



Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	Publicación DOUE
-----	-----	Solicitud registro DOP	BOE 22/03/1966	-----	-----
0	-----	Adaptación R(CE)	DOCM 23/05/2011	19/07/2011 PDO-ES-A0044	-----
1 2	14/12/2012 26/02/2013	Nuevas variedades y adaptación normativa Descripción vinos Nuevas variedades	29/04/2013	PDO-ES-A0044-AM01 PDO-ES-A0044-AM02	----- -----
3	18/07/2013	Vino espumoso Prácticas enológicas Nuevas variedades	11/03/2015	27/01/2016 PDO-ES-A0044-AM03	16/10/2017
4	11/03/2021	Descripción vinos Prácticas enológicas Variedades Rendimientos	06/08/2021	26/10/2021 PDO-ES-A0044-AM04	26/01/2022
5	11/03/2021	Embotellado zona de producción	08/04/2022	11/05/2022 PDO-ES-A0044-AM05	13/02/2023 RE(UE) 2023/318
6	17/07/2024	Aumento acidez volátil máxima			

PLIEGO DE CONDICIONES DE LOS VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ALMANSA

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

Almansa.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O. son las categorías 1 y 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre

2.1. LOS PARÁMETROS A CONSIDERAR, SUS LÍMITES Y TOLERANCIAS ANALÍTICAS SON LAS SIGUIENTES:

2.1.1. LOS VINOS PODRÁN SER SECOS, SEMISECOS, SEMIDULCES Y DULCES.

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

2.1.2. VINOS SECOS BLANCOS Y ROSADOS:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11'7 mEq/l
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

2.1.3. VINO TINTO SECO:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 16,7 mEq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l.
- Intensidad colorante mínima: 6.5 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

2.1.4. VINOS SEMISECOS, SEMIDULCES Y DULCES:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo de 9% vol.
- Grado alcohólico total: mínimo de 11,5% vol.
- Acidez total mínima: 3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 16,7 mEq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l si el contenido de azúcar total es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. para tintos (suma de la absorbancia medida a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente)

2.1.5. VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD:

Serán tintos, blancos y rosados

- Elaborados a partir de un vino con base DO Almansa
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 3,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 13,3 mEq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 185 mg/l.

La sobrepresión mínima será de 3,5 bares a 20°C en botella de 750 ml; para botella con capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bares a 20°C.

Los vinos espumosos de calidad se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l, expresado en glucosa y fructosa, 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 y fructosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa y fructosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.

2.1.6. TOLERANCIAS MÁXIMAS ADMISIBLES EN LA DETERMINACIÓN ANALÍTICA:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- Acidez volátil (mEq/l): ± 3
- Intensidad colorante (u.a.): $\pm 0,5$
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares totales (g/l expresado en glucosa y fructosa): $\pm 0,5$
- Sobrepresión: $\pm 0,5$ atmósferas

2.2. CARACTERÍSTICAS A DETERMINAR MEDIANTE UN ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

2.2.1. VINO BLANCO

2.2.1.1. Sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos de tono medio, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados.

2.2.1.2. Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses:

- Fase visual: podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados más intensos, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados, propios del envejecimiento en bodega en barrica.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados propios del envejecimiento en barrica.

2.2.1.3. Con envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los tonos pajizos. Se admitirán también tonos más dorados e intensos propios de la crianza en barrica
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de complejidad entre la fruta y la madera, propios del envejecimiento en barrica. Se admitirán aromas de evolución oxidativa propias de un correcto envejecimiento en madera.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores limpios y complejos que combinen fruta y madera. Pueden aparecer sabores tostados propios del envejecimiento en barrica.

2.2.2. VINO ROSADO

- Fase visual: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color rosa pálido, frambuesa, fresa o salmón.
- Fase olfativa: Limpia con intensidad media o alta donde predominen los aromas afrutados.
- Fase gustativa: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y suave.

2.2.3. VINO TINTO

2.2.3.1. Sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura

2.2.3.2. Con envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados, admitiéndose también aromas tostados ligeros.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

2.2.3.3. Con envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja o anaranjados.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y complejos, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados y de evolución oxidativa propia de una correcta crianza en bodega.

2.2.4. VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD:

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados.
- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva tinta y no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de una blanca.

Las prácticas de cultivo tenderán a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen Almansa se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas.

Para la elaboración de vinos tintos el tiempo mínimo de maceración deberá ser de 48 horas.

El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que mantengan la calidad de las mismas.



La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la D.O.P. Almansa se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la D.O.P. Almansa

No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

La vendimia se realizará de manera que no perjudique la calidad de la uva, dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana con el grado de madurez necesaria para alcanzar de manera natural los 11,5 grados de alcohol en blancos y rosados y los 12 grados de alcohol en vinos tintos.

No se podrán utilizar uvas tintas con menos de 12 grados Baumé y uvas blancas con menos de 11,5 grados Baumé.

Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

4. DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo.
- Pérola
- Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pérola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.



5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

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

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:
 - *BLANCO*: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha
 - *TINTO*: 6.430 kg/ha y 47.58 hl/ha
- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:
 - *BLANCO*: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha
 - *TINTO*: 10.000 kg/ha y 74 hl/ha

6. VARIEDADES DE UVAS DE VINIFICACIÓN

- *TINTAS*: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Petit Verdot, Pinot Noir y Cabernet Franc.
- *BLANCAS*: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo y Moscatel de Grado Menudo.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

7.1. INFORMACIÓN DETALLADA DE LA ZONA GEOGRÁFICA (FACTORES NATURALES Y HUMANOS)

7.1.1. VINOS

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de

Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona.

La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

7.1.2. VINOS ESPUMOSOS.

La climatología de la zona de producción, así como la altitud media y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad, exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos. Para la elaboración de estos vinos, se utiliza como vino base los indicados en el punto 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el punto 7.1.1. se traslada igualmente a los vinos espumosos.

7.2. INFORMACIÓN SOBRE LA CALIDAD O LAS CARACTERÍSTICAS DEL VINO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL ENTORNO GEOGRÁFICO

7.2.1. VINOS

El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos.

La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

7.2.2. VINOS ESPUMOSOS.

Los vinos espumosos de la DO Almansa se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el apartado 7.2.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

7.3. RELACIÓN ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DEL VINO

7.3.1. VINOS

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción,

permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

7.3.2. VINOS ESPUMOSOS.

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 7.3.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

8. REQUISITOS APLICABLES

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Para la denominación de origen protegida Almansa el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 119.3.a) del citado Reglamento, la mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112.a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Almansa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva.

8.1. REQUISITOS EN MATERIA DE ENVASADO:

El embotellado se realizará en bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración,



estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades.

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:

https://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DOP&alcance=VINO+DOP+ALMANSA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

Actualmente los organismos de certificación son:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)

SOHISCERT, S. A.

Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8 Apdo. Correos 350
41710 Utrera (Sevilla)

OCE GLOBAL, S.L.U.

C/ La Parra, 25, Bajo
02002 Albacete

CERTIFOOD, S.L.

C/ Cristóbal Bordiú 35, 4º Oficina 415
28003 Madrid

AGROCOLOR, S.L.

Ctra. Ronda, 11, Bajo,
04004 Almería

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.
- Ésta 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 90 apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 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 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

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.