

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO

Portaria n.º 244/2008

de 25 de Março

No exercício das suas competências, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), presta aos cidadãos e às empresas um conjunto alargado de serviços, nomeadamente no âmbito da realização de ensaios laboratoriais efectuados pelo seu Laboratório de Segurança Alimentar e no âmbito do controlo das actividades económicas.

Face à consolidação da actividade da ASAE desde a sua criação e do reforço constante do combate às actividades ilícitas, importa fazer face aos custos ocasionados por diversos actos e serviços efectuados, fixando as respectivas taxas e montantes desses actos e serviços prestados pela ASAE.

De outra parte, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece os controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, resulta o princípio geral de que os Estados membros podem cobrar taxas ou encargos para fazer face às despesas ocasionadas pelos controlos oficiais. Nessa conformidade, sendo a ASAE a autoridade nacional de coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios, importa garantir a existência de recursos necessários à execução de tal controlo oficial.

De igual modo, importa fixar os montantes associados aos custos para o exercício destas actividades e à prestação desses serviços, designadamente os relativos à emissão de certidões e fotocópias, acções de formação e participação em seminários, sessões de esclarecimento e palestras.

Assim, atendeu-se, antes de mais, ao princípio da proporcionalidade nas taxas e montantes cobrados, de forma a ser mais vantajoso e justo para os cidadãos e agentes económicos, sem descuidar também o critério da adequação das taxas e dos preços à necessária competitividade dos sectores empresariais envolvidos.

Foi preocupação criar tabelas de taxas e preços adequadas a cada um dos actos e reflectir, tanto quanto possível, na natureza, complexidade e utilidade sócio-económica dos serviços prestados.

A ASAE continua, porém, a privilegiar a prestação de serviços tendencialmente gratuitos através do recurso ao uso das novas tecnologias de comunicação e informação, por forma a simplificar, tornar mais céleres e racionalizar os custos da prestação dos diversos serviços pela ASAE ou resultantes do exercício da sua actividade.

Em conformidade com as alíneas *a)* e *b)* do n.º 2 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho, o produto de serviços prestados e da venda de publicações pela ASAE ou resultantes do exercício da actividade constituem receitas próprias.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Economia e da Inovação, o seguinte:

1.º São aprovadas as taxas e os montantes relativos a actos e serviços prestados pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) constantes das tabelas anexas à presente portaria, que dela fazem parte integrante, e às quais acresce o IVA à taxa legal em vigor quando aplicável.

2.º As tabelas do anexo IV referentes a ensaios laboratoriais são traduzidas em pontos, sendo que o valor atribuído a cada ponto é de € 0,07.

3.º Os quantitativos das taxas e montantes previstos nas tabelas anexas à presente portaria e do valor do ponto a que se refere o número anterior são actualizados automaticamente, em Janeiro de cada ano, em função da evolução do índice de preços ao consumidor fixado pelo Instituto Nacional de Estatística, arredondando-se os resultados obtidos, por excesso, para a unidade superior sempre que se tratem de valores superiores a € 5 e para a 2.ª casa decimal nos restantes casos, excepto no que respeita ao valor do ponto previsto no n.º 2.º, que se arredondará, por excesso, à 3.ª casa decimal.

4.º A actualização das taxas e montantes nos termos previstos no número anterior será publicitada por despacho do inspector-geral da ASAE.

5.º A presente portaria entra em vigor no dia a seguir à sua publicação.

O Ministro da Economia e da Inovação, *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho*, em 7 de Março de 2008.

ANEXO I

Serviços

| | Euros |
|--|---------------------|
| Pedido de verificação solicitado pelo interessado, após acção de reinspecção na qual foi constatada a não reposição da legalidade: | |
| Taxa normal (superior a vinte e quatro horas em dia útil) | 151,20 |
| Taxa normal com sobretaxa (de seis a vinte e quatro horas em dia útil) | 251,20 |
| Taxa de urgência (até seis horas em dia útil ou qualquer prazo aos sábados, domingos ou feriados) | 361,20 |
| Presenças de provadores em júris | 151,20 |
| Trânsito de amostras (por conjunto de 30 amostras) | 90,32 |
| Pareceres técnicos sobre os resultados analíticos quando solicitados pelo interessado e não decorra de imposição legal ou judicial | 150 |
| Fotocópias autenticadas de documentos arquivados no serviço (por página) | 5 |
| Certidões: | |
| Por página | 6 |
| Taxa de urgência (vinte e quatro horas) | 20 % do valor total |
| Formação a entidades públicas ou privadas | 43,40/hora |
| Palestras (<i>a</i>) | 150/acção (mínimo) |
| Participação em seminários, sessões de esclarecimentos e intervenções realizadas em entidades públicas ou privadas (<i>a</i>): | |
| Técnico | 40/hora |
| Técnico superior | 60/hora |
| Dirigentes de nível intermédio | 100/hora |

