

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0574 rév. 15**

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

**BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE COGNAC (BNIC)**  
N° SIREN : 775563455

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) - DIVERS ALIMENTS**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS**

réalisées par / *performed by :*

**Laboratoire du BNIC - PTDD**  
**69, rue de Bellefonds**  
**16100 COGNAC**

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* : **26/07/2025**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/01/2028**

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**

Pi, l'Adjointe au Directeur de Section

DocuSigned by:  
**Florence SIMONUTTI**  
1E72B235B6AD4A0...

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° 1-0574 Rév 14.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0574 Rév 14.*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0574 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**Bureau National Interprofessionnel de Cognac**  
**69, rue de Bellefonds**  
**16100 COGNAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE DE LA STATION VITICOLE**

Elle porte sur :

#### LABORATOIRE DE LA STATION VITICOLE

#### PORTEE FLEX 1

<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>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins, moûts	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
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul *	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

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

**\*Le laboratoire doit être accrédité sur les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul**

**PORTEE 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>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MIA_GCV_001
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique séquentielle et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MIA_PCV_004
Vins	Acidité volatile par calcul	Calcul *	Méthode interne référencée MIA_PCV_004
Vins	Glucose+fructose	Méthode automatisée enzymatique séquentielle et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MIA_PCV_001
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCV_010
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCX_003

**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 sur les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

**PORTEE FLEX 1**

<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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Intensité colorante	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Recueil BS de l'O.I.V.
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Obscuration	Calcul de la différence entre TAV réel et TAV brut	Recueil BS 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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Ethanal, Acétal, Acétate d'éthyle Méthanol, butan-2-ol, propanol, 2-méthylPropanol, butan-1-ol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V

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

### PORTEE FLEX 1

<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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrique électronique par résonateur de flexion	Règlement C.E.E 2870/2000
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Sucres (glucose, fructose, saccharose, maltose, lactose)	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Règlement C.E.E 2870/2000
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Acidité volatile	Calcul par différence entre acidité totale et acidité fixe	Règlement C.E.E 2870/2000
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Substances volatiles	Calcul *	Règlement C.E.E 2870/2000
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Composés du bois (Furfural, Hydroxy méthyl-5 furfural, Méthyl-5 furfural, vanilline, syringaldéhyde, confiéraldéhyde, acide vanillique, acide syringique, acide gallique, acide ellagique, sinapaldehyde)	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie U.V-visible	Règlement C.E.E 2870/2000

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

\*Le laboratoire doit être accrédité sur les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

**PORTEE 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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Extrait sec	Evaporation à 100°C Pesée	Méthode interne référencée MIA_PCS_002
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCX_003
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCS_004
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Acidité fixe	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCS_004
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Autres composés volatiles (Esters (lactate, caprylate, caprate, laurate d'éthyle, , butyrate d'éthyle, succinate d'éthyle), hexanol, Phényl-2 éthanol, furfural.)	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MIA_GCS_002
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Absorbance à 280nm	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MIA_PCX_005

**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.

**PORTEE 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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses non vitivinicoles	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MIA_PCX_001
Boissons spiritueuses non vitivinicoles	Obscuration	Calcul de la différence entre TAV réel et TAV brut	Méthode interne référencée MIA_PCX_001
Boissons spiritueuses non vitivinicoles	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MIA_PCX_001
Boissons spiritueuses non vitivinicoles	Ethanal, Acétal, Acétate d'éthyle Méthanol, butan-2-ol, propanol, 2-méthylPropanol, butan-1-ol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol,	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MIA_GCS_002
Boissons spiritueuses non vitivinicoles	Intensité colorante	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne référencée MIA_PCX_005
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	DO 420	Spectrophotométrie automatisée	Méthode interne référencée MIA_PCS_009

<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 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses (vitivinicoles / non vitivinicoles)	Sucres (glucose, fructose, saccharose, maltose, lactose)	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne référencée MIA_LCS_002

**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.

## PORTEE FIXE

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses (vitivinicoles et non vitivinicoles)	Détermination de la teneur en : DiButylPhtalate (DBP) DiEthylHexylphtalate (DEHP) DilsobutylPhtalate (DIBP) ButylBenzylPhtalate (BBP) DilsoNonylPhtalate (DINP) DilsodécylPhtalate (DIDP)	<b>Préparation / Extraction :</b> Injection directe <b>Analyse :</b> LC-HRMS	Méthode interne MIA_LCX_005
Vins, moûts	Détermination de la teneur en : DiButylPhtalate (DBP) DiEthylHexylphtalate (DEHP) DilsobutylPhtalate (DIBP) ButylBenzylPhtalate (BBP) DilsoNonylPhtalate (DINP)	<b>Préparation / Extraction :</b> Injection directe <b>Analyse :</b> LC-HRMS	Méthode interne MIA_LCX_005
Boissons spiritueuses (vitivinicoles et non vitivinicoles)	Détermination de la teneur en Bisphénol A, Bisphénol S	<b>Préparation / Extraction :</b> Injection directe <b>Analyse :</b> LC-HRMS	Méthode interne MIA_LCS_005

**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 : **26/07/2025** Date de fin de validité : **31/01/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0574 Rév. 14.

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)