

Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	Publicación DOUE
0	20/01/2011	Solicitud registro DOP	DOCM 23/03/2015	13/04/2015 PDO-ES-0285	RE(UE) 2019/955 12/06/2019
1	03/08/2021	Solicitud modificación -Adaptación características vinos --Incorporación Variedades	DOCM 20/12/2021	25/01/2022 PDO-ES-02085-AM01	(2022/ C 167/10) 21/04/2022

1.- Nombre que se debe proteger:

VALLEGARCÍA

2.- Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas)

La categoría de los vinos acogidos a esta D.O.P. es la categoría 1, del anexo VII parte II del Reglamento (UE) n° 1308/2013, de 17 de diciembre.

a) - Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son los siguientes:

Parámetros vinos tintos	Límite	Tolerancia	Unidad
Grado alcohólico adquirido	≥ 12	±0,2	% vol
Grado alcohólico total	≥ 12,5	±0,2	% vol
Azúcares totales (glucosa más fructosa)	≤ 3	±0,5	g/l glucosa + fructosa
Acidez total	≥ 4,2	±0,3	g/l en ac.Tartárico
Acidez volátil	≤ 20	±3	meq/l en Ácético
Dióxido de Azufre total	≤ 150	±15	mg/l
Dióxido de Azufre libre	≤ 100	±15	mg/l
pH	3,2 - 4	±0,5	
Índice de polifenoles totales	> 50	±5	Meq/l
Intensidad colorante	> 10	±0,5	(u.a.)

Parámetros vino blanco	Límite	Tolerancia	Unidad
------------------------	--------	------------	--------



Castilla-La Mancha

Grado alcohólico adquirido	$\geq 12,5$	$\pm 0,5$	% vol
Grado alcohólico total	$\geq 12,5$	$\pm 0,5$	% vol
Azúcares totales (glucosa más fructosa)	≤ 3	$\pm 0,5$	g/l
Acidez total	$\geq 4,1$	$\pm 0,2$	g/l en Tartárico
Acidez volátil	$\leq 12,5$	$\pm 0,2$	meq/l en Acético
Dióxido de Azufre total	≤ 160	± 10	mg/l
Dióxido de Azufre libre	≤ 100	± 10	mg/l
pH	3,2 - 4	$\pm 0,1$	

b).- Las características a determinar mediante análisis organolépticos son las siguientes:

- Vino blanco:

Fase Visual: color amarillo intenso, limpio y brillante

Fase Olfativa: de intensidad media alta, aromas de fruta de hueso, tropicales y de flores blancas. En un fondo de aromas a hierbas aromáticas lavanda, romero y un final tostado.

Fase Gustativa: Entrada suave, glicérico, sin aristas, fresco y redondo. Paso agradable con aromas de frutas de hueso, final tostado y ligeramente amargo.

- Vino tinto monovarietal:

Fase Visual: Rojo intenso con ribetes granates, buena capa.

Fase Olfativa: Intensidad media alta, frutas rojas y aromas de monte bajo y minerales. Fondo de leña o chimenea, cacao.

Fase Gustativa: Entrada suave, redondo con volumen, paso fácil con frutas rojas, buena acidez y final tostado y ligeramente amargo.

- Vino tinto multivarietal:

Fase Visual: Rojo intenso con ribetes rubí granates, cubierto

Fase Olfativa: De intensidad media alta, frutas del bosque madura con toques balsámicos de lavanda y aromas de tostados de la madera.

Fase Gustativa: Fresco, redondo, entrada fácil, equilibrado, tanino ligeramente marcado, paso fácil con aromas de frutas, balsámicos entrelazados con los aromas de sotobosque y final ligeramente tostado.

3.- Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:

Cada Variedad es elaborada por separado.