(*a*) Acrescem os valores da deslocação e ajudas de custo praticadas na Administração Pública.

ANEXO II

Publicações, trabalhos gráficos, fotocópias e compilação de legislação

| | Euros |
|--------------------------------------|-------|
| Fotocópias simples a preto e branco: | |
| Papel A4 | 0,20 |
| Papel A3 | 0,30 |
| Papel A5 | 0,15 |
| Papel A4 (duas faces) | 0,25 |
| Papel A3 (duas faces) | 0,55 |
| Papel A5 (duas faces) | 0,20 |

Fotocópias a cores:

| | |
|----------------|------|
| Papel A4 | 1,50 |
| Papel A3 | 1,80 |

Lombadas:

| | |
|-------------------------|------|
| Agrafada | 0,05 |
| Colada | 0,20 |
| Pente plástico | 0,50 |
| Argolas plásticas | 0,50 |
| Capa térmica | 0,60 |

Telecópia:

| | |
|-------------------------------|------|
| Folha A4 com informação | 0,40 |
|-------------------------------|------|

Legislação da área alimentar:

| | |
|------------------------|------------|
| Suporte em CD | 20/unidade |
| Suporte em papel | 70/unidade |

ANEXO III

Salas de formação e auditório

| Rendas e aluguer | Valor limite por dia (euros) |
|---|------------------------------|
| Salas de formação (teóricas) (a) | 100 |
| Salas de formação (b) | 180 |
| Auditório (superior a 50 pessoas) (b) | 650 |

(a) Inclui despesas com energia eléctrica, limpeza, manutenção e conservação.
 (b) Inclui despesas com energia eléctrica, limpeza, manutenção e conservação e o equipamento necessário à realização das acções.

ANEXO IV

Ensaio laboratoriais

Laboratório de Microbiologia — LM (1)

| Determinações analíticas | Pontos | Observações |
|--|--------|-------------|
| Análise qualitativa dos bolores | 450 | |
| Número de UFC de <i>Bacillus cereus</i> | 400 | |
| Número de UFC de bactérias anaeróbias | 300 | |
| Número de UFC de bactérias anaeróbias sulfito-reductoras | 350 | |
| Número de UFC de bactérias anaeróbias sulfito-reductoras (águas) | 350 | |
| Número de UFC de bactérias coliformes | 300 | A |
| Número de UFC de bactérias coliformes (águas) | 300 | |
| Número de UFC de bactérias halófilas | 250 | |
| Número de UFC de bactérias lipolíticas | 250 | |
| Número de UFC de bactérias mesófilas | 250 | A |
| Número de UFC de bactérias psicrófilas | 250 | |
| Número de UFC de bactérias termorresistentes | 250 | |
| Número de UFC de bactérias viáveis a 22°C/ml (águas) | 250 | |
| Número de UFC de bactérias viáveis a 36°C/ml (águas) | 250 | |
| Número de UFC de bolores | 250 | |
| Número de UFC de bolores e leveduras | 500 | |
| Número de UFC de <i>Clostridium perfringens</i> | 500 | A |
| Número de UFC de <i>Clostridium perfringens</i> (águas) | 500 | |
| Número de UFC de <i>E. coli</i> | 500 | A |
| Número de UFC de <i>E. coli</i> (águas) | 300 | |
| Número de UFC de <i>Enterobacteriaceae</i> | 350 | |
| Número de UFC de <i>Enterococcus fecalis</i> (águas) | 350 | |
| Número de UFC de leveduras | 250 | |
| Número de UFC de <i>Listeria monocytogenes</i> | 600 | |
| Número de UFC de <i>Pseudomonas</i> | 400 | |
| Número de UFC de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (águas) | 500 | |
| Número de UFC de <i>Staphylococcus coagulase</i> positivo | 500 | A |
| Número de fragmentos de bolores | 500 | |
| Pesquisa de bactérias coliformes | 250 | |
| Pesquisa de bactérias esporuladas sulfito-redutores | 300 | |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> | 900 | A |

