

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0695 rév. 16**

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

SOCIETE D'EXPLOITATION DES ETABLISSEMENTS DEJEAN
N° SIREN : 347616690

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 DEJEAN
ZI La Coupe
Impasse Edouard Branly
11100 NARBONNE

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* : **01/09/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2030**

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° 1-0695 Rév 15.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0695 Rév 15.

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° 1-0695 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OENOLOGIQUE DEJEAN
ZI La Coupe
Impasse Edouard Branly
11100 NARBONNE

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Portée FIXE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU 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	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne MO 05
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne MO31
Vins	Recherche de l'acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne MO20
Vins	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO12
Vins	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO12
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne MO13
Vins	Cuivre	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne MO10
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres (degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne MO 43
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique à 20°C	Distillation par entraînement à la vapeur Aréométrie	Méthode interne MO 25
Vins secs	Acidité totale De 51,02 à 102,04 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	pH De 3,0 à 4,2	I.R.T.F	Méthode interne MO 14

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU 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 secs	Masse volumique De 0,9875 à 1,003 g.cm ⁻³	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	Glucose, fructose De 1,00 à 4,00 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	Titre alcoométrique volumique De 9,00 à 17,00 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	Acidité volatile De 3,47 à 20,40 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	Acide malique De 0,3 à 3,00 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins secs	Acide lactique De 0,50 à 2,00 g.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne MO 14
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Acidité volatile	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MO 72
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Fer	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Vins	Cuivre	Méthode colorimétrique automatisée Spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO 72
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 69
Vins	Titre alcoométrique volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 69

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU 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, mouts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO 69
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir du TAV et du glucose + fructose	Méthode interne MO 86
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Méthode interne MO 26
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (Calcul* à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du TAV)	Méthode interne MO 27
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne MO 22
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne MO 24
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne MO 23
Vins	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne MO 23
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne MO 28

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 flexible FLEX 1

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU 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	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	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 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	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

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU 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	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

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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 : **01/09/2025** Date de fin de validité : **31/08/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0695 Rév. 15.

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