

## ATTESTATION D'ACCREDITATION

## **ACCREDITATION CERTIFICATE**

N° 1-1797 rév. 16

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

**CRVI DE CORSE** 

N° SIREN: 418134938

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 :

CRVI DE CORSE POLE AGRONOMIQUE 20230 SAN GIULIANO

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 <u>www.cofrac.fr</u>)

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 <a href="https://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>).

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 : 29/11/2023 Date de fin de validité / expiry date : 30/06/2026 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 (<u>www.cofrac.fr</u>).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-1797 Rév 15. This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1797 Rév 15.

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° 1-1797 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

CRVI DE CORSE POLE AGRONOMIQUE 20230 SAN GIULIANO

Dans son unité:

- LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

Elle porte sur :

## Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

#### **PORTEE FIXE**

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques  (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78) |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
| Овјет  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE      | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE                  |  |  |
| Vins   | Acidité totale                             | Titrimétrie potentiométrique automatisée  | Méthode interne référencée<br>6.4/21     |  |  |
| Vins   | Titre alcoométrique volumique              | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée                                    | Méthode interne référencée<br>6.4/28     |  |  |
| Vins   | рН   | Potentiométrie automatisée  | Méthode interne référencée<br>6.4/21     |  |  |
| Vins<br>Sucre > 45g/l  | Sucres réducteurs                          | Spectrophotométrie réflectance proche IR  | Méthode interne référencée 6.4/28        |  |  |
| Vins   | Acide acétique                             | Méthode automatisée enzymatique et<br>Spectrophotométrie – UV – visible :<br>séquentiel | Méthode interne référencée<br>6.4/25     |  |  |
|  | Acide volatile calculée                    | Calcul à partir de l'acide acétique   |  |  |  |
| Vins   | Glucose + Fructose                         | Méthode automatisée enzymatique et<br>Spectrophotométrie – UV – visible                 | Méthode interne référencée<br>6.4/24     |  |  |
| Vins   | Titre alcoométrique volumique en puissance | Calcul*   | Méthode interne référencée<br>6.4/07     |  |  |
| Vins   | Titre alcoométrique volumique total        | Calcul*   | Méthode interne référencée<br>6.4/07     |  |  |
| Vins   | Acide L-malique                            | Méthode automatisée enzymatique et<br>Spectrophotométrie – UV – visible                 | Méthode interne référencée<br>MOP 6.4/26 |  |  |
| Vins   | Dioxyde de soufre total                    | Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible                     | Méthode interne référencée<br>MOP 6.4/27 |  |  |

<u>Portée fixe</u>: 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.

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

#### **PORTEE FLEX 1**

| 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   | Acidité totale                              | Titrimétrie au bleu de bromothymol  | Recueil des méthodes<br>internationales d'analyse des<br>vins et des moûts de l'O.I.V. |  |  |
| Vins   | Acidité volatile                            | Entraînement à la vapeur<br>Titrimétrie   | Recueil des méthodes<br>internationales d'analyse des<br>vins et des moûts de l'O.I.V. |  |  |
| Vins   | Dioxyde de soufre total                     | Entraînement à chaud<br>Oxydation<br>Titrimétrie  | Recueil des méthodes<br>internationales d'analyse des<br>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<br>internationales d'analyse des<br>vins et des moûts de l'O.I.V. |  |  |
| Vins   | Titre alcoométrique volumique               | Distillation / Entraînement à la vapeur<br>Aréométrie   | Recueil des méthodes<br>internationales d'analyse des<br>vins et des moûts de l'O.I.V. |  |  |
| Vins   | Masse volumique à 20°C<br>Densité 20°C/20°C | Aréométrie  | Recueil des méthodes<br>internationales d'analyse des<br>vins et des moûts de l'O.I.V. |  |  |

<u>Portée flexible FLEX1</u>: Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Date de prise d'effet : 29/11/2023 Date de fin de validité : 30/06/2026

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1797 Rév. 15.

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

<sup>&</sup>lt;sup>#</sup> Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur <a href="www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>