Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης

Παράρτημα F1/I17 του Πιστοποιητικού Αρ.**142**-6

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

της

Α΄ Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών

του

Γενικού Χημείου του Κράτους

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Μοριακές-Βιολογικές Δοκιμές		
1. Τρόφιμα και Ζωοτροφές	Ποιοτικός προσδιορισμός (ανίχνευση) και ποσοτικός προσδιορισμός γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών, σε ευέλικτο πεδίο. Κατάλογος Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων (ΚΔΔ) ΜΕΘ 1502 ΓΤΟ-3/ΕΥΕ: https://www.aade.gr/sites/default/files/2023-07/II_%CE%95%CE%9D%CE%A4_15_02_7_02_04-FLEX-ed-1_GMO_katal_diap_Drast.pdf	Μέθοδος ΜΕΘ 15 02 ΓΤΟ-3/ΕΥΕ, ποιοτικού προσδιορισμού (ανίχνευση) και ποσοτικού προσδιορισμού ΓΤΟ, με PCR πραγματικού χρόνου (Real Time PCR) βασισμένη • στην μέθοδο B.9,ISO 21569:2005/ Amd.1:2013: *"Detection of certain DNA sequences frequently used in genetically modified organisms and originating from the cauliflower mosaic virus (CaMV 35S promoter, P35S) as well as from Agrobacterium tumefaciens (T-NOS) in foodstuffs — Screening method* • στην μέθοδο QL-ELE-00-016 (GMOMETHODS: EU DATABASE OF REFERENCE METHODS*):* **"***Qualitative PCR method for detection of cry1Ab/Ac gene"* • στην δημοσίευση: Ingrid Scholtens et al*. "Practical Experiences with an Extended Screening Strategy for Genetically Modified Organisms (GMOs) in Real-Life Samples",* J. Agric. Food Chem. 2013, 61, 38, 9097 –9109 • σε μεθόδους ποσοτικοποίησης ΓΤΟ του EURL-GMFF
Χημικές δοκιμές		
1. Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός Χλωρο-	*Εσωτερική μέθοδος: ΜΕΘ 15 02 CP-*

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	προπανολών σε τρόφιμα	*GCMS* Αέρια Χρωματογραφία με Ανιχνευτή Φασματόμετρο Μαζών, βασισμένη στο πρότυπο ΕΛΟΤ EN 14573:2005
	2. Προσδιορισμός εστέρων λιπαρών οξέων με 2- και 3-μονοχλωροπροπανοδιόλη και γλυκιδικών εστέρων λιπαρών οξέων	*Εσωτερική μέθοδος: 15 02 CPES-GESGCMS* βασισμένη στο AOCS, Official Method, Cd 29a-13, με Αέρια Χρωματογραφία με Ανιχνευτή Φασματόμετρο Μαζών και τεχνική αραίωσης ισοτόπων (IDGC-MS)
2. Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός Cd, Pb	*Εσωτερική μέθοδος:* 15 02 AAS F1 βασισμένη σε ΕΛΟΤ EN 14084:2003, ΕΛΟΤ EN 13604:2002 και AOAC 999.10:2000 με φασματομετρία ατομικής απορρόφησης με φούρνο γραφίτη και διορθωτή Zeeman
	2. Προσδιορισμός στοιχείων: Μολύβδου (Pb), Καδμίου (Cd), Αρσενικού (As), Υδραργύρου (Hg), Κασσιτέρου (Sn), Νικελίου (Ni), Σιδήρου (Fe), Χαλκού (Cu), Αργιλίου (Al), Ψευδαργύρου (Zn)	Εσωτερική μέθοδος, με Φασματομετρία Μάζας με Επαγωγικά Συζευγμένο Πλάσμα, που βασίζεται στο πρότυπο EN 15763: 2009 Κωδικός Μεθόδου:15 02 ICP-MS/MS F
	3. Προσδιορισμός ακρυλαμιδίου	Εσωτερική μέθοδος με LC-MS/MS, LC-HRAM-MS, που βασίζεται στη μέθοδο: K. Mastovska, S.J. Lehotay. “Rapid Sample Preparation Method for LC-MS/MS or GC-MS Analysis of Acryl-amide in Various Food Matrices”, J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 7001-7008 και SANTE/11312/2021v2. Κωδικός Μεθόδου:ACR-LC-MS/MS
3. Έλαια και λίπη, Κρέας και κρεατοσκευάσματα, Ιχθυηρά, Τυριά, Σκόνη γάλακτος, Αποξηραμένα φρούτα, Μπαχαρικά, Παιδικές τροφές, Συμπληρώματα διατροφής, Κύαμοι κακάο και προϊόντα τους	1. Προσδιορισμός πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων σε τρόφιμα	*Εσωτερική μέθοδος: ΜΕΘ 15 02 PAHS-HPLC/GC- MS* Υγρή Χρωματογραφία με Φασματοφωτομετρικό Ανιχνευτή UV-VIS, Ανιχνευτή Διάταξης Διόδων και Φθορισμομετρικό Ανιχνευτή και Αέρια Χρωματογραφία με Ανιχνευτή Φασματογράφο Μάζας βασισμένη στο πρότυπο ISO 15753:2016

