

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 1 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

1. Akkreditierte Prüfverfahren des Zentrallabor Witowski, Standort Alzey

Die Methoden gehören zum flexiblen Geltungsbereich der DAkkS-Akkreditierungsurkunde D-PL-14109-01-00 vom 05.03.2026 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 der Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG in der Kategorie Gesundheitlicher Verbraucherschutz / Lebensmittel / Standort ist Alzey.
Die Flexibilisierung des Akkreditierungsbereiches erfolgte auf Antrag und mit nachgewiesener Kompetenz in diesen Bereichen.

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
Sensorische Untersuchungen	Spezielle sensorische Prüfungen	Sensorische Bewertung ZLW Fünf- Punkte-Skala (Aussehen Geruch Geschmack)	Wein, Most, alkoholfreie Getränke, alkoholisch e Getränke	C	QMM 03-01	R07- 2021	Sensorische Bewertung von Wein, Schaumwein, Fruchtwein, weinhaltige Getränke und weinhaltige Getränken nach der Zentrallabor Witowski 5-Punkte Skala	QMA 02-10 07.03.2025					
		Sens. Bewertung - ZLW 20- Punkte Skala (Aussehen Geruch Geschmack)	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 10-01	R07- 2021	Sensorische Bewertung von Getränken nach dem Zentrallabor Witowski 20-Punkte Prüfschema	QMA 10-04 07.03.2025					
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchungen	Biegeschwing er	Relative Dichte Dichte	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA- AS2-01A	R2012- 06	Messung von Dichte und relativer Dichte bei 20 °C mit Hilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers	QMP 14-12 04.05.2026	geänderte Bedingungen zur Verifizierung der Messung)		Lt. Gerätes pez. 0-3 g/cm³	n. relevant	MW < 1,15: 0,0002 MW > 1,15 < 1,25: 0,0004 MW > 1,25: 0,0008

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 2 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
		Gesamtextrakt	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA- AS2-03B	R2012	Gesamt-trockenextrakt (Dichtemessung)	Formel in ILIMS			n. relevant, berechn eter Paramet er	n. relevant, berechneter Parameter	1,2g/l
		Vorhandener Alkohol	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 26-01	R07- 2021	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels Destillation	QMP 26-15 25.03.26			1-250g/l	BRG: 1g/l	MW<10g/l: 0,6g/l; MW>10g/l 1,2g/l
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchun- gen	Chromato- graphie Gaschromato graphie mit massen- selektiven Detektoren (MS - Detektor)	Ethylenglykol	Wein, Most, alkoholfreie Getränke, alkoholisch e Getränke	C	QMM 28-01	R07- 2021	Bestimmung von Ethylenglykol, Diethylenglykol, 3- Methoxypropan diol und cyclische Diglycerine mittels GC/MS in Getränken zum Nachweis eines Glycerinzusatz oder Glykolzusatz.	QMP 28-08 04.05.2026			2-15mg/l	NG: 2mg/l BRG: 10mg/l	30%, jedoch min. 2mg/
		Diethylenglykol									2-15mg/l	NG: 2mg/l BRG: 10mg/l	30%, jedoch min. 2mg/
		3- Methoxypropan -1,2-diol									0,02- 0,15mg/l	NG: 0,02mg/l	40%
		Cycl. Diglycerine									0,08- 0,15 mg/l	NG: 0,08 mg/l	40%
		Methanol									3- 1000mg/ l	BG: 3mg/l	28%

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 3 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschrän- kung	Datum Änderun- g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimm- ungs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
		Ethanol	alkoholische Getränke Most, alkoholfreie Getränke	C	QMM 42-03	R06-2025	Bestimmung von Ethanol in alkoholfreien Getränken mittels GC/MS.	QMP 42-09 04.05.2026			5-1000mg/l	BG: 5mg/l	20%
		1-2 Propandiol	Wein, Most, alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke	C	QMM 53-01	R07-2021	Bestimmung von 1,2-Propandiol in Getränken mittels GC-MS.	QMP 53-05 04.05.2026			2-300mg/l	BG: 2mg/l	20%, jedoch min. 10mg/l
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuch- ungen	Chromatogra- phie Flüssigchrom- atographie mit konventionell- en Detektoren (FLD-, RI-, DLS-, DAD- Detektor)	Sorbinsäure	Wein, Most, alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke	C	OIV-MA- AS313-20	R2006	Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoessäure, Salicylsäure mittels HPLC	QMP 33-08 04.05.2026	monatliche 3- Punkt- Kalibrierung		1-235mg/l	NG: 1mg/l	14mg/l
		Benzoessäure									3-235mg/l	NG: 3mg/l	20%, jedoch min. 6mg/l
		Salicylsäure									3-235mg/l	NG: 3mg/l	20%, jedoch min. 6mg/l
		Cyanidin-3- glucosid Delphinidin-3- glucosid Malvidin-3- acetyl-glucosid Malvidin-3- cumaryl- glucosid	Wein, Most	C	OIV-MA- AS315-11	R 2007	Bestimmung von 9 Hauptanthocyanen in Rot- und Roséwein mittels HPLC	QMP 11-16 18.06.2026	Modifiziertes Gradientenpr- ogrammes		Siehe Norm	Siehe Norm	Siehe Norm

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 4 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
		Malvidin3- Glucosid Peonidind-3- acetyl-glucosid Peonidind-3- cumaryl- glucosid Peonidin-3- glucosid Petunidin-3- Glucosid Summe acetylierter Anthocyane Summe acylierter Anthocyane Summe cumarylierter Anthocyane Summe nicht acylierter Anthocyane Verhältnis acetylierter : cumarylierter Anthocyane HPLC											
		Weinsäure	Wein, Spirituosen , alkoholhalti	C	QMM 12-01	R07- 2021	Bestimmung eines Säurespektrums von Getränken mittels HPLC und UV-Detektion - detektierte Parameter Weinsäure, Äpfelsäure,	QMP 12-11 04.05.2026			0,5-5g/l	BG: 0,5g/l	15%, jedoch min 0,2g/l
		Äpfelsäure									0,2-5g/l	BG: 0,2g/l	15%,

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 5 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)	
			ge Getränke, alkoholfreie Getränke				Shikimisäure, Milchsäure und Zitronensäure						jedoch min 0,2g/l	
		Shikimisäure									3- 150mg/l	BG: 3mg/l	14%, jedoch min 4mg/l	
		Milchsäure									0,2-4g/l	BG: 0,2g/l	14%, jedoch min 0,2g/l	
		Essigsäure (nicht akkreditierter Parameter)									0,3-2g/l	BG: 0,3g/l	0,2g/l	
		Citronensäure									0,2-2g/l	BG: 0,2g/l	0,2g/l	
		Malvin-3.5- Diglucosid	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 11-01	R06- 2025	Bestimmung von Malvin-3.5- Diglucosid in Getränken mittels HPLC und UV-Detektion	QMP 11-16 18.06.2026			1- 410mg/l	BG: 1mg/l	26% jedoch min 2mg/l	
		Sorbinsäure	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 13-01	R07- 2021	Bestimmung der Sorbinsäure in Getränken mittels HPLC und UV- Detektion	QMP 13-12 04.05.2026				1- 250mg/l	NG: 1mg/l	14mg/l
		Glucose	Wein, Spirituosen	C	QMM 15-01	R07-	Bestimmung des Vergärbaren Zuckers nach Inversion	QMP 15-11 04.05.2026				0,5-50g/l	BG: 0,5g/l	6%, jedoch min 0,4g/l

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 6 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
		Fructose	, alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie Getränke			2021	(Gesamtzuckers), Zucker vor Inversion, Glucose, Fructose, Saccharose ber. als Invertzucker, Glycerin und Ethanol in Getränken mittels HPLC und RI- Detektor				0,5-50g/l	BG: 0,5g/l	6%, jedoch min 0,4g/l
	Saccharose ber. als Invertzucker	0,5-50g/l									BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
	Zucker vor Inversion	Ber. aus Glucose + Fructose									BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
	Vergärbbarer Zucker nach Inversion	Ber. aus Glucose (n. Inv.) + Fructose (n. Inv.)									BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
	Glycerin	0,5-20g/l									BG: 0,5g/l	8%, jedoch min 0,5g/l	
	Ethanol = Vorhandener Alkohol	0,5-150g/l									BG: 0,5g/l	4%, jedoch min 0,5g/l	
		4-Ethylguaiacol	Wein, Spirituosen , alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 38-01	R07-2021	Bestimmung der Brettanomyces-Leitsubstanzen 4-Ethylguaiacol und 4-Ethylphenol in Getränken mittels HPLC-FLD	QMP 38-07 04.05.2026			20-1100µg/l	BG: 20µg/l	14%, jedoch min 20µg/l
		4-Ethylphenol									20-1100µg/l	BG: 20µg/l	14%, jedoch min 20µg/l
		Ochratoxin A	Wein, Spirituosen , alkoholhaltige Getränke	C	QMM 35-01	R07-2021	Bestimmung von Ochratoxin A in Getränken mittels HPLC mittels FLD-Detektion	QMP 35-06 04.05.2026			0,2-4µg/l	BG 0,2µg/l	0,36µg/l

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 7 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
			ge Getränke, alkoholfreie Getränke										
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuch- ungen	Chromatogra- phie Ionenchromat- ographie mit konventionell en Detektoren (Leitfähigkeits detektor)	Chlorid	Wein, Spirituosen , alkoholhalti- ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 41-01	R07- 2021	Bestimmung der Anionen (Chlorid, Phosphat, Sulfat ber. als K ₂ SO ₄) und organischen Säuren (Weinsäure, Äpfelsäure) in Getränken mittels IC.	QMP 41-04 04.05.2026			10- 2500mg/ l	BG: 10mg/l	15%, jedoch min. 10mg/l
		Phosphat									10- 2500mg/ l	BG: 10mg/l	20%, jedoch min. 50mg/l
		Sulfatgehalt (ber. als K ₂ SO ₄)									10- 2500mg/ l	BG: 10mg/l	20%, jedoch min. 100mg/l
		Äpfelsäure									0,05-5g/l	BG: 0,05g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l
		Weinsäure									0,05-5g/l	BG: 0,05g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuch- ungen	Elektrodenme- ssung	pH-Wert	Wein, Spirituosen , alkoholhalti- ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 02-01	R07- 2021	Bestimmung des pH-Wertes in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem	QMP 02-16 04.05.2026			2,5-7	BRG:2,5	0,1
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische	Manometrie	Druck bei 20°C	Schaum- und Perlweinen und deren artverwand	C	OIV-MA- AS314-02	R2003	Messung des Überdrucks von Schaumweinen	QMP 05-06 04.05.2026			0,5-9bar	BG: 0,5bar	0,40 bar

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 8 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
Untersuchungen			te Getränke										
		Kohlensäuregehalt	Wein, Spirituosen , alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie Getränke	C	LWK 9.3	24.06.1	Bestimmung des Kohlendioxid-Gehaltes und des Kohlendioxid-Überdruckes mittels Mehrfach-Volumen-Expansion	QMP 36-05 04.05.2026				1-12 g/l	BG: 0,1g/l
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchungen	Photometrie UV/VIS- Spektroskopie	Farbpunktmessung 420nm Farbpunktmessung 520nm Farbpunktmessung 620nm	Wein, Spirituosen , alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA- AS2-07B	R2009	Farbcharakteristika: Messung der Farbpunkte, Farbsumme und Farbnuance	QMP 07-11 04.05.2026	Küvettenstärke 2 mm bei Rotwein bzw. 10 mm bei Weißwein		0,02 - 10E	BG: 0,02E	MW <0,1E: 0,015E MW 0,1- 0,3E: 0,06E MW > 0,5E: 10%
		Farbnuance 420:520nm Farbsumme (420+520+620nm)									Nicht relevant da berechn et	Nicht relevant da berechnet	MW 0-2: 10% MW <0,1E: 0,015E MW 0,1- 0,3E: 0,06E MW > 0,5E: 10%
		Polyphenole ber als Gallotannin	Wein, Spirituosen , alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie	C	QMM 20-01	R07- 2025	Photometrische Bestimmung der Polyphenole ber. als Gallotannin in Getränken.	QMP 20-05 04.05.2026			16.03.20 26	50- 2000mg/ l	BG: 50mg/l

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 9 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschrän- kung	Datum Änderun- g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimm- ungs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
			Getränke										
		Cyanidgehalt ber. als HCN	Wein, Spirituosen , alkoholhalti- ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 04-01	R07- 2021	Photometrische Bestimmung des Cyanidgehaltes (berechnet als HCN) in Getränken nach Destillation	QMP 04-11 25.03.26			30- 300µg/l	NG: 30µg/l	30%
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuch- ungen	Spektroskopi- e Infrarotspektro- skopie	Vorhandener Alkohol	Wein, alkoholhalti- ge Getränke	C	QMM 14-01	R07- 2021	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels eines NIR-Spektrometers	QMP 14-12 04.05.2026			2- 25%vol= 15,78- 197,25g/ l	BRG: 2%vol	0,2%vol = 1,6gl
Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuch- ungen	Titrimetrie	Gesamtsäure	Wein, Spirituosen , alkoholhalti- ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA- AS-313-01	R2015- 07	Gesamtsäure (potentiometrisch)	QMP 02-16 04.05.2026	Austreiben der Kohlensäure durch Rühren und Ausgasen mit Luft		0,2-20g/l	BG: 0,2g/l	0,3g/l
		Flüchtige Säure	Wein, Spirituosen , alkoholhalti- ge Getränke, alkoholfreie	C	OIV-MA- AS313-02	R2015- 07	Flüchtige Säure	QMP 08-08 23.03.26	geänderte Probenvolumi- na, SO ₂ wird getrennt bestimmt und abgezogen)		0,2-5g/l	BG: 0,2g/l	8%, jedoch min 0,06g/l

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 10 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku ng	Datum Änderun g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
			Getränke										
		Freie SO2 (Reduktone korrigiert)	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge	C	QMM 01-01	R07- 2021	Bestimmung der freien und gesamten schwefligen Säure, sowie der Reduktone in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem	QMP 01-22 23.04.2026			8- 250mg/l	BG: 8mg/l	10mg/l
		Gesamte SO2	Getränke, alkoholfreie Getränke								20- 400mg/l	BRG: 20mg/l	18mg/l
		Reduktone	Getränke								5- 250mg/l	BG: 5mg/l	8mg/l
		Gesamte SO2	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke	C	QMM 09-01	R07- 2021	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure mittels Destillation nach Dr. Rebelein in Getränken	QMP 10-06 04.05.2026			5- 500mg/l	NG: 5mg/l	10mg/l
Mikrobiologisc he Untersuch- ungen	Kulturelle mikrobiologis che Untersuchun gen	Sterilkontrolle (Hefe Bakterien)	Wein, Spirituosen , alkoholhalti ge Getränke, alkoholfreie Getränke		QMM 25-01	R07- 2021	Sterilkontrollen mittels Membranfiltration und Würze NKS auf lebende Hefezellen und Bakterien in gefüllten Getränken.	QMP 25-09 04.11.2025			0 KBE - überwac hsen	1 KBE	entspricht OIV-MA- AS4-01 : R2010 Tabelle Punkt 6.1.9.2
Immunologisc he Untersuch- ungen	Enzymimmun oassay (ELISA)	Histamingehalt	Wein	B	LDN Histamin Food Elisa FC E-3100	10- 2024	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin	QMP 51-05 04.05.2026	Einschränkun g: hier nur für Wein		0,1- 7,5mg/l	NG: 0,1 mg/l oder 0,25mg/l abhängig	50%

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 11 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Prüfbereich	Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt	Matrix / Prüfgegen- stand	F L E X	Kurztitel Norm/ normatives -oder Hausver- fahren	Aus- gabe- stand	Titel Prüfverfahren	Kurztitel / Datum internes PV	Modifikation / Einschränku- ng	Datum Änderun- g PV seit letztem Audit	Mess- bereich	Nachweis (NG)- Bestimmu- ngs (BG)- Berichts (BRG)- Grenze	Messun- sicherheit (95%)
					Version 14.0							von Verdünnun- g	
		Kaseingehalt	Wein	B	Romer NC- 6031/96 nutriLinia® Casein-E	R08- 2023	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Casein in Wein und anderen Lebensmittel	QMP 40-08 04.05.2026	Einschränkung: hier nur für Wein		0,2- 5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%
		Hühnereiweißgehalt	Wein	B	Romer NC- 6025/96 nutriLinia® Ovalbumin- E	R08- 2023	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Ovalbumin in Wein und anderen Lebensmittel	QMP 40-08 04.05.2026	Einschränkung: hier nur für Wein		0,025- 0,5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%
		Lysozymgehalt	Wein	B	Romer NC- 6026/96 nutriLinia® Lysozym-E	R09- 2024	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Lysozym in Wein, Käse und anderen Lebensmittel	QMP 40-08 04.05.2026	Einschränkung: hier nur für Wein		0,025- 0,5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

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

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 12 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

2. Nicht akkreditierte Parameter des Zentrallabor Witowski, Standort Alzey

Normative Grundlage, bzw. Hausmethode	Methodenbezeichnung	Parameter (Prüfbericht)	Messbereich	Nachweis (NG)-, Bestimmungs (BG)- Berichts (BRG)-Grenze	Messunsicherheit (95%)	Prüfanweisung
Hausmethode QMM 16-01 R07-2025	Berechnung der freien Weinsäure in Getränken basierend auf dem Gehalt an Weinsäure und Kalium	Freie Weinsäure	> 0g/l	BRG: 0 g/l	Nicht relevant, abhängig von Kalium und Weinsäure	Formel in ILIMS
OIV-MA-D1-03 R09 -1991	The level of sodium and chloride ions in wines // Der Gehalt an Natrium- und Chloridionen in Weinen	Freies Natrium	> 10mg/l	BRG: 10 mg/l	Nicht relevant, abhängig von Natrium- und Chloridgehalt	Formel in ILIMS QMP 60-01 30.07.25
„Chemie des Weines“ von Würdig / Woller Eugen Ulmer Verlag R07 - 1989	Asche Bestimmung über einzelne Mineralstoffe	Asche	> 0g/l	BRG: 0 g/l	Nicht relevant, abhängig von Phosphat und Mineralstoffen	Formel in ILIMS QMP 59-01 30.07.25
Hausmethode QMP 57 Masterthesis Jan-Patrick Reustle „Nahinfrarotspektroskopie als on-line Messmethode von Fäulnisparametern zur Bestimmung der Maischequalität von Keltertrauben“ (Seite 12 f.).	Bestimmung von Ergosterin mittels HPLC und UV-Detektion	Ergosterin				QMP 57-01 20.09.23
Kennzeichnungsprüfung	Wird teilweise von der Kanzlei Rohwedder und Partner durchgeführt	Zusammenfassung Kennzeichnungsprüfung	Nicht relevant	Nicht relevant	Nicht relevant	QMA 04-06 08.06.20

<p>QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026</p>	<p>Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste</p>	
Seite 13 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Hausmethode QMP 31 Mitteltend: Betriebsanweisung Fa. Delta Acque: CheckStabNET-ENG V 2 01-02/13	Bestimmung der Weinstabilität mittels der Sättigungstemperatur oder des Minikontaktverfahrens durch Leitfähigkeitsmessung	Sättigungstemperatur	5-22°C	BG: 5°C	1,5°C	QMP 31-03 02.11.15
		Leitfähigkeit Differenz	20-2999µS	BG: 20µS	20%, jedoch min. 30µS	
Hausmethode QMP 09	Gravimetrische Füllmengenkontrolle und Bestimmung der Verpackungsgewichte	Leergewicht der Verpackung inkl. anhaftender Bestandteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	QMP 09-03 12.05.16
		Verpackungsgewicht abgerissene Verpackungsbestandteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
		Verpackungsgewicht entfernte Schraubverschlusssteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
		Verpackungsgewicht Kunststoffkork	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
		Verpackungsgewicht Naturkork	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
		Füllmenge	10- 5000ml	BRG: 10ml	1%	
Hausmethode QMP 32	Bestimmung von D-Sorbit in Getränken mittel HPLC-RI	D-Sorbit	0,3-15 mg/l	BG: 0,3mg/l	10%, jedoch min. 0,6mg/l	QMP 32-02 20.04.15
IFU Analysis, No 69 (Rev.2005)	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural in Getränken mittels HPLC-UV (Abweichung: Probe wird unverdünnt injiziert)	Hydroxymethylfurfural	0,3-15 mg/l	BG: 0,3mg/l	14%, jedoch min. 0,6mg/l	QMP 37-02 05.11.15
Hausmethode QMP 30	Bestimmung von Cumarin in Getränken mittels HPLC-UV	Cumarin	1-10 mg/l	BG: 1,0mg/l	15%, jedoch min. 0,8mg/l	QMP 30-03 17.08.15
Hausmethode QMP 40	Bestimmung von Koffein in Getränken mittels HPLC-UV	Koffein	1-20mg/L	BG: 1mg/l	16%, jedoch min. 1mg/l	QMP 44-02 06.03.15
Hausmethode QMP 54 Das Bestimmungsprinzip entspricht der OIV-MA-AS313-16 R2004	Bestimmung von Nitrat in Getränken mittels IC	Nitrat	1-50mg/l	BG: 1mg/l	20%, jedoch min. 2mg/l	QMP 54-01 27.08.20
OIV-MA-AS315-04: R2009 mod. Abweichung von der Norm: Methylcarbamate anstelle von	Bestimmung von Ethylcarbamate in Getränken mittels GC-MS	Ethylcarbamate	10-1000µg/l	BG: 20µg/l	40%, jedoch min. 20µg/l	QMP 52-03 19.07.21

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 14 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Propylcarbamate als Interner Standard						
Würdig/Woller: Chemie des Weines (1989) S. 796, 9.2.8 3. Absatz.	Elektrochemische Bestimmung der Leitfähigkeit von Getränken, sowie die daraus resultierende konduktometrische Berechnung des Aschegehaltes in Getränken	Leitfähigkeit	100µS/cm – 2S/cm	BG: 3µg/l	15%	QMP 46-01 17.08.15
		Asche	Berechnet aus Leitfähigkeit und Dichte			
Hausmethode QMP 48 Das Bestimmungsprinzip entspricht der DIN EN ISO 7027	Nephelometrische Bestimmung des NTU-Wertes mittels Turbidimeter in Getränken	Trübungsmessung	1-1000NTU	BG: 1 NTU	10%	QMP 48-01 17.08.15
Hausmethode QMP 49	Bestimmung des gelösten Sauerstoffgehaltes in Getränken mittels eines optischen Sauerstoffsensors.	Sauerstoffgehalt	0,5-8 mg/l	BG: 0,5mg/l	20%	QMP 49-01 17.08.15
Haumethode QMP 03 Das Bestimmungsprinzip entspricht der MA-E-AS315-01-ETHANA des O.I.V. vom 15. Juni 2007	Photometrische Bestimmung des Acetaldehydgehaltes in Getränken	Acetaldehyd	15-140mg/l	BG: 15mg/l	20%, jedoch min. 5mg/l	QMP 03-03 16.04.18
„Lebensmittelanalytik“ – Matissek, Schnepel, Steiner, S. 11-13	Gravimetrische Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes in Getränken	Lösliche Trockenmasse	1-50%	BG: 1%	10%	QMP 47-01 18.06.15
Hausmethode QMP 22	Bestimmung des Resttrubgehaltes in Getränken mittels Zentrifugation	Resttrubgehalt	1-50%	BG: 1%	10%	QMP 22
Hausmethode QMP 27 In Anlehnung an den UTAFIX-Test der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Fachzentrum Analytik: UTA-Problem, Fragen und Antworten 2007-10.	Ermittlung der UTA Neigung von Weinen mittels beschleunigter Reifung und sensorischer Beurteilung	UTA-Test	Keine -, Geringe-, Deutliche-, Starke – UTA Neigung	Nicht relevant	Nicht relevant	QMP 27
QMP 31	Bestimmung der Weinsteinstabilität mittels der Sättigungstemperatur oder des Minikontaktverfahrens durch Leitfähigkeitsmessung Mitgeltend: Betriebsanweisung Fa. Delta Acque: CheckStabNET-ENG V_2_01-02/13	Sättigungstemperatur	5-22°C	BG:7°C	1,5°C	QMP 31-03 02.11.15
		Minikontaktverf. Differenz Leitfähigkeit nach 30min.	20-2999µs	20µs	20%, jedoch min. 30µs	

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 15 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Hausmethode QMA 07	Mikroskopischen Beurteilung von Getränken und bewachsenen Nährkartonscheiben	Mikroskopische Untersuchung	Nicht relevant	QMA 07-02 06.06.08
VO (EU) 52/2013	RTK Analyse gemäß VO (EU) 52/2013			

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 16 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

3. Parameter im akkreditierten Partnerlabor/ Kooperationspartner - Fremdvergabe – nicht akkreditiert in der eigenen Urkunde

Prüfmethodik	Normative Grundlage	Methodenbezeichnung * nicht akkreditiert im Partnerlabor	Parameter (Prüfbericht)	Messbereich	Nachweis (NG)-, Bestimmungs (BG)- Berichts (BRG)-Grenze	Messunsicherheit (95%)	Prüfanweisung
Infrarot-Spektroskopie	LWK 2.8 Auflage 2016	Vorhandener Alkohol, Fourier Transform Infrarot-Spektroskopie (FTIR), (Einschränkung: nicht für Most)	Vorhandener Alkohol	20-130 g/l	BRG: 20g/l	4g/l (Matrixeffekt)	extern
	LWK 5.3 Auflage 2016	Gesamtsäure: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR)	Gesamtsäure	3-15 g/l	BRG: 3g/l	0,5g/l (Matrixeffekt)	extern
Photometrie	OIV-MA-AS311-02 R 2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Glucose und Fructose – Enzymmethode (Abweichung von der Norm: Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat)	Fructose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	7%, jedoch min. 0,5g/l	extern
			Glucose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	5%, jedoch min. 0,4g/l	extern
			Gesamtglucose / Saccharose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	5%, jedoch min. 0,4g/l	extern
Photometrie	OIV-MA-AS313-11 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most L-Äpfelsäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat ,)	L-Äpfelsäure	0,1-6g/l	BG 0,1g/l	10%, jedoch min. 0,2g/l	extern
Photometrie	OIV-MA-AS313-07 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most	L-Milchsäure	0,1-6g/l	BG 0,1g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l	extern

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 17 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

		Milchsäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)					
Photometrie	OIV-MA-AS313-09 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Zitronensäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Zitronensäure	0,14-6g/l	BG 0,14g/l	10%, jedoch min. 0,2g/l	extern
Photometrie	MEBAK, Nr. 2.21.7.1.3 R2012/01	Ascorbinsäure (Ascorbat) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	L-Ascorbinsäure	3-400mg/l	BRG: 3mg/l	10%, jedoch min. 10mg/l	extern
Photometrie	MEBAK, Nr. 2.21.7.1.6 R2012/01	Essigsäure (Acetat) (EBC) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat, ohne Neutralisation der Probe)	Essigsäure	0,15-4,8g/l	BG: 0,15g/l	15%, jedoch min. 0,2g/l	extern
Photometrie	LWK 6.3 R 2016	Gehalt an freier schwefliger Säure, Pararosanilin-Methode (Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Freie SO ₂ (Reduktone korrigiert)	5-100mg/l	BRG: 5mg/l	15mg/l	extern
Photometrie	LWK 7.7 R2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure, Photometrisches Verfahren auf Grundlage der Verwendung von 2,2'-Dinitro-5,5- dithiodibenzoessäure (DNTB), (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Gesamte SO ₂	10-500mg/l	BRG: 10mg/l	10%, jedoch min. 20mg/l	extern
Photometrie	VA-NW-W-ARENA-012	Enzymatische Bestimmung des D-	Gluconsäure		BG: 0,1g/l	0,1 g/l	extern

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 18 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

	R2021/01 Hausmethode	Gluconsäuregehalts in Most und Wein					
Photometrie	VA-NW-W-ARENA-010 (photom.) R2021-01 Hausmethode	Enzymatische Bestimmung des Hefeverfügbaren Nährstoff (NOPA- Gehalt)	Hefeverfügbarer Nährstoff NOPA		BG: 4,3 mg/l	6 mg/l	extern
Photometrie	VA-NW-W-ARENA-009 (enzym.) R2021-01 Hausmethode	Photometrische Bestimmung von Ammonium NH4	Ammonium NH4		BG: 7,7 mg/l	10 mg/l	extern
Spektrometrie ICP-OES	KQMP 60* 03/2025	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Hauptelementen*	Kupfer	0,05-20mg/l	BG: 0,05mg/l	15%, mind. 0,15 mg/L	Extern
			Eisen	0,4-40mg/l	BG: 0,4mg/l	15%, mind. 0,66 mg/L	
			Kalium	50-3000mg/l	BG: 50mg/l	15%, mind. 50 mg/L	
			Calcium	3-400mg/l	BG: 3mg/l	15%, mind. 8 mg/L	
			Magnesium	1-320mg/l	BG: 1mg/l	15%, mind. 5 mg/L	
			Natrium	5-200mg/l	BG: 5mg/l	15%, mind. 5 mg/L	
			Zink	0,2-20mg/l	BG: 0,2mg/l	15%, mind. 0,3 mg/L	
			Mangan	0,2-20mg/l	BG: 0,2mg/l	15%, mind. 0,3 g/L	
			Aluminium	0,1-12mg/l	BG: 0,1mg/l	15%, mind. 0,5 mg/L	
			Bor	0,5-20mg/l	BG: 0,5mg/l	20%, mind. 2 mg/L	
			Phosphor	5-500mg/l	BG: 5mg/l	15%, mind. 10 mg/L	
Spektrometrie ICP-OES	KQMP 61* 03/2025	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Spurenelementen*	Blei	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L	extern
			Cadmium	0,5-125µg/l	BG: 0,5µg/	20%, mind. 2 µg/L	
			Zinn	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L	
			Arsen	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind.	

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 19 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

			Cobald	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20 µg/L 20%, mind. 20 µg/L	
			Chrom	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L	
			Nickel	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L	
			Selen	20-1250µg/l	BG: 20µg/	20%, mind. 20 µg/L	
Spektrometrie ICP-MS	DIN EN ISO 17294-2 R2017/01	Bestimmung von 62 Elementen durch ICP-MS". Verwendung von Rhodium und Rhenium als Interne Standards; Kalibrierung des ICP-MS mittels Multielementstandards (simple linear)	Aluminium		BG: 0,05 mg/l	29%	extern
			Arsen		BG: 0,01mg/l	24%	
			Bor		BG: 0,5mg/l	25%	
			Cadmium		BG: 0,001mg/l	20%	
			Kobalt		BG: 0,005mg/l	22%	
			Chrom		BG: 0,01mg/l	23%	
			Quecksilber		BG: 0,0002mg/l	30%	
			Magnesium		BG: 0,1mg/l	19%	
			Mangan		BG: 0,05mg/l	18%	
			Natrium		BG: 1mg/l	18%	
			Nickel		BG: 0,01mg/l	12%	
			Phosphor		BG: 1mg/l	18%	
			Zinn		BG: 0,005mg/l	24%	
Zink		BG: 0,02mg/l	21%				
Kernspin- resonanz- spektroskopie (NMR)	QMP 83 11 /2022	NMR-Wine-Screening Messung und externe Datenauswertung mit der Sample Track-Software (Version 2.60_2011) nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH					extern
Isotopenanaly- se	EU-VO 822/97, OIV-MA-AS2-12	Sauerstoff-Isotopenbestimmung an Wasser aus Wein	δ18O V-SMOW Wasser	-10,2 bis 10‰	n. relevant	0,6 ‰	extern
Isotopenanaly- se	EU-VO 26760/90, OIV-MA- AS311-05	Wasserstoff-Isotopenbestimmung am Ethanol	Ethanol (D/H) Ethanol (D/H)	90-110ppm	n. relevant	0,6 ppm	extern

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 20 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

			R				
Isotopenanalyse	EU-VO 440/2003, OIV-MA-AS312-06	Kohlenstoff-Isotopenanalyse an Ethanol aus Wein	δ13C V-PDB Ethanol	- 10,8 bis - 30o	n. relevant	0,2 ‰	extern
Isotopenanalyse	EU-VO 440/2003, OIV-MA-AS312-06	Kohlenstoff-Isotopenanalyse an Ethanol aus dem Restzucker	δ13C V-PDB Restzucker	- 10,8 bis - 30o	n. relevant	0,2 ‰	extern
Flüssigchromatographie	PAW 774 R2015-02 Hausmethode	Natamycin mittels LC-MS/MS			BG: 0,001 mg/l	25%	extern
	ASU L31.00-20 R2004-12	Patulin mittels HPLC			2µg/kg	<20 µg/kg: 40% >20µg/kg: 30%	extern
Flüssigchromatographie	EURL-SRM mittels LC-MS/MS QuPPE, R03-2021 PAW 085	Polare Multi Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen	Glyphosat		BG: 0,005mg/l	50% SANTE	extern
			AMPA		BG: 0,005mg/l		
			Glufosinat		BG: 0,005mg/l		
			MPP		BG: 0,003mg/l		
			NAG		BG: 0,003mg/l		
			Fosetyl		BG: 0,005mg/l		
			Phosphonsäure		BG: 0,005mg/l		
			Ethephon		BG: 0,005mg/l		
			Chlorat		BG: 0,003mg/l		
Perchlorat		BG: 0,003mg/l jeweils BG: 0,01 mg/kg					
Flüssigchromatographie	PAW 081 R2015-04 Hausmethode	Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) mittels LC-MS	Benzalkoniumchlorid (BAC8,10,12,14,16,18)		BG: 0,003mg/l jeweils BG: 0,01 mg/kg		extern
			Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC 8,10,12)		jeweils BG: 0,05 mg/kg		
Flüssigchromatographie + Gaschromatographie	ASU L 00.00-115/1 R10-2018, PAW051 R2016-09	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen	siehe. Liste der untersuchten Substanzen			50% SANTE	extern

QML Nr. 07 Version 08 Gültig ab 16.03.2026	Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	
Seite 21 von 21	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am 16.03.2026 durch WiE	Ersetzt Version vom

Flüssigchromatographie + Gaschromatographie	PV-SA-132 R2021/01 Hausmethode	Bestimmung von Mineralölrückstände MOSH /MOAH mittels HPLC/GC-FID	MOSH C10-C16, C16-20, C20-C25, C25-C35, C35-40, C40-C50 MOAH C10-C16, C16-C25, C25-35, C35-C40, C35-C50		jeweils BG: 0,05 mg/kg		extern
	SOP3 91-01	Extraktion der DNA mit dem Simplex Easy Wine Kit, PCR-Analysen mit dem QTPWSoH-real-time PCR-Kit (Screening und Differenzierung weinschädlicher Bakterien)	Lactobacillen/Pediococcus, Oenococcus oeni	Positiv /negativ	n. relevant	n. relevant	extern
	SOP3 91-01 & SOP3 91-01 Hausmethode	DNA-Extraktionen inkl. Kontrollen mit dem Simplex Easy DNA Kit; PCR-Reaktionen im Thermocycler (ITS-Region) und Überprüfung der Qualität und Quantität der amplifizierten DNA in der Agarosegelelektrophorese	DNA-Sequenzierung zur Keimidentifizierung	n. relevant	n. relevant	n. relevant	extern