

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV
Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

ABC-Labor GmbH
Hauptstraße 93, 54486 Mülheim

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 03.02.2015 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-19773-01 und ist gültig bis 02.02.2020. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 8 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-19773-01-00**

Im Auftrag



Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Berlin, 03.02.2015

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 03.02.2015 bis 02.02.2020 Ausstellungsdatum: 03.02.2015

Urkundeninhaber:

ABC-Labor GmbH
Hauptstraße 93, 54486 Mülheim

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten Verfahren oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.*

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

1.1 Bestimmung physikalisch-chemischer Kenngrößen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels refrakto-densimetrischer Verfahren

OIV-MA-AS2-01A:R2012
Prinzip B
2013-09

Bestimmung der Dichte bei 20 °C und der relativen Dichte bei 20 °C mittels elektronischer Dichtemessung unter Verwendung eines Biegeschwingers
(Abweichung: *Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall*)

in Verbindung mit:

LWK 8.4
2014

Relative Dichte 20/20 °C (Bestimmung mit nach dem Prinzip des Biegeschwingers arbeitendem Dichtemessgerät)

LWK 2.5
2014

Vorhandener Alkohol (Berechnung aus relativer Dichte und Refraktion)

in Verbindung mit:

P-002-14-1
2014-10

Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehalts (refraktodensimetrisch)

OIV-MA-AS312-01A:R2009
Prinzip B
2013-09

Messung des vorhandenen Alkohols mittels elektronischer Dichtemessung nach Destillation unter Verwendung eines Biegeschwingers
(Abweichung: *Verwendung von 50 ml Messkolben, Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall, routinemäßige Neutralisation mit Natriumhydroxidlösung*)

in Verbindung mit:

LWK 2.1
2014

Vorhandener Alkohol (Destillation des mit Calcium-hydroxid versetzten Weines mit anschließender pyknometrischer oder elektronischer (unter Verwendung eines Biegeschwingers) Dichtemessung des Destillates)

P-004-14-1
2014-10

Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehalts (Spirituosen) – Destillation und Biegeschwinger

1.2 Bestimmung physikalisch-chemischer Kenngrößen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels potentiometrischer Verfahren

OIV-MA-AS313-01:R2009
2013-09 Gesamtsäure (potentiometrische Titration)
(Abweichung: *Entfernung des Kohlendioxids durch Filtration und Ultraschall*)

in Verbindung mit:

LWK 5.2.1 *Gesamtsäure (Potentiometrische Bestimmung)*
2014

LWK 5.1
2014 Gesamtsäure (potentiometrische Bestimmung)

in Verbindung mit:

P-008-14-2 *Bestimmung des Gesamtsäure-gehalts und*
2014-10 *pH-Wertes (automatisiert)*

OIV-MA-AS313-15:R2011
2013-09 pH-Wert
(Abweichung: *einfache Bestimmung*)

1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels titrimetrischer Verfahren

OIV-MA-AS323-04B:R2009
2013-09 Schwefeldioxid (Titration)
(Abweichung: *Verwendung von Iodid/Iodat-Lösung, 1/128 mol I₂/l*)

in Verbindung mit:

LWK 6.1 *Gehalt an freier schwefliger Säure (Direkte*
2014 *jodometrische Titration (Schnellmethode))*

LWK 7.5.1
2014 Gehalt an gesamter schwefliger Säure
(Titration - einfache Hydrolyse)

in Verbindung mit:

P-013-13-0 *Bestimmung des gesamten Schwefeldioxid-*
2014-01 *Gehalts (Iodometrie)*

LWK 7.4.2
2014 Gehalt an gesamter schwefliger Säure
(Destillations-Methode nach Dr. Rebelein)

in Verbindung mit:

P-014-13-0 Bestimmung des gesamten Schwefeldioxid-
2014-01 Gehalts (Destillation - Rebelein)

OIV-MA-AS314-01:R2006
2013-09 Kohlendioxid (Titration)

