



**EURL OENOLOGUES DE FRANCE**  
**CHAÎNE D'ANALYSES**

21-23, rue de Croulebarbe  
75013 PARIS

Tél.: 01 58 52 20 20 / Fax: 01 58 52 20 30  
chaîne-analyses@oenologuesdefrance.fr  
www.oenologuesdefrance.fr

# **EURL OENOLOGUES DE FRANCE**

## **CHAÎNE D'ANALYSES 2012**

### **PLAN DE CAMPAGNE**

Dans un contexte de sécurité alimentaire, les laboratoires d'œnologie, de par leurs œnologues, sont les garants de la qualité et de l'innocuité du vin. Pour cela, ils s'assurent de l'exactitude de leurs résultats d'analyses en participant à la Chaîne d'Analyses de l'EURL Œnologues de France.

Depuis la création de la Chaîne d'Analyses en 1980, nous nous efforçons d'assurer :

- la réalisation de comparaisons interlaboratoires sûres et rigoureusement définies ;
- la maîtrise des dysfonctionnements ;
- la satisfaction de nos clients.

Depuis septembre 2007, l'EURL Œnologues de France est accréditée par la section laboratoires selon le référentiel **LAB CIL Ref 02**, qui s'appuie depuis 2011 sur la norme **NF/EN ISO 17043**, et les règles d'application du COFRAC pour les activités d'Organisateur de Comparaisons InterLaboratoires (OCIL).

Le plan de campagne est scindé en 3 parties :

- ⇒ Présentation des comparaisons interlaboratoires ;
- ⇒ Instructions aux participants ;
- ⇒ Coordonnées des membres organisateurs de la Chaîne d'Analyses, des sous-traitants et fournisseurs.

## PRÉSENTATION DES COMPARAISONS INTERLABORATOIRES (CIL)

### OBJECTIFS:

- Les campagnes des comparaisons interlaboratoires, appelées CIL, permettent de démontrer la capacité des laboratoires à réaliser des essais avec compétence sur le vin et de ce fait, d'apporter une garantie aux clients sur l'exactitude de la méthode d'analyse utilisée.

Les résultats de chaque laboratoire sont comparés à une valeur assignée comme référence, avec l'objectif d'évaluer ou d'améliorer la performance d'un laboratoire.

- Les CIL proposées vous permettent de **répondre aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17025** (§ 5.9.1. b) et constituent une obligation pour les laboratoires accrédités ou candidats à l'accréditation aux référentiels Lab GTA 78 et Lab REF 78 du COFRAC.

### PORTÉE D'UNE COMPARAISON INTERLABORATOIRES :

Type de produit soumis à essai :	Vins, vins effervescents et jus de raisin selon les définitions du règlement européen n°479/2008
Domaine des essais :	Analyses physico-chimiques
Essais :	<p><b><u>Vins et vins effervescents :</u></b>  Titre Alcoométrique Volumique; Masse Volumique à 20 °C ; Acidité Totale ; Acidité Volatile ; Acide Acétique ; SO<sub>2</sub> Libre ; SO<sub>2</sub> Total ; pH ; Sucres Réducteurs ; Sucres Totaux<sup>(1)</sup> ; Fer ; Cuivre ; DO 420 ; DO 520; DO 620; Intensité colorante<sup>(1)</sup> ; Indice de Folin ; DO 280 ; CO<sub>2</sub> ; Acide L-Malique ; Acide L-Lactique ; Acide Tartrique ; Glucose + Fructose ; Acide Sorbique ; Sodium ; Potassium ; Calcium; Température de Saturation; Extrait Sec Total ; Acide Gluconique ; Acide ascorbique ; Turbidité ; Suppression (effervescents uniquement).</p> <p><b><u>Jus de raisin :</u></b>  Masse Volumique à 20 °C, Degré Brix<sup>(1)</sup>, Indice de réfraction<sup>(1)</sup>, Sucres Réducteurs, Glucose + Fructose, pH, Acidité Totale, Acide L-Malique, Acide Tartrique, Acide Gluconique, Calcium, Cuivre, Fer total, Magnésium<sup>(1)</sup>, Potassium, Sodium, DO 280, Azote assimilable, Azote alpha aminé<sup>(1)</sup>, Azote ammoniacal<sup>(1)</sup>, Turbidité.</p>

<sup>(1)</sup>: hors accréditation COFRAC au 01/11/2011

### OBJETS SOUMIS À L'ESSAI :

- Les échantillons de vin sont des briques de 1 litre ou des bouteilles de 0,75 litre, les échantillons de jus de raisin sont des bouteilles de 1 litre.
- Diversité des matrices assurée en conditionnant, pour chaque CIL, un vin de couleur et d'origine différente.

