

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6115 rév. 9**

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

LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIES

N° SIREN : 499567824

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 :***LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIES****425, avenue Saint Sauveur du Pin
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE**

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:

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° 1-6115 Rév 8.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6115 Rév 8.

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° 1-6115 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIES
425, avenue Saint Sauveur du Pin
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Dioxyde de carbone	Méthode Van Slyke	Méthode interne ANA MOP 11
Vins Boissons aromatisées à base de vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Acide L-malique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Acide L-lactique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Fer	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne ANA MOP 06
Boissons aromatisées à base de vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation (Gibertini) et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne ANA MOP 10
Boissons aromatisées à base de vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible manuel	Méthode interne ANA MOP 19

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons aromatisées à base de vins	Saccharose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ANA MOP 35
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ANA MOP 03
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne ANA MOP 03
Vins secs et Vins doux naturels	Acide malique De 0,3 à 5 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins secs et Vins doux naturels	Acide lactique De 0,3 à 3 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins secs et Vins doux naturels	Acidité totale De 40,8 à 153,0 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins secs et Vins doux naturels	pH De 2,9 à 4,8	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins secs et Vins doux naturels	Composés phénoliques De 5 à 110	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
1 - Vins secs 2 - Vins doux naturels	Masse volumique 1- De 0,985 à 1,005 g.cm ⁻³ 2- De 1,005 à 1,065 g.cm ⁻³	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins secs et Vins doux naturels	Dioxyde de carbone De 100 à 1500 mg.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
1 - Vins secs 2 - Vins doux naturels	Glucose + Fructose 1- De 1,0 à 15,0 g.L ⁻¹ 2- De 15 à 195 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
1 - Vins secs 2 - Vins doux naturels	Titre alcoométrique volumique 1- De 8,5 à 19,0 % 2- De 14,5 à 19,0 %	I.R.T.F	Méthode interne ANA MOP 06
Vins	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne ANA MOP 22
Vins	Intensité colorante modifiée	Calcul* à partir des caractéristiques chromatiques	Méthode interne ANA MOP 36
Vins	Acide sorbique	Chromatographie sur couche mince (CCM)	Méthode interne ANA MOP 41

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

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.

Portée flexible FLEX1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C à 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	Titre alcoométrique volumique	Evaporation (Gibertini) et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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	pH	Potentiométrie 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
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible manuel	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Caractéristiques chromatiques : DO 420, DO 520, DO 620	Spectrophotométrie manuelle U.V-visible	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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres (Brix)	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Evaporation (Gibertini) par entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	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 1-6115 Rév. 8.

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
--