

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2270 rév. 13**

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

AX'VIGNE

N° SIREN : 391942505

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 :***AX'VIGNE**

16 rue André Boulle
ZA Les Plantes
41140 NOYERS SUR CHER

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* : **07/05/2025**

Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2029**

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).

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° 1-2270 Rév 12.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2270 [Rév 12](#).

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° 1-2270 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AX'VIGNE
16 rue André Boulle
ZA Les Plantes
41140 NOYERS SUR CHER

Dans son unité :

- ANALYSES DES VINS

Elle porte sur

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie Réflectance proche IR	Méthode interne MO-413
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne MO-409
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne MO-409
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne MO-404
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MO-404
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne MO-403
Vins	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne MO-400
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV- visible automatisée	Méthode interne MO-394
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne MO-395
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MO-395
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne MO-412
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne MO-306

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.

Portée flexible FLEX 1

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V- visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	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

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

Date de prise d'effet : **07/05/2025** Date de fin de validité : **28/02/2029**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2270 Rév. 12.

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