

CARTERA DE SERVICIOS (LABORATORIO ALIMENTARIO)

RESOLUCIÓN de 22 de mayo de 2025, 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, ensayos en parcelas y dedicación de personal de investigación que registrarán en el IMIDRA durante el año 2025 y sucesivos.

Determinaciones en vinos y derivados					
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

Determinaciones en aceite de oliva					
A	DETERMINACIÓN	MÉTODO	IMPORTE SIN IVA (€) **	Volumen mínimo (mL)	RANGO
	Acidez (Ácidos grasos libres)	COI/T.20/Doc. n° 34 (Volumetría)	4,21	75	0,1-3,5 %
	Índice de peróxidos	COI/T.20/Doc. n° 35 (Volumetría)	4,21	75	1,5-45 meq O ₂ /kg
	K ₂₇₀ (excepto aceite de orujo)	COI/T.20/Doc. n° 19 (Esp. UV-VIS)	4,80	25	0,09-1,10
	K ₂₃₂ (excepto aceite de orujo)	COI/T.20/Doc. n° 19 (Esp. UV-VIS)	4,80	25	1,50-3,50
	ΔK	COI/T.20/Doc. n° 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. n° 28 (CG-FID)	74,70***	25	5 - 500 mg/kg
*	Ceras	COI/T.20/Doc. n° 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. n° 15 Clasificación según Reglamento (UE) 2022/2104	79,20	500	---

* Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación ENAC (N° 402/LE868).

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

*** Si en la misma muestra se realizan las dos determinaciones (ésteres etílicos y ceras) se realiza un descuento del 40%, quedando las dos determinaciones por 89,64 €/muestra.

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: 2026.02.11 15:49