

PROCESO DE ACREDITACIÓN Y OFERTA ANALÍTICA LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA

Grupo de Investigación en Viticultura y Enología IMIDA: Bleda Sánchez, Juan Antonio; Carcelén Cutillas, Juan Carlos; Cebrián Pérez, Ana; Corredor Cano, Juan; Fernández Fernández, José Ignacio; García Pérez, M^a Gertrudis; Gil Muñoz, M^a Rocío; Gómez Martínez, José Cayetano; Martínez Balsas, David; Palencia Sigüenza, María Severa; Martínez Cutillas, Adrián.

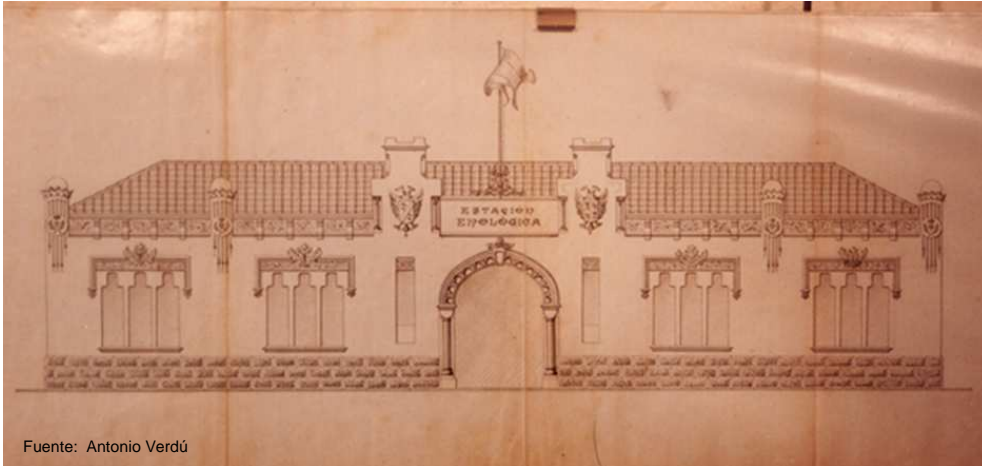


- La Estación Enológica de Jumilla se creó por Real Orden del Ministerio de Fomento de 8 de Junio de 1910, inicialmente se denominó Estación de Viticultura y Enología.
- Creada para dar respuesta a la demanda del sector vitícola a raíz de la invasión, a final del siglo XIX de la filoxera, funesta plaga de devastó los viñedos de toda Europa.

Ilmo. Sr.: Vistas las instancias que, con fechas 4 y 7 del corriente, dirigen á este Ministerio el Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Jumilla (Murcia) en nombre del mismo y la Cámara Agrícola oficial de dicha ciudad, en súplica de que se cree una Estación enológica, para lo que ofrecen el local y terrenos necesarios:

Teniendo en cuenta la importancia vitivinícola del referido término municipal, con una producción de 300.000 hectolitros de mosto, y estar enclavada en el centro de una extensa zona del cultivo de la vid, adonde son necesarios llevar los modernos adelantos de la ciencia agrícola,

S. M. el REY (q. D. g.) se ha servido disponer se cree en Jumilla una Estación enológica en los terrenos y edificios que ponga á disposición de este Ministerio el Ayuntamiento ó Cámara oficial Agrícola



