

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE
N° 1-1904 rév. 1

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

SARL LABORATOIRE PHYTOCONTROL

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - VEGETAUX**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES**

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE PHYTOCONTROL**Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/CEI 17025 : 2005 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).

Date de prise d'effet / *granting date :* **06/12/2013**
Date de fin de validité / *expiry date :* **31/05/2017**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director
Le Responsable de Pôle Biologie Biochimie,
The Pole Manager,

Florence SIMONUTTI

Cette attestation annule et remplace l'attestation précédente. *This certificate cancels and replaces the previous certificate.*
Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac. *The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1904 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE PHYTOCONTROL

**Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES**

Dans ses unités techniques :

- **PHYTOCONTROL**
- **BIOLOGIE MOLECULAIRE**

Elle porte sur :

Unité Technique : PHYTOCONTROL

PORTEE FLEXIBLE

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)</i>		
Objet soumis	Caractéristique	Principe de mesure
Produits d'origine végétale et animale Matière première, produits dérivés et/ou transformés	Dosage de mycotoxines	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : UFLC/LC-MS ⁿ

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée au 01/12/2013**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des Oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes, Jus Boissons alcoolisées Epices Café/Cacao Produits dérivés du café/cacao Aliments et boisson pour enfants Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/65
Fruits frais et leurs produits dérivés dont « aliments pour enfants » baby-food à base de fruits.	Détermination de la teneur en patuline	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : LC-MS ⁿ	Méthode interne MOC3/37
Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des Oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes (y compris alimentation infantiles) Aliments pour enfants Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en aflatoxines (B1, B2, G1, G2)	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/71
Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Aliments pour animaux	Dosage multimycotoxines : Déoxynivalenol (DON) ; Fumonisines (B1+B2, B3); HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralenone (ZEA) ; Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/107
Lait et tous produits laitiers dont l'alimentation infantile	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/110

**** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode normalisée ou assimilée, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fruits Légumes	Détermination de la teneur en nitrate	Extraction : Eau chaude Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection conductimétrie	Méthode interne MOC3/02 (Version 03) Adaptée de la norme NF EN 12014-2 (Juin 1997)
Produits non gras d'origine végétale : - produits riches en eau - produits riches en amidon, protéines - produits acides - produits riches en pigments	Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat	Extraction : par solvant Analyse : LC-MS ⁿ	Méthode interne MOC3/21 (Version 03)
Produits non gras d'origine végétale : - produits riches en eau - produits riches en amidon, protéines - produits acides - tilleul - thé	Détermination de la teneur en bromures	Extraction : Eau chaude Purification : Néant Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection : Conductimétrie	Méthode interne MOC3/12 (Version 01) adaptée de la norme NF EN 12014-2
Produits non gras d'origine végétale : - produits riches en eau - produits riches en amidon, protéines - produits acides - tilleul - thé	Détermination de la teneur en nitrites et en chlorures	Extraction : Eau chaude Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection : Conductimétrie	Méthode interne MOC3/22 (Version 01) adaptée de la norme NF EN 12014-2
Produits non gras d'origine végétale : - produits riches en eau - produits riches en amidon, protéines - produits acides - produits riches en pigments	Détermination des résidus de Dithiocarbamates	Extraction : Hydrolyse acide Analyse : Dosage du CS ₂ résiduel par GC/MS	Méthode interne MOC3/01 (Version 05) adaptée de la norme NF EN 12396-2

PORTEE FLEXIBLE

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)		
Objet soumis	Caractéristique	Principe de mesure
Produits d'origine végétale : - Produits gras - Produits non gras dont alimentation infantile Produits d'origine animale	Résidus de pesticides	Extraction : Solide-Liquide Purification (si nécessaire) : Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE dispersive) Analyse : LC/MS ⁿ , GC/MS ⁿ

Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation .

Portée détaillée au 01/12/2013**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits non gras d'origine végétale Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	<u>Dosage multirésidus de pesticides :</u> Organophosphorés : Chlorpyrifos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl Chlorfenvinphos, chlorpyrifos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fenthion, fonofos Organochlorés : Chlorpropham, Imazalil, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Triadimefon, Triadimenol, 2-4'DDE, 2-4'DDD, 4-4'DDE, 4-4'DDT, chlorobenzylate, fenarimol, fenhexamide, hcb, hch alpha, hch beta, hch delta, mirex oxadiazon, pentachloroanisole, tebufenpyrad Pyréthrinoïdes : Bifenthrine, Cyhalothrine Organoazotés/divers : Bromopropylate, Cyprodinil, Diphenylamine, Pirimicarb, Propyconazole, Pyrimethanil, Fludioxonil, O-phenylphenol, Oxadixyl, Benalaxyl, bitertanol, carfentrazone-éthyl, chorthal-diméthyl, cyproconazole, dichlofop-méthyl, difenoconazole, flusilasole, mepanipyrim, mepronil, penconazole, perthane, proquinazid, pyriproxyfen, tébuconazole Polychlorobiphényles (PCB) : PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.	Extraction : Par solvant Purification : Liquide/Solide (SPE) Analyse : GC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/25

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
<p>Produits gras d'origine végétale</p> <p>Produits riches en huile</p> <p>Produits d'origine animale</p> <p>Produits laitiers</p> <p>Produits carnés</p> <p>Matières grasses</p> <p>Produits de la pêche</p> <p>Ovoproduits</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides :</u></p> <p>Organophosphorés : Chlorfenvinphos, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl</p> <p>Organochlorés : Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, Dieldrin Endosulfan alpha, Endosulfan beta Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen Procymidone, Propyzamide Vinchlozoline, Myclobutanil Carfentrazone ethyl, Cyproconazole Diclofop methyl, Difenconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p>Pyréthroïdes : Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p>Organoazotés/divers : Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilasole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid Prosulfocarb, Pyriproxifen</p>	<p>Extraction : par solvant</p> <p>Purification : Liquide/solide (SPE dispersive)</p> <p>Analyse : GC/MSⁿ</p>	<p>Méthode interne MOC3/26</p>
<p>Produits non gras d'origine végétale</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en Pigments</p> <p>Produits pauvres en eau et en matières grasses</p>	<p>Etephon</p>	<p>Extraction : par solvant</p> <p>Purification : Néant</p> <p>Analyse : LC-MSⁿ</p>	<p>Méthode interne MOC3/27</p>

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
<p>Produits non gras d'origine végétale</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides :</u></p> <p><u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, thiofanate-methyl</p> <p><u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine</p> <p><u>Urées :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusulfuron-methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon</p> <p><u>Triazoles :</u> Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole,</p> <p><u>Triazines :</u> Cyanazine</p> <p><u>Carbamates :</u> Iprovalicarb, thiodicarb</p> <p><u>Pyridilmethyamines :</u> Acetamipride</p> <p><u>Divers :</u> Lenacil, metoxyfenoside, phenmedipham, rotenone, tébufénozide, Boscalid, butafenacil, cloquintecet, cyazofamide, desmedipham, desmetryn, diméthanamide, diméthomorphe, fenamidone, fenpyroximate, flurtamone, hexythiazox, indoxacarbe, isoporthiolane, isoxathion, métrafénone, phoxim, picolinafen, propaquizafop, pyraflufen-éthyl, spirodiclofen, spiroxamine, triflumizole, warfarine</p>	<p>Extraction : Par solvant</p> <p>Purification : Néant</p> <p>Analyse : LC/MSⁿ</p>	<p>Méthode interne MOC3/35</p>
<p>Produits non gras d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p>	<p>Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque</p>	<p>Extraction : par solvant</p> <p>Analyse : LC/MSⁿ</p>	<p>Méthode interne MOC3/44</p>

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits non gras d'origine végétale Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides :</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans, Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S methyl, Nitrofen	Extraction : Par solvant Purification : Liquide/Solide (SPE) Analyse : GC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/56
Produits non gras d'origine végétale Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Haloxyfop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	Extraction : Par solvant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/57
Racines et tubercules	Détermination de la teneur en Glyphosate	Extraction : par solvant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/80
Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boissons alcoolisées, jus de fruit et de légume	Détermination de la teneur en Foséthyl-Aluminium et Acide Phosphoreux	Extraction : par solvant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/89
Produits riches en eau Produits acides et riches en eau	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Phenoxyacetic herbicides : 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA Phenoxypropionic herbicides : Dichloprop P, Diclofop acid, Fluazifop (free acid), Haloxyfop P, Mecoprop P, Quizalofop Urées : Amidosulfuron, Diflubenuron, Hexaflumuron, Teflubenzuron, Thifensulfuron methyl, Triflumuron Nitriles : Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb Pyridines : Triclopyr, Fluroxypyr Divers : Bentazone, Dicamba, Dithianon, MCPB, Orizalin	Extraction : par solvant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/90