| Determinações analíticas | Pontos | Observações |
|--|--------|-------------|
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> | 1 000 | |
| Pesquisa de <i>Streptococcus</i> do grupo D | 300 | |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | 1 000 | A |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | 900 | |
| Pesquisa de <i>E. Coli</i> | 400 | |
| Pesquisa de <i>E. Coli</i> O 157:H7 | 1 000 | |
| Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 900 | |
| Provas de estabilidade e esterilidade | 1 000 | |
| Teor da flora específica | 500 | |
| Exame microscópico | 150 | |
| Exame macroscópico | 150 | |
| Pesquisa de <i>Campylobacter</i> termotolerantes | 1 000 | |

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

Laboratório de Físico-Química — LFQ (1)

| Determinações analíticas | Pontos | Observações |
|---|--------|-------------|
| Absorvência a 232 nm | 420 | A |
| Absorvência a 270 nm | 420 | A |
| Acidez (leite, azeite e óleos comestíveis) | 200 | A |
| Acidez | 200 | |
| Acidez total | 200 | |
| Acidez volátil | 350 | |
| Ácido bórico e boratos (pesquisa) | 400 | |
| Ácido cianídrico | 450 | |
| Ácido cítrico | 850 | |
| Ácido láctico | 750 | |
| Ácido L-ascórbico | 1 000 | |
| Ácido málico | 750 | |
| Ácidos gordos componentes (azeites e óleos) | 1 000 | A |
| Actividade fosfatásica | 400 | |
| Açúcares reductores | 620 | |
| Açúcares totais | 630 | |
| Açúcares totais (glucose, frutose, sacarose, lactose e maltose) | 2 500 | |
| Aflatoxina M ₁ | 1 000 | A |
| Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂ | 2 500 | |
| Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂ (frutos secos e produtos à base destes frutos, oleaginosas, cereais, leguminosas, coco e especiarias) | 2 500 | A |
| Água (manteiga) | 300 | A |
| Água (mel) | 200 | A |
| Água de vidragem | 200 | |
| Água e materiais voláteis | 250 | |
| Água oxigenada (pesquisa) | 150 | |
| Alcalinidade | 150 | |
| Alcalinidade da cinza | 450 | |
| Álcoois alifáticos | 2 500 | A |
| Aldeídos | 400 | |
| Alumínio | 600 | |
| Amarante (E 123) | 550 | |
| Amargor | 200 | |
| Amarelo de quinoleína (E 104) | 550 | |
| Amarelo sol FCF (E 110) | 550 | |
| Amarelo brilhante FCF | 550 | |
| Amarelo patenteado v | 550 | |
| Amido | 590 | |
| Análise sensorial de azeite virgem | 500 | |
| Antimónio | 550 | |
| Antioxidante — BHA (E 320) | 1 000 | |
| Antioxidante — BHT (E 321) | 1 000 | |
| Antioxidante — galato de dodecilo (E 312) | 1 000 | |
| Antioxidante — galato de octilo (E 311) | 1 000 | |
| Antioxidante — galato de propilo (E 310) | 1 000 | |
| Arsénio | 800 | |
| Azorbina (E 122) | 550 | |
| Azoto amoniacal | 400 | |
| Azoto básico volátil total | 300 | |
| Azoto não proteico | 400 | |
| Azoto solúvel na água | 400 | |
| Azoto total (leite, carnes e derivados) | 400 | A |
| Azoto total | 400 | |
| Azul brilhante FCF (E 133) | 550 | |
| Azul patenteado v (E 131) | 550 | |

