

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 10.01.2025

Ausstellungsdatum: 10.01.2025

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Kost GmbH & Co KG
Germaniastraße 63, 55459 Aspisheim

mit dem Standort

Kost GmbH & Co KG
Germaniastraße 63, 55459 Aspisheim

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Prüfungen in den Bereichen:

Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wein, Most, alkoholfreien Getränken und alkoholischen Getränken

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektroskopie (F-AAS) in Wein und alkoholischen Getränken [Flex C]

OIV-MA-AS322-06
2009 Sammlungen internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Kupfer (Flammen-AAS)
(Modifikation: *ohne Verdünnung der Probe*)

Kost QMP 31
2021-09 Mangan in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen
Getränken (Flammen-AAS)

2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Wein, alkoholfreien Getränken und alkoholischen Getränken [Flex C]

OIV-MA-AS311-02
2009 Sammlungen internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Glucose und Fructose - Enzymmethode
(Modifikation: *Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat*)

Kost QMP 21
2022-11 Photometrische Bestimmung von Saccharose in Weinen,
Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Wein, Most, alkoholfreien Getränken und alkoholischen Getränken [Flex C]

OIV-MA-AS313-01
2015 Sammlungen internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Gesamtsäure
(Modifikation: *CO₂-Entfernung durch Ausschütteln*)

Kost QMP 76
2024-05 Analyse des freien und gesamten Schwefeldioxids (SO₂,
jodometrisch) in Traubensaft, Weinen, Schaumweinen und
weinhaltigen Getränken

4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) in Wein [Flex C]

OIV-MA-AS316-01
2020-11

Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Quantifizierung von Glukose, Äpfelsäure, Essigsäure, Fumarsäure,
Shikimisäure und Sorbinsäure in Wein mittels quantitativer
Kernresonanzspektrometrie (¹H-NMR).

Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis
Quantification of glucose, malic acid, acetic acid, fumaric acid; shikimic
acid and sorbic acid in wine using quantitative nuclear magnetic
resonance spectrometry (¹H-NMR).

KOST QMP 83
2022-11

NMR-Wein-Screening
Messung und externe Datenauswertung mit der SampleTrack-Software
(Version 2.60_2011) nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH & Co. KG

**5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma -
Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES,) in Wein, Most, alkoholfreien Getränken und
alkoholischen Getränken [Flex C]**

Kost QMP 60
2024-04

Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in
alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken:
Analyse von Hauptelementen

Kost QMP 61
2024-04

Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in
alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken:
Analyse von Spurenelementen

**6 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wein, Most,
alkoholfreien Getränken und alkoholischen Getränken [Flex A]**

OIV-MA-AS2-01
2022

Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Volumenmasse und relative Dichte bei 20°C

OIV-MA-AS2-03B
2012

Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Gesamt-trockenextrakt (Dichtemessung)

OIV-MA-AS312-01
2022

Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most
Getränke mit geringem Alkoholgehalt
Alkoholgehalt in Volumenprozent
(Modifikation: *ohne Neutralisation*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

OIV-MA-AS313-15 2011	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most pH-Wert
LWK 1.1 2016	Gesamtalkohol: Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel (Gesamtzucker enzymatisch, als Invertzucker berechnet) x 0,47 g/L
LWK 2.4 2016	Vorhandener Alkohol Einfache direkte Destillation mit pyknometrischer oder elektronischer (unter Verwendung eines Biegeschwingers) Dichtemessung des Destillates
LWK 2.8 2016	Vorhandener Alkohol: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR) (Einschränkung: <i>nicht für Most</i>)
LWK 2.9 2016	Vorhandener Alkohol: Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR)
LWK 3.3 2016	Gesamtextrakt, Berechnung nach der Formel von Tabarié auf der Grundlage der im Analysebefund angegebenen Methoden und Ergebnisse der Bestimmung von Relativer Dichte und vorhandenem Alkohol
LWK 5.3 2016	Gesamtsäure: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR)
LWK 7.4.2 2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Destillations-Methode nach Dr. Rebelein

Verwendete Abkürzungen:

AAS	Atomabsorptionsspektrometrie
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
KOST QMP	Hausverfahren der Kost GmbH & Co. KG
LWK	Landwirtschaftskammer - Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer in Rheinland-Pfalz

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00

OIV International Organisation of Vine and Wine