

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Agricultura

#### **Orden de 14/05/2012, de la Consejería de Agricultura, por la que se incorporan modificaciones menores al pliego de condiciones de los vinos de la denominación de origen protegida Méntrida. [2012/7936]**

Mediante la Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida Méntrida para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen.

Con fecha 5 de octubre de 2011 la Interprofesional de la denominación de origen vitivinícola Méntrida solicita una modificación del Pliego de Condiciones de los vinos con denominación de origen protegida Méntrida.

La modificación solicitada se refiere a determinados aspectos como la inclusión de vinos sin filtrar o con diferente contenido de azúcar residual, adaptación del contenido en anhídrido sulfuroso, la inclusión de tres variedades minoritarias, etc...; modificación que no está relacionada con las características esenciales del producto, no altera el vínculo, ni afecta a la zona geográfica delimitada, no incluye un cambio del nombre ni implica nuevas restricciones a la comercialización del producto, de acuerdo con lo establecido en el artículo 20.4 del Reglamento (CE) nº 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas. En consecuencia es aplicable el punto 1.d) del artículo 73 – disposiciones transitorias – del citado Reglamento (CE) nº 607/2009, de la Comisión.

De acuerdo con lo expuesto, en base al artículo 31.1.7ª del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y en virtud de las competencias cuyo ejercicio se encomienda a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 d) del Decreto 126/2011, de 07/07/2011, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, y de las atribuciones que me confiere el artículo 23.2 c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo Único.

La Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a lo dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida Méntrida para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen, quedará modificada del siguiente modo:

El Anexo de la Orden se sustituye por el que se incorpora a la presente Orden.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 14 de mayo de 2012

La Consejera de Agricultura  
MARÍA LUISA SORIANO MARTÍN

Anexo. Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Méntrida

1. Nombre que se debe proteger

Méntrida

2. Descripción de los vinos

2.1. Características analíticas:

Las características analíticas de los vinos de la denominación de origen Métrida a determinar mediante un análisis físico-químico son:

Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, y dulces 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.

2.1.1. Vino blanco y vino blanco con mención roble:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11 % vol para los vinos secos y de 9 % vol; para los vinos semisecos, semidulces y dulces;
- Grado alcohólico total mínimo de 11 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.

2.1.2. Vino rosado:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11,5 % vol para los vinos secos y de 9 % vol; para los vinos semisecos, semidulces y dulces;
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.
- Intensidad colorante mínima de 0,5 u.a.

2.1.3. Vino tinto joven y vino tinto joven con mención roble:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol para los vinos secos y de 9 % vol; para los vinos semisecos, semidulces y dulces;
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol;
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico para los vinos secos y lo que establezca la normativa, para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l para los vinos secos y lo que establezca la normativa, para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Intensidad colorante mínima de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.

2.1.4. Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 16,6 meq/l
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l; en el caso de los vinos con un contenido en azúcares, expresado por la suma glucosa más fructosa, igual o superior a 5 g/l el límite es de 200 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.5. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del:

- 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.; y
- Azúcares reductores: +/- 0,5 g/l expresado en glucosa.

## 2.2. Características organolépticas

Las características de los vinos de la denominación de origen Métrida a determinar mediante un análisis organoléptico serán las siguientes:

### 2.2.1. Vino blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante, con posibles matices verdosos (en los primeros meses, después desaparecen).
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta, destacando los aromas primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados, en general (frutas de pepita, de hueso, o tropicales y cítricos, en el caso de la Sauvignon Blanc), con matices florales y/o herbáceos frescos.
- Fase gustativa: fresco, sabroso y aromático.

### 2.2.2. Vino rosado:

- Fase visual: color rosa fresa, brillante y vivo, con irisaciones cardenalicias en su momento de más juventud.
- Fase olfativa: aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos y/o pétalos de rosa.
- Fase gustativa: fresco, afrutado (frutos rojos, fresa, frambuesa), sabroso, potente.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como “ligeramente turbios o velados” y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

### 2.2.3. Vino tinto joven:

- Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o picota, limpio y brillante, con matices violáceos vivos en el borde, signo de juventud y frescura.
- Fase olfativa: aromas limpios, frescos, de intensidad media o alta, destacando los primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados en general, de frutas rojas, zarzamora, grosellas, y/o notas florales, y a veces especiadas.
- Fase gustativa: bien constituido, cuerpo medio, afrutado (frutas rojas, zarzamora, grosellas), sabroso y aromático, con taninos bien integrados. Persistencia media en vía retronasal.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como “ligeramente turbios o velados” y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

### 2.2.4. Vinos jóvenes con la mención Roble:

#### Tintos

- Fase visual: limpios, brillantes y de capa media–alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas predominando sobre tonos tejas.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas frutales, florales y de madera.
- Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera.

#### Blancos

- Fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante. También tonos verdosos y sutiles dorados según la variedad y el tiempo en barrica.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Habrá aromas primarios y secundarios. Entre los aromas primarios de cada variedad sobresalen los frutados, siendo preferible la presencia de fruta madura, con posibles matices florales y vegetales. En la gama de secundarios deberían destacar aromas de pastelería como crema, vainilla, hinojo, fondo tostado (pan), hinojo, entre otros de esa gama.