| Determinações analíticas | Pontos | Observações | Determinações analíticas | Pontos | Observações |
|---|--------|-------------|--|--------|-------------|
| Bário | 550 | | Furosiná | 1 000 | |
| Benzo(a)pireno | 2 500 | A | 2-gliceril monopalmitato | 1 200 | A |
| Bicarbonato | 150 | | Gluconato ferroso | 400 | |
| Bixina (pesquisa) | 500 | | Glúten húmido | 280 | |
| Cádmio | 550 | A | Glúten seco | 320 | |
| Cafeína (café e misturas de café) | 1 000 | A | Gordura | 600 | |
| Cálcio | 550 | A | Granulometria | 500 | |
| Capacidade em água do recipiente | 100 | | Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos | 3 000 | |
| Características biométricas dos grãos de arroz | 500 | | Hidroximetilfurfural | 500 | |
| Características de figos secos | 1 250 | | Humidade (leite em pó, café torrado, queijo) | 250 | A |
| Características de grãos de café torrado | 400 | | Humidade | 250 | |
| Características de grãos de café verde | 400 | | Humidade (humidímetro) | 250 | |
| Características de uvas e de passas de uvas | 400 | | Impurezas insolúveis no éter de petróleo | 400 | |
| Características organolépticas da manteiga | 300 | | Impurezas minerais | 400 | |
| Caramelo (pesquisa) | 430 | | Índice de acidez | 200 | |
| Celulose | 520 | | Índice de insolubilidade | 800 | |
| Ceras | 2 600 | A | Índice de peróxidos | 250 | A |
| Chumbo | 550 | A | Índice de peróxidos (manteiga) | 550 | |
| Cianetos (pesquisa) | 350 | | Índice de refração | 400 | A |
| Ciclamatos | 1 000 | | Indigotina (E 132) | 550 | |
| Ciclamatos (bebidas não alcoólicas) | 1 000 | A | Insaponificável | 500 | |
| Cinza condutivimétrica | 400 | | Insaponificável na matéria gorda | 500 | |
| Cinza insolúvel em HCl 3 N | 400 | | Iodeto de potássio | 500 | |
| Cinza insolúvel na água | 400 | | Iodo | 500 | |
| Cinza total (café torrado, extractos secos de café e de sucedâneos) | 250 | A | Lactosoro | 1 500 | |
| Cinza total | 250 | | Lactosoro (pesquisa) | 1 500 | |
| Cloretos | 400 | | Leite de vaca/ovelha/cabra (pesquisa) | 3 000 | A |
| Cloretos (água) | 200 | | L-hidroxiprolina | 500 | |
| Cloretos na cinza | 400 | | Licopeno | 600 | |
| Cloro residual | 200 | | Magnésio | 550 | A |
| Cobalto | 550 | | Manganês | 550 | A |
| Cobre | 550 | A | Massa volúmica | 200 | |
| Cochonilha (E 120) | 550 | | Matéria gorda (produtos lácteos) | 350 | A |
| Coefficiente de maturação | 550 | | Matéria gorda | 350 | |
| Compostos polares | 500 | A | Matéria gorda (Rose-Gottlieb) | 600 | A |
| Compostos quaternários de amónio (pesquisa) | 500 | | Matéria gorda (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) | 650 | A |
| Condutividade | 100 | | Matéria gorda (Van Gulik) | 350 | |
| Conservantes (ácido benzóico e ácido sórbico em bebidas não alcoólicas) | 1 500 | A | Matéria gorda não láctea (pesquisa) | 2 700 | A |
| Conservantes (ácido benzóico e ácido sórbico) | 1 500 | | Matéria seca | 250 | |
| Cor (tomate) | 400 | | Matéria seca solúvel | 250 | |
| Corantes orgânicos naturais hidrossolúveis (pesquisa) | 600 | | Matéria seca solúvel (concentrado de tomate) | 250 | A |
| Corantes orgânicos sintéticos hidrossolúveis (pesquisa) | 600 | | Matérias insolúveis | 150 | |
| Crómio | 550 | | Matéria insolúveis na água | 100 | |
| Curcuma (pesquisa) | 500 | | Mercurio | 700 | A |
| Densidade aparente | 100 | | Metabissulfitos | 800 | |
| Densidade relativa a 20° | 200 | | Molibdénio | 550 | |
| Diferença entre o teor real e o teor teórico dos triglicéridos ECN 42 | 2 500 | A | Níquel | 550 | |
| Dióxido de carbono livre | 150 | | Nitratos (carnes, derivados e produtos hortícolas) | 650 | A |
| Dióxido de enxofre total | 800 | | Nitratos | 650 | |
| Dureza total | 300 | | Nitratos (águas) | 300 | |
| Edulcorantes (acesulfamo, sacarina, cafeína, aspartamo) | 1 500 | | Nitritos (carnes e derivados) | 400 | A |
| Edulcorantes (acesulfamo, sacarina, cafeína, aspartamo em bebidas não alcoólicas) | 1 500 | A | Nitritos | 400 | |
| Ensaio de dispersão em água | 150 | | Nitritos (águas) | 300 | |
| Eritrodiol + uvaol | 2 600 | A | Ocratoxina A | 1 000 | A |
| Eritrosina (E 127) | 550 | | Óleos minerais (pesquisa) | 350 | |
| Estanho | 550 | A | Oxidabilidade em meio ácido | 100 | |
| Esteróis referidos à totalidade dos esteróis cromatografados | 2 600 | A | Oxigénio dissolvido | 100 | |
| Esteróis totais | 2 600 | A | <i>p</i> -hidroxibenzoato de etilo | 850 | |
| Estigmastadienos | 2 000 | A | <i>p</i> -hidroxibenzoato de metilo | 850 | |
| Exame macroscópico (frutos e produtos hortícolas) | 350 | | <i>p</i> -hidroxibenzoato de propilo | 850 | |
| Extracto aquoso a quente (café torrado e sucedâneos) | 290 | A | Padronização do arroz | 2 400 | |
| Extracto etéreo não volátil | 400 | | Parasitação | 200 | |
| Extracto seco | 250 | | Partículas estranhas e queimadas | 860 | |
| Ferro | 550 | A | Patulina | 3 000 | |
| Ferrocianeto (pesquisa) | 200 | | Perda de massa por secagem | 250 | |
| Fosfatos | 500 | | Perda de massa por secagem (café torrado) | 250 | A |
| Fosfatos (carnes, derivados e produtos cárneos) | 500 | A | Peroxidase (pesquisa) | 200 | |
| Fósforo (carnes, derivados e produtos cárneos) | 500 | A | Peso bruto | 100 | |
| Fósforo | 500 | | Peso escorrido | 100 | |
| Fluoretos | 250 | | Peso líquido | 100 | |
| Fumonisinás | 2 000 | | <i>pH</i> | 150 | |
| | | | Ponceau 4R (E 124) | 550 | |
| | | | Potássio | 550 | A |
| | | | Proteína | 400 | |
| | | | Proteína bruta (carnes e leite) | 400 | A |
| | | | Prova pela fervura | 150 | |
| | | | Prova pelo álcool a 68° | 150 | |

