

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0694 rév. 9**

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

PROVENCE OENOLOGIE

N° SIREN : 397798323

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 :***SARL PROVENCE OENOLOGIE**

253 rue de la Création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS

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* : **01/11/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2025**

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).

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° 1-0694 Rév 8.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0694 [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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0694 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SARL PROVENCE OENOLOGIE
253 rue de la Création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée Fixe :

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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 <10g/L Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique De 9,4 à 16,1 % vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MA1
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Dosage chimique de l'éthanol (distillation, oxydation, titrimétrie)	Méthode interne référencée MA50
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MA6
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MA8
Vins, moûts	Recherche de l'acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MA9
Vins et moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne référencée MA19
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-Visible séquentiel automatisée	Méthode interne référencée MA24
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-Visible séquentiel automatisée	Méthode interne référencée MA25
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MA13

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne référencée MA 17
Vins secs <10g/L Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique De 10,5 à 16 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée MA14
Vins secs <10g/L Sucres réducteurs	Acidité totale De 40,9 à 102 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MA15
Vins secs <10g/L Sucres réducteurs	pH De 2,9 à 4,2	I.R.T.F	Méthode interne référencée MA16
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne référencée MA 26
Vins, moûts	Acidité volatile calculée De 1 à 17 meq.L ⁻¹	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MA 27
Vins secs <10g/L Sucres réducteurs	Acidité volatile De 2,45 à 24,5 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MA 28

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.

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	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	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
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	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

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur – Spectrophotométrie UV-Visible	Recueil des méthodes Internationales d'analyses des vins et des moûts – OIV
Vins et moûts	Caractéristiques chromatiques DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Recueil des méthodes Internationales d'analyses des vins et des moûts – OIV
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entraînement à la vapeur Densimétrie par balance hydrostatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, 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, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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*

Date de prise d'effet : **01/11/2020** Date de fin de validité : **31/10/2025**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0694 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