

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0958 rév. 10**

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

GENSAC OENOLOGIE

N° SIREN : 434938007

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 :***GENSAC OENOLOGIE S.A.R.L****5 impasse de la Gare****16130 GENSAC LA PALLUE**

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* : **15/06/2021**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2023**

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).

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° 1-0958 Rév 9.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0958 [Rév 9](#).

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° 1-0958 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

GENSAC OENOLOGIE S.A.R.L
5 impasse de la Gare
16130 GENSAC LA PALLUE

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : **LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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, <10 g.L ⁻¹ Glucose + fructose	Titre alcoométrique volumique De 8 à 14.5% vol/vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référéncée E4-MO-003
Vins	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne référéncée E4-MO-002
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne référéncée E4-MO-002
Vins	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne référéncée E4-MO-002
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référéncée E4-MO-001
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référéncée E4-MO-001
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique De 9,4 à 15 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Acide acétique De 0,2 à 1,05 g.L ⁻¹ .	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Acidité totale De 2,5 à 6,4 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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 secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	pH De 2,8 à 3,6	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Glucose + Fructose De 0,3 à 8 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Acide malique De 0,3 à 3,5 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g.L ⁻¹	Acide lactique De 0,3 à 2 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins	Acidité acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne référéncée E4-MO-002
Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référéncée E4-MO-002

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.

Portée flexible FLEX1**Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	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

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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, 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	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

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins de liqueur Glucose + Fructose > 115 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique De 15,96 à 20,03 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins de liqueur Glucose + Fructose > 115 g.L ⁻¹	Glucose + Fructose De 115 à 200 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Vins de liqueur Glucose + Fructose > 115 g.L ⁻¹	Acidité totale De 1,91 à 4,31 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne référéncée E4-MO-005
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée E5-MO-013
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Titre alcoométrique volumique brut	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée E5-MO-004
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée E5-MO-013
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référéncée E5-MO-010
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référéncée E5-MO-003

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référencée E5-MO-009
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référencée E5-MO-009
Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicoles	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée E5-MO-009
Boissons spiritueuses	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée E5-MO-002
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs : Butanol-2, Propanol, Isobutanol, Butanol-1, Méthyl-2 Butanol, Méthyl-3 Butanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée E5-MO-002
Boissons spiritueuses	Hexanol, Phényl-2 éthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée E5-MO-002
Boissons spiritueuses	Esters : Formiate d'éthyle, Acétate d'éthyle, Butyrate d'éthyle, Acétate d'isoamyle, Lactate d'éthyle, Succinate de diéthyle, Caprylate d'éthyle (C8), Caprate d'éthyle (C10), Laurate d'éthyle(C12)	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée E5-MO-002
Boissons spiritueuses	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée E5-MO-002

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.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Vins de liqueur De 125 à 180 g.L-1 de sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique réel De 16 à 21% vol	Spectrophotométrie réflectance proche infrarouge	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Titre alcoométrique volumique brut	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil BS de l'O.I.V

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

Portée fixe

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	DiButylPhtalate (DBP)	Extraction : Liquide/liquide Analyse : GC-MS	Méthode interne référencée E5-MO-014
Boissons spiritueuses	DiEthylHexylphtalate (DEHP)	Extraction : Liquide/liquide Analyse : GC-MS	Méthode interne référencée E5-MO-014
Boissons spiritueuses	DiIsoNonylPhtalate (DINP)	Extraction : Liquide/liquide Analyse : GC-MS	Méthode interne référencée E5-MO-014

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

Portée fixe :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons : vins, boissons spiritueuses, moûts et autres boissons	Détermination de la teneur en Argent, Aluminium, Arsenic, Barium, Cadmium, Cobalt, Chrome, Calcium, Cuivre, fer, Plomb, Potassium, Magnésium, Manganèse, Mercure, Sodium, Zinc	Détection et qualification : MP-AES	Méthode interne référence E5-MO-021

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

Date de prise d'effet : **15/06/2021** Date de fin de validité : **31/10/2023**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0958 Rév. 9.

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