

Portée détaillée v.6 de l'attestation N° 1-0263

Detailed scope v.6 of the attestation N° 1-0263

Date de publication / Publish date: 24/06/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE - LABORATOIRE DES SERVICES TECHNIQUES				
AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Vins	Alcools : Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.330
1	Vins	Esters : Acétate d'éthyle	Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.330
2	Vins	Esters : Carbamate d'éthyle	Extraction liquide / solide Chromatographie en Phase Gazeuse Spectrométrie de masse	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.340
3	Vins, moûts	Sucres : Glucose, Fructose	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.051
3	Vins	Glycérol	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.051
3	Vins, moûts	Conservateur: Acide sorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.174

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Vins	Conservateurs: Acide salicylique , Acide benzoïque	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.174
3	Vins	Amines biogènes : Histamine, Tyramine, Phényléthylamine, Diaminobutane (putrescine), Diaminopentane (cadavérine)	Chromatographie Liquide Haute Performance Fluorimétrie	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.220
4	Vins	Acides organiques : Acide tartrique, Acide malique, Acide lactique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.650
4	Vins	Anions : Sulfates totaux	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.650
7	Vins, moûts	Acides organiques : Acide D-gluconique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Vins, moûts	Acides organiques : Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Vins, moûts	Acides organiques : Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Moûts	Composés azotés : Azote ammoniacal	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Vins	Sucres : Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Vins	Sucres : Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Vins	Glycérol	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840
7	Vins	Acide citrique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/C.840

Clarification et harmonisation du nom des méthodes cf écart CMALO4 (évaluation de renouvellement des 8-9 juin 2026 (=> clarification = ajout de la mention "LAB MOD 78/"))

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE - LABORATOIRE DES SERVICES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
6	Vins	Eléments métalliques: Aluminium, Antimoine, Arsenic, Baryum, Béryllium, Bore, Cadmium, Chrome, Cobalt, Cuivre, Etain, Manganèse, Molybdène, Nickel, Plomb, Rubidium, Sélénium, Strontium, Vanadium, Zinc	Spectroscopie Plasma Induit Couplé Spectrométrie de Masse	Méthode interne référencée: LAB MOD 78/C.600
8	Vins	Eléments minéraux: Potassium, Sodium, Calcium, Magnésium	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	Méthode interne référencée: LAB MOD 78/C.830
8	Vins	Eléments métalliques: Fer, Cuivre, Plomb, Zinc	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	Méthode interne référencée: LAB MOD 78/C.830