

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7120 rév. 1**

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

**OENO-LABO**

N° SIREN : 491216370

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 :***OENO-LABO****15, rue Pierre Viala**  
**16130 SEGONZAC**

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* : **07/12/2023**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2026**

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° 1-7120.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7120.*

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° 1-7120 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**OENO-LABO**  
**15, rue Pierre Viala**  
**16130 SEGONZAC**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE DE SEGONZAC**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### **Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 10
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 13
Vins, moûts	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 11
Vins, moûts	Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 12
Vins, moûts	Acidité volatile calculée* De 0 à 1,2 g.L-1 (Acide acétique)	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 28
Vins, moûts	Acidité totale De 0 à 7g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne P-L-AOL 14
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne P-L-AOL 14

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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 < 50 g.L-1 de Glucose, Fructose	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 19
Vins < 50 g.L-1 de Glucose, Fructose	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 30
Vins < 10 g.L-1 de Glucose, Fructose	Titre alcoométrique volumique De 7 à 15 % vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne P-L-AOL 17
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Balance hydrostatique	Méthode interne P-L-AOL 31
Vin	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne P-L-AOL 31
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C	Densimétrie par balance hydrostatique	Méthode interne P-L-AOL 22
Vin	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne P-L-AOL 22

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.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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, 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	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	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

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	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

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

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

### **Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins de liqueur	Titre alcoométrique volumique De 15 à 22 % vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne P-L-AOL 17
Vins de liqueur	Substances réductrices De 110 à 190 g/l	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne P-L-AOL 16
Vins de liqueur	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne P-L-AOL 30
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Calcul* à partir de l'acidité totale et l'acidité volatile	Méthode interne P-L-AOL 20
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entrainement à la vapeur Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne P-L-AOL 18
Cognac de 37 à 55% vol.	Titre alcoométrique volumique réel	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne P-L-AOL 17
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Balance hydrostatique	Méthode interne P-L-AOL 21
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne P-L-AOL-21
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie par balance hydrostatique	Méthode interne P-L-AOL 22
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne P-L-AOL-22

**Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques***(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne P-L-AOL 25
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne P-L-AOL 24
Boissons spiritueuses	Substances volatiles : Méthanol, Propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, méthyl-2-propanol, méthyl-2-butanol, méthyl-3-butanol, butanol-1, butanol-2	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne P-L-AOL 26
Boissons spiritueuses	Somme des substances volatiles	Calcul*	Méthode interne P-L-AOL 26
Boissons spiritueuses	Obscuration	Calcul*	Méthode interne P-L-AOL 34

*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.

*#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 : **07/12/2023**    Date de fin de validité : **30/09/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7120.

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)