

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6843**

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

**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

N° SIREN : 501241723

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of in :*

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

réalisées par / *performed by :*

**IOC- Site de Limoux**  
**25 route de Carcassonne**  
**11300 LIMOUX**  
**FRANCE**

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](http://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](http://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* : **06/02/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2021**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE à l'attestation N° 1-6843

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**IOC- Site de Limoux**  
**25 route de Carcassonne**  
**11300 LIMOUX**  
**FRANCE**

Dans son unité :

**- Laboratoire d'Oenologie**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

### PORTEE FIXE

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b> <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	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée P1 TA
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible automatisée	Méthode interne référencée P1GL/FRHI
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée P1PHPO
Vins, moûts	Acide malique (L)	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible automatisée	Méthode interne référencée P1AMHI
Vins, moûts	Fer	Méthode au thiocyanate Colorimétrie	Méthode interne référencée P1 FE
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée P1AVHI
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée P1SOLHI
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée P1SOTHI
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Méthode interne référencée P1RA

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Aréométrie	Méthode interne référencée P1 DETAV
Vins secs Glucose + Fructose ≤ 2 g/l	Acidité totale De 51,02 à 132,65 meq.L <sup>-1</sup> De 2,5 à 6,5 g [H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ]/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée P1FOSS
Vins secs Glucose + Fructose ≤ 2 g/l	pH De 2,5 à 4,5	I.R.T.F	
Vins secs Glucose + Fructose ≤ 2 g/l	Titre alcoométrique volumique De 8,5 à 15 % vol	I.R.T.F	
Vins secs Glucose + Fructose ≤ 2 g/l	Acidité volatile De 3,06 à 17,35 meq.L <sup>-1</sup> De 0,15 à 0,85 g [H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ]/l	I.R.T.F	

**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 FLEX 1**

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **06/02/2020** Date de fin de validité : **31/01/2021**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique peut faire l'objet de modifications de la part du Cofrac et dans cette hypothèse, la nouvelle annexe technique annule et remplace toute annexe technique précédemment émise.

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](http://www.cofrac.fr)