

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6384 rév. 4**

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 en :
and Cofrac rules of application for the activities of 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
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* : **01/10/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2025**

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

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 3.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6384 [Rév 3](#).

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. 4

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

PORTEE FIXE

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 et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	Méthode interne référencée MO 001
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + résonateur de flexion	Méthode interne référencée 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 référencée MO 082
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne référencée MO 007
Vins et moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne référencée MO 008
Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	Méthode interne référencée MO 028
Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 010
Vins et moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	Méthode interne référencée MO 027
Vins et moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 011
Vins et moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Méthode interne référencée 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 et moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MO 012 bis
Vins	Surpression	Aphrométrie	Méthode interne référencée MO 016
Vins	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 040
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO 007
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible automatique	Méthode interne référencée MO 086
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir du TAV et du Glucose + Fructose	Méthode interne référencée 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 référencée 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 référencée MO 067
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Acidité totale De 2,31 à 5,66 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 069
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	pH De 2,84 à 3,67	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 070
Vins < 30 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Acidité volatile De 0,18 à 1,39 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 071

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 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 référencée 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 référencée 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 SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référencée 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 référencée 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 SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 071
Vins 30 g.L ⁻¹ < Glucose + Fructose < 100 g.L ⁻¹	Glucose+ Fructose De 30,0 à 100,0 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 068

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

Portée fixe : 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.

PORTEE FLEX 1

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, moûts	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 essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
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 référéncée MO 040
Boissons spiritueuses	Cyanures totaux	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référéncée MO 107

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	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 103
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titration Potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO 104
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titration Potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO 104
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul*	Méthode interne référencée 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 référencée MO 106
Boissons spiritueuses	Somme des aldéhydes	Calcul* à partir de l'acétal et de l'acétaldéhyde	Méthode interne référencée MO 106
Boissons spiritueuses	Somme des esters	Calcul* à partir de l'AcEt et du lactate d'éthyle	Méthode interne référencée. MO 106
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir TAV réel et de Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode interne référencée MO 090
Boissons spiritueuses	TAV Brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 100
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode usuelle par calcul	Méthode interne référencée MO 082

Portée fixe : 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.

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

PORTEE FLEX 1

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) : Acétaldehyde, 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 Décteur à Ionisation de Flamme	Règlement CE 2870/2000

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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 : **01/10/2020** Date de fin de validité : **31/07/2025**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6384 Rév. 3.

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