

PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN

I. PROCESO GENERAL DE CALIFICACIÓN

1º. Definiciones.

1.1.- Para que los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” puedan tener derecho al empleo de la misma, deberán de ser sometidos y superar un Proceso de Calificación de acuerdo con las Normas que se señalan a continuación.

1.2.- En este documento se procederá a detallar y describir el proceso que deben de seguir las Bodegas inscritas, mediante el cual se comprueba que el vino elaborado es conforme con los requisitos de analítica definidos en el Reglamento de la Denominación, así como con las características organolépticas y de calidad requeridas para poder etiquetarse como Txakoli de Bizkaia.

1.3.- El Procedimiento de Calificación será desarrollado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina”.

2º. Condiciones de las Bodegas

2.1.- Pueden optar a la calificación de las distintas partidas o lotes de vino, cualquier Bodega inscrita en el Registro de Bodegas Elaboradoras de la Denominación de Origen que disponga del correspondiente Certificado de Conformidad correspondiente a esa cosecha o campaña, emitido por la Entidad de Control contratada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina”.

2.2.- La Bodega Experimental de la Estación de Fruticultura de Zalla de la Diputación Foral de Bizkaia, inscrita en los Registros de Viñas y de Bodegas Elaboradoras de la Denominación, quedará exenta del proceso de certificación y de la presentación del certificado de conformidad emitido por la Entidad de Control, y por lo tanto del Procedimiento de Calificación.

La citada bodega, dado su carácter experimental, de estudio y promoción del Txakoli de Bizkaia, podrá utilizar las contraetiquetas que solicite, previa declaración de producción y cosecha, para su empleo en elaboraciones que efectúe para promoción del Txakoli de Bizkaia.

3º. Solicitud de Calificación:

3.1.- Las bodegas inscritas, interesadas en embotellar una Partida, deberán notificárselo al Consejo Regulador indicando claramente: Los depósitos que componen la partida, el volumen total a calificar, tipo de txakoli y la marca comercial a emplear con la misma.

3.2.- El plazo de presentación de solicitudes de los txakolis, a excepción de la categoría “Berezia” y los vinos amparados “Aparta”, “Aparduna” y “Uztagoiena”, se realizará a partir del 15 de noviembre del año de cosecha hasta el 30 de junio del año siguiente al de la vendimia.

3.3.- El plazo de presentación de solicitudes de los txakolis de la categoría “Berezia” será a partir del 1 de mayo del año siguiente al de la vendimia.

3.4.- Los vinos amparados “Aparta”, “Aparduna” y “Uztagoiena” tienen plazo ilimitado para la presentación de sus solicitudes.

3.5.- Todas aquellas partidas de txakoli que no pertenezca a la categoría “Berezia” o vinos amparados “Aparta”, “Aparduna” y “Uztagoiena” que no se hayan presentado al Proceso de Calificación durante el período reseñado en el punto 3.2 perderán su derecho a ser etiquetadas bajo la de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” y deberán ser descalificadas y dárseles salida de la bodega antes del 31 de julio.

4º. Condiciones que deben de cumplir las Partidas:

4.1.- Las partidas que quieran optar a la Calificación, deberán ser uniformes y encontrarse claramente determinadas en los distintos depósitos de la bodega inscrita. En consecuencia el personal técnico contratado por el Consejo Regulador podrá modificar la toma de muestras cuando observe diferencias significativas entre los depósitos que componen el lote o partida.

4.2.- La partida deberá de estar correctamente preparada.

5º. Toma de Muestras.

5.1.- La toma de muestras será realizada por personal técnico contratado por el Consejo Regulador, previa admisión de la solicitud realizada por Bodega Inscrita.

5.2.- En el momento de la toma de la muestra se levantará acta, en Impreso Normalizado, Expediente de Calificación, (**Anexo 1**) en el que se anotará obligatoriamente:

- El Código del Expediente de Calificación.
- Datos del Titular de la Bodega, ubicación y Registro Embotellador.
- Volumen de vino de que consta la partida.
- El tipo de vino de que se trata.
- El año de cosecha.
- El número de identificación del depósito o depósitos de los que se toma la muestra.

5.3- El técnico tomará una muestra representativa de cada partida o lote. Esta muestra estará compuesta por cuatro botellas que serán precintadas y etiquetadas. Las citadas botellas tendrán los siguientes destinos:

- Una para análisis instrumental. (Físico, químico)
- Una para análisis Organoléptico.
- Una permanecerá en el Consejo, como muestra de seguridad y para posibles nuevas valoraciones y contraanálisis.
- Una permanecerá en la Bodega interesada como testigo para posibles contraanálisis.

Tanto la muestra de seguridad, como la que permanezca depositada en la Bodega, deberán de ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación.

5.4- La muestra se tomará de un depósito o más de los que compongan la partida, según criterio del técnico contratado por el Consejo Regulador. A tal efecto, se podrá solicitar a la bodega interesada la presentación de la documentación interna que identifique mediante sistemas de trazabilidad, los distintos lotes o partidas.

5.5- La toma de muestras de vino se realizará a petición de la Bodega inscrita, a partir del 20 de noviembre del año de la cosecha hasta, como máximo, el 30 de junio del año siguiente al de la vendimia, a excepción de casos especiales que determinará el Consejo Regulador.

6º. Identificación de las Partidas

6.1- Las botellas estarán identificadas mediante un código secreto que sólo será conocido por el personal contratado por el Consejo Regulador.

6.2- Inicialmente el técnico identificará la muestra mediante un código de dos dígitos, numérico, creciente. Posteriormente y previo al control organoléptico, las muestras serán reidentificadas en la sede del Consejo Regulador para asegurar su total anonimato en el momento de la cata.

II. ANÁLISIS INSTRUMENTAL

1.1- El análisis instrumental de las partidas será realizado en el laboratorio que determine el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina”.

1.2- Conforme a lo establecido en el artículo 13 del Reglamento de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” se realizarán las siguientes pruebas analