

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0185 rév. 11**

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

**GIE ICV - VVS**  
N° SIREN : 513617498

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 :*

**GIE ICV-VVS - Nimes**  
**ZIP Saint-Césaire - Chemin du Chai**  
**30900 NIMES**

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* : **15/05/2022**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2027**

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**

Accréditation Non Valide

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° 1-0185 Rév 10.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0185 [Rév 10](#).*

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° 1-0185 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**GIE ICV-VVS - Nîmes**  
**ZIP Saint-Césaire - Chemin du Chai**  
**30900 NIMES**

Dans son unité :

**- CENTRE OENOLOGIQUE DE NIMES**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : CENTRE OENOLOGIQUE DE NIMES

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO017
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO001
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO009
Vins	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO009
Vins	Acide L-Lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO009
Moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO001
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO005
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO005
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PPA-SCL-MO003

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Moûts concentrés rectifiés	Sucres, degré Brix	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO021
Vins, moûts	Fer	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO009
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO013
Vins, moûts	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO013
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO012
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO012
Vins, moûts	Cuivre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO011
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10.00 à 16.00% Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO008
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	Acidité totale De 2.00 à 5.00 g.L <sup>-1</sup> H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO008
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	pH De 3.00 à 4.30	I.R.T.F.	Méthode interne référencée PPA-SNI-MO008
Vins	Dioxyde de Carbone	Expansion volumique	Méthode interne référencée MO026

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

**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 eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

**Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques**  
*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	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, moûts	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
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	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'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	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, moûts	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'O.I.V
Vins, Moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts 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.

#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 : **15/05/2022** Date de fin de validité : **30/04/2027**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0185 Rév. 10.

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)