

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7234**

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

UNION AGRICOLE ET OENOLOGIQUE D'AQUITAINE

N° SIREN : 919162420

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 :*

ENOSENS Grézillac - UAOA
279 route de Lolibey
33420 GREZILLAC

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* : **01/01/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2023**

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

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).

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° 1-7234

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ENOSENS Grézillac - UAOA
279 route de Lolibey
33420 GREZILLAC

Dans son unité :

- SECTION

Elle porte sur :

Unité technique : SECTION

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	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	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 potentiométrique manuelle	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

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	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	Absorbance DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V - visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Sodium	Spectrométrie d'émission de flamme	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	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	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	Acide tartrique	Colorimétrie	Méthode interne référencée DM-SHI
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V - visible manuelle	Méthode interne référencée DM-SHI
Vin	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée DM-HIT
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée DM-HIT
Vins	Acidité volatile calculée	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée DM-HIT
Vins et moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée DM-HIT
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée DM-HIT

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	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée DM-HIT
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée DM-ATP
Vins et moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée DM-ATP
Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Titre Alcoométrique Volumique De 10 à 14,5 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée DMFOSS
Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Dioxyde de carbone De 0,1 à 1,7 g/l	I.R.T.F	Méthode interne référencée DMFOSS
Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	Acidité totale De 50 à 115 meq. L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée DMFOSS
Vins secs Glucose + fructose < 4 g/L	pH De 3,1 à 4	I.R.T.F	Méthode interne référencée DMFOSS

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

Date de prise d'effet : **01/01/2023** Date de fin de validité : **31/10/2023**

Cette annexe technique peut faire l'objet de modifications de la part du Cofrac et dans cette hypothèse, la nouvelle annexe technique annule et remplace toute annexe technique précédemment émise.

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