

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0592 rév. 4**

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

LABORATOIRE INDUSTRIES TECHNIQUES OENOLOGIQUES ET VITICOLES (LITOV)
N° SIREN : 323004713

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

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 :*

LITOV - OENOLOGIE
1, rue des Paillons
49400 CHACE

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).

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* : **01/12/2016**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2021**

Pour le Directeur Général et par délégation

On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,

The Pole Manager,

Safaa KOBBI ABIL

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).

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).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0592 Rév 3.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0592 [Rév 3](#).

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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0592 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LITOV - OENOLOGIE
1, rue des Paillons
49400 CHACE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES DE VINS

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique Etendue de mesure de 9 à 16 % v/v	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.5/M019B Version 02
Vins, moûts	Substances réductrices	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A041 Version 05
Vins, moûts	Substances réductrices totales	Hydrolyse Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A045 Version 05
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A092 Version 05
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A171 Version 04
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A080/A101 Version 05
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A080/A101 Version 05
Vins, moûts	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/X03 Version 03
Vins, moûts	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/X04 Version 03

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	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.5/M019B Version 03
Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.5/M019A Version 02
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 référencée INS/PR/TEC/5.5/M061 Version 02
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 référencée INS/PR/TEC/5.5/M061 Version 02
Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Surpression	Aphrométrie	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A301 Version 02
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	Méthode interne référencée INS/PR/TEC/5.4/A152 Version 04

Portée type A1 : Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation.

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	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	Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle	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 total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	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	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	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	Diglycoside du malvidol	Oxydation nitreuse Fluorescimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Suppression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation/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

Portée type A2 : le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation et dans ses versions ultérieures.

Date de prise d'effet : **01/12/2016** Date de fin de validité : **30/11/2021**

La Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0592 Rév. 3.

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