

## ATTESTATION D'ACCREDITATION

### ACCREDITATION CERTIFICATE

**N° 1-0715 rév. 13**

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

#### **LABORATOIRE COGNAC OENOLOGIE**

N° SIREN : 410834840

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 COGNAC OENOLOGIE**

**7, rue de la Pépinière**  
**ZAC Montplaisir**  
**16100 COGNAC**

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](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 / *granting date* : **23/03/2022**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2025**

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**

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° 1-0715 Rév 12.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0715 [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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0715 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE COGNAC OENOLOGIE**  
**7, rue de la Pépinière**  
**ZAC Montplaisir**  
**16100 COGNAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE COGNAC OENOLOGIE**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE COGNAC OENOLOGIE

#### Portée FIXE :

<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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée AVFLUX
Vins, moûts	Recherche de l'acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée FMLCPAP
Vins, moûts	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée SRFLUX
Vins (6 < TAV < 16% v/v) Pineaux (15 < TAV < 23% v/v)	Titre alcoométrique volumique	Spectrométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée TAVINFRA
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée AAc-SEQ
Vins, moûts	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée AV-SEQ
Vins, moûts	Glucose+fructose	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée GF-SEQ
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Fer-AA
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Cuivre-AA

<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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Calcium-AA

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu 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.

**Portée 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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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	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, 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	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 libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Méthanol	Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acétate d'éthyle	Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts	Sucres	Réfractométrie d'Abbé	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.

**Portée 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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	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 viti-vinicole	Extrait sec total	Evaporation au bain marie bouillant + étuve Pesée	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Acidité totale	Potentiométrie automatisée	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Acidité fixe	Potentiométrie automatisée	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Substances volatiles : Méthanol, propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, 2-méthyl-propan-1-ol, 2 et 3 méthyl-butan-1-ol, butanol-1, butanol-2	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole	Obscuration	Calcul	Recueil BS 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.

**Portée 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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne : TAVRDENS
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne : MVOL/DENS
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Evaporation au bain marie bouillant + étuve Pesée	Méthode interne : ES-EVAP

<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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne : ES-AREOM
Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne : pH-POTENT
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne : AT-TITRATEUR
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne : AF-TITRATEUR
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne : AV-DIFF
Boissons spiritueuses	Substances volatiles : Méthanol, propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, 2-méthyl-propan-1-ol, 2 et 3 méthyl-butan-1-ol, butanol-1, butanol-2	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne : CPG-SUBST-VOL
Boissons spiritueuses	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Fer-AA
Boissons spiritueuses	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Cuivre-AA
Boissons spiritueuses	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée Calcium-AA
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Obscuration	Calcul*	Méthode interne référencée OBSC

**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

### **Portée 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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
<b>Produits d'origine végétale :</b> Boissons alcoolisées : Spiritueux Vins	DiButylPhtalate (DBP) DiEthylHexylphtalate (DEHP)	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide <b>Analyse :</b> GC-MS	Méthode interne GC-PHTALATES
<b>Produits d'origine végétale :</b> Spiritueux	DilsoNonyPhtalate (DINP)	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide <b>Analyse :</b> GC-MS	Méthode interne GC-PHTALATES
<b>Produits d'origine végétale :</b> Boissons alcoolisées : Spiritueux Vins	Carbamate d'éthyle	<b>Analyse :</b> GC-MS	Méthode interne GC-CARBAMATE

**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

# *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 : **23/03/2022** Date de fin de validité : **31/10/2025**

Le Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Julien SENEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0715 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](http://www.cofrac.fr)