



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](http://www.cofrac.fr)

**Attestation d'accréditation**  
*Accreditation certificate*

**N° 1-0592**  
**Rev. 13**

**Bénéficiaire / Beneficiary: LABORATOIRE INDUSTRIES TECHNIQUES OENOLOGIQUES ET VITICOLES (LITOV)**

**Opérant sous le nom / Operating as: LITOV ŒNOLOGIE**

Identifiant légal / *Legal identifier: N° 323004713*

Adresse / *Address: 19 rue du Docteur Weiss, ZI de Chacé, 49400, Bellevigne-les-Châteaux, 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](http://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](http://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: 18/02/2026*

Date de fin de validité / *Valid until: 31/10/2026*

Approuvé par / *Approved by:*

DocuSigned by:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

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](http://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](http://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:*

<b>Désignation</b>	<b>Adresse complète</b>
Laboratoire ANALYSES DE VINS	19 rue du Docteur Weiss, ZI de Chacé, 49400, Bellevigne-les-Châteaux, FRANCE

<b>AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78</b>				
<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RFWQ	Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne INS/PR/TEC/5.5/M061
RFWQ	Vins Moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/A080/A101
RFYY	Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/AAC
RFZI	Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/AM
RFZZ	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
RG0H	Vins Moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/A080/A101

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

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RG0G	Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne INS/PR/TEC/5.5/M061
RG0K	Vins Moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG11	Vins	Acidité volatile	Calcul* à partir de la teneur en acide acétique	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/AAC
RG0V	Vins Moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG29	Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG35	Vins, Moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie 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**

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RG33	Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG3G	Vins Moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG3I	Vins Moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
RG38	Vins, moûts Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentiel	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/SOT
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
RG49	Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	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**

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
RG4J	Vins Moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/GF
RG59	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'OIV
RG5Y	Vins Moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
RG6I	Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/A171
RG7P	Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
SAI8	Vins	Titre alcoométrique volumique De 9 à 16 % v/v	Spectrométrie réflectance proche IR	Méthode interne INS/PR/TEC/5.5/M052
RG8D	Vins, moûts Boissons à base de vin	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entrainement 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

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

<b>Code</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
SAID	Vins, moûts	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
SBEV	Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Surpression	Aphrométrie	Méthode interne INS/PR/TEC/5.4/A301

\*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.