

Reg. št. / Ref. No.: 3150-0017/17-0005

Velja od / Valid as of: 16. avgust 2023

Zamenjuje izdajo, veljavno od dne / Replaces the Annex valid as of: 16. november 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This accreditation shall remain in force until withdrawn.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-115

1 AKREDITIRANI ORGAN / Accredited body

Fabijan lab, laboratorijske storitve, Zvonko Fabijan, s.p.
Vosek 6e, 2231 Pernica

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 in vzorci prehranske verige (vino) / foodstuffs and food chain samples (wine)

3.2 Podroben opis obsega akreditacije / Detailed scope of accreditation

3.2.1 Fabijan lab, laboratorijske storitve, Zvonko Fabijan, s.p., Vosek 6e, 2231 Pernica

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>	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>
1.	OIV-MA-AS312-01A:R2016	alkohol <i>alcohol</i>	destilacija z elektronsko denzimetrijo <i>distillation with electronic densimetry</i>	(8,50 – 16,00) %vol	vino <i>wine</i>
2.	OIV-MA-AS2-01A:R2012	relativna gostota pri 20°C <i>specific gravity at 20°C</i>	elektronska denzimetrija <i>electronic densimetry</i>	0,9890 – 1,0500	vino <i>wine</i>
3.	OIV-MA-AS313-01:R2015	skupne kisline <i>total acidity</i>	avtomatska potenciometrična titracija do končne točke pH = 7,0 <i>automatic potentiometric titration with endpoint pH = 7.0</i>	(3,50 – 8,50) g/l izražene kot vinska kislina <i>expressed as tartaric acid</i>	vino <i>wine</i>
4.	OIV-MA-AS313-15:R2011	pH <i>pH</i>	potenciometrija <i>potentiometry</i>	3,00 – 4,00	vino <i>wine</i>
5.	OIV-MA-AS323-04B:R2009 modificirana <i>modified</i>	skupni in prosti žveplov dioksid <i>total and free sulphur dioxide</i>	avtomatska jodometrična titracija s potenciometrično določitvijo konca titracije <i>automatic iodometric titration with potentiometric endpoint determination</i>	skupni žveplov dioksid <i>total sulphur dioxide</i> (40 – 400) mg/l prosti žveplov dioksid <i>free sulphur dioxide</i> (10 – 80) mg/l	vino <i>wine</i>
6.	OIV-MA-AS311-02:R2009	reducirajoči sladkorji (glukoza in fruktoza) <i>reducing sugars (glucose and fructose)</i>	encimatska metoda na principu spektrofotometrične določitve NADPH <i>enzymatic method, with spectrophotometric determination of NADPH</i>	(1,0 – 160) g/l	vino <i>wine</i>
7.	OIV-MA-AS311-02:R2009 modificirana <i>modified</i>	saharozna, reducirajoči sladkorji z invertazo <i>sucrose, reducing sugars with invertase</i>	hidroliza z invertazo – encimatska metoda na principu spektrofotometrične določitve NADPH <i>hydrolysis by invertase – enzymatic method, with spectrophotometric determination of NADPH</i>	saharozna <i>sucrose</i> (0,5 – 40,0) g/l reducirajoči sladkorji z invertazo <i>reducing sugars with invertase</i> (1,0 – 160) g/l	vino <i>wine</i>
8.	OIV-MA-AS2-03B:R2012 izračun iz: / <i>calculated from:</i> OIV-MA-AS312-01A:R2016, OIV-MA-AS2-01A:R2012, NL02, ver. 5	skupni suhi ekstrakt <i>total dry matter</i>	računsko <i>calculation</i>	(15 – 100) g/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 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>	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-AS314-02:R2003	nadtlak <i>overpressure</i>	meritev s pomočjo afrometra z mehansko Bourdonovo cevjo <i>measurement using apherometer with mechanical Bourdon tube</i>	(2,0 – 8,0) bar	peneče in biser vino <i>sparkling and semi-sparkling wine</i>
10.	NL02, ver 5 interna metoda <i>in-house method</i>	parametri kakovosti vina: relativna gostota pri 20°C, alkohol, hlapne kisline, skupne kisline, mlečna kislina, reducirajoči sladkorji <i>wine quality parameters: specific gravity at 20°C, alcohol, volatile acidity, total acidity, lactic acid, reducing sugars</i>	FTIR spektroskopija <i>FTIR spectroscopy</i>	relativna gostota <i>specific gravity</i> 0,9890 – 1,0500 alkohol <i>alcohol</i> (8,50 – 16,00) %vol hlapne kisline <i>volatile acidity</i> (0,10 – 1,50) g/l izražene kot očetna kislina <i>expressed as acetic acid</i> skupne kisline <i>total acidity</i> (3,50 – 8,50) g/l izražene kot vinska kislina <i>expressed as tartaric acid</i> mlečna kislina <i>lactic acid</i> (0,50 – 2,00) g/l reducirajoči sladkorji <i>reducing sugars</i> (1,50 – 200,0) g/l	vino <i>wine</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: 16. 8. 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.