

ANNEXE TECHNIQUE
à l'attestation d'accréditation (convention n° 2760)
Norme NF EN ISO/CEI 17025 v2005

L'entité juridique ci-dessous désignée :

NOM : SARL LABORATOIRE PHYTOCONTROL Adresse : Parc Scientifique Georges Besse II – 180, rue Philippe Maupas 30035 NÎMES

est accréditée par le Cofrac – Section Laboratoires – pour son laboratoire, site et unité technique suivant :

<u>SITE CONCERNÉ</u>	Nom : LABORATOIRE PHYTOCONTROL Adresse : Parc Scientifique Georges Besse II – 180, rue Philippe Maupas 30035 NÎMES
-----------------------------	---

Unité Technique : PHYTOCONTROL

L'accréditation est accordée pour les thématiques suivantes :

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.**

Date de prise d'effet :	1^{er} décembre 2013
--------------------------------	-------------------------------------

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) ; Fumonisinés (B1+B2, B3); HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralénone (ZEA) ; Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/107

Date de prise d'effet :	1^{er} décembre 2013
--------------------------------	-------------------------------------

-Section Laboratoires – Accréditation n° 1-1904

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

Date de prise d'effet :

1^{er} décembre 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 - 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 CS2 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 : Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-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 Pyréthriinoïdes : 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, Difenoconazole 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, Flusilazole, 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>

-Section Laboratoires – Accréditation n° 1-1904

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> Benzimidazoles : Carbendazime, thiofanate-methyl Strobilurines : Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine Urées : Isoproturon, linuron, metoxuron, triflurosulfuron-methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon Triazoles : Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole, Triazines : Cyanazine Carbamates : Iprovalicarb, thiodicarb Pyridilmethyamines : Acetamipride Divers : 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	Extraction : Par solvant Purification : Néant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/35
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides	Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque	Extraction : par solvant Analyse : LC/MS ⁿ	Méthode interne MOC3/44

-Section Laboratoires – Accréditation n° 1-1904

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

Date de prise d'effet :

1^{er} décembre 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 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 <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)</i>		
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 <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)</i>			
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	Mercuré	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.

Date de prise d'effet :	1^{er} décembre 2013
--------------------------------	-------------------------------------

Unité Technique : BIOLOGIE MOLECULAIRE

L'accréditation est accordée pour les thématiques suivantes :

CHAMP FLEXIBLE

Domaine O.G.M.

Portée générale *

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire <i>(Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)</i>		
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 - <i>séquence événement spécifique</i> 	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 - <i>séquence événement spécifique</i> 	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 <i>(Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)</i>					
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

Date de prise d'effet :

1^{er} décembre 2013

-Section Laboratoires – Accréditation n° 1-1904

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire					
<i>(Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)</i>					
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* 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
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

Date de prise d'effet :

1^{er} décembre 2013

-Section Laboratoires – Accréditation n° 1-1904

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 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.

Fait à Paris, le 21/11/2013

Le Responsable d'Accréditation : **Julien SENEZ**