

# 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.ensosens-grezillac.fr](http://www.ensosens-grezillac.fr) et [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) sous le numéro 1-7234 (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. Ce rapport, même s'il contient des paramètres inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire, ne peut être mis à disposition ou envoyé à des tiers par le demandeur.

ENOSENS GREZILLAC		
N°:	Nom :	
N°Cuve/Lot .....	Année.....	
Blanc Rosé Clairet Rouge		
Vol .....	hl AOC .....	
Château ou cuvée .....		
Four collage	Mise en Bouteilles	Mise en BIB
Alcool (TAV)	CO2	CP (Stab. Tartrique)
Sucres (G+F)	FER	Turbidité
AT	CUIVRE	Microscope
AM	Protéines	CFLA (Filtrabilité)
pH	IPT	Brett_Par PCR
SO2L	Anthocyanes	Phénols volatils
SO2 conseil (actif+SO2 à ajouter)	Haloanisoles	
SO2T	ICM	Dégustation
Azote	Poids baies	Méthode Glories
Autre .....		