

## CARTERA DE SERVICIOS (LABORATORIO ALIMENTARIO)

 Este documento es copia del original.  
 Se han ocultado datos personales en  
 aplicación de la normativa vigente

RESOLUCIÓN de 12 de junio de 2024, de la Directora-Gerente del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), por la que se aprueba la relación de precios privados en la venta de productos agrícolas, ganado, plantas silvestres y singulares, análisis de laboratorios y ensayos en parcelas que regirán en el IMIDRA durante el año 2024 y sucesivos.

<b>Determinaciones en vinos y derivados</b>					
A	DETERMINACIÓN	MÉTODO	IMPORTE SIN IVA (€) **	Volumen mínimo (mL)	RANGO
	Grado alcohólico (vinos)	OIV-MA-AS312-01B (Densimetría electrónica)	4,30	250	10 - 16,5 %vol.
*	Grado alcohólico (vinos de licor y generosos)	OIV-MA-AS312-01B (Densimetría electrónica)	4,30	250	> 16,5 %vol.
	Acidez volátil	PNTE/02 (Volumetría)	4,30	100	0,20 - 1,30 g/L
*	Acidez volátil	Enzimático	4,30	100	0,10 - 1,30 g/L
	Acidez total	OIV-MA-AS313-01 (Volumetría)	4,30	100	3,5 - 7,5 g/L
	pH	PNTE/06 (Pontenciometría)	4,30	35	2,8 - 4,2
	Sulfuroso libre	PNTE/07 (Volumetría)	4,30	50	5-70 mg/L
	Sulfuroso total	PNTE/07 (Volumetría)	4,30	35	8 - 300 mg/L
	Masa volúmica	PNTE/03 (Densimetría electrónica)	4,22	50	0,98 - 1,02 g/mL
	Densidad relativa	PNTE/03 (Densimetría electrónica)	4,30	50	0,98176 - 1,02184
	Extracto seco total	OIV-MA-AS2-03B (Densimetría electrónica)	4,30	---	10 - 41 g/L
	Azúcares reductores	PNTE/05 (Volumetría)	4,30	50	0,5 -280 g/L
*	Glucosa + Fructosa	Enzimático	6,51	10	> 0 g/L
*	Ácido málico	Enzimático	6,51	10	> 0 g/L
*	Ácido ascórbico	Enzimático	6,51	10	> 0 g/L
*	Ácido sórbico	Espectrofotometría	6,51	10	40 - 300 mg/L
*	Glicerol	Enzimático	6,51	35	> 0 g/L
*	Intensidad Colorante	Espectrofotometría	4,11	35	> 0
*	Polifenoles Totales	Espectrofotometría	4,11	35	> 0 g/L

<b>Determinaciones en aceite de oliva</b>					
A	DETERMINACIÓN	MÉTODO	IMPORTE SIN IVA (€) **	Volumen mínimo (mL)	RANGO
	Acidez (Ácidos grasos libres)	COI/T.20/Doc. nº 34 (Volumetría)	4,21	75	0,1-3,5 %
	Índice de peróxidos	COI/T.20/Doc. nº 35 (Volumetría)	4,21	75	1,5-45 meq O <sub>2</sub> /kg
	K <sub>270</sub> (excepto aceite de orujo)	COI/T.20/Doc. nº 19 (Esp. UV-VIS)	4,80	25	0,09-1,10
	K <sub>232</sub> (excepto aceite de orujo)	COI/T.20/Doc. nº 19 (Esp. UV-VIS)	4,80	25	1,50-3,50
	ΔK	COI/T.20/Doc. nº 19 (Esp. UV-VIS)	4,80	25	Hasta 0,16
*	Humedad y materias volátiles	ISO 662	4,21	75	0,03 - 0,30 %
*	Esteres etílicos	COI/T.20/Doc. nº 28 (CG-FID)	74,70	25	5 - 500 mg/kg
*	Ceras	COI/T.20/Doc. nº 28 (CG-FID)	74,70	25	40 - 500 mg/kg
*	Pigmentos totales (clorofílicos y carotenoides)	Espectrofotometría	4,71	75	> 0 mg/kg
*	Polifenoles totales	Espectrofotometría	4,71	75	> 0 mg/kg
	Análisis sensorial (Aceite de oliva virgen)	COI/T.20/Doc. nº 15 Clasificación según Reglamento (UE) 2022/2104	79,20	500	---

\* Las determinaciones indicadas con el asterisco no están amparadas por la acreditación ENAC nº 402/LE868.

\*\* A estos precios se les aplicará el 21 % IVA.

El cliente puede ejercitar los derechos que reconoce la LOPD.

Existe un procedimiento para el tratamiento de quejas disponible a solicitud de cualquier persona interesada.

El Laboratorio Alimentario se compromete a garantizar la confidencialidad sobre la información obtenida en el proceso de ensayo o sobre el cliente a partir de otras fuentes. No obstante, dicha información estará disponible para ENAC, auditores internos y para las administraciones competentes, cuando sea legalmente exigible.

En Madrid, a fecha de firma

Firmado digitalmente por: MUÑOZ ORGANERO GREGORIO  
 Fecha: 2024.12.12 07:33