

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0522 rév. 8**

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

LABORATOIRE COOPERATIF D'OENOLOGIE - LACO
N° SIREN : 310666813

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) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE COOPERATIF D'OENOLOGIE - LACO
Espace Médicis - Le Château
26790 SUZE LA ROUSSE

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* : **01/10/2017**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2022**

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° 1-0522 Rév 7.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0522 [Rév 7](#).

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° 1-0522 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE COOPERATIF D'OENOLOGIE - LACO
Espace Médicis - Le Château
26790 SUZE LA ROUSSE

Dans son unité :

- DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE
- DEPARTEMENT OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : DEPARTEMENT OENOLOGIE

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Guide Technique d'Accréditation en 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	Distillation 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, moûts	Glucose, Fructose	Méthode manuelle enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide malique (L)	Méthode manuelle enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	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*(Guide Technique d'Accréditation en 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	Acide lactique (L)	Méthode manuelle enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible	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, 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	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, 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	Intensité Colorante Nuance	Calcul	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Oxydation nitreuse Examen de fluorescence à 365nm	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
Vins	Magnésium	Spectrométrie d'absorption atomique	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

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***(Guide Technique d'Accréditation en 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	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 1-022
Vins, moûts	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 1-023
Vins, moûts	Titre alcoométrique Volumique total et en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée 11-001

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

(Guide Technique d'Accréditation en 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	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 1-024
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO 1-021
Vins	Potassium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MO 1-017
Vins	Sodium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne référencée MO 1-019
Vins, moûts	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne référencée MO 1-010
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 1-025
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 1-026
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 1-027
Vins, moûts	Acide tartrique	Spectrophotométrie UV-visible manuel	Méthode interne référencée MO 1-011
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 1-028
Vins, moûts	Acide malique L	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 1-029
Vins, moûts	Acide lactique L	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible	Méthode interne référencée MO 1-030
Vins secs	Acidité totale De 51,02 à 102,04 meq.l ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 1-032
Vins secs	pH De 3,3 à 4,1	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 1-032
Vins tranquilles non aromatisés et non troubles (Glucose, Fructose<20g/l- Acidité volatile<20,4 meq.l ⁻¹ , CO ₂ <1400 mg/l)	DO 280 De 20 à 60	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO 1-032
Vin	D.O 420 De 0,8 à 6,7	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne référencée MO 1-033
Vin	D.O 520 De 1,1 à 11,3	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne référencée MO 1-033
Vin	D.O 620 De 0,2 à 2,8	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne référencée MO 1-033

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Guide Technique d'Accréditation en 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	Acidité volatile calculée	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 1-031
Vins secs	Titre alcoométrique volumique De 9,6 %v/v à 16,5 % v/v	IRTF	Méthode interne référencée MO 1-032
Vin	Intensité colorante et Nuance	Calcul*	Méthode interne référencée MO 1-033

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 FLEX1 :

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine	Détermination d'une différence sensorielle perceptible ou d'une similitude entre les échantillons de deux produits.	Essai triangulaire : Présenter aux sujets 3 échantillons (dont 2 proviennent du même produit) et leur demander de déterminer l'échantillon qui n'est pas répété.	NF EN ISO 4120
Produits destinés à la consommation humaine	Etablissement d'un profil sensoriel	Situer les caractéristiques sensorielles d'un produit sur différents descripteurs	NF EN ISO 13299
Produits destinés à la consommation humaine	Mesure des réponses affectives de consommateurs en présence de produits et dans un espace contrôlé.	Comparer le niveau d'appréciation d'un produit avec celui d'autres produits ou avec un niveau d'appréciation théorique.	NF V 09-500

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Unité technique : DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE

Portée FIXE et FLEX 1 :

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660 * Règlement CEE n°2568/91 Annexe II modifié par le règlement UE 2016/1227
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960 * Règlement CEE n°2568/91 Annexe III modifié par le règlement UE 2016/1784
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656 * Règlement CEE n°2568/91 Annexe IX modifié par le règlement UE 2015/1833

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

*Portée 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 : **01/10/2017** Date de fin de validité : **30/09/2022**

La Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Véronique BARBEILLON

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0522 Rév. 7.

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