



Comité Français d'Accréditation
52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris
SIRET : 397 897 487 00031
Téléphone : +33 (0)1.44.68.82.20
Site internet : www.cofrac.fr

Attestation d'accréditation
Accreditation certificate

N° 1-0657
Rev. 18

Bénéficiaire / Beneficiary: VINEO CONSEILS
Opérant sous le nom / Operating as: Vinéo Analyses et Conseils

Identifiant légal / *Legal identifier*: N° 350102844
Adresse / *Address*: 14 rue Buffon, 21200, Beaune, FRANCE

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que l'organisme satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application du Cofrac pour son activité Essai / Analyse, pour les activités et sites précisées dans l'annexe technique ci-après, 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). / *The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that the body fulfils the requirements of the standard NF EN ISO/IEC 17025 : 2017 and Cofrac's application rules for its activity of Testing, for the activities and locations described in the following technical annex, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Le Cofrac est signataire de l'accord de reconnaissance multilatéral de l'European co-operation for Accreditation (EA) pour les activités objets de la présente attestation. / *Cofrac is signatory of the European Co-operation for Accreditation (EA) multilateral agreement for the activities covered by this certificate.*

Cette version de l'attestation remplace toute version précédemment émise / *This version of the certificate supersedes all previously issued versions.*

Seul le texte en français engage la responsabilité du Cofrac / *Cofrac's liability applies only on the French text.*

Date de prise d'effet / *Valid from*: **03/03/2025**
Date de fin de validité / *Valid until*: **28/02/2030**

Approuvé par / *Approved by*:

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

L'accréditation peut être retirée, suspendue ou sa portée modifiée 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 / *The accreditation can be withdrawn, suspended or its scope modified at any time. For a proper use the scope of accreditation and its validity should be checked on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Annexe technique / Technical annex

AGROALIMENTAIRE / FOOD AND FOOD PRODUCTS

Sites intervenant dans le cadre de l'accréditation de l'organisme / *Locations included in the organisation's accreditation:*

Désignation	Adresse complète
Laboratoire d'Œnologie	14 rue Buffon, 21200, Beaune, FRANCE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/98				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG93	Bières	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO.6B.TAV.DIST

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				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFVK	Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Calcul* par différence acidité totale et acidité volatile	Méthode interne MO.3BS.AF.CAL
RFXJ	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFXY	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFWO	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne MO.3BS.Meth.GC
RFXZ	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil B.S. 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 78/115

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFX1	Boissons spiritueuses 0,9 à 80 g/L	Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode enzymatique automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne MO.3BS.SGF.EA
RFX5	Boissons spiritueuses	Sucres totaux	Hydrolyse Défécation Réduction d'une solution cuproalcaline en présence de ferrocyanure de potassium	Méthode interne MO.3BS.Sac.D-H-R
RFY9	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil B.S. de l'O.I.V.
SB10	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne MO.3BS.AT.TIT
RG0U	Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne MO.3BS.AV.TIT
RG56	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO.3BS.MV.DE
RG62	Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne MO.3BS.PH.POT
RG8H	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO.3BS.TAV.DIST

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

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFWQ	Vins Moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne MO.1M.PH.OIV / MO.2V.PH.PM
RFYY	Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO.2V.AAc.EA
RFZI	Vins	Acide L-Malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO.2V.AM.EA
RFZD	Vins	Acide L-Lactique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO.2V.AL.EA
RG6J	Vins, moûts	Recherche de l'acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne MO.2V.AM.CP / MO.1M.AM.CP
RFZT	Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO.2V.AS.SPE
RG0I	Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne MO.2V.AT.TIT / MO.1M.AT.TIT
RG11	Vins	Acidité volatile	Calcul* à partir de la teneur en acide acétique	Méthode interne MO.2V.AV.EA
RG0V	Vins Moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG31	Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne MO.2V.SO2I.SUL
RG3E	Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne MO.2V.SO2t.SUL
RG40	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'OIV
RG4G	Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L-1	Glucose + fructose De 0 à 15,0 g.L	IRTF	Méthode interne MO.2V.GF.IRTF
RG4J	Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO.2V.GF.EA
RG4J	Vins	Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO.2V.ST.EA
RG59	Vins 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'OIV
RG5K	Vins	Méthanol	Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG6I	Vins	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne MO.2V.AS.CP
RG7I	Vins	Sucres totaux	Défécation Hydrolyse Réduction d'une solution cupro-alcaline en présence de ferrocyanure de potassium	Méthode interne MO.2V.Sac.D-H-R
RG8G	Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne TAV.PUI
RG8B	Vins	Titre alcoométrique volumique à 20°C	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG8I	Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne TAV.TOT
RFYT	Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L-1	Masse volumique De 0,986 à 1,000 g.cm-3	IRTF	Méthode interne MO.2V.MV.IRTF
RG0N	Vins tranquilles Glucose + Fructose < 15 g.L-1 Vins effervescents 0,9 à 50 g.L-1	Acidité totale De 60 à 125 meq.L-1	IRTF	Méthode interne MO.2V.AT.IRTF
RG0Z	Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L-1	Acidité volatile De 4 à 20,40 meq. L-1	IRTF	Méthode interne MO.2V.AV.IRTF

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG8K	Vins effervescents Glucose + Fructose 0,9 à 50 g.L-1	Titre alcoométrique volumique De 11,00 à 12,50 % vol	IRTF	Méthode interne MO.2V.TAV.IRTF
RG8K	Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L-1	Titre alcoométrique volumique De 11,0 à 14,5 % vol	IRTF	Méthode interne MO.2V.TAV.IRTF

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

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.

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