



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° 1-6587
Rev. 7

Bénéficiaire / Beneficiary: CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE
Opérant sous le nom / Operating as: OENOCENTRE SOUSSAC

Identifiant légal / Legal identifier: N° 183300052

Adresse / Address: 7-11 Le Bourg, 33790, SOUSSAC, 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: **11/04/2026**

Date de fin de validité / Valid until: **31/01/2027**

Approuvé par / Approved by:

DocuSigned by:
Safes 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 / The accreditation can be withdrawn, suspended or its scope modified at any time.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 OENOLOGIQUE	7-11 Le Bourg, 33790, SOUSSAC, 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
RFYY	Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ME Séquentiel
RFZI	Vins	Acide L-Malique	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ME Séquentiel
RFZT	Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ME Spectrophotomètre UVVisible
RG02	Vins, moûts	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne ME Spectrophotomètre UVVisible
RG0J	Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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 ME Séquentiel
RG0V	Vins Moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur 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
RG1M	Vins, moûts	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG1N	Vins Moûts	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	1 - Vins secs < 20 g.L-1 Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux 20 à 230 g.L-1 Sucres réducteurs	Dioxyde de carbone 1 - de 100 à 1300 mg/l 2 - de 110 à 1370 mg/l	IRTF	Méthode interne ME IRTF
RG1Z	Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne ME Spectrophotomètre UVVisible
RG29	Vins, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG2R	Vins, moûts	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne ME Dioxyde de Carbone
RG31	Vins Moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne ME SO2 ripper

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
RG33	Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG2W	Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentiel	Méthode interne ME Séquentiel
RG3E	Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne ME SO2 ripper
RG3G	Vins Moûts	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 séquentiel	Méthode interne ME Séquentiel
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
RG48	Vins, moûts	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne ME Spectrophotomètre de flamme
RG4J	Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée séquentielle et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne ME Séquentiel

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
RG52	Vins	Intensité colorante modifiée	Calcul*	Méthode interne ME Spectrophotomètre UV-Visible
RG59	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'OIV
RG67	Vins secs < 20 g.L-1 Sucres réducteurs	Composés phénoliques De 24 à 122	IRTF	Méthode interne ME IRTF
RG65	1 - Vins secs < 20 g.L-1 Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux De 20 à 230 g.L-1 Sucres réducteurs	pH 1 - De 3.10 à 4.10 2 - De 3.15 à 4.10	IRTF	Méthode interne ME IRTF
RG5Y	Vins Moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG6D	Vins, moûts	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne ME Spectrophotomètre de flamme
RG8G	Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne ME Oenodoc

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
RG8D	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
RG8I	Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne ME Oenodoc
RG0N	1 - Vins secs < 20 g.L-1 Sucres réducteurs 2 - Vins moelleux et liquoreux De 20 à 230 g.L-1 Sucres réducteurs	Acidité totale 1 - De 51.00 à 122.44 meq/l 2 - De 55.10 à 114.28 meq/l	IRTF	Méthode interne ME IRTF
SAID	Vins, moûts	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG8K	Vins moelleux et liquoreux De 20 à 230 g.L-1 Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique De 8,20 à 15,70 % vol	IRTF	Méthode interne ME IRTF
RG8K	Vins secs < 20 g.L-1 Sucres réducteurs	Titre alcoométrique volumique De 8 à 16 % vol	IRTF	Méthode interne ME IRTF

*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.