| Determinações analíticas | Pontos | Observações | Determinações analíticas | Pontos | Observações |
|---|--------|-------------|----------------------------|--------|-------------|
| Prova turvação | 150 | | Sudão I | 2 500 | |
| Relação colagénio-proteína | 900 | | Sudão I, II, III, IV | 3 500 | |
| Resíduo seco | 250 | | Sulfatos | 350 | |
| Resíduo seco (queijo) | 250 | A | Tartarásina (E 102) | 550 | |
| Resíduo seco isento de matéria gorda (manteiga e queijo) | 350 | A | Teobromina | 1 000 | |
| Resíduo seco solúvel (produtos à base de tomate e de frutos e de produtos hortícolas) | 220 | A | Teofilina | 1 000 | |
| Resíduo seco solúvel no líquido da cobertura | 220 | | α -tocoferol | 2 000 | |
| Resíduo seco total | 250 | | Trilinoleína | 800 | |
| Sílica | 300 | | Turvação | 100 | |
| Sódio | 550 | A | Vácuo | 160 | |
| Sólidos dissolvidos totais | 150 | | Varição K da absorvância | 200 | A |
| Sólidos suspensos totais | 250 | | Verde S (E 142) | 550 | |
| Solventes halogenados | 1 200 | A | Vermelho Allura AC (E 129) | 550 | |
| Substâncias estranhas de origem vegetal | 50 | | Zearalenona | 1 000 | |
| Substâncias insolúveis na água | 200 | | Zinco | 550 | A |

