

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “VALENCIA”

### 1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER:

Valencia

### 2. DESCRIPCIÓN DEL VINO:

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia son los siguientes:

- Vino blanco
- Vino tinto
- Vino rosado
- Vino de licor
- Vino espumoso aromático de calidad
- Vino de aguja.

#### a) Características analíticas

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen)	Grado alcohólico total mínimo (%volumen)
Vino Blanco	9	9
Vino Rosado y tinto	9,5	9,5
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con el término tradicional Crianza, Reserva y Gran Reserva	12	12
Vino de Licor (Blancos, rosados y Tintos)	15	17,5
Vino Espumoso Aromático de Calidad (Blancos, rosados y Tintos)	6	10
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención “Petit Valencia”	4,5	9
Vino de Aguja (Blancos, rosados y tintos)	7	9

Parámetro	Rango
-----------	-------

ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico)	Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Mínimo de 3,5 g/l</i> Vinos de licor: <i>Mínimo de 1,5 g/l</i>
ACIDEZ VOLÁTIL (Ácido acético)	Vino blanco, rosado, tintos, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Inferior a 0,80 g/l</i> Vinos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5 y vino de licor: <i>inferior a 1,2 g/l</i>

ANHÍDRIDO SULFUROSO	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) < 5g/l	Vinos blancos y de aguja blancos : <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos rosados y de aguja rosados: <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 150 mg/l</i>	
	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) ≥ 5g/l	Vinos blancos: <i>máximo 300 mg/l</i> Vinos rosados y de aguja blancos y rosados: <i>máximo 250 mg/l</i> Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 200mg/l</i>	
	Vino de licor contenido azúcar < 5g/l:	<i>máximo 150 mg/l</i>	
	Vino de licor contenido azúcar ≥ 5g/l:	<i>máximo 200 mg/l</i>	
	Vino espumoso de calidad:	<i>máximo 185 mg/l</i>	
	AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de fructosa y glucosa	VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD (Blancos, rosados y/o tintos)	Bruto Natural: inferior a 3 gramos/litro Extra Bruto: entre 0 y 6 gramos/litro Bruto: inferior a 12 gramos/litro Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro Seco: entre 17 y 32 gramos/litro

		Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro
		Dulce: superior a 50 gramos/litro
	VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, rosados, tintos, de licor)	<p>Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 gramos por litro, o</li> <li>- 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual</li> </ul> <p>Semiseco: Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 gramos por litro, o</li> <li>- 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual</li> </ul> <p>Semidulce: Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos/litro</p> <p>Dulce: Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.</p>
DIÓXIDO DE CARBONO		<p>Vino de aguja: De 1 bar a 2,5 bares a temperatura de 20°C</p> <p>Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20°C</p>

## **b) Características organolépticas**

### **BLANCOS**

Color: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.

Nariz: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: Buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia

### **ROSADOS**

Color: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmon.

Nariz: Limpia e intensa donde predominen los aromas afrutados.

Boca: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y con buena persistencia.

### **TINTOS**

Color: Dominarán los tonos cubiertos, predominando los tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí, excepto los de larga crianza que presentarán tonalidades rojo teja.

Nariz: De buena intensidad y carga de fruta, excepto en aquellos que hayan sido criados en madera, donde existirá un equilibrio entre fruta y madera. Limpia y agradable.

Boca: Abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto. En el caso de crianza en madera, será bien estructurada y con buenas sensaciones retronasales.

### **VINO LICOR**

Color: En el caso de vinos de licor blanco, predominarán los tonos amarillos desde el amarillo pálido al amarillo dorado. En el caso de vinos de licor rosados, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos de licor tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí.

Nariz: De buena intensidad, siendo muy intensa y característica cuando proceda de la uva Moscatel.

Boca: Dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

### **VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD**

Color: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: Con buena acidez e intensidad. Fresco y con buena integración del carbónico.

### **VINO DE AGUJA.**

Color: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: Fresca, afrutada e intensa y con buena integración del carbónico.

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

#### *Elaboración y rendimiento de transformación:*

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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:**

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Valencia comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

- a) Subzona **ALTO TURIA**: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.
  
- b) Subzona **VALENTINO**: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.
  
- c) Subzona **MOSCATEL DE VALENCIA**: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

- d) Subzona **CLARIANO**: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

Asimismo, al amparo de la normativa nacional que permite la doble inscripción se considera también zona de producción los terrenos que cumpliendo el párrafo anterior estén situados en los siguientes términos municipales incluidos en las Denominaciones de Origen Protegidas:

DOP Utiel-Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel

DOP Alicante: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Bihar, Castalla, Elda, Gata de Gorgos, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Ibi, La Romana, Llíber, Monóvar y su partida Mañán, Onil, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Villena y Xaló.

