

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0528 rév. 8**

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

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A.
N° SIREN : 459202644

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 :*

CENTRE VINICOLE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
ZAC de Saint-Laurent
33112 SAINT-LAURENT MEDOC

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* : **30/12/2019**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2022**

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

Accréditation Non Valide

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° 1-0528 Rév 7.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0528 [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° 1-0528 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

CENTRE VINICOLE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
ZAC de Saint-Laurent
33112 SAINT-LAURENT MEDOC

Dans son unité :

- UNITE "ANALYSE ET RECHERCHE" - SOUS-UNITE "LABORATOIRE D'ANALYSE DES VINS"

Elle porte sur :

Unité technique : UNITE "ANALYSE ET RECHERCHE"
SOUS-UNITE "LABORATOIRE D'ANALYSE DES VINS"

Portée 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, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO 17-1
Vins, moûts	Matières réductrices	Flux continu Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 18-2
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Flux continu Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 18-2
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Flux continu Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 18-2
Vins, moûts	Acidité volatile De 0,11 à 1 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	Flux continu Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 18-2
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO 21-5
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO 21-5
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MO 24
Vins	Fer	Séquentiel automatisée colorimétrique	Méthode interne référencée MO 30

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	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MO 24
Vins	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne référencée MO 22-1
Vins	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO 100-6
Vins	Diéthylène Glycol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO 100-7
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée séquentiel enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 30
Vins	Acide acétique	Méthode séquentiel enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MO 30
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée MO 30
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO 19-6
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO 19-6
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode séquentiel automatisée enzymatique	Méthode interne référencée MO 30
Vin et moûts	Composés phénoliques D.O 280	HPLC-UV	Méthode interne référencée MO 200-6
Vin et moûts	Potassium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MO 24
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Caractéristiques chromatiques D.O. 420 D.O. 520 D.O. 620 De 0.06 à 5.4 De 0.11 à 8.2 De 0.01 à 2	Colorimétrie automatisée	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15.76 %v/v	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38

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
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Acidité totale De 59 à 112 meq/L	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	pH De 2.47 à 4.10	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Acide malique De 0.4 à 4.4 g/L	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Acidité volatile De 3 à 19 meq/L	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs ¹	Dioxyde de soufre libre De 8 à 60 mg/L	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Dioxyde de soufre total De 34 à 180 mg/L	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Dioxyde de carbone De 0.12 à 1.14 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Composés phénoliques D.O. 280 De 6 à 124	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Masse volumique à 20°C De 0.988 à 0.994 g.cm ⁻³	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vin rouges, rosés, blancs < 4 g.L ⁻¹ Sucres réducteurs	Sucres réducteurs De 1,3 à 4 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 38
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C et du titre alcoométrique volumique)	Méthode interne référencée MO 7-4

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais 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 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, moûts	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	Titre alcoométrique volumique	Distillation Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode manuelle enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	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, moûts	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

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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 : **30/12/2019** Date de fin de validité : **31/07/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0528 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