

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0753 rév. 12**

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

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE LACROIX**

N° SIREN : 401690318

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)**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)*

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE D'OENOLOGIE LACROIX****58 avenue Paul Firino Martell  
16100 COGNAC**

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](http://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](http://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](http://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](http://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* : **01/10/2025**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/09/2030**

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**

DocuSigned by:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0753 Rév 11.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0753 Rév 11.*

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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0753 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE D'OENOLOGIE LACROIX**  
**58 avenue Paul Firino Martell**  
**16100 COGNAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

#### Portée FLEX 1

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques /</b> <i>Analyse dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Pycnométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation directe / Pycnométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation directe / 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 volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	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
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

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

## Portée FIXE

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques /</b> <i>Analyse dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée MASMV1
Vins	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV- visible automatisée Flux continu	Méthode interne référéncée MAAV1
Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne référéncée MAAT1

*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.

## Portée FLEX 1

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques /</b> <i>Analyse dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78/115)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Pycnométrie	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode usuelle par calcul	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses	Substances volatiles : Méthanol, butanol 1 butanol 2, propanol, isobutanol, isopentanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V

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

## **Portée FIXE**

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques /</b> <i>Analyse dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78/115)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C Titre alcoométrique volumique brut	Pycnométrie	Méthode interne référéncée MASTAV1
Boissons spiritueuses	Esters	Saponification à chaud	Méthode interne référéncée MASESTER
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée MAS TAV-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée MAS MV-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Extrait sec total	Méthode usuelle par calcul	Méthode interne référéncée MAS ES-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référéncée MAS AT-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne référéncée MAS AF-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référéncée MAS AV-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Alcools supérieurs : Butanol 1, Butanol 2, propanol, isobutanol, isopentanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référéncée MAS AS-1
Boissons spiritueuses d'origine non viti-vinicole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Décteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référéncée MAS METH

*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.

# 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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **01/10/2025** Date de fin de validité : **30/09/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0753 Rév. 11.

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](http://www.cofrac.fr)