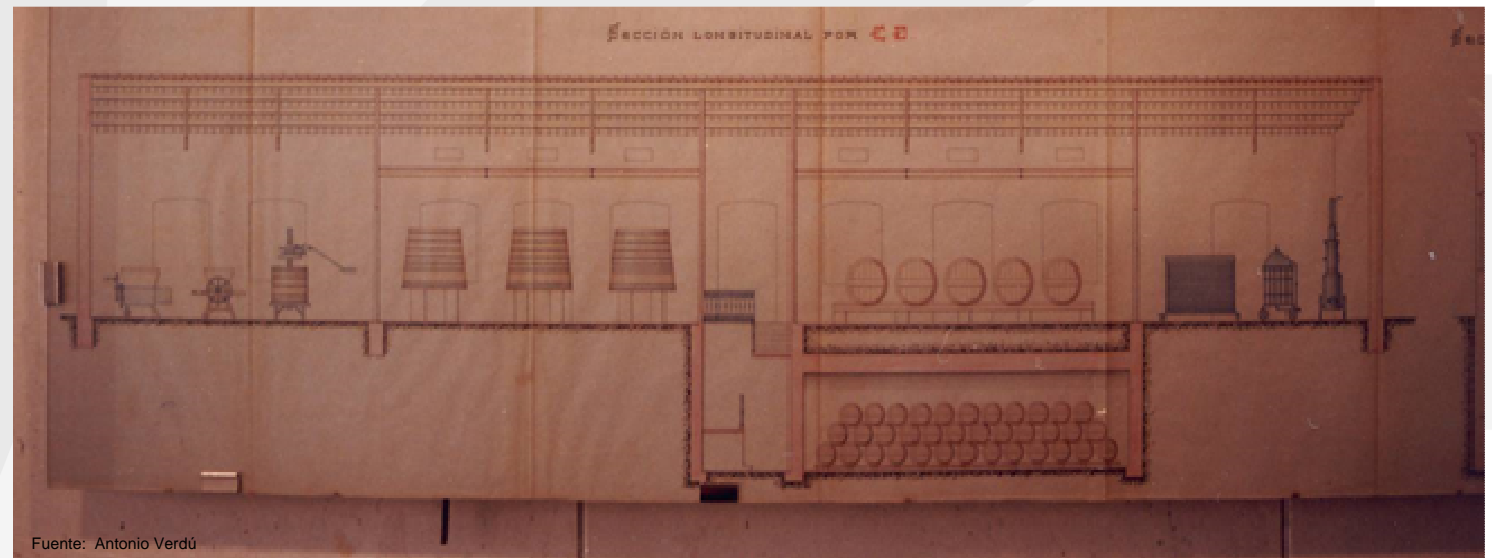
Fuente: Antonio Verdú

En 1911 se construyó la nave central, de las 3 que había proyectadas. En dicha nave se procedió a montar el Laboratorio químico y oficina, dando comienzo sus actividades:

- Servicio de análisis para el público.
- Estudios e investigaciones agrícolas relacionadas con el vino y la vid.
- Enseñanza sobre mejores prácticas del cultivo de la vid y normas convenientes y eficaces en la elaboración y crianza de vinos

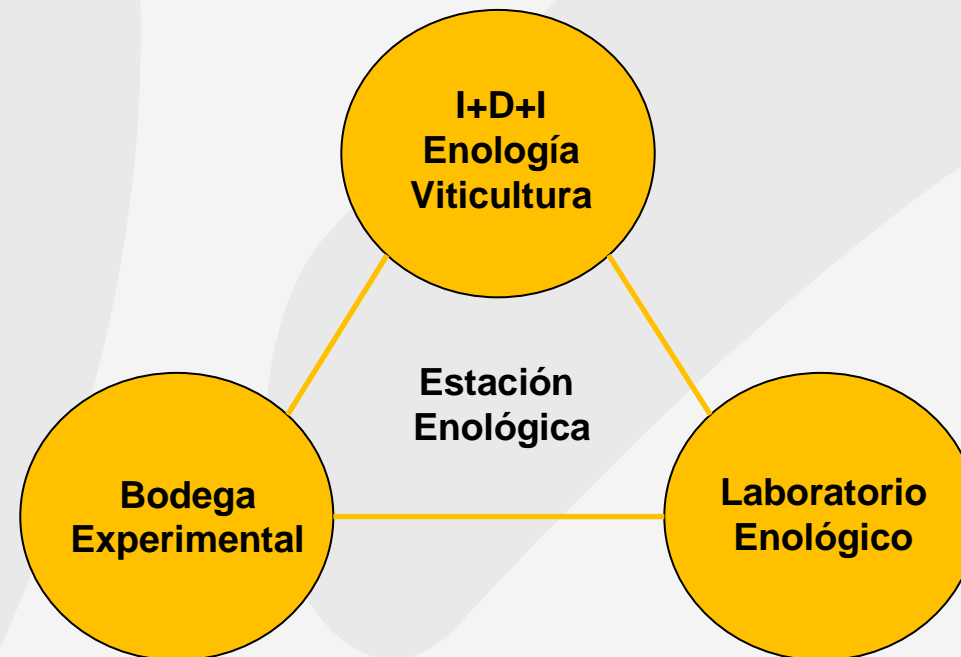
Posteriormente se construyen las dos naves laterales para ser utilizadas como bodega, que se dotaron de lagares, instalación de vasijas y otros equipos auxiliares necesarios.

También se disponía de parcelas de experimentación



Fuente: Antonio Verdú

- La Estación Enológica de Jumilla pertenece al Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (IMIDA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y Agua.
- Enfocada a la I+D+I en viticultura y enología, complementada por la Bodega Experimental y por un Laboratorio de análisis, el Laboratorio Enológico.
- El Laboratorio Enológico de Jumilla es el laboratorio competente para emitir Informes de Ensayo y Certificados de Análisis Informativos según la Comunicación de la Comisión de la Unión Europea (2003/C 37/01) de 15 de febrero del 2003.