A los efectos de preservar la identidad de la Denominación de Origen Utiel – Requena y de la Denominación de Origen Alicante, la superficie que se acoja a la Denominación de Origen Valencia, dentro de los términos municipales de las Zonas Utiel-Requena y Alicante, no podrá superar el 30 por ciento de la superficie total de la protegida por aquellas.

#### **5.- RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN, MÁXIMO POR HECTÁREA:**

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. de uva para las variedades blancas, y de 9.100 Kg. para las tintas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 69,16 hectólitros, para vinos de variedades tintas y 91,20 hectólitros para vinos de variedades blancas.

#### **6.- VARIEDAD O VARIEDADES DE UVAS DE VINIFICACIÓN**

La elaboración de los vinos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades autorizadas:

- a) Blancas: Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Subirat Parent, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel Grano Menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier.
- b) Tintas: Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Tintorera.

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

##### **a) Área geográfica**

- **Factores naturales.**

La Denominación de Origen Valencia se encuentra situada en el interior de la provincia de Valencia, al este de la península ibérica. Dominada por la influencia del mediterráneo, encontramos desde climas claramente continentales hasta otros, mucho más suaves de clara influencia marina.

La Denominación de Origen Valencia incluye una orografía en la que se dan varios ecosistemas y situaciones de cultivo. Montaña, ladera, valle, llanura, etc., caracterizan las diferentes subzonas que definen nuestras cuatro áreas de producción:

- Alto Turia, montañoso y de clima continental. La pluviometría anual es de 475 milímetros/año y la temperatura media de la subzona es de 13,5 °C. La altura de los viñedos se encuentra situada entre los 800 a los 1.000 metros, lo cual provoca una diferencia térmica considerable entre la noche y el día. El perfil de los suelos es pardo-calizo, con horizontes de humus poco desarrollados, de textura limo-arenosa y de fertilidad media o baja.
- Valentino, de clima más suave. La pluviometría anual oscila entre los 315 mm/año de la comarca de La Serranía, y los 450 mm/año de las comarcas de La Hoya de Buñol y La Ribera Alta. La temperatura media de la subzona es de 15 °C. Los suelos muy diversos por la amplitud de la subzona, son en general pardo-calizos con horizonte de humus escasos y con texturas que van desde las arcillas y yesos hasta las gravas y arenas, generalmente sin horizontes impermeables. El viñedo está plantado entre los 250 y 800 m.
- Moscatel, con viñedos cultivados de 100 a 250 m de altura, con clima muy suave e influenciado por las brisas del mediterráneo. La pluviometría anual es de 535 mm/año y la temperatura media anual es de 16°C. Los suelos son poco compactos y en general calizos con presencia según zonas de arcillas, arenas y yesos también pobres en extractos de humus.
- Clariano, donde se alternan los valles y las montañas. El viñedo se cultiva entre los 200 metros de los valles y los 700 m de las zonas montañosas. La pluviometría anual media es de 620 mm/año y la temperatura media anual es de 15°C, aunque la oscilación térmica entre el día y la noche es importante, destacando también la presencia de nieblas matinales en los valles de Alforins y Serra Grossa casi todo el año. Los suelos son muy

variados debido a la amplitud de la subzona, en general ricos y profundos con presencia de arcillas compactadas, albarizas, arenas rojas y gravas, encontrando texturas franco-arcillosas, franco-arenosas y arenosas.

#### - **Factores humanos**

La presencia del vino en Valencia data de tiempos muy antiguos, así con anterioridad a la llegada de los romanos, el cultivo de la vid y la enología en tierras valencianas se evidencia en los numerosos objetos encontrados, que hacen referencia al vino.

Pero es durante la romanización cuando la viticultura y el comercio del vino van a adquirir una gran importancia. Los frecuentes hallazgos de ánforas vinarias en aguas próximas a la ciudad de Valencia, ponen de manifiesto la intensa actividad comercial de algunos puntos del litoral valenciano desde donde se exportaba vino hacia otras fronteras.

También numerosas exaltaciones de poetas musulmanes hablando del vino y sus excelencias junto a objetos como copas, jarras y cerámica hallados en diversas localidades de Valencia, dan fe de la importancia de la viticultura valenciana durante el dominio árabe.

En los siglos posteriores, la actividad vitícola seguirá extendiéndose y adquiriendo mayor fuerza. En la actualidad el cultivo de la vid en Valencia representa la principal fuente de riqueza para una importante parte de su población agrícola.

