



CHAÎNE D'ANALYSES DE L'EURL OENOLOGUES DE FRANCE COMPARAISONS INTERLABORATOIRES Plan de Campagne 2017

Paris, le 21 décembre 2016

CHAÎNE D'ANALYSES - EURL Oenologues de France Organisation de Comparaisons InterLaboratoires (CIL)



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

PRÉSENTATION DES COMPARAISONS INTERLABORATOIRES (CIL)

INTRODUCTION :

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 aux **Comparaisons InterLaboratoires (CIL)** menées par le pôle Chaîne d'analyses de l'EURL Œnologues de France.

Fortes d'un capital technique et d'un savoir-faire acquis dans l'organisation des comparaisons interlaboratoires depuis 1980, l'EURL Œnologues de France est reconnue dans la profession d'œnologue et, en particulier, auprès des laboratoires d'analyses œnologiques pour les missions suivantes :

- 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.
- Évaluer l'aptitude des laboratoires à donner un résultat juste (Z-score) avec des calculs statistiques détaillés par méthode d'analyse.
- Fournir aux laboratoires des outils pour la validation des nouvelles méthodes d'analyses et pour la validation de l'incertitude du laboratoire (Zeta-score).
- Aider les laboratoires dans leur démarche d'amélioration de la qualité ou leur démarche d'accréditation COFRAC et, ainsi, améliorer la confiance de leurs clients.

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 selon la norme **NF EN ISO/CEI 17025**.

L'EURL Œnologues de France est accréditée par la section laboratoires du COFRAC (accréditation n°1-1907, portée disponible sur www.cofrac.fr) selon la norme **NF EN ISO/CEI 17043**, et respecte à ce titre 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
- ⇒ Calendrier et tarifs
- ⇒ Coordonnées des membres organisateurs de la Chaîne d'Analyses, des sous-traitants et fournisseurs

CHAÎNE D'ANALYSES DE L'EURL ŒNOLOGUES DE FRANCE

COMPARAISONS INTERLABORATOIRES

Plan de Campagne 2017

PORTÉE D'UNE COMPARAISON INTERLABORATOIRES :

- Les matériaux (vin, vin effervescent, jus de raisin) sont proposés au format brique ou bouteille, allant de 75 cL à 1 L selon leur nature.
- Diversité des matrices assurée en conditionnant, pour chaque CIL, un vin de couleur et d'origine différente.

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>Vins et vins effervescents : Titre Alcoométrique Volumique; Masse Volumique à 20 °C ; Acidité Totale ; Acidité Volatile ; Acide Acétique ; SO₂ Libre ; SO₂ Total ; pH ; Sucres Réducteurs ; Sucres Totaux⁽¹⁾ ; Fer ; Cuivre ; DO 420 ; DO 520; DO 620; Intensité colorante⁽¹⁾ ; Indice de Folin ; DO 280 ; CO₂ ; Acide L-Malique ; Acide L-Lactique ; Acide Lactique Total⁽¹⁾ ; Acide Tartrique ; Glucose + Fructose ; Acide Sorbique ; Sodium ; Potassium ; Calcium ; Température de Saturation ; Extrait Sec Total ; Acide Gluconique ; Acide ascorbique ; Turbidité ; Surpression (effervescents uniquement).</p> <p>Jus de raisin : Masse Volumique à 20 °C ; Degré Brix⁽¹⁾ ; Indice de réfraction⁽¹⁾ ; Sucres Réducteurs ; Glucose + Fructose ; SO₂ Total ; pH ; Acidité Totale ; Acide L-Malique ; Acide Tartrique ; Acide Gluconique ; Calcium ; Cuivre ; Fer total ; Magnésium⁽¹⁾ ; Potassium ; Sodium ; DO 280 ; DO 420 ; DO 520; DO 620 ; Azote assimilable ; Azote alpha aminé⁽¹⁾ ; Azote ammoniacal⁽¹⁾ ; Turbidité.</p>

