

## 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 I<sub>2</sub>/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)*





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)  <b>in Verbindung mit:</b>  <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