

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0530 rév. 6**

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)***BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / EMBALLAGES***CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PACKAGINGS*réalisées par / *performed by :***CHAMBRE D'AGRICULTURE - SERVICE VIGNE ET VIN****39, rue Michel Montaigne****CS 20115****33295 BLANQUEFORT CEDEX**

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* : **01/09/2017**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2022**

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

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° 1-0530 Rév 5.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0530 [Rév 5](#).

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° 1-0530 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :
CHAMBRE D'AGRICULTURE - SERVICE VIGNE ET VIN
39, rue Michel Montaigne
CS 20115
33295 BLANQUEFORT CEDEX

Dans ses unités :

- **CELULLE QUALITE BOUCHAGE**
- **LABORATOIRE D'ANALYSES FINES**
- **LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

Portée flexible FLEX1

| 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 | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins, moûts | Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C | Aréométrie | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| 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 | 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'O.I.V |
| Vins | Titre alcoométrique volumique | Distillation Aréométrie | 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 |

| 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 | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins | Cuivre | Spectrométrie d'absorption atomique | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| Vins | Masse volumique à 20°C et densité relative 20°C à 20°C | Densimétrie électronique | 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 eau 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, moûts | Titre alcoométrique volumique | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée | Méthode interne référencée MO A 24 |
| Vins, moûts | pH | Potentiométrie manuelle | Méthode interne référencée MO A 100 |
| Vins, moûts | Acide tartrique | Méthode automatisée spectrophotométrique U.V-visible | Méthode interne référencée MO A 133 |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie | Méthode interne référencée MO A 150 |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre libre | Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie | Méthode interne référencée MO A 160 |
| Vins, moûts | Acide sorbique | Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible | Méthode interne référencée MO A 172 |
| Vins, moûts | Composés phénoliques D.O 280 | Spectrophotométrie U.V-visible manuelle | Méthode interne référencée MO A 181 |
| Vins et moûts | Glucose, Fructose | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible | Méthode interne référencée MO X 01 |
| Vins et moûts | Acide L-malique | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible | Méthode interne référencée MO X 02 |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre libre | Méthode colorimétrique automatisée | Méthode interne référencée MO A 162 |
| Vins | Potassium | Spectrométrie d'émission de flamme | Méthode interne référencée MO A 211 |
| Vins | Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | Méthode interne référencée MO A 230 |

| 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 | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins | Méthanol | Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme | Méthode interne référencée B 34 |
| Vins | Acétate d'éthyle | Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme | Méthode interne référencée B 34 |
| Vins | SO2 total | Méthode colorimétrique automatisée | Méthode interne référencée MO A 163 |
| Vins (Glucose, Fructose < 5 g/l) | Acidité totale De 59.4 à 104.5 meq/l | I.R.T.F | Méthode interne référencée MO A 82 |
| Vins (Glucose, Fructose < 5 g/l) | pH De 2.89 à 4.02 | I.R.T.F | Méthode interne référencée MO A 101 |
| Vins (Glucose, Fructose < 5 g/l) | Titre alcoométrique volumique De 10.11 à 15.28 % v/v | I.R.T.F | Méthode interne référencée MO A 25 |
| Vins | Acide acétique De 0,10 à 1,04 g.L ⁻¹ | Méthode enzymatique automatisée | Méthode interne référencée A92 |
| Vins | Acidité volatile calculée De 1,7 à 17,3meq.L ⁻¹ | Méthode enzymatique automatisée | Méthode interne référencée A93 |

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.

Unité technique : CELLULE QUALITE BOUCHAGE

Portée fixe

| Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais mécaniques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais physiques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais de performance ou d'aptitude à la fonction (ex domaine BOUCHONS : Essais sur les bouchons) | | | | | |
|---|--|--|--------------------------------|---|--|
| Objet soumis à l'essai | Nature de l'essai | Caractéristiques ou grandeurs mesurées | Référence de la méthode* | Principe de la méthode | Principaux moyens d'essai |
| Bouchons en liège | Mesures dimensionnelles | Diamètre Longueur Ovalité | NF B 57-100 Version 12/2010 | Mesure de la longueur, du diamètre du bouchon, au pied à coulisse | Pied à coulisse |
| | | | Méthode interne B27** | Mesure de la longueur, du diamètre du bouchon Mesure automatisée | MEDCORK |
| | Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode rapide | Résistivité | NF B 57-100 Version 12/2010 | Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen de l'échelle correspondant à l'appareil utilisé | Matériel spécifique équipé d'un capteur à 2 électrodes adapté au matériau liège. |
| | | | Méthode interne B28** | Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen de l'échelle correspondant à l'appareil utilisé Mesure automatisée | MEDCORK |
| | Mesure du pourcentage de reprise dimensionnelle après compression des bouchons | Diamètre | NF B 57-100 Version 12/2010 | Mesure du diamètre du bouchon, au pied à coulisse après compression de celui ci | Machine d'essais mécaniques Pied à coulisse |

| Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais mécaniques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais physiques Biens de consommation, sports et loisirs / Emballages / Essais de performance ou d'aptitude à la fonction (ex domaine BOUCHONS : Essais sur les bouchons) | | | | | |
|---|------------------------------------|--|--------------------------------|---|---|
| Objet soumis à l'essai | Nature de l'essai | Caractéristiques ou grandeurs mesurées | Référence de la méthode* | Principe de la méthode | Principaux moyens d'essai |
| Bouchons en liège | Extraction | Force | NF B 57-100 Version 12/2010 | Les bouchons sont extraits des tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur force | Dispositif d'extraction capteur de force à jauges de contrainte |
| | Comportement à l'étanchéité | Pression | NF B 57-100 Version 12/2010 | Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur le bouchon. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée. | Dispositif de mise en pression. Manomètre |
| | Quantité de poussières résiduelles | Masse | NF B 57-100 Version 12/2010 | Collecte des poussières par agitation dans une solution éthanolique et quantification par pesée après filtration. | Filtres Balance. Dessiccateur Etuve ventilée |

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

*** 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*

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES FINES

Portée fixe

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins tranquilles | Analyse de composition : <u>Phénols volatils :</u> 4-éthyl phénol, 4-éthyl gaïacol | Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS | Méthode interne référencée B.36 |
| Vins tranquilles | Analyse de composition : <u>Haloanisoles :</u> 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole | Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS | Méthode interne référencée B.37 |
| Bouchons en liège | Analyse de migration* : <u>Haloanisoles :</u> 2,4,6-trichloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole | Migration par immersion Extraction S.B.S.E (Twister) GC/MS | Méthode interne référencée B.37 |
| Vins | Analyse de composition : <u>Phénols volatils :</u> 4-éthyl phénol, 4-éthyl gaïacol | Extraction SPME GC/MS | Méthode interne référencée B.30 |

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

* Les **conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyses : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau / volume de la solution de migration. De plus, l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

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 : **01/09/2017** Date de fin de validité : **31/08/2022**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0530 Rév. 5.

| |
|---|
| 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 |
|---|