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
4. Ζωικά υποπροϊόντα	1. Προσδιορισμός του τριεπτανοϊκού εστέρα της γλυκερόλης (GTH) σε παράγωγα προϊόντα από τη διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ)	*Εσωτερική μέθοδος: ΜΕΘ 15 02 GTH GCMS*, Αέρια Χρωματογραφία με Ανιχνευτή Φασματόμετρο Μαζών, Βασισμένη στο "Determination of glycerol triheptanoate (GTH) in processed animal by-products by gas chromatography» 6th Ed. JRC Technical Notes, EU, 2012
5. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης	1. Προσδιορισμός αζώτου και πρωτεϊνών (% w/w)	*Εσωτερική μέθοδος:* Με συσκευή Kjeldahl, βασισμένη στο ISO 20483/2013 Κωδικός Μεθόδου:15 01 PROTEINS
6. Εδώδιμα φυτικά λίπη και έλαια	1.Προσδιορισμός ελεύθερων λιπαρών οξέων	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 1, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ1
	2. Προσδιορισμός αριθμού υπεροξειδίων	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 2, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ3
	3.Προσδιορισμός μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 6, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ6
	4.Ολικές στερόλες, σύνθεση στερολών, ερυθροδιόλη, ουβαόλη	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 8,όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ8
	5. Αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων, κηροί	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 7,όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ11
	6. Προσδιορισμός στιγμασταδιενίων	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 9, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ13
7. Ελαιόλαδα και Πυρηνέλαια	1. Φασματοφωτομετρική ανάλυση στο υπεριώδες	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 4, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ2
7. Ελαιόλαδα και Πυρηνέλαια (συνέχεια)	2. Προσδιορισμός των τριγλυκεριδίων	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105,

