

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0705 rév. 9

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

LABORATOIRE OENOLOGIQUE ROLLAND
N° SIREN : 006640783

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**
Fulfils the requirements of the standard

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE OENOLOGIQUE ROLLAND
Route de Saint Martin
07700 SAINT JUST D'ARDECHE

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/IEC 17025 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 adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr) .

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **27/03/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2020**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

Accréditation Non Valide

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0705 Rév 8.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0705 [Rév 8](#).

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° 1-0705 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE ROLLAND
Route de Saint Martin
07700 SAINT JUST D'ARDECHE

Dans son unité :

LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE FIXE

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i> | | | |
|--|--|---|--|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Vins | Acide malique | Méthode enzymatique automatisée | Méthode interne référencée MOP X2/AM |
| Vins, moûts | Acide sorbique | Chromatographie papier | Méthode interne référencée A 171/AS |
| Vins, moûts | Acidité volatile | Spectrophotométrie UV-Vis automatisée | Méthode interne référencée A 92/AV |
| Vins, moûts | Composés phénoliques D.O. 280 | Spectrophotométrie UV-Vis manuelle | Méthode interne référencée A 181/DO280 |
| Vins, moûts | Diglycoside du malvidol | Chromatographie papier | Méthode interne référencée A 201/HYB |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre libre | Spectrophotométrie UV-Vis automatisée | Méthode interne référencée A 162/SO ₂ L |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Spectrophotométrie UV-Vis automatisée | Méthode interne référencée A 152/SO ₂ T |
| Vins, moûts | Fer | Colorimétrie au thiocyanate (comparaison avec témoin) | Méthode interne référencée A 231/FER |
| Vins | Glucose, fructose | Méthode enzymatique automatisée | Méthode interne référencée MOP X1/GF |
| Vins, moûts | Matières réductrices totales (sucres réducteurs) | Spectrophotométrie UV-Vis automatisée | Méthode interne référencée A 41/SR |
| Vins, moûts | Titre alcoométrique volumique | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée | Méthode interne référencée A 24/DA |
| Vins | Titre alcoométrique volumique total | Calcul à partir du TAV et du glucose et fructose | Méthode interne référencée A 24/DA |

*les paramètres intermédiaires entrant dans le calcul doivent être accrédités.

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEX1

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i> | | | |
|--|---|---|--|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Vins, moûts | Acidité totale | Titrimétrie au bleu de bromothymol | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620 | Spectrophotométrie UV-Vis manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins | Intensité colorante | Calcul à partir des caractéristiques chromatiques | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre libre | Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins | Extrait sec total | Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs * de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique) | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C | Aréométrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **27/03/2020** Date de fin de validité : **30/11/2020**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0705 Rév. 8.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Accréditation Non Valide