⁽¹⁾ : hors accréditation COFRAC au 01/11/2016 (accréditation n°1-1907, portée disponible sur www.cofrac.fr)

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.
- Le délai entre la date d'envoi et la date de fin d'enregistrement des résultats est de deux semaines, soit 10 jours ouvrés.
- Par défaut, toute participation à une CIL implique la réception d'un seul échantillon. Vous pouvez cependant, si vous le souhaitez, commander des échantillons supplémentaires, lors de votre inscription ou en cours d'année (bon de commande téléchargeable sur notre site internet).
- En cas de commande en cours d'année, merci d'effectuer la commande au minimum 21 jours avant la date d'expédition afin de prévoir leur préparation.

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 annuel et d'un document (revue de contrat) qui lui permet d'apporter la preuve de sa participation aux CIL.
- L'EURL Œnologue de France s'engage à ne pas diffuser les rapports de CIL et les résultats des laboratoires à des personnes tierces en vue d'une exploitation des résultats.

CONDITIONS D'ANALYSES

- Les échantillons des comparaisons interlaboratoires doivent être traités dans les mêmes conditions d'analyses que vos analyses habituelles (détail des méthodes proposées disponible au chapitre 4 du document « Instructions aux participants » disponible en téléchargement sur notre site internet).

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/chaîne_analyse)

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 de CIL.

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, correctifs, etc.) ou d'arrêt momentané de la CIL.

PROPOSITIONS, RÉCLAMATIONS ET RECOURS

- 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 propositions d'amélioration, réclamations et recours 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 le livreur et nous prévenir dès que possible par mail.** Vous recevrez ainsi gratuitement et dans les plus brefs délais un échantillon de remplacement.
- Les colis sont livrés par le transporteur express TNT, en 24-48h maximum. Au-delà de ce délai, **si vous n'avez pas reçu votre colis, merci de nous en informer dès que possible par mail.**

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

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

Cochez si le résultat est compris dans l'étendue de mesure de votre accréditation selon la norme ISO 17025.

«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.

«Numéro d'échantillon» : De 1 à 350, ce numéro est inscrit sur chaque échantillon. Il permet l'étude et la vérification de l'absence d'effets dus à la mise en bouteille.

«LQ» : La Limite de Quantification (LQ) fournie est enregistrée d'une CIL à une autre. Si le résultat est inférieur à la LQ, indiquer la valeur trouvée (Mesure 1 et 2) pour que la ligne de résultat soit enregistrée.

«U (k=2)», « Niveau spécifié » et « U% (k=2) » : Ces 3 colonnes (Incertitude absolue U (k=2), Niveau spécifié et Incertitude U en % (k=2)) vous permettent d'enregistrer et de garder vos incertitudes d'une CIL à une autre. L'utilisation de ces 3 colonnes en fonction du paramètre est expliquée au chapitre 11.

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

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).

- En cas de problème, aidez-vous du fichier « Instructions aux participants CIL » téléchargeable sur notre site Internet et envoyé par e-mail au début de chaque CIL.

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

Étape 3 : Exploitation des données pour chaque paramètre

Application de la norme *NF ISO 13528 Méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaisons interlaboratoires*.

Chaque paramètre est étudié selon son appartenance à un groupe de méthodes, décrit dans chaque rapport de CIL et dans le document « Instructions aux participants ».

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

Étape 4 : Evaluation de la performance du laboratoire avec le Z-score

L'évaluation du laboratoire est réalisée en situant son résultat dans un intervalle autour de la valeur assignée ou en interprétant le Z-score associé à son résultat selon son appartenance à un groupe de méthodes.

A titre informatif, le Zeta-score est fourni lorsque le laboratoire a indiqué son incertitude.

Étape 5 : 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.