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	με ECN42 – ΔECN42	Παράρτημα Ι, σημείο 10, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Λ7
8. Αλκοόλη, ποτά με αλκοόλη, αλκοολούχα προϊόντα, οίνοι	Προσδιορισμός αλκοολικού τίτλου	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2870/2000 και στη Συλλογή μεθόδων OIV method OIV-MA-AS312-01A, με Ηλεκτρονικό Πυκνόμετρο Κωδικός Μεθόδου : 15 04 ΑΠ 4
9. Αλκοόλη, ποτά με αλκοόλη	1. Προσδιορισμός πτητικών συστατικών	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2870/2000, με Αέρια Χρωματογραφία Κωδικός Μεθόδου: 15 03 ΑΠ 5
	2. Προσδιορισμός φθαλικών εστέρων	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στο J. AOACInt., 1995, 78(3), 730, με Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης Κωδικός Μεθόδου: 15 04 ΑΠ 10
	3. Προσδιορισμός περιεκτικότητας ^{14}C	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2870/2000 [Παράρτημα XI - Κανονισμός (ΕΕ) 2023/383] και στη Συλλογή μεθόδων OIV (αλκοολούχα ποτά) method OIV-MA-BS-24, με σπινθηριστή υγρών. Κωδικός Μεθόδου: 15 04 ΑΠ 9
10. Οίνοι	1.Προσδιορισμός ολικού διοξειδίου του θείου	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στη Συλλογή μεθόδων OIV method OIV-MA-AS323-04A, με ογκομέτρηση Κωδικός Μεθόδου: 15 03 ΟΙ 1
11. Οίνοι, αρωματισμένα αμπελοοινικά προΐόντα	1. Προσδιορισμός ολικής οξύτητας	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στη Συλλογή μεθόδων OIV method OIV-MA-AS313-01, με ογκομέτρηση Κωδικός Μεθόδου: 15 04 ΟΙ 2
12. Οίνοι, ποτά από ζύμωση του κωδικού Σ.Ο. 22.06	1. Προσδιορισμός πτητικής οξύτητας	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στη Συλλογή μεθόδων OIV method OIV-MA-AS313-02, με ογκομέτρηση Κωδικός Μεθόδου: 15 04 ΟΙ 4
13. Ποτά με αλκοόλη, οίνοι	1. Προσδιορισμός σακχάρων	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2870/2000 και στη Συλλογή μεθόδων OIV method OIV-MA-AS311-03, με Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης Κωδικός Μεθόδου: 15 04 ΑΠ 11
14. Αλκοόλη, ποτά με αλκοόλη,	1. Προσδιορισμός του λόγου	Εσωτερική μέθοδος που βασίζεται στη Συλλογή μεθόδων OIV (οίνος) method

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
οίνοι	$^{13}C/^{12}C$	OIV-MA-AS312-06 και στη Συλλογή μεθόδων OIV (αλκοολούχα ποτά) method OIV-MA-BS-22, με χρήση Φασματομέτρου Μάζας Λόγου Ισοτόπων EA- IRMS ΚωδικόςΜεθόδου:15 04 ΑΠ 12
15. Αλκοολούχα προϊόντα	1. Προσδιορισμός αιθανόλης	Εσωτερική μέθοδος, με GC/FID, με βάση τη μέθοδο με κωδικό 143 της σύνοψης ILIADe του Ευρωπαϊκού δικτύου των τελωνειακών εργαστηρίων (CLEN). Κωδικός Μεθόδου: 15 04 MA-1
	2. Προσδιορισμός ισοπροπυλικής αλκοόλης (IPA) και μεθυλο-αιθυλο-κετόνης (MEK)	Εσωτερική μέθοδος, με GC/FID, με βάση τη μέθοδο με κωδικό 453 της σύνοψης ILIADe του Ευρωπαϊκού δικτύου των τελωνειακών εργαστηρίων (CLEN). Κωδικός Μεθόδου: 15 04 MA-2
	3.Προσδιορισμός βενζοϊκού δενατονίου (Bitrex) σε αλκοολούχα προϊόντα	Εσωτερική μέθοδος, με HPLC-UV, με βάση τη μέθοδο με κωδικό 280 της σύνοψης ILIADe του Ευρωπαϊκού δικτύου των τελωνειακών εργαστηρίων (CLEN) Κωδικός Μεθόδου: 15 04 MA-3
16. Πιπέρια τσίλι, και προϊόντα πιπεριάς τσίλι, μίγματα καρυκευμάτων, σάλτσες	1. Προσδιορισμός μη επιτρεπόμενων χρωστικών: 1. SUDANI 2. SUDANII 3. SUDAN III 4. SUDAN IV 5. SUDAN BLACK B 6. SUDAN RED G 7. SUDAN RED 7B 8. SUDAN ORANGE G 9. ORANGE II 10. RHODAMINE 11. DIMETHYL YELLOW 12. PARA RED 13. TOLOUIDINE RE	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη σε Μέθοδο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Notification 03/92 με LC-MS/MS Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ILLEGAL DYES
17. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης	1. Προσδιορισμός σακχάρων	Εσωτερική μέθοδος, με HPLC, βασισμένη στη συλλογή μεθόδων της Διεθνούς Επιτροπής Μελιού [Harmonised Methods of the International Honey Commission, (IHC), 2009] Κωδικός Μεθόδου: 15 01 M 5
17. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης (συνέχεια)	2. Προσδιορισμός σουκραλόζης	Εσωτερική μέθοδος με HPLC/RID, βασισμένη στο SOPFFF/B1-3010 της LGC. Κωδικός Μεθόδου:

