	Vinagre de Vinho <i>Wine vinegar</i>	Dióxido de Enxofre Total <i>Total Sulfur Dioxide</i>  Volumetria <i>Titration</i>	OIV-VI-09:2008  OIV-VI-09:2008	0
15	Vinho espumante <i>Sparkling wine</i>	Sobrepessão <i>Overpressure</i>  Medida de pressão <i>Pressure Measurement</i>	OIV-AS314-02:2009	0
16	Vinho frisante <i>Semi-sparkling wine</i>	Sobrepessão <i>Overpressure</i>  Medida de pressão <i>Pressure Measurement</i>	MI 084, ed.07	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

17	Vinho <i>Wine</i>	Açúcares Totais (Glucose + Frutose) <i>Total Sugar (Glucose + Fructose)</i> Espectrometria de infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 238, ed.06	0
18	Vinho, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes <i>Wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Sabor – Tipicidade <i>Flavour – Tipicity</i>	MI 050, ed.18	0
19	Vinho, Vinho espumante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes <i>Wine, Sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Aroma – Tipicidade <i>Aroma – Tipicity</i>	MI 050, ed.18	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

20	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Total <i>Total Acidity</i> Espectrometria de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 235, ed.05	0
21	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Volátil <i>Volatile Acidity</i> Destilação e volumetria (sem dedução dos interferentes) <i>Distillation and titration (without deduction of interfering)</i>	MI 006, ed.11	0
22	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Volátil <i>Volatile Acidity</i> Espectrometria de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 236, ed.05	0
23	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Ácido Cítrico <i>Citric Acid</i> Método enzimático <i>Enzymatic Method</i>	MI 010, ed.06	0
24	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Açúcares Totais (Glucose + Frutose + Sacarose) <i>Total Sugar (Glucose + Fructose + Saccharose)</i> Método enzimático <i>Enzymatic Method</i>	MI 142, ed.09	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

25	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Cloretos <i>Chlorides</i> Titulação Potenciométrica <i>Potentiometric Titration</i>	MI 240, ed.07	0
26	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Cobre <i>Copper</i> Espectrofotometria de absorção atómica com detecção por ionização de chama <i>Atomic Absorption Spectrophotometry with flame ionization</i>	MI 105, ed.14	0
27	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Livre (com dedução de interferentes) <i>Free Sulfur Dioxide (with deduction of interfering)</i> Titulação Potenciométrica <i>Potentiometric Titration</i>	MI 107, ed.06	0
28	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Livre (sem dedução interferentes) <i>Free Sulfur Dioxide (without deduction of interfering)</i> Titulação Potenciométrica <i>Potentiometric Titration</i>	MI 241, ed.05	0
29	Vinho, Vinho frisan- te, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Livre <i>Free Sulfur Dioxide</i> Titulação Iodométrica <i>Iodometric Titration</i>	MI 011, ed.11	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

30	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante  <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Total (com dedução de interferentes)  <i>Free Sulfur Dioxide (with deduction of interfering)</i>  Titulação Potenciométrica  <i>Potentiometric Titration</i>	MI 107, ed.06	0
31	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante  <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Total (sem dedução de interferentes)  <i>Free Sulfur Dioxide (without deduction of interfering)</i>  Titulação Potenciométrica  <i>Potentiometric Titration</i>	MI 241, ed.05	0
32	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante  <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Total  <i>Total Sulfur Dioxide</i>  Titulação Iodométrica  <i>Iodometric Titration</i>	MI 013, ed.11	0
33	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante  <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Massa volúmica  <i>Density</i>  Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR)  <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 234, ed.05	0
34	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante  <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Metanol  <i>Methanol</i>  Cromatografia em fase gasosa com deteção por ionização em chama (FID)  <i>Gas chromatography with flame ionization detection (FID)</i>	MI 099, ed.10	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

35	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Pesquisa de Corantes Orgânicos Sintéticos (Função Ácida) <i>Examination of organic artificial colorants (Acid Function)</i> Fixação em lã <i>Wool Fixing</i>	MI 102, ed.12	0
36	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Pesquisa de Malvidina <i>Examination of Malvidin</i> Fluorescência <i>Fluorescence</i>	MI 101, ed.10	0
37	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	pH <i>pH</i> Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 237, ed.05	0
38	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Relação Álcool Peso/Extrato Não Redutor <i>Alcohol /Free Sugar Extract (in weight)</i> Cálculo <i>Calculation</i>	MI 027, ed.11	0
39	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Sacarose <i>Saccharose</i> Cálculo <i>Calculation</i>	MI 018, ed.07	0
40	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Sulfatos <i>Sulfates</i> Método de Referência. Gravimetria <i>Reference Method. Gravimetry</i>	OIV-AS321-05A:2009	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

