

# **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP “CANGAS”**

## **1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER**

“Cangas”.

## **2. DESCRIPCIÓN DEL VINO**

### **2.1. Características analíticas**

Los tipos y características de los vinos amparados por esta denominación de origen protegida, dispuestos para el consumo, son los siguientes:

	Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.	Acidez total en tartárico gr/l	Acidez volátil máxima en ác. acético gr/l	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	Azúcares reductores Máximo en gr/l.
Tinto	10,0	10	4 a 8,5	0,8	120	5
Blanco	9,50	9,5	5 a 10		150	

Para los vinos con alguna mención de envejecimiento la graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima será: 11,5 % vol.

Para los vinos con alguna mención de envejecimiento la acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético) será: máximo 1 gr/l hasta el 11,5 % vol. y 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.

### **2.2. Características organolépticas**

En función del tipo y edad del vino se detallan a continuación las características organolépticas principales.

- Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: Color rojo rubí a rojo cereza, limpio y brillante

Fase olfativa: Aromas de intensidad media, limpios, francos con un gran potencial aromático de series frutales, florales y minerales.

Fase gustativa: fresco, equilibrada acidez, completo recordando las sensaciones experimentadas en fase olfativa.

- Vinos tintos con alguna mención de envejecimiento

Fase visual: limpio y brillante, sin partículas en suspensión, color de rojo rubí a rojo picota con reflejos pardos acordes con su periodo de envejecimiento en barricas de roble.

Fase olfativa: Aromas frutales francos, agradables e intensos propios de la variedad o variedades empleadas y de su periodo de envejecimiento que se unen con aromas balsámicos, especiados y tostados de maderas de calidad perfectamente ensamblados, sin olores anormales.

Fase gustativa: complejo, fresco de acidez equilibrada, donde se entremezclan los sabores frutales primarios con los terciarios aportados por maderas de calidad.

- Vinos blancos:

Fase visual: Color amarillo pálido a amarillo verdoso. Limpio y brillante

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media donde predominan aromas frutales con toques florales y minerales de intensidad variable.

Fase gustativa: debe transmitir sensaciones frescas, equilibrada acidez, con frutosidad, toques minerales y de flores blancas.

- Vinos blancos con alguna mención de envejecimiento

Fase visual: mayor intensidad cromática que los vinos blancos jóvenes, aportada por su proceso de elaboración, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios con tonos especiados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de las variedades.

Fase gustativa: debe transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con frescura, con un roble bien ensamblado.

### **3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS**

#### **3.1. Prácticas de cultivo**

Las prácticas de cultivo serán las que propicien las mejores calidades de uva y se realizarán de forma que se consiga el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, teniendo en cuenta las características de los sistemas de cultivo de cada parcela.

Tanto para las variedades tintas como para las variedades blancas, la densidad de plantación mínima será de 3.000 cepas por hectárea y la máxima de 6.000 cepas por hectárea.

La formación de la cepa y su conducción de las vides se efectuará en la forma tradicional de vaso o de espaldera, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo.

La vendimia se realiza con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez adecuado, realizando su entrega en el menor tiempo posible, con medios que deterioren su calidad en el menor grado posible y separado por variedades.

Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el 31 de julio de cada año, con el fin de mantener el equilibrio suelo-planta y siempre que las condiciones climáticas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el órgano de gestión en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones climáticas y agronómicas.

### **3.2. Prácticas enológicas**

En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplicaran, darán un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva.

A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.

### **3.3. Restricciones**

Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial queda prohibido el empleo de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continúas.

La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes de materiales autorizados que garanticen la sanidad del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares.

En la elaboración de vinos protegidos no se pueden utilizar prácticas 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.

## **4. DELIMITACION DEL ÁREA GEOGRÁFICA**

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Cangas" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña, del Principado de Asturias.

## **5. RENDIMIENTO MÁXIMO**

Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

Variedades tintas: 8.000 Kg./Ha.

Variedades blancas: 10.000 kg./Ha.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 56 Hectolitros para los vinos tintos y 70 Hectolitros para los vinos blancos.

