

**MENUS ANALYTIQUES COFRAC PAR TYPE DE DEMANDE D'ANALYSES**

	Titre Alcoométrique Volumique	Titre Alcoométrique Volumique en puissance	Titre Alcoométrique Volumique total	Glucose + fructose	Acidité volatile	Acidité totale	pH	SO2 total	Acide L malique	Intensité colorante	DO 280	AUTRES
Méthode d'analyse par défaut	IRTF de 9.6 à 16.5% (vins secs)*	calcul*	calcul*	spectrophoto. enzymatique séquentiel*	spectrophoto. enzymatique séquentiel*	IRTF de 2.5 à 5.0 g H2SO4/l (vins secs)*	IRTF de 3.30 à 4.10 (vins secs)*	spectrophoto colorimétrique séquentiel*	spectrophoto. enzymatique séquentiel*	spectro IRTF*	spectro manuel*	
Méthode alternative	entraînement à la vapeur densimétrie électronique*			enzymatique manuel*	entraînement vapeur + titrimétrie*	BBT*	potentiométrie manuelle*	Franz Paul*	enzymatique manuel*	spectro manuel*		
IGP sauf OC	X		X	X	X	X		X				
IGP OC	X		X	X	X	X		X	sur rouges			- fer (SAA*) sur rosés et blancs
CONCOURS	X	X	X	X	X	X	X	X	sur rouges	sur rouges et sur les rosés dont l'intensité colorante est imposée par le cahier des charges	sur rouges	- SO2 libre (spectrophotométrie auto* ou Franz Paul*) - densité (densimétrie électronique* ou IRTF*) - déclaration de conformité* pour les concours le demandant (dans ce cas d'autres paramètres analytiques seront ajoutés s'ils sont mentionnés dans le cahier des charges )
EXPORT	X			X	X	X	X	X				- SO2 libre (spectrophotométrie auto* ou Franz Paul*) - densité (densimétrie électronique*) - extrait sec (calcul*) - acide sorbique (entraînement vapeur + spectrophotométrie*) - méthanol et sulfates sur les vins exportés vers le Brésil (paramètres sous-traités), extrait sec réduit (calcul)
AUTRES	Analyses définies avec le client. Important : Les rapports COFRAC comportent au moins une analyse accréditée. Les déclarations de conformité sont effectués uniquement sur les paramètres accrédités.											

\* Les méthodes présentant un astérisque sont des méthodes accréditées COFRAC. Le formulaire F1-001 disponible sur demande liste les méthodes d'analyses du laboratoire avec leurs incertitudes de mesure et leur statut par rapport à l'accréditation. Les modalités de choix des méthodes sont décrites dans le formulaire F1-020. La portée de notre accréditation COFRAC Essai (n° 1-0522) est disponible sur le site : <http://www.cofrac.fr>

### CONDITIONS D'USAGE

Tous les échantillons doivent être complètement remplis, bouchés et présenter un volume suffisant. En cas de non respect de ces conditions et maintien de la demande d'analyse, l'état de l'échantillon sera noté sur le rapport.

Tous les échantillons doivent être accompagnés d'une demande d'analyses écrite soit sur les étiquettes prévues à cet effet (F1-011 ou F1-022), soit sur le formulaire F1-002, soit sur papier libre. L'échantillonnage et l'identification des échantillons sont sous la responsabilité du client.

Vins de pays gérés par la **Fédération Drômoise des IGP Viticoles ou le Syndicat des Vins de Pays d'Ardèche** : échantillons apportés par l'ODG, en bouteille spécifique et avec capsule inviolable non ouverte. **Résultats transmis à la fédération uniquement pour la Drôme, au syndicat et au client pour l'Ardèche.**

Vins de pays gérés par le Syndicat des Vins IGP Vaucluse : échantillons apportés par le client mais prélevés par l'ODG en bouteille spécifique avec capsule inviolable non ouverte. Les résultats sont transmis au client et à l'ODG avec l'accord du client.

Vins de pays gérés par la Fédération Gardoise des Vins à IGP ou par le Syndicat des Producteurs de Vin de Pays d'Oc : échantillons prélevés et apportés par le client. Volume minimal : 37.5 cl. Résultats transmis au client. Les résultats peuvent être transmis à l'ODG sur demande du client.

Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée gérés par l'OIVR : échantillons **anonymes** apportés par le préleveur de l'OIVR, en bouteille spécifique et avec capsule inviolable non ouverte. Résultats transmis à l'OIVR.

Concours de Paris (Vaucluse et Drôme) : **de préférence** échantillons apportés par le client mais prélevés par le concours en bouteille spécifique avec capsule inviolable non ouverte. Les résultats sont transmis aux organisateurs après accord du client.

Concours : Volume minimal 37.5 cl (20 cl tolérés mais un échantillon pourra être redemandé si le volume s'avère insuffisant).