OIV-MA-AS313-02:R2009
2013-09 Flüchtige Säure (Wasserdampfdestillation mit anschließender
Titration)
(Abweichung: *Probenvolumen 5 ml, SO₂-Gehalt separat
bestimmt und abgezogen*)

**1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen,
weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels
Infrarotspektroskopie**

LWK 2.9
2014 Vorhandener Alkohol
(Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR))

in Verbindung mit:

Resolution OIV/OENO *Leitlinien für die Geräte zur Infrarot-Analyse*
390/2010 *in der Önologie*
2010-06

P-005-14-1 *Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehalts*
2014-10 *(NIR)*

**1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen,
Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken,
Spirituosen und Fruchtsäften mittels photometrischer Verfahren**

LWK 6.3 und 7.6
2014 Gehalt an freier und gesamter schwefliger Säure
(Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung –
Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm)
(Abweichung: *Verwendung von Neufuchsin*)

in Verbindung mit:

P-015-13-0 *Bestimmung des freien und gesamten*
2014-01 *Schwefel-dioxid-Gehalts (Pararosanilinmethode*
- Skalar)

LWK 6.3 2014	Gehalt an freier schwefliger Säure (Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm))		
	in Verbindung mit:		
	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;"><i>P-016-13-0 2014-01</i></td> <td><i>Bestimmung des freien Schwefeldioxid-Gehalts (Pararosanilinmethode - Konelab)</i></td> </tr> </table>	<i>P-016-13-0 2014-01</i>	<i>Bestimmung des freien Schwefeldioxid-Gehalts (Pararosanilinmethode - Konelab)</i>
<i>P-016-13-0 2014-01</i>	<i>Bestimmung des freien Schwefeldioxid-Gehalts (Pararosanilinmethode - Konelab)</i>		
LWK 4.6 2014	Gesamtzucker als Invertzucker vor und nach Inversion (Neocuproinmethode)		
	in Verbindung mit:		
	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;"><i>P-019-13-0 2014-01</i></td> <td><i>Bestimmung des Gesamtzucker-Gehalts (Neocuproinmethode - Skalar)</i></td> </tr> </table>	<i>P-019-13-0 2014-01</i>	<i>Bestimmung des Gesamtzucker-Gehalts (Neocuproinmethode - Skalar)</i>
<i>P-019-13-0 2014-01</i>	<i>Bestimmung des Gesamtzucker-Gehalts (Neocuproinmethode - Skalar)</i>		
P-034-13-0 2014-01	Bestimmung des Weinsäure-Gehalts (Photometrie - Konelab)		
OIV-MA-AS313-14A:R2009 2013-09	Sorbinsäure (UV-Spektroskopie) (Abweichung: <i>kein Eindampfen bis zur Trocknung</i>)		
OIV-MA-AS2-10:R2009 2013-09	Folin Ciocalteu Index (Photometrie) (Abweichung: <i>Umrechnung des Index in mg/l mittels Tannin-Standard, Probenvorbereitung in 50 ml Messkolben</i>)		
OIV-MA-AS2-07B:R2009 2013-09	Chromatische Charakteristika (Photometrie)		
1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels enzymatischer Verfahren *			
OIV-MA-AS311-02:R2009 2013-09	Glucose und Fructose (Enzymatik) (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)		
	in Verbindung mit:		
	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;"><i>LWK 4.5 2014</i></td> <td><i>Gesamtzucker als Invertzucker vor und nach Inversion (Enzymatische Methode)</i></td> </tr> </table>	<i>LWK 4.5 2014</i>	<i>Gesamtzucker als Invertzucker vor und nach Inversion (Enzymatische Methode)</i>
<i>LWK 4.5 2014</i>	<i>Gesamtzucker als Invertzucker vor und nach Inversion (Enzymatische Methode)</i>		
OIV-MA-AS313-11:R2009 2013-09	L-Apfelsäure (Enzymatik) (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)		

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

OIV-MA-AS313-09:R2009 2013-09	Citronensäure (Enzymatik) (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
P-030-13-0 2014-01	Bestimmung des Essigsäure-Gehalts (Enzymatik - Konelab)
OIV-MA-AS313-07:R2009 2013-09	D- und L-Milchsäure (Enzymatik) (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)
OIV-MA-AS312-05:R2009 2013-09	Glycerin (Enzymatik) (Abweichung: <i>automatisiertes Verfahren</i>)

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit Standarddetektoren *

OIV-MA-AS313-20:R2006 2013-09	Bestimmung des Gehalts von Sorbin-, Benzoe- und Salicylsäure in Wein mittels HPLC (Abweichung: <i>Zentrifugation, Verwendung von Ammoniumacetat-Puffer, Säulenlänge 250 mm</i>)
OIV-MA-AS315-11:R2007 2013-09	HPLC-Bestimmung von neun Haupt-Anthocyanen in Rot- und Roséwein
OIV-MA-AS313-17:R2004 2013-09	Bestimmung von Shikimisäure in Wein mittels HPLC und UV-Detektion

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften mittels sonstiger Verfahren

OIV-MA-AS314-02:R2003 2013-09	Überdruckmessung von Schaumweinen (Aphrometer) (Abweichung: <i>Messung bei gekühlten Proben (Schaumweinen), Angabe in bar</i>)
OIV-MA-AS2-03B:R2012 2013-09	Gesamtextrakt (Berechnung) in Verbindung mit: <i>LWK 3.2 und 3.3 2014</i> <i>Gesamtextrakt (Berechnung nach der Formel von Tabarié)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19773-01-00

LWK 1
2014
Gesamtalkohol (Berechnung)

in Verbindung mit:

P-010-13-0 *Bestimmung des Gesamtalkohol-Gehalts*
2014-01 *(Berechnung)*

P-027-13-0
2014-01
Bestimmung der Füllmenge (Berechnung)

2 Immunologische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften auf Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Immunoassay (ELISA)

R-Biopharm
RIDASCREEN® FAST Casein R
4612
2014-01
Bestimmung des Gehalts von Casein mittels ELISA in
Lebensmitteln

R-Biopharm
RIDASCREEN® FAST Lysozym
R 6452
2014-01
Bestimmung des Gehalts von Lysozym mittels ELISA in
Lebensmitteln

R-Biopharm
RIDASCREEN® FAST EI
R6402
2014-01
Bestimmung des Gehalts von Eiklar-Protein mittels ELISA in
Lebensmitteln

in Verbindung mit:

RESOLUTION OIV/ OENO *Kriterien für Methoden zur Quantifizierung von*
427/2010 *potentiell allergenen Rückständen*
2010-06 *eweißhaltiger Schönungsmittel im Wein*

RESOLUTION OIV-COMEX *Revision der Nachweisgrenzen und Quanti-*
502-2012 *fizierungsgrenzen in Bezug auf potentiell*
2012-03 *allergene Rückstände von Proteinen aus*
Schönungsmitteln im Wein

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

OIV-MA-AS4-01:R2010
2013-09

Mikrobiologische Analyse von Wein und Most, Bestimmung, Differenzierung und Zählung von Mikroorganismen (Membranfiltration)
(Abweichung: *keine Laminar-Flow-Box, Verwendung von sterilen Einmal-Filtriersystemen*)

4 Sensorische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Spirituosen und Fruchtsäften

P-049-14-1
2014-12

Sensorische Prüfung von Wein

P-050-13-0
2014-01

Sensorische Prüfung von Spirituosen

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK x.x	Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz - Zulassung von Laboratorien und Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfungsnummer in Rheinland-Pfalz, Ausgabe 2014
OIV-MA-ASxxx-xx:Rxxxx	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Edition 2014 of International Organisation of Vine and Wine
P-xxx-xx-x	Hausverfahren der ABC-Labor GmbH