

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6787 rév. 5**

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

**BOETTO EXPLOITATION**

N° SIREN : 850791955

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 BOETTO SAS****883 Quai des Moulins  
34200 SETE**

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* : **01/05/2025**Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2030**

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:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
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](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° 1-6787 Rév 4.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6787 [Rév 4](#).*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-6787 rév. 5

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE BOETTO SAS**  
**883 Quai des Moulins**  
**34200 SETE**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE BOETTO SAS**

Elle porte sur :

**Unité technique : LABORATOIRE BOETTO SAS**

Portée FLEX 1 :

<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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	pH	Potentiométrie manuelle	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 total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	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	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts,, Moûts, concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	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** :

<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 (0,6 < sucres < 15 g/l)	Titre alcoométrique volumique (9 < TAV < 15 %)	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée MO/05
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C et du titre alcoométrique volumique)	Méthode interne référencée MO/07
Vins	Recherche acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MO/13
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique séquentielle et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO/45
Vins	Titre alcoométrique total	Calcul*	Méthode interne référencée MO/05
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique séquentielle et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO/45
Vins	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique séquentielle et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO/45
Vins, moûts	Fer	Méthode colorimétrique séquentielle et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO/45

**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 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 (< 10 g/l de glucose/fructose)	Acidité totale de 44 ,9 à 97,9 meq/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46
Vins (< 10 g/l de glucose/fructose)	pH de 3 à 4,5	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46
Vins (< 10 g/l de glucose/fructose)	Acidité volatile de 2 à 20,4 meq/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46
Vins (< 10 g/l de glucose/fructose)	Dioxyde de soufre libre de 15 g/l.à 45 g/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46
Vins (< 10 g/l de glucose/fructose)	Dioxyde de soufre total de 20 g/l.à 180 g/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46
Vins (< 10 g/l de glucose/fructose)	Masse volumique De 0,9880 à 0,9990 g.cm <sup>-3</sup> et Densité 20°C/20°C De 0 à 10g/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO/46

**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 résultats intermédiaires entrant dans le calcul final

# *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 : **01/05/2025** Date de fin de validité : **30/04/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6787 Rév. 4.

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------