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas — LBPV (1) (2)

| Determinações analíticas | Princípio/técnica | Pontos | Observações |
|--|---|--------|-------------|
| Mostos | | | |
| Acidez total | Titrimetria | 85 | |
| | Titrimetria potenciométrica | 110 | |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| Acidez volátil | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| | Destilação + titrimetria | 85 | |
| Ácido cítrico | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| Açúcares totais | Oxirredução + iodometria (defecação usual) | 195 | |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| Avaliação do teor de açúcares | Tabelar | 110 | |
| Cloretos | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| Corantes orgânicos sintéticos (fase ácida) | Pesquisa | 85 | |
| Diglucoídos de antocianidinas | Cromatografia líquida de alta resolução | 215 | |
| | Pesquisa | 85 | |
| Dióxido de enxofre livre | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| | Iodometria | 110 | |
| Dióxido de enxofre total | Arrastamento a quente + titrimetria | 165 | |
| | Arrastamento a quente + fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| | Iodometria | 110 | |
| Ferro | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| Glicerol | Cromatografia em fase gasosa | 325 | |
| Grau brix | Refractometria | 110 | |
| Massa volúmica | Densimetria — areometria | 175 | |
| | Tabelar | 110 | |
| | Densimetria electrónica | 110 | |
| | Cromatografia em fase gasosa | 720 | |
| Etanal | | | |
| Acetato de etilo | | | |
| Metanol | | | |
| 2-butanol | | | |
| n-propanol | | | |
| Isobutanol | | | |
| Álcool alílico | | | |
| n-butanol | | | |
| Álcoois amílicos | | | |
| Álcoois superiores | Cálculo | | |
| pH | Potenciometria | 85 | |
| Sacarose | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Sulfatos | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| Título alcoométrico volúmico adquirido | Destilação + densimetria — areometria | 85 | |
| | Destilação + densimetria electrónica | 110 | |
| Título alcoométrico volúmico em potência | Tabelar | 110 | |
| | Cálculo | 105 | |
| Título alcoométrico volúmico total | Cálculo | 210 | |
| Mostos concentrados | | | |
| Absorvâncias a 420 nm | Espectrofotometria UV/VIS (método usual) | 165 | |
| Absorvâncias a 520 nm | | | |
| Absorvâncias a 620 nm | | | |
| Características cromáticas — tom | | | |
| Características cromáticas — intensidade | | | |

| Determinações analíticas | Princípio/técnica | Pontos | Observações |
|--|---|--------|-------------|
| Avaliação do teor de açúcares | Tabelar | 110 | |
| Diglicósidos de antocianidinas | Pesquisa UV | 85 | |
| Ferro | Cromatografia líquida de alta resolução | 215 | |
| Grau brix | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| Hidroximetilfurfural | Refractometria | 110 | |
| Massa volúmica | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Título alcoométrico volúmico adquirido | Tabelar | 110 | |
| | Destilação + oxidação crómica | 270 | |
| | Destilação + densimetria electrónica | 215 | |
| Título alcoométrico volúmico em potência | Tabelar | 110 | |
| Título alcoométrico volúmico total | Cálculo | 215 | |
| Mostos concentrados rectificadados | | | |
| Acidez total | Titrimetria | 190 | |
| | Titrimetria potenciométrica | 215 | |
| Avaliação do teor de açúcares | Tabelar | 110 | |
| Catiões totais | Permuta iónica + titrimetria | 295 | |
| Condutividade | Conductimetria | 135 | |
| Densidade óptica a 425 nm | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| Dióxido de enxofre total | Arrastamento a quente + titrimetria | 270 | |
| Grau brix | Refractometria | 110 | |
| Hidroximetilfurfural | Espectrofotometria UV/VIS | 375 | |
| | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Índice de Folin — Ciocalteau | Espectrofotometria UV/VIS | 270 | |
| Massa volúmica | Tabelar | 110 | |
| Ferro | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| pH | Potenciometria | 190 | |
| Sacarose | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Título alcoométrico volúmico adquirido | Destilação + oxidação crómica | 270 | |
| | Destilação + densimetria electrónica | 215 | |
| Título alcoométrico volúmico em potência | Tabelar | 110 | |
| Título alcoométrico volúmico total | Cálculo | 215 | |
| Vinhos | | | |
| Absorvâncias a 420 nm | Espectrofotometria UV/VIS (método usual) | 165 | |
| Absorvâncias a 520nm. | | | |
| Absorvâncias a 620 nm. | | | |
| Características cromáticas — tom. | | | |
| Características cromáticas — intensidade. | | | |
| Acidez fixa | Cálculo | 205 | |
| Acidez total | Titrimetria | 85 | |
| | Titrimetria potenciométrica | 110 | A |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier | 105 | |
| Acidez volátil | Destilação + titrimetria | 85 | A |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| Ácido cítrico | Método enzimático + espectrofotometria UV/VIS | 215 | A |
| | Comparação nefelométrica | 55 | |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| Ácido L-ascórbico | Espectrofotometria UV/VIS | 215 | |
| | Reflectometria — pesquisa | 85 | |
| Ácido sórbico | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| | Cromatografia líquida de alta resolução | 215 | |
| Ácido tartárico | Cromatografia líquida de alta resolução | 430 | |
| Ácido cítrico. | | | |
| Ácido láctico. | | | |
| Ácido succínico. | | | |
| Ácido málico total. | | | |
| Açúcares redutores | Oxirredução + iodometria (defecação usual) | 165 | |
| Açúcares totais | Oxirredução + iodometria (defecação usual) | 195 | |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | |
| | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| Alcalinidade da cinza | Titrimetria | 245 | |
| Cálcio | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | A |
| Cinza | Incineração + pesagem | 165 | A |
| Cloretos | Titrimetria | 165 | A |
| | Comparação nefelométrica | 55 | |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| Cobre | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | A |
| Corantes orgânicos sintéticos | Cromatografia em papel | 325 | |
| Corantes orgânicos sintéticos (fase ácida) | Pesquisa | 85 | A |
| Diglicósidos de antocianidinas | Pesquisa UV | 85 | A |

