



Comité Français d'Accréditation
52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris
SIRET : 397 897 487 00031
Téléphone : +33 (0)1.44.68.82.20
Site internet : www.cofrac.fr

Attestation d'accréditation
Accreditation certificate

N° 1-7234
Rev. 4

Bénéficiaire / Beneficiary: UNION AGRICOLE ET ŒNOLOGIQUE D'AQUITAINE
Opérant sous le nom / Operating as: ENOSENS Grézillac - UAOA

Identifiant légal / *Legal identifier*: N° 919162420

Adresse / *Address*: 279 route de Lolibey, 33420, Grézillac, FRANCE

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que l'organisme satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application du Cofrac pour son activité Essai / Analyse, pour les activités et sites précisées dans l'annexe technique ci-après, 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). / *The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that the body fulfils the requirements of the standard NF EN ISO/IEC 17025 : 2017 and Cofrac's application rules for its activity of Testing, for the activities and locations described in the following technical annex, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Le Cofrac est signataire de l'accord de reconnaissance multilatéral de l'European co-operation for Accreditation (EA) pour les activités objets de la présente attestation. / *Cofrac is signatory of the European Co-operation for Accreditation (EA) multilateral agreement for the activities covered by this certificate.*

Cette version de l'attestation remplace toute version précédemment émise / *This version of the certificate supersedes all previously issued versions.*

Seul le texte en français engage la responsabilité du Cofrac / *Cofrac's liability applies only on the French text.*

Date de prise d'effet / *Valid from*: **07/03/2026**

Date de fin de validité / *Valid until*: **30/09/2028**

Approuvé par / *Approved by*:

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

L'accréditation peut être retirée, suspendue ou sa portée modifiée 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 / *The accreditation can be withdrawn, suspended or its scope modified at any time. For a proper use the scope of accreditation and its validity should be checked on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Annexe technique / Technical annex

AGROALIMENTAIRE / FOOD AND FOOD PRODUCTS

Sites intervenant dans le cadre de l'accréditation de l'organisme / *Locations included in the organisation's accreditation:*

Désignation	Adresse complète
Laboratoire d'Œnologie	279 route de Lolibey, 33420, Grézillac, FRANCE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFWQ	Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne DM-ATP
RFYY	Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne DM-HIT
RFZI	Vins	Acide L-Malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne DM-HIT
RFZZ	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
RG00	Vins	Acide tartrique	Colorimétrie	Méthode interne DM-SHI
RG0H	Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne DM-ATP
RG0K	Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG11	Vins	Acidité volatile	Calcul* à partir de la teneur en acide acétique	Méthode interne DM-HIT

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG0V	Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG1M	Vins	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG1N	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'OIV
RG1V	Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Dioxyde de carbone De 0,1 à 1,7 g/l	IRTF	Méthode interne DM-FOSS
RG1Z	Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne DM-SHI
RG29	Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG33	Vins	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG2W	Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne DM-HIT
RG3G	Vins	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG38	Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne DM-HIT
RG40	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'OIV
RG49	Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG4J	Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne DM-HIT
RG52	Vins	Intensité colorante modifiée	Calcul*	Méthode interne DM-SHI
RG59	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'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG65	Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	pH De 3,1 à 4	IRTF	Méthode interne DM-FOSS
RG5Y	Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG6F	Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG6Y	Vins	Sodium	Spectrométrie d'émission de flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG8G	Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne E-DOC
RG8D	Vins	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
RG8I	Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne E-DOC
RG0N	Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Acidité totale De 50 à 115 meq. L-1	IRTF	Méthode interne DM-FOSS

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG8K	Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Titre alcoométrique volumique De 10 à 14,5 % vol.	IRTF	Méthode interne DM-FOSS

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

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.

FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.