

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE
N° 1-0207 rév. 6

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

LABORATOIRES DUBERNET
N° SIREN : 452341837

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

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) - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRES DUBERNET
35, rue de la Combe du Meunier - ZAC du Castellas
11100 MONTREDON DES CORBIERES

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).

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* : **26/10/2015**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2020**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director
Le Responsable du Pôle Biologie Biochimie,
The Pole Manager,

Safaa KOBBI ABIL

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0207 Rév 5. *This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0207 Rév 5.*
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° 1-0207 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRES DUBERNET
35, rue de la Combe du Meunier - ZAC du Castellas
11100 MONTREDON DES CORBIERES

Dans son unité :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

L'accréditation porte sur :

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 et moûts	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 et moûts	Titre alcoométrique volumique	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	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
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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 et moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et 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
Vins et moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV	Méthode interne référencée Procédure PB1 -1-0
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV	Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée Procédure PB1 -1-0
Vins et moûts	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV	Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée Procédure PB1 -1-0
Vins et moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV	Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée Procédure PB1 -1-0
Vins et moûts	SO2 libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1-2-0
Vins et moûts	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1-2-0
Vins et moûts	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1 -2-0
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PQ3-0-0

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
Apéritifs à base de vin Vin aromatisé Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée PC6-0-0 adaptée de l'OIV
			Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée flexible : Analyses physico-chimiques par I.R.T.F des vins :

Portée générale*

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
Vins	Paramètres physico-chimiques	Infra-Rouge à Transformée de Fourier

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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	Glucose, Fructose	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
Vins	Acidité totale		
Vins	pH		
Vins	Acide lactique		
Vins	Titre alcoométrique volumique		
Vins	Acidité volatile		
Vins	Acide malique		
Vins < 60g/l	Masse volumique		

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée flexible : Analyses physico-chimiques des vins, des moûts et boissons alcoolisées par électrophorèse capillaire :

Portée générale*

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
Vins, moûts Boissons alcoolisées	Acides organiques Anions	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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 et moûts	<u>Acides organiques</u> : Acide lactique Acide malique Acide tartrique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	<u>Acides organiques</u> : Acide gluconique Acide succinique Acide citrique		Méthode interne référencée Procédure PB10-2 -0
Vins et moûts	Sulfates	Electrophorèse capillaire Spectrophotomètres UV	PB10-4 -0
Vins	Acide sorbique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Acide sorbique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Méthode interne référencée Procédure PB10-1-0

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée flexible : Analyses physico-chimiques de migration et de composition d'éléments volatils des vins, boissons alcoolisées, moûts et matériaux en liège et en bois par chromatographie en phase gazeuse :

Portée générale*

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
Vins et moûts Boissons alcoolisées	<u>Analyse de composition</u> : Composés organiques volatils	<u>Préparation</u> : Dérivatisation éventuelle par acétylation <u>Extraction</u> : S.P.M.E ou liquide liquide <u>Analyse</u> : GC/MS ⁿ

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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 Boissons spiritueuses Eaux de process Moûts	<u>Haloanisoles</u> : 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-tribromoanisole	Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-1-0
Vins Boissons spiritueuses	<u>Phénols volatils</u> : 4-éthylphénol 4-éthylgaïacol 4-vinylphénol 4-vinylgaïacol		Méthode interne référéncée Procédure PB13-3-0
Vins et moûts Boissons spiritueuses	<u>BTEX</u> : Benzène Toluène Chlorobenzène Ethylbenzène Ethylméthylbenzène Isopropylbenzène 1,3,5-triméthylbenzène 1,2,4-triméthylbenzène 1,2,3-triméthylbenzène Styrène Xylène (o) Xylènes (m, p) Naphtalène	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-5-0

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 et moûts Boissons spiritueuses	<u>Aldéhydes aromatiques</u> : Benzaldéhyde	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-7-0
	<u>Composés organiques volatils</u> : Géosmine	Extraction S.P.M.E GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-8-0
	<u>Esters</u> : Acétate d'éthyle Acétate d'isoamyle	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-9-0
Vins et moûts Boissons spiritueuses	<u>Halophénols</u> : 2,4,6-trichlorophénol 2,3,4,6-tetrachlorophénol pentachlorophénol 2,4,6-tribromophénol	Dérivatisation par acétylation Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-1-0
	<u>Arômes du bois</u> : Furfural, Méthylfurfural o-Cresol, Gaïacol Méthylgaïacol Whiskylactone trans Whiskylactone cis Eugenol, Isoeugenol Vanilline	Extraction liquide – liquide GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-6-0

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée générale*

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
Matériaux au contact du vin et des boissons alcoolisées (bouchon, bois, ect...)	<u>Analyse de migration**</u> : Composés organiques volatils	<u>Extraction</u> : Migration dans un vin ou une solution synthétique puis extraction SPME ou liquide-liquide ou extraction solide-solide avec ou sans broyage puis extraction SPME ou liquide – liquide <u>Préparation</u> : Dérivatisation éventuelle par acétylation <u>Analyse</u> : GC/MS ⁿ

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

** **Les conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyse : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau, volume de la solution de migration. De plus l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

