

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Uclés

1. Nombre que se debe proteger

Uclés

2. Descripción de los vinos

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

2.1.1. Vinos Tintos:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $12 \leq \% \text{ vol} \leq 14,5$
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil (meq/l): $\leq 13,3$
- Intensidad Colorante (ΣA): ≥ 6 u.a.
- Potasio (mg/l): < 1.500
- Dióxido de azufre total (mg/l): < 130

2.1.2. Vinos Blancos:

i) Vino joven blanco.

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $10 \leq \% \text{ vol} \leq 14$ % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol.
- Acidez Total mínima de 4,5 g/l. expresado en ácido tartárico.
- Acidez Volátil máxima de 8,33 meq/l
- Azúcar residual (g/l expresado en glucosa):

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l.

Semisechos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisechos, hasta un máximo de 45 g/l.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será igual o superior de 45 g/l.

- Dióxido de azufre total: menos de 140 mg/l para los vinos secos, e inferior a 200 mg/l para semisechos, semidulces y dulces.

ii) Vino blanco fermentado en bodega y blanco envejecido.

- Grado alcohólico adquirido mínimo 11,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5% vol.
- Acidez Total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez Volátil máxima de 11,7 meq/l
- Dióxido de azufre total menos de 150 mg/l

iii) Espumoso:

El vino base utilizado en el tiraje deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas en el apartado b.2.4) del presente pliego de condiciones.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $10 \leq \% \text{ vol} \leq 13$ % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10% vol.
- Acidez total superior a: 4,5 gr/l. expresado en ácido tartárico
- Acidez Volátil máxima de 11,7 meq/l
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 gr/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20°): Superior a 3,5 atmósferas.

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

- Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, está mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la segunda fermentación.
 - Extra brut: de 0 a 6 gr/l expresado en glucosa.
 - Brut: inferior a 12 gr/l expresado en glucosa.
 - Extra seco: de 12 a 17 gr/l expresado en glucosa.
 - Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.
 - Semiseco: de 32 a 50 gr/l expresado en glucosa.
 - Dulce: superior a 50 gr/l expresado en glucosa.
- Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas a su elección.

2.1.3. Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l. expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima de 8,33 meq/l
- Dióxido de azufre total menos de 140 mg/l.

2.1.4. 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.): $\pm 0,5$
- Potasio (mg/l): ± 200
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Sobrepresión (atmósferas): $\pm 0,5$
- Azúcares residuales (g/l expresado en glucosa): $\pm 0,5$
- Extracto seco no reductor (g/l): ± 1

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Vinos tintos jóvenes:

- Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas predominando sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas francos y limpios, con una intensidad aromática media-alta, destacando los aromas afrutados intensos y florales.
- Fase gustativa: vinos potentes a la entrada en boca, equilibrados, de estructura intensa, apreciándose buena armonía entre las sensaciones gustativas apreciadas.

Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en bodega de roble:

- Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas afrutadas, florales y ligeros recuerdos a madera.
- Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y sutiles notas maderizadas de fondo.

2.2.2. Vinos tintos de crianza:

- Fase visual: limpios, brillantes y de capa media, presentan tonalidades diversas que incluyen la gama de rojos, rojos rubí, granates.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos e intensos. Mayor complejidad de aromas, dando lugar a notas ligeras afrutadas, florales, avainilladas, balsámicas y especiadas.
- Fase gustativa: cuerpo y estructura intensa, persistentes en boca, potentes y armoniosos, dando lugar a sensaciones gustativas variadas, entre las que cabe destacar fondos afrutados, florales sobre los cuales se asientan notas superficiales balsámicas, maderizadas y especiadas. Postgusto largo e intenso.

2.2.3. Vinos tintos de reserva:

- Fase visual: brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.
- Fase olfativa: aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.
- Fase gustativa: equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

2.2.4. Vinos blancos jóvenes:

- En fase visual: color amarillo pálido, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- En fase olfativa: aromas primarios, principalmente frutales, francos, limpios y frescos.
- En fase gustativa: suaves, ligera acidez, con retrogusto persistente y armonioso, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.

