



PROCEDIMIENTO DE CATA

1. RESPONSABILIDADES.

Secretario del Comité de Cata: se corresponde con el Responsable del Departamento de Control de Calidad. Sus funciones serán: la planificación anual de las sesiones de cata; planificación semanal de cada sesión de cata; codificación y custodia de las muestras de vino antes de la cata; asegurar la confidencialidad de todo el proceso de recogida; presentación de las muestras al Comité de Cata en tiempo y forma establecidos en este procedimiento: acondicionamiento de los materiales y utensilios necesarios para realizar la cata, establecimiento del orden de presentación de las muestras, planificar, organizar y desarrollar las sesiones de cata, asegurar la confidencialidad de todo el proceso y de sus resultados, dirigir la cata y cumplimentar el Acta de Cata. En su ausencia, será sustituida por el Responsable del Departamento de Viticultura y Origen, o por el Responsable del Departamento de Administración. Archivo y custodia de todos los registros y documentos generados en este procedimiento durante un período de tiempo mínimo de 4 años. En su ausencia, esta función la realizará el Responsable del Departamento de Administración.

Presidente del Comité de Cata: supervisar el desarrollo de las sesiones de cata y dar el visto bueno a las decisiones del Comité de Cata, recogidas en el correspondiente Acta de Cata.

Comité de Cata del organismo de control: informa sobre las características y cualidades organolépticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen. Realiza una labor de asesoramiento organoléptico del vino.

Todos los vinos producidos en la Comunidad Autónoma de Canarias, para ser amparados por Denominación de Origen u otra indicación geográfica protegida, deberán ser sometidos a unos controles analíticos y organolépticos, partida a partida.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.

2.1 Sala de Cata.

El local donde se realiza la cata es agradable y esta convenientemente iluminado, las paredes son de color liso y claro.

El local es de fácil limpieza y esta aislado de cualquier fuente de ruido, esta provisto de ventanas para ventilación.



Es suficientemente espaciosa y permite la instalación de veinticuatro cabinas, y también hay un espacio para la preparación de las muestras.

Iluminación.-la sala está iluminada con luz de lámpara y es uniforme, regulable y con luz difusa.

2.2 Descripción de las cabinas.

Las cabinas de análisis sensorial están situadas en el local una al lado de otra. Todas las cabinas son idénticas entre sí y están separadas unas de otras por mamparas lo suficientemente altas y anchas para aislar a los catadores una vez sentados. Las cabinas están construidas de madera. Los asientos previstos en cada cabina son cómodos. Cada cabina dispone de alumbrado individual regulable en dirección, intensidad y color. Las cabinas son suficientemente amplias y confortables. La superficie de la mesa es de fácil limpieza. Y dispone de una pila dotada de agua corriente potable.

2.3 Aptitud y actitud del catador del Organismo de Control.

Los catadores del Organismo de Control deben tener salud, sensibilidad, capacidad de concentración, memoria, prudencia, responsabilidad y discreción. La actitud que debe tener un catador antes y durante el desarrollo de la cata es la siguiente:

1. respetar los descansos que se produzcan durante la misma.
2. no debe fumar antes y durante la cata.
3. no debe usar perfumes.
4. debe apagar sus teléfonos móviles durante el desarrollo de la misma.
5. no debe abandonar la cata durante el desarrollo de la misma.
6. no debe acceder a la sala de cata si ésta ya comenzó.
7. debe de ser confidente durante.
8. después del desarrollo de la cata evitar todo tipo de comentarios, fuera de contexto.
9. debe entender la participación activa durante las catas comentadas como un objetivo de calidad.

2.4 Planificación Anual de las Sesiones de Cata.

Al principio de cada campaña, el Secretario del Comité de Cata será el encargado de elaborar la planificación anual de las sesiones de cata, quedando ésta recogida en el documento de Planificación Anual de las Sesiones de Cata o Calendario Anual de



Catas. Este documento será entregado a cada uno de los catadores pertenecientes al Comité de Cata, a todas las bodegas inscritas en la D.O. Lanzarote y a los Vocales Técnicos del Consejo Regulador; por cualquier medio técnico que deje constancia de su recepción.