La recogida de la uva se realiza íntegramente a mano en cajas. Se realiza una primera selección en campo cuando se cortan los racimos y una segunda selección en la mesa de selección dispuesta en la zona de recepción de la uva en bodega. Tras la mesa de selección, los racimos son despallados y opcionalmente estrujados a criterio del equipo de enólogos. La uva pasa a una bomba de tornillo y a través de una tubería de acero inoxidable se envía la pasta a los depósitos. La recepción de la uva se realiza a una cota más elevada que la de la boca superior de los depósitos por lo que la presión en la tubería de vendimia es nula, dando a la uva un trato menos agresivo.

Durante el encubado la pasta pasa por un intercambiador tubular donde se rebaja la temperatura dejando los tanques en frío durante un periodo variable a criterio del equipo de enólogos si fuera necesario. Esta maceración pre-fermentativa permite la extracción en solución acuosa de todos los aromas presentes en la uva y aumenta la estabilidad del color.

La uva blanca después de la maceración en frío, se prensa y el mosto resultante se desfanga hasta obtener una turbidez idónea de 400-800NTU. Una vez arrancada la fermentación un porcentaje variable del mosto se mete en barricas de roble francés nuevas donde fermenta y tendrá una crianza sobre lías de 4 a 6 meses. Las fermentaciones alcohólicas tanto en blanco como en tinto se realizan tanto con levadura indígena como con levadura seleccionada. El vino blanco fermenta a bajas temperaturas cuya temperatura mínima es de 15° C y la máxima de 26° C, teniendo en cuenta también la parte del mosto que fermenta en barricas. La fermentación de los tintos se realiza a una temperatura mínima de 15° C y una máxima de 30° C. Los tiempos de encubado y maceración varían en función de criterios técnicos del equipo de enólogos y van de 7 hasta 28 días.

El descube de los tintos se realiza a mano, los orujos se cargan en prensa neumática por gravedad, sin bombeos y se meten en barricas usadas hasta la cata. Una vez obtenidos todos los tipos de vino, tanto yema como prensa, y finalizada la fermentación maloláctica, se catan todos los vinos por parte del comité de enólogos y se realizan las mezclas de cada tipo de vino. Posteriormente se llevan a crianza en barricas de roble francés.

Los tipos de vino obtenidos son los siguientes:

- Vino blanco: vino elaborado a partir de uva blanca y parcialmente fermentado en barrica de roble.
- Vino tinto monovarietal: vino elaborado con una única variedad de uva tinta con una crianza en roble francés mínima de 3 meses.
- Vino tinto multivarietal: vino elaborado a partir de porcentajes variables de uva tinta con una crianza en roble francés mínima de 3 meses.

Los vinos pueden ser clarificados y filtrados de forma previa al embotellado dependiendo del resultado de las analíticas microbiológicas y del criterio técnico del equipo de enólogos.

Los vinos pasan por una fase de crianza en botella variable antes de salir al mercado.

En los vinos de la DOP “Pago de Vallegarcía”, siguiendo la normativa comunitaria (punto 1.c de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013, OCM única), el límite máximo del grado alcohólico total podrá superar el 15 % vol. para vinos con denominación de origen protegida que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico.

4.- Demarcación de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada corresponde a la parcela catastral número 448 del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque, de la provincia de Ciudad Real, con una superficie de 1521 hectáreas.

La vinificación de las uvas vendimiadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos obtenidos se realizarán en la bodega ubicada en la misma zona de producción.

5.- Rendimientos máximos por hectárea:

- Viognier: 11.500 kg/ha equivalente a 75 hl/ha
- Syrah: 9.250 kg/ha equivalente a 60 hl/ha
- Merlot: 8.500 kg/ha equivalente a 55 hl/ha
- Cabernet Sauvignon: 8.500kg/ha equivalente a 55 hl/ha
- Cabernet Franc: 11.500 kg/ha equivalente a 75 hl/ha
- Petit Verdot: 14.600 kg/ha equivalente a 95hl/ha
- Garnacha Tinta : 11.500 kg/ha equivalente a 75 hl/ha
- Mazuela o Cariñena: : 11.500 kg/ha equivalente a 75 hl/ha
- Monastrell : 11.500 kg/ha equivalente a 75 hl/ha

6.- Variedades de Vid:

Blancas: Viognier

Tintas: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Garnacha Tinta, Mazuela o Cariñena y Monastrell.



