

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1802 rév. 14**

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

OENOPOLE DE GASCOGNE

N° SIREN : 388454001

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 OENOLOGIQUE DE GASCOGNE**

ZA Bellevue
2 rue des Arts
32330 GONDRIN

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* : **12/12/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2027**

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:

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° 1-1802 Rév 13.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1802 [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° 1-1802 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE DE GASCOGNE

ZA Bellevue

2 rue des Arts

32330 GONDRIN

Dans son unité :

- **LOG**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

Portée FIXE

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Titre alcoométrique total	Calcul*	Méthodes internes ILO02141 (TAV distillation) ILO02114 (TAV proche IR)
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne ILO02104
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne ILO02104
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique	Méthode interne DLO02037
Vins <25 g/L Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique de 9 à 15 % vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne DLO02024
Vins moelleux de 25 à 180 g/L Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique de 10 à 13 % vol.		
Flocs de 100 à 180 g/L Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique de 13.5 à 19.5 % vol.		
Vins	Composés Phénoliques DO 280	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne ILO05224
Vins, Moût	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne ILO02151
Vins, Moût	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne ILO02151

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins Vins secs Glucose + Fructose < 20 g/L	Acidité volatile De 0.08 à 0.80 g.l-1 H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne ILO02155
Vins Glucose + Fructose de 20 à 140 g/L	Acidité volatile De 0.24 à 0.96 g.l-1 H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne ILO02155
Vins Glucose + Fructose < 20 g/L	Titre alcoométrique volumique De 7 à 16 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne ILO02155
Vins Glucose + Fructose de 20 à 140 g/L	Titre alcoométrique volumique De 11 à 14 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne ILO02155
Vins Glucose + Fructose < 140 g/L	Glucose + Fructose De 1.2 à 140 g/L	I.R.T.F	Méthode interne ILO02155
Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique*	Méthode interne ILO02154

Portée 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.

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

Portée flexible FLEX1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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
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	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
Moûts, 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	DO 420; DO 520; DO 620 Nuance Intensité colorante	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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, Moût	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UVvisible par séquentiel	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, Moût	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UVvisible par séquentiel	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UVvisible par séquentiel	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 méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne ILO02110
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Substances volatiles	Calcul *	Méthode interne ILO05012
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Extrait sec total	Calcul *	Méthode interne ILO05003
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Alcools supérieurs (Butan-1-ol, Butan-2-ol, Propanol, 2-méthylpropanol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol)	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne ILO05012
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne ILO05012
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicoles	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne ILO05012
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Obscuration	Calcul*	Méthode interne DLO02048
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Acidité Totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne ILO05009

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 d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Acidité Volatile	Entraînement à la vapeur titrimétrie	Méthode interne ILO05008
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Intensité colorante	Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ILO05017
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et non vitivinicole	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne ILO05006
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acétate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse DéTECTEUR à ionisation de flamme	Méthode interne ILO05012

Portée 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.

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

Portée flexible FLEX1

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 d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement (CE) 2870/2000
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement (CE) 2870/2000
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Substances volatiles	Calcul *	Règlement (CE) 2870/2000
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Extrait sec total	Calcul *	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Alcools supérieurs (Butan-1-ol, Butan-2-ol, Propanol, 2-méthylpropanol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol)	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'OIV

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acétate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de flamme	Recueil BS de l'OIV

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

*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

Date de prise d'effet : **12/12/2024** Date de fin de validité : **31/05/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1802 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
--