

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1650 rév. 15**

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

MORNET OENOLOGIE

N° SIREN : 481284826

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 MORNET OENOLOGIE****55 Route Côte de Beauté
17120 BOUTENAC-TOUVENT**

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* : **18/10/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2026**

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:

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° 1-1650 Rév 14.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1650 Rév 14.

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° 1-1650 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE MORNET OENOLOGIE
55 Route Côte de Beauté
17120 BOUTENAC-TOUVENT

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée FLEX1

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Substances réductrices	Défécation et dosage par iodométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et 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 et, moûts	Titre alcoométrique volumique	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 volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	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 UV-Vis	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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins et moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MA AV/2
Vins, moûts	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique*	Méthode interne MA AV/2
Vins	Dioxyde de soufre libre De 10 à 34 mg/l	IRTF	Méthode interne PR-MAINT-8
Vins	Dioxyde de soufre total De 42 à 295 mg/l	IRTF	Méthode interne PR-MAINT-8

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 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Vins	Acidité volatile	de 4,1 à 16,7 meq/l	I.R.T.F.	Méthode interne PR-MAINT-8
Vins	Vins	Titre alcoométrique volumique	9.46 à 14.95 % vol./vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PR-MAINT-8
	Pineau		14.12 à 18.40 % vol./vol.		Méthode interne PR-MAINT-8
Vins	Pineau	Glucose + fructose	101 à 178 g/l	I.R.T.F.	Méthode interne PR-MAINT-8
Vins		Acidité Totale	de 53.5 à 119 meq/l	I.R.T.F.	Méthode interne PR-MAINT-8
Vins		PH	3,05 à 3,87	I.R.T.F.	Méthode interne PR-MAINT-8

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 FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques			
(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Principales substances volatiles : Méthanol, propanol-1, 2-Me-Prop1, 2 Me But-1, 3-Met-But-1, Acétate d'éthyle, butanol 1, butanol 2, Acétaldéhyde, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Somme de substances volatiles	Calcul*	Règlement CEE n°2870/2000

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Obscuration	Calcul*	Recueil BS de l'O.I.V

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

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

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 78/115)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MA TAVR0
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MA TAVB-MV0
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne MA AT0-2
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité fixe	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo	Méthode interne MA AFO
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne MA AV0-2
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Principales substances volatiles : méthanol, propanol-1, 2- Me-Prop1, 2 Me but-1, 3- Met-But-1, acétate d'éthyle, butanol 1, butanol 2, acétaldéhyde, acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	MA SUBV0
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Sommes de substances volatiles	Calcul*	MA SUBV0
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Obscuration	Calcul*	Méthode interne MA OBS0

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.

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

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 78/98)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Bières	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	MA TAV1Bi Détermination du TAV des bières

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.

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 : **18/10/2025** Date de fin de validité : **31/08/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1650 Rév. 14.

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