

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5608 rév. 13**

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

**COOPERATIVE AGRICOLE DES PRODUCTIONS ET ELEVAGES LA QUERCYNOISE**  
N° SIREN : 301572715

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 :*

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE OENO 46**  
**LD CHAMPS GRAND**  
**46140 ANGLARS-JUILLAC**

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* : **14/09/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2026**

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**

DocuSigned by:

*Safaa KOBBI ABIL*

81E5B0ECBF63444...

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° 1-5608 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5608 [Rév 12](#).*

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° 1-5608 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE OENO 46**  
**LD CHAMPS GRAND**  
**46140 ANGLARS-JUILLAC**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE D'OENOLOGIE OENO 46**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### 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 Glucose + Fructose <10g/L	Titre alcoométrique volumique à 20°C De 9 à 16 % vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 09
Vins	Acide volatile calculée*	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible / séquentiel sur la base de l'analyse de l'acide acétique	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 02
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible : séquentiel	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 02
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 03
Vins	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible : séquentiel	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 02
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 10
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 10
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée par iodométrie et potentiométrie	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 08

**Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques***(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 total	Méthode automatisée par iodométrie et potentiométrie	Méthode interne référencée LAB M ANA 15 08
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible : séquentiel	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 02
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible : séquentiel	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 02
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Titre alcoométrique volumique De 9.30 à 14.50 %/vol	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Acidité totale De 2.30 à 5.75 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose <10g/L	pH De 2.75 à 3.60	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Acidité volatile De 0.20 à 0.80 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Dioxyde de soufre libre De 12 à 86 mg/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Dioxyde de soufre total De 48 à 220 mg/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins Glucose + Fructose < 10 g/L	Masse volumique De 0,9893 à 1,0038 g/cm <sup>3</sup> densité	I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 1401
Vins Glucose + Fructose <10g/L	Densité optique DO 420 – 520 – 620 nm	Spectrophotométrie visible automatisée couplée à I.R.T.F	Méthode interne référencée LAB M ANA 14 01
Vins	Titre alcoométrique total	Calcul à partir du TAV et du Glucose + Fructose	Méthode interne référencée LAB D ANA 1701
Vins	Intensité colorante	Calcul à partir des DO 420-520-620 nm	Méthode interne référencée LAB D ANA 1702

*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.*

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

## Portée flexible FLEX1

<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, moûts	Masse volumique à 20°C	Aréométrie	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 masse volumique à 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	Caractéristiques chromatiques DO 420 – 520 – 620 nm	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique acquis (TAV)	Entrainement à la vapeur et aréométrie	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.*

# *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 : **14/09/2024** Date de fin de validité : **28/02/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5608 Rév. 12.

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)