

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0501 rév. 10**

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) - DIVERS ALIMENTS**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS*  
**BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / EMBALLAGES**  
*CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PACKAGINGS*

réalisées par / *performed by :*

**GIE ICV-VVS - Lattes**  
**La Jasse de Maurin**  
**34970 LATTES**

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° 1-0501 Rév 9.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0501 [Rév 9](#).*

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° 1-0501 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**GIE ICV-VVS - Lattes**  
**La Jasse de Maurin**  
**34970 LATTES**

Dans son unité :

**- CENTRE OENOLOGIQUE DE MAURIN**

Elle porte sur :

**Unité Technique : CENTRE OENOLOGIQUE DE MAURIN**

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO007
Vins, moûts, moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO016
Vins, moûts	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO002
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins, moûts	Acide L-Lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO003
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO001

<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	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO001
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins et Moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PPA-SCL-MO003
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique†	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO012
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L <sup>-1</sup> )	Acidité totale De 2.20 à 6.00 g.L <sup>-1</sup> H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L <sup>-1</sup> )	pH De 3.00 à 4.30	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L <sup>-1</sup> )	Titre alcoométrique volumique De 7.00 à 16.00 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L <sup>-1</sup> )	Acidité volatile De 0.10 à 1.00 g.L <sup>-1</sup> H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO011
Vins doux naturel	Titre alcoométrique volumique De 14.00 à 17.00 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO011
Vins (20 g.L <sup>-1</sup> < Glucose + Fructose ≤ 160 g.L <sup>-1</sup> )	Titre alcoométrique volumique De 3.50 à 13.50 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO011
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne référencée PPA-SMA-MO009

\* 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, 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	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 potentiométrique manuelle	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	pH	Potentiométrie manuelle	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
Vins	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, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	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 FLEX 1

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Ochratoxine A	Colonne immunoaffinité Chromatographie Liquide Haute Performance Fluorescence	NF EN 14133

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

**PORTEE FLEX 1**

<b>Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques</b> <i>(HP EPM BOUCHONS : essais sur les bouchons)</i>					
Objet	Nature de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Référence de la méthode	Principe de la méthode	Principaux moyens d'essai
Bouchons cylindriques en liège	Mesures dimensionnelles	Diamètre Longueur Ovalisation	NF B 57-100	Mesure de la longueur, du diamètre et de l'ovalisation du bouchon, au pied à coulisse.	Pied à coulisse de préférence à pression constante.
Bouchons cylindriques en liège	Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode rapide	Résistivité	NF B 57-100	Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen d'une échelle de correspondance de l'appareil établie pour le matériau utilisé.	Matériel spécifique équipé d'un capteur à 2 électrodes adapté au matériau liège : Aqua-Boy type KOM 1.
Bouchons cylindriques en liège	Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode longue	Masse	NF B 57-100	Différence de masse avant et après séchage à l'étuve.	Balance ayant une résolution inférieure ou égale à 1 mg Dessiccateur avec gel hygroscopique et indicateur de saturation. Etuve ventilée
Bouchons cylindriques en liège	Force d'extraction	Force	NF B 57-100	Les bouchons sont extraits de tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur de force. La valeur prise en compte correspond à la valeur maximale de la force mesurée au cours de l'extraction.	Boucheuse Tubes en verre ou goulots de bouteilles Dispositif d'extraction actionné par un moteur électrique et muni d'un capteur de force à jauges de contrainte avec une résolution inférieur à 1 daN.
Bouchons cylindriques en liège	Comportement à l'étanchéité liquide	Pression	NF B 57-100	Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur le bouchon. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Boucheuse Tube en verre de diamètre intérieur de 18,5 mm ( $\pm 0,2$ mm) Dispositif de mise en pression Manomètre gradué avec résolution de 0,1 bar

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques (HP EPM BOUCHONS : essais sur les bouchons)					
Objet	Nature de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Référence de la méthode	Principe de la méthode	Principaux moyens d'essai
Bouchons cylindriques en liège	Quantité de poussières résiduelles	Masse	NF B 57-100	Collecte des poussières par agitation dans une solution éthanolique et quantification par pesée après filtration.	Filtre en verre, en matière plastique, ou en inox sur fiole à vide Membrane Etuve ventilée Balance ayant une résolution inférieure ou égale à 1 mg Dessiccateur avec gel hygroscopique et indicateur de saturation.

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

Accréditation Non Valable

**PORTEE FIXE**

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques (HP EPM BOUCHONS : essais sur les bouchons)					
Objet	Nature de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Référence de la méthode	Principe de la méthode	Principaux moyens d'essai
Obturbateurs cylindriques en matériau synthétique	Mesures dimensionnelles	Diamètre Longueur	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT006	Mesure de la longueur, du diamètre de l'obturbateur au pied à coulisse	Pied à coulisse de préférence à pression constante
Obturbateurs cylindriques en matériau synthétique	Force d'extraction	Force	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT009	Les obturbateurs synthétiques sont extraits de tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur de force. La valeur prise en compte correspond à la valeur maximale de la force mesurée au cours de l'extraction.	Boucheuse Tube en verre ou goulots de bouteilles Dispositif d'extraction actionné par un moteur électrique et muni d'un capteur de forces à jauges de contrainte avec résolution inférieure à 1 daN
Obturbateurs cylindriques en matériau synthétique	Comportement à l'étanchéité liquide	Pression	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT011	Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur l'obturbateur synthétique. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Tube en verre de diamètre intérieur de 18,5 mm ( $\pm 0,2$ mm) Dispositif de mise en pression Manomètre gradué avec résolution de 0,1 bar
Bouteilles	Détermination des caractéristiques dimensionnelles des bagues (Diamètres internes)	Diamètre, longueur (profondeur)	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT025	Mesures de couples de diamètres à 90° à l'intérieur du col de la bouteille pour différentes profondeurs mesurées en partant du dessus de la bague.	Matériel automatique Perfilab déplaçant automatiquement un comparateur dans le col de la bouteille

**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 : **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 1-0501 Rév. 9.

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)

Accréditation Non Valide