

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6078 rév. 2**

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

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE**

N° SIREN : 183300052

Satisfait aux exigences de la norme  
*Fulfils the requirements of the standard*

**NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**

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 OENOCENTRE BERGERAC-DURAS**  
**ZA Vallade Bridet Sud**  
**24100 BERGERAC**

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009).

*Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).*

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* : **01/10/2017**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2022**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*  
La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*The Pole Manager,*

**Safaa KOBBI ABIL**

Accréditation Non Valide

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° 1-6078 Rév 1.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6078 [Rév 1](#).*

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° 1-6078 rév. 2

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE OENOCENTRE BERGERAC-DURAS**  
**ZA Vallade Bridet Sud**  
**24100 BERGERAC**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée flexible FLEX1

<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 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
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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

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

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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 total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	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 et moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	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 et moûts	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 et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PROC Analyse des Densités optiques au Génésys 10S
Vins et moûts	Caractéristiques chromatiques	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Recherche diglucoside du malvidol	Oxydation nitreuse + examen de fluorescence à 365nm	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.

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

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne PROC Analyse du Titre Alcoométrique Volumique et Sucres Totaux au SPECTALYSER
Vins et moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne PROC Analyse de l'Acidité Volatile, du SO2 Libre et du SO2 Total au flux continu

**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 et moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne PROC Analyse de l'Acidité Volatile, du SO <sub>2</sub> Libre et du SO <sub>2</sub> Total au flux continu
Vins et moûts	Dioxyde de carbone	Acidification + mesure de conductivité (CO <sub>2</sub> LAB)	Méthode interne PROC Dosage du Dioxyde de Carbone par la méthode CO <sub>2</sub> LAB
Vins et moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne PROC Analyse au Gallery+ du Glucose + fructose et de l'acide-L-malique
Vins et moûts	Acide malique (L)	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne PROC Analyse au Gallery+ du Glucose + fructose et de l'acide-L-malique
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PROC Dosage de l'acidité totale par électrotitrimétrie Méthode automatique à l'ATP3000
Vins et moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PROC Dosage du pH par potentiométrie Méthode automatique à l'ATP 3000
Vins et Moûts	Dioxyde de Soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne PROC Analyse de l'AV, du SO <sub>2</sub> libre et du SO <sub>2</sub> total au flux continu

*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.*

*# 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 : **01/10/2017** Date de fin de validité : **30/09/2022**

Le Responsable d'Accréditation Pilote  
*The Pilot Accreditation Manager*

**Julien SENEZ**

Accréditation Non Valide

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6078 Rév. 1.

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)