Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0530 rév. 14

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE
N° SIREN : 183300052

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)
BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / EMBALLAGES
CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PACKAGINGS

réalisées par / *performed by* :

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE
OENOCENTRE Bordeaux-Médoc
Pôle viticulture - Oenologie 6 39 rue Michel Montaigne
33295 BLANQUEFORT CEDEX

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 :* **22/05/2026**
Date de fin de validité / *Valid until :* **31/05/2027**

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:
Sofia 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° 1-0530 Rév 13.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0530 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

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0530 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE
OENOCENTRE Bordeaux-Médoc
Pôle viticulture - Oenologie 6 39 rue Michel Montaigne
33295 BLANQUEFORT CEDEX

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES
- CELLULE QUALITE BOUCHAGE
- LABORATOIRE D'ANALYSES FINES

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
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	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	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	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Masse volumique à 20°C et densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	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

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Vins Glucose, Fructose < 10 g/l)	Titre alcoométrique volumique De 9.00 à 15.00 % v/v	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO A 24
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO A 100
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO A 150
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO A 160
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MO A 172
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO A 181
Vins et moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO X 01
Vins et moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO X 02
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée MO A 162
Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne référencée MO A 211
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MO A 230
Vins	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée B 34
Vins	Acétate d'éthyle	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée B 34
Vins	SO2 total	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée MO A 163
Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée A93
Vins	Fer	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode Interne A209

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode Interne A15
Vins (Glucose, Fructose < 40 g/l)	Acidité totale De 48 à 134,7. meq/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO A 82
Vins (Glucose, Fructose < 40 g/l)	pH De 2.79 à 8.94	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO A 101
Vins (Glucose, Fructose < 40 g/l)	Titre alcoométrique volumique De 7.80 à 16.14 % v/v	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO A 25
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée A92

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.

Unité technique : CELLULE QUALITE BOUCHAGE

Portée fixe et flexible FLEX1

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais mécaniques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais physiques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais de performance ou d'aptitude à la fonction (ex domaine BOUCHONS : Essais sur les bouchons)					
NATURE DE L'ESSAI	**OBJET SOUMIS A L'ESSAI**	**CARACTERISTIQUES OU GRANDEURS MESUREES**	**REFERENCE DE LA METHODE***	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**PRINCIPAUX MOYENS D'ESSAI**
Mesures dimensionnelles	Bouchons cylindriques en liège	Diamètre Longueur Ovalisation	ISO 9727	Mesure de la longueur, du diamètre du bouchon, au pied à coulisse	Pied à coulisse
Mesures dimensionnelles	Bouchons cylindriques en liège	Diamètre Longueur Ovalisation	Méthode interne B27**	Mesure de la longueur, du diamètre du bouchon Mesure automatisée	MEDCORK
Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode rapide	Bouchons cylindriques en liège	Résistivité	ISO 9727-3	Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen de l'échelle correspondant à l'appareil utilisé	Matériel spécifique équipé d'un capteur à 2 électrodes adapté au matériau liège.
Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode rapide	Bouchons cylindriques en liège	Résistivité	Méthode interne B28**	Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen de l'échelle correspondant à l'appareil utilisé Mesure automatisée	MEDCORK
Mesure du pourcentage de reprise dimensionnelle après compression des bouchons	Bouchons cylindriques en liège	Diamètre	ISO 9727-4	Mesure du diamètre avant et après compression du bouchon après un temps défini	Boucheuse à 4 mors Pied à coulisse
Extraction	Bouchons cylindriques en liège	Force	ISO 9727-5	Les bouchons sont extraits des tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur force	Dispositif d'extraction actionné par un moteur électrique et muni d'un capteur de force à jauges de contrainte

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais mécaniques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais physiques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais de performance ou d'aptitude à la fonction (ex domaine BOUCHONS : Essais sur les bouchons)					
NATURE DE L'ESSAI	**OBJET SOUMIS A L'ESSAI**	**CARACTERISTIQUES OU GRANDEURS MESUREES**	**REFERENCE DE LA METHODE***	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**PRINCIPAUX MOYENS D'ESSAI**
Comportement à l'étanchéité aux liquides	Bouchons cylindriques en liège	Pression	ISO 9727-6	Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur le bouchon. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Tubes en verre Dispositif de mise en pression. Manomètre gradué
Quantité de poussières résiduelles	Bouchons cylindriques en liège	Masse	ISO 9727-7	Collecte des poussières par agitation dans une solution éthanolique et quantification par pesée après filtration.	Filtres Balance. Dessiccateur Etuve ventilée
Capillarité	Bouchons cylindriques en liège	Hauteur	ISO 9727-8	Mesurer des remontées capillaires par trempage dans une solution hydroalcoolique contenant un colorant	Cristallisoir Réglet Méthode de référence uniquement

Portée flexible FLEX1 *: le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures*.

** ***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.*

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES FINES

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)*			
OBJET	**CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE**	**PRINCIPE DE LA METHODE**	**REFERENCE DE LA METHODE**
Vins tranquilles	**Analyse de composition :** Phénols volatils : 4-éthyl phénol, 4-éthyl gaïacol	Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS	Méthode interne référencée B.36
Vins tranquilles	**Analyse de composition :** Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole	Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS	Méthode interne référencée B.37
Bouchons en liège	**Analyse de migration* :** Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole	Migration par immersion Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS	Méthode interne référencée B.37
Vins	**Analyse de composition :** Phénols volatils : 4-éthyl phénol, 4-éthyl gaïacol	Extraction SPME GC/MS	Méthode interne référencée B.30
Vins tranquilles	***Analyses de composition :*** Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6 tetrachloroanisole, Pentachloroanisole	Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS/MS	Méthode Interne B49
Bouchons en liège	***Analyses de migration* :*** Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6 tetrachloroanisole, Pentachloroanisole	Migration par immersion Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS/MS	Méthode Interne B49

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.*

** Les **conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyses : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau / volume de la solution de migration. De plus, l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.*

 # 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 : **22/05/2026** Date de fin de validité : **31/05/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0530 Rév. 13.