Une déclaration de conformité/non conformité couverte par l'accréditation COFRAC est notée sur les rapports d'analyses\*\*. Cette déclaration est établie pour les paramètres analysés notés dans la déclaration (les analyses doivent avoir été effectuées sous accréditation) en fonction de la législation européenne (à ce jour : Règlements (CE) n° 1308/2013, 606/2009, 203/2012 (vin bio)) et du cahier des charges de l'appellation (pour tous les paramètres mentionnés dans le cahier des charges). Pour déclarer ou non la conformité, l'intervalle de spécifications est augmenté de la valeur de l'incertitude de mesure associée au résultat.  
 \*\* Pour les concours : cas des analyses pour les concours le demandant dans leur règlement ou sur demande du client.

Conservation : Hors demande spécifique du client ou échantillon pour les analyses **d'agrément IGP Oc** ou de vin destinés à l'exportation, les échantillons de vin sont conservés 72h, les moûts 24h.

Export : Volume minimal 50 cl (25 cl sont conservés stabilisés pendant 2 mois). Une description de la bouteille est notée sur le rapport d'analyse (bouteille de 75 cl avec étiquette et numéro de lot, bouteille de 75 cl sans identification...). Le cas échéant, le numéro de lot noté sur le rapport ne pourra pas être différent de celui inscrit sur la bouteille. Ces rapports sont édités par défaut en français et en anglais. **IGP Oc : 25 cl sont conservés stabilisés pendant 3 mois.**

Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation : ce certificat est hors accréditation COFRAC et est établi sur demande avec un rapport export si le vin est conforme à la législation européenne pour les paramètres analysés (les analyses doivent avoir été effectuées sous accréditation) (Règlements (CE) n° 1308/2013, 606/2009, 203/2012 (pour les vins bio)) et, le cas échéant, au cahier des charges de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique indiquée pour les paramètres analysés. Pour établir ce certificat, l'intervalle de spécifications est augmenté de la valeur de l'incertitude de mesure associée au résultat.

Conformément aux prescriptions du COFRAC et sauf exceptions très précises, les clients des laboratoires accrédités ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction **intégrale** des documents que le laboratoire a émis, notamment les rapports).

Edition : Sauf demande express du client lors de la demande d'analyses, les rapports exports sont édités en 2 exemplaires, les autres rapports COFRAC en 1 exemplaire. Sauf erreur constatée dans les jours suivant la réception des rapports (dans ce cas le rapport est annulé et remplacé par le rapport corrigé et les originaux doivent être retournés au laboratoire ou détruits) aucune modification concernant l'identification des échantillons (nom de cuve ou de cuvée, n° de lot, millésime, appellation, volume...) ne peut être effectuée après leur transmission. La durée de validité d'un rapport est au maximum de 1 an. Des duplicata peuvent être fournis durant l'année de validité du rapport.

Transmission : Les rapports sont transmis par courrier ou en mains propres. La version de référence est la version originale papier, mais les rapports peuvent également être transmis par fax ou par mail après signature d'une convention de preuve (Formulaire F0-048). En l'absence de retour de celle-ci ou de son actualisation en cas de changement dans l'organisation du client, celui-ci ne pourra pas mettre en cause le laboratoire.

Confidentialité : Le laboratoire LACO s'engage à indiquer au client, à l'avance, les informations qu'il a l'intention de rendre publiques. À l'exception des informations rendues publiques par le client, ou des cas convenus entre le laboratoire et le client toutes les autres informations sont considérées comme exclusives et sont traitées comme confidentielles. Le laboratoire peut être conduit à permettre la consultation d'informations confidentielles dans le cadre d'audits internes, d'évaluation COFRAC ou d'interventions de prestataires, dans ce cas l'engagement à la confidentialité des intervenants est enregistré. Le laboratoire peut également y être contraint sur demande d'autorités réglementaires, sur décision judiciaire ou législative, etc. Dans ce cas le laboratoire en informera le client si cela n'est pas interdit par la loi. Le laboratoire LACO s'engage également à maintenir confidentielle toute information soumise par une autre source que le client lui-même et à préserver son identité sauf accord de celle-ci.

Réclamation : A réception d'une réclamation d'un client le laboratoire s'engage à informer le client de sa réception et de l'état d'avancement de son traitement dans les meilleurs délais.

Dans tous les cas après évaluation de la réclamation le client sera informé des suites données et des conclusions qui en ont été tirées : - En cas de réclamation non recevable les arguments du laboratoire seront transmis au client de préférence par mail. - En cas d'erreur de saisie un rapport annulant et remplaçant le ou les rapports erronés sera envoyé. - Dans les autres cas les conclusions qui seront fournies au client auront été revues et approuvées par une personne habilitée non concernée par la réclamation. Toutes les réclamations sont enregistrées et utilisées comme indicateurs et outils d'amélioration de nos services en toute impartialité et toute confidentialité.