

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5085 rév. 14**

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

PHILIS OENOLOGIE
N° SIREN : 751799933

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 :*

PHILIS OENOLOGIE SARL
6 faubourg des 4 maires
84190 GIGONDAS

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **01/10/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **30/09/2030**

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° 1-5085 Rév 13.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5085 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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-5085 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PHILIS OENOLOGIE SARL
6 faubourg des 4 maires
84190 GIGONDAS

Dans son unité :

- LABORATOIRE OENOLOGIQUE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE OENOLOGIQUE

PORTEE 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 | Acide L-lactique | Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Acide L-malique | Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Acide sorbique | Chromatographie papier | Méthode interne Référéncée matériels divers |
| Vins | Acidité totale | Titrimétrie potentiométrique automatisée | Méthode interne référéncée CI.75 Chp 3 |
| Vins | Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620 | Spectrophotométrie UV-Vis automatisée | Méthode interne référéncée CI.87 Chp 3 |
| Vins | Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620 | Spectrophotométrie UV-Vis manuelle | Méthode interne référéncée CI.95 Chp 3 |
| Vins | Composés phénoliques D.O. 280 | Spectrophotométrie UV-Vis manuelle | Méthode interne référéncée CI.95 Chp 3 |
| Vins | Dioxyde de carbone | Acidification Mesure de conductivité (Corning) | Méthode interne référéncée CI.06 Chp 3 |
| Vins | Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | Méthode interne référéncée CI.62 Chp 3 |

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 | Glucose + fructose | Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne référencée CI.96 Chp 3 |
| Vins | pH | Potentiométrie automatisée | Méthode interne référencée CI.75 Chp 3 |
| Vins | Titre alcoométrique volumique | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée | Méthode interne référencée CI.96 Chp 3 |
| Vins < 5 g Glucose/Fructose | DO 280 De 7 à 115 | I.R.T.F. | Méthode interne référencée CI.87 Chp 3 |
| Vins | Acide acétique | Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Acide volatile calculée de 0,6à 20,0 meq/L | Calcul à partir de l'acide acétique* | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Dioxyde de soufre libre | Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Dioxyde de soufre total | Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Fer | Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins | Cuivre | Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible | Méthodes internes référencées CI.97 et CI.98 Chp 3 |
| Vins < 5.g Glucose/Fructose | Titre alcoométrique volumique De 0,52 à 17,00 % v/v | I.R.T.F. | Méthode interne référencée CI.87 Chp 3 |
| Vins < 5.g Glucose/Fructose | pH De 3,00 à 4,50 | I.R.T.F. | Méthode interne référencée CI.87 Chp 3 |
| Vins < 5 g Glucose/Fructose | Acide totale De 51 à 102 meq.L ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référencée CI.87 Chp 3 |
| Vins < 5.g Glucose/Fructose | Dioxyde de carbone De 137 à 1800 mg.L ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référencée CI.87 Chp 3 |

| 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 | Glucose/Fructose De 0.12 à 6.00 g.L ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référéncée Cl.87 Chp 3 |
| Vins < 5 g Glucose/Fructose | Acide volatile De 3.3 à 22,4 meq.l ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référéncée Cl.87 Chp 3 |
| Vins < 5 g Glucose/Fructose | Acide malique De 0.28 à 4,00 g.L ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référéncée Cl.87 Chp 3 |
| Vins < 5 .g Glucose/Fructose | Acide lactique De 0.33 à 2.50 g.L ⁻¹ | I.R.T.F. | Méthode interne référéncée Cl.87 Chp 3 |
| Vins < 5.g Glucose/Fructose | Masse volumique à 20°C De 0,98456 à 0,99915 g.cm ⁻³ Densité 20°C/à 20°C | I.R.T.F. | Méthode interne référéncée Cl.87 Chp 3 |
| Vins | Acide sorbique | Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V- visible | Méthode interne référéncée Cl.95 Chp 3 |
| Vins | Titre alcoométrique volumique total | Calcul * | Méthode interne référéncée Cl.102 |

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.

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 potentiométrique manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins | Acidité volatile | Entraînement à la vapeur Titrimétrie | 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 | 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 | 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 | 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. |

| 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 | Titre alcoométrique volumique | Entraînement à la vapeur Aérométrie | 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.

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 : **01/10/2025** Date de fin de validité : **30/09/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5085 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 |
|--|