

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0502 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)**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)**

réalisées par / *performed by :*

**GIE ICV-VVS - Beziers**  
**5 bis, rue André Blondel**  
**34500 BEZIERS**

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° 1-0502 Rév 9.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0502 [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° 1-0502 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**GIE ICV-VVS - Beziers**  
**5 bis, rue André Blondel**  
**34500 BEZIERS**

Dans son unité :

**- CENTRE OENOLOGIQUE DE BEZIERS**

Elle porte sur :

#### Unité Technique : CENTRE OENOLOGIQUE DE BEZIERS

#### 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-SBE-MO014
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO010
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO013
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO013
Vins, moûts	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO019
Moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO010
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO002
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO005
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO005
Vins, Moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO021
Vins, Moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée : séquentiel	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO021

<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	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO023
Vins, Moûts	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO018
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée PPA-SCL-MO003
Vins	Acidité volatile calculée	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO023
1 - Vins secs (G+F < 10 g.L <sup>-1</sup> ) 2 - Vins doux naturels (50 ≤ G+F ≤ 150 g.L <sup>-1</sup> )	Titre alcoométrique volumique 1 - De 9.00 à 16.00 % v/v 2 - De 13.00 à 18.00 % v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO017
Vins secs (G+F < 10 g.L <sup>-1</sup> )	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-SBE-MO017
Vins secs (G+F < 10 g.L <sup>-1</sup> )	pH De 2.90 à 4.00	I.R.T.F.	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO017
Vins, vins édulcorés, vins doux naturels, boissons aromatisées à base de vins	Dioxyde de carbone	Acidification puis mesure de conductivité (Corning)	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO016
Vins effervescents, Boissons à base de vin désalcoolisée ou boissons à faible teneur en alcool, Vins doux naturel, Vins édulcorés	Dioxyde de Carbone	Expansion volumique	Méthode interne référence PPA-SBE-MO025

\* 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, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation 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

<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 masse volumique 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
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	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
Moûts, Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins effervescents	Supression	Aphrométrie	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.

#### 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>
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO005

<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>
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO005
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO023
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité volatile calculée	Calcul*	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO023
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée séquentiel	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO021
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres, Brix	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO004
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée PPA-SBE-MO004

\* 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>
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

<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>
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	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
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	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
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Surpression	Aphrométrie	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.

#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 1-0502 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)