Exemple d'exploitation des indicateurs statistiques

Titre Alcoométrique (% vol) avec une méthode différente de l'IRTF
Alcoholic strength (% vol) without FTIR methods

PARAMÈTRE <i>Parameter</i>	Groupe de méthodes <i>Group of methods</i>	Nombre de fiches retenues <i>Number of retained cards</i>	Valeur assignée m et son incertitude type u_m <i>Assigned value m and Standard uncertainty u_m</i>		Écart-type d'aptitude <i>Standard deviation for proficiency</i>	Limites d'action <i>Action limits</i>	
			m	u_m		Inférieure <i>Lower</i>	Supérieure <i>Upper</i>
Titre Alcoométrique (% vol) <i>Alcoholic strength (% vol)</i>	Toutes méthodes sauf IRTF <i>Methods except FTIR</i>	183	10,77	0,01	0,07	10,56	10,98

Titre Alcoométrique (% vol) avec une méthode différente de l'IRTF
Alcoholic strength (% vol) without FTIR methods

Nombre de fiches exclues : / *Number of excluded cards* : 1 (10,76;10,75)

Nombre de fiches retenues : / *Number of retained cards* : 183

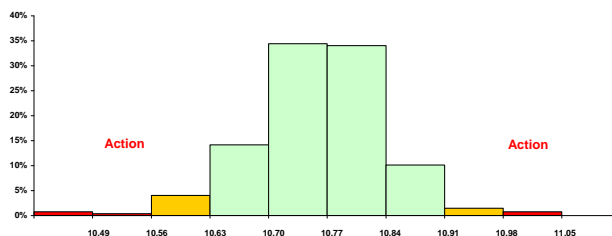
Valeur assignée m : / *Assigned value m* : 10,77

Écart-type d'aptitude σ_{apt} : / *Standard deviation for proficiency σ_{prof}* : 0,07

Limites de surveillance : / *Warning limits* : 10,63 ; 10,91

Limites d'action : / *Action limits* : 10,56 ; 10,98

Répartition des résultats (sans méthodes IRTF)
Distribution of the results (without FTIR methods)



- Une annexe récapitulative de l'ensemble des résultats saisis et les indicateurs de performances des laboratoires (Z-score et Zéta-score).

Exemple d'indication de performances présente dans les annexes

Identification N°	Paramètres	Méthodes	Mesure 1	Mesure 2	Incertitude	Unité	Z-score 1	Z-Score 2	Zeta-Score 1	Zeta-Score 2
9999	Masse volumique à 20°C	aréométrie	0,99220	0,99220		g/cm3	1,34	1,34		
9999	Acidité totale en g H2SO4 / L	IRTF	3,85	3,9	0,15	g H2SO4 / L	1,77	2,38	1,99	2,69
9999	Glucose-Fructose	enzymatique manuelle	0,46	0,44		g/l	-2,83	-3,17		
9999	Titre Alcoométrique Volumique	densimétrie électronique	10,78	10,76	0,09	% v/v	0,14	-0,14	0,22	-0,22

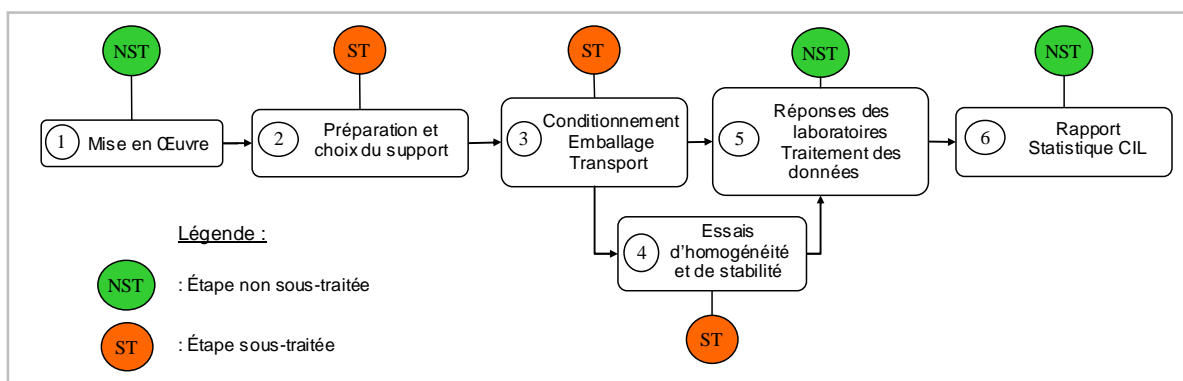
Interprétation des indicateurs de performance : : Acceptable : Attention : Action

