

# ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION COFRAC

**ENOSENS**  
— GRÉZILLAC —

Nous vous informons que la réglementation à laquelle nous sommes soumis a évolué.

Selon le document COFRAC GEN REF 11 « Règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux », nous informons nos clients que les catégories d'analyses sous accréditation sont les suivantes :

- Analyses export
- Analyses concours (Concours Général Agricole de Paris, Concours de Bordeaux, Concours de Mâcon...) avec déclaration de conformité (déclaration non couverte par l'accréditation)
- Autres analyses à caractère officiel ou réglementé (expertises, inter laboratoires, sous-traitances nécessitant le logo COFRAC...).

Pour ces catégories d'analyses dont la revue de demande est faite avec le personnel habilité du laboratoire, les rapports seront rendus sous accréditation avec le logo COFRAC.

La reproduction du rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale, c'est-à-dire une photocopie sans aucune modification.

La marque d'accréditation COFRAC (logo) ne peut être reproduite en aucune manière et sur aucun document.

Les paramètres accrédités sont définis dans l'annexe technique de la convention d'accréditation et sont consultables à l'accueil du laboratoire ou sur les sites [www.enosens-grezillac.fr](http://www.enosens-grezillac.fr) et [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) sous le numéro 1-0624 (analyses en portée FIXE pour les méthodes internes et en portée FLEX 1 pour les méthodes normalisées).

Pour toutes les demandes faites par le client à l'aide des étiquettes « analyses techniques », le rapport n'est pas rendu sous accréditation et n'est par conséquent ni présumé conforme au référentiel d'accréditation ni couvert par les accords de reconnaissance internationaux.

ENOSENS GRÉZILLAC	
N° :	Nom :
N° Cuve/Lot	Année
Blanc Rosé Clairet Rouge	
Vol	hl AOC
Château ou cuvée	
Pour collage	Mise en Bouteilles
Alcool (TAV)	Contrôle Qualité type ODG
Sucres (G+F)	CO2 CP (Stab. Tartrique)
AT	FER Turbidité
AV	CUivre Microscopie
AM	Protéines CFLA (Filtrabilité)
pH	IPIT Brett. Par PCR
SO2L	Anthocyanes Phénols volatils
SO2 conseil (actif+SO2 à ajouter)	Haloanisoles
SO2T	ICM Dégustation
Azote	Poids baies Méthode Glories
Autre	