### CONDITIONS DE PARTICIPATION :

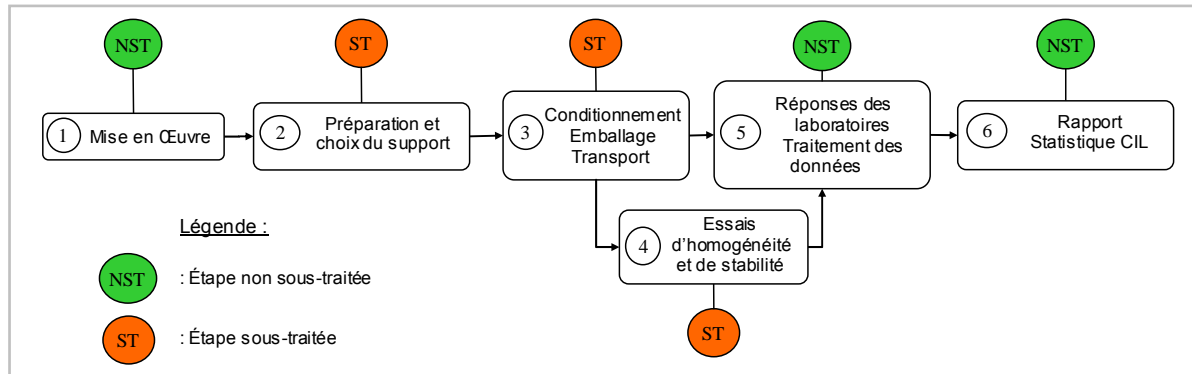
- Tous les laboratoires français ou étrangers réalisant des analyses sur le vin peuvent participer à nos campagnes sous réserve de respecter les consignes de l'EURL Œnologues de France.

### CONFIDENTIALITÉ :

- L'EURL Œnologue de France assure la confidentialité de l'identité et des résultats des participants à la Chaîne d'Analyses.
- Chaque laboratoire dispose d'un n° d'identification qui lui permet d'apporter la preuve de sa participation aux CIL.

## FONCTIONNEMENT DE LA CHAÎNE D'ANALYSES :

- Le fonctionnement de la Chaîne d'Analyses est assuré par l'œnologue Coordinateur et Responsable qualité de l'EURL Oenologues de France :
- Processus de réalisation d'une campagne de CIL :



- Pour mener à bien chacune de nos CIL, les étapes 2, 3 et 4 sont effectuées par des sous-traitants reconnus pour leurs compétences (certification ISO 9001, IFS, BRC ou accréditation COFRAC) :
  - Étape 2 : trois centres d'embouteillage préparent les supports de comparaison.
  - Étape 3 : conditionnés sous forme de brique ou de bouteille, les échantillons vous sont expédiés par les services postaux (Union Européenne) ou par transporteur express (hors Union Européenne).
  - Étape 4 : un laboratoire « référent » accrédité COFRAC réalise des essais destinés à évaluer statistiquement l'homogénéité et la stabilité des échantillons.
- La période de saisie des résultats est de deux semaines à partir de la date d'expédition des échantillons.

## RAPPORTS STATISTIQUES DES RÉSULTATS DE LA CHAÎNE D'ANALYSES :

- Un rapport statistiques est édité et diffusé aux participants après chaque CIL.
- Chaque année, un bilan des exploitations statistiques est fourni aux participants représentant l'incertitude maximum de chaque méthode d'analyses.

## COMMUNICATION AUX PARTICIPANTS PAR SUPPORT ÉLECTRONIQUE :

Les participants sont informés par mail et via le **site internet de la Chaîne d'Analyses** ([http://www.uoef.fr/chaine\\_analyse/fr/index.php](http://www.uoef.fr/chaine_analyse/fr/index.php)).

À l'occasion de chaque CIL :

- Confirmation du maintien de la CIL, avec les précisions d'organisation (nature du vin, dates d'expédition des échantillons et de fin des saisies).
- Diffusion et mise en ligne sur notre site Internet du rapport statistique.

