

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1691 rév. 15**

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

**LAROCHE OENOCONSEIL**

N° SIREN : 484232988

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 :*

**LAROCHE OENOCONSEIL**  
**196, Chemin Rivière de la Cour**  
**LE BOIS D'OINGT**  
**69620 VAL D'OINGT**

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* : **07/05/2025**

Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2029**

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° 1-1691 Rév 14.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1691 [Rév 14](#).*

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° 1-1691 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LAROCHE OENOCONSEIL**  
**196, Chemin Rivière de la Cour**  
**LE BOIS D'OINGT**  
**69620 VAL D'OINGT**

Dans son unité :

**- INSTALLATION PERMANENTE**

Elle porte sur :

#### Portée 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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15% vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne A MODOP TAV
Vins	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-visible Flux continu	Méthode interne A MODOP SU AV
Vins	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible Flux continu	Méthode interne A MODOP SU AV
Vins	Acidité totale	Titrimétrie BBT manuelle	Méthode interne A MODOP AT
Vins	Acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne A MODOP MALO
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne A MODOP SEQ
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne A MODOP SEQ
Vin	Acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne A MODOP SORB
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne A MODOP SOL RIP
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée Flux continu	Méthode interne A MODOP SO2L FLUX

<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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible par séquentiel	Méthode interne A MODOP SEQ
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne A MODOP SEQ
Vin	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible automatisée par séquentiel	Méthode interne A MODOP SEQ
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/L	Acidité totale De 44 à 112 meq.L-1	IRTF	Méthode interne A MODOP BACCHUS 3
Vins secs Glucose + Fructose < 10 g/L	Titre alcoométrique volumique De 10 à 15 % v/v	IRTF	Méthode interne A MODOP BACCHUS 3
Vin Glucose + Fructose < 10 g/L	Glucose + Fructose De 0,2 à 6,4 g/l	IRTF	Méthode interne A MODOP BACCHUS 3

**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 flexible FLEX1**

<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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	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.

Date de prise d'effet : **07/05/2025**    Date de fin de validité : **28/02/2029**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1691 Rév. 14.

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