

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6587 rév. 3**

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

N° SIREN : 183300052

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 :***OENOCENTRE SOUSSAC****7-11 Le Bourg**
33790 SOUSSAC

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* : **01/02/2022**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2027**

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

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° 1-6587 Rév 2.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6587 [Rév 2](#).

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° 1-6587 rév. 3

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

OENOCENTRE SOUSSAC
7-11 Le Bourg
33790 SOUSSAC

Dans son unité :

- UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE 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 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Vins | Acide acétique | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible | Méthode interne référencée ME Séquentiel |
| Vins | Acide L malique | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible | Méthode interne référencée ME Séquentiel |
| Vins, moûts | Acide sorbique | Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Visible | Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible |
| Vins, moûts | Acide tartrique | Spectrophotométrie UV-Visible manuelle | Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible |
| Vins, moûts | Composés phénoliques D.O. 280 | Spectrophotométrie UV-Visible manuelle | Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible |
| Vins, moûts | Dioxyde de carbone | Acidification Mesure de conductivité (Corning) | Méthode interne référencée ME Dioxyde de Carbone, |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre libre | Iodométrie manuelle | Méthode interne référencée ME SO2 ripper |
| Vins | Dioxyde de soufre libre | Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel | Méthode interne référencée ME Séquentiel |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle | Méthode interne référencée ME SO2 ripper |
| Vins | Dioxyde de soufre total | Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel | Méthode interne référencée ME Séquentiel |
| Vins, moûts | Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre de flamme |
| Vins | Acide volatile calculée | Calcul à partir de l'acide acétique | Méthode interne référencée ME Séquentiel |

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 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
|---|---|--|--|
| Vins | Glucose + fructose | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible | Méthode interne référencée ME Séquentiel |
| Vins, moûts | Potassium | Spectrométrie d'émission de flamme | Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre de flamme |
| 1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs | Acidité totale 1 - de 51.0 à 122.44 meq/l 2 - de 55.10 à 114.28 meq/l | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs | Composés phénoliques de 24 à 122 | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| 1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs | Dioxyde de carbone 1 - de 100 à 1300 mg/l 2 - de 110 à 1370 mg/l | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| 1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins liquoreux 230 g/L Sucres réducteurs | pH 1 - De 3.10 à 4.10 2 - De 3.15 à 4.10 | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs | Titre alcoométrique volumique de 8 à 16 % vol | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| Vins liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs | Titre alcoométrique volumique de 8,20 à 15,70 % vol. | I.R.T.F. | Méthode interne référencée ME IRTF |
| Vins | Titre Alcoométrique en Puissance (%vol) | Calcul* | Méthode interne référencée ME Oenodoc |
| Vins | Titre Alcoométrique en Total (%vol) | Calcul* | Méthode interne référencée ME Oenodoc |

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.

PORTEE FLEX 1

| 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 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| 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 | Calcium | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620 | Spectrophotométrie UV-Visible manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Cuivre | Spectrométrie d'absorption atomique | 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 total | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie | 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 | 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 | pH | Potentiométrie manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| Vins, moûts | Substances réductrices | Défécation Iodométrie manuelle | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V. |
| 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. |

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

#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 : **01/02/2022** Date de fin de validité : **31/01/2027**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6587 Rév. 2.

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