



Proxecto de Orde pola que se establece a normativa para a verificación da aptitude dos viños das denominacións de orixe protexidas de ámbito galego polos seus consellos reguladores

A Orde do 9 de abril de 1996 pola que se establecen as normas relativas ao proceso de cualificación que deben superar os viños con dereito a denominación de orixe no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia (DOG núm. 83, do 27 de abril de 1996) estableceu a normativa que regulaba o proceso de cualificación dos viños das denominacións de orixe protexidas vitivinícolas de Galicia mediante un exame analítico e un exame organoléptico mediante cata. Esta orde estaba baseada no Regulamento CEE nº 823/1987 do Consello, do 16 de marzo, polo que se establecen disposicións específicas relativas aos viños de calidade producidos en rexións determinadas (v.c.p.r.d.) e no Real decreto 157/1988, do 23 de febreiro, polo que se establece a normativa á que deben axustarse as denominacións de orixe e denominacións de orixe cualificadas de viños e os seus respectivos regulamentos

As bases sobre as que se aprobou a citada Orde do 9 de abril foron mudando co tempo. Así, o devandito Regulamento CEE nº 823/1987 foi derogado polo Regulamento (CE) nº 1493/1999 do Consello, do 17 de maio de 1999, polo que se establece a organización común do mercado vitivinícola, o cal derogouse pola súa vez mediante o Regulamento (CE) nº 479/2008 do Consello, do 29 de abril de 2008, polo que se establece a organización común do mercado vitivinícola, se modifican os Regulamentos (CE) nº 1493/1999, (CE) nº 1782/2003, (CE) nº 1290/2005 e (CE) nº 3/2008 e se derrogan os Regulamentos (CEE) nº 2392/86 e (CE) nº 1493/1999. Así mesmo, este Regulamento (CE) nº 479/2008 foi tamén derogado polo Regulamento (CE) nº 491/2009 do Consello, do 25 de maio de 2009, que modifica o Regulamento (CE) nº 1234/2007 polo que se crea unha organización común de mercados agrícolas e se establecen disposicións específicas para determinados produtos agrícolas (Regulamento único para as OCM).

Pola súa parte, a Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico derogou o citado Real decreto 157/1988.

Por outra banda, o Regulamento de Execución (UE) 2019/34 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, polo que se establecen disposicións de aplicación do Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que se refire ás



solicitudes de protección das denominacións de orixe, as indicacións xeográficas e os termos tradicionais no sector vitivinícola, ao procedemento de oposición, ás modificacións do prego de condicións, ao rexistro de nomes protexidos, á cancelación da protección e ao uso de símbolos, e do Regulamento (UE) nº 1306/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que se refire a un sistema adecuado de controis, establece, no seu artigo 15, a obrigatoriedade para os consellos reguladores, en calidade de organismos de control e certificación, de estaren acreditados segundo a norma internacional ISO/IEC 17065. Tamén a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, establece para estas entidades, no seu artigo 15, a obriga de cumprir coa devandita norma.

Como consecuencia desta obriga, os consellos reguladores vitivinícolas de Galicia acometeron exitosamente nestes últimos anos os correspondentes procesos de acreditación pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) segundo a norma ISO/IEC 17065:2012. Estes procesos trouxeron a necesidade de adecuar a sistemática de verificación da aptitude dos viños, tanto a analítica (físico-química) como a organoléptica, aos requisitos da devandita norma internacional.

A verificación da aptitude por parte dun consello regulador vitivinícola consiste na comprobación de que unha partida de viño que un operador pretende comercializar é acorde aos requisitos establecidos no correspondente prego de condicións da denominación de orixe protexida, tal como o declara cada operador ao consello regulador despois de efectuar os autocontrois correspondentes.

Neste sentido, a norma ISO/IEC 17065:2012 establece, no seu epígrafe 6.2.1, o seguinte:

“Cando un organismo de certificación realiza actividades de avaliación, ben sexa cos seus recursos internos ou con outros recursos baixo o seu control directo, debe cumprir os requisitos aplicables das Normas Internacionais correspondentes e, segundo o especifique o esquema de certificación, doutros documentos.

Para ensaios, debe cumprir os requisitos aplicables da Norma ISO/IEC 17025; para inspección debe cumprir os requisitos aplicables da Norma ISO/IEC 17020 e para auditoría de sistemas de xestión debe cumprir os requisitos aplicables da Norma ISO/IEC 17021. Os requisitos de imparcialidade do persoal de avaliación estipulados na norma correspondente, sempre deben aplicarse.”

Para a verificación da aptitude físico-química cómpre, polo tanto, que os laboratorios aos que os consellos reguladores a encarguen estean debidamente



acreditados segundo a norma ISO/IEC 17025:2017, aplicable a laboratorios de ensaio e calibración.

Pola súa parte, para a verificación da aptitude organoléptica, os consellos reguladores dispoñen dos seus paneis de cata, compostos por recoñecidas persoas profesionais do sector, na súa maior parte pertencentes aos ámbitos da enoloxía e a produción vitivinícola, amplamente coñecedoras dos viños da correspondente denominación de orixe protexida, e que veñen desenvolvendo este labor satisfactoriamente desde hai décadas. Con todo, as catas organolépticas efectuadas por estes paneis de cata non poden ser consideradas estritamente ensaios de laboratorio, xa que o seu obxectivo non é facer unha análise descritiva e cuantitativa do viño, é dicir, unha identificación e/ou medición dos parámetros organolépticos presentes no mesmo, senón esencialmente verificar a adecuación do viño ás características organolépticas propias dos viños da denominación de orixe protexida, descritas sucintamente no prego de condicións, e garantir a ausencia de posibles defectos. Trátase, polo tanto, dun mecanismo de control, seguimento e garantía, baseado en xuízos conxuntos avaliados pola experiencia profesional das persoas catadoras, que proporciona ás empresas operadoras unha opinión cualificada da idoneidade dos seus viños e contribúe ademais a unha mellora cualitativa continua dos viños da denominación de orixe protexida.

Por estes motivos, este mecanismo de garantía é amplamente respectado e aceptado no sector vitivinícola, e non se pon en dúbida a necesidade do seu mantemento como sistema de verificación da aptitude organoléptica dos viños. Con todo, dáse unha incerteza ou baleiro normativo no que respecta aos requisitos que deben aplicarse aos paneis de cata no relativo ao cumprimento da norma ISO/IEC 17065:2012, ao non ser estritamente aplicables os da norma ISO/IEC 17025.

