

Reg. št. / Ref. No.: 3150-0078/10-0016

Velja od / Valid as of: 5. april 2023

Zamenjuje izdajo, veljavno od dne / Replaces the Annex valid as of: 9. marec 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This accreditation shall remain in force until withdrawn.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-033

1 AKREDITIRANI ORGAN / Accredited body

KMETIJSKO GOZDARSKA ZBORNICA SLOVENIJE, KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD MARIBOR
Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

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

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

- Živila (vino) / Foodstuffs (wine)
- Biološki vzorci (vzorci rastlin, semena) / Biological samples (plant samples, seeds)
- Okolje in vzorci iz okolja (tla) / Environment and samples from the environment (ground)

3.2 Podroben opis obsega akreditacije / Detailed scope of accreditation

3.2.1 Enološki laboratorij, Pedološki laboratorij, Vinarska ulica 14 2000 Maribor

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 (vino) / Testing fields with reference to the type of test item: foodstuffs (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>	Opredelelitev 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-BS-06: R2009	Gostota pri 20°C in relativna gostota pri 20°C <i>Density at 20°C and specific gravity at 20°C</i>	Elektronska denzimetrija (oscilirajoča U-cev) <i>Electronic densimetry (oscillating U-tube)</i>	(0,9860 – 1,1200) Relativna gostota pri 20°C <i>Specific gravity at 20°C</i>	vino <i>wine</i>
2.	OIV-MA-BS-08: R2009	Volumski delež alkohola <i>Alcoholic strength by volume</i>	Bližnja-infrardeča refleksijsna spektroskopija <i>near-infrared reflectance spectroscopy</i>	(5,00 – 15,00) % vol	vino <i>wine</i>
3.	OIV-MA-AS2-03B: R2012	Skupni suhi ekstrakt <i>Total dry matter</i>	Izračun iz: OIV-MA-BS-06: R2009 OIV-MA-BS-08: R2009	(15,0 – 350,0) g/l	vino <i>wine</i>
4.	OIV-MA-AS313-01: R2015	Skupne kisline <i>Total acidity</i>	Potenciometrična titracija s pH elektrodo <i>Potentiometric titration with pH electrode</i>	(3,00 – 15,00) g/l izraženo kot vinska kislina <i>expressed as tartaric acid</i>	vino <i>wine</i>
5.	OIV-MA-AS313-27:2019	Ocetna kislina <i>Acetic Acid</i>	Avtomatizirana encimatska metoda <i>Automated enzymatic method</i>	(0,10 - 2,00) g/l	vino <i>wine</i>
6.	OIV-MA-AS2-04: R2009	Pepel <i>Ash</i>	Sežig pri temperaturi med 500 in 550 °C <i>Igniting at temperature between 500 in 550 °C</i>	(0,50 – 5,00) g/l	vino <i>wine</i>
7.	OIV-MA-AS313-15: R2011	pH <i>pH</i>	pH meter s kombinirano (steklena/kalomel) elektrodo <i>pH meter with combined (glass/calomel) electrode</i>	2,50 – 4,00	vino <i>wine</i>
8.	OIV-MA-AS323-04B: R2009 modificirana <i>modified</i>	Žveplov dioksid <i>Sulphur dioxide</i>	Jodometrična titracija – ročna metoda <i>Jodometric titration – manual method</i>	Prosti žveplov dioksid <i>Free sulphur dioxide</i> (5 – 100) mg/l Skupni žveplov dioksid <i>Total sulphur dioxide</i> (30 – 500) mg/l	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 (vino) / Testing fields with reference to the type of test item: foodstuffs (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>	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.	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>	(0,1 - 300) g/l	vino <i>wine</i>

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: biološki vzorci (vzorci rastlin, semena) / Testing fields with reference to the type of test item: biological samples (plant samples, seeds)					
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>
10.	SIST EN ISO 5983-1:2005 /AC:2009 modificirana <i>modified</i>	Skupni dušik <i>Total nitrogen</i>	Kjeldahlova metoda: Titracija po katalitskem razklopu, redukciji in destilaciji <i>Kjeldahl method: Titration after catalytic digestion, reduction and distillation</i>	(0,5 – 5,0) % N	rastlinski material (zelenjava, sadje in listi) <i>plant material (vegetable, fruit and leaves)</i>

Tabela / Table 3

Tip obsega: fiksn / 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: okolje in vzorci iz okolja (tla) / Testing fields with reference to the type of test item: environment and samples from environment (ground)					
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>
11.	SIST ISO 11261:1996	Skupni dušik <i>Total nitrogen</i>	Modificirana Kjeldahlova metoda: Titracija po katalitskem razklopu, redukciji in destilaciji <i>Modified Kjeldahl method: Titration after catalytic digestion, reduction and distillation</i>	(0,05 – 1,00) % N	tla <i>ground</i>
12.	SIST ISO 14255:1999 brez poglavij 7,8 <i>without chapters 7,8 modified</i>	Nitratni dušik N-NO ₃ <i>Nitrate nitrogen N-NO₃</i>	Avtomatska spektrofotometrična metoda po ekstrakciji z raztopino CaCl ₂ 0,01M/l <i>Automated spectrophotometric method after extraction with solution CaCl₂ 0,01M/l</i>	N-NO ₃ (0,50 – 100,00) mg/kg	tla <i>ground</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: 5. 4. 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.