

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0698 rév. 14**

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

CHAMBRE DEPARTEMENTAL D'AGRICULTURE

N° SIREN : 188200026

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'ANALYSES AGRICOLES****130,avenue Marcel Unal
82017 MONTAUBAN**

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* : **23/08/2024**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2025**

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:
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° 1-0698 Rév 13.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0698 [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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0698 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE D'ANALYSES AGRICOLES
130,avenue Marcel Unal
82017 MONTAUBAN

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE FLEX 1

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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 UV-Vis 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 total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	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.

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation / 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.
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation / 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.

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

PORTEE FIXE

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée Procédure 40 ANA/PRO/27
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis	Méthode interne référencée Procédure 26 ANA/PRO/12
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée Procédure 01 ANA/PRO/01
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	Méthode interne référencée Procédure 03 ANA/PRO/02
Vins	Glucose + fructose	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée Procédure 41 ANA/PRO/28
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée Procédure 01 ANA/PRO/01

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	Méthode interne référencée Procédure 04 ANA/PRO/03
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée Procédure 06 ANA/PRO/04
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul *	Méthode interne référencée ANA/PRO/29
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Méthode interne référencée Procédure 22 ANA/PRO/10
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Méthode interne référencée Procédure 22 ANA/PRO/10
Vins < 5.g Glucose/Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9,59 à 16,04% v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25
Vins < 5.g Glucose/Fructose	pH De 3,22 à 4,17	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25
Vins < 5.g Glucose/Fructose	Acide totale De 44,88 à 90,58 meq.l ⁻¹ (2,20 à 4,44 g/l H ₂ SO ₄)	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25
Vins < 5.g Glucose/Fructose	Acide volatile De 3,06 à 36,92 meq.l ⁻¹ (0.15 à 1.81 g/l H ₂ SO ₄)	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25
Vins < 5.g Glucose/Fructose	Dioxyde de soufre total De 20 à 166 mg.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25
Vins < 5.g Glucose/Fructose	Dioxyde de soufre libre De 4 à 55 mg.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ANA/PRO/25

Portée fixe : 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.

* 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 : **23/08/2024** Date de fin de validité : **30/11/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0698 Rév. 13.

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