## **6. VARIEDADES DE UVA**

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Cangas se realizará exclusivamente con las variedades siguientes:

**a)** Tintas: Albarín Tinto, Carrasquín, Garnacha Tintorera, Mencía, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Verdejo Negro.

Siendo Albarín Tinto, Carrasquín, Verdejo Negro y la Mencía, las preferentes.

**b)** Blancas: Albarín Blanco, Albillo Mayor, Godello, Gewurztraminer, Moscatel de Grano Menudo, Picapoll Blanco o Extra.

Siendo el Albarín Blanco la preferente.

## **7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

### **a) Área geográfica.**

- Factores naturales

La comarca en la que se asienta la DOP Cangas está situada en el suroccidente del Principado de Asturias

El terreno presenta un relieve muy accidentado con pendientes de todo tipo, pero con un claro predominio de fuertes a muy fuertes, incluso escarpadas, con apenas más llanuras que las aluviales, situadas en el fondo de los valles por donde discurren los ríos, siendo el Narcea y el Navia los más importantes. Estos terrenos formados por materiales paleozoicos y precámbricos, se sitúan entre las más antiguas de la Península Ibérica, destacando las pizarras precámbricas entre el resto.

Los suelos se desarrollan sobre pizarras y esquistos pero además la presencia de areniscas aporta una pequeña fracción arenosa. Son suelos no muy desarrollados y pedregosos, con perfiles generales del tipo A(B)C, con pH de 6, ácidos pero próximos a la neutralidad. El horizonte de humus es rico en materia orgánica tipo mull, con un grado de humificación desarrollado. Alcanzan estos horizontes orgánicos un espesor de 20 – 25 cm. mientras que los horizontes minerales alcanzan los 60 – 80 cm. La textura es de tipo medio, con buena permeabilidad, lo que evita encharcamientos y evita erosiones en estos terrenos tan pendientes.

Todas estas características permiten calificar los suelos de la zona como favorables para un viñedo de calidad.

En cuanto al clima, la intrincada y quebrada orografía de montañas escarpadas y valles profundos y angostos de la zona posibilita la influencia de varios tipos de clima, desde el Mediterráneo marítimo fresco, al Patagónico húmedo. La presencia de la Cordillera Cantábrica actúa como barrera con estancamiento de nubes en las laderas septentrionales, produciendo un marcado efecto foehn que da lugar a la aparición de vientos resecos y recalentados. La influencia continental derivada de esta orografía, otorga a la zona un microclima único en Asturias caracterizado por inviernos fríos con mínimas absolutas que rondan los 10 °C bajo cero, y veranos muy calurosos, con máximas superiores a los 30 °C llegando incluso en alguna jornada del verano a marcas muy cercanas a los 40 °C.

Las precipitaciones registradas son sensiblemente inferiores al resto de Asturias, rondando los 1.000 mm anuales, un 30% menos que en el resto de la comunidad autónoma.

La radiación solar de la zona es sensiblemente superior al resto de la comunidad asturiana, ya que los días despejados son claramente más numerosos, alcanzando hasta las 2.000 horas de sol en algunos de los concejos que la integran.

Los viñedos buscan las laderas con buenas orientaciones con objeto de aprovechar el mayor número de horas de sol posibles y los terrenos pizarrosos, mayoritarios en la zona, que contribuyen a evitar encharcamientos y dan carácter propio a los vinos que de ellos salen.

- Factores humanos

Desde el siglo IX existe documentación sobre el cultivo de la vid en la zona. Sin embargo, su gran expansión se produce con la fundación del Monasterio benedictino de San Juan Bautista de Corias a comienzos del siglo XI. El convento San Juan Bautista de Corias, fundado entre los años 1031/1032 por los condes D. Piñolo y Dña. Aldonza fue dueño de grandes extensiones de viñedo, siendo desde el principio uno de los productos utilizados por los lugareños para hacer donaciones o pagar las rentas de los foros y los arriendos. Se sabe (Gómez 1925) que el abad Juan Martínez que murió en 1172 y que gobernó veintitrés años, aumentó las posesiones de viñedos y que a su muerte el abad Pedro Peláez continuó plantando viñas en las extensas propiedades del monasterio que se extendían no solo por el término municipal de Cangas del Narcea, sino también por los municipios limítrofes y que actualmente configuran la comarca vitivinícola asturiana.