Occasionnellement, lorsque c'est nécessaire :

- Diffusion du plan de campagne et du bulletin d'inscription.
- Diffusion du bilan statistique annuel.
- Diffusion de l'enquête et bilan de satisfaction annuels.
- En cas de modification majeure dans la conception ou le fonctionnement de la comparaison interlaboratoires (planning modifié, modification du type de vin, délai de saisie des résultats, etc.) ou d'arrêt momentané de la CIL.

### CAMPAGNE DE COMPARAISONS INTERLABORATOIRES 2012:

- Organisation de la campagne de janvier à décembre,
- 8 CIL vin tranquille pour la campagne, 2 CIL vin effervescent<sup>(1)</sup>, 1 CIL Jus de raisin<sup>(1)(2)</sup>
- 200 participants escomptés.



### CALENDRIER PRÉVISIONNEL 2012 :

CIL Œnologues de France - Calendrier 2012			
<b>CIL 12-1</b> - semaine 5 Février 2012	<b>CIL 12-2</b> - semaine 11 Mars 2012	<b>CIL 12-3</b> - semaine 16 Avril 2012	<b>CIL 12-4</b> - semaine 21 Mai 2012
1 brique <b>vin rouge</b>	1 bouteille vin blanc doux	• 1 brique <b>vin rosé</b> • <sup>(1)</sup> 1 bouteille <b>effervescent</b> (Brut <15g/L)	1 brique vin blanc sec
<b>CIL 12-5</b> - semaine 26 Juillet 2012	<b>CIL 12-6</b> - semaine 35 Septembre 2012	<b>CIL 12-7</b> - semaine 42 Octobre 2012	<b>CIL 12-8</b> - semaine 48 Décembre 2012
• 1 bouteille <b>vin rouge</b> • <sup>(1)(2)</sup> 1 bouteille <b>jus de raisin</b>	1 bouteille <b>vin rouge</b>	• 1 brique <b>vin rosé</b> • <sup>(1)</sup> 1 bouteille <b>effervescent</b> (Demi-sec > 15 g/L)	1 bouteille vin blanc sec

<sup>(1)</sup> : CIL effervescents et jus de raisin complémentaires, non comprises dans l'abonnement 8 CIL vins tranquilles.

<sup>(2)</sup> : Les saisies de la CIL Jus de raisin seront proposées du 25 juin au 27 juillet 2012. Le rapport sera diffusé début août.

### GRILLE DES TARIFS :

Laboratoires français				
Prestation	Tarif adhérent UOEF <small>(Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF)</small>		Tarif non adhérent <small>(Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF)</small>	
	Participation à <b>8 CIL (Vins tranquilles)</b>	551.84 € HT	660 € TTC	643.81 € HT
Participation pour chaque CIL <b>Effervescent</b>	39.30 € HT / 47 € TTC			
Participation à la CIL <b>Jus de raisin</b>	En partenariat avec  39.30 € HT / 47 € TTC			
Tarif pour <b>1 brique</b> <b>supplémentaire</b>	17.56 € HT / 21 € TTC			
Tarif pour <b>1 bouteille</b> <b>supplémentaire</b>	20.90 € HT / 25 € TTC			
Laboratoires hors France				
Prestation	Tarif adhérent UOEF <small>(Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF)</small>		Tarif non adhérent <small>(Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF)</small>	
	Participation à <b>8 CIL (Vins tranquilles)</b>	785 € net de taxe		890 € net de taxe
Participation pour chaque CIL <b>Effervescent</b>	52 € net de taxe			
Participation à la CIL <b>Jus de raisin</b>	En partenariat avec  52 € net de taxe			
Tarif pour <b>1 brique ou 1</b> <b>bouteille supplémentaire</b>	43 € net de taxe			

**Pour participer à notre Chaîne d'Analyses, merci de nous retourner le « bulletin d'inscription » rempli, accompagné de votre règlement.**

### Possibilité de commander des échantillons supplémentaires pour chaque CIL.

- En cas de commande en cours d'année, merci d'effectuer la commande au minimum 21 jours avant la date théorique d'expédition afin de prévoir leur préparation.

## ÉTUDE STATISTIQUE DES DONNÉES DES LABORATOIRES :

L'étude statistique est réalisée selon la démarche suivante :

### Étape 1 : Recueil des données

### Étape 2 : Étude de cohérence des données

Les fiches dont les résultats sont indiqués dans la colonne « <LQ » (Limite de Quantification) et les fiches dites « incohérentes » (problème de traçabilité ou erreurs d'unité ou résultats incohérents) sont exclues de l'étude statistique.