Por outra banda, non existe na actualidade, tanto a nivel nacional como internacional, unha normativa ou metodoloxía alternativa estandarizada e axeitada para a avaliación organoléptica de viños de calidade diferenciada polos paneis de cata das súas denominacións de orixe ou indicacións xeográficas protexidas .

Dado este baleiro normativo e metodolóxico, cómpre establecer certas normas básicas para a verificación da aptitude organoléptica dos viños das denominacións de orixe protexidas de Galicia. Ademais, a evolución lexislativa anteriormente mencionada, e a aplicación dos requisitos da norma ISO/IEC 17065 aos consellos reguladores, aconsellan estender estas normas básicas tamén á verificación da



aptitude físico-química, e actualizar a normativa establecida no seu momento mediante a devandita Orde do 9 de abril de 1996.

Esta nova normativa actualizada establécese coa intención de regular e homoxeneizar a verificación da aptitude dos viños polos consellos reguladores vitivinícolas de Galicia, así como para establecer un marco para o cumprimento dos requisitos da norma ISO/IEC 17065 aplicables á dita actividade e, polo tanto, para facilitar a acreditación dos consellos reguladores como organismos de certificación de produto. Na súa elaboración participaron activamente, xunto con técnicos da Axencia Galega da Calidade Alimentaria e expertos externos, persoal técnico dos consellos reguladores das denominacións de orixe Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras.

Dada a necesidade de aplicar estas novas normas de verificación da aptitude aos paneis de cata existentes nos cinco consellos reguladores vitivinícolas e proceder á información, formación e adestramento correspondentes en cada un deles, considérase conveniente establecer un período transitorio, ata o 1 de xaneiro de 2024, data a partir da cal esta normativa será de obrigado cumprimento.

Por outra parte, aínda que a citada Orde do 9 de abril de 1996 xa non se vén aplicando debido á aprobación doutras normas de maior rango que a superaron, cómpre, por seguridade xurídica, derrogala expresamente.

Por todo isto, de acordo co previsto na Lei 1/1983, do 22 de febreiro, de normas reguladoras da Xunta e da súa Presidencia,

DISPOÑO:

Artigo único. Aprobación da normativa para a verificación da aptitude dos viños das denominacións de orixe protexidas galegas

Apróbase a normativa para a verificación da aptitude dos viños das denominacións de orixe protexidas de ámbito galego polos seus consellos reguladores, que figura como anexo desta orde.



Disposición derogatoria única. *Derrogación da orde do 9 de abril de 1996*

Derrógase a Orde do 9 de abril de 1996 pola que se establecen as normas relativas ao proceso de cualificación que deben superar os viños con dereito a denominación de orixe no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación e terá efectos dende o 1 de xaneiro de 2024, data a partir da cal será obrigatoria para os consellos reguladores vitivinícolas de Galicia a aplicación desta normativa para a verificación de aptitude dos viños con dereito a denominación de orixe protexida.

Santiago de Compostela

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO

Normativa para a verificación da aptitude dos viños das denominacións de orixe protexidas polos seus consellos reguladores no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia

1. VERIFICACIÓN DA APTITUDE DAS PARTIDAS DE VIÑO

a) Toda partida homoxénea de viño que se desexe comercializar deberá cumprir cos requisitos físico-químicos e organolépticos establecidos no Prego de Condicións correspondente á súa denominación de orixe.

b) Logo de garantir de xeito documentado a aptitude físico-química e organoléptica da partida, o operador elaborador deberá solicitar unha verificación da aptitude polo Consello Regulador correspondente. Esta solicitude farase de xeito conxunto para a verificación físico-química e organoléptica, e segundo os requisitos establecidos no manual de calidade do consello regulador correspondente.



c) Recibida a solicitude, o consello regulador correspondente decidirá se é necesario efectuar unha verificación da aptitude da partida de viño ou se esta pode saír ao mercado coa cualificación garantida polo operador elaborador.

d) A verificación da aptitude físico-química dos viños só poderán efectuala laboratorios acreditados por ENAC para a análise dos parámetros físico-químicos establecidos no Prego de Condicións da denominación de orixe correspondente.

e) A verificación da aptitude organoléptica dos viños só poderá efectuala o Panel de Cata do consello regulador correspondente.

f) Cada consello regulador disporá dun procedemento documentado no seu manual de calidade no que se determinarán os criterios de decisión (baseados en criterios de risco) sobre a necesidade de efectuar a verificación de aptitude de partidas de viño e a metodoloxía para a realización desta, incluíndo todo o relativo á solicitude polo operador, a toma de mostras, a realización da análise físico-química e da cata organoléptica (garantindo a cadea de custodia) e a comunicación dos resultados ao operador, así como os correspondentes prazos para estas actividades e para a validez da aptitude. Este procedemento será acorde coas disposicións do Regulamento (UE) 2017/625 e a lexislación aplicable derivada deste.

g) Os operadores terán garantida a verificación físico-química e organoléptica da(s) súa(s) mostra(s), ou o permiso para comercializar a(s) partida(s) sen necesidade de verificación da súa aptitude, no prazo máximo de 21 días naturais desde que o consello regulador reciba a solicitude de verificación de aptitude. Este prazo poderá ser distinto en circunstancias xustificadas (como no caso da vendima), das que o consello regulador deberá informar con antelación aos operadores.

h) O devandito procedemento documentado incluírá tamén o mecanismo establecido polo consello regulador para que o operador, en caso de desacordo cos resultados da verificación de aptitude, poida exercer os seus dereitos de xeito acorde coas disposicións do Regulamento (UE) 2017/625 e a lexislación aplicable derivada do mesmo.

i) Nos seguintes apartados desenvólvese a metodoloxía para a verificación da aptitude organoléptica.