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
		15 00 01 01 SUCRALOSE
18.Τρόφιμα φυτικής προέλευσης, γλυκαντικά	1. Προσδιορισμός ακεσουλφαμικού καλίου, σακχαρίνης, ασπαρτάμης και καφεΐνης	Εσωτερική μέθοδος, με HPLC, βασισμένη στο πρότυπο ΕΛΟΤ ΕΝ 12856:1999. Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ
19.Υδατοδιαλυτά τρόφιμα (συμπεριλαμβανομένων ποτών, μαρμελάδων, σιροπιών και ειδών ζαχαροπλαστικής)	1. Προσδιορισμός της περιεκτικότητος σε υδατοδιαλυτές χρωστικές	Εσωτερική μέθοδος με HPLC Κωδικός Μεθόδου: 15 02 COLOURS
20. Προϊόντα αρτοποιίας, ποτά, μη αλκοολούχα ποτά, χυμοί και ποτά φρούτων, μαρμελάδες, προϊόντα ντομάτας, προϊόντα φρούτων και λαχανικών, σάλτσες	1. Προσδιορισμός της περιεκτικότητος σε βενζοΐκές και σορβικές ενώσεις	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στην Μέθοδο § 35,00.00-9 ofLMBG (LebensmittelBundesGesetz) με HPLC Κωδικός Μεθόδου: 15 01 SaBa
21. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης (Προϊόντα φρούτων και λαχανικών, σιρόπια, αρτύματα)	1. Προσδιορισμός της περιεκτικότητος σε διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στην Μέθοδο D3 του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, μέρος Β’ με ογκομέτρηση Κωδικός Μεθόδου: 15 02 S-1
22. Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών	1. Προσδιορισμός της περιεκτικότητος σε υγρασία	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στην Μέθοδο του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2016/1240 Μέρος ΙΙ και στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, μέρος Β', Μέθοδος ΙΒ2 και ISO 712-2009 με σταθμική ανάλυση Κωδικός Μεθόδου: 15 02 Υ-1
	2. Προσδιορισμός της περιεκτικότητος σε τέφρα	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στην Μέθοδο του Κανονισμού (ΕΕ) 234/2010 (L72/3-20.03.2010), Παράρτημα ΙΙ και στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, μέρος Β', Μέθοδος ΙΒ1 και ISO 2171- 2007 με σταθμική ανάλυση Κωδικός Μεθόδου: 15 02 Τ-900
23. Εκλεκτά αρτοσκευάσματα (Κουλούρια, τσουρέκια), Δημητριακά Πρωινού και Επιδόρπια	1. Προσδιορισμός κουμαρίνης	Εσωτερική μέθοδος με HPLC/DAD. Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ΚΟΥΜΑΡΙΝΗ
24. Ποτά	1. Προσδιορισμός κυκλαμικού οξέος	Εσωτερική μέθοδος με HPLC/DAD,