### Étape 3 : Exploitation des données pour chaque paramètre

Les données sont exploitées pour calculer la valeur assignée  $m$ , l'écart-type de reproductibilité  $\sigma_{\text{repro}}$  et l'écart-type de répétabilité  $\sigma_{\text{répét}}$  à l'aide de la norme **NF ISO 13528 Méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaisons interlaboratoires**.

Les paramètres  $\sigma_{\text{repro}}$  et  $\sigma_{\text{répét}}$  ne sont pas calculés dans les cas suivants :

- Cas 1 : si moins de 8 fiches sont retenues pour l'étude statistique.
- Cas 2 : si le coefficient de variation de reproductibilité est supérieur à 50 %.

L'ensemble des calculs est validé après avoir examiné les conclusions de l'étude sur l'homogénéité et la stabilité des échantillons envoyés.

#### Exemple d'exploitation des indicateurs statistiques

PARAMETRE	Nombre de fiches retenues	Valeur assignée $m$ et son incertitude type $u_m$		Reproductibilité			Répétabilité		
		$m$	$u_m$	Écart-type $\sigma_{\text{repro}}$	Incertitude élargie ( $k=2$ ) $\pm 2 \sigma_{\text{repro}}$	$\pm 2 CV_{\text{repro}}$	Limite $R$	Écart-type $\sigma_{\text{répét}}$	Limite $r$
Titre Alcoométrique en % vol	168	10,67	0,01	0,06	0,12	1,1%	0,17	0,01	0,03

PARAMETRE	Nombre de fiches retenues	Nombre de fiches retenues avec une incertitude	Nombre de fiches retenues avec $ \zeta  \leq 2$	Nombre de fiches retenues avec $2 <  \zeta  \leq 3$	Nombre de fiches retenues avec $ \zeta  > 3$
Titre Alcoométrique en % vol	168	54	50	0	4

Le nombre de fiches exclues : 3 (11,64;11,68) - (12,57;12,56) - (11,30)

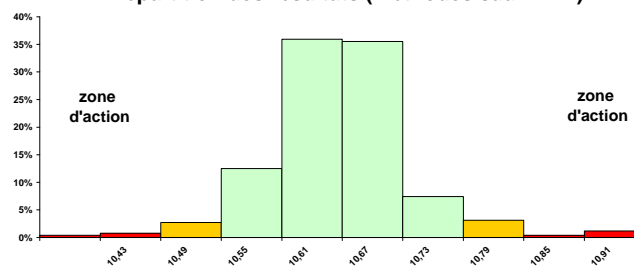
Le nombre de fiches retenues : 168  
La valeur assignée  $m$  : 10,67

L'écart-type de reproductibilité  $\sigma_{\text{repro}}$  : 0,06

Les limites de surveillance : 10,55 ; 10,79

Les limites d'action : 10,49 ; 10,85

#### Répartition des résultats (méthodes sauf IRTF)



### Étape 4 : Préparation du rapport pour les laboratoires participants

Le rapport envoyé aux participants contient :

- Les définitions et légendes du rapport ;
- Un exemple d'interprétation ;
- Les commentaires sur la CIL concernée ;
- La synthèse globale des résultats ;
- La description numérique et graphique des résultats par paramètre ;
- La synthèse détaillée des résultats obtenus pour toutes les méthodes.

## INSTRUCTIONS AUX PARTICIPANTS

### INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES SUR LA FAÇON D'ENREGISTRER ET DE RAPPORTER VOS RÉSULTATS :

- Vos résultats sont enregistrés directement sur notre site Internet sécurisé.

Cochez pour chaque paramètre et méthode si votre laboratoire est accrédité COFRAC.

«**Non Détecté**» : Lorsque vous déclarez le résultat d'un paramètre comme «non détecté», il faut cocher «ND», puis indiquer la valeur trouvée pour que la ligne de résultat soit enregistrée.

«**< LQ**» : La Limite de Quantification (LQ) doit être fournie uniquement si le résultat est inférieur à cette même LQ, puis indiquer la valeur trouvée pour que la ligne de résultat soit enregistrée.

«**Incertitude élargie (k=2)**» : Lorsque vous donnez l'incertitude, celle-ci doit être reliée au résultat fourni, elle ne peut donc pas être enregistrée d'une CIL à une autre.  
NB : Cependant, vous pouvez avoir une gestion de l'incertitude au sein de votre laboratoire sous forme relative (en pourcentages).