2. ESTRUCTURA, FORMACIÓN E CUALIFICACIÓN DO PANEL DE CATA DE CADA CONSELLO REGULADOR

2.1 Estrutura do Panel de Cata

a) Cada consello regulador disporá dun Panel de Cata para a verificación da aptitude organoléptica dos viños que aspiren á súa comercialización.

b) Cada Panel de Cata contará con persoas coa seguinte cualificación:

- Responsable de Panel
- Responsable de cata
- Catadoras/es

c) Haberá unha (ou máis dunha) persoa coa cualificación de Responsable de Panel (que poderá ser tamén Responsable de cata). A súa principal función será a selección e seguimento do Panel e dos catadores e das catadoras, para garantir o seu correcto funcionamento. Os requisitos para a súa cualificación (titulación, coñecementos e/ou experiencia) os determinará documentalmente cada consello regulador.

d) Haberá unha (ou máis dunha) persoa coa cualificación de Responsable de cata (que poderá ser tamén Responsable de Panel). A súa principal función será a organización e condución das sesións de cata, incluíndo o tratamento dos datos e a información dos resultados ás persoas responsables das adegas. Os requisitos para a súa cualificación (titulación, coñecementos e/ou experiencia) determinaraos documentalmente cada consello regulador.

2.2 Selección de persoas catadoras

a) Cada consello regulador deberá seleccionar, de xeito motivado e documentado, as persoas catadoras que poderán constituír, cando dispoñan da cualificación necesaria, o seu Panel de Cata acorde con requisitos desta normativa.

b) Poderán considerarse seleccionadas para o Panel de Cata de cada consello regulador as persoas catadoras que xa fosen seleccionadas, de xeito motivado e documentado, con anterioridade á entrada en vigor desta normativa.

c) Con todo, cada consello regulador, de xeito motivado e documentado, poderá decidir, ao inicio da implantación do seu sistema de verificación organoléptica acorde con esta normativa, cales das persoas catadoras previamente seleccionadas formarán parte do seu Panel de Cata. Para iso, esas persoas deberán dispoñer da cualificación



necesaria segundo os requisitos desta normativa e do consello regulador (ao respecto, ver apartado 2.3)

d) Ademais, cada consello regulador poderá seleccionar posteriormente a outras persoas catadoras. Para iso deberá establecer documentalmente o procedemento de selección necesario.

2.3. Adestramento e cualificación de catadoras e catadores

a) Todas as persoas catadoras pertencentes ao Panel de Cata dun consello regulador deberán estar debidamente cualificadas para ser capaces de traducir as súas percepcións organolépticas á Ficha de Cata (ver apdo. 5), segundo os requisitos que se establecen nesta normativa e nas particularidades de cada consello regulador.

b) Para iso, cada consello regulador establecerá os procedementos de adestramento teórico-práctico que considere axeitados.

c) Nestes casos, para obter a cualificación, logo dos adestramentos, cada catador ou catadora será sometido a unha proba, consistente nun mínimo de 3 catas, xunto cun mínimo doutras 5 persoas catadoras cualificadas. O catador ou catadora deberá superar esta proba para o que deberá non exceder as desviacións, respecto á avaliación do grupo, que estableza o consello regulador correspondente.

d) No caso de que unha persoa non supere esta proba, o consello regulador establecerá o adestramento teórico-práctico adicional necesario en función da natureza das súas desviacións e someterá á persoa a unha nova proba de cualificación.

e) Poderán considerarse cualificadas as persoas que xa formen parte do Panel de Cata de cada consello regulador con anterioridade á entrada en vigor desta normativa e teñan unha experiencia acreditada nel dun mínimo de 2 anos ou 20 catas.

2.4. Mantemento da cualificación das persoas catadoras

a) Farase un seguimento dos resultados das verificacións organolépticas de todas as persoas catadoras do Panel de Cata.

b) Unha vez ao ano a persoa Responsable do Panel fará unha avaliación dos resultados e rendemento de cada catador ou catadora, baseada nas puntuacións nas que participou no dito período, co obxecto de decidir se mantén ou non a súa cualificación.



c) Para que unha catadora ou catador manteña a súa cualificación, verificarase que:

- Non se desvía nas súas puntuacións totais con respecto ás do Panel de Cata.
- Non se desvía nas súas puntuacións por fase con respecto ás do Panel de Cata.
- Mantén repetibilidade nas súas avaliacións.

d) Para poder facer a análise de repetibilidade, incorporárase unha mostra repetida nun mínimo de 10 sesións de cata ao ano (aínda que é recomendable o maior número de probas de repetibilidade posible, e que participen nelas todas as persoas catadoras).

e) No caso particular da análise da repetibilidade, a avaliación farase cada dous anos. Con todo, se na avaliación anual o catador ou catadora participase en 4 probas de repetibilidade desde a anterior avaliación, considerarase tamén este parámetro na súa avaliación anual.

f) As desviacións máximas permitidas para o mantemento da cualificación de cada catador ou catadora serán as que estableza o consello regulador correspondente, e deberán establecerse para as puntuacións outorgadas na ficha de cata e para a análise de repetibilidade.

g) No caso de que se observe que unha persoa catadora non cumpre algunha destas condicións, será necesario sometela ao readestramento axeitado para que recupere a súa cualificación.

h) Ademais, para manter a súa cualificación, a catadora ou catador non poderá superar 12 meses sen asistir a sesións de cata (con todo, cada consello regulador poderá establecer un período de tempo máis restritivo, pero non maior). En caso de superar este período de tempo, a persoa catadora deberá ser sometida a unha proba de cualificación (ver apdo. 2.3) e, de non superar esta, ao readestramento axeitado para recuperala.

i) Mentres unha catadora ou un catador non recupere a súa cualificación, as súas puntuacións naquelas catas oficiais nas que participe (como probas de recuperación da cualificación, no seu caso) non se terán en conta para o resultado da cata.

2.5. Permanencia das persoas catadores no Panel de Cata

a) A persoa catadora permanecerá de xeito indefinido no Panel de Cata mentres manteña a súa cualificación.



b) Con todo, a persoa Responsable de Panel poderá decidir a exclusión dun catador ou catadora do Panel de Cata no caso de darse algunha das seguintes situacións:

- Petición propia da persoa catadora (con carácter temporal ou definitivo).
- Non seguir as directrices desta normativa, e/ou as que estableza o consello regulador na súa documentación complementaria, e/ou a persoa Responsable de Panel.

