

Reg. št. / Ref. No.: 3150-0063/10-0019

Velja od / Valid as of: 17. maj 2023

Zamenjuje izdajo, veljavno od dne / Replaces the Annex valid as of: 5. maj 2022

Akreditacija je veljavna do preklica. Veljavnost je mogoče preveriti na spletni strani SA, www.slo-akreditacija.si.

This accreditation shall remain in force until withdrawn. Information on current status is available at the SA website, www.slo-akreditacija.si.

PRILOGA K AKREDITACIJSKI LISTINI Annex to Accreditation Certificate

LP-027

1 AKREDITIRANI ORGAN / Accredited body

KMETIJSKO GOZDARSKA ZBORNICA SLOVENIJE,
KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD NOVA GORICA

Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica

2 ZAHTEVE ZA USPOSOBLJENOST / Competence Requirements

SIST EN ISO/IEC 17025:2017

3 OBSEG AKREDITACIJE / Scope of accreditation

V okviru te akreditacijske listine Slovenska akreditacija priznava akreditiranemu organu usposobljenost za opravljanje naslednjih dejavnosti: / SA hereby recognizes the accredited body as being competent to perform the following activities:

3.1 Skrajšan opis obsega akreditacije / Brief description of the scope

Področja preskušanja glede na vrsto preskušanja / Testing fields with reference to the type of test:

- kemija / chemistry
- mikrobiologija / microbiology

Področja preskušanja glede na vrsto preskušanca / Testing fields with reference to the type of test item:

- živila in vzorci prehranske verige (vino, mleko in mlečni izdelki) / foodstuffs and food chain samples (wine, milk and dairy products)

3.2 Podroben opis obsega akreditacije / Detailed scope of accreditation

3.2.1 Agroživilski laboratorij, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica

Tabela / Table 1

Tip obsega: fixni / Type of scope: fixed Mesto izvajanja: v laboratoriju / Site: in the laboratory Področja preskušanja glede na vrsto preskušanja: kemija / Testing fields with reference to the type of test: chemistry Področja preskušanja glede na vrsto preskušanca: živila in vzorci prehranske verige (vino) / Testing fields with reference to the type of test item: foodstuffs and food chain samples (wine)					
Št. No.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja <i>Identification of the document, describing the testing method</i>	Preskušana lastnost oziroma parameter <i>Characteristic or parameter tested</i>	Opredelitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa) <i>Description of test (type of test, test principle or technique)</i>	Območje preskušanja <i>Range of testing</i>	Preskušanci (materiali, proizvodi) <i>Items tested (materials, products)</i>
1.	OIV-MA-AS311-02:R2009 modificirana <i>modified</i>	Glukoza in fruktoza <i>Glucose and fructose</i>	Encimatska metoda s spektrofotometrijo <i>Enzymatic method with spectrophotometry</i>	(0,4 -200) g/l	vino <i>wine</i>
2.	OIV-MA-AS2-03B:R2012 modificirana <i>modified</i>	Skupni suhi ekstrakt <i>Total drymatter</i>	Izračun iz: OIV-MA-AS2-01:R2021 modificirana in M.11 interna metoda, velja od 23.12.2022 <i>Calculated from: OIV-MA-AS2-01:R2021 Modified and M.11 in-house method, valid from 23.12.2022</i>	(17,0 – 250,0) g/l	vino <i>wine</i>
3.	OIV-MA-AS2-01:R2021 modificirana <i>modified</i>	specifična teža (relativna gostota) pri 20°C <i>specific gravity (relative density) at 20°C</i>	Merjenje specifične teže (relativne gostote) s frekvenčnim oscilatorjem <i>Specific gravity (relative density) measurement using frequency oscillator</i>	(0.9890 – 1.0830)	vino <i>wine</i>
4.	M.11 interna metoda, velja od 23.12.2022 <i>in-house method, valid from 23.12.2022</i>	Volumski delež alkohola <i>Alcoholic strength by volume</i>	NIR spektroskopija <i>NIR spectroscopy</i>	(8,0 - 17,0) vol. %	vino <i>wine</i>
5.	OIV – MA-AS323-04B:R2009 modificirana <i>modified</i>	žveplov dioksid <i>sulfur dioxide (SO₂)</i>	jodometrična titracija <i>iodometric titration</i>	prosti žveplov dioksid : (5 – 60) mg/l skupni žveplov dioksid: (20 – 300) mg/l <i>free sulfur dioxide: (5 – 60) mg/l total sulfur dioxide: (20 – 300) mg/l</i>	vino <i>wine</i>
6.	OIV-MA-AS314-02:R2003 modificirana <i>modified</i>	Nadtlak pri 20°C <i>Overpressure at 20°C</i>	Meritev z uporabo afrometra <i>Measurement using aphrometer</i>	1,0-7,0 bar	peneče in biser vino <i>sparkling and semi-sparkling wine</i>
7.	M.5 interna metoda, velja od 21.3.2022 <i>in-house method, valid from 21.3.2022</i>	parametri kakovosti vina: specifična teža (relativna gostota) pri 20 °C, volumski delež alkohola,	FTIR spektroskopija <i>FTIR spectroscopy</i>	specifična teža (relativna gostota) pri 20°C <i>specific gravity (relative density) at 20°C</i> (0.9900-1.0300)	vino <i>wine</i>