A partir de los años 90 se produce un salto cualitativo tanto en los sistemas de cultivo de la vid como en la elaboración de los vinos, al realizarse importantes inversiones tecnológicas y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

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

Las especiales características de nuestra zona de producción y su legado histórico hacen que nuestra DO sea muy particular, siendo las características más destacadas debidas al medio geográfico las siguientes:

Los vinos blancos y tintos procedentes de la subzona Valentino se caracterizan por tener más cuerpo y alcohol, mientras que los blancos del Alto Turia son más suaves. Los vinos Moscatel son aromáticos. Por su parte, los tintos de la subzona Clariano se caracterizan por su intensidad y carga de fruta.

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

El clima suave de la subzona Valentino junto con la pluviometría de la misma confiere un mayor grado alcohólico a los vinos blancos y tintos.

Los rasgos continentales del Alto Turia se traducen en un vino blanco más delicado.

La proximidad al mar Mediterráneo unida a una mayor pluviometría son las responsables de obtener un vino Moscatel muy aromático.

La amplitud térmica junto con la variada orografía de la subzona Clariano tienen como resultado unos vinos tintos muy intensos y afrutados.

## **8.- REQUISITOS APLICABLES**

**a) Marco legal**

- Legislación autonómica
- Orden 3/2011 de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden 13/2011, de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador

**b) Requisitos adicionales**

- i) Vendimia y normas de campaña

El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, así como sobre el transporte de la uva a la bodega, y cuantas otras medidas complementarias considere convenientes para mejorar la calidad.

ii) Niveles de producción

Los límites establecidos en el punto 5 podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% de los límites citados.

iii) Obligaciones de bodega

Se considerará partida de vino, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 5000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en la que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

Las bodegas efectuarán la calificación de todas las partidas de vino, para lo cual, tomarán partida a partida, las oportunas muestras y efectuarán sobre las mismas un análisis físico químico y un examen organoléptico mediante la cata.

Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas definidas en el presente pliego de condiciones, y en caso de que se constate alguna alteración de las mismas en detrimento de su calidad serán descalificados por la bodega.

Asimismo, será descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

Las bodegas de elaboración y crianza deberán estar enclavadas en la zona de producción que se ha indicado anteriormente

iv) Coexistencia de vinos

En las bodegas inscritas en los distintos Registros se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento o la manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Valencia, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice

el control de tales procesos. A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente que sus procesos de producción implantados permitan la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia, quedando ambos en todo momento perfectamente identificados.

v) Menciones de etiquetado

Términos tradicionales:

Para la denominación de origen protegida “Valencia” 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 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 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 “Valencia” son:

Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: “Primero de cosecha”, “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”

Otras menciones de etiquetado:

a) La mención “**VINO PETIT VALENCIA**” se aplicará a los vinos con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 4,5% vol. que pueden tener o no azúcar residual, elaborados de forma natural, y con un grado alcohólico total mínimo permitido de 9% vol, para su uso como vino joven.

b) La mención “**MOSCATEL DE VALENCIA**”, o “**VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA**”, se podrá aplicar a los vinos cuya uva sea en su totalidad de la variedad Moscatel de Alejandría y se haya elaborado conforme al cuarto guión del apartado c) del punto 3 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre de 2007.

- c) La mención “**VINO DULCE**” podrá aplicarse a los vinos de licor que cumplan lo indicado en el cuarto guión del apartado c) del punto 3 del anexo XI ter del Reglamento CE 1234/2007.

vi) Etiquetado:

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen “VALENCIA”, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

2. La comercialización de los vinos bajo los nombres de las subzona de Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel queda limitada exclusivamente a los vinos elaborados con uva producida en la correspondiente subzona. Los vinos producidos a partir de uva de diferentes Subzonas o la mezcla de vinos de dichas subzonas podrán únicamente ser comercializados bajo el nombre de “Valencia”.

Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades amparados por este Reglamentos en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con esa variedad.

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

### **a) Autoridad competente**

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Generalitat Valenciana

C/Amadeo de Saboya, nº2.- 46010 VALENCIA

Teléfono: 963424718

Fax: 963424699

Correo electrónico: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la DOP "Valencia": (C/ Quart, 22.- 46001 Valencia; Tel.: 963910096; Fax. 963910029; Email : info@vinovalencia.org)

## **b) Tareas**

### **i) Alcance de controles**

Examen organoléptico y analítico

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones.

### **ii) Metodología de control**

La comprobación se realiza mediante:

- Auditorías anuales a las bodegas
- Toma de muestras de producto para realización de ensayos.

La toma de muestras se realiza durante las auditorías a las bodegas. Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoría.