

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1788 rév. 15**

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

**SAS LABORATOIRES OCEANIA**

N° SIREN : 448049668

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 OCEANIA - Doué la Fontaine**  
**ZI La Saulaie**  
**49700 DOUE LA FONTAINE**

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* : **22/03/2023**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2023**

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](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° 1-1788 Rév 14.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1788 [Rév 14](#).*

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° 1-1788 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE OCEANIA - Doué la Fontaine**  
**ZI La Saulaie**  
**49700 DOUE LA FONTAINE**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Portée FLEX1 :

<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, boissons à faible teneur en alcool	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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	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	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	Surpression	Aphrométrie	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

<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	Glucose/Fructose	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée	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 :**

<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, boissons à base de vin, boissons à faible teneur en alcool et boissons désalcoolisées à base de vin	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78/02
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée I-78/72
Vins,boissons à base de vin, boissons à faible teneur en alcool et boissons désalcoolisées à base de vin	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/64
Vins, boissons à base de vin	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée I-78/82
Vins,boissons à base de vin, boissons à faible teneur en alcool et boissons désalcoolisées à base de vin	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée I-78/64
Vins, boissons à base de vin, boissons à faible teneur en alcool et boissons désalcoolisées à base de vin	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/20
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78/04

**Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques***(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	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée I-78/20
Vins, boissons à base de vin	Titre alcoométrique volumique	Distillation et Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78/04
Vins	Acide volatile calculée à partir d'acide acétique De 0,8 à 22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-78/20
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/20
Vins, boissons à base de vin, boissons à faible teneur en alcool et boissons désalcoolisées à base de vin	Sucres totaux	Hydrolyse Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-78/20
Vins	Titre alcoométrique en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée I-78/86
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée I-78/86

*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 sur les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul*

Portée FLEX1 :

<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 78/115)</i>			
<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 vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	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 vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	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 :

<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 78/115)</i>			
<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 non vitivinicole et éthanol d'origine agricole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-115/01
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole et éthanol d'origine agricole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-115/01
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée I-115/02
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée I-115/07
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole et éthanol d'origine agricole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référencée I-115/03
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référencée I-115/09
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée I-115/12
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée I-115/04

**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)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Densité 20°C/20°C	Calcul à partir de la masse volumique	Méthode interne référencée I-115/11
Boissons spiritueuses	Indice de réfraction	Réfractométrie	Méthode interne référencée I-115/10
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée I-115/09
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée I-115/03
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée I-115/28
Boissons spiritueuses	Sucres totaux	Hydrolyse -Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-115/30
Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée I-115/31

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 / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques***(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Cidres et poirés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78compl/03
Cidres et poirés	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée I-78compl/07
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée I-78compl/12
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée I-78compl/12
Cidres et poirés	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée I-78compl/04
Cidres et poirés	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée I-78compl/31
Cidres et poirés	Sucres totaux	Hydrolyse Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-78compl/29
Cidres et poirés	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78compl/28
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée I-78compl/30

<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/HP AAB)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Cidres et poirés	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée I-78compl/27
Boissons aromatisées à base de vin, vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/73
Cidres et poirés	Acidité volatile	Calcul à partir de la teneur en acide acétique	Méthode interne référencée I-78compl/32
Cidres et poirés	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-78compl/32

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 :**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons non alcoolisées	Détermination de la masse volumique à 20°C et de la densité 20°C/20°C	<b>Préparation / Analyse :</b> Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthodes internes I-118/02 et I-118/07
Boissons non alcoolisées	Détermination du °Brix	<b>Préparation / Analyse :</b> Réfractométrie	Méthode interne I-118/08
Boissons non alcoolisées	Détermination de l'Acidité titrable	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne I-118/30
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Sucres totaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse Méthode enzymatique automatisée Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne I-118/33
Boissons non alcoolisées	Détermination du pH	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie automatisée	Méthode interne I-118/37

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 :**

<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 78/98)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Bières	Alcool/Teneur en éthanol	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique	Méthode interne référencée I-98/03
Bières	Extrait primitif	Calcul *	Arrêté du 29 octobre 1985 relatif aux méthodes d'analyses de la bière



**Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques***(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Bières	Supression	Aphrométrie	Méthode interne référencée I-98/13
Bières	pH	Potentiométrie automatique	Méthode interne référencée I-98/25
Bières	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-98/28
Bières	Dioxyde de soufre total	Entrainement à l'air	Méthode interne référencée I-98/12

*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 entrant 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](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **22/03/2023** Date de fin de validité : **31/12/2023**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1788 Rév. 14.

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)