

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6268 rév. 8**

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

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

N° SIREN : 501241723

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 :*

IOC - Site de Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
FRANCE

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* : **21/11/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/05/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

DocuSigned by:
Sepa 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° 1-6268 Rév 7.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6268 Rév 7.

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° 1-6268 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

IOC - Site de Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
FRANCE

Dans son unité :

- Laboratoire d'Analyses Oenologiques

Elle porte sur :

Unité technique : Laboratoire d'Analyses Œnologiques

PORTEE 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	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	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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	Suppression	Aphrométrie	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	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	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entraînement à la vapeur Aréométrie	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.

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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins (<10 g/l Glucose + Fructose)	Titre alcoométrique volumique Etendue : 9 à 15% Vol.	Réflectance proche IR	Méthode interne référencée IT/NUI/90
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée IT/NUI/29
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée IT/NUI/29
Vins	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée IT/NUI/31
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée IT/NUI/115
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée : IT/NUI/116
Vins	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible Automate séquentiel	Méthode interne référencée IT/NUI/97
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée Automate séquentiel	Méthode interne référencée IT/NUI/96
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée Automate séquentiel	Méthode interne référencée IT/NUI/99
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée IT/NUI/103
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée : Séquentiel	Méthode interne référencée IT/NUI/98
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée Automate séquentiel	Méthode interne référencée IT/NUI/100
Vins	Acidité volatile calculée	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée IT/NUI/100
Vins	Acide L lactique	Méthode enzymatique automatisée et Spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée IT/NUI/102
Vins secs < 5 g/l Glucose + fructose	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C De 0,9879 à 0,9924 g/cm ³	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91
Vins secs < 5 g/l Glucose + fructose	Acidité totale De 2,85 à 7,10 g/l H ₂ SO ₄ De 57,1 à 144,9 meq.L ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91
Vins secs < 5 g/l Glucose + fructose	pH De 2,89 à 3,73	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91
Vins secs < 5 g/l Glucose + fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,81 à 14,90 %	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91

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 secs (Glucose/Fructose < 5g/l)	Dioxyde de carbone De 359 mg/l à 1719 mg/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91
Vins (<10 g/l Glucose + Fructose)	Titre alcoométrique volumique De 8,5 à 20 % v/v	Réflectance proche IR	Méthode interne référencée IT/NUI/92
Vins (<5g/l Glucose + Fructose)	Acidité volatile De 3,06 à 29,19 meq.L ⁻¹ De 0,15 à 1,43 g/l H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne référencée IT/NUI/91

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.

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 : **21/11/2025** Date de fin de validité : **31/05/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6268 Rév. 7.

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
--