

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6587 rév. 4**

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 **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 :***OENOCENTRE SOUSSAC****7-11 Le Bourg**
33790 SOUSSAC

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)

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 / *granting date* : **11/07/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2027**

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° 1-6587 Rév 3.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6587 [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
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-6587 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

OENOCENTRE SOUSSAC
7-11 Le Bourg
33790 SOUSSAC

Dans son unité :

- UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE 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)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins	Acide L malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Visible	Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible
Vins, moûts	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre UV-Visible
Vins, moûts	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne référencée ME Dioxyde de Carbone,
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée ME SO2 ripper
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée ME SO2 ripper
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins, moûts	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre de flamme

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

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Acide volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins	Glucose + fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée ME Séquentiel
Vins, moûts	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne référencée ME Spectrophotomètre de flamme
1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs	Acidité totale 1 - de 51.0 à 122.44 meq/l 2 - de 55.10 à 114.28 meq/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs	Composés phénoliques de 24 à 122	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs	Dioxyde de carbone 1 - de 100 à 1300 mg/l 2 - de 110 à 1370 mg/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
1 - Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs	pH 1 - De 3.10 à 4.10 2 - De 3.15 à 4.10	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
Vins secs < 20 g/L Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique de 8 à 16 % vol	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
Vins moelleux et liquoreux 20 à 230 g/L Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique de 8,20 à 15,70 % vol.	I.R.T.F.	Méthode interne référencée ME IRTF
Vins	Titre Alcoométrique en Puissance (%vol)	Calcul*	Méthode interne référencée ME Oenodoc
Vins	Titre Alcoométrique en Total (%vol)	Calcul*	Méthode interne référencée ME Oenodoc

Portée fixe : 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.

PORTEE FLEX 1

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)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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	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	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	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.
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, moûts	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'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	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.

Portée flexible FLEX1 : 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

Date de prise d'effet : **11/07/2024** Date de fin de validité : **31/01/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6587 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