LABORATORIO ENOLÓGICO Y DEL ACEITE DE NAVARRA

Dirección: C/ Valle de Orba, 34;31390 Olite (NAVARRA)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **462/LE878**
Fecha de entrada en vigor: 06/05/2005

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.22 fecha 16/02/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Bebidas aromatizadas a base de vino Bebidas de bajo contenido en alcohol	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01 Método B
Bebidas espirituosas		Reglamento (CE) 2870/2000 Anexo I, Método B
Vino	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	OIV-MA-AS2-01 Método B
Bebidas espirituosas Mosto Bebidas aromatizadas a base de vino Bebidas de bajo contenido en alcohol		PNT-MI-1901 *Método interno basado en* OIV-MA-AS2-01A
Bebidas espirituosas Mosto	Grado Baumé por cálculo a partir de densimetría electrónica	PNT-MI-1901 *Método interno basado en AOAC Ed. 13 1980 Tabla 52.008*
Vino	Extracto seco total por densimetría electrónica/cálculo	PNT-MI-1025 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B*

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: 8804f662sO8A1O5390
La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.
Su vigencia puede confirmarse en https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría *(3 – 5 uds. de pH)*	OIV-MA-AS313-15
Vino Mosto		PNT-MI-1032 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de Oliva	Índice de peróxidos por volumetría	COI/T.20/Doc. n.º 35
	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío)	COI/T.20/Doc. n.º 34
Vino Mosto	Acidez total por volumetría *(≥ 3,0 g/l ácido tartárico)*	PNT-MI-1006 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-01*
Vino	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01
	Acidez volátil por volumetría	OIV-MA-AS313-02
	Dióxido de azufre libre por volumetría Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría *(≥ 7 mg/l)*	PNT-MI-1274 *Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1* *OIV-MA-AS323-04A2*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Características cromáticas por espectrofotometría UV	OIV-MA-AS2-11
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por espectrofotometría UV-VIS *(≥ 7 mg/l)*	PNT-MI-1010 *Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,2 g/l)*	PNT-MI-1015 *Método interno conforme a OIV-MA-AS313-25*
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,20 g/l)*	PNT-MI-1212 *Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010*
	Intensidad colorante y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	OIV-MA-AS2-07B
	Glicerina por espectrofotometría UV-VIS *(≥ 1,5 g/l)*	PNT-MI-1257 *Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010*
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,15 g/l)*	PNT-MI-1012 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-27*
Vino Mosto	Acido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,2 g/l)*	PNT-MI-1014 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-26*
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,3 g/l)*	PNT-MI-1047 *Método interno conforme a OIV-MA-AS311-10*
	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,06 g/l)*	PNT-MI-1213 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-28*
Vino Bebidas espirituosas Bebidas aromatizadas a base de vino	Glucosa+fructosa+sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,3 g/l)*	PNT-MI-1047 *Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010*
Vino tinto	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV-VIS	PNT-MI-1070 Ed.8 *Método interno*
Pacharán	Color por espectrofotometría UV-VIS	PNT-AN-1040 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B*
Aceites de oliva	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta *(K232, K270, ΔK)*	COI/T.20/Doc. n.º 19

Análisis mediante espectroscopía de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco (hasta 20g/l azúcares)	Grado alcohólico por espectroscopía de infrarrojo	PNT-MI-1000 *Método interno conforme a OIV-OENO 390/2010*
Vino Bebidas espirituosas	Turbidez por nefelometría *(≥ 1 NTU)*	PNT-MI-1254 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-08* *OIV-MA-BS-28*

Determinaciones basadas en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Cobre por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) *(≥ 0,2 mg/l)*	PNT-MI-1021 *Método interno basado en OIV-MA- AS322-06*
	Hierro por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) *(≥ 0,5 mg/l)*	*OIV-MA- AS322-05A*
	Magnesio por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) *(≥ 25 mg/l)*	*OIV-MA- AS322-07*
	Zinc por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) *(≥ 0,20 mg/l)*	*OIV-MA- AS322-08*
	Calcio por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) *(≥ 25 mg/l)*	*OIV-MA- AS322-04*
	Potasio por espectrometría de emisión atómica (atomización con llama) *(≥ 200 mg/l)*	PNT-MI-1020 *Método interno basado en OIV-MA-AS322-02B*

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) *(≥ 25 mg/l))*	PNT-MI-1051 *Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A*
	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector de diodos (LC/DAD) Límite de cuantificación = *5 mg/l* Límite de detección = *2 mg/l*	PNT-MI-1011 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-20*
Aceite de oliva	Ácido oleico por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) *(≥ 49,00% sobre ácidos grasos totales)*	PNT-MI-2003 *Método interno basado en* COI/T.20 Doc. n.º 33

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.