Acreditación del Laboratorio Enológico de Jumilla (LEJ)

- En febrero de 2014, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) otorgó, al LEJ, la Acreditación como Laboratorio de Ensayos N° 1079/LE2115 según criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para la realización de ensayos de productos agroalimentarios, más concretamente de vinos.
- Esta Acreditación es un riguroso proceso en el que es necesario demostrar la competencia técnica del laboratorio en su ámbito de trabajo. Representa el reconocimiento formal de su competencia técnica de manera que garantiza:
 - la máxima credibilidad en los servicios.
 - que se dispone un equipo humano cualificado,
 - que cuenta con el equipamiento adecuado,
 - realizando su actividad con criterios de calidad (Plan de Evaluación de la calidad de los ensayos).



¿Por qué nos acreditamos?

- El proceso de acreditación supone una gran carga de trabajo (Manual de Calidad, POCs, PNTs, validación de métodos, Plan de Evaluación Calidad de los ensayos, cualificación del personal, ejercicios de intercomparación, etc.)
- Bueno para nuestros clientes, Informes de Ensayos y Certificados de Análisis emitidos por entidades acreditadas generan confianza para un tercero y son internacionalmente admitidos, contribuyendo a reducir los obstáculos técnicos asociados a la exportación.

Alcance de la acreditación.

Incluye 11 parámetros, siendo éstos los que habitualmente se analizan para las muestras de vinos destinadas a la exportación.

Las determinaciones acreditadas suponen más del **60 %** de los análisis totales realizados por el laboratorio.



2014 (nº determinaciones)

Total	27.528
Acreditadas	16.979

Parámetros	Método	Alcance
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación-Densimetría	9-15,5 % vol
Grado Alcohólico Adquirido	Infrarrojo cercano (NIR)	9-15,5 % vol
Densidad Relativa	Densimetría	0.98300-1.07200
Masa Volúmica	Densimetría	0.98123-1.07000 g/cm ³
Extracto Seco Total	Densimetría	16-100 g/l
Acidez Total	Valoración potenciométrica	3-10 g/l
Anhídrido Sulfuroso Total	Yodometría	10-300 mg/l
Anhídrido Sulfuroso Libre	Yodometría	10-100 mg/l
Acidez Volátil	Flujo continuo-colorimétrico	0,1-1,05 g/l
Ácido Cítrico	Enzimático automático	50-1200 mg/l
Metanol	CG-FID	20-435 mg/l

Oferta analítica del Laboratorio.

http://www.imida.es/paginas/estacion_enologica.html

	Oferta tecnológica
<ul style="list-style-type: none"> Biotecnología y Protección de Cultivos Citricultura Hortofruticultura Producción Animal Recursos Naturales Viticultura 	<ul style="list-style-type: none"> Aquí puede consultar la oferta tecnológica del Laboratorio Enológico de Jumilla. 
	Solicitud de análisis
	<ul style="list-style-type: none"> Aquí puede imprimir la solicitud de análisis del Laboratorio Enológico de Jumilla. 
	Información de contacto
	Estación Enológica Avenida De La Asunción, 24 30520 Jumilla (Murcia)
	Teléfono: 968 75 75 80 Fax: 968 71 60 26
	Correo electrónico: enologica-imida@listas.carm.es
SERVICIOS	
Banco de germoplasma	
Biblioteca	
Estación Enológica	

Oferta analítica del Laboratorio.


Además de los 11 parámetros anteriores, en la Oferta analítica del Laboratorio podemos encontrar:

Enzimáticos	Colorimétricos	AAS llama
<ul style="list-style-type: none"> •Ácido acético. •Ácido L-málico. •Ácido L-láctico. •Ácido D-glucónico. •Glucosa. •Fructosa. •Glicerina. •Acetaldehido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ácido tartárico. • Índice de Folin. • Azúcares reductores. • Azúcares Totales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potasio. • Calcio. • Hierro. • Cobre.
	Ultravioleta - Visible	Otros
	<ul style="list-style-type: none"> • Ácido sórbico. • Color. • Parámetros CIELab. • IPT-Polifenoles totales. • Antocianos totales. 	<ul style="list-style-type: none"> • pH. • Índice de refracción. • Grado Brix. • Ácido sórbico (HPLC).

Nueva aplicación de Informes/Certificados electrónicos.


