

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7133**

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

Centre d'études et d'information oenologiques de Pauillac
N° SIREN : 913476743

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 :*

Centre d'études et d'information oenologiques de 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)

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* : **01/07/2022**

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).

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).

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° 1-7133

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :
Centre d'études et d'information oenologiques de Pauillac
19, rue du Maréchal Juin
33250 Pauillac

Dans son unité :
- Centre d'études et d'information oenologiques de Pauillac

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

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	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 ₂ L1
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-Vis séquentielle automatisée	Méthode interne référencée SO ₂ T1
Vins	Glucose, fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée	Méthode interne référencée GIFr0
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée pH1

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	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée TAV2
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 ⁻¹	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 ₂ 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

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 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.

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	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

Date de prise d'effet : **01/07/2022** Date de fin de validité : **31/01/2027**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique peut faire l'objet de modifications de la part du Cofrac et dans cette hypothèse, la nouvelle annexe technique annule et remplace toute annexe technique précédemment émise.

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