



Comité Français d'Accréditation
52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris
SIRET : 397 897 487 00031
Téléphone : +33 (0)1.44.68.82.20
Site internet : www.cofrac.fr

Attestation d'accréditation
Accreditation certificate

N° 1-10126
Rev. 0

Bénéficiaire / Beneficiary: LABORATOIRE D'ANALYSE ET DE CONSEIL OENO-AGRONOMIQUE - L.A.C.O.

Identifiant légal / *Legal identifier*: N° 929245009

Adresse / *Address*: 56 ROUTE DE BOUCHET, 26790, SUZE-LA-ROUSSE, France

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que l'organisme satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application du Cofrac pour son activité Essai / Analyse, pour les activités et sites précisées dans l'annexe technique ci-après, 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). / *The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that the body fulfils the requirements of the standard NF EN ISO/IEC 17025 : 2017 and Cofrac's application rules for its activity of Testing, for the activities and locations described in the following technical annex, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Le Cofrac est signataire de l'accord de reconnaissance multilatéral de l'European co-operation for Accreditation (EA) pour les activités objets de la présente attestation. / *Cofrac is signatory of the European Co-operation for Accreditation (EA) multilateral agreement for the activities covered by this certificate.*

Cette version de l'attestation remplace toute version précédemment émise / *This version of the certificate supersedes all previously issued versions.*
Seul le texte en français engage la responsabilité du Cofrac / *Cofrac's liability applies only on the French text.*

Date de prise d'effet / *Valid from*: **01/08/2026**

Date de fin de validité / *Valid until*: **30/09/2027**

Approuvé par / *Approved by*:

DocuSigned by:
Florence SIMONUTTI
1E72B235B6AD4A0...

L'accréditation peut être retirée, suspendue ou sa portée modifiée 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 / *The accreditation can be withdrawn, suspended or its scope modified at any time. For a proper use the scope of accreditation and its validity should be checked on Cofrac's website (www.cofrac.fr).*

Annexe technique / Technical annex

AGROALIMENTAIRE / *FOOD AND FOOD PRODUCTS*

Sites intervenant dans le cadre de l'accréditation de l'organisme / *Locations included in the organisation's accreditation:*

Désignation	Adresse complète
DEPARTEMENT AGROALIMENTAIRE	56 ROUTE DE BOUCHET, 26790, SUZE-LA-ROUSSE, France
DEPARTEMENT OENOLOGIE	56 Route de Bouchet, 26790, SUZE LA ROUSSE, FRANCE

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				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
REFP	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectrophotométrie	NF EN ISO 3656 COI/T20/Doc19
REFG	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et d'acidité	<u>Préparation / Analyse :</u> Titrimétrie	NF EN ISO 660 COI/T20/Doc34
REF5	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	<u>Préparation / Analyse :</u> Titrimétrie	NF EN ISO 3960 COI/T20/Doc35

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78				
Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RFXW	Vins	Intensité colorante Nuance	Calcul* à partir des DO 420, 520 et 620	Recueil des méthodes internationales d'analyses des vins et des moûts de l'OIV
RFYY	Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 1-031
RFZD	Vins	Acide lactique L	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique U.V-visible	Méthode interne MO 1-030
RFZL	Vins	Acide malique L	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-029
RFZY	Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG0J	Vins	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG0K	Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG11	Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de la teneur en acide acétique*	Méthode interne MO 1-031
RG0V	Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG1E	Vins secs	Acidité totale de 51,02 à 102,04 meq.l-1	IRTF	Méthode interne MO 1-032
RG1N	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'OIV
RG1Z	Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO 1-021
RG2R	Vins	Dioxyde de carbone	Acidification Mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne MO 1-010
RG33	Vins	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG2W	Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 1-026

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG3G	Vins	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG38	Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 1-027
RG3L	Vins	D.O 420 de 0,8 à 6,7	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
RG3M	Vins	D.O 520 de 1,1 à 11,3	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
RG3N	Vins	D.O 620 de 0,2 à 2,8	Photométrie (I.R.T.F)	Méthode interne MO 1-033
RG40	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'OIV
RG4C	Vins	Fer	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-049
RG4Q	Vins	Glucose Fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO 1-028

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG52	Vins	Intensité colorante Nuance	Calcul*	Méthode interne MO 1-033
RG57	Vins	Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C De 0.9885 à 0.9936 g.cm-3	IRTF	Méthode interne MO 1-032
RG57	Vins	Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 1-022
RG66	Vins tranquilles non aromatisés et non troubles (Glucose, Fructose<20g/l, Acidité volatile<20,4 meq.l-1, CO2<1400 mg/l)	DO 280 de 20 à 60	IRTF	Méthode interne MO 1-032
RG65	Vins secs	pH de 3,3 à 4,1	IRTF	Méthode interne MO 1-032
RG5Y	Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG7P	Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG7T	Vins secs	Titre alcoométrique volumique de 9,6 %v/v à 16,5 % v/v	IRTF	Méthode interne MO 1-032

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78

Code	Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
RG8B	Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG8I	Vins	Titre alcoométrique volumique total et en puissance	Calcul*	Méthode interne I1-001
SBSM	Vins	Dioxyde de carbone	Expansion volumique	Méthode interne MO 1-050

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

/

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.

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