

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0706 rév. 9**

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

**STATION OENOLOGIQUE DE SAINTONGE**

N° SIREN : 384409918

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 :***STATION OENOLOGIQUE DE SAINTONGE****23 avenue Joffre  
17500 JONZAC**

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 :* **01/08/2021**Date de fin de validité / *expiry date :* **31/07/2026**

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**

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° 1-0706 Rév 8.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0706 [Rév 8](#).*

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° 1-0706 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**STATION OENOLOGIQUE DE SAINTONGE**  
**23 avenue Joffre**  
**17500 JONZAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS**

#### Portée fixe

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins <10 g.L <sup>-1</sup> Glucose + fructose Vin de liqueur 137 à 200 g.L <sup>-1</sup>	Titre alcoométrique volumique de 7 à 15% vol/vol Titre alcoométrique volumique de 14,0 à 22% vol/vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée PRO-INF-TAV
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Oxydation nitreuse Examen de fluorescence à 365nm	Méthode interne référencée PRO-REC-HYB
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PRO-ENZ-AAC
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PRO-ENZ-GFR
Vins	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PRO-ENZ-MAL
Vins	Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PRO-ENZ-LAC
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Pycnométrie (50 ml)	Méthode interne référencée PRO-PYC-TAV

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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>
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Méthode interne référencée PRO-UTI-REF
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres réducteurs	Iodométrie manuelle après défécation	Méthode interne référencée PRO-SUC-LUF
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Pycnométrie (50 ml)	Méthode interne référencée PRO-PYC-MVV
Vins de liqueurs de 14 à 22% vol/vol	Sucres réducteurs De 130 à 200g/l	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée PRO-INF-SUC
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible : séquentiel	Méthode interne référencée PRO-COL-ST23

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.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Pycnométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Pycnométrie	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
Moûts	Sucres	Réfractométrie	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	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	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 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 libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée fixe**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référencée PRO-AVS-TIT

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.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses d'origine viticoles	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Pycnométrie	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viticoles	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C Titre alcoométrique volumique brut	Pycnométrie	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viticoles	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viticoles	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V

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 : **01/08/2021** Date de fin de validité : **31/07/2026**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0706 Rév. 8.

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)

Accréditation Non Valide