

Pliego de Condiciones de los Vinos con Denominación de Origen Protegida Valdepeñas

1. Nombre que se debe proteger

Valdepeñas

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y espumosos según el contenido en azúcar residual:

- Secos: Si el contenido en azúcar residual no es superior a 4 g/l expresado en glucosa.
- Semisecos: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre > 4 y 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre > 12 y 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces: Si el contenido en azúcar residual es igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

2.1.2. Características físico-químicas de los Vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total, inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

2.1.3. Características físico-químicas de los Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,5 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

2.1.4. Características físico-químicas de los Vinos Tintos Tradicionales:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 12 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 18 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 4 u.a.

2.1.5. Características físico-químicas de los Vinos Tintos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 12,5 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza, reserva y gran reserva.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 22 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5 u.a.

2.1.6. Características físico-químicas de los Vinos espumosos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,0 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,0 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Extracto seco no reductor: 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20° C): superior a 3,5 atmósferas.
- Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:
Brut nature: inferior a 3 g/l, expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.
Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa.
Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa.
Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.
Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa.
Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa.

2.1.7. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol
- Grado alcohólico total mínimo: +/- 0,2 % vol
- Acidez total: +/- 0,3 g/l, expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil: +/- 3 meq/l.
- Dióxido de azufre: +/- 15 mg/l.
- Intensidad colorante: +/- 0,5 u.a.
- Extracto seco: +/- 1 g/l
- Sobrepresión: +/- 0,5 atmósferas
- Azúcares residuales: ± 0,5 g/l expresado en glucosa

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

2.2.1. Vino Blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.
- Fase gustativa: se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

2.2.2. Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica

- Fase visual: color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
- Fase olfativa: aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.
- Fase gustativa: se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

2.2.3. Vinos blancos de maceración carbónica

- Fase visual: color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media-alta
- Fase gustativa: se muestra suave, ligero, afrutado y equilibrado en su estructura.

2.2.4. Vino Rosado:

- Fase visual: color rosa con matices rojos y violetas.
- Fase olfativa: aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.
- Fase gustativa: franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

2.2.5. Vino Tinto:

- Fase visual: color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.
- Fase gustativa: carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

2.2.6. Vino Tinto fermentación en barrica:

- Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica.
- Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

2.2.7. Vino Tinto de maceración carbónica:

- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.
- Fase olfativa: aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.
- Fase gustativa: sabor intenso, frutal y equilibrado.

2.2.8. Vino Tinto Tradicional:

- Fase visual: color rojo violáceo – granate y limpios.
- Fase olfativa: francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.
- Fase gustativa: expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

2.2.9. Vino roble

Blancos

- Fase visual: color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
- Fase olfativa: aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.
- Fase gustativa: se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

Tintos

- Fase visual: color rojo cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.
- Fase olfativa: aroma limpio de intensidad media, de frutos rojos y aromas propios de su paso por barrica.
- Fase gustativa: de buena expresión tánica, sabor frutal, equilibrado y persistente.

2.2.10. Vino crianza:

Blancos

- Fase visual: color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados.
- Fase olfativa: aroma de intensidad media con toques avainillados y a tostados.
- Fase gustativa: suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

Tintos

- Fase visual: color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.
- Fase olfativa: aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica.
- Fase gustativa: sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

2.2.11. Vino Tinto Reserva:

- Fase visual: color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.
- Fase olfativa: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.
- Fase gustativa: equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

2.2.12. Vino Tinto Gran Reserva:

- Fase visual: color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.
- Fase olfativa: intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.
- Fase gustativa: carnosos, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

2.2.13. Vinos semisecos, semidulces y dulces

- Fase visual: semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase olfativa: semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

2.2.14. Vino Espumoso:

- Fase visual: con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: aromas limpios y frutales de intensidad media.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos secos: El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

3.1.1. Vinos blancos: Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación podrá llegar hasta 25 °C.

3.1.2. Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica: Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60 %) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

3.1.3. Vinos blancos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica, a temperatura controlada no superior a 25 °C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,080.

3.1.4. Vinos rosados: Obtenidos a partir de un mínimo del 25 % de uvas de variedades tintas. Maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una temperatura menor de 25°C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18 °C.