Un representante de cada bodega comunicará por escrito, por fax o por teléfono al Responsable del Comité de Cata, su conformidad para la realización de la recogida de muestras, tomando como fecha límite, el día hábil anterior a la fecha de recogida de muestras según calendario establecido.

2.5 Recogida y Codificación de las muestras de vino.

El Responsable del Comité de Cata, que en su ausencia será sustituido por otro miembro del Organismo de Gestión, será el encargado de recoger las muestras de vino y proceder a su codificación siguiendo el siguiente esquema:

El Responsable del Comité de Cata rellena las etiquetas de identificación de las muestras colocándolas en cada una de las botellas, donde mencionaremos el código de la muestra, código de la bodega, tipo de vino, asignación (cata o análisis) y fecha del día de la cata.

Las muestras recogidas se codificarán con el código de la misma en el correspondiente formato llamado **Acta de recogida de muestra**.

Se recogerán 3 muestras de cada partida, dos de las cuáles se destinarán para la cata y la otra para análisis físico-químico.

El depósito de donde se solicita el servicio de apoyo al control de calidad quedará sellado en las llaves con un precinto adhesivo con el sello del Organismo de Gestión.

Una vez estén recogidas las muestras codificadas se presentarán en el Comité de Cata garantizando su anonimato.

2.6 Secuencia de Cata.

2.6.1 Presentación de la muestra.

Las muestras de vino sometidas a cata se presentarán de forma rigurosamente anónima, con un número máximo 10 muestras por sesión. Éstas podrán corresponder a: muestras de vino pertenecientes a solicitantes de inscripción en el Registro de



Bodegas del Consejo Regulador de Lanzarote; muestras de vino valoradas en sesiones de cata anteriores; muestras de vino certificadas por el Organismo de Control recogidas en el mercado.

El Secretario del Comité de Cata será el encargado de decidir el orden de presentación de las distintas muestras de vino a los catadores del Comité de Cata, según la siguiente secuencia:

- 1º. Vinos blancos secos.
- 2º. Vinos blancos varietales.
- 3º. Vinos blancos semisecos.
- 4º. Vinos blancos fermentados en barrica.
- 5º. Vinos rosados.
- 6º. Vinos tintos de maceración carbónica.
- 7º. Vinos tintos.
- 8º. Vinos tintos varietales.
- 9º. Vinos tintos (pasado por madera)
- 10º. Vinos tintos de crianza.
- 11º. Vinos semidulces y dulces.

La temperatura a la que se presentan los vinos al Comité de Cata es aproximadamente la siguiente:

Entre 10 a 12°C para los blancos;

Entre 14 a 15°C para los tintos.



Norma de calidad del catavinos.

Características de la copa: la copa utilizada es la normalizada tipo AFNOR cuyas dimensiones son capacidad 215 ml, altura 155 mm. Permite examinar todos los caracteres sensoriales como color, aspecto, aroma, y gusto.

La copa consta de un receptáculo en forma de huevo alargado unido a una base sobre la que se apoya por medio de un vástago. El diámetro del borde de la copa es menor que el diámetro de la parte convexa para facilitar que se concentren las sustancias volátiles en el espacio de cabeza.

Recomendaciones sobre su uso: La copa no debe llenarse completamente puesto que es necesario que las sustancias volátiles queden recogidas en el espacio libre antes de realizar el examen olfativo.

Es aconsejable llenarla con 1/3 de muestra.

2.6.2 Proceso de Cata.

El objetivo principal de las sesiones de cata, es el de informar sobre las características organolépticas de las partidas de vino. Independientemente, la cata permite evaluar a todos los catadores del Comité de Cata, tanto expertos como principiantes, a través de sus comentarios y puntuaciones reflejados por escrito en la Ficha de Cata, o sus participaciones y criterios de calificación expuestos verbalmente en la Sesión de Cata.

El Secretario del Comité de Cata será el encargado de numerar a los distintos catadores asistentes a cada sesión. El número mínimo de catadores expertos necesarios para la realización del análisis sensorial de las muestras de vino es de 5 catadores, incluido el Presidente del Comité de Cata.

