

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0228 rév. 18**

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

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

N° SIREN : 312149149

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 Œnologique de Bourgogne CŒB - Site de BEAUNE
6 rue du 16ème Chasseurs
21200 Beaune

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **01/02/2026**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/01/2031**

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

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

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° 1-0228 Rév 17.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0228 Rév 17.

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° 1-0228 rév. 18

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :
Centre Œnologique de Bourgogne CŒB - Site de BEAUNE
6 rue du 16ème Chasseurs
21200 Beaune

Dans son unité :
- Laboratoire de Beaune - Analyses Œnologiques

Elle porte sur :

Portée 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 citrique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne MO-29
Vins	Acide L-lactique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne MO-30
Vins	Acide L-malique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne MO-8
Vins	Acide tartrique	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO-31
Vins	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne MO-42
Vins	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne MO-19
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthodes internes MO-17
Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO-39
Vins	Glycérol	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO-20

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	Sucres totaux	Défécation Hydrolyse Iodométrie manuelle	Méthode interne MO-40
Vins	Saccharose	Défécation Hydrolyse Iodométrie manuelle	Méthode interne MO-40
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO-06
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MO-75
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	Acide lactique de 0,4 à 3,0 g/l	I.R.T.F.	Méthode interne MO-7
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	Acide malique de 0,5 à 4,0 g/l	I.R.T.F.	Méthode interne MO-9
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	Acidité totale de 51 à 163 meq/l	I.R.T.F.	Méthode interne MO-13
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	Dioxyde de carbone De 300 à 1300 mg/l	I.R.T.F.	Méthode interne MO-18
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	pH de 2,90 à 4,00	I.R.T.F.	Méthode interne MO-22
Vins < 15 g/l de glucose/fructose	Titre alcoométrique volumique de 9,0 à 15,0% v/v	I.R.T.F.	Méthode interne MO-28
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MO-83
Vins < 15 g Glucose/Fructose	Acide volatile de 0,20 à 0,70 g/L H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne MO-53
Vins	Calcium	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Cuivre	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Fer	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Plomb	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Potassium	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Sodium	ICP-OES	Méthode interne MO-26
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO-14

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 FLEX 1

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 sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	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	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	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	Cendres	Incinération Pesée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	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	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.
Vins	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	Méthanol	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.
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Suppression	Aphrométrie	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	Titre alcoométrique volumique	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.

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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 : **01/02/2026** Date de fin de validité : **31/01/2031**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0228 Rév. 17.

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