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
		βασισμένη στο πρότυπο ΕΛΟΤ ΕΝ 12857:1999. ΚωδικόςΜεθόδου: 15 01 ΚΥΚΛΑΜΙΚΑ
25.Τρόφιμα και ποτά	1.Προσδιορισμός τοξικών ουσιών αρωματικών υλών	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στη μέθοδο “Determination of flavourings in Food stuffs using GC-MS (2008) ” Danish Veterinary and Food Administration, Region East, Food Chemistry Department, με Αέρια Χρωματογραφία με Ανιχνευτή Φασματόμετρο Μαζών Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ
26. Μέλι 27. Μέλι (συνέχεια)	1. Προσδιορισμός υδροξυ-μεθυλο-φουρφουράλης (HMF)	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στο Harmonised Methods of the International Honey Commission (IHC), 2009, Φασματοφωτομετρική. Κωδικός Μεθόδου 15 01 Μ9
	2. Προσδιορισμός δείκτη διαστάσης (DN)	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στο Harmonised Methods of the International Honey Commission 2009 Method 6.2, Φασματοφωτομετρική. Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Μ7
	3. Προσδιορισμός σακχάρων	Εσωτερική μέθοδος, με HPLC, Βασισμένη στη συλλογή μεθόδων της Διεθνούς Επιτροπής Μελιού [Harmonised Methods of the International Honey Commission, (IHC), 2009] Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Μ 5
	4.Μελισσοπαλυνολογική ανάλυση μελιού Προσδιορισμός γυρεοκόκκων σε ευέλικτο πεδίο Κατάλογος Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων (ΚΔΔ) της μεθόδου ΜΕΘ15 01 Μ16 ΕΥΕ: https://www.aade.gr/sites/default/files/2024-11/Katalogos_Diapisteumenon_Drastiriotiton_FLEX_HONEY_GREEK.pdf	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στις : “Methods of Melissopalynology, J. Louveaux etal., Beeworld 59, 1978” και “Harmonised Methods of Melissopalynology, W. vonderOhe etal., Apidologie 35 (2004) S18-S25” με χρήση οπτικού μικροσκοπίου Κωδικός Μεθόδου: 15 01 Μ16 ΕΥΕ

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	5. Προσδιορισμός της ηλεκτρικής αγωγιμότητας στους 20 ºC	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στο Harmonised Methods of the International Honey Commission 2009 Κωδικός Μεθόδου: 1501M12
	6. Προσδιορισμός υγρασίας	Εσωτερική μέθοδος, με μέτρηση του δείκτη διάθλασης, βασισμένη στο Harmonised Methods of the International Honey Commission 2009 Κωδικός Μεθόδου: 1501M1
28. Μέλι, σιρόπι, ζάχαρη	1.Προσδιορισμός του λόγου $^{13}C/^{12}C$	Εσωτερική μέθοδος βασισμένη στα J. AOAC Official Methods 998.12, 984.23 και White, J. AOAC Internat. 75(3), (1992), 543-48, με χρήση Φασματομέτρου Μάζας Λόγου Ισοτόπων EA- IRMS Κωδικός Μεθόδου:1501IRMS
	2.Προσδιορισμός του λόγου $^{13}C/^{12}C$ με LC-IRMS- ανίχνευση νοθείας	Εσωτερική μέθοδος, βασισμένη στις μεθόδους: - Cabañero et al., JAgricFoodChem 2006; 54:9719-9727 -Elflein and Raezke, Apidologie 2008; 39:574-587, με χρήση Φασματομέτρου Μάζας συζευγμένου με υγρή χρωματογραφία (LC-IRMS) ΚωδικόςΜεθόδου:15 01 LC-IRMS
29. Τρόφιμα και νερά: Κατηγορίες προϊόντων: (βάσει τωνSANTE11312/2021 και ESYDG-FYTOPROST/01/02/ 20-10-2016) 29.1. Φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό 29.2. Φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ και νερό 29.3. Δημητριακά, όσπρια 29.4. Προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα 29.5. Φυτικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά 29.6. Γάλα και προϊόντα	1.Προσδιορισμός υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων των κατηγοριών οργανοχλωριωμένων, οργανοφωσφορικών, τριαζινών, πυρεθρινοειδών, καρβαμιδικών, νεονικοτινοειδών, τριαζολών, δινιτροανιλίνων, αμιδίων, στρομπιλουρινών, βενζιμιδαζολών, αρυλόξυ-αλκανοϊκών οξέων και διαφόρων άλλων κατηγοριών,και άλλων ρυπαντών σε ευέλικτο πεδίο. Κατάλογος Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων του εργαστηρίου, ΚΔΔ: (link, στο ΚΔΔ του εργαστηρίου: ENT 15 02 7.02 01) https://www.aade.gr/sites/	Εσωτερικές πολυδύναμες μέθοδοι που βασίζονται στο Document SANTE 11312/2021of the European Commission, με χρήση των αναλυτικών τεχνικών: (a) LC-MS-MS (b) GC-MS-MS (c) LC-HRAM-MS (d) GC-HRAM-MS Κωδικός μεθόδου : ΤΔΛ 15 02 7.02 01/ FLEX

