

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6985 rév. 5**

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

ZAEGEL OENOLOGIE

N° SIREN : 015950645

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 :*

Zaegel Oenologie
14 route Nationale
21220 MOREY-SAINT-DENIS

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* : **01/07/2025**Date de fin de validité / *expiry date* : **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

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° 1-6985 Rév 4.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6985 [Rév 4](#).

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° 1-6985 rév. 5

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

Zaegel Oenologie
14 route Nationale
21220 MOREY-SAINT-DENIS

Dans son unité :

- Unité technique : Zaegel Oenologie

Elle porte sur :

PORTEE FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PRT MO 11B
Vins	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PRT MO 07B
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PRT MO 05B
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV – visible	Méthode interne référencée PRT MO 05D
Vins (Glucose + Fructose ≤ 4 g.L ⁻¹)	Titre alcoométrique volumique De 11 à 15 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée PRT MO 04
Vins (Glucose + Fructose ≤ 4 g.L ⁻¹)	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PRT MO 04
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse Iodométrie	Méthode interne référencée PRT MO 01
Vins (Glucose + fructose ≤ 4 g.L ⁻¹)	Masse volumique 20°C de 0.98500 à 0.99400 g/cm ³ Densité 20°C/20°C	I.R.T.F	Méthode interne PRT MO 15C
Vins (Glucose + fructose ≤ 4 g.L ⁻¹)	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée PRT MO 04 Méthode interne référencée PRT MO 27
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PRT MO 27

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	Extrait sec total	Calcul*	Méthode interne référencée PRT MO 16
Vins (Glucose + fructose ≤ 4 g.L ⁻¹)	Acidité totale De 51 à 108 meq/L De 2,50 à 5,30 g/L H ₂ SO ₄ De 3,85 à 8,10 g/L acide tartrique	I.R.T.F	Méthode interne référencée PRT MO 06A
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne référencée PRT MO 06B
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique*	Méthode interne référencée PRT MO 05D

* 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.

PORTEE FLEX 1

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	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 Densimétrie électronique par résonateur de flexion	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	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Distillation/Entraînement à la vapeur Titrimétrie	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 : **01/07/2025** Date de fin de validité : **30/06/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6985 Rév. 4.

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