

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0207 rév. 19**

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

LABORATOIRES DUBERNET

N° SIREN : 452341837

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 d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS -
QUALITE AGRONOMIQUE DES SOLS**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS -
AGRONOMIC QUALITY OF SOILS*

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRES DUBERNET****ZA du Castellas****35 rue de la Combe du Meunier****11100 MONTREDON DES CORBIERES**

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* : **01/04/2025**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2030**

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

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

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° 1-0207 Rév 18.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0207 [Rév 18](#).

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° 1-0207 rév. 19

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRES DUBERNET
ZA du Castellas
35 rue de la Combe du Meunier
11100 MONTREDON DES CORBIERES

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE FIXE

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--|---|---|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins, moûts | Titre alcoométrique volumique total | Calcul* | Méthode interne référencée PA10-0-0 |
| Boissons non fermentées Boissons à base de produits vitivinicoles | Titre alcoométrique volumique | Entraînement à la vapeur + Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthodes internes référencées PC6-0-0 PC1-0-0 |

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--|---|---|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins et moûts | Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins et moûts | Titre alcoométrique volumique | Entraînement à la vapeur + densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*

| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
|---|--|---|---|
| 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 et moûts | Acidité totale | titrage potentiométrique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins et moûts | Acidité volatile | Entraînement à la vapeur + titrimétrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins et moûts | pH | Potentiométrie manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins et 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 et 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 |
| Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés | Titre alcoométrique volumique | Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Moûts, Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés | Sucres | Réfractométrie d'Abbe | 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 U.V-visible manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Boissons à base de vin Vin aromatisé Boissons partiellement fermentées Boissons obtenues par désalcoolisation du vin | Titre alcoométrique volumique | Entraînement à la vapeur + Densimétrie électronique par résonateur de flexion | 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 méthodes référencées et leurs révisions ultérieures

PORTEE FLEX3

Analyses physico-chimiques par I.R.T.F des vins :

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--------------|--|--------------------------------------|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 1 | Vins | Paramètres physico-chimiques | Infra-Rouge à Transformée de Fourier |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Analyses physico-chimiques des vins, des moûts et boissons alcoolisées par électrophorèse capillaire :

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 2 | Boissons d'origine vitivinicole Boissons spiritueuses | Acides organiques Anions | Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Analyses physico-chimiques de migration et de composition d'éléments volatils des vins, boissons alcoolisées, moûts et matériaux en liège et en bois par chromatographie en phase gazeuse :

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|---|---|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 3 | Boissons d'origine vitivinicole Boissons spiritueuses Eaux de process | <u>Analyse de composition</u> : Composés organiques volatils | <u>Préparation</u> : Dérivatisation éventuelle par acétylation <u>Extraction</u> : SLE, S.P.M.E ou liquide liquide <u>Analyse</u> : GC/MS et GC/MS-MS |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|---|---|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 4 | Matériaux au contact du vin et des boissons alcoolisées (bouchon, bois, ect...) | <u>Analyse de migration</u> * : Composés organiques volatils | <u>Extraction</u> : Migration dans un vin ou une solution synthétique puis extraction SPME ou liquide-liquide ou extraction solide-solide avec ou sans broyage puis extraction SPME ou liquide – liquide <u>Préparation</u> : Dérivatisation éventuelle par acétylation <u>Analyse</u> : GC/MS et GS/MS-MS |

* **Les conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyse : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau, volume de la solution de migration. De plus l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Analyses physico-chimiques des vins, des moûts et des boissons alcoolisées par C.L.H.P :

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--|--|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 5 | Boissons d'origine vitivinicole Boissons spiritueuses | Hydrates de carbone Acides organiques | Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie Détection UV-Vis |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|---------------------------------|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 6 | Boissons d'origine vitivinicole | Paramètres physico-chimiques | Méthode enzymatique et colorimétrique par analyseur séquentiel |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Analyses physico-chimiques des vins et des boissons alcoolisées par C.P.G / F.I.D :

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78) | | | |
|--|--|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 7 | Boissons d'origine vitivinicole Boissons spiritueuses | Alcools Aldéhydes Esters | Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FIXE

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115) | | | |
|--|--|--|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole | Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne référencée Procédure PC1-0-0 |
| Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole, Ethanol d'origine agricole | Titre alcoométrique volumique réel | Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthodes internes référencées Procédures PC1-0-0 et PC6-0-0 |

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115) | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole | Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, Ethanol d'origine agricole | Titre alcoométrique volumique réel | Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil BS de l'O.I.V |

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures s.

PORTEE FLEX3

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons / Analyses microbiologiques (Microbiologie des vins – HP AA) | | | |
|---|--------------|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 8 | Vins | Micro-organismes | Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting) |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Portée générale

| # 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) | | | |
|---|--|---|---|
| Référence portée générale | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 13 | Vins et moûts | Détermination de la teneur en Ochratoxine | Préparation : Colonne immunoaffinité Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO LC-MS/MS |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

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 et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26) | | | |
|---|---------------------------------|---|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 9 | Boissons d'origine vitivinicole | Détermination de la teneur en résidus de pesticides | Préparation / Extraction : Liquide / liquide Purification (éventuelle) SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS UPLC-MS/MS |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX2

Portée générale

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i> | | | |
|--|--|---|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 10 | Boissons d'origine vitivinicole Boissons spiritueuses | Détermination de la teneur en contaminants organiques | Préparation / Extraction : Liquide / liquide Analyse : GC-MS |

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Recherche (identification et quantification) de métaux et d'éléments minéraux

Portée générale

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)</i> | | | |
|---|---|--|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 11 | Boissons (vins, boissons spiritueuses, moût et autres boissons) | Détermination de la teneur en métaux lourds et éléments minéraux | Préparation : Voie humide par système ouvert Dilution en ligne Détection et quantification : MP-AES ICP-MS |
| | Eléments végétaux (tiges, feuilles...) | | |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX 3

Portée générale

| Agroalimentaire / Qualité agronomique des sols / Analyses physico-chimiques (Analyses de terres) | | | |
|---|--------|--|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 12 | Terres | Détermination de la teneur en éléments (totaux ou extractibles) | Préparation / Extraction : Extraction solide/liquide Décarbonatation Analyse : MP/AES ICP-MS Combustion sèche (analyse élémentaire) Spectrométrie proche infrarouge |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Portée générale

| Agroalimentaire / Qualité agronomique des sols / Analyses microbiologiques (Analyses de terres) | | | |
|--|--------|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 14 | Terres | Micro-organismes extraits du sol | Extraction solide/liquide Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting) |

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

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 : **01/04/2025** Date de fin de validité : **31/03/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0207 Rév. 18.

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