

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7307 rév. 5**

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

AQUATYCIA COEA
N° SIREN : 879224509

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 :*

AQUATYCIA COEA
22 rue du 8 mai 1945
33150 CENON

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).

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).

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 / *Valid from* : **25/10/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **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).
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° 1-7307 Rév 4.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7307 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 www.cofrac.fr
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-7307 rév. 5

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AQUATYCIA COEA
22 rue du 8 mai 1945
33150 CENON

Dans son unité :

- Laboratoire d'Oenologie

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : AQUATYCIA COEA

Portée 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 78/78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne MOC33-1
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne MOC18-2
Vins Vins secs et liquoreux	Titre alcoométrique volumique	Transmittance proche IR De 10 à 16 % vol	Méthode interne MOC30-1
Moûts, moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MOC23-3 détermination du TAV
Vins et moûts	Intensité, Nuance, Intensité colorante modifiée	Calcul*	Méthode interne MOC18-3
Vins	Acidité volatile calculée De 1 à 16,5 meq/l	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne MO-C32-1
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée colorométrique	Méthode interne MO-C32-1
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorométrique	Méthode interne MO-C32-1
Vins	Sucres totaux	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne MO-C32-1
Vins	Saccharose	Calcul*	Méthode interne MO-C32-1

Agroalimentaire / Boissons (Hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques

(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/78)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MOC30-1
Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densité électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO-spi2
Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne MO-V-1
Vins et moûts Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	Acidité totale	Titrimétrie automatisée	Méthode interne MO-V-2
Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne MO-C41-2
Vins et moûts Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MO-C41-3
Boissons à base de vin, vins aromatisés, boissons issues de la désalcoolisation partielle ou totale de vin, cocktails à base de vins, apéritifs à base de vin	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne MO-C5-C35-2

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

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.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (Hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 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 et moûts	Titre alcoométrique volumique	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
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 et 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 et 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 et moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et 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	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Absorbance DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Méthanol	Distillation + Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts, Moût concentré et moût concentré rectifié	Sucres	Réfractométrie Abbe	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Agroalimentaire / Boissons (Hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vin	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acide malique (L)	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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

Portée 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 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Furfural	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne MOC18-5
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne MO-SPI-6
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO-Spi-1
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO-Spi-2
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité Totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo ou potentiométrique	Méthode interne MO-Spi-4
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Alcools Supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Ethanal et acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Furfural	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne MOC18-5
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne MOC-SPI-6
Boissons spiritueuses	Somme des alcools supérieurs	Calcul*	Méthode interne MO-C37-2 et MO-C37-3
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité fixe	Calcul*	Méthode interne MOC-SPI-6
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Calcul*	Méthode interne MO-C37-2 et MO-C37-3

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 entrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (Hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo ou potentiométrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Alcools supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Ethanal et acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V

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

Date de prise d'effet : **25/10/2025** Date de fin de validité : **30/04/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7307 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 www.cofrac.fr
--