2.7 Metodología de la cata:

La cata se divide en tres fases sucesivas: visual, olfativa y gustativa.

Para realizar el análisis visual se llena el catavino hasta algo menos de su tercera parte y se enfrenta con una fuente de luz blanca; seguidamente se valora el color: intensidad y matiz; y el aspecto: fluidez, limpidez y efervescencia.

Para analizar olfativamente el vino se imprime un movimiento giratorio al catavino para aumentar la superficie de contacto con el aire; a continuación, se debe aproximar a la



nariz para poder apreciar la limpieza: franqueza o ausencia de olores extraños; la intensidad aromática; y la elegancia o amplitud del abanico aromático.

En la fase gustativa se analizan los sabores del vino utilizando las papilas gustativas; las sensaciones táctiles: mayor o menor suavidad o aspereza, fluidez o estructura; químicas; y térmicas: calidez por exceso de alcohol o frescura por acidez notable. Una vez que se tiene el vino en la boca, hay que palparlo con la lengua para percibir su textura, sus sabores fundamentales y su flavor. No solamente se valora el vino durante su estancia en la boca sino también la sensación que permanece una vez que éste ha sido ingerido o expulsado.

Durante la cata se utilizará la Ficha de Cata de la Oficina Internacional del Vino, O.I.V., adaptada y homologada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, I.N.D.O., para el control de los vinos españoles.

El Secretario del Comité de Cata será el encargado de repartir las Fichas de Cata correspondientes a cada catador en función del número de muestras de vino presentadas. Aquellos que superen los 62 puntos se valorarán como no aptos en el informe del técnico de bodegas del Consejo Regulador.

La muestra de vino en función de la puntuación obtenida se calificará como:

CALIFICACIÓN	PUNTUACIÓN
Excelente	Intervalo de 0 a 7 puntos
Muy bien	Intervalo de 8 a 23 puntos
Bien	Intervalo de 24 a 44 puntos
Correcto	Intervalo de 45 a 62 puntos
Regular	Intervalo de 63 a 78 puntos
Defectuoso	Intervalo de 79 a 90 puntos
Eliminado	Puntuación superior a 90 puntos

El Secretario del Comité de Cata será el encargado de recoger las Fichas de cata de cada uno de los catadores; posteriormente procederá a la cumplimentación del Acta de Cata correspondiente, con el visto bueno del Presidente del Comité de Cata. Como



norma general, la decisión sobre la aptitud de las partidas de vino se realizará en un **plazo máximo de 10 días** desde que se produce la toma de muestras, comunicando los resultados por escrito a las bodegas correspondientes mediante una copia del informe técnico de bodega firmada por el técnico de bodega del Consejo Regulador y por el Presidente del Comité de Cata, donde aparecerá la puntuación obtenida en el análisis sensorial y el resultado del análisis físico-químico.

La partida de vino puede ser valorada por el Comité de cata como “apto” o “no apto”.

2.8 Remuneración del panel de cata:

A los catadores del panel de cata del Consejo Regulador se les abonará la cantidad de 12 € por sesión, pagaderos anualmente.



REGLAMENTO DEL COMITÉ DE CATA

1. DEFINICIONES

Catador experto: Son los catadores que componen el panel de cata, que han finalizado el proceso de calificación y han obtenido dicha calificación.

Catador principiante: Son los catadores en periodo de formación a los cuáles no se les tiene en cuenta la puntuación de cata hasta que no pasan a ser catadores expertos.

2. RESPONSABILIDADES.

2.1 Funciones del Presidente del Comité de Cata: representar al Comité de Cata del; asumir todas las funciones y responsabilidades descritas en el Procedimiento de Cata durante el desarrollo del análisis sensorial de valoración del vino y de seguimiento de la misma, así como cumplimentar y firmar el acta de comité de cata correspondiente; dirigir las reuniones que celebre el Comité de Cata y calificar periódica y conjuntamente con el Secretario, a los catadores del Comité de Cata.

2.2 Funciones de los catadores: cumplir con el Reglamento del Comité de Cata; asistir a las catas y puntuar las partidas; realizar la cata según el Procedimiento, asistir y participar activamente en las decisiones del Comité de Cata.