Los mayores progresos del viñedo monástico parece que se produjeron en la segunda mitad del siglo XIII Y a lo largo de XIV. En los contratos forales que Corias otorga a lo largo del siglo XV, se observa que se conceden viñas ya en plena producción, con el objeto de fomentar su producción (García 1980).

Entre el siglo XVI y comienzos del XIX se encuentran referencias de algunos viajeros como Lorenzo de Vital (1517) y Álvarez (1707) o Jullien (1816) sorprendidos por la bondad de los vinos asturianos. Así el ilustrado Jovellanos en el año 1796 escribía: “... A la vendimia de la viña del Conde de Toreno, llamada de la Cerca, porque la tiene, y está contigua a su huerta y casa. Las viñas tendidas a la castellana. La uva, negra: la mejor es el verdejo. Las vendimiadoras cogen; hombres, pasando, recogen estos cestos, y éstos van a llenar los capachos, llamados aquí “gojos”...” ,

La producción total de Vinos de Cangas era en el año 1752 de 1.800 hl (Huetz de Lemps, 1967).

En la segunda mitad del siglo XIX los caldos de la zona comenzaron a tener un cierta proyección exterior, así en 1873 recibían una mención honorífica en la Exposición Nacional de Madrid, en 1875 obtenían el diploma de 1<sup>a</sup> clase en la Exposición Provincial Asturiana.

En la última decena del siglo XIX, un vino de González del Valle recibía las medallas de oro y plata en las exposiciones de Burdeos, Angers, Ruan y Lugo. Se iniciaron también por aquella época exportaciones de vino a Cuba y Argentina, vinos denominados “finos” por su permanencia en barricas durante largos períodos de tiempo. También fueron objeto de gran reconocimiento y aceptación en Madrid los vinos del cangués Queipo de Llano – Conde de Toreno.

Los primeros ataques de filoxera se detectan en la comarca a finales del siglo XIX con el fin de combatirla por medio de la técnica de injerto de las viníferas europeas en patrones americanos, se estableció en Cangas un vivero de la Diputación Provincial que facilitaba a los viticultores de la zona los barbados de vides americanas, mayoritariamente rupestris, que se adaptaba bien a los terrenos pobres, secos y rocosos, mayoritarios en la zona sobre los que injertar las variedades de la zona. Tan importante reestructuración del viñedo estaba finalizada en los primeros años del siglo XX, lo que da idea de la importancia, tanto económica como cultural, que para la zona tenía el cultivo de la vid.

La entrada de otras enfermedades como el mildiu y el oídio por estos tiempos encuentran una buena zona de expansión en la misma debido a su régimen de humedad y temperatura, enfermedades que el viticultor, plenamente consciente de su peligro y después de muchos años de convivencia con las mismas, sabe prevenir y controlar.

El comienzo de la explotación minera de carbón a mediados del siglo pasado, provocó el desplazamiento de la mano de obra, de la que el viñedo de la zona por sus especiales características era gran consumidor, hacia la industria minera lo que provocó el abandono de viñedos quedando reducido a pequeñas explotaciones familiares básicamente para el consumo familiar y local. La concesión en el año 2000 de la figura de protección Vino de la Tierra de Cangas y en el año 2008 de la figura de Vino de Calidad de Cangas permitió el resurgimiento y la recuperación del viñedo y la elaboración de vino que se había mantenido durante la última mitad del siglo pasado. Con siete bodegas elaboradoras, vuelve el viñedo y el vino de la zona a ser consumido no solo en la comarca sino en todo el estado y a ser exportado. Volviendo a ganar premios y reconocimientos: zarcillo de plata en los premios Zarcillo, medalla de oro en el concurso de los Vinos del Noroeste, medalla de oro en los premios internacionales nuevo vino, categoría de plata en el concurso internacional de vinos de montaña...

