

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6753 rév. 4**

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

**CENTRE OENOLOGIQUE AQUITAIN COEA**

N° SIREN : 849660477

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 :***CENTRE OENOLOGIQUE AQUITAIN****22 rue du 8 mai 1945****33150 CENON**

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* : **1602/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2025**

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**



**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° 1-6753 Rév 3.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6753 [Rév 3](#).*

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° 1-6753 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**CENTRE OENOLOGIQUE AQUITAIN**  
**22 rue du 8 mai 1945**  
**33150 CENON**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

#### 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 78/78)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et moûts	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MOC33-1
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée MOC18-2
Vins Vins secs et liquoreux	Titre alcoométrique volumique	Transmittance proche IR De 10 à 16 % vol	Méthode interne référencée 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 référencée MOC23-3 détermination du TAV
Vins	Analyse de composition : Phénols volatils : 4-éthyl phénol, 4-éthyl gaïacol	Extraction SBSE Séparation par Chromatographie en Phase Gazeuse Détection par Spectrométrie de Masse	Méthode interne référencée MOC17-2
Vins et moûts	Intensité, Nuance, Intensité colorante modifiée	Calcul*	Méthode interne référencée MOC18-3
Vins	Acidité volatile calculée De 1 à 16,5 meq/l	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MO-C32-1
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée colorométrique	Méthode interne référencée 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)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorométrique	Méthode interne référencée MO-C32-1
Vins	Sucres totaux	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée MO-C32-1
Vins	Saccharose	Calcul*	Méthode interne référencée MO-C32-1
Vin	Acidité volatile	Distillation Spectrophotométrie UV visible automatisée (flux)	Méthode interne référencée MOC33-2
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	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée 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 référencée 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 référencée MO-V-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	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO-C41-2
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	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée 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 essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

**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 78/78)</i>			
<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
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 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	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

<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 78/78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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
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 essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **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>
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Furfural	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée MOC18-5
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne référencée MO-SPI-6
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée 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 référencée MO-Spi-2
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Acidité Totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo ou potentiométrique	Méthode interne référencée MO-Spi-4
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Alcools Supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine non Vitivinicole	Ethanal et acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO-C37-2
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Furfural	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée MOC18-5

<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>
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Méthode interne référencée MOC-SPI-6
Boissons spiritueuses	Somme des alcools supérieurs	Calcul*	Méthode interne référencée MO-C37-2 et MO-C37-3

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 entrant dans le calcul.

### **Portée flexible FLEX1**

<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>
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 essais en suivant 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 : **16/02/2023** Date de fin de validité : **30/04/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6753 Rév. 3.

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)