2.6. Avaliación do Panel de Cata

a) O consello regulador correspondente fará tamén análises de repetibilidade e reproducibilidade a nivel de Panel de Cata, con carácter anual.

b) As desviacións máximas permitidas serán as que estableza o consello regulador correspondente.

c) Se o Panel de Cata excede as tolerancias establecidas, o Responsable do Panel deberá analizar as causas das desviacións e efectuar sesións axeitadas de readestramento do Panel.

3. SALA DE CATA E EQUIPAMENTO

3.1. Sala de cata

a) Cada consello regulador disporá dunha sala de cata debidamente equipada e acondicionada para a súa finalidade.

b) Recoméndase que a sala de cata do consello regulador cumpra, na medida do posible, coas condicións sinaladas na norma UNE-EN ISO 8589, “Análise sensorial. Guía xeral para o deseño dunha sala de cata”.

c) A iluminación da sala de cata deberá ser uniforme, sen sombras intensas e controlable.

d) Controlarase a temperatura da sala de cata: cada consello regulador establecerá un rango que considere confortable para os catadores e as catadoras, e controlará o seu cumprimento de xeito documentado.

e) A sala de cata disporá de ventilación.

3.2. Equipamento necesario

a) Cada posto de cata da sala de cata contará co seguinte equipamento:



- Vertedoiro (ou cuspideira no seu defecto).
- Iluminación auxiliar (deberá dispoñerse de lámpadas do mesmo tipo, potencia e intensidade lumínica en todos os postos de cata).

b) A sala de cata disporá dunha zona separada dos postos de cata, para a preparación das mostras. Este espazo contará co seguinte equipamento, que deberá manterse nun correcto estado de limpeza e uso:

- Cave de atemperamento de mostras, con regulador de temperatura e termómetro.
- Mobiliario axeitado para gardar os materiais de cata.
- Lavavaixelas.
- Documentación a empregar polos catadores (p.ex. guías de avaliación, cartas de cores, fichas de cata, etc.).
- Equipos de medición:
 - Termómetro para medir temperatura na sala de cata.
 - Sonda de mostras: medirase con este equipo a temperatura da botella no momento xustamente previo ao seu servizo ás persoas catadoras.

c) O equipo empregado para medir a temperatura das mostras deberá estar debidamente controlado metroloxicamente, para garantir a fiabilidade das súas medicións.

4. SESIÓN DE CATA

4.1. Aspectos xerais da sesión de cata

a) Cada sesión de cata levaraa a cabo un comité de cata pertencente ao Panel de Cata do consello regulador, previamente seleccionado pola persoa Responsable do Panel ou a persoa Responsable de cata.

- b) O número mínimo de catadores por sesión será de 5.
- c) O número máximo de mostras por sesión será de 15.
- d) Garantirase un adecuado atemperamento das mostras previo ao seu servizo.



e) A temperatura de servizo das mostras será controlada e documentada pola persoa Responsable de cata e deberánse respectar os rangos de temperatura de servizo que se indican na táboa 1.

Tipo de viño	Rango de temperatura admisible
Brancos	8 – 14 °C
Tintos	10 – 18 °C
Rosados	8 – 14 °C
Tostados	14 – 18 °C
Espumosos	8 – 14 °C

Táboa 1: Rangos admisibles de temperatura de servizo

f) Ás persoas catadoras comunicaráselles, de cada mostra, os seguintes datos:

- Tipo de viño.
- Colleita (anada).
- Outras mencións oportunas. Cada consello regulador poderá definir as mencións que considere necesarias, por exemplo: barrica, varietal ou método de elaboración.

g) Cando nunha mesma sesión de cata se deban avaliar mostras de distintas categorías de viño, presentaranse ás persoas catadoras na seguinte orde:

- 1º Viños brancos
- 2º Viños rosados
- 3º Viños tintos
- 4º Viños espumosos
- 5º Viños tostados

h) Dentro de cada categoría de viño, as mostras presentaranse na seguinte orde:

- Viños brancos
 - 1º Brancos de anos anteriores; de máis antigos a máis novos
 - 2º Brancos do ano



3º Brancos barrica; de máis antigos a máis novos

— Viños rosados

1º Rosados de anos anteriores; de máis antigos a máis novos

2º Rosados do ano

3º Rosados barrica; de máis antigos a máis novos

— Viños tintos

1º Tintos de anos anteriores; de máis antigos a máis novos

2º Tintos do ano

3º Tintos barrica; de máis antigos a máis novos

— Viños espumosos (na mesma sesión ou noutra)

— Viños tostados (na mesma sesión ou noutra)

i) Para aquelas mostras que teñan as mesmas características (p.ex. varios brancos do ano, ou varios tintos dunha mesma colleita anterior) nunha mesma sesión de cata, a orde de presentación será aleatoria.

j) A sesión de cata deberá levarse a cabo en silencio e evitando ruídos exteriores. As persoas presentes deberán apagar ou silenciar os seus dispositivos móbiles e absterse de utilízalos durante a cata.

4.2. Aptitude das mostras

a) Avaliarase a aptitude das mostras en función da mediana das puntuacións totais outorgadas por todas as persoas catadoras do comité de cata de cada sesión.

b) A puntuación total outorgada por cada catadora ou catador corresponderase coa suma das puntuacións de cada unha das fases da avaliación (ver apdo. 5.1).

c) Por norma xeral, non será necesario repetir a cata dunha mostra, salvo causas excepcionais debidamente xustificadas.

d) Unha mostra de viño considerarase non apta cando a mediana das puntuacións totais de todas as persoas catadoras sexa estritamente superior a 62 puntos.

e) A partir deste valor, a correspondente partida de viño á que pertence a mostra deberá ser corrixida mediante prácticas enolóxicas autorizadas e ser sometida a unha nova avaliación, ou autodescualificada pola adega elaboradora.



f) Cando a mediana das puntuacións totais de todas as persoas catadoras sexa de 62 puntos ou menor, a mostra de viño considerárase apta.