3.1.5. Vinos tintos: Obtenidos a partir de un mínimo del 85 % de uva tinta. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 25 °C.

3.1.6. Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60 %) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

3.1.7. Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25 °C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,060.

3.1.8. Vino tinto tradicional: Se obtendrá a partir de las variedades autorizadas con un mínimo del 50 % de variedades tintas. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación comprendida entre 10-15 días a una temperatura no superior a 28 °C.

3.1.9. Vino roble: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en bodega bordelesa de roble un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.

3.1.10. Vinos de crianza: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, en tintos y 18 meses en blancos, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

3.1.11. Vinos tintos de reserva y gran reserva: Es el vino tinto obtenido a partir de al menos el 85% de uvas de variedades tintas, elaborado según las definiciones anteriores que ha permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento.

Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo. Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

3.2. Vinos semisecos, semidulces y dulces: Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

3.3. Vinos espumosos: Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Valdepeñas deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en la letra f del presente anexo. Podrán ser blancos y rosados, y contendrán como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 11 % vol.

3.4. Prensado: En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a $2,5 \text{ kg/cm}^2$, de forma que el rendimiento máximo obtenido en los distintos procesos no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y la parte de los municipios que se indica:

Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50 (parcelas 32 a 51); 52 parcelas (8,9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1), 162; 163 y 164 (parcelas 11 a 20).

Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70.

Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76.

Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 9; 61 a 63.

La elaboración de los vinos se realizará en las bodegas situadas dentro de la zona de producción inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Variedades blancas: 7.500 kg/ha y 52,5 hl/ha
- Variedades tintas: 6.000 kg/ha y 42 hl/ha

Las producciones de viñedos inscritos de primer y segundo año de injerto no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con D.O. Valdepeñas.

Los rendimientos máximos admitidos por hectárea para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto serán:

- Variedades blancas: 3.750 kg/ha y 26,3 hl/ha
- Variedades tintas: 3.000 kg/ha y 21 hl/ha.

En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Blancas: Airen, Macabeo (o Viura), Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.
- Tintas: Cencibel (o Tempranillo), Garnacha Tinta, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

El origen geológico de la zona, la abundancia de terrenos calizos, arenosos, y de yesos, las tierras arcillosas de color rojo-amarillento, la hacen especialmente favorable para el cultivo del viñedo de calidad.

Situada a 705 metros de altitud media sobre el nivel del mar. Con un clima continental y seco, 80% de los días despejados, y más de 2.500 horas de sol. Las temperaturas máximas superan los 40º C y las mínimas -10º C e incluso inferiores. La temperatura media anual es de 16º C. Las precipitaciones son escasas, entra 200 y 400 litros al año. El número de días de lluvia oscila entre 60 y 70, produciéndose precipitaciones más intensas en primavera y suelen ser de corta duración y carácter tormentoso. Todas estas características establecen un proceso de idoneidad sin igual para los vinos de la zona.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Los vinos son equilibrados en alcohol y acidez, aromáticos, muy estructurados, coloreados, de taninos suaves en boca y carentes de verdor. Resultan aptos para la crianza o para ser consumidos en su estadio de jóvenes.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo ésta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la

penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el periodo nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

Las condiciones climáticas del verano, con temperaturas altas que se suavizan al final de esta estación, propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

8. Requisitos aplicables

- El envasado de vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas deberá ser realizado, exclusivamente, en las bodegas situadas dentro de la zona de producción e inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de vino de Castilla-La Mancha.

Los envases deberán ser de vidrio, con la excepción establecida en el párrafo siguiente, y su volumen estará dentro de la gama de cantidades y capacidades nominales autorizadas en la legislación vigente.

Podrán envasarse vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas en envase bag in box de 3 litros de capacidad, para su comercialización en Dinamarca, Finlandia, Noruega, Reino Unido y Suecia.

- Todos los envases deben ir provistos de las contraetiquetas o precintas entregadas por la Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Vitivinícola Valdepeñas. De acuerdo con el artículo 36 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, estas contraetiquetas o precintas tienen valor de certificado de denominación de origen para el volumen del vino con DOP al cual se refieran.

- Para la denominación de origen protegida Valdepeñas el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Valdepeñas son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

- De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Valdepeñas pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION%20D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+VALDEPE%D1AS&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septedecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.