Castilla-La Mancha

7.- Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él:

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

Vallegarcía se sitúa en el municipio de Retuerta del Bullaque en la comarca del Parque Nacional de Cabañeros, en la región de los Montes de Toledo. Tiene una extensión de 1.521 ha hectáreas

• Latitud 39° 28' N - Longitud 4° 25' W • Altitud: 835m

Históricamente El Topónimo “Vallegarcía” aparece en el “Libro de la Montería” que mandó escribir el Rey Alfonso XI de Castilla y de León (1311-1350) y que fue acrecentado por Don Gonzalo Argote de Molina (1548-1596) para el Rey Felipe II.

Concretamente se cita lo siguiente (en castellano antiguo):

“E fon las armadas, la una del Avellanar, e la otra en el Collado de Santa María, e otra armada en la pafada, que dicen de Val de Gracia.

Robrediello e Val de Gracia, e las Barritotes es todo un monte, e es bueno de Puerco en invierno e en el comienzo del verano”

Vallegarcía es el nombre de un valle con un sustrato geológico específico sobre el que esta plantado el viñedo, conocido como la Raña del Fresno, caracterizado por una formación especial del suelo. Por lo tanto las uvas producidas en ellos posean unas características exclusivas (gran intensidad, cualidad aromática y largo paso de boca,...). Asimismo, la elevada acidez y bajo pH de los suelos de Vallegarcía son características inusuales en zonas climáticas como las de Vallegarcía. Vallegarcía es un viñedo plantado en unos suelos cuya clasificación edafológica es única en todo el viñedo Castellano Manchego. En el proyecto de investigación realizado por la Universidad de Castilla La Mancha, titulado “Suelos vitícolas de CastillaLa Mancha: influencia en la composición de la uva”, que fue concedido por la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha en abril de 2010, los perfiles estudiados en Vallegarcía, se han clasificado según la Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2006) como Typic Palexerult, siendo el orden Ultisol el característico de los suelos de raña (Vidal et al., 2004). De los suelos vitícolas estudiados en este proyecto de investigación, únicamente los tres perfiles de Pago de Vallegarcía pertenecen a este orden de clasificación. En la clasificación de la FAO (2007) fueron clasificados como Cutanic Alisol (Ferric, Chromic), Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) y Cutanic Alisol (Ferric, Skeletic) respectivamente para P1, P2 y P3, que son los tres perfiles analizados en el informe de la UCLM.



Además, la alta acidez de los suelos se refleja en los pH de los vinos y en su equilibrio en boca.

Los bajos contenidos de Calcio y los elevados contenidos en Sílice, Hierro y Aluminio son totalmente inusuales en los suelos vitícolas de Castilla La Mancha. Es interesante comparar los contenidos de estos elementos con los de suelos calizos de la zona, dedicados habitualmente al cultivo de la vid. Según datos de Amorós et al. (2012b) se puede observar que el contenido en Ca en el suelo de Vallegarcía está alejado de los valores que se pueden encontrar en horizontes superficiales de suelos calizos (10,4 g•kg⁻¹ versus 230 g•kg⁻¹). Por el contrario, los contenidos de Si (345,9 g•kg⁻¹) y Fe (26,5 g•kg⁻¹) son muy superiores en los suelos estudiados frente a los tradicionales suelos calizos vitícolas de la zona (127,5 y 16,65 g•kg⁻¹ respectivamente). El Aluminio presente en el horizonte superficial de un suelo calizo está en torno a 33,4 g•kg⁻¹ mientras que en el suelo de Pago de Vallegarcía aparece en cantidades de 57,8 g•kg⁻¹. El bajo contenido en Calcio del suelo marca de forma característica los vinos de Vallegarcía y le confieren un carácter diferente al resto de la región.