RAPPORTS DES COMPARAISONS INTERLABORATOIRES DE LA CHAÎNE D'ANALYSES :

- Un rapport définitif est édité et diffusé aux participants après chaque CIL, dans un délai maximum de 10 jours ouvrés.
- ✔ Délai moyen constaté en 2016 : 2,5 jours ouvrés !
Il permet d'évaluer l'aptitude des laboratoires à donner un résultat juste (Z-score) avec des calculs statistiques détaillés par méthode d'analyse.
- Une synthèse des résultats des calculs statistiques est fournie au format Excel (hors accréditation COFRAC).
- Chaque année, un bilan des exploitations statistiques est fourni aux participants représentant l'incertitude maximum de chaque méthode d'analyses.

FONCTIONNEMENT DE LA CHAÎNE D'ANALYSES :

- Le fonctionnement de la Chaîne d'Analyses est assuré par le Coordinateur et Responsable qualité de l'ŒURL Œnologues 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 transporteur express en 24-48h.
 - ✔ Constat 2016 : 90 % des colis livrés en 24h, 98 % des colis livrés en 48h.
 - Étape 4 : un laboratoire « référent » accrédité COFRAC réalise des essais destinés à évaluer statistiquement l'homogénéité et la stabilité des échantillons.

MENTION LÉGALE :

Conformément à la loi Informatique et Libertés en date du 6 janvier 1978, vous disposez 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 :

chaine-analyses@oenologuesdefrance.fr

CALENDRIER ET TARIFS

CAMPAGNE DE COMPARAISONS INTERLABORATOIRES 2017 :

- Organisation de la campagne de janvier à décembre,
- 8 CIL vins tranquilles, 2 CIL vins effervescents ⁽¹⁾, 1 CIL Jus de raisin ⁽¹⁾⁽²⁾ et 2 CIL vins liquoreux ⁽¹⁾⁽³⁾.
- 215 participants escomptés.

CALENDRIER PRÉVISIONNEL 2017 :

CIL Oenologues de France - Calendrier 2017			
CIL 17-1 - semaines 4 et 5 23 Janv - 3 Fev 2017	CIL 17-2 - semaines 10 et 11 6 - 17 Mars 2017	CIL 17-3 - semaines 15 et 16 10 - 24 Avril 2017	CIL 17-4 - semaines 19 et 20 9 - 22 Mai 2017
1 brique vin rouge	1 bouteille vin blanc moelleux	• 1 brique vin rosé • ⁽¹⁾ 1 bouteille effervescent (Brut < 15 g/L)	1 brique vin blanc sec
CIL 17-5 - semaines 24 et 25 12 - 23 Juin 2017	CIL 17-6 - semaines 35 et 36 28 Août - 8 Sept 2017	CIL 17-7 - semaines 41 et 42 9 - 20 Oct 2017	CIL 17-8 - semaines 47 et 48 20 Nov - 1 Dec 2017
• 1 bouteille vin rouge • ⁽¹⁾⁽³⁾ 1 bouteille vin blanc liquoreux (> 100 g/L)	• 1 bouteille vin rouge • ⁽¹⁾⁽²⁾ 1 bouteille jus de raisin	• 1 brique vin rosé • ⁽¹⁾ 1 bouteille effervescent (Demi-sec >15g/L)	• 1 bouteille vin blanc sec • ⁽¹⁾⁽³⁾ 1 bouteille vin blanc liquoreux (< 100 g/L)

⁽¹⁾ : CIL complémentaires, non comprises dans l'abonnement 8 CIL vins tranquilles.

