

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE
N° 1-0520 rév. 9

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

OENOCENTRES SAINT SAVIN
N° SIREN : 782004071

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 :*

OENOCENTRES SAINT SAVIN
1 avenue Maurice Lacoste
33920 SAINT SAVIN DE BLAYE

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* : **16/10/2019**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2022**

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).
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° 1-0520 Rév 8.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0520 [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
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0520 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

OENOCENTRES SAINT SAVIN
1 avenue Maurice Lacoste
33920 SAINT SAVIN DE BLAYE

Dans son unité :

- OENOCENTRES SAINT SAVIN

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE

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 acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentielle	Méthodes internes référencées M08/01 Folio 30 et M08/01 Folio 30 bis
Vins, moûts	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 13
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 19
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée M08/01 Folio 23
Vins	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée M08/01 Folio 25
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 32
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 31
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 7
Vins, moûts	Acide malique (L)	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 28

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 potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée M08/01 Folio 12
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée M08/01 Folio 12
Vins	Plomb	Spectrométrie d'absorption atomique au four graphite	Méthode interne référencée M08/01 Folio 26

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.

Portée FLEX1 :

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	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	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	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	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
Vins	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	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	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	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.

Portée FIXE :

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	Domaine d'application	Caractéristique mesurée ou recherchée	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Vins secs	Titre alcoométrique volumique	De 8.50 à 15.20 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée M08/01 Folio 39
Vins	Vins secs	Acidité totale	De 42,85 à 108,16 meq.L ⁻¹		
Vins	Vins secs	pH	De 3.00 à 4.20		
Vins	Vins secs	Acide malique	De 0.4 à 4.5 g.L ⁻¹		

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.

Portée FIXE :

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	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Acide acétique	De 0,08 à 0,80 g.L ⁻¹	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée M08/01 Folio 30 bis
Vins	Acidité volatile calculée	De 1,8 à 13,3 meq.L ⁻¹	Calcul sur la base de l'acide acétique et spectrophotométrique UV-visible séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 5

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.

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 : **16/10/2019** Date de fin de validité : **30/04/2022**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0520 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