2.2.5. Vinos blancos fermentados en barrica y blancos crianza:

- Fase visual: se presentarán limpios y brillantes, con color amarillo pajizo y/o tonalidades doradas.
- Fase olfativa: serán de intensidad media-alta con aromas primarios bien ensamblados y recuerdos al tostado de la barrica.
- Fase gustativa: serán equilibrados, suaves al tacto, con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

2.2.6. Vinos Espumosos:

- Fase visual: son blancos, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes.
- Fase olfativa: afrutado y limpio.
- Fase gustativa: frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

2.2.7. Vinos rosados:

- Fase visual: limpios y brillantes, con colores rosa fresa y/o frambuesa.
- Fase olfativa: se reconocerán aromas primarios afrutados y/o florales, de intensidad media alta.
- Fase gustativa: serán frescos, con acidez equilibrada, suaves al tacto y retrogusto armonioso y frutal.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos tintos:

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para que tenga lugar la fermentación alcohólica y la extracción de materia colorante y sustancias aromáticas, de modo que los vinos resultantes presenten las características físico-químicas y organolépticas requeridas definidas.

En el prensado de los orujos se aplican presiones máximas de 2,5 kg/cm² para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Posteriormente se podrá desarrollar la fermentación maloláctica dando lugar a los oportunos cambios analíticos y sensoriales.

La diferenciación entre los distintos vinos tintos de la D.O. Uclés se basa fundamentalmente en las características aportadas por la permanencia durante más o menos tiempo en envases de madera de roble. Cuando los vinos de añadas concretas hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración y no requieran proceso de envejecimiento, darán lugar a vinos tintos jóvenes. Cuando los vinos de añadas concretas posean un potencial físico-químico y organoléptico elevado y sean capaces de mejorar cualitativamente con un proceso de envejecimiento en madera de roble relativamente prolongado, darán lugar a vinos tintos con envejecimiento.

Diferencias entre los tipos de vinos tintos D.O. Uclés:

3.1.1. Vinos tintos jóvenes.

Son vinos que han adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración sin necesidad de envejecimiento. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 4 días.

No obstante, cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses, pudiendo indicarse en el etiquetado el periodo de tiempo en meses que hayan permanecido en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 600 litros.

3.1.2. Vinos tintos de crianza.

La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar durante un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir de la vendimia, de los cuales al menos seis meses deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

3.1.3. Vinos tintos de reserva.

La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días. El periodo de envejecimiento tendrá lugar en un plazo no inferior a treinta y seis meses, contados a partir de la vendimia, de los cuales al menos doce deberán permanecer en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima, terminando su envejecimiento en botella.

3.2. Vinos blancos:

3.2.1. Blanco Seco:

La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante estrujado de los racimos, con separación del raspón y de los hollejos. Fermentarán durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con temperatura no superior a 22 °C.

En caso de efectuar maceración con los hollejos, ésta no será por periodo superior a 6 días y a temperatura controlada no superando 22 °C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre prensado y sangrado, de 70 litros por 100 kg de vendimia.

No obstante, se podrán fermentar vinos en barrica de roble a una temperatura no superior a 25 °C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, al igual que se podrá realizar un envejecimiento en barrica de roble de una capacidad máxima de 600 litros por periodo entre 1 y 12 meses en función de los caracteres deseados para el vino final.

3.2.2. Blanco dulce, semi-seco y semi-dulce:

Se procederá de igual manera que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando aun no se hayan agotado todos los azúcares. En caso de maceración con los hollejos se tratarán como en el caso anterior.

3.2.3. Vinos Espumosos:

Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Uclés deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009, y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca establecidas en el apartado f de este pliego de condiciones.

3.3. Vinos Rosados:

Los mostos se maceran con los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración mínimo de 10 horas y a temperatura controlada no superior a 25 °C.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:

- De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo.

- De Toledo: Cabezamesada: polígonos 501 a 505 (a.i.), 507 y 508; Corral de Almaguer: polígonos 20, 21, 22 a 25 (a.i.); y Santa Cruz de la Zarza.