⁽²⁾ : Les saisies de la CIL Jus de raisin seront proposées entre le 3 juillet et le 22 août 2017. Le rapport sera diffusé fin août.

⁽³⁾ : CIL réalisées hors accréditation COFRAC au 01/11/2016 (CIL Liquoreux uniquement concernées).

GRILLE DES TARIFS :

Laboratoires français		
Prestation	Tarif adhérent UOEF (Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF ayant réglé sa cotisation 2016)	Tarif non adhérent (Laboratoire <u>sans œnologue adhérent</u> à l'UOEF)
Participation à 8 CIL (CIL 16-1 à 16-8)	605 € HT	715 € HT
Participation pour chaque CIL ⁽¹⁾ Effervescent / Jus de raisin ⁽²⁾ / Liquoreux ⁽³⁾	47 € HT	
Tarif pour 1 brique supplémentaire	22,50 € HT	
Tarif pour 1 bouteille supplémentaire (CIL 16-1 à 16-8)	26,50 € HT	
Echantillons supplémentaires ⁽¹⁾ Effervescent / Jus de raisin / Liquoreux ⁽³⁾	47 € HT	
Laboratoires hors France		
Prestation	Tarif adhérent UOEF (Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF ayant réglé sa cotisation 2016)	Tarif non adhérent (Laboratoire <u>sans œnologue adhérent</u> à l'UOEF)
Participation à 8 CIL (Vins tranquilles : CIL 16-1 à 16-8)	840 € net de taxe	970 € net de taxe
Participation pour chaque CIL ⁽¹⁾ Effervescent / Jus de raisin ⁽²⁾ / Liquoreux ⁽³⁾	59,50 € net de taxe	
Tarif pour 1 brique ou 1 bouteille supplémentaire (vin tranquille CIL 16-1 à 16-8)	49,50 € net de taxe	
Echantillons supplémentaires ⁽¹⁾ Effervescent / Jus de raisin ⁽²⁾ / Liquoreux ⁽³⁾	59,50 € net de taxe	

Vous pouvez vous inscrire au nombre de CIL que vous désirez ; le tarif de l'abonnement est appliqué au *pro rata* du nombre de CIL.



La participation à une CIL implique la réception d'un seul échantillon.

Pour recevoir plus d'échantillons, reportez-vous au paragraphe « Conditions de participation » (page 3).

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

**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
Œnologue
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-laboratoire.com

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

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

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

Philippe CAILLAUD
Statisticien
☎ : 06.81.15.98.31
✉ : philippe.caillaud33@gmail.com

Embouteillage / Conditionnement (Sous-traitants) :

**Chambre d'agriculture
de la Gironde**
Service Vigne & Vin
39, rue M. Montaigne
33290 BLANQUEFORT

S.A Trilles
Avenue de l'Europe
34370 MAUREILHAN

Veuve Ambal
Le Pré Neuf
21200 MONTAGNY-LES-
BEAUNE

Yvon MAU
Rue Sainte-Pétronille
33190 GIRONDE-SUR-
DROPT

ESAT Thierry Albouy
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

Laboratoire ICV Nîmes
ZI Saint Césaire
30900 NÎMES

Laboratoire 210
78, Grande Rue
69220 CERCIE

Laboratoire DUBERNET
35, rue de la Combe Meunier
11100 MONTREDON DES CORBIERES

Laboratoire ICV Béziers
5 bis, rue André Blondel
34500 BEZIERS

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

Transport (fournisseurs) :

TNT National
☎ : 0825 033 033
✉ : www.tnt.fr

TNT International
☎ : 0825 071 071
✉ : www.tnt.fr

