

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6963 rév. 6**

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

**EVV**

N° SIREN : 848290169

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 OENOLOGIE EVV**  
**avenue de Bordeaux**  
**33220 PORT SAINTE FOY ET PONCHAPT**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

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.*

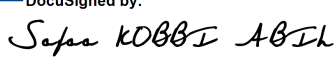
Date de prise d'effet / *Valid from* : **22/10/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/05/2028**

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](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° 1-6963 Rév 5.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6963 Rév 5.*

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° 1-6963 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE OENOLOGIE EVV**  
**avenue de Bordeaux**  
**33220 PORT SAINTE FOY ET PONCHAPT**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE OENOLOGIE EVV**

Elle porte sur :

#### 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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins secs < 10 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,00 à 15,50% vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne MO LAB 04
Vins doux De 10 à 200 g/L de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10,00 à 14,50% vol.	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne MO LAB 04
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)	Méthode interne MO LAB 18
Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO LAB 03
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo- réduction	Méthode interne MO LAB 44
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo- réduction	Méthode interne MO LAB 44
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO LAB 45
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO LAB 45

**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	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO LAB 45
Vins	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO LAB 45
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne MO LAB 45
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne MO LAB 45
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 0,9873 à 1,0000 g/mL	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10.6 à 16.3 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acidité totale De 47 à 130 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	pH De 2,9 à 4,2	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acidité volatile de 2 à 21 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Composés phénoliques DO280 De 15 à 103	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins < 10 g/l de Glucose + Fructose	Acide malique De 0,2 à 4,3 g/l	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 0,9930 à 1,0220 g.cm <sup>-3</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	Titre alcoométrique volumique De 10 à 15 %v/v	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	Acidité totale De 51 à 116 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	pH De 2,9 à 4,0	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	Acidité volatile De 3 à 20 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins moelleux	Glucose, fructose De 10 à 60 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins liquoreux	Masse volumique et Densité 20°C/20°C De 1,013 à 1,073 g/mL	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins liquoreux	Acidité totale De 63 à 112 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37

<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 liquoreux	pH De 3,0 à 3,9	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins liquoreux	Glucose, fructose De 60 à 270 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne MO LAB 37
Vins	Intensité colorante (IC) et Nuance	Calcul*	Méthode interne MO LAB 37
Vins	Intensité colorante modifiée (ICM)	Calcul*	Méthode interne MO LAB 37

**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 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	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	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
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	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

**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	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	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.

# *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 : **22/10/2025** Date de fin de validité : **31/05/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6963 Rév. 5.

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)