



Comité Français d'Accréditation
52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris
SIRET : 397 897 487 00031
Téléphone : +33 (0)1.44.68.82.20
Site internet : www.cofrac.fr

Attestation d'accréditation
Accreditation certificate

N° 1-0883
Rev. 16

Bénéficiaire / Beneficiary: CHAMBRE DEPARTEMENTALE D'AGRICULTURE
Opérant sous le nom / Operating as: CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CHARENTE - Laboratoire
d'Œnologie

Identifiant légal / *Legal identifier: N° 181600016*

Adresse / *Address: 7 rue du Stade, 16130, SEGONZAC, FRANCE*

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que l'organisme satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application du Cofrac pour son activité Essai / Analyse, pour les activités et sites précisées dans l'annexe technique ci-après, 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). / *The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that the body fulfils the requirements of the standard **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** and Cofrac's application rules for its activity of Testing, for the activities and locations described in the following technical annex, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Le Cofrac est signataire de l'accord de reconnaissance multilatéral de l'European co-operation for Accreditation (EA) pour les activités objets de la présente attestation. / *Cofrac is signatory of the European Co-operation for Accreditation (EA) multilateral agreement for the activities covered by this certificate.*

Cette version de l'attestation remplace toute version précédemment émise / *This version of the certificate supersedes all previously issued versions.*

Seul le texte en français engage la responsabilité du Cofrac / *Cofrac's liability applies only on the French text.*

Date de prise d'effet / *Valid from: 08/04/2026*

Date de fin de validité / *Valid until: 29/02/2028*

Approuvé par / *Approved by:*

DocuSigned by:
Sofaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

L'accréditation peut être retirée, suspendue ou sa portée modifiée 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 / *The accreditation can be withdrawn, suspended or its scope modified at any time. For a proper use the scope of accreditation and its validity should be checked on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Annexe technique / Technical annex

AGROALIMENTAIRE / FOOD AND FOOD PRODUCTS

Sites intervenant dans le cadre de l'accréditation de l'organisme / *Locations included in the organisation's accreditation:*

Désignation	Adresse complète
Laboratoire d'Œnologie	7 rue du Stade, 16130, SEGONZAC, FRANCE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFVL	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne MAS12
RFXI	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFXJ	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFVN	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité volatile	Calcul* par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne MAS13
RFXK	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité volatile	Calcul* par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFXG	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Acétate d'Ethyle	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
RFXL	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Alcools supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
RFXR	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Ethanal et Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
RFXT	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Extrait sec total	Evaporation Etuve Pesée	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFXY	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil B.S. de l'O.I.V.
RFXZ	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
RFY8	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique brut	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
RFY9	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement C.E.E 2870/2000 modifié
SB10	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne MAS11
RG56	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MAS14
RG7W	Pineau des Charentes	Titre alcoométrique volumique De 14 à 24 %vol	Réflectance proche IR	Méthode interne MA35

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

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFWQ	Vins Moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MA 12
RFYY	Vins, moûts	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MA 41
RFZI	Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MA 42
RFZZ	Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG0H	Vins Moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne MA 12
RG0J	Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG11	Vins	Acidité volatile De 0,09 à 0,68 g.L-1 H2SO4	Calcul* à partir de la teneur en acide acétique	Méthode interne MA 44
RG0V	Vins Moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG33	Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG3G	Vins Moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG4G	Vins Glucose + Fructose > 10 g.L-1	Glucose + Fructose De 100 à 217 g.L-1	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne MA 35
RG4J	Vins Moûts	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MA 40
RG59	Vins Moûts	Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG65	Vins Glucose + Fructose < 10 g.L-1	pH De 2.99 à 3.70	IRTF	Méthode interne MA 08
RG5Y	Vins Moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
SAI8	Vins Glucose + Fructose < 10 g.L-1	Titre alcoométrique volumique	Spectrométrie réflectance proche IR	Méthode interne Réflectance IR – MA 01 ou MA 34

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG8D	Vins, moûts	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
RG0N	Vins Glucose + Fructose < 10 g.L-1	Acidité totale De 3.82 à 7.57 g.L-1 H2SO4 De 78 à 155 meq.L-1	IRTF	Méthode interne MA 07
RG8K	Vins Glucose + Fructose < 10 g.L-1	Titre alcoométrique volumique De 7.6 à 13.88 %vol	IRTF	Méthode interne MA 06

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

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.

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