

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6102 rév. 15**

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

OENOVISIONS

N° SIREN : 310391552

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 OENOLOGIQUE LE MORGON
120 rue des Alouettes
69910 VILLIE-MORGON

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).
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 / *granting date* : **23/12/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2026**

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

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° 1-6102 Rév 14.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6102 [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° 1-6102 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE LE MORGON
120 rue des Alouettes
69910 VILLIE-MORGON

Dans son unité :

- **LABORATOIRE OENOLOGIQUE LE MORGON**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

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, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MOP-7
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MOP-3-2
Moûts, Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres Degrés Brix	Réfractométrie	Méthode interne référencée MOP-22
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOP-6-3
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée MOP-40
Vins	Intensité colorante	Calcul*	Méthode interne référencée MOP-41
Vins	Acidité volatile	Calcul*	Méthode interne référencée MOP-43-1
Vins	Glucose + Fructose + saccharose (exprimé en sucres invertis)	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-6

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
Boissons aromatisées à base de vins	Glucose + Fructose + saccharose (exprimé en sucres invertis)	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-6
Vins	Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-3
Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-5
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-1

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 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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	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, 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, 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

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	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
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	Aphométrie	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

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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 < 5 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	pH	De 3,1 à 3,80	I.R.T.F	Méthode interne référencée MOP-5
Vins		Dioxyde de carbone	De 100 à 1200 mg.L ⁻¹		
Vins	Vins < 10 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	Densité	De 0,9900 à 0,9960		
		Acidité volatile	De 3,06 à 24,50 meq.L ⁻¹		
Vins	1 - Vins tranquilles 2 - Vins effervescents	Glucose + fructose	1 - de 0 à 60 g/l 2 - de 20 à 100 g/l		
Vins	Vins < 35 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	Titre volumétrique volumique	De 10,5 à 15 % vol.		
Vins	Vins < 60 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	Dioxyde de soufre libre	De 0 à 100 mg/l		
Vins		Acidité totale	De 51.02 à 112.24 meq.L ⁻¹		
Vins		Dioxyde de soufre total	De 10 à 250 mg/l		
Vins et moût partiellement fermenté	Vins et moût en fermentation ≤ 100 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	Titre alcoométrique volumique	De 3 à 20 % vol.		

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 < 10 g.L ⁻¹ de glucose, fructose	Masse volumique	De 0,9882 à 0,9942 g. cm ³	Calcul*	Méthode interne référencée MOP-5-1

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 (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOP-6-5
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOP-6-5
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MOP-23
Boissons spiritueuses	Mesure de la couleur (D.O 420, 470, 520, 620)	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée MOP-3-1
Boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole et non viti-vinicole	Glucose + Fructose + saccharose (exprimé en sucres invertis)	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne référencée MOP-43-6

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.

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 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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 Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V

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

Date de prise d'effet : **23/12/2023** Date de fin de validité : **31/03/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6102 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