

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0583 rév. 13**

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

SOC BORDELAISE D'ŒNOLOGIE

N° SIREN : 413764572

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 :***SOCIETE BORDELAISE D'ŒNOLOGIE (SBO)****7ter le Nègre****33170 Bourg sur Gironde**

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* : **21/01/2026**

Date de fin de validité / *Valid until* : **30/06/2028**

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

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

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).

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° 1-0583 Rév 12.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0583 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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0583 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SOCIETE BORDELAISE D'ŒNOLOGIE (SBO)

7ter le Nègre

33170 Bourg sur Gironde

Dans son unité :

- Laboratoire d'Œnologie

Elle porte sur :

Portée fixe

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / 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	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne « Proche Infrarouge »
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280 (I.P.T.)	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne « Spectrophotomètre UV-Visible »
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne « Spectrophotomètre UV-Visible »
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne « ATP 3000 »
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne « ATP 3000 »
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne « Modes opératoires »
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne « Modes opératoires »
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique (sans désalcoolisation)	Méthode interne « Spectrophotomètre d'absorption atomique »
Vins	Glucose, Fructose	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne « Analyseur séquentiel »
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne « Analyseur séquentiel »

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / 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	Dioxyde de soufre total De 2 à 300 mg/L	Méthode colorimétrie automatisée	Méthode interne « Analyseur séquentiel »
Vins, moûts	Acidité volatile	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne « Analyseur séquentiel Y400 »
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne « Analyseur séquentiel Y400 »
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrie automatisée	Méthode interne « Analyseur séquentiel Y400 »

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 flexible FLEX 1**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / 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, 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, 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
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
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	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

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / 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	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul* à partir des valeurs de la masse volumique à 20°C 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

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

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

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 : **21/01/2026** Date de fin de validité : **30/06/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0583 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