41	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido <i>Actual Alcoholic Strenght by Volume</i> Espectrometria de Infravermelho Próximo (NIR) <i>Near Infrared Spectroscopy (NIR)</i>	MI 255, ed.03	
42	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido <i>Actual Alcoholic Strenght by Volume</i> Espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	MI 233, ed.05	0
43	Vinho, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Título Alcoométrico Volúmico em Potência <i>Alcoholic Strenght into power by volume</i> Cálculo (com base nos açúcares totais) <i>Calculation (based on total sugars)</i>	MI 003, ed.13	0
44	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Ácido Sórbico <i>Sorbic Acid</i> Espectrofotometria de Ultravioleta/Visível (UV- VIS) <i>Ultraviolet/Visible (UV/VIS) Absorption Spectrophotometry</i>	MI 262, ed.03	0
45	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisante, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Sulfatos <i>Sulfates</i> Análise em Fluxo Segmentado (SFA) <i>Segmented Flow Analysis (SFA)</i>	MI 055, ed.17	0

## Lista de Ensaio sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

46	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi- sparkling wine and Sparkling wine</i>	Valor energético <i>Energy value</i> Cálculo <i>Calculation</i>	Regulamento UE 1169/2011 de 25 de outubro e suas alterações <i>Reg UE 1169/2011 and alterations</i>	0
47	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Fixa <i>Fixed Acidity</i> Cálculo <i>Calculation</i>	OIV-AS313-03:2009	0
48	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Total <i>Total Acidity</i> Titulação com indicador (Azul de Bromotimol) <i>Titration with Indicator (Bromothymol Blue)</i>	OIV-AS313-01:2015	0
49	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Acidez Volátil <i>Volatile Acidity</i> Destilação e volumetria <i>Distillation and Titration</i>	OIV-AS313-02:2015 (exceto anexo) OIV-AS313-02:2015 (except annex)	0
50	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Ácido Ascórbico <i>Ascorbic Acid</i> Método rápido de ensaio (doseamento de interferentes) <i>Quick Test Method (interferents measurement)</i>	MI 015, ed.08	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

51	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Ácido Cítrico <i>Citric Acid</i> Análise em Fluxo Segmentado (SFA) <i>Segmented Flow Analysis (SFA)</i>	MI 054, ed.19	0
52	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Açúcares Totais (Glucose + Frutose) <i>Total Sugar (Glucose + Fructose)</i> Método enzimático <i>Enzymatic Method</i>	MI 141, ed.09	0
53	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Cloretos <i>Chlorides</i> Análise em Fluxo Segmentado (SFA) <i>Segmented Flow Analysis (SFA)</i>	MI 056, ed.17	0
54	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Livre <i>Free Sulfur Dioxide</i> Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio <i>Iodometric Titration. Quick Test Method</i>	OIV-AS323-04B:2009	0
55	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanter, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Dióxido de Enxofre Total <i>Total Sulfur Dioxide</i> Titulação Iodométrica. Método Rápido de Ensaio <i>Iodometric Titration. Quick Test Method</i>	OIV-AS323-04B:2009	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

56	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanete, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Extrato não Redutor <i>Sugar Free Extract</i> Cálculo <i>Calculation</i>	MI 043, ed.14	
57	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanete, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Extrato Seco Total <i>Total Dry Extract</i> Cálculo <i>Calculation</i>	OIV-AS2-03B:2012	
58	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanete, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	pH <i>pH</i> Potenciometria <i>Potentiometry</i>	OIV-AS313-15:2011	0
59	Vinho, Vinho licoroso, Vinho frisanete, Vinho espumante <i>Wine, Liqueur wine, Semi-sparkling wine and Sparkling wine</i>	Título Alcoométrico Volúmico Total <i>Total Alcoholic Strenght by Volume</i> Cálculo (com base nos açúcares totais) <i>Calculation (based on total sugars)</i>	MI 004, ed.11	0

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

---

60	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Aroma - Defeito Marcado  <i>Aroma – Defect</i>	MI 050, ed.18	0
61	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Aroma – Qualidade  <i>Aroma – Quality</i>	MI 050, ed.18	0

---

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

---

62	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Aspeto – Cor  <i>Aspect – Colour</i>	MI 050, ed.18	0
63	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Aspeto – Limpidez  <i>Aspect – Clarity</i>	MI 050, ed.18	0

