

**ATTESTATION D'ACCREDITATION**  
**ACCREDITATION CERTIFICATE**

**N° 1-0520 rév. 14**

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

**CENTRE OENOLOGIQUE HAUTE GIRONDE**  
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 :*

**CENTRE OENOLOGIQUE HAUTE GIRONDE**  
**1 Avenue Maurice Lacoste**  
**33920 SAINT SAVIN DE BLAYE**

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](http://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](http://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](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 / *Valid from* : **10/12/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/03/2027**

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

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

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](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° 1-0520 Rév 13.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0520 Rév 13.*

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° 1-0520 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**CENTRE OENOLOGIQUE HAUTE GIRONDE**  
**1 Avenue Maurice Lacoste**  
**33920 SAINT SAVIN DE BLAYE**

Dans son unité :

**- CENTRE OENOLOGIQUE HAUTE GIRONDE**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE**

Portée FIXE :

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentielle	Méthodes internes référencées M08/01 Folio 30 et MO8/01 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	Méthode spectrophotométrique UV-visible automatisée séquentielle	Méthode interne référencée M08/01 Folio 32
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode spectrophotométrique 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

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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	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
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée M08/01 Folio 60
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée M08/01 Folio 60
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée M08/1 Folio 18

**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 FLEX1** :

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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	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	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	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

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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	Entraînement à froid Oxydation 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 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 méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE** :

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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>Domaine d'application</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Etendue de mesure</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins ≤ 20g/L glucose + fructose	Vins secs	Titre alcoométrique volumique	De 8.50 à 15.20 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée M08/01 Folio 39
Vins ≤ 20g/L glucose + fructose	Vins secs	Acidité totale	De 42,85 à 108,16 meq.L <sup>-1</sup>		
Vins ≤ 20g/L glucose + fructose	Vins secs	pH	De 3.00 à 4.20		

**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.

**Portée FIXE** :

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux 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>Etendue de mesure</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Acidité volatile calculée	De 1,8 à 13,3 meq.L <sup>-1</sup>	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 méthodes décrites 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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **10/12/2025** Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0520 Rév. 13.

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)