

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0522 rév. 19**

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 **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) - CORPS GRAS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE COOPERATIF D'OENOLOGIE - LACO
56 Route de Bouchet
26790 SUZE LA ROUSSE

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, 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).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / Valid from : **18/06/2026**
Date de fin de validité / Valid until : **30/09/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

DocuSigned by:
Sofia KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

Accréditation Non Valide

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 18.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0522 Rév 18.

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. 19

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE COOPERATIF D'OENOLOGIE - LACO
56 Route de Bouchet
26790 SUZE LA ROUSSE

Dans son unité :

- DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE
- DEPARTEMENT OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : DEPARTEMENT OENOLOGIE

Portée 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	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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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

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	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	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	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	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 1-022
Vins	Titre alcoométrique Volumique total et en puissance	Calcul*	Méthode interne I1-001
Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO 1-021
Vins	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne MO 1-010
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-031
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 1-026
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 1-027

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	Glucose, Fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-028
Vins	Acide malique L	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-029
Vins	Acide lactique L	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-030
Vins secs	Acidité totale De 51,02 à 102,04 meq.l ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 1-032
Vins secs	pH De 3,3 à 4,1	I.R.T.F	Méthode interne 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 MO 1-032
Vin	D.O 420 De 0,8 à 6,7	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
Vin	D.O 520 De 1,1 à 11,3	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
Vin	D.O 620 De 0,2 à 2,8	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MO 1-031
Vins secs	Titre alcoométrique volumique De 9,6 %v/v à 16,5 % v/v	IRTF	Méthode interne MO 1-032
Vin	Intensité colorante et Nuance	Calcul*	Méthode interne MO 1-033
Vin	Masse volumique et Densité 20°/20°C De 0.9885 à 0.9936 g.cm ⁻³	IRTF	Méthode interne MO 1-032
Vins	Fer	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-049
Vins	Dioxyde de carbone	Expansion volumique	Méthode interne MO 1-050

Portée 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.

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

Portée 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	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 660 COI/T20/Doc34
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3960 COI/T20/Doc35
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Préparation / Analyse : Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656 COI/T20/Doc19

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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 : **18/06/2026** Date de fin de validité : **30/09/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0522 Rév. 18.

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