Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0522 rév. 16

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
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 :* **12/01/2024**
Date de fin de validité / *expiry date :* **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,

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 15.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0522 Rév 15.

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

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0522 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

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

Dans ses unités :

- **DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE**
- **DEPARTEMENT ŒNOLOGIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE 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	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	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	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 *(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	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	Aphromètrie	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	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 automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 1-031
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Méthode interne MO 1-026
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Méthode interne MO 1-027
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 1-028
Vins, moûts	Acide malique L	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 1-029

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	Acide lactique L	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-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, moûts	Acidité volatile calculée	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne MO 1-031
Vins secs	Titre alcoomètrique 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

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.*

UNITE TECHNIQUE : DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE

Portée FLEX 1

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques *(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)*			
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 COI/T20/Doc34
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	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	Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656 COI/T20/Doc19

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 : **12/01/2024** Date de fin de validité : **30/09/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0522 Rév. 15.