| Determinações analíticas | Princípio/técnica | Pontos | Observações |
|--|---|--------|-------------|
| Dióxido de carbono | Cromatografia líquida de alta resolução | 215 | |
| | Titrimetria | 270 | |
| Dióxido de enxofre combinado | Cálculo | 290 | |
| | Cálculo | 205 | |
| Dióxido de enxofre livre | Arrastamento a frio + titrimetria | 165 | A |
| | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| Dióxido de enxofre total | Iodometria | 110 | |
| | Arrastamento a quente + titrimetria | 165 | A |
| | Arrastamento a quente + fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| | Iodometria | 110 | |
| Etanal | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| | Cromatografia em fase gasosa | 720 | |
| Acetato de etilo. | | | |
| Metanol | | | A |
| 2-butanol. | | | |
| <i>n</i> -propanol. | | | |
| Isobutanol. | | | |
| Álcool alílico. | | | |
| <i>n</i> -butanol. | | | |
| Álcoois amílicos. | | | |
| Álcoois superiores | Cálculo | | |
| Extracto não redutor | Cálculo | 395 | |
| Extracto seco total | Cálculo | 290 | A |
| Fermentação maloláctica | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| | Cromatografia em camada fina: pesquisa | 110 | |
| | Cromatografia em papel | 110 | |
| Ferro | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | A |
| Frutose | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Glucose. | | | |
| Glicerol | Cromatografia em fase gasosa | 325 | |
| Hidroximetilfurfural | Espectrofotometria UV/VIS | 270 | |
| Índice de Folin — Ciocalteu | Cromatografia líquida de alta resolução | 215 | |
| | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| Massa volúmica | Densimetria — picnometria | 310 | A |
| | Densimetria — areometria | 175 | A |
| | Densimetria electrónica | 110 | |
| | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| <i>pH</i> | Potenciometria | 85 | |
| | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| Prova de ar | Pesquisa | 55 | |
| Sacarose | Cromatografia líquida de alta resolução | 325 | |
| Sobreprensão | Cálculo | 480 | |
| | Manometria | 85 | |
| Sulfatos | Gravimetria | 165 | A |
| | Comparação nefelométrica | 55 | |
| Título alcoométrico volúmico adquirido | Fluxo contínuo segmentado | 105 | A |
| | Destilação + densimetria — picnometria | 215 | A |
| | Destilação + densimetria — areometria | 85 | |
| | Destilação + densimetria electrónica | 110 | A |
| Título alcoométrico volúmico em potência | Espectrometria de infravermelho por transformada de Fourier | 105 | |
| | Cálculo | 105 | |
| Título alcoométrico volúmico total | Cálculo | 210 | |
| Análise sensorial | Prova simples | 110 | |
| | Prova descritiva | 860 | |
| Vinagres | | | |
| Acidez total | Titrimetria | 85 | A |
| Ácido cítrico | Método enzimático + espectrofotometria UV/VIS | 215 | |
| | Comparação nefelométrica | 55 | A |
| Ácido L-ascórbico | Espectrofotometria UV/VIS | 270 | |
| | Reflectometria: pesquisa | 85 | |
| Álcool residual | Destilação + densimetria electrónica | 110 | A |
| | Titrimetria | 165 | |
| Cloretos | Comparação nefelométrica | 55 | A |
| | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| Cobre | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| Dióxido de enxofre total | Iodometria | 110 | A |
| Extracto seco total | Gravimetria | 110 | A |
| Ferro | Espectrofotometria de absorção atómica | 165 | |
| Índice de iodo | Iodometria | 110 | |
| Pesquisa de ácidos minerais | Pesquisa | 85 | |
| Substâncias redutoras não voláteis | Oxirredução + iodometria | 215 | A |
| Sulfatos | Gravimetria | 165 | |
| | Comparação nefelométrica | 55 | A |

