

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0769 rév. 14**

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

**Laboratoire d'études et contrôles (LEC)**  
N° SIREN : 399038181

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 :*

**LEC**  
**8 rue de la Haute Sarrazine**  
**16100 COGNAC**

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](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 / *granting date* : **14/11/2022**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2026**

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](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° 1-0769 Rév 13.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0769 [Rév 13](#).*

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° 1-0769 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LEC**  
**8 rue de la Haute Sarrazine**  
**16100 COGNAC**

Dans son unité :

**- LEC**

Elle porte sur :

**Unité technique : LEC**

#### PORTEE FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs– LAB GTA 78/78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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 essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/78)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Vins	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Vins	Acétate d'éthyle	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Vins	Glucose Fructose Saccharose	Electrophorèse Capillaire	Méthode interne référencée MOA 020
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée MOA 026
Vins	Sulfates	Electrophorèse Capillaire	Méthode interne référencée MOA 023

**Portée fixe** : 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.

## PORTEE FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Obscuration	Calcul*	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses anisées	Anéthole	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V

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

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

**PORTEE FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses 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 d'origine non-vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOA 028
Boissons d'origine non-vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOA 008
Boissons spiritueuses	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs : Butanol-1, Butanol-2, Isobutanol, Methyl-2-Butanol-1, Methyl-3-Butanol-1, Propanol-1	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée MOA 027
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Evaporation à 100°C Pesée	Méthode interne référencée MOA 007
Boissons spiritueuses	Glucose Fructose Saccharose	Electrophorèse capillaire	Méthode interne référencée MOA 020
Boissons spiritueuses anisées	Acide glycyrrhizique	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MOA 038
Boissons Spiritueuses (viti-vinicoles / non viti-vinicoles)	Calcium	Electrophorèse Capillaire	Méthode interne référencée MOA 022
Boissons Spiritueuses (viti-vinicoles / non viti-vinicoles)	Cuivre	Electrophorèse Capillaire	Méthode interne référencée MOA 051

**Portée fixe** : 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.

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HPAAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	<p><u>Halophénols :</u>                      2,4,6 tribromophénol (TBP)                      2,4,6 trichlorophénol (TCP)                      2,3,4,6 tétrachlorophénol (TeCP)                      Pentachlorophénol (PCP)</p> <p><b>Analyse de composition :</b></p> <p><u>Haloanisoles :</u>                      2,4,6 tribromoanisole                      2,4,6 trichloroanisole                      2,3,4,6 tétrachloroanisole                      Pentachloroanisole</p>	<p>Piégeage sur Twister (SBSE)                      Désorption thermique                      Chromatographie en Phase Gazeuse                      GC/MS</p>	Méthode interne référencée MOA 044
Matériaux en bois	<p><b>Analyse de composition :</b></p> <p><u>Haloanisoles :</u>                      2,4,6 tribromoanisole (TBA)                      2,4,6 trichloroanisole (TCA)                      2,3,4,6 tétrachloroanisole (6 TeCA)                      Pentachloroanisole (PCA)</p> <p><u>Halophénols :</u>                      2,4,6 tribromophénol (TBP)                      2,4,6 trichlorophénol (TCP)                      2,3,4,6 tétrachlorophénol (TeCP)                      Pentachlorophénol (PCP)</p>	<p><b>Extraction :</b>                      Extraction solide / liquide et SBSE</p> <p><b>Purification :</b>                      Néant</p> <p><b>Analyse :</b>                      Désorption thermique                      GC/MS</p>	Méthode interne référencée MOA 045

**Portée fixe :** 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.

# *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 : **14/11/2022**    Date de fin de validité : **31/08/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0769 Rév. 13.

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)