4.3. Tratamento dos resultados e información ás adegas

a) Rematada a sesión de cata, a persoa Responsable de cata procederá ao tratamento dos datos e á elaboración das actas e informes de resultados.

b) Para cada mostra avaliada, emitirase un informe á adega, á maior brevidade posible e como máximo en 15 días naturais desde a sesión de cata, no que se recollerá:

- O resultado da verificación organoléptica de aptitude (partida “apta” ou “non apta”).
- A mediana da puntuación total outorgada polas persoas catadoras.
- En caso de que a verificación resulte en mostra “non apta”, tamén a mediana da puntuación por fase outorgada polas persoas catadoras.
- No caso de que a verificación resulte en mostra “non apta”, tamén os defectos e/ou arestas tipificados, cando sexan identificados pola maioría das persoas catadoras.

c) En caso de que unha mostra resulte non apta e corrixible mediante prácticas enolóxicas autorizadas, a adega disporá dun prazo dun mes natural, contado desde a data da resolución, para corrixir as deficiencias e iniciar un novo proceso de verificación, para o que deberá remitir a correspondente solicitude e indicar por escrito as correccións realizadas. A adega disporá dun máximo de dúas oportunidades para corrixir as deficiencias (é dicir, tres oportunidades de verificación de aptitude en total); con todo, cada consello regulador poderá establecer un número de oportunidades máis restritivo, pero non maior.

d) No caso de que unha mostra estea duplicada por razóns de análise de repetibilidade, a mostra replicada (que será identificada polo consello regulador na documentación da sesión de cata con anterioridade a esta de xeito interno e non accesible ás persoas que van facer a cata) non terá valor para os efectos da verificación de aptitude. Na orde de presentación das mostras ás catadoras e aos catadores, a mostra replicada avaliarase sempre despois da mostra con valor para os efectos da verificación de aptitude.



5. AVALIACIÓN ORGANOLÉPTICA

5.1. Ficha de Cata

a) Para a verificación organoléptica dunha mostra de viño, o Panel de Cata do consello regulador deberá comprobar se cumpre cos requisitos organolépticos especificados no Prego de Condicións da DOP.

b) Para iso utilizarase unha Ficha de Cata (ver anexo 1) baseada na proposta pola Organización Internacional da Viña e o Viño (OIV), a cal está dividida en catro fases:

- Fase visual
- Fase olfactiva: dividida á súa vez en olfactiva-intensidade e olfactiva-calidade
- Fase gustativa: dividida á súa vez en gustativa-intensidade e gustativa-calidade
- Harmonía

c) Cada unha destas fases avaliarase nunha escala de 7 valores, que corresponderán a:

- Excelente
- Moi ben
- Ben
- Correcto
- Regular
- Deficiente
- Non apto,

coas puntuacións para cada valor, diferentes segundo a fase, que se amosan na táboa 2.

Avaliación		Excelente	Moi ben	Ben	Correcto	Regular	Deficiente	Non apto	Puntuación
Fase visual		0	1	3	4	6	9	63	
Fase olfactiva	Intensidade	0	2	6	8	12	18	63	
	Calidade	0	2	6	8	12	18	63	
Fase gustativa	Intensidade	0	2	6	8	12	18	63	
	Calidade	0	3	9	12	18	27	63	
Harmonía		0	3	9	12	18	27	63	
Puntuación total									



Táboa 2: Valores da Ficha de Cata

- d) A puntuación total do viño será a suma das puntuacións obtidas en cada fase.
- e) O valor numérico da escala “Non apto” será 63, para que supere o máximo tolerable (ver apdo. 4.2).
- f) Todas as fases deberán ser puntuadas; é dicir, outorgar o valor máximo nalgunha das fases non exime á persoa catadora de puntuar o resto de fases.
- g) A puntuación total dunha catadora ou dun catador pode resultar maior que 62:
 - Cando considere o viño “non apto” nalgunha das fases (63 puntos nesa fase).
 - Pola suma dos puntos de todas as fases, aínda que non haxa ningunha fase na que se considere o viño “non apto”.
- h) A Ficha de Cata recollerá tamén unha lista de defectos e arestas. No caso de que a persoa catadora detecte algún defecto ou aresta, deberá indicar cal entre a lista de opcións (ver apdos. 5.2, 5.4 e 5.6).

5.2. Fase visual

A puntuación da persoa catadora nesta fase debe contemplar a avaliación dos seguintes parámetros:

- Limpidez/brillantez
- Cor
- Capa (só viños tintos e rosados)
- Efervescencia (só viños espumosos)

5.2.1 Limpidez/brillantez

a) Definición

Atributo relacionado coa transparencia (limpidez) e a tendencia a reflectir a enerxía lumínica (brillantez) do viño. Achega información sobre o proceso de decantación, filtrado, fermentación e clarificado (presenza de lías, sedimentos, partículas de filtro, etc.) e, finalmente, da estabilización a que se someteu un viño.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

Levar a copa á altura dos ollos e avaliar o nivel de transparencia e brillantez do viño. O exame farase poñendo a copa diante dunha fonte de luz branca ou sobre fondo branco.



c) Criterios aplicables para a puntuación

Establécense os seguintes niveis (a táboa 3 resume os criterios de puntuación):

- “Moi limpo e moi brillante”: viño perfectamente limpo, transparente e moi brillante e/ou con escintileos.
- “Moi limpo e brillante”: viño perfectamente limpo, transparente e brillante.
- “Limpo e brillante”: viño suficientemente limpo, transparente e brillante.
- “Limpo e pouco brillante”: viño suficientemente limpo, transparente e pouco brillante.
- “Limpo sen brillo”: viño suficientemente limpo e transparente.
- “Limpo con algunha partícula en suspensión”: viño limpo e transparente con algunha partícula en suspensión que precipita rapidamente (cristais incoloros, bitartratos, etc.).
- “Turbio/velado”: viño con transparencia alterada como consecuencia de materias que se manteñen en suspensión (pousos, restos de lías, etc.).

5.2.2 Cor

a) Definición

Atributo relacionado coa cantidade e co nivel de cor (ton, gama ou tipo de cor) que presenta o viño; informa sobre o seu corpo, idade e estado.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

Inclinar a copa a 45° sobre fondo branco ben iluminado e observar o bordo ou reberete do viño na copa (figura 1). Comparar o ton coa carta de cores correspondente (figura 2).



Figura 1. Bordo (ou reberete) e centro



Figura 2. Carta de cores



c) Criterios aplicables para a puntuación

- i. Cada consello regulador disporá dunha (ou máis dunha) carta de cores para cada tipo de viño, de cinco niveis cando menos cada unha.
- ii. Cada carta de cores de cada tipo de viño identificará cores “non aceptables” e o resto consideraranse “aceptables”.
- iii. Na avaliación, coa axuda da carta de cores, o catador determinará se a cor do viño é aceptable ou non (ver táboa 3).