Vous pouvez indiquer 1 ou 2 résultats dans les conditions de répétabilité.  
Vous pouvez également indiquer d'autres résultats avec des changements de conditions (autre méthode, autre opérateur) en cliquant sur l'icône ± situé à côté de l'intitulé de la méthode concernée (Exemple : ± IRTF ).

Vous pouvez utiliser la méthode de votre choix pour effectuer vos essais.

- En cas de problème, aidez-vous du fichier « Aide Internet » téléchargeable sur notre site Internet.

### PROPOSITIONS ET RÉCLAMATIONS

- Afin de répondre à vos attentes dans les plus brefs délais, et dans un souci d'amélioration continue de notre service, merci de nous faire parvenir vos réclamations et propositions d'amélioration par mail ou via le lien « contact » présent sur notre site Internet.
- Attention, nous vous demandons de refuser les colis arrivant détériorés. Veillez remplir le constat de dégradation avec l'agent postal et nous prévenir dès que possible par mail. Vous recevrez ainsi gratuitement et dans les plus brefs délais un échantillon de remplacement.

### MENTION LÉGALE :

Conformément à la loi Informatique et Libertés en date du 6 janvier 1978, vous disposez par ailleurs d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression concernant les données qui vous concernent. Vous pouvez exercer ce droit en envoyant un mail à :

**chaîne-analyses@oenologuesdefrance.fr**



**COORDONNÉES DES MEMBRES ORGANISATEURS DE LA CHAÎNE D'ANALYSES,  
DES SOUS-TRAITANTS ET FOURNISSEURS**

Responsable de la Commission Laboratoire,  
Responsable technique de la Chaîne  
d'Analyses :

**Andrée JOVINE**

Sica L.A.C.O. / C.R.E.D.O.  
Espace Médecis – Le Château  
26790, SUZE-LA-ROUSSE  
☎ : 04.75.97.21.46  
✉ : a.jovine@laco-credo.com

Coordinateur, Responsable qualité de la  
Chaîne d'Analyses et traitement statistique :

EURL Œnologues de France  
21-23, rue de Croulebarbe  
75013 PARIS

**Cyril CORDIER**

Coordinateur, Responsable qualité  
☎ : 01.58.52.20.20  
✉ : chaine-analyses@oenologuesdefrance.fr

**Philippe CAILLAUD**

Traitement statistique  
☎ : 06.81.15.98.31  
✉ : philippe.caillaud@wanadoo.fr

**Embouteillage / Conditionnement (Sous-traitants) :**

**S.A Trilles**

Stéphane ROUX  
Avenue de l'Europe  
34370 MAUREILHAN

**Chambre d'agriculture  
de la Gironde  
Service Vigne & Vin**

Delphine GIRAUDON  
39, rue M. Montaigne  
33290 BLANQUEFORT

**Caves du Sieur  
d'Arques**

Gilles TREMEGES  
Avenue du Mauzac  
11300 LIMOUX

**CAT Thierry Albouy**

Didier DEJEAN  
10, rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS

**Laboratoires référents (sous-traitants) :**

**Chambre d'agriculture de la Gironde  
Service Vigne & Vin**

39, rue M. Montaigne  
33290 BLANQUEFORT

Centres d'Études et d'Informations  
Œnologues de la Chambre d'Agriculture :

CEIOE - PAUILLAC  
CENTRE OENOLOGIQUE - UCVA COUTRAS  
CEIOE DU BLAYAIS  
CEIOE - CADILLAC  
CEIOE - SOUSSAC  
CEIOE - GREZILLAC

**Laboratoire DUBERNET**

9, quai d'Alsace  
11100 NARBONNE

**Laboratoire 210**

78, Grande Rue  
69220 CERCIE

**Laboratoire ICV Maurin**

La Jasse de Maurin  
34978 LATTES

**SOFRALAB**

79, avenue A.A. Thévenet  
BP 1031 - Magenta  
51319 EPERNAY

**Laboratoire ICV Nîmes**

ZI Saint Césaire  
30900 NÎMES

**Transport (fournisseurs) :**

**La Poste**

☎ : 3634  
✉ : www.colissimo.fr

**TNT National**

☎ : 0825 033 033  
✉ : www.tnt.fr

**TNT International**

☎ : 0825 071 071  
✉ : www.tnt.fr

**DHL**

☎ : 0820 20 25 25  
✉ : www.dhl.fr