

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6384 rév. 8**

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

COMPTOIR AGRICOLE ACHAT VENTE

N° SIREN : 775640865

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 :***COMPTOIR AGRICOLE - Laboratoire d'oenologie**

Zone Artisanale

4 rue des Prés

68340 RIQUEWIHR

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* : **24/07/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/06/2030**

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

Pi. l'Adjointe au Directeur de Section

DocuSigned by:
Florence SIMONUTTI
1E72B235B6AD4A0...

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° 1-6384 Rév 7.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6384 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° 1-6384 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

COMPTOIR AGRICOLE - Laboratoire d'oenologie
Zone Artisanale
4 rue des Prés
68340 RIQUEWIHR

Dans son unité :

- COMPTOIR AGRICOLE - 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	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	Méthode interne MO 001
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + résonateur de flexion	Méthode interne MO 051
Vins	Extrait sec total	Calcul* à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique	Méthode interne MO 082
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne MO 007
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne MO 008
Vins	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	Méthode interne MO 028
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	Méthode interne MO 010
Vins	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	Méthode interne MO 027
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne MO 011
Vins	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Méthode interne MO 012

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
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 012 bis
Vins	Supression	Aphrométrie	Méthode interne MO 016
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 040
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible automatique	Méthode interne MO 086
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir du TAV et du Glucose + Fructose	Méthode interne MO 090
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C à 20°C De 0,9904 à 1,0036 g.cm ⁻³ De 0,9922 à 1,0054	I.R.T.F	Méthode interne MO 066
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,40 à 14,65 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne MO 067
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Acidité totale De 2,31 à 5,66 g.L ⁻¹ H ₂ S04	I.R.T.F	Méthode interne MO 069
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	pH De 2,84 à 3,67	I.R.T.F	Méthode interne MO 070
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Acidité volatile De 0,18 à 1,39 g.L ⁻¹ H ₂ S04	I.R.T.F	Méthode interne MO 071
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C à 20°C De 0,9993 à 1,0366 g.cm ⁻³ De 1,0011 à 1,0385	I.R.T.F	Méthode interne MO 066
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique De 10,30 à 14,80 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne MO 067
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	Acidité totale De 1,73 à 5,11 g.L ⁻¹ H ₂ S04	I.R.T.F	Méthode interne MO 069
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	pH De 3,14 à 4,14	I.R.T.F	Méthode interne MO 070
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	Acidité volatile De 0,34 à 1,40 g.L ⁻¹ H ₂ S04	I.R.T.F	Méthode interne MO 071

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 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	pH	Potentiométrie manuelle	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.

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 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 040
Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne MO 103
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titration Potentiométrique manuelle	Méthode interne MO 104
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titration Potentiométrique manuelle	Méthode interne MO 104
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul*	Méthode interne MO 104
Boissons spiritueuses	Somme des alcools supérieurs	Calcul* à partir de MeOH, Prop-1, But-1, But-2, isobutanol, Me-2 et Me-3-But-1, alcool allylique	Méthode interne MO 106
Boissons spiritueuses	Somme des aldéhydes	Calcul* à partir de l'acétal et de l'acétaldéhyde	Méthode interne MO 106
Boissons spiritueuses	Somme des esters	Calcul* à partir de l'AcEt et du lactate d'éthyle	Méthode interne MO 106
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir TAV réel et de Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode interne MO 090
Boissons spiritueuses	TAV Brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 100
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode usuelle par calcul	Méthode interne MO 082

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 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 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Somme des substances volatiles	Calcul* à partir de l'acidité volatile, acétaldéhyde, acétal, Prop-1, But-1, But-2, isobutanol, Me-2 et Me-3-But-1, AcEt	Règlement CE 2870/2000
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870/2000
Boissons spiritueuses	Densité relative à 20 °C Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870/2000
Boissons spiritueuses	Principales substances volatiles (Alcools supérieurs, esters, aldéhydes) : Acétaldéhyde, Acétal, AcEt, But-2, Prop-1, Isobutanol, But-1, Alcool allylique, Me-2, Me-3 But-1, Isopentanol, Lactate d'éthyle, Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Règlement CE 2870/2000

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

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

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 : **24/07/2025** Date de fin de validité : **30/06/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6384 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