La presencia en gran cantidad de Tierras Raras. Es de destacar la elevada cantidad media de elementos clasificados como tierras raras (Ce, La y Nd) en el suelo de Vallegarcía (83,5; 44,5 y 36,5 mg•kg⁻¹ respectivamente) respecto a los valores medios regionales (57,7, 23,5 y 21,6 mg•kg⁻¹ respectivamente) y mundiales (55; 35,5 y 30,5 mg•kg⁻¹ respectivamente). En general, los suelos ácidos presentan mayor contenido que los calizos en tierras raras (Amorós et al., 2012a).

Podemos decir que en este punto, no es habitual que en España existan viñedos en cuyo suelo aparezcan contenidos en Tierras raras más elevados que en Vallegarcía.

La influencia del río Bullaque y los arroyos que lo alimentan, que rodean la explotación, la frescura de los Valles y la protección que ejerce la Sierra de los vientos del norte, confieren un microclima al viñedo que ejerce de moderador de condiciones extremas tanto en Invierno como en Verano, lo que potencia la correcta y completa maduración de la uva.

La gran amplitud térmica entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de Vallegarcía, unido a la elevada pluviometría de la zona respecto al resto de los parajes de la región, favorece que la uva posea una estructura tánica sobresaliente que potencia la aptitud para la crianza en barrica y el envejecimiento en botella.

b).- Información sobre la calidad y características del vino debidas fundamental ó exclusivamente al entorno geográfico.

Las características geográficas particulares de la zona donde se encuentra el viñedo de Vallegarcía influyen de manera decisiva en las características de los vinos



Castilla-La Mancha

producidos en la bodega. El microclima y peculiaridades del suelo de la finca dotan a los vinos de Vallegarcía de las siguientes características singulares:

- **Redondez**, facilitada por una uniformidad de maduración completa de la uva (pulpa y pieles).
- **Gran capacidad de envejecimiento**. La uva posee una **estructura tánica sobresaliente** que hace que los vinos de Vallegarcía tengan una excelente aptitud para la crianza en bodega y el envejecimiento en botella, siendo por tanto vinos con una buena capacidad de evolución y guarda, consiguiendo unos valores en polifenoles por encima de los 50 puntos y una intensidad colorante por encima de los 10 u.a. .
- Intensidad y Calidad Aromática: El entorno circundante al viñedo aporta a los vinos de Vallegarcía de personalidad exclusiva, definida por **aromas intensos a monte mediterráneo** (jara, brezo), **balsámicos** (tomillo, romero, espliego) y también una **marcada mineralidad** (pizarras negras, cuarcitas).
- Largo paso en boca: Los vinos de Vallegarcía poseen un **punto amargo** al final del paso de boca que alarga el gusto del vino

c).- Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

Como se ha introducido en el apartado a), las tres características de la zona geográfica que influyen de forma determinante en la calidad de los vinos son:

- El sustrato geológico sobre el que está plantado el viñedo, **la Raña** del Fresno se caracteriza por **la elevada acidez y bajo pH de los suelos** de la finca son características inusuales en zonas climáticas como las de Vallegarcía. Esta combinación **impronta a los vinos de un punto amargo** al final del paso de boca que alarga el gusto del vino.
-
- La influencia del río Bullaque y los arroyos que lo alimentan, que rodean la explotación, **la frescura de los Valles y la protección que ejerce la Sierra de los vientos del norte**, confieren un microclima al viñedo que ejerce de moderador de condiciones extremas tanto en Invierno como en Verano, lo que potencia la correcta y completa maduración de la uva, y por tanto la **redondez** y ausencia de aristas en los vinos de Vallegarcía.
- La gran **amplitud térmica** entre el día y la noche, provocada por la elevación sobre el nivel del mar de la finca, unido a la elevada pluviometría de la zona respecto al resto de los parajes de la región, favorece que la uva posea una **estructura tánica sobresaliente** que potencia la aptitud para la crianza en bodega y el envejecimiento en botella, dotando a los vinos de una fantástica capacidad de evolución y guarda, consiguiendo unos **valores en polifenoles por encima de los 50 meq/l** y una **intensidad colorante por encima de los 10 u.a.**
- Así mismo, la gran variación del pH entre el horizonte superficial y el sub-superficial en todos los perfiles con una variación máxima de 4.1 puntos en el



perfil 2 (pH= 8,9 en Ap y pH= 4,8 en Btg1). Esto se refleja en los pH de los vinos y en su equilibrio en boca.

