

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0588 rév. 9**

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

SOCIETE APPLICATION RECHERCHE CONSEIL OENOLOGIQUE

N° SIREN : 381361146

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) - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE SARCO
Z.A. la Jacquotte
25, rue Aristide Bergès
33270 FLOIRAC

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* : **13/06/2017**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2018**

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° 1-0588 Rév 8.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0588 [Rév 8](#).

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° 1-0588 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE SARCO
Z.A. la Jacquotte
25, rue Aristide Bergès
33270 FLOIRAC

Dans son unité :

Unité technique : LABORATOIRE SARCO

Elle porte sur :

Portée de type A1

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	Titre alcoométrique volumique	Distillation Aréométrie	Méthode interne référencée MO10 - Version 03
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO12 - Version 07
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)	Méthode interne référencée MO11 - Version 03
Vins, moûts	Sucres réducteurs	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO02 - Version 05
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO07 - Version 03
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO01 - Version 05
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO06 - Version 04

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, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO14 - Version 02
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO04 - Version 04
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO13 - Version 02
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée MO03 - Version 04
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Méthode interne référencée MO21 - Version 04
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MO18 - Version 04
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO25 - Version 03
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO19 - Version 03
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MO17 - Version 03
Vins, moûts	Acide malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO26 - Version 07
Vins, moûts	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO24 - Version 06
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO08 - Version 10
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO08 - Version 10
Vins secs	Masse volumique	Spectrophotométrie réflectance proche infrarouge automatisée	Méthode interne référencée MO28 - Version 03
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée MO34 - Version 00
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO48 - Version 00
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO49 - Version 00

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée de type A2

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, 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 volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation et dans ses versions ultérieures.

Portée de type A1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO41 - Version 00
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO40 - Version 00
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MO42 - Version 00
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO43 - Version 01
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO44 - Version 00
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO43- Version 01
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul* par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée MO43 - Version 01
Boissons spiritueuses	Sucres (glucose, fructose, saccharose)	Chromatographie liquide haute performance et réfractométrie	Méthode interne référencée MO46 - Version 01
Boissons spiritueuses	Ethanal et acétal	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Acétate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Lactate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Esters	Calcul* à partir de l'acétate d'éthyle et du lactate d'éthyle	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Furfural	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Substances volatiles	Calcul* Acidité volatile, alcools supérieurs, aldéhydes et acétate d'éthyle	Méthode interne référencée MO47 - Version 01
Boissons spiritueuses	Trans-anéthole	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47 - Version 01

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée flexible de type B

Portée générale*

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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
Vins et moûts	Analyse de composition : Méthanol Phénols volatils Haloanisoles Halophénols Géosmine Acétate d'éthyle	Préparation : Distillation ou Dérivatisation éventuelle par acétylation Extraction : S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide Analyse : GC/MS ou GC/FID

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

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/HP AAB)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Méthanol	Préparation : Distillation Analyse : GC/FID	Méthode interne référencée MO27
Vins et solutions hydro-alcooliques	Analyse de composition : Haloanisoles : 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 – Tribromoanisole Halophénols : 2,4,6 - Trichlorophénol 2,3,4,6 – Tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6 – Tribromophénol	Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS	Méthode interne référencée M031
Vins	Phénols volatils : Ethyl-4-phénol Ethyl-4-gaiacol	Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS	Méthode interne référencée MO30
Vins, Moûts	Géosmine	Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS	Méthode interne référencée MO35
Vins	Acétate d'éthyle	Préparation : Extraction SPME Analyse : GC/MS	Méthode interne référencée MO38

Commentaires : le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée flexible de type B

Portée générale*

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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
Matériaux en liège et en bois, bentonite	Analyse de migration : Haloanisoles Halophénols	Préparation : Dérivatisation éventuelle par acétylation Extraction : S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide Analyse : GC/MS

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

*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.*

Portée détaillée**

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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
Matériaux en liège et en bois, bentonite	Analyse de migration* : Haloanisoles : 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 – Tribromoanisole Halophénols : 2,4,6 - Trichlorophénol 2,3,4,6 – Tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6 – Tribromophénol	Préparation : Macération Dérivatisation par acétylation Extraction SBSE Analyse : GC/MS	Méthode interne référencée M031

Commentaires : le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée flexible de type B

Portée générale*

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux)</i>		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Vins, spiritueux, moûts	Métaux lourds et éléments minéraux	Analyse directe Spectrométrie d'Absorption Atomique Haute Résolution à Source Continue (SAA HR SC)/ Atomisation par Flamme ou Four graphite

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée**

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, boissons spiritueuses et moûts	Fer	SAA HR-SC/Flamme	Méthode interne MO 22
Vins, boissons spiritueuses et moûts	Cuivre	SAA HR-SC/ Flamme	Méthode interne MO 23
Vins	Plomb	SAA HR-SC/Four graphite	Méthode interne MO 33
Vins	Zinc	SAA HR-SC/Flamme	Méthode interne MO 36
Vins	Cadmium	SAA HR-SC/Four graphite	Méthode interne MO 37

** **La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

Commentaires : le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée de type A1

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Détection et quantification de la caséine	Préparation : Extraction Analyse : ELISA	Méthode interne MO 39 Version 01 Selon kit fournisseur (CASEIN-E - Nutricor)
Vins	Détection et quantification de l'ovalbumine	Préparation : Extraction Analyse : ELISA	Méthode interne MO 39 Version 01 Selon kit fournisseur (OVALBUMIN-E - Nutricor)

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

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 : **13/06/2017** Date de fin de validité : **30/09/2018**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Gaëlle BRIEN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0588 Rév. 8.

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