2.3 Funciones del Secretario del Comité de Cata: Organizar y desarrollar las sesiones de cata; asumir todas las funciones y responsabilidades descritas en el Procedimiento durante el desarrollo del análisis sensorial de valoración del vino y de seguimiento de la misma, así como cumplimentar y firmar el acta del comité de cata correspondiente; asegurar la confidencialidad de todo el proceso de cata y de sus resultados; calificar periódica y conjuntamente con el Presidente del Comité de Cata a los catadores; controlar y archivar toda la documentación relacionada con el Comité de Cata y con las actividades de valoración.

3. NORMAS SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DE CATA.

3.1 Constitución del Comité de Cata

El Comité de cata estará constituido por:



- a) Un Presidente: propuesto democráticamente por el panel de catadores expertos del Comité de Cata, nombrado por el Organismo de Gestión, y ratificado por el Pleno. Su función será la de supervisar el desarrollo de las sesiones de cata y dar el visto bueno a las decisiones del Comité de cata, recogidas en la correspondiente Acta de Comité de Cata.
- b) Un Secretario: que se corresponde con el Responsable del Comité de Cata, su función será la de organizar y desarrollar las sesiones de cata; asegurar la confidencialidad de todo el proceso y de sus resultados; la elaboración del correspondiente Acta del Comité de Cata.
- c) Un panel de catadores, expertos, y principiantes en período de formación.

El Presidente del Comité de Cata cesará en su cargo, por los siguientes motivos:

- a) al expirar su mandato;
- b) por petición propia una vez aceptada su dimisión;
- c) por ausencia injustificada a 3 catas consecutivas durante el período de vigencia de su cargo.

Causará baja dentro del Comité de Cata, el catador que durante un período de 3 meses tenga más de 4 faltas de asistencia a las actividades del Comité de Cata sin justificar.

Cuando un catador presente 4 faltas de asistencia consecutivas a las actividades del Comité de Cata durante un período de tiempo inferior a 3 meses, será el Presidente del Comité de Cata el encargado de advertirle por cualquier medio técnico que deje constancia de su recepción, sobre la posibilidad de causar baja definitiva dentro del Comité de Cata si persiste en su falta de asistencia. Cuando tenga más de 4 faltas de asistencia consecutivas sin justificar se le comunicará por escrito su baja definitiva.

Para recuperar su condición de catador del Comité de Cata deberá asistir como mínimo a 3 catas de valoración, sin que en éstas su puntuación/ observaciones sean tenidas en cuenta para calificar las partidas. Los encargados de realizarle el seguimiento serán el Presidente del Comité de Cata y el Secretario del Comité de Cata. La decisión de reincorporarlo nuevamente al panel de catadores será tomada por el Presidente del Comité de Cata y el Secretario del Comité de Cata, basado en la evolución de su actitud, comentarios escritos y puntuaciones de cata recogidas en las correspondientes fichas de cata, quedando reflejada la calificación asignada en el registro Calificación de Catadores.

3.2 Convocatoria del Comité de Cata.



El Presidente del Comité de Cata será el encargado de reunir al Comité de Cata bien por propia iniciativa, o a petición de algún catador para tratar temas relacionados con el funcionamiento interno del Comité de Cata, su gestión, necesidades de formación, aspectos técnicos de la cata, objetivos. Estas reuniones se convocarán con una semana de antelación como mínimo por cualquier medio técnico que deje constancia de su recepción; debiendo acompañar a la citación, el orden del día para la reunión, donde no se podrán tratar más temas que los previamente señalados.

Los acuerdos se adoptarán por mayoría de los catadores expertos presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los integrantes del Comité de Cata, quedando éstos reflejados por escrito en el acta del comité de cata de la sesión correspondiente.

El Secretario del Comité de Cata reflejará en el acta de comité de cata correspondiente, todas las modificaciones adoptadas o acuerdos tomados. Cualquier variación técnica en los criterios relacionados con la cata debe ser consensuada previamente entre el Comité de Cata y Organismo de Control.