Tip obsega: **fiksni** / Type of scope: **fixed**

Mesto izvajanja: **v laboratoriju** / Site: **in the laboratory**

Področja preskušanja glede na vrsto preskušanja: **kemija** / Testing fields with reference to the type of test: **chemistry**

Področja preskušanja glede na vrsto preskušanca: **živila in vzorci prehranske verige (vino)** / Testing fields with reference to the type of test item: **foodstuffs and food chain samples (wine)**

Št. No.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja <i>Identification of the document, describing the testing method</i>	Preskušana lastnost oziroma parameter <i>Characteristic or parameter tested</i>	Opredelitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa) <i>Description of test (type of test, test principle or technique)</i>	Območje preskušanja <i>Range of testing</i>	Preskušanci (materiali, proizvodi) <i>Items tested (materials, products)</i>
		<p>hlapne kisline, izražene kot očetna skupne kisline, izražene kot vinska, mlečna kislina, glukoza in fruktoza, skupni suhi ekstrakt, pH, pepel</p> <p><i>wine quality parameters: specific gravity (relative density) at 20 °C, alcohol alcoholic strength by volume volatile acidity, expressed as acetic acid total acidity expressed as tartaric acid lactic acid, glucose and fructose, total dry matter, pH, ash</i></p>		<p>volumski delež alkohola <i>alcohol alcoholic strength by volume</i> (9,5-15,0) vol %</p> <p>hlapne kisline izražene kot očetna kislina <i>volatile acidity expressed as acetic acid</i> (0,20 – 1,00) g/l</p> <p>skupne kisline izražene kot vinska kislina <i>total acidity expressed as tartaric acid</i> (3,5 – 11,0) g/l</p> <p>mlečna kislina <i>lactic acid</i> (0,2 – 2) g/l</p> <p>glukoza in fruktoza <i>glucose and fructose</i> (2,0 – 60) g/l</p> <p>skupni suhi ekstrakt <i>total dry matter</i> (17 – 35) g/l</p> <p>pH <i>pH</i> (2,8 – 4)</p> <p>pepel <i>ash</i> 1,00-4,00 g/l</p>	

Kopija priloge za objavo na spletnem mestu. / Copy of attachment for web publishing.

3.2.2 Laboratorij za mleko, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica

Tabela / Table 2

Tip obsega: fiksni / Type of scope: fixed Mesto izvajanja: v laboratoriju / Site: in the laboratory Področja preskušanja glede na vrsto preskušanja: kemija / Testing fields with reference to the type of test: chemistry Področja preskušanja glede na vrsto preskušanca: živila in vzorci prehranske verige (mleko in mlečni izdelki) / Testing fields with reference to the type of test item: foodstuffs and food chain samples (milk and dairy products)					
Št. No.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja <i>Identification of the document, describing the testing method</i>	Preskušana lastnost oziroma parameter <i>Characteristic or parameter tested</i>	Opredelevitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa) <i>Description of test (type of test, test principle or technique)</i>	Območje preskušanja <i>Range of testing</i>	Preskušanci (materiali, proizvodi) <i>Items tested (materials, products)</i>
8.	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)	maščoba, beljakovine, laktoza <i>fat, protein, lactose</i>	MID-Infrardeča spektrometrija (FTIR) <i>MID-Infrared spectrometry (FTIR)</i>	v g/100 g: maščoba: (2 – 5) beljakovine: (2 – 5) laktoza: (4 – 6) fat: (2 – 5) protein: (2 – 5) lactose: (4 – 6)	kravje surovo mleko <i>raw cow milk</i>

Tabela / Table 3

Tip obsega: fiksni / Type of scope: fixed Mesto izvajanja: v laboratoriju / Site: in the laboratory Področja preskušanja glede na vrsto preskušanja: mikrobiologija / Testing fields with reference to the type of test: microbiology Področja preskušanja glede na vrsto preskušanca: živila in vzorci prehranske verige (mleko in mlečni izdelki) / Testing fields with reference to the type of test item: foodstuffs and food chain samples (milk and dairy products)					
Št. No.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja <i>Identification of the document, describing the testing method</i>	Preskušana lastnost oziroma parameter <i>Characteristic or parameter tested</i>	Opredelevitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa) <i>Description of test (type of test, test principle or technique)</i>	Območje preskušanja <i>Range of testing</i>	Preskušanci (materiali, proizvodi) <i>Items tested (materials, products)</i>
9.	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)	število somatskih celic <i>enumeration of somatic cells</i>	pretočna citometrija fluoro-opto-elektronski inštrument <i>flow cytometry fluoro-opto-electronic instrument</i>	(40.000 – 1.700.000) ŠSC/ml	kravje surovo mleko <i>raw cow milk</i>

Opombe / Notes:

- V vseh točkah podrobnega obsega akreditacije, pri katerih v rubriki "**Območje preskušanja**" ni navedenih podatkov, veljajo določila posameznih standardov oziroma drugih javno dostopnih dokumentov, ki opisujejo metodo.
*In all columns of the scope of accreditation where the cells under "**Range of testing**" are empty, the provisions of the relevant standards or other publicly available documents describing testing methods should apply.*

Datum / Date: 17. 5. 2023

Direktor / Director

Dr. Boštjan Godec

 Kopija priloge k akreditacijski listini za objavo na spletnem mestu.
 Podpisani original priloge na vpogled na sedežu SA.

 Copy of Annex to the accreditation certificate for web publishing.
 Signed original of Annex available for consultation at the SA head office.