---

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

64	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Sabor - Defeito Marcado  <i>Flavour – Defect</i>	MI 050, ed.18	0
65	Vinho, Vinho licoroso, Vinho espumante, Vinho frisante, Aguardente bagaceira, Aguardente vínica, Vinagre de vinho, produzidos na Região dos Vinhos Verdes  <i>Wine, Liqueur wine, Sparkling wine, Semi- sparkling wine, Grape marc spirit, Wine spirit, Wine vinegar produced in Vinhos Verdes Region</i>	Sabor – Qualidade  <i>Flavour – Quality</i>	MI 050, ed.18	0

FIM || END

### Notas / Notes:

- Categoria 0 – ensaio realizado nas instalações permanentes do Laboratório  
*Category 0 – trial in permanent installations Laboratory*
- MI – Método Interno  
*MI – Internal Method*
- OIV-AS – Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e dos Mostos (OIV)  
*OIV-AS – Compendium of International Methods of Wine and Musts Analysis (OIV)*
- OIV-BS – Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise de Bebidas Espirituosas e Álcoois (OIV)  
*OIV-BS – Compendium of International Methods of Analysis for Spiritous Beverages and Alcohols (OIV)*

## Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Intermédia

ATE N.º L0226-1 (Ed. 33, 22/08/2024)

- OIV-VI – Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise de Vinagres (OIV)  
*OIV-VI – Compendium of International Methods of Analysis for Vinegars (OIV)*
- Produtos vitivinícolas inclui os produtos definidos no Reg (EU) n.º 1308/2013  
*Grapevine products includes the products defined in Reg (EU) n.º 1308/2013*
- Vinagres inclui os produtos definidos no Decreto-Lei n.º 174/2007  
*Vinegars includes the products defined in the Portuguese law Decreto-Lei n.º 174/2007*
- Bebidas espirituosas inclui os produtos definidos no Reg (EU) 2019/787  
*Spirit drinks includes the products defined in the Reg (EU) 2019/787*

Este laboratório possui um âmbito de acreditação com descrição flexível intermédia, a qual admite a capacidade para implementar novas versões de documentos normativos no âmbito da acreditação.

Os ensaios abrangidos identificam-se pela omissão da versão do documento normativo associado na coluna “Método de Ensaio”.

O Laboratório tem disponível para consulta uma Lista de Ensaios Acreditados sob Acreditação Flexível Intermédia, permanentemente atualizada, discriminando os ensaios abrangidos.

O responsável pela aprovação da Lista de Ensaios Acreditados sob Acreditação Flexível Intermédia é a Dr.ª Patrícia Porto.

This laboratory has a scope of accreditation with intermediate flexible description, which allows him to implement new versions of normative documents in the scope of accreditation.

Tests covered are identified by omission of the correspondent normative document version in column “Test Method”.

The Laboratory has available for consultation a list of Accredited Tests under Intermediate Flexible Accreditation permanently updated, specifying the tests covered.

The responsible for approving the List of Accredited Tests under Intermediate Flexible Accreditation is Dr.ª Patrícia Porto.

Este Laboratório possui um âmbito de acreditação com descrição flexível global, a qual admite a capacidade para implementar métodos dentro do enquadramento de competência dado pelo Anexo Técnico.

O Laboratório tem disponível para consulta uma Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível Global, permanentemente atualizada, discriminando os ensaios abrangidos e indexando-os à correspondente numeração do Anexo Técnico.

Os ensaios abrangidos identificam na coluna “Método de Ensaio” o tipo de flexibilidade aceite de acordo com os seguintes códigos:

Tipo A - Capacidade para implementar métodos normalizados e adicioná-los à Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível;

Tipo B - Capacidade para implementar métodos desenvolvidos internamente ou adaptados pelo laboratório e adicioná-los à Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível.

O responsável pelo controlo e aprovação da Lista de Ensaios sob Acreditação Flexível é a Dr.ª Patrícia Porto e pela aprovação técnica dos métodos a incluir nessa Lista é a Dr.ª Patrícia Porto.

This laboratory has a scope of accreditation with global flexible description, which allows him to implement methods within the competency framework provided by Technical Annex.

The Laboratory has available for consultation a List of Accredited Tests under Global Flexible Accreditation, permanently updated, indexing each test of the list to the corresponding numbering in the Technical Annex.

The tests covered identify in the column “Test Method” the kind of flexibility accepted in accordance with the following codes:

• Type A - capacity to implement normalized methods and add them to the List of Accredited Tests;

• Type B - capacity to implement and validate developed methods and to add them to the List of Accredited Tests.

The responsibility for controlling and approving the List of Accredited Tests under Flexible Accreditation is Dr.ª Patrícia Porto and for the technical approval of methods to include on that list is Dr.ª Patrícia Porto.