

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1676 rév. 14**

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

**BURGUNDIA OENOLOGIE**

N° SIREN : 487544033

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 :***BURGUNDIA OENOLOGIE****29, rue Buffon  
21200 BEAUNE (21054)**

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* : **03/04/2024**

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**

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](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° 1-1676 Rév 13.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1676 [Rév 13](#).*

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° 1-1676 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29, rue Buffon**  
**21200 BEAUNE (21054)**

Dans son unité :

- **Burgundia OEnologie**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée fixe

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée MO-02 B
Vins	Sucres réducteurs	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par flux continu	Méthode interne référencée MO-04 A
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne référencée MO-07 B
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée MO-08 B
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par flux continu	Méthode interne référencée MO-08 A
Vins, moûts	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne référencée MO-12 A
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MO-15 A
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO-16 A
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MO-18 A
Vin	Calcium	Spectrophotométrie automatisée par séquentiel	Méthode interne référencée MO-23 B
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne référencée MO-14 A
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne référencée MO-14 A
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-06 A

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins, moûts	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-10 A
Vins, moûts	Acide citrique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-11 A
Vins, moûts	Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-13 B
Vins	Glycérol	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-29 A
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO-14 B
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO-07 A
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO-09 A
Vins	Acide acétique De 0 à 1,04 g.L <sup>-1</sup>	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne référencée MO-08 C
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée MO-08 C
Vins < 15 g.L <sup>-1</sup> de Glucose, Fructose	Masse volumique De 0,9870 à 1,0067 g.cm <sup>-3</sup>	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO-01 A
Vins < 15 g.L <sup>-1</sup> de Glucose, Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,05 à 14,71 %	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO-02 A
Vins < 15 g.L <sup>-1</sup> de Glucose, Fructose	Acide lactique De 8,89 à 50 meq/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO-13 A

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.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V- visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V- visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	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
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C/20°C	Densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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 : **03/04/2024** Date de fin de validité : **31/07/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1676 Rév. 13.

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)