

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6640 rév. 9**

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

CHATEAUNEUF DU PAPE OENOLOGIE

N° SIREN : 841462336

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 :***CHATEAUNEUF DU PAPE OENOLOGIE**

6 rue des Cigales

BP 2

84231 CHATEAUNEUF DU PAPE CEDEX

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)

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 / *granting date* : **23/01/2025**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2026**

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° 1-6640 Rév 8.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6640 [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° 1-6640 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

CHATEAUNEUF DU PAPE OENOLOGIE
6 rue des Cigales
BP 2
84231 CHATEAUNEUF DU PAPE CEDEX

Dans son unité :

- Laboratoire CDPO

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE CDPO

PORTEE FLEX 1

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX 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	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	Absorbance DO 420, 520, 620 nm, IC	Spectrophotométrie visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique à 20°C	Distillation Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX 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	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

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

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX 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 secs glucose + fructose ≤ 5 g/L	Titre alcoométrique volumique à 20°C 10-20% vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée MO Spectra
Vins	Composés phénoliques DO 280 nm	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne Référencée MO Spectro
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO ATP
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO ATP
Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 Glu
Vins	Acide L malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 Mal
Vins	Acide L lactique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 Lac
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 SO2L

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX 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	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 SO2T
Vins	Fer	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée MO P500 Fe
Vins	Cuivre	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée MO P500 Cu

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.

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin – LAB GTA 78)				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Acide acétique	/	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 AC/AV
Vins	Acidité volatile	/	Méthode séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MO P500 AC/AV
Vins	Titre alcoométrique volumique total à 20°C	Calcul*	Somme TAV acquis et TAV en puissance (à partir du Glu+Fruct)	Méthode interne référencée MO Spectra
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Calcul à partir du Glu+Fruct	Méthode interne référencée MO Spectra

* 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.

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 : **23/01/2025** Date de fin de validité : **31/05/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6640 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