

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0648 rév. 9**

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

**AIX OENOLOGIE**  
N° SIREN : 338304900

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 :*

**AIX OENOLOGIE**  
**Rond Point du Canet - R.N. 7**  
**13590 MEYREUIL**

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* : **01/08/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2025**

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**

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)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0648 Rév 8.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0648 [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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0648 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AIX OENOLOGIE**  
**Rond Point du Canet - R.N. 7**  
**13590 MEYREUIL**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS**

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique De 9 à 16 % vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée LABO-MA-A24
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée LABO-MA-A181
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée LABO-MA-X01
Vins	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée LABO-MA-X02
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée LABO-MA-X06
Vins et moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée LABO-MA-X07
Vins et Moûts	Dioxyde de Soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée LABO-MA-X08
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée LABO-MA-X11
Vins et Moûts	TAV Total	Calcul*	Méthode interne référencée LABO-PT-14
Vins et Moûts	TAV puissance	Calcul*	Méthode interne référencée LABO-PT-14
Vins et Moûts	Intensité colorante	Calcul*	Méthode interne référencée LABO-PT-14

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/l	Titre alcoométrique volumique De 10,5 à 15,5 % vol/vol	I.R.T.F.	Méthode interne référencée LABO-MA-X09
Vins Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/l	pH De 2,9 à 3,90	I.R.T.F.	Méthode interne référencée LABO-MA-X09
Vins Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/l	Acidité totale De 52 à 105 meq.l <sup>-1</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée LABO-MA-X09
Vins Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/l	Acidité volatile De 0,10 à 0,90 g.l <sup>-1</sup> (acide acétique)	I.R.T.F.	Méthode interne référencée LABO-MA-X09
Vins	Acidité volatile calculée De 0,10 à 1,2 g.L <sup>-1</sup> (acide acétique)	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne référencée LAB-MA-X12

**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.

\* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

## **PORTEE FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	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 + 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 et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et 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 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
Vins et moûts	Absorbance DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	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 : **01/08/2020** Date de fin de validité : **31/07/2025**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0648 Rév. 8.

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)