

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0626 rév. 6**

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

DEPARTEMENT DU GERS

N° SIREN : 223200015

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

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 :*

LABORATOIRE AGRICOLE ET VITICOLE
1550 Route de Cazaubon
32800 EAUZE

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).

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* : **13/06/2016**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2018**

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

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
The Pole Manager,

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The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time.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° 1-0626 Rév 5.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0626 [Rév 5](#).

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° 1-0626 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE AGRICOLE ET VITICOLE
1550 Route de Cazaubon
32800 EAUZE

Dans son unité :

- SECTION ANALYSE DES SPIRITUEUX
- SECTION ANALYSE DES VINS

Elle porte sur :

Unité technique : SECTION "ANALYSE DES SPIRITUEUX"

| AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i> | | | |
|--|--|--|----------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Boissons spiritueuses | Titre alcoométrique volumique réel | Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Extrait sec total | Evaporation au bain marie bouillant Pesée | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Sucres totaux | Hydrolyse Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOS14 |
| Boissons spiritueuses | pH | Potentiométrie manuelle | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Acidité totale | Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Méthanol | Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Alcools supérieurs | Chromatographie en Phase Gazeuse-Détecteur à Ionisation de Flamme | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Esters | Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Ethanal, Acétal | Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme | Recueil BS de l'O.I.V |

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)*

| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
|-----------------------|---------------------------------------|--|----------------------------------|
| Boissons spiritueuses | Furfural | Spectrophotométrie UV-visible manuelle | Méthode interne référencée MOS 5 |
| Boissons spiritueuses | Intensité colorante D.O 445, 530, 620 | Spectrophotométrie U.V-visible manuelle | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Cuivre | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Calcium | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil BS de l'O.I.V |
| Boissons spiritueuses | Acidité volatile | Entraînement à la vapeur Titrimétrie | Méthode interne référencée MOS 9 |
| Boissons spiritueuses | Extrait sec total | Calcul à partir de la masse volumique 20°C et Titre alcoométrique volumique réel * | Recueil BS de l'O.I.V |

*Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Unité Technique : SECTION "ANALYSE DES VINS"**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 | 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 | 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 | Titre alcoométrique volumique | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée | Méthode interne référencée MOV8 |
| 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 | Sucres réducteurs | Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOV2B |
| Moûts | Sucres | Réfractométrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |

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 | 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 | Acidité volatile | Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOV2B |
| Vins, moûts | pH | Potentiométrie manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins, moûts | Acide tartrique | Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOV88 |
| 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 | Méthode interne référencée MOV5 |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOV4B |
| 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 | Dioxyde de soufre libre | Spectrophotométrie UV-visible automatisée | Méthode interne référencée MOV4B |
| 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 | Composés phénoliques D.O 280 | Spectrophotométrie U.V-visible manuelle | Méthode interne référencée MOV35 |
| 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 |
| Vins | Potassium | Spectrométrie d'émission de flamme | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins | Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins | Cuivre | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins | Calcium | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins | Méthanol | Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |

| 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, moûts | Acide acétique | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible | Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée MOV90 |
| Vins, moûts | Glucose + fructose | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible | Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée MOV89 |
| Vins, moûts | Acide L-malique | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible | Méthode interne adaptée du recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V référencée MOV87 |
| Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés | Sucres | Réfractométrie | Méthode interne référencée MOV34 |
| Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés | Titre alcoométrique volumique | Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne référencée MOV66 B |
| Vins, moûts | Acidité totale | Titrimétrie potentiométrique automatisée | Méthode interne référencée MOV9 |
| Vins, moûts | pH | Potentiométrie automatisée | Méthode interne référencée MOV9 |
| Vins et moûts | Dioxyde de carbone | Acidification Mesure de la Conductivité (Corning) | Méthode interne référencée MOV76 |

**Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul*

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Date de prise d'effet : **13/06/2016** Date de fin de validité : **31/12/2018**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0626 Rév. 5.

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