La vinificación de la uva procedente de los viñedos situados en la zona geográfica se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de dicha zona e inscritos en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Rendimientos máximos

Para variedades tintas se establecen los siguientes rendimientos máximos en función de la edad del viñedo:

- Grupo 1 (viñedos > 40 años): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 5.000 kg/ha y 35 hl/ha, y en el caso de conducción en espaldera 8.000 kg/ha y 56 hl/ha

- Grupo 2 (40 ≥ años > 15): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 6.500 kg/ha y 45,5 hl/ha, y en el caso de conducción en espaldera 9.500 kg/ha y 66,5 hl/ha.

- Grupo 3 (15 ≥ años > 6): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 8.000 kg/ha y 56 hl/ha, y en el caso de conducción en espaldera 11.000 kg/ha y 77 hl/ha.

- Por debajo de la edad prevista para el grupo 3, los viñedos de variedades tintas no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen Uclés.

Para variedades blancas:

- con conducción en vaso 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.

- con conducción en espaldera 11.000 kg/ha y 77 hl/ha.

A diferencia de las variedades tintas, podrán elaborarse vinos blancos con D.O. Uclés desde el primer año de producción de la planta de vid.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

- Blancas: Verdejo, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc y Macabeo o Viura.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

La Denominación de Origen Uclés, comprende un área aproximada de 174.000 hectáreas de 20 municipios y se utilizan para el cultivo de viñedo 1.700 hectáreas.

En el desarrollo y trabajo de los viñedos se utilizan métodos de laboreo tradicional, poco mecanizado y manual. Las viñas en vaso son una característica fundamental de esta denominación. La edad del viñedo es un factor fundamental que permite la diferenciación de esta denominación de origen, existiendo un inventario de cepas viejas con edades comprendidas entre más de 40 años, de 30 a 40 y de 20 a 30.

En relación a la altitud es la denominación de origen, de las existentes en Castilla-La Mancha, que

está situada a mayor altitud, comprendida entre 500 a 800 m en la mitad occidental y entre 600 y 1200 en la mitad oriental.

Esta zona se caracteriza por tener un clima continental en cuanto al régimen térmico, con variaciones provocadas por la variabilidad de los relieves y con precipitación cuantitativa y cualitativa mediterránea. Zona climática de alto interés para la producción de vinos con más de 180 días potenciales para desarrollar el ciclo de la vid.

Las condiciones térmicas son satisfactorias para la maduración de la uva. El déficit hídrico, con una escasa pluviometría en Agosto y Septiembre, modera los rendimientos potenciales teniendo zonas de gran equilibrio para el cultivo de la vid. Importante diferencia térmica en agosto y septiembre que aporta calidad a los vinos.

El suelo de la zona de producción se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio que ofrecerá equilibrio y buena maduración del fruto. Son suelos con textura más fina, tendencia caliza que oscila de franco-arcilloso a franco arenoso; son profundos, sin límites físicos ni químicos hasta los 2 m de profundidad, con una mayor fertilidad potencial al incrementarse la capacidad de intercambio catiónico al existir un mayor porcentaje de arcilla y ser ricos en fósforo y potasio. No existen problemas de salinidad y gozan de un buen drenaje interno efectivo, siendo alta la disponibilidad de oxígeno para el sistema radicular.

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

Las condiciones de altura y las escasas lluvias en los meses de agosto y septiembre condicionan los cambios térmicos de la zona de producción, y consiguen que la maduración alcohólica y polifenólica coincidan, obteniéndose unos vinos con un pH bajo que aumenta la acidez de estos vinos, caracterizándoles para una vida más larga en botella.

Así mismo se consigue una maduración más lenta que junto a la disponibilidad del potasio en los suelos influyen en la compensación de ácidos, dando lugar a unos vinos más equilibrados en su pH y con notas organolépticas más minerales.

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

La altura de la zona de producción, con suelos ricos en potasio, y una viticultura tradicional, el predominio de las formas libres en vaso con densidades de plantación bajas, dan lugar a unas uvas compensadas en ácidos con las que se obtienen unos vinos muy equilibrados.

Así mismo la producción mayoritariamente en seco, en armonía con la clase y edad de la vid, y teniendo un equilibrio fundamental aportado por la cepa vieja, dan lugar a unos vinos con un pH bajo que les permite tener una vida más larga.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Uclés el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.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 sexvigésimo.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 duodécimo.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 Uclés son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

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

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

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

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+UCLES&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 septuagésimo 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.