| Determinações analíticas | Princípio/técnica | Pontos | Observações |
|---|--|--------------|-------------|
| Análise sensorial | Prova simples Prova descritiva | 110 860 | |
| Bebidas espirituosas | | | |
| Acidez fixa | Titrimetria | 175 | |
| Acidez total | Titrimetria | 175 | |
| Acidez volátil | Destilação + titrimetria Cálculo | 215 265 | |
| Açúcares totais | Oxidação + iodometria | 195 | |
| Cálcio | Espectrofotometria de absorção atómica | 245 | A |
| Cobre | Espectrofotometria de absorção atómica | 245 | A |
| Ésteres totais | Saponificação a quente + titrimetria | 245 | |
| Etanal | Cromatografia em fase gasosa | 695 | |
| Acetato de etilo. Metanol. 2-butanol. <i>n</i> -propanol. Isobutanol. Álcool alílico. <i>n</i> -butanol. Álcoois amílicos. Álcoois superiores | | | A |
| Extracto seco total | Cálculo | | |
| Ferro | Gravimetria | 110 | A |
| Massa volúmica | Espectrofotometria de absorção atómica Tabelar | 245 85 | A |
| | Densimetria — picnometria | 295 | |
| | Densimetria electrónica | 110 | |
| Título alcoométrico volúmico | Destilação + densimetria- picnometria Destilação + densimetria — areometria | 215 85 | A |
| | Destilação + densimetria electrónica | 110 | |
| Total de substâncias voláteis | Cálculo | 825 | |
| Análise sensorial | Prova simples Prova descritiva | 270 1610 | |
| Álcoois | | | |
| Absorvância UV a 220 nm | Espectrofotometria UV/VIS. | 165 | |
| Absorvância UV a 230 nm. | | | |
| Absorvância UV a 240 nm. | | | |
| Absorvância UV a 270 nm. | | | |
| Acidez total | Titrimetria | 165 | |
| Alcoóis superiores totais | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| Aldeídos totais | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| Bases azotadas | Microdifusão de Conway | 165 | |
| Cor e limpidez | Pesquisa | 45 | |
| Descoloração da solução de permanganato | Cronometria | 55 | |
| Ésteres totais | Espectrofotometria UV/VIS | 165 | |
| Etanal | Cromatografia em fase gasosa | 695 | |
| Acetato de etilo. Metanol. 2-butanol. <i>n</i> -propanol. Isobutanol. Álcool alílico. <i>n</i> -butanol. Álcoois amílicos. Álcoois superiores | | | |
| Extracto seco total | Cálculo | | |
| Massa volúmica | Gravimetria | 110 | |
| Título alcoométrico volúmico | Tabelar | 85 | |
| | Densimetria — areometria | 85 | |
| | Densimetria electrónica | 110 | |
| Análise sensorial | Prova simples Prova descritiva | 270 1 610 | |
| Bagaços e borras | | | |
| Açúcares redutores | Oxirredução + iodometria (defecação usual) | 165 | |
| Título alcoométrico volúmico adquirido | Destilação + densimetria — areometria | 85 | |
| | Destilação + densimetria electrónica | 110 | A |
| Título alcoométrico volúmico total | Cálculo | 270 | |
| Acidez volátil | Destilação + titrimetria | 110 | |

(1) Letra «A» — determinações analíticas acreditadas.

(2) No LBPV, os pedidos de análises urgentes implicam um agravamento de 50 % nos preços das respectivas determinações analíticas.