3.3 Confidencialidad del Comité de Cata.

Uno de los principales objetivos de calidad del Organismo de Control es el de asegurar la confidencialidad de todo lo relacionado con el proceso de calificación del producto. El incumplimiento por parte de cualquier integrante del Comité de Cata de esta premisa, será considerado como una falta grave que provocará su baja definitiva del Comité de Cata.

Todos los integrantes del Comité de Cata tienen la obligación de cumplimentar una Declaración de Confidencialidad con el alcance a todas las actividades relacionadas con la valoración de producto. A su vez, deben declarar, si existe, cualquier asociación o vínculo pasado o presente, propio o de la empresa en la que trabaja, con el suministrador del producto a certificar.

3.4 Proceso de cualificación de los catadores.

El Secretario del Comité de Cata será el encargado de controlar y archivar toda la documentación relacionada con el Currículum Vitae de los Catadores. La actualización del mismo se realizará con una periodicidad mínima de un año.

3.4.1 Requisitos de titulación.



No se requiere titulación específica.

3.4.2 Requisitos de experiencia.

No se requiere experiencia como catador.

3.4.3 Proceso de Formación.

El proceso de formación y evolución de un catador principiante será seguido por el Presidente Comité de Cata y el Secretario Comité de Cata, con una periodicidad mínima de 5 sesiones.

3.4.3.1 Formación teórica de los catadores principiantes: realización como mínimo, de dos curso de cata: “Cursos de Cata nivel I” y “Cursos de Cata nivel II”, impartidos por un profesional oficialmente reconocido y directamente relacionado con el sector; con una duración aproximada para cada uno de ellos de tres horas.

3.4.3.2 Formación Práctica mínima de los catadores principiantes: asistencia regular y obligatoria a las catas de valoración, donde se recogerá su ficha de cata puntuada y comentada. Se valorará su participación y solidez de criterios técnicos por parte del Presidente Comité de Cata y el Secretario Comité de Cata entre otros aspectos. Serán los miembros del pleno los que tomen la decisión de pasar de principiante a experto. Uno de los parámetros de evaluación a controlar será el porcentaje de desviación cometida con respecto a la mediana.

3.4.3.3. Formación continua catadores: todos los catadores, ya sean expertos o principiantes, deberán de realizar, al menos, un curso de valoración de conocimientos impartido a través del Consejo Regulador. En el caso de que no superen las diferentes pruebas los catadores pasarán a ser catadores principiantes. Para volver a ser experto tendrán que superar dichas pruebas y seguir lo establecido en el apartado anterior. Tanto el profesorado como el temario se darán cuenta al pleno.

3.4.4 Calificación de los catadores.

La calificación de todos los catadores, expertos y principiantes, del Organismo de Gestión se realizará de forma conjunta entre el Presidente Comité de Cata y el Secretario Comité de Cata, con una periodicidad mínima de 1 año, quedando ésta reflejada por escrito en el registro de Calificación de Catadores.



La calificación de los catadores principiantes se realizará en función del cumplimiento del programa de cualificación anteriormente expuesto. Un catador principiante puede ser calificado como experto, y a partir de ese momento su puntuación de cata será tomada en cuenta para la valoración del producto y seguimiento de la misma; o seguir en su condición de catador principiante, en espera de la siguiente valoración.

Para la reevaluación de los catadores expertos se tendrá en cuenta factores como asistencia regular a las catas, actitud y aptitud durante el desarrollo de las catas, comentarios y puntuaciones reflejados en la Ficha de Cata; nivel de participación en las catas comentadas, porcentaje de desviación cometida con respecto a la mediana y el curso de valoración de conocimientos impartido a través del Consejo Regulador.

Durante la Revisión del Sistema de Calidad por el Pleno, los responsables de la calificación de los catadores analizarán y presentarán aspectos como: el tiempo medio de la formación de los nuevos catadores, necesidades de formación de los catadores expertos y principiantes, las faltas de asistencias cometidas, la evolución de cada uno de los catadores expertos y principiantes, durante el periodo de un año; nº de reuniones del Comité de Cata realizados y la relación de los principales acuerdos adoptados.