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
γάλακτος, 29.7. Κρέας και προϊόντα κρέατος 29.8. Αυγά πτηνών 29.9. Λίπος τροφίμων ζωϊκής προέλευσης 29.10. Νερά (πόσιμα, επιφανειακά και υπόγεια νερά, προοριζόμενα ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση) 29.11.Κρασί	default/files/2023-07/ I_KATALOGOS_ENT_15_02_7_02_01_PESTICIDES_GREEK.pdf	
30. Φρούτα και λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, σπόροι, δημητριακά, άλευρα και όσπρια	1.Προσδιορισμός υπολειμμάτων διθειοκαρβαμιδικών γεωργικών φαρμάκων	Εσωτερική μέθοδος, με GC-MS/MS, που βασίζεται στη μέθοδο του Κοινοτικού Εργαστηρίου Αναφοράς για τα υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων με μεθόδους «μεμονωμένου υπολείμματος»EURL-SRM“Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD”V.2, December 2009 Κωδικός Μεθόδου: CS2-GC-MS/MS
31. Νερά και μη αλκοολούχα ποτά τύπου σόδας	1.Προσδιορισμός διαλελυμένου εξασθενούς χρωμίου	Μέθοδος 15-IC-CHRO: Εσωτερική μέθοδος με ιοντική χρωματογραφία / μετά στήλη παραγωγοποίηση / φασματοφωτομετρία UV/Vis βασισμένη στη μέθοδο EPA 218.6
32. Νερά ανθρώπινης κατανάλωσης, επιφανειακά και υπόγεια	1. Προσδιορισμός διαλυμένων ανιόντων (F, Cl, Br, NO3, PO4, SO4, NO2) και κατιόντων (Na, K, Ca, Mg)	Εσωτερική μέθοδος Ιοντικής Χρωματογραφίας Κωδικός Μεθόδου: 15-IC-W
	2.Προσδιορισμός ολικού οργανικού άνθρακα (Τ.Ο.C.)	Εσωτερική μέθοδος Καταλυτικής Οξείδωσης – Φασματομετρίας Υπερύθρου Κωδ. Μεθ.TOC-W
	3. Προσδιορισμός διαλυμένου χρωμίου, μαγγανίου, νικελίου, σιδήρου και αργιλίου	Εσωτερική μέθοδος Φασματομετρίας Ατομικής Εκπομπής με επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα (ICP) Κωδ. Μεθ. ICP-OES-W
	4. Προσδιορισμός στοιχείων: Βορίου (B), Αργιλίου (Al), Σιδήρου (Fe), Ψευδαργύρου (Zn), Χρωμίου (Cr), Μαγγανίου (Mn), Κασσιτέρου	Εσωτερική μέθοδος, με φασματομετρία μάζας επαγωγικά συζευγμένου πλάσματος, βασισμένη στα ISO 17294-1:2024, ISO 17294-2:2023