- Fase gustativa: equilibrado, con suave acidez, fresco, sabroso, con recuerdos frutales, untuoso, sedoso, largo en boca y persistente.

#### 2.2.5. Vino tinto de crianza:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con posibles ribetes de púrpura a anaranjados.  
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.  
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Sensaciones de frutas rojas o negras bien maduras ensambladas con las notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos). Taninos marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso.

#### 2.2.6. Vino tinto de reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes anaranjados.  
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Recuerdos de frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.  
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos) con recuerdos de frutas rojas o negras bien maduras. Taninos aún marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso con un final agradable de cierto amargor.

#### 2.2.7. Vino tinto de gran reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja.  
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Destacan los aromas terciarios propios de la crianza (notas balsámicas, especiadas, cueros).  
- Fase gustativa: cuerpo medio. Notas propias de la crianza, balsámicas, especiadas, empireumáticas. Final ligeramente amargo, largo e intenso.

#### 2.2.8.- Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces:

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

### 3. Prácticas enológicas específicas

En los procesos de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen Méntrida, para la extracción de mosto de uva fresca sin maceración, o de vino procedente de maceración con los hollejos en las elaboraciones de tinto, deberán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, no admitiéndose el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas (inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>) para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, no pudiéndose destinar a la elaboración de los vinos protegidos las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas.

#### 3.1. Vino blanco

Los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

En algunos casos, según decida el enólogo, en vinos elaborados a partir de las variedades blancas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo), tiene lugar una ligera maceración en frío (< 10 °C), con el fin de obtener mayor intensidad aromática y mayor estructura.

Para utilizar la mención de tinto Roble el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en barrica de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros.

### 3.2. Vino rosado

Se elaboran a partir de uvas tintas, siguiendo el método de elaboración de los vinos blancos, previa maceración parcial con los hollejos para conseguir la intensidad colorante suficiente. El tiempo de maceración, dependerá del grado de madurez, temperatura y variedad de uva y siempre se realizará antes del inicio de la fermentación alcohólica.

Tras el sangrado del mosto, a veces se procede al desfangado estático o enzimático para mejorar la calidad aromática y gustativa de los vinos. La fermentación tiene lugar en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

### 3.3. Vino tinto joven

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida y la estructura deseada.

El tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

Para utilizar la mención de tinto Roble el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en bodega de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros.

### 3.4. Vino tinto de crianza

En vinos tintos, la maceración en presencia de los hollejos se prolongará el tiempo necesario para obtener una buena concentración de sustancias polifenólicas que aseguren la evolución positiva del vino durante el envejecimiento. La fermentación alcohólica se realizará a temperatura no superior a los 30 °C. La duración mínima del proceso de envejecimiento es de veinticuatro meses, contados a partir del final del proceso de elaboración, de los que al menos seis permanecen en bodegas de roble con una capacidad mínima de 200 litros y máxima de 330 litros.

### 3.5. Vino tinto de reserva

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. El período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

### 3.6. Vino tinto gran reserva

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. El período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

### 3.7. Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces.

Las condiciones de elaboración, serán las mismas aplicables que rigen para los vinos secos en todas sus variedades, pudiendo interrumpir su fermentación.

## 4. Demarcación de la zona geográfica

Incluyen las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales de la provincia de Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Carmena, Carranque, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Hormigos, Huecas, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mérida, Montearagón, Nombela, Novés, Otero, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yuncillos.

La elaboración de los vinos se realizará en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y ubicadas en la zona de producción.

## 5. Rendimientos máximos

No podrán superarse los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Plantaciones conducidas en vaso o en cabeza 7.150 Kg/ha y 50hl/ha.
- Plantaciones conducidas en espaldera 12.850 Kg/ha y 90 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen Métrida.

## 6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Graciano.
- Blancas: Albillo Real, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de Grano Menudo.

## 7. Vínculo con la zona geográfica

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

Los viñedos de la Denominación de origen Métrida se encuentran situados al Norte de la Provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. Esta zona está atravesada por el curso bajo del río Alberche y en ella se ubican poblaciones ligadas históricamente al vino.

Son terrenos situados entre el río Tajo en su margen derecho y la Sierra de Gredos en el izquierdo, con un paisaje formando barrancos y pequeños valles de suaves pendientes. Los suelos de substrato muy arenoso de origen granítico, ácidos y con muy poca cal.

El clima de Métrida es continental extremado con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y del oeste por la barrera montañosa de Gredos. Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas pues apenas rebasan los 300 mm.

La dureza del clima limita el rendimiento de la uva, aportando a cambio un amplio potencial alcohólico, cromático y aromático.

La inmensa mayoría de las vides pertenece a la variedad tinta garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva.

La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976.

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

Los vinos se caracterizan por su elevada graduación alcohólica y alto extracto seco, siendo ricos en tanino y materias colorantes, de aroma suave y característico de la variedad y al paladar son carnosos, con cuerpo, cálidos y suaves.

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

El clima continental extremado con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, junto con el suelo arenoso, ácido y con muy poca cal, dan lugar a vinos de elevada graduación alcohólica, alto extracto seco, carnosos, con cuerpo y cálidos.

## 8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Métrida 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 Méntrida son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

## 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&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+MENTRIDA&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+MENTRIDA&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 septdecies 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.