

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1089 rév. 13**

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

LABORATOIRE D'OENOLOGIE MOURIESSE

N° SIREN : 418518346

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 :***LABORATOIRE D'OENOLOGIE MOURIESSE****338 Allée Raimbaud d'Orange**
84350 COURTHEZON

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, 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).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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)

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).

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 / *Valid from* : **03/09/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2029**

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

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

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° 1-1089 Rév 12.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1089 Rév 12.

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° 1-1089 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE D'OENOLOGIE MOURIESSE
338 Allée Raimbaud d'Orange
84350 COURTHEZON

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée FIXE

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	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V- visible manuelle	Méthode interne référencée MO-LAB-022
Vins	Glucose +fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV- visible	Méthode interne référencée MO-LAB-011
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO-LAB-016
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO-LAB-017
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Aréométrie	Méthode interne référencée MO- LAB-003
Vins	Acide L-malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV- visible	Méthode interne référencée MO-LAB-008
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO-LAB-019
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée MO-LAB-037

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 (G+F < 50 g/l)	Titre alcoométrique volumique de 9 %v/v à 19 %v/v	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée MO-LAB-044

Portée 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.

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

Portée FLEX 1

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	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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, 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	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

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
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie d'Abbe	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

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

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	Domaine d'application	Caractéristique mesurée ou recherchée	Etendue de mesure	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	Titre alcoométrique volumique	De 9 à 17 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO-LAB-035
Vins	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	Acidité totale	De 42,9 à 120 meq.L ⁻¹		
Vins	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	pH	De 2,9 à 4,1		
Vins	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	Composés phénoliques D.O 280	De 7 à 91		

Portée 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.

Portée FIXE

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	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MO-LAB-009
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul *	Méthode interne référencée MO-LAB-009

Portée 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.

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

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

Date de prise d'effet : **03/09/2025** Date de fin de validité : **31/08/2029**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1089 Rév. 12.

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
