

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0655 rév. 11**

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

LABORATOIRE BEAUJOLAIS BOURG OENOLOGIE

N° SIREN : 388597254

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

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE BEAUJOLAIS BOURGOGNE OENOLOGIE****909, Chemin des Luminaires
71850 CHARNAY LES MACON**

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* : **01/08/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/07/2030**

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:

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° 1-0655 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0655 Rév 10.

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° 1-0655 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE BEAUJOLAIS BOURGOGNE OENOLOGIE
909, Chemin des Luminares
71850 CHARNAY LES MACON

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS

Elle porte sur :

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	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

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 <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 et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	Méthode interne MA025
Vins Sucres ≤ 50 g/l	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15 % Vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne MA031
Vins	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne MA029
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MA023
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MA005

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	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MA007
Vins	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MA008
Vins	SO2 libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentiel	Méthode interne MA016
Vins	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentiel	Méthode interne MA017
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne MA002
Vins et moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MA026
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MA032
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne MA033

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.

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

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 : **01/08/2025** Date de fin de validité : **31/07/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0655 Rév. 10.

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