La zona está jalonada de múltiples referencias topónimas referidas a la vid y su cultivo, así pueblos como La Viña, parroquias como Entreviñas, barrios como Viña Grandiella, dan fe de ello, no solo eso, medidas propias aplicadas a los volúmenes de vino como la Canada, el Cuartillo, la Puchera, la Cuepa... e incluso oficios como el de Cachicán nos indican que la zona estuvo, está y estará asociada íntimamente al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos.

**b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.**

El clima, el suelo y la presencia de variedades exclusivas ya indicadas (Albarín Tinto, Carrasquín y Verdejo Negro y Albarín Blanco), influyen sobre la calidad y personalidad de los vinos de la DOP Cangas, otorgándoles unas características organolépticas típicas que permiten diferenciarlos de cualquier otro vino.

Los vinos tintos son de color cereza brillante de poca-media capa, con aromas intensos a frutos rojos silvestres, plantas de sotobosque (zarza) y terruño (pizarras).

En boca son frescos, poco tánicos y astringentes, con recuerdos minerales, equilibrada acidez, post gusto agradable con los recuerdos de la fase olfativa, de persistencia media.

Los vinos blancos son de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma intenso, terpénico, con recuerdos a frutas de hueso y otros como la piña, pera, manzana y a flores blancas.

En boca son frutados, algo grasos, con toques cítricos y minerales y equilibrada acidez.

Se logran resultados muy atractivos con crianzas en envases de roble de calidad y con la participación, de forma minoritaria, de otras variedades autorizadas que se complementan adecuadamente con las variedades principales, aportando color, capacidad de envejecimiento, mayor complejidad aromática.

**c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto**

Los factores condicionantes de esta viticultura son principalmente los derivados de un clima mediterráneo continentalizado con temperaturas excesivamente bajas en invierno (hasta -10 °C) y veranos muy calurosos (por encima de 30°C), con un periodo de heladas que se extiende durante seis meses, unas precipitaciones menos abundantes que en otras zonas de Asturias y un mayor número de horas de sol, que solo permiten el cultivo de variedades plenamente adaptadas a la zona.

Los suelos pedregosos con abundante pizarras y fuertes pendientes permiten la perfecta regulación del agua procedente de las precipitaciones, evitando el encharcamiento del suelo pero conservando en las capas profundas la humedad necesaria para el desarrollo de las vides.

Por otro lado la estructura de la propiedad de la tierra, bastante dividida, en pequeñas explotaciones vitícolas, permite una atención personal y próxima de los cultivos por parte de viticultor-propietario, exigiendo la orografía del terreno la realización de las labores de cultivo de forma manual y artesana, con una baja tasa de mecanización.

La selección natural y humana ha contribuido a la conservación y cultivo de cuatro variedades autóctonas, perfectamente adaptadas al suelo y clima de la zona, únicas y exclusivas del Principado de Asturias como son las tintas: Albarín Tinto, Carrasquín y Verdejo Negro y la blanca: Albarín Blanco

La comarca calificada como de viticultura de montaña por el CERVIM (Centro de investigación, estudio, salvaguarda, coordinación y valorización de la viticultura de montaña), con unas difíciles condiciones de cultivo que los viticultores han sabido sortear mediante el empleo de variedades perfectamente adaptadas a la zona, la implantación de los viñedos en las zonas más favorables desde un punto de vista climático y de suelo y un manejo del cultivo adaptado a las variedades y a las condiciones climáticas y edafológicas

para dar una uva de calidad que se traduce en vinos elaborados de perfil atlántico, que reflejan a la perfección el clima, el suelo y las variedades de la zona..

## 8. REQUISITOS APLICABLES

### a) Marco Legal

#### Legislación Nacional

- Resolución de 4 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Resolución de 19 de noviembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias, por la que se reconoce la denominación “Vino de Calidad de Cangas” y se aprueba el Reglamento del Vino de calidad de Cangas. (BOE, nº 138, de 8 de junio de 2009), [o normativa aplicable que lo sustituya.](#)

### b) Requisitos adicionales

#### i) Registros.

La norma citada obliga a que los operadores que produzcan uva destinada a vino acogido a esta denominación de origen protegida o elaboren, almacenen, críen o embotellen en la zona de producción, dicho vino, tengan inscritas sus plantaciones o instalaciones, según su actividad, en los siguientes registros:

- a) Registro de viñedos
- b) Registro de bodegas.

