

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

Weinlabor Braun e. K.
An der Bleiche 5, 67435 Neustadt

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

**physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wein und Schaumwein sowie
physikalische Untersuchung von Schaumwein**

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 26.10.2010 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-14215-01 und ist gültig bis 25.10.2015. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 4 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-14215-01-00**

Berlin, 26.10.2010

i. V. Valbuena

Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Gartenstraße 6
60594 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die auszugsweise Veröffentlichung der Akkreditierungsurkunde bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der DAkKS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH. Ausgenommen davon ist die separate Weiterverbreitung des Deckblattes durch die umseitig genannte Konformitätsbewertungsstelle in unveränderter Form.

Es darf nicht der Anschein erweckt werden, dass sich die Akkreditierung auch auf Bereiche erstreckt, die über den durch die DAkKS bestätigten Akkreditierungsbereich hinausgehen.

Die Akkreditierung erfolgte gemäß des Gesetzes über die Akkreditierungsstelle (AkkStelleG) vom 31. Juli 2009 (BGBl. I S. 2625) sowie der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten (Abl. L 218 vom 9. Juli 2008, S. 30).

Die DAkKS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Die Unterzeichner dieser Abkommen erkennen ihre Akkreditierungen gegenseitig an.

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14215-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 26.10.2010 bis 25.10.2015

Urkundeninhaber:

Weinlabor Braun e. K.
An der Bleiche 5, 67435 Neustadt

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von Wein und Schaumwein sowie
physikalische Untersuchung von Schaumwein**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Einzelne Prüfverfahren der Photometrie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
LWK 4.5 (Auflage 2007)	Gesamtzucker, enzymatische Methode	Wein/ Schaumwein
O.I.V. Sucrose: MA-E- AS311-02-SUCRES (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Sugars - Glucose and fructose (enzymatic method) - Zuckergehalt (= Glucose + Fructose) - enzymatische Methode	Wein/ Schaumwein
O.I.V. Lactid acid enzymatic method: MA- E-AS313-07-ALAEZ (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids - enzymatic method - Milchsäure - enzymatische Methode	Wein/ Schaumwein

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
O.I.V. L-malic Acid: enzymatic method: MA- E-AS313-11-ALMENZ (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids - L-malic Acid: enzymatic method - L-Äpfelsäure - enzymatische Methode	Wein/ Schaumwein
O.I.V. D-malic Acid: enzymatic method (oen 6/98): MA-E-AS313-12- ADMENZ (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids - D-malic Acid: enzymatic method - D-Äpfelsäure - enzymatische Methode	Wein/ Schaumwein

Einzelne Prüfverfahren der Maßanalyse

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
O.I.V. Sulfur Dioxide: MA- E-AS323-04 DIOSU (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Sulfur dioxide wine (A17) - Sulfite (SO ₂), Gesamtschwefeldioxid, Reduktone - Durchführung: Handmethode (Hydrolyse), Titrolyzer (hier Abweichung: automatische Titration mit Doppelplatin-Elektrode), Handmethode (= Jodtitration) und Destillation nach Jakob	Wein/ Schaumwein
LWK 6.1 (Auflage 2007)	Gehalt an freier schwefliger Säure - direkte jodometrische Titration - Durchführung als Handmethode (Hydrolyse) und mit Titrolyzer, hier Abweichung: automatische Titration mit Doppelplatin-Elektrode	Wein/ Schaumwein
LWK 7.5.1 (Auflage 2007)	Gehalt an gesamter schwefliger Säure - einfache Hydrolyse - Durchführung als Handmethode (Hydrolyse) und mit Titrolyzer, hier Abweichung: automatische Titration mit Doppelplatin-Elektrode	Wein/ Schaumwein

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
LWK 7.5.2 (Auflage 2007)	Gehalt an gesamter schwefliger Säure - doppelte Hydrolyse - Durchführung als Handmethode (Hydrolyse) und mit Titrolyzer, hier Abweichung: automatische Titration mit Doppelplatin-Elektrode	Wein/ Schaumwein
LWK 7.4.1 (Auflage 2007)	Gehalt an gesamter schwefliger Säure - Destillationsmethode nach Dr. Jakob	Wein/ Schaumwein
LWK 6.1 (Auflage 2007)	Reduktone - Gehalt an freier schwefliger Säure - direkte jodometrische Titration - Durchführung als Handmethode (Jodtitration) und mit Titrolyzer, hier Abweichung: automatische Titration mit Doppelplatin-Elektrode	Wein/ Schaumwein
O.I.V. Volatile Acidity (A 11): MA-E-AS313-02-ACIVOL (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids - Volatile Acidity (A 11) - Flüchtige Säure	Wein/ Schaumwein
O.I.V. Total Acidity (A10): MA-E-AS313-01-ACITOT (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids- Total Acidity (A 10) - Gesamtsäure	Wein/ Schaumwein
LWK 5.1 (Auflage 2007)	Gesamtsäure - potentiometrische Bestimmung	Wein/ Schaumwein

Einzelne Prüfverfahren der Chemischen Kennzahlen

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
LWK 1.1 (Auflage 2007)	Gesamtalkohol - Berechnung des potentiellen Alkohols nach Formel	Wein/ Schaumwein
LWK 3.3 (Auflage 2007)	Gesamtextrakt - Berechnung nach der Formel von Tabarié	Wein/ Schaumwein
LWK 3.3 (Auflage 2007)	Gesamtextrakt - Berechnung des zuckerfreien Extaktes	Wein/ Schaumwein
O.I.V. MA-E-AS312-01-TALVOL (Edition 2009, Stand: 20.06.2008), mitgeltend: LWK 2.5 (Auflage 2007)	Alcohols - Alcoholic strength by volume- Alkoholgehalt in % Vol.	Wein/ Schaumwein

Einzelne Prüfverfahren der Physikalischen Kennzahlen

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
O.I.V. MA-E-AS2-01- MASVOL (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Physical Analysis - Density and Specific Gravity at 20°C (A 1) - Dichte, relative Dichte; Abweichung: elektronische Dichtemessung mittels Biegeschwinger	Wein/ Schaumwein
LWK 8.4 (Auflage 2007)	Relative Dichte 20/20°C - Volumenmasse und relative Dichte bei 20°C; Abweichung: elektronische Dichtemessung mittels Biegeschwinger	Wein/ Schaumwein
O.I.V. Overpressure measurment of sparkling wines (Oeno 21/2003): MA-E-AS314-02-SURPRES (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Gas- Overpressure measurement of sparkling wines (Oeno 21/2003) - CO ₂ -Überdruck	Schaumwein
O.I.V. pH: MA-E-AS313- 15-pH (Edition 2009, Stand:20.06.2008)	Acids - pH - pH-Wert	Wein/ Schaumwein

Einzelne Prüfverfahren der IR-Spektrometrie

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt -Titel der Norm Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
O.I.V. MA-E-AS312-01- TALVOL (Edition 2009, Stand:20.06.2008), abweichend davon: Hausmethode	Alcohols - Alcoholic strength by volume- Alkoholgehalt in % Vol., abweichend davon: Hausmethode - Nahinfrarotspektroskopie (Alcolyzer) - Ethanol	Wein/ Schaumwein

verwendete Abkürzungen:

VO	Verordnung
LWK	Landwirtschaftskammer
O.I.V.	ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN