

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0286 rév. 10**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**CENTRE ETUDES INFORMATION OENOLOGIQUE MEDOC**  
N° SIREN : 322162207

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)**

réalisées par / *performed by :*

**CEIOE - Pauillac**  
**19 rue du Maréchal Juin**  
**33250 PAUILLAC**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe  
*and precisely described in the attached technical appendix*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **01/02/2022**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

**Safaa KOBBI ABIL**

**Accréditation Non Valide**

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0286 Rév 9.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0286 [Rév 9](#).*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0286 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**CEIOE - Pauillac**  
**19 rue du Maréchal Juin**  
**33250 PAUILLAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

#### PORTEE FIXE

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée	Méthode interne référencée AAc0
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée	Méthode interne référencée AM0
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée AT1
Vins	Acide L-lactique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée	Méthode interne référencée Alact0
Vins	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Méthode interne référencée IPT0
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-Vis séquentielle automatisée	Méthode interne référencée SO <sub>2</sub> L1
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-Vis séquentielle automatisée	Méthode interne référencée SO <sub>2</sub> T1
Vins	Glucose, fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée	Méthode interne référencée GFr0
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée pH1
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée TAV2

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins <10g/lGlucose/Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15% v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référencée TAV 4
Vins <10g/lGlucose/Fructose	pH De 3,00 à 4,00	I.R.T.F.	Méthode interne référencée pH3
Vins <10g/lGlucose/Fructose	Acide totale De 59 à 108 meq.l <sup>-1</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée AT4
Vins <10g/lGlucose/Fructose	Dioxyde de carbone De 0,05 à 1,0 g/L	I.R.T.F.	Méthode interne référencée CO <sub>2</sub> 1
Vins	Acidité volatile calculée De 1,8 à 17 meq/L	Calcul* à partir de l'acide acétique (méthode enzymatique automatisée)	Méthode interne référencée AV3

\* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

#### PORTEE FLEX 1

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins effervescents	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

#Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **01/02/2022** Date de fin de validité : **31/01/2027**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0286 Rév. 9.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS  
Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)