#### ii) Prácticas de cultivo

El Órgano de Gestión determinará la fecha de iniciación de la vendimia y acordará normas sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

Únicamente podrá admitirse la inscripción en el Registro de Viñas de plantaciones mixtas que no permitan una separación de las diversas variedades en la vendimia, cuando éstas presenten un plan de reestructuración y/o marcaje de variedades que posibilite una recogida diferenciada de las mismas.

#### iii) Rendimientos de extracción

Excepcionalmente, el órgano de gestión, una vez efectuadas las correspondientes comprobaciones y solicitados los informes pertinentes, si considera que se mantienen las condiciones de calidad requeridas, podrá proponer de forma justificada al órgano competente de la Administración, para su aprobación en cada campaña, la modificación de los rendimientos de extracción para cada campaña. En ningún caso el rendimiento podrá exceder de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva por campaña.

---

En coherencia con lo anterior, de manera excepcional se podrán considerar 59,20 hectolitros, para vinos tintos y 74 hectolitros para variedades blancas.

#### iv) Expedición de vinos

El embotellado y etiquetado de vinos de la DOP Vino de Calidad de Cangas, deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro indicado en el apartado anterior, ubicadas en la zona de producción, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de tal mención.

El envasado en la zona de producción se hace obligatorio por cuestiones técnicas, para evitar fenómenos de oxidorreducción en el vino y variaciones de temperatura durante el transporte cuando se embotella fuera de la zona de producción, todo lo cual repercute en la calidad y características del vino.

Todos los vinos de la DOP Vino de Calidad de Cangas, se expedirán en botellas de vidrio, excluidas las botellas de 1 litro de capacidad.

La capacidad de los envases serán los aprobados por el Órgano de Gestión.

#### v) Etiquetado de los vinos

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deben ser comunicadas al Órgano de Gestión, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en este Pliego, para su inclusión en el registro.

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

Para la Denominación de Origen Protegida “Cangas” 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: “Vino de Calidad con Indicación Geográfica”

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 “Cangas” son: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo” y “Noble”.

Así mismo, podrán utilizarse como menciones de etiquetado, en virtud de lo establecido en el artículo 66.2 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión de 14 de julio de 2009, los términos “Barrica” y “Roble”, siempre que cumplan las condiciones señaladas en el Anexo III del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación y publicidad de determinados productos vitivinícolas.

Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

## **9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO**

### a) Autoridad Competente

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación  
Consejería de Desarrollo Rural y Recurso Naturales  
Calle Trece Rosas, 2. Oviedo  
Teléfono: (34) 985 10 56 38  
Fax: (34) 985 10 55 17  
Correo electrónico: dgdesarrollorural@asturias.org

### b) Tareas

#### i) Alcance de los controles

- Examen organoléptico y analítico.

- Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones, como vinos amparados por la DOP “Cangas”.

- Examen de otros requisitos.

- Control de las parcelas de viñedo, de forma sistemática, en el caso de altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la DOP “Cangas”.

- Control documental de las declaraciones obligatorias de cosecha anual de todos los viticultores y de la entrada de uva en la bodega elaboradora, para determinación de las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la DOP “Cangas” y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola de la Comunidad Autónoma. Inspecciones aleatorias de las parcelas.

- Controles de las instalaciones de las bodegas, de forma sistemática en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en el registro de la DOP “Cangas”, especificados en el apartado 8 de este Pliego de Condiciones.

- Control aleatorio del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.

- Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 b iv) del pliego de condiciones.

- Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas.

#### ii) Metodología de control

- Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior, se realizan, como mínimo, anualmente, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.

- Realización de los análisis físico-químicos tendrá lugar en Laboratorios acreditados.