Υλικά/Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών/ Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
32. Νερά ανθρώπινης κατανάλωσης, επιφανειακά και υπόγεια (συνέχεια)	(Sn), Χαλκού (Cu), Βαναδίου (V), Κοβαλτίου (Co), Αρσενικού (As), Σεληνίου (Se), Μολυβδαινίου (Mo), Αντιμονίου (Sb), Μολύβδου (Pb), Νικελίου (Ni), Καδμίου (Cd), Υδραργύρου (Hg), Ουρανίου (U)	Κωδικός Μεθόδου: 15-ICP-MS/MS-W
	5. Προσδιορισμός pH	Εσωτερική μέθοδος, ηλεκτρομετρική, βασισμένη στη μέθοδο 4500 H^+ του Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24th Edition 2023 Κωδικός Μεθόδου:15-pH-W
	6. Προσδιορισμός αγωγιμότητας	Εσωτερική μέθοδος, ηλεκτρομετρική, βασισμένη στη μέθοδο2510 του Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24th Edition 2023 Κωδικός Μεθόδου: 15-Cond-W
Ανοσοχημικές Δοκιμές		
Τρόφιμα	Προσδιορισμός αλλεργιογόνων ουσιών, σε ευέλικτο πεδίο Κατάλογος Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων (ΚΔΔ) της μεθόδου ΜΕΘ 15 02 ΑΛΛ / ΕΥΕ-1: https://www.aade.gr/sites/default/files/2023-07/III_%CE%95%CE%9D%CE%A4_15_02_7_2_06_katal_diap_drast_Method-Allergens-Flex_0.pdf	Εσωτερική μέθοδος, ευέλικτου πεδίου, με ELISA, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΝ 15633-1:2009 Κωδικός Μεθόδου: *ΜΕΘ 15 02 ΑΛΛ/ΕΥΕ-1*
Οργανοληπτικές δοκιμές		
Παρθένο ελαιόλαδο	Οργανοληπτική αξιολόγηση	Κανονισμός (ΕΕ) 2022/2105, Παράρτημα Ι, σημείο 5, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ

Γνώμες και Ερμηνείες

Εκλεκτά αρτοσκευάσματα	Επί προσκομισθέντος δείγματος	Εσωτερική μέθοδος με HPLC/DAD.

(κουλούρια, τσουρέκια, κτλ)	εκλεκτού αρτοσκευάσματος: (1) διατύπωση γνώμης και ερμηνείας για την κατηγοριοποίηση του τροφίμου (2) με εφαρμογή μεθόδων του ΕΠΕΔ, ερμηνεία των εργαστηριακών αναλύσεων και διατύπωση γνώμης και ερμηνείας για την ασφάλεια του τροφίμου (αποκλειστικά για τσουρέκια).	Κωδικός Μεθόδου: 15 01 ΚΟΥΜΑΡΙΝΗ Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί 178/2002, 1333/2008 και 1334/2008 Απόφαση Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου No 26 (ΦΕΚ 4092/Β/07.09.2021

Τόπος αξιολόγησης : **Μόνιμες Εγκαταστάσεις: Τσόχα 16, 11521, Αθήνα.**

Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Ι. Γαρδίκης, Ν. Ζούλης, Ε. Μποτίτση, Χ. Αλεξόπουλος, Ν. Νικόλης, Κ. Ρίζου, Ελένη Παπαβασιλείου, Σ. Ιωσηφίδου, Ό. Ρομπόκου, Γ. Καρύγιαννης, Χ. Σακελλαρίου, Κ. Μπεργελέ, Θ. Κουρουλή, Σ. Αντωνίου, Αικ. Μοσχονά, Εμ. Τσίμας, Χ. Μαστιχιάδης, , Κ. Σταθοπούλου, Ν. Μιχόπουλος, Π. Μπλίκα, Μ. Βικεντίου, Ν. Βεργή, Ρ. Ζαχαρή, Φ. Μαυροειδή, Χ. Πάσχου, Σ. Κούκιου, Εμ. Νικολουδάκης, Ε. Παραμέρα, Η. Βουτσάς, Μ. Καραγιάννη, Κ. Υψηλάντης, Χ. Δεβετζιόγλου.**

Το παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το προηγούμενο με ημερομηνία 31.10.2024
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **142-**6, κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι τις 06.11.2028.

Αθήνα, 14.07.2026

Ευάγγελος Απόστολος Κωνσταντίνου
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