

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5015 rév. 10**

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

**OENOLYSE**

N° SIREN : 533902920

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 :*

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE PERALDI**  
**La Galante - RN 7**  
**13590 LE CANET DE MEYREUIL**

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* : **01/10/2020**Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2025**

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](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° 1-5015 Rév 9.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5015 [Rév 9](#).*

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° 1-5015 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE PERALDI**  
**La Galante - RN 7**  
**13590 LE CANET DE MEYREUIL**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

**PORTEE FIXE**

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX 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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référéncée X08
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référéncée X01
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Méthode interne référéncée A181
Vins, moûts	Cuivre	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Méthode interne référéncée A241
Vins, moûts	Diglycoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référéncée A201
Vins, moûts	Fer	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Méthode interne référéncée X10
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référéncée X09
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Réfractométrie	Méthode interne référéncée X07

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

<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins de 0 à 20g/l de sucres	Titre alcoométrique 9,40 à 14,7%vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée A24
Vins secs et sucrés de 0 à 10g/l de sucres	Acidité totale De 57.14 à 106.12 meq.l <sup>-1</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée X04
Vins secs	Glucose, fructose De 2 à 5 g.l <sup>-1</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée X05
Vins secs et sucrés de 0 à 10g/l de sucres	pH De 3 à 4	I.R.T.F.	Méthode interne référencée X03
Vins secs et sucrés de 0 à 10g/l de sucres	Titre alcoométrique volumique De 9 à 16 % v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référencée X02
Vin	Acidité volatile de 2 à 14 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne référencée X13
Vin, moûts	Dioxyde de soufre libre Dossier de validation S0 <sup>2</sup> libre sur Olympus AU640	Spectrométrie UV-Vis automatisée	Méthode interne référencée X14A
Vin, moûts	Dioxyde de soufre total Dossier de validation S0 <sup>2</sup> total sur Olympus AU640	Spectrométrie UV-Vis automatisée	Méthode interne référencée X15A
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée X20

\* : Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul

**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

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b> <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, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis	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.
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	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	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 total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	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, 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, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	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.

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
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'O.I.V.
Vins, moûts	Acide malique	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Glucose, fructose	Méthode enzymatique automatisée	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.

#### **PORTEE FIXE**

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vin	Acide acétique de 0 à 20,4 meq.L <sup>-1</sup>	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée X16
Vins	Acide volatile calculée de 0 à 20,4 meq.L <sup>-1</sup>	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée X 17

**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

# 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 : **01/10/2020** Date de fin de validité : **30/09/2025**

Le Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Julien SENEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5015 Rév. 9.

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)