- En marzo de 2013 se inició la expedición de Certificados de Análisis Informativo a través del portal de Administración Electrónica de la CARM. Se han emitido 2272 Certificados.
- Desde mayo de 2015, se ha implantado la nueva aplicación para la firma digital de Informes/Certificados de Análisis electrónicos, que tiene las siguientes ventajas:
 - No es necesario que el cliente disponga de certificado digital de persona jurídica.
 - No es necesario descargarse el certificado desde el portal de Administración Electrónica de la Comunidad Autónoma de Murcia.
 - Se ha incorporado la firma digital de Informes de Ensayo, ya que hasta ahora sólo se podía emitir Certificados de Análisis Informativos de forma electrónica.
 - Se emite un documento similar al que se dispone en papel, incorporando en el margen una marca correspondiente a la certificado digital del firmante y el código de verificación de dicho documento.


Nueva aplicación de Informes/Certificados electrónicos.




Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua

Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA
Avda. Reunión nº 24 – 30520 Jumilla (Murcia)
Tel: 968 75 76 00; Fax: 968 71 6026





INFORME DE ENSAYO



(*) Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC.

Cliente : ██████████ NIF : ██████████ Domicilio : ██████████ Población : ██████████ Contacto : ██████████	Num.Boletín: 201502963 Reg. Salida: 1501534 Nº Muestra : 201501897 Registro muestra : 04/06/2015 Inicio análisis : 05/06/2015 Finalización análisis : 05/06/2015	
Muestra : VINO - TINTO	Destino : ██████████	Referencia : ██████████ Matrícula : ██████████
Fecha : 03/06/2015	Cantidad : 26440	

Ac Nombre Determinación	Resultado	Método
Acidez volátil (g/L ácido acético)	0.66 ±0.07 g/L	PTM-04. Flujo continuo

La muestra fue facilitada por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida. Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.
 Las Incertidumbres están calculadas con un nivel de confianza del 95 %.

Emitido por Laboratorio Enológico de Jumilla
en Jumilla a 05 de Junio de 2015


Responsable Técnico,

JUAN ANTONIO BLEDA SÁNCHEZ

ENAC 10734.02115


ENAC 10734.02115


Pág. 1 / 1




Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua

Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA
Avda. Reunión nº 24 – 30520 Jumilla (Murcia)
Tel: 968 75 76 00; Fax: 968 71 6026





Informative Analysis Certificate



(*) The assays marked are not covered by the accreditation of ENAC.

Certificate Nº : 201502946 Nº Sample 201501869	
Certifies : ██████████ that ██████████ NIF ██████████ Address ██████████ City ██████████ has submitted dated 02/06/2015 a sample to be declared :	
Product : VINO VCPROD Identification ██████████ Beginning date analysis: 03/06/15 End date analysis: 04/06/15	

Made the corresponding tests following the Official Analytical Methods Analysis, or in his absence recognized by the Ministry of Agriculture, Food and Environment, have achieved the results reflected in the following certificate.

Ac Assay	Results	Method
Relative density	0.99375 ±0.00021	PTM-01. Electronic densimetry
* Total alcoholic strength (% volumen)	14.05 % vol.	Calculus
Actual alcoholic strength (%vol. to 20°C)	14.05 ±0.15 % vol.	PTM-03. Near Infrared
Total dry extract (g/L)	90.9 ±1.2 g/L	PTM-01. Calculus
Total acidity (g/L tartaric acid)	5.0 ±0.23 g/L	PTM-05. Automatic valuation
Volatile acidity (g/L acetic acid)	0.56 ±0.07 g/L	PTM-04. Continuous Flow
Total sulphur dioxide (mg/L)	77 ±11 mg/L	PTM-06. Iodometry
Citric acid (mg/L)	124 ±19 mg/L	PTM-08. Automatic Enzyme
* Methanol (mg/L)	275 mg/L	Gas Chromatographic
* Sorbic acid (mg/L)	No se detecta / No detected.	Spectrophotometric
* Reducing sugars (g/L)	2.8 g/L	PTM-11. Continuous Flow
Free sulphur dioxide (mg/L)	25 ±6 mg/L	PTM-06. Iodometry

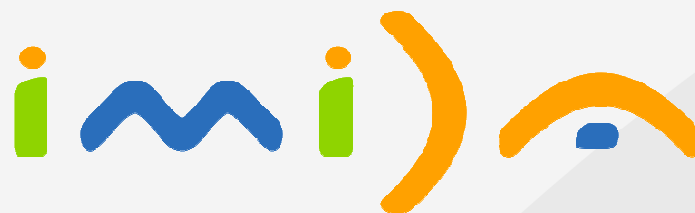
The sample was provided by the customer. The analysis only shows the sample as received. This certificate may not be reproduced in part without the written approval of the issuer. Uncertainties are calculated with a confidence level of 95 %.

ENAC 10734.02115

ENAC 10734.02115

Pág. 1 / 2





MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Juan Antonio Bleda Sánchez
Responsable Técnico del Laboratorio Enológico Jumilla-IMIDA
E-mail: juanantonio.bleda@carm.es



Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua

