

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0585 rév. 12**

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

EURALIS DISTRIBUTION

N° SIREN : 381941335

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 :***EURALIS DISTRIBUTION**

Avenue de Bordeaux
33220 PORT SAINTE FOY ET PONCHAPT

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)

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).

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* : **04/02/2021**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/06/2023**

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).

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).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0585 Rév 11.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0585 [Rév 11](#).

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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0585 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EURALIS DISTRIBUTION
Avenue de Bordeaux
33220 PORT SAINTE FOY ET PONCHAPT

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE CONSEIL OENOLOGIQUES

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE CONSEIL OENOLOGIQUES

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO LAB 04
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)	Méthode interne référencée MO LAB 18
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO LAB 03
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référencée MO LAB 44
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référencée MO LAB 44
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45
Vins, moûts	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques
(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthodes internes référencées MO LAB 24 MO LAB 45
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 0,9873 à 0.9955 g.cm ⁻³	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10.6 à 16.3 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acidité totale De 55 à 106 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	pH De 3,1 à 4.2	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acidité volatile de 3 à 20 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Composés phénoliques D.O 280 De 26 à 86	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acide malique De 0 à 3,5 g/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 0,9930 à 1,0220 g.cm ⁻³	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	Titre alcoométrique volumique De 10,8 à 14 %v/v	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	Acidité totale De 55 à 104 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	pH De 3,0 à 3,8	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	Acidité volatile De 4 à 18 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins moelleux	Glucose, fructose De 10 à 60 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins liquoreux	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 1,0136 à 1,1065	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins liquoreux	Titre alcoométrique volumique De 11,6 à 14,4 %v/v	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins liquoreux	Acidité totale De 65 à 104 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins liquoreux	pH De 3,1 à 3,9	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins liquoreux	Glucose, fructose De 60 à 250 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37
Vins liquoreux	Acidité volatile De 8 à 29 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO LAB 37

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

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	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	pH	Potentiométrie manuelle	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, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie 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 libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	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

Date de prise d'effet : **04/02/2021** Date de fin de validité : **30/06/2023**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0585 Rév. 11.

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

Accréditation Non Valide