5.2.3 Capa (só viños tintos e rosados)

a) Definición

Parámetro que fai referencia ao grao de feixe de luz que pode atravesar o viño.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

Inclinar a copa aproximadamente 45° sobre fondo branco ben iluminado e observar o centro da elipse (zona central da copa) (figura 1). A capa será máis alta canto máis difícil sexa ler un texto a través do viño (para iso, cada consello regulador poderá empregar un patrón de capa se o considera conveniente).

c) Criterios aplicables para a puntuación

- i. Cada tipo de viño tinto ou rosado debe ter unha capa determinada no Prego de Condicións (p.ex. “alta” ou “media-alta”).
- ii. Cando, a xuízo da persoa catadora, o viño cumpra coa especificación do Prego de Condicións, consideraraa “suficiente” e, cando non, “insuficiente” (ver táboa 3).
- iii. Aqueles tipos de viño para os que o Prego de Condicións non especifica un determinado valor de capa, considerárase que teñen unha capa “suficiente” (non se pode dicir que a capa sexa “insuficiente” se o Prego non establece un valor mínimo).
- iv. A calidade visual dos viños tintos e rosados estará determinada principalmente pola limpidez e a cor, sendo a capa un factor que unicamente poderá influír na avaliación do viño como “non apto” se é defectuosa, aínda sendo o resto de parámetros correctos.

5.2.4 Efervescencia (só viños espumosos)

a) Definición



Atributo relacionado coa presenza e tipo de burbullas provocadas pola concentración de gas carbónico natural. Son características positivas unha burbulla fina, continua e persistente.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

Nada máis servir o viño espumoso (servir lentamente), levar a copa á altura dos ollos para observar a través dela o tamaño da burbulla, fixándose no fío continuo de burbullas en ascensión e na súa persistencia.

c) Criterios aplicables para a puntuación

i. O viño de tipoloxía espumoso debe ter unha efervescencia determinada no Prego de Condicións.

ii. O parámetro “efervescencia” englobará o tamaño da burbulla e a persistencia desta.

iii. Cando a xuízo da persoa catadora o viño cumpra coa especificación do Prego de Condicións, consideraraa “adeuada” e, cando non, “inadeuada” (ver táboa 3).

iv. A calidade visual dos viños espumosos (brancos ou tintos) estará determinada principalmente pola limpidez e a cor, sendo a efervescencia un factor que unicamente poderá influír na avaliación do viño como “non apto” se é defectuosa, aínda sendo o resto de parámetros correctos.

Avaliación		Excelente (0)	Moi ben (1)	Ben (3)	Correcto (4)	Regular (6)	Deficiente (9)	Non apto (63)
Todos os viños	Limpidez	Moi limpo e moi brillante	Moi limpo e brillante	Limpo e brillante	Limpo e pouco brillante	Limpo sen brillo	Limpo con algunha partícula en suspensión	Turbio/velado
	Cor	Cor aceptable	Cor aceptable	Cor aceptable	Cor aceptable	Cor aceptable	Cor aceptable	Cor non aceptable
Tintos e rosados	Capa	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Suficiente	Insuficiente
Espumosos	Efervescencia	Adeuada	Adeuada	Adeuada	Adeuada	Adeuada	Adeuada	Inadeuada

Táboa 3: Criterios de puntuación da fase visual

5.2.5 Defectos visuais

a) Os defectos da fase visual estarán tipificados por parámetro:



— Con relación á limpidez, o viño pode considerarse non apto por dous tipos de defecto:

- Turbio (pousos, restos de lías, etc.)
- Velado (transparencia alterada)

— Con relación á cor:

- Cor non aceptable (segundo as cartas de cores establecidas polo consello regulador)

— Con relación á capa (só viños tintos e rosados):

- Capa insuficiente (segundo o establecido no Prego de Condicións)

— Con relación á efervescencia (só viños espumosos), o viño pode considerarse non apto por dous tipos de defecto:

- Tamaño de burbulla non aceptable
- Burbulla non persistente

b) Cada consello regulador incorporará na súa Ficha de Cata esta relación de defectos visuais.

c) Cando un catador ou unha catadora identifique un defecto visual, puntuará a mostra de viño como “Non apto” na fase visual. Independentemente disto, deberá avaliar tamén o resto de fases.

d) Esta estandarización permitirá facilitar a comunicación á adega do defecto presente nunha mostra, de ser o caso, trala súa verificación organoléptica.

5.3. Fase olfactiva – intensidade

a) A puntuación da persoa catadora nesta fase estará determinada pola intensidade dos atributos positivos do viño.

b) Establécense dúas categorías de viños: viños para os que o Prego de Condicións esixe intensidade olfactiva media-alta e outros viños.

c) Cada unha destas dúas categorías terá distinta definición dos valores de escala da Ficha de Cata (a táboa 4 resume os criterios de puntuación da fase olfactiva – intensidade).

5.3.1 Intensidade

a) Definición



Magnitude do estímulo que causa a sensación percibida dos atributos positivos.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

O viño será avaliado de dúas formas diferentes:

i. A copa parada: a metodoloxía recomendable consiste en achegar o nariz ata o bordo da copa realizando varias inhalacións curtas para avaliar a intensidade do olor global que presenta o viño. No caso de que se perciba algún defecto, a persoa catadora deberá abstraerse deste e avaliar unicamente a intensidade conxunta dos atributos positivos presentes.

ii. A copa movida (axitada): a metodoloxía recomendable consiste en axitar lixeiramente a copa e proceder como no apartado anterior, repetindo as veces que sexa necesario.

c) Criterios aplicables para a puntuación

Establécense os seguintes niveis de intensidade (ver táboa 4):

- “Moi alta”: aromas perceptibles fóra do cataviños.
- “Alta”: aromas perceptibles no bordo do cataviños.
- “Media”: aromas perceptibles só dentro do cataviños.
- “Baixa”: aromas debilmente perceptibles incluso dentro do cataviños.
- “Nula”: aromas practicamente imperceptibles.

