

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

Briegel Oenologie e.K.
Schlosswiese 6, 67146 Deidesheim

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen Getränken, alkoholfreien Getränken, Fruchtsäften und alkoholischen Getränken

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 22.02.2022 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-20271-01. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 4 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-20271-01-00**

Berlin, 22.02.2022



Im Auftrag Barbara Tyralla
Fachbereichsleitung

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20271-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.02.2022

Ausstellungsdatum: 22.02.2022

Urkundeninhaber:

**Briegel Oenologie e.K.
Schlosswiese 6, 67146 Deidesheim**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen Getränken, alkoholfreien Getränken, Fruchtsäften und alkoholischen Getränken

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

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20271-01-00

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen Getränken, alkoholfreien Getränken, Fruchtsäften und alkoholischen Getränken

<p>VO (EWG) 2676/90 Anhang, Nr. 1 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Volumenmasse und relative Dichte bei 20 °C (Modifikation: <i>Dichtemessung mittels Biegeschwinger, auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>VO (EWG) 2676/90 Nr. 3 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehaltes aus dem Destillat (Modifikation: <i>ohne Alkalisieren mittels Calciumhydroxid; Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger, auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>VO (EWG) 2676/90 Nr. 13 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Bestimmung der Gesamtsäure durch potentiometrische Titration (Modifikation: <i>Austreiben der Kohlensäure durch Aufkochen und temperieren im Wasserbad, auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>VO (EWG) 2676/90 Nr. 14 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Bestimmung der flüchtigen Säuren, Titration nach Wasserdampfdestillation (Modifikation: <i>SO₂ wird getrennt bestimmt und abgezogen, auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>VO (EWG) 2676/90 Nr. 24 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>VO (EWG) 2676/90 Nr. 25 Zuletzt geändert 31.07.2009</p>	<p>Verordnung zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor Schwefeldioxid (frei und gesamt SO₂, Reduktone – jodometrisch) (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte und alkoholische Getränke</i>)</p>
<p>LWK 1 2009</p>	<p>Gesamtalkohol berechnet</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20271-01-00

LWK 2.9 2009	Bestimmung des Alkoholgehaltes mittels AlcoLyzer (NIR)
LWK 3.3 2009	Gesamtextrakt – Berechnung des zuckerfreien Extraktes
LWK 7.4.1 2009	Destillationsverfahren nach Dr. Jakob zur Bestimmung der gesamten schwefeligen Säure
OIV-MA-AS314-02 TYP I 2003	Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most Messung des Überdrucks bei Schaum- und Perlwein

2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen Getränken mittels Photometrie

MEBAK 2.21.7.1.3 2012	Würze-Bier-Biermischgetränke Bestimmung von L- Ascorbinsäure (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
MEBAK 2.21.7.1.6 2012	Würze-Bier-Biermischgetränke Bestimmung von Essigsäure (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
OIV MA AS 311-02 TYP II 2009	Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most Bestimmung von Gesamtglucose, Glucose und Fructose (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
OIV MA AS 313-07 2009	Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most Bestimmung von L-Milchsäure (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
OIV MA AS 313-09 2009	Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most Bestimmung von Zitronensäure (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
OIV AS 313-11 TYP II 2009	Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most Bestimmung von L-Äpfelsäure (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)
LWK 6.3 2015	Bestimmung von freier Schwefel unter Verwendung von Fuchsin (Enzymmethode) (Modifikation: <i>Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20271-01-00

LWK 7.7
2015

Bestimmung von Gesamtschwefel unter Verwendung von DNTB
(Enzymmethode)
(Modifikation: *Bestimmung mittels Beckmann-Coulter AU680*)

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
HM	Hausmethode des Weinlabors Briegel e.K.
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK	Landwirtschaftskammer-Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer Rheinland Pfalz
MEBAK	Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnische Analysekommission
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein
VO	Verordnung