Los bajos contenidos de Calcio y los elevados contenidos en Sílice, hierro y Aluminio son totalmente inusuales en los suelos vitícolas de Castilla La Mancha. Es interesante comparar los contenidos de estos elementos con los de suelos calizos de la zona, dedicados habitualmente al cultivo de la vid. Según datos de Amorós et al. (2012b) se puede observar que el contenido en Ca en el suelo de la finca está alejado de los valores que se pueden encontrar en horizontes superficiales de suelos calizos (10,4 g·kg⁻¹ versus 230 g·kg⁻¹). Por el contrario, los contenidos de Si (345,9 g·kg⁻¹) y Fe (26,5 g·kg⁻¹) son muy superiores en los suelos estudiados frente a los tradicionales suelos calizos vitícolas de la zona (127,5 y 16,65 g·kg⁻¹ respectivamente). El Aluminio presente en el horizonte superficial de un suelo calizo está en torno a 33,4 g·kg⁻¹ mientras que en el suelo de Pago de Vallegarcía aparece en cantidades de 57,8 g·kg⁻¹. El bajo contenido en Calcio del suelo marca de forma característica los vinos de Vallegarcía y le confieren un carácter diferente al resto de la región.

La presencia en gran cantidad de Tierras Raras. Es de destacar la elevada cantidad media de elementos clasificados como tierras raras (Ce, La y Nd) en el suelo de la finca (83,5; 44,5 y 36,5 mg·kg⁻¹ respectivamente) respecto a los valores medios regionales (57,7, 23,5 y 21,6 mg·kg⁻¹ respectivamente) y mundiales (55; 35,5 y 30,5 mg·kg⁻¹ respectivamente). En general, los suelos ácidos presentan mayor contenido que los calizos en tierras raras (Amorós et al., 2012a). Podemos decir que en este punto, no es habitual que en España existan viñedos en cuyo suelo aparezcan contenidos en Tierras raras más elevados que en Vallegarcía.

8.- Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias y nacionales:

a. Requisitos aplicables

- Decreto 127/2000, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, de 01-08-2000, por el que se establecen las condiciones de reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados.

b. Requisitos adicionales

- La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción, con el fin de cumplir el requisito establecido en la Disposición adicional tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.



Castilla-La Mancha

- El término tradicional, al que hace referencia el artículo 112, letra a) del Reglamento (CE) n° 1308/2013 y la parte A del anexo XII del Reglamento (CE) n° 607/2009, que está vinculado a esta denominación de origen Vallegarcía es “Vino de Pago”.
- Los términos tradicionales, a los que hace referencia el artículo 112 letra b) del Reglamento (CE) n° 1308/2013 y la parte B del anexo XII del Reglamento (CE) n° 607/2009, a los que tienen derecho estos vinos son: Crianza, Reserva y Gran Reserva.

9.- Comprobaciones del cumplimiento del pliego.

- a. Autoridad competente
Dirección General de Alimentación.
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dga@jccm.es
- b. 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 n° 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/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Actualmente los organismos de certificación son:

SOHISCERT, S.A.
FINCA “LA CAÑADA”-CRTRA. SEVILLA-UTRERA, KM 20,8
APDO CORREOS 350
41710 UTRERA (SEVILLA)



Castilla-La Mancha

Tel.: 955 868051

Fax: 955 868137

E-mail: SOHISCERT@SOHISCERT.COM

c. Tareas

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.

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.



Castilla-La Mancha

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.

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.