Avaliación		Excelente (0)	Moi ben (2)	Ben (6)	Correcto (8)	Regular (12)	Deficiente (18)	Non apto (63)
Intensidade	Viños de intensidade media-alta	A copa parada e a copa movida, moi alta nas dúas	A copa parada e a copa movida, moi alta nunha e alta noutra	A copa parada e a copa movida, alta nas dúas	A copa parada e a copa movida, alta nunha e media noutra	A copa parada e a copa movida, media nas dúas	A copa parada e a copa movida, media nunha e baixa outra	A copa parada e a copa movida, baixa nas dúas ou nula (falta de intensidade) nunha
	Outros viños	A copa parada e a copa movida, alta nas dúas	A copa parada e a copa movida, alta nunha e media noutra	A copa parada e a copa movida, media nas dúas	A copa parada e a copa movida, alta nunha e baixa noutra	A copa parada e a copa movida, media nunha e baixa noutra	A copa parada e a copa movida, baixa nas dúas ou baixa nunha e nula noutra	A copa parada e a copa movida, nula (falta de intensidade) nas dúas

Táboa 4: Criterios de puntuación da fase olfactiva - intensidade

5.4. Fase olfactiva – calidade



a) A puntuación da persoa catadora nesta fase debe contemplar a avaliación dos seguintes parámetros:

- Complexidade
- Defectos olfactivos

b) A táboa 5 resume os criterios de puntuación da fase olfactiva - calidade.

5.4.1 Complexidade

a) Definición

Atributo que fai referencia á valoración en conxunto de todos os aromas presentes nun viño. A complexidade será maior cando maior variedade de aromas esperados se perciban, que deben estar equilibrados entre eles.

b) Metodoloxía recomendable de avaliación

A persoa catadora debe achegar o nariz ata o bordo da copa realizando varias inhalacións curtas para avaliar os atributos positivos presentes, e repetir este procedemento logo de axitar a copa. No caso de que perciba algún defecto, debe abstraerse deste e avaliar unicamente os atributos positivos presentes.

c) Criterios aplicables para a puntuación

i. Os descritores olfactivos positivos (aromas) poden ser “esperados” ou “non esperados”. O termo “esperado” fai referencia aos descritores olfactivos definidos no Prego de Condicións de cada denominación de orixe para cada tipoloxía de viño.

ii. Na táboa 5 establécense os criterios aplicables para a avaliación da complexidade. Estes criterios xerais poderán desenvolverse de xeito máis detallado e particularizado para cada DOP.

5.4.2 Defectos olfactivos

a) Establécese a seguinte relación de defectos olfactivos:

- Oxidación
- Redución/sulfhídrico/coliflor
- Humidade/mofo/cortiza
- Ácido acético/acetato de etilo
- Animal ou brettanomyces
- Vexetal



- Lácteo (diacetilo)
- Sulfuroso
- Outros (neste caso deberánse especificar)

b) Esta estandarización permitirá facilitar a comunicación á adega do defecto presente nunha mostra, de ser o caso, trala verificación organoléptica desta.

c) Cada consello regulador incorporará na súa Ficha de Cata unha relación de defectos olfactivos, os cales poderán ser todos os tipificados no punto 5.4.2.a, ou menos.

d) Cando un catador ou catadora identifique un defecto olfactivo, puntuará a mostra de viño como “Non apto” na fase olfactiva – calidade e sinalará o defecto identificado na relación da Ficha de Cata. Independentemente disto, deberá avaliar tamén o resto de fases.

e) No caso de que o catador ou catadora detecte un defecto que non corresponde con ningún da lista, poderá indicalo no apartado “outros”.

Avaliación		Excelente (0)	Moi ben (2)	Ben (6)	Correcto (8)	Regular (12)	Deficiente (18)	Non apto (63)
Calidade	Complexidade	Moi alta	Alta	Media-alta	Media	Media-baixa	Baixa	Moi baixa ou nula
	Defectos	Sen defectos olfactivos	Sen defectos olfactivos	Sen defectos olfactivos	Sen defectos olfactivos	Sen defectos olfactivos	Sen defectos olfactivos	Presenza dun ou máis defectos olfactivos

Táboa 5: Criterios de puntuación da fase olfactiva - calidade

5.5. Fase gustativa - intensidade

a) A puntuación da persoa catadora nesta fase estará determinada pola persistencia dos atributos positivos do viño.

5.5.1 Persistencia

a) Definición

Duración do recordo aromático do viño logo de tragalo ou cuspilo (postgusto).

b) Metodoloxía recomendable de avaliación



A persoa catadora debe introducir unha pequena cantidade de viño e distribuíla por toda a cavidade bucal. Debe deixar pasar un pouco de aire para facilitar a aparición de aromas en boca; manter o viño na boca ao redor de 5 segundos e cuspir, estimando o tempo durante o cal permanece o recordo aromático global. Deberá repetir esta operación se é necesario para completar o rexistro de percepcións.

c) Criterios aplicables para a puntuación

A persistencia dun viño será avaliada nos niveis establecidos na táboa 6.

Avaliación		Excelente (0)	Moi ben (2)	Ben (6)	Correcto (8)	Regular (12)	Deficiente (18)	Non apto (63)
Todos os viños	Persistencia	Moi alta	Alta	Media-alta	Media	Media-baixa	Baixa	Nula

Táboa 6: Criterios de puntuación da fase gustativa - intensidade

Nota: En certos casos, o Prego de Condicións establece un determinado valor por debaixo do cal o viño debería ser considerado non apto. P. ex. “alta persistencia”, “persistencia media-alta”, “persistencia media ou alta”. Nestes casos os valores da táboa 6 poderán ser substituídos polos valores específicos correspondentes.

