

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0525 rév. 12**

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

SERVICE INTERPROFESSIONNEL DE CONSEIL AGRONOMIQUE DE VINIFICATION ET D'ANALYSES DU CENTRE

N° SIREN : 318734530

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 :*

LABORATOIRE D'OENOLOGIE - SICAVAC
9, Route de Chavignol
18300 SANCERRE

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* : **08/07/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2027**

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

DocuSigned by:

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° 1-0525 Rév 11.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0525 [Rév 11](#).

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° 1-0525 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE D'OENOLOGIE - SICAVAC
9, Route de Chavignol
18300 SANCERRE

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons alcoolisées / 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	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Méthode interne A. EST
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne A. AT. AUTO
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne A. pH. AUTO
Vins	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne A. SORR
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne A. SORQ
Vins	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne A. DO280
Vins	Absorbance DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne A. IC
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne A. FE-AUTO
Vins	SO2 libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne A. SO ² -AUTO
Vins	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne A. SO ² -AUTO

Agroalimentaire / Boissons alcoolisées / 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	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.G+F-AUTO-RB
Vins	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.MAL-AUTO-RB
Vins	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne A.TH2-AUTO
Vins < 80 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 4.5 à 20 % Vol.	Spectrophotométrie transmittance par IR	Méthode interne A.d°A
Vins < 5 g/l de Glucose + Fructose	Acidité totale De 51 à 143 meq.L ⁻¹ 2,49 à 7,00 g/l H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne A.AT-FOSS
Vins < 5 g/l de Glucose + Fructose	pH De 3,1 à 3,9	I.R.T.F	Méthode interne A.pH-FOSS
Vins < 5 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,8 à 15 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne A.d°-FOSS
Vins < 5 g/l de Glucose + Fructose	Masse volumique De 0,986 à 1,000 g/cm ³	I.R.T.F	Méthode interne A.MV-FOSS
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.G+F-AUTO-TH
Vins	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.MAL-AUTO-TH
Vins	Acide acétique De 0,05 à 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.ACE-AUTO-TH
Vins	Acidité volatile calculée De 1,02 à 16,9 meq.L ⁻¹ 0,05 à 0,83 g/l H ₂ SO ₄	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne A.AVCal-AUTO-TH
Vins	Acide acétique De 0,05 à 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne A.ACE-AUTO-RB-2
Vins	Acidité volatile calculée De 1,02 à 16,9 meq.L ⁻¹ 0,05 à 0,83 g/l H ₂ SO ₄	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne A.AVCal-AUTO-RB-2
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne A.dA-T

Agroalimentaire / Boissons alcoolisées / 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	Cuivre	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée	Méthode interne A.Cu-AUTO

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 alcoolisées / 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	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	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 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

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 : **08/07/2025** Date de fin de validité : **31/12/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0525 Rév. 11.

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