

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0521 rév. 13**

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

**CTRE OENOLOGIQUE UCVA COUTRAS**

N° SIREN : 424484723

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 :***CTRE OENOLOGIQUE UCVA COUTRAS****31 rue Edouard Branly  
33230 COUTRAS**

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* : **30/01/2026**

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° 1-0521 Rév 12.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0521 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° 1-0521 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**CTRE OENOLOGIQUE UCVA COUTRAS**  
**31 rue Edouard Branly**  
**33230 COUTRAS**

Dans son unité :

**- Laboratoire d'Oenologie - Enosens Coutras**

#### 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	Acidité volatile calculée De 1,0 à 16,3 meq/L	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne X13
Vins	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne A133
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne X14
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne X15
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne X06
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne X07
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne X08
Vins	Acide malique (L)	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne X09
Vins	Acide lactique (L)	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible	Méthode interne X10
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A60

<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 sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne X107
Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne A181
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne X12
Vins secs (Glucose / Fructose ≤ 10 g.L <sup>-1</sup> )	Acidité totale De 57,14 à 101,02 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne X01
Vins secs (Glucose / Fructose ≤ 10 g.L <sup>-1</sup> )	pH De 2,95 à 3,95	I.R.T.F	Méthode interne X02
Vins secs (Glucose / Fructose ≤ 10 g.L <sup>-1</sup> )	Dioxyde de carbone De 100 à 1600 mg.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne X03
Vins secs (Glucose / Fructose ≤ 10 g.L <sup>-1</sup> )	Acide malique De 0,57 à 3,00 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne X04
Vins secs (Glucose / Fructose ≤ 10 g.L <sup>-1</sup> )	Titre alcoométrique volumique De 8.64 à 15.51 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne X05
Vins	Titre alcoométrique total	Calcul*	Méthode interne X17

**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 entrant dans le calcul.

### **Portée flexible FLEX1**

<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	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	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Moûts	Sucres	Réfractométrie	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 totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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	pH	Potentiométrie manuelle	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	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	Caractéristiques chromatiques et Intensité colorante D.O 420, D.O 520, D.O 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Surpression	Aphrométrie	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.

**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](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **30/01/2026** Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0521 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)