5.6. Fase gustativa – calidade

a) A puntuación da persoa catadora nesta fase debe contemplar a avaliación dos seguintes parámetros:

- Descritores ou atributos positivos
- Equilibrio/arestas
- Defectos gustativos
- Carbónico (só viños espumosos)

b) Os consellos reguladores poderán establecer parámetros específicos adicionais de avaliación se o consideran necesario en función dos seus Pregos de Condicións (p.ex. para certas tipoloxías, como o Tostado).

c) Metodoloxía recomendable de avaliación

i. Para a avaliación destes parámetros, a metodoloxía recomendable consiste en introducir unha pequena cantidade de viño e distribuíla por toda a cavidade bucal. Deixar pasar un pouco de aire para facilitar a aparición de aromas en boca. Manter o viño na boca ao redor de 5 segundos e cuspir, estimando o tempo durante o cal



permanece o recordo aromático global. Repetir esta operación se é necesario para completar o rexistro de percepcións.

ii. No caso dos espumosos, para avaliar a percepción do carbónico débese tomar un sorbo e movelo suavemente para que impregne ben toda a superficie da lingua, incluída a parte posterior.

d) Criterios aplicables para a puntuación

Para a puntuación dos parámetros na Ficha de Cata, os criterios a aplicar polas persoas catadoras serán os seguintes (a táboa 7 resume os criterios de puntuación da fase gustativa – calidade):

1) Descritores/atributos positivos

i. Avaliarase a diversidade dos descritores/atributos gustativos positivos.

ii. Os descritores/atributos gustativos positivos poden ser “esperados” ou “non esperados”. O termo “esperado” fai referencia aos descritores/atributos gustativos definidos no Prego de Condicións de cada denominación de orixe para cada tipoloxía de viño.

iii. Na táboa 7 establécense os criterios xerais aplicables para a avaliación dos descritores/atributos gustativos positivos. Estes criterios xerais poderán desenvolverse de xeito máis detallado e particularizado para cada DOP.

2) Defectos gustativos

i. Establécese a seguinte relación de defectos gustativos (agrupados por “familias”, aínda que quen cate deberá indicar o defecto individual que perciba, de ser o caso):

- Oxidación
- Redución/sulfhídrico/coliflor
- Humidade/mofo/cortiza
- Ácido acético/acetato de etilo
- Animal ou brettanomyces
- Vexetal
- Lácteo (diacetilo)
- Sulfuroso



- Outros (neste caso, deberánse especificar)

- ii. Esta estandarización permitirá facilitar a comunicación á adega do defecto presente nunha mostra, de ser o caso, trala verificación organoléptica desta.

- iii. Cada consello regulador incorporará na súa Ficha de Cata unha relación de defectos gustativos, os cales poderán ser todos os tipificados no punto 5.6.d.2)i, ou menos.

- iv. A relación de defectos gustativos e olfactivos pode ser a mesma. Neste caso incorporárase na Ficha de Cata unha relación única e conxunta.

- v. Cando un catador ou catadora identifique un defecto gustativo, puntuará a mostra de viño como “Non apto” na fase gustativa – calidade e sinalará o defecto identificado na relación da Ficha de Cata. Independentemente disto, deberá avaliar tamén o resto de fases.

- vi. No caso excepcional de que quen cata detecte un defecto que non corresponde con ningún da lista, poderá indicalo no apartado “outros”.

Nota: Detectar un defecto na fase gustativa non eximirá á catadora ou ao catador de puntuar a persistencia (ver fase gustativa – intensidade). Enténdese que canto maior sexa o defecto menos se percibirán os atributos positivos e, por tanto, a intensidade destes será menor.

3) Equilibrio/arestas

- i. Defínese o equilibrio como a compensación entre os diferentes sabores nun viño, de xeito que no exista ningún sabor ou sensación que sobresaia sobre as demais.

- ii. Defínese unha aresta como unha sensación discordante no paso de boca dun viño, suficiente para perturbar o seu equilibrio. Por tanto, as arestas enténdense como un defecto cando provocan un desequilibrio no viño.

- iii. Establécese a seguinte relación de arestas (enténdense todas elas por exceso, excepto no caso da acidez, que pode identificarse por exceso ou por escaseza):

- Astrinxencia

- Dozura

- Amargor

- Alcohol



- Exceso de acidez
- Falta de acidez
- Acuoso
- Salgado

iv. Esta estandarización permitirá facilitar a comunicación á adega da aresta presente nunha mostra, de ser o caso, trala verificación organoléptica desta.

v. Cada consello regulador incorporará na súa Ficha de Cata unha relación de arestas, as cales poderán ser todas as tipificadas no punto 5.6.d.3)iii ou menos.

vi. Cando quen cata detecte unha aresta tal que provoque un desequilibrio no viño, puntuará a mostra de viño como “Non apto” nesta fase e sinalará a aresta identificada na relación da Ficha de Cata. Independentemente disto, deberá avaliar tamén o resto de fases.

4) Carbónico (viños espumosos)

i. O viño de tipoloxía “espumoso” debe ter un carbónico ben integrado, segundo indican os Pregos de Condicións.

ii. Esta integración é a que o carbónico mantén co resto de sabores percibidos. Debe existir unha correcta relación entre o grado, a acidez e o gas carbónico.

iii. Cando a xuízo da persoa catadora o viño cumpra coa especificación do Prego, considerarao “adequado” e, cando non, “non adecuado”.

iv. No caso de que non sexa adecuado, quen cata deberá puntuar o viño como “Non apto” nesta fase, indicando:

- Carbónico mal integrado

Independentemente disto, deberá avaliar tamén o resto de fases.

Avaliación		Excelente (0)	Moi ben (3)	Ben (9)	Correcto (12)	Regular (18)	Deficiente (27)	Non apto (63)
Todos os viños	Identificación de descritores / atributos positivos esperados*	Moi alta	Alta	Media-alta	Media	Media-baixa	Baixa	Moi baixa ou nula
	Equilibrio / arestas	Equilibrado, sen arestas	Equilibrado, sen arestas	Equilibrado, sen arestas	Equilibrado, sen arestas	Equilibrado, sen arestas	Equilibrado, sen arestas	Desequilibrado, cunha ou máis arestas
	Defectos	Sen defectos gustativos	Sen defectos gustativos	Sen defectos gustativos	Sen defectos gustativos	Sen defectos gustativos	Sen defectos gustativos	Presenza dun ou máis defectos gustativos
Escumosos	Carbónico	Ben integrado	Ben integrado	Ben integrado	Ben integrado	Ben integrado	Ben integrado	Mal integrado



Táboa 7: Criterios de puntuación da fase gustativa - calidade

5.7. Harmonía

- a) Defínese a harmonía como o grao de equilibrio e integración entre as distintas fases da avaliación sensorial do viño (visual, olfactiva e gustativa).
- b) Quen cate avaliará a harmonía cunha puntuación comprendida entre a mellor e a peor das diferentes fases. Dentro diso, a persoa catadora valorará a puntuación que considere máis adecuada en función do equilibrio e integración que aprecie entre as diferentes fases.