Portée détaillée**

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
Bouchons en liège Copeaux et morceaux de bois	<u>Haloanisoles</u> : 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-tribromoanisole	Broyage Extraction solide liquide Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthodes internes référéncées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-14-0
	<u>Halophénols</u> : 2,4,6-trichlorophénol 2,3,4,6-tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6-tribromophénol <u>Organohalogénés</u> : Lindane	Broyage Extraction solide liquide Dérivation par acétylation Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthodes internes référéncées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-14-0
Bouchons en liège, Copeaux et morceaux de bois	<u>Arômes du bois</u> : Furfural, Méthylfurfural o-Cresol, Gaïacol Méthylgaïacol Whiskylactone trans Whiskylactone cis Eugenol, Isoeugenol Vanilline	Migration dans un vin ou une solution synthétique Extraction liquide/liquide GC/MS	Méthodes internes référéncées Procédure PB13-6-0 Procédure PB13-14-0
Bouchons en liège	<u>Haloanisoles</u> : 2,4,6-trichloroanisole	Migration dans un vin ou une solution synthétique puis extraction SPME GC/MS ou GC/MS-MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
	<u>Haloanisoles</u> : 2,3,4,6-tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-tribromoanisole	Migration dans un vin ou une solution synthétique Extraction SPME GC/MS ou GC/MS-MS	Méthodes internes référéncées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-14-0

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée flexible : Analyses physico-chimiques des vins, des moûts et des boissons alcoolisées par C.L.H.P :

Portée générale*

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
Vins, moûts Boissons alcoolisées	Hydrates de carbone Acides organiques	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie Détection UV-Vis

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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 et moûts Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	<u>Hydrates de carbone</u> : Glucose Fructose Saccharose Glycérol	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. référencée Procédure PB14-2-0
Vins et moûts Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Sucres totaux	Calcul	Méthode interne référencée Procédure PB14-2-0
Vins	Acide sorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Détection UV-Vis	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
	Acide ascorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Détection UV-Vis	Méthode interne référencée PB14-3-0
Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Acide sorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Détection UV-Vis	Méthode interne référencée Procédure PB14-4-0

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Ochratoxine A	Colonne immunoaffinité Chromatographie Liquide Haute Performance Fluorescence	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

Portée flexible : Analyses physico-chimiques des vins et des boissons alcoolisées par C.P.G / F.I.D :

Portée générale*

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
Vins Boissons alcoolisées	Alcools Aldéhydes	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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	Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-2-0
	<u>Alcools supérieurs</u> : Propan-1-ol 2-méthylpropan-1-ol 2-méthylbutan-1-ol + 3-méthylbutan-1-ol Butan-1-ol Butan-2-ol But-2-en-1-ol		
Vins	Acétaldéhyde		Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0
Boissons spiritueuses	Ethanal		Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses, Ethanol d'origine agricole	Alcools supérieurs ((butanol-2, propanol-1, méthyl-2 propanol-1, butene-2- ol, butanol-1, méthyl-2 butanol-1 et méthyl-3 butanol-1))		Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses, Ethanol d'origine agricole	Méthanol		Recueil BS de l'O.I.V

** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée 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 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses, Ethanol d'origine agricole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V

Recherche (identification et quantification) de métaux et d'éléments minéraux

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Métaux - 99-3)</i>		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Boissons (vins, boissons spiritueuses, moût et autres boissons)	Métaux lourds et éléments minéraux	Minéralisation Voie humide Analyse ICP/AES
Eléments végétaux (tiges, feuilles...)		

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Métaux - 99-3)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, Boissons alcoolisées, Moûts, Boissons à base de vin	Argent, Aluminium, Arsenic, Bore, Calcium, Cadmium, Cobalt, Chrome, Cuivre, Fer, Potassium, Magnesium, Manganese, Phosphore, Plomb, Sodium, Zinc	Minéralisation Voie humide (micro-ondes) Voie humide (à chaud système ouvert) Analyse ICP/AES	PB-5-0-0 PB-5-1-0 PD-1-0-0 PB-5-2-0 Pb-5-3-0

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Métaux - 99-3)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eléments végétaux (exemple : pétioles, feuilles)	Argent, Aluminium, Arsenic, Bore, Calcium, Cadmium, Cobalt, Chrome, Cuivre, Fer, Potassium, Magnesium, Manganese, Phosphore, Plomb, Sodium, Zinc	Minéralisation Voie humide (micro-ondes) Voie humide (à chaud système ouvert) Analyse ICP/AES	PB-5-0-0 PB-5-1-0 PD-1-0-0 PB-5-2-0 PB-5-3-0

**** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes

Recherche (identification, quantification, confirmation) de résidus de pesticides dans les boissons alcoolisées.

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)		
Objet soumis	Caractéristique	Principe de mesure
Produits d'origine végétale	Contaminants organiques Résidus de pesticides	Extraction Par solvant Purification (éventuelle) SPE dispersive Analyse GC/MS GC/MS-MS

** Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée et pour développer tout autre méthode dont il aura assuré la validation.*

Portée détaillée**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	<u>Résidus de pesticides :</u> Azoxystrobine, Bénéalaxyl, Bifenthrine, Boscalid, Chlorpyrifos-éthyl, Chlorpyrifos-méthyl, Cyproconazole, Cyprodinyl, Dimétomorphe, Fenamidone, Fenbuconazole, Fenhexamid, Fenitrothion, Fenoxycarbe, Fludioxinil, Flufénoxuron, Flusilazole, Flumioxazin, Iprovalicarbe, Kresoxim-méthyl, Lindane, Métalaxyl, Myclobutanil, Oxyfluorène, Penconazole, Procymidone, Propyzamid, Proquinazid, Pyriméthanyl, Quinoxylène, Spiroxamine, Tébuconazole, Tébufenpyrad, Tetraconazol, Triadiménol, Trifloxystrobine, Vinchlozoline	Extraction Par solvant (acétonitrile) Purification SPE dispersive Analyse GC/MS-MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins Boissons spiritueuses	<u>Phtalates :</u> Diméthylphtalate, Diéthylphtalate, Dibutylphtalate, Diisobutylphtalate, Dicyclohexylphtalate	Extraction Par solvant liquide/liquide Analyse GC/MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

**** La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Date de prise d'effet : **26/10/2015** Date de fin de validité : **31/07/2020**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0207 Rév. 5.

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