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits non gras d'origine végétale Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Produits riches en sucre et faible en eau, Jus de fruits et légumes, sodas et boissons alcoolisées Produits pauvres en eau et matières grasses	<u>Dosage multirésidus de pesticides :</u> <u>Benzimidazoles :</u> Thiabendazole <u>Urées :</u> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron <u>Triazoles :</u> Metconazole, Prothioconazole Prothioconazole desthio, Etoxazole <u>Triazines :</u> Simazine, Terbumeton <u>Carbamates :</u> Benthiavalicarb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur <u>Organophosphorés :</u> Dimethoate, Omethoate <u>Divers :</u> 1-naphtylacetamide, Ametoctradin Bifenazate, Carbetamide Carboxin, Chlorantraniliprole Chloridazon, Clofentezine Clothianidin, Cymoxanil, Dodine Emamectin benzoate B1a Etoxazole, Imidachlopride Kresoxim-methyl, Mandipropamide Metamitron, Spinosad A + D Spiromesifen, Spirotetramate Spirotetramate enol Spirotetramate enol glucoside Spirotetramate keto hydroxy Spirotetramate mono hydroxy TCMTB, Thiachlopride Thiametoxam, Tricyclazole	Extraction : par solvant Purification : Néant Analyse : LC-MS ⁿ	Méthode interne MOC3/97

**** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode normalisée ou assimilée, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

CHAMP FLEXIBLE – PORTEE B

- Recherche (identification et quantification) de métaux lourds et de minéraux dans des matrices agroalimentaires.

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)		
Objet soumis	Caractéristique	Principe de mesure
Denrées alimentaires destinées à l'homme et aux animaux (dont alimentation infantile)	Métaux Minéraux	Minéralisation Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Analyse : Spectrométrie d'Absorption Atomique (Four graphite/Vapeurs froides) ICP/MS

*Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée au 01/12/2013**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Plomb, cadmium, arsenic, nickel et cuivre	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique (GF-AAS)	Méthode interne MOC3/52 adaptée des normes NF EN 14084 et NF EN 14332
Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Mercure	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique (CV-AAS)	Méthode interne MOC3/53 adaptée de la norme NF EN 13806
Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Plomb, cadmium, arsenic, nickel, cuivre, mercure et étain	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Unité Technique : BIOLOGIE MOLECULAIRE

CHAMP FLEXIBLE

Domaine O.G.M.

Portée générale *

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Maïs Produits bruts et/ou transformés	<ul style="list-style-type: none"> • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique 	Homogénéisation/broyage Extraction PCR en temps réel (qualitatif et quantitatif)
Soja Produits bruts et/ou transformés	<ul style="list-style-type: none"> • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique 	Homogénéisation/broyage Extraction PCR en temps réel (qualitatif et quantitatif)

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et/ou développer et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

**La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)					
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Domaine d'application	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : ADH	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur maïs MON 810, GA21, NK 603 et MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage P35S	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur maïs MON 810, NK 603 et MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur maïs, GA21, NK 603 et MON 863 MOC3/103

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)					
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Domaine d'application	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique MON863	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur maïs MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique NK603	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur maïs NK603 MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : Lectine	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur soja RRS, RRS2 MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage P35S	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur soja RRS MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur soja RRS MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 sur soja RRS MOC3/103

Portée flexible étendue : Le laboratoire est autorisé à réaliser des prestations d'analyses selon des méthodes validées, modifiées ou adaptées à partir des méthodes mentionnées, ou selon des méthodes équivalentes, ou encore développées, suivant le(s) même principe(s) analytique(s) décrit(s), en fonction des besoins des clients ou des marchés. La modification de la liste des méthodes d'analyses, l'adoption de méthodes équivalentes, l'adaptation/modification des méthodes ou le développement de méthodes, sont autorisés, dans la limite des possibilités telles que définies dans la présente portée d'accréditation (flexibilité portant sur les évènements).

Le laboratoire est tenu d'informer le Cofrac de toute nouvelle méthode d'analyse adoptée, modifiée/adaptée ou développée en vue de son utilisation, en transmettant une liste exhaustive détaillée des méthodes d'analyses employées et opérationnelles dans le cadre de son accréditation, établie dans la limite des possibilités telles que définies dans la présente portée d'accréditation.

Date de prise d'effet : **06/12/2013** Date de fin de validité : **31/05/2017**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique précédente.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS
Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr