





<b>Unione Italiana Vini Laboratori srl</b> Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>42</b>	Data: <b>25/07/2024</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>3</b> di <b>6</b>

Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva a 37°C/Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 37°C	AFNOR BRD 07/07-12/04	Metodo colturale-conta
--	-----------------------	------------------------

Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes	AFNOR UNI 03/04-04/05	Metodo colturale - ricerca
---	-----------------------	----------------------------

Microorganismi a 30°C/Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2022	Metodo colturale-conta
--	------------------------	------------------------

Salmonella spp/Salmonella spp	AFNOR UNI 03/06-12/07	Metodo colturale - ricerca
-------------------------------	-----------------------	----------------------------

Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)/Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) (0-300 UFC/piastra)	UNI EN ISO 6888-2:2023	Metodo colturale-conta
--	------------------------	------------------------

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose, Saccarosio (da calcolo)/Sucrose (calculation), Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo)/Total sugars: Glucose + Fructose + Sucrose (calculation) (< 0.5 g/l)	OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Enzimatica-UV	
---	--	---------------	--

Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009, OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Calcolo	
--	---	---------	--

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Mosti/Grape musts, Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation), Estratto senza zuccheri (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	Calcolo	
---	--	---------	--

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Mosti (1)/Grape musts (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	
--	-----------------------------	-------------------------	--

**Bevande aromatizzate a base di vino (1)/Aromatised wine-based drinks (1), Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (1)/Aromatised wine-product cocktails (1), Vini aromatizzati (1)/Aromatised wine (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A1 R2021	Titrimetria	
---	-------------------------	-------------	--

Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04A2 R2021	Titrimetria	
--	-------------------------	-------------	--

**Bevande spiritose/Spirits drinks**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Titolo alcolometrico volumico effettivo/Real alcoholic strength by volume	OIV-MA-BS-02 R2009 + OIV-MA-BS-04 R2009	Densimetria elettronica	
---	---	-------------------------	--

Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333/22 29/12/2000 All I App II Met B	Densimetria elettronica	
--	---	-------------------------	--

**Mosti (1)/Grape musts (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
--	-----------------	------------------	-----

Acido L-lattico/L-lactic Acid	OIV-MA-AS313-25 R2018	Enzimatica-UV	
-------------------------------	-----------------------	---------------	--

Acido L-malico/L-malic acid	OIV-MA-AS313-26 R2018	Enzimatica-UV	
-----------------------------	-----------------------	---------------	--

<b>Unione Italiana Vini Laboratori srl</b> Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>42</b>	Data: <b>25/07/2024</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>4</b> di <b>6</b>

Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009	Calcolo
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-01A R2009	Calcolo

**Mosti/Grape musts, Vini/Wines**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Anioni/Anions : Solfati/Sulphates	OIV-MA-AS321-05A R2009	Gravimetria	
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	
Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation), Estratto ridotto (da calcolo)/Reduced extract (calculation), Estratto senza zuccheri (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-01A R2009	Calcolo	
Estratto secco totale/Total dry matter	OIV-MA-AS2-03B R2012	Densimetria	
Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose	OIV-MA-AS311-02 R2009	Enzimatica-UV	
pH/pH	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenziometria	
Sostanze riducenti/Reducing substances	OIV-MA-AS311-01A R2009	Titrimetria	

**Oli d'oliva/Olive oils**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acidi grassi liberi/Free fatty acids	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K268/K268, K270/K270	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	Spettrofotometria UV-VIS	
Delta-tocoferolo/Delta-tocopherol, Gamma-tocoferolo/Gamma-tocopherol, Vitamina E (Alfa-tocoferolo)/Vitamin E (Alpha-tocopherol) (alfa -tocoferolo ( ≥ 20 mg/Kg); delta-tocoferolo ( ≥ 5 mg/Kg; gamma tocoferolo ≥ 5 mg/Kg)	MI 002 rev. 02 2024	HPLC-UV-vis	
Polifenoli totali/Total polyphenols (50 - 1000 mg/Kg)	MI 001 rev. 01 2022	Spettrofotometria UV-VIS	

**Oli di origine vegetale/Vegetable oils - solo/only olio di oliva/olive oil**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Acido arachico (C20:0)/Arachidic acid (C20:0), Acido beenic (C22:0)/Behenic acid (C22:0), Acido eicosenoico (C20:1)/Eicosenoic acid (C20:1), Acido eptadecanoico (C17:0)/Heptadecanoic acid (C17:0), Acido eptadecenoico (C17:1)/Heptadecenoic acid (C17:1), Acido gamma-linolenico (omega-6) (C18:3)/Gamma-linolenic acid (omega-6) (C18:3), Acido lignoceric (C24:0)/Lignoceric acid (C24:0), Acido linoleico (omega-6) (C18:2)/Linoleic acid (omega-6) (C18:2), Acido miristico (C14:0)/Myristic acid (C14:0), Acido oleico (C18:1)/Oleic acid (C 18:1), Acido palmitico (C16:0)/Palmitic acid (C16:0), Acido palmitoleico (C16:1)/Palmitoleic acid (C16:1), Acido stearico (C18:0)/Stearic acid (C18:0)	COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	GC-FID	
Indice di perossidi/Peroxide index	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	

**Vini frizzanti/Sparkling Wines, Vini spumanti/Sparkling wines**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Sovrapressione/Overpressure	OIV-MA-AS314-02 R2009	Afrometria	

**Vini/Wines**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
---	------------------------	-------------------------	----------------

<b>Unione Italiana Vini Laboratori srl</b>  Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: <b>42</b>	Data: <b>25/07/2024</b>
	Sede <b>A</b>	pag. <b>5</b> di <b>6</b>

4-etilfenolo/4-ethylphenol, 4-etilguaiacolo/4-ethylguaiacolo, 4-Vinilfenolo/4-vinylphenol, 4-Vinilguaiacolo/4-vinylguaiacol (4-Etil Fenolo (4-EF) $\geq 20 \mu\text{g/l}$ ; 4-Etil Guaiacolo (4-EG) $\geq 20 \mu\text{g/l}$ ; 4-Vinil Fenolo (4-VF) $\geq 20 \mu\text{g/l}$ ;4-Vinil Guaiacolo (4-VG) $\geq 30 \mu\text{g/l}$ )	MI 003 rev. 0 del 2024	HPLC-FLD
Acidità fissa (da calcolo)/Fixed acidity (calculation)	OIV-MA-AS313-03 R2009 + OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015 + OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria potenziometrica
Acidità totale/Total acidity	OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	Titrimetria potenziometrica
Acidità volatile/Volatile acid content	OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria
Acido acetico/Acetic acid (0.15-1.20 g/l)	OIV-MA-AS313-27 R2019	Enzimatica-UV
Acido benzoico (E210)/Benzoic acid (E210), Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200)	OIV-MA-AS313-20 R2009	HPLC-UV-vis
Acido citrico/Citric Acid	OIV-MA-AS313-09 R2009	Enzimatica-UV
Anioni/Anions : Cloruri/Chloride	OIV-MA-AS321-02 R2009	Potenziometria
Batteri acetici/Acetic bacteria, Batteri lattici/Lactic bacteria, Lieviti/Yeasts, Muffe/Moulds	OIV-MA-AS4-01 cap 6 R2010	Metodo colturale-conta
Ceneri/Ash	OIV-MA-AS2-04 R2009	Gravimetria
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009	Titrimetria
Etanale (Acetaldeide)/Ethanal (Acetaldehyde), Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol) (Etanale $> 8 \text{ mg/l}$ ; Metanolo $> 30 \text{ mg/l}$ )	OIV-MA-AS315-27 R2018	GC-FID
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation) (8-20 ml/100 ml)	MI 033/2019 Rev. 0 2019 + OIV MA-AS311 02 R2009	Spettrofotometria NIR
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume (5 - 20 % (v/v))	MI 033/2019 Rev. 0 2019	Spettrofotometria NIR

#### Zafferano/Safron

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Potere amaricante (come picrocrocina s.s.)/Flavour strenght (expressed as picrocrocina), Potere aromatizzante (come safranale s.s.)/Aroma strenght (expressed as safranale), Potere colorante (come crocina s.s.)/Colouring strenght (expressed as crocins)	ISO 3632-2:2010 cap 14	Spettrofotometria UV-VIS	
Umidità/Moisture	ISO 3632-2:2010 cap 7	Gravimetria	

Allegato SCADUTO  
 Expires

<b>Unione Italiana Vini Laboratori srl</b>  Via Sangallo 43 50028 Barberino Tavarnelle FI	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: <b>42</b> <span style="float: right;">Data: <b>25/07/2024</b></span>
	Sede <b>A</b> <span style="float: right;">pag. <b>6</b> di <b>6</b></span>

**ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: III**

**Superfici ambienti del settore alimentare (Supporti da campionamento superfici)/Surface in the food industry environment (Samples from surface sampling)**

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&amp;I</i>
Campionamento per parametri microbiologici/Sampling for microbiological parameters	ISO 18593:2018	-	

*Legenda/Note*

Il simbolo (1), se presente, indica: "Materiale/Prodotto/Matrice" non previsto dal metodo ma assimilabile/The symbol (1), if present, means: Material/Product/Matrix not provided for by the method but acceptable  
 Per la definizione della "categoria" di prova indicata nel titolo, si veda il Regolamento Generale ACCREDIA RG-02/For the definition of the test "category" indicated in the title, see ACCREDIA General Regulation RG-02.

MI = metodo di prova sviluppato dal laboratorio/laboratory developed test method

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio/The QRcode allows to directly access to the website [www.accredia.it](http://www.accredia.it) to verify the validity of the test list and of the accreditation certificate issued to the laboratory.



L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate/Any "X" symbol in the "O&I" column indicates that the laboratory is also accredited to provide opinions and interpretations based on the results of the specific marked tests.

L'eventuale simbolo (\*) indica che è attiva una sospensione dell'accREDITAMENTO per la specifica attività riportata a fianco/Any symbol (\*) indicates that a suspension of accreditation is active for the specific activity shown next to it.

Allegato Expired Annex