

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0263 rév. 15

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

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
N° SIREN : 780385829

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
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
5 rue Henri Martin - B.P. 135
51204 EPERNAY CEDEX

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **12/09/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/10/2026**

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° 1-0263 Rév 14.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0263 Rév 14.

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° 1-0263 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
5 rue Henri Martin - B.P. 135
51204 EPERNAY CEDEX

Dans son unité :

- LABORATOIRE DES SERVICES TECHNIQUES

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE DES SERVICES TECHNIQUES

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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.
Vins	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	Titre alcoométrique volumique	Distillation Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	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.
Moûts	Sucres	Réfractométrie	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, 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	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Suppression	Aphrométrie	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	Azote total	Méthode Dumas	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par 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.

Portée 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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.080
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.090
Vins	Dioxyde de soufre libre	Titrimétrie automatisée	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.161
Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.181
Moûts, Vins blancs	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée LAB MOD 78/X.005
Vins	Azote ammoniacal	Electrode sélective	Méthode interne référencée LAB MOD 78/X.007
Vins	Azote ammoniacal	Electrode spécifique	Méthode interne référencée LAB MOD 78/X.008
Vins	Chlorures	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée LAB MOD 78/A.290.

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

Portée fixe

# 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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Ochratoxine A	Colonne d'immunoaffinité Chromatographie Liquide Haute Performance Fluorimétrie	Méthode interne référencée LAB MOD 78/X.010

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

Portée flexible 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)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Vins	Composés volatils	Chromatographie en Phase Gazeuse Détection F.I.D / S.C.D
2		Composés volatils	Extraction liquide / solide, liquide / liquide, SPE, SPME, SBSE Chromatographie en Phase Gazeuse Détection Spectrométrie de Masse
3	Vins, moûts	Sucres, Conservateurs, Contaminants	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible / Réfractométrie / Fluorimétrie
4	Vins	Acides organiques, Anions	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie U.V-visible
7	Vins, moûts	Acides organiques, Sucres, Composés azotés	Méthode automatisée Spectrophotométrie UV-visible

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 mise à disposition par le laboratoire.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques (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)			
Référence de la portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
5	Vins, moûts	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux	<u>Détection et quantification :</u> SAA
6	Vins	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux	<u>Détection et quantification :</u> ICP-MS
8	Vins	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux	<u>Détection et quantification :</u> ICP-OES

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 mise à disposition 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 : **12/09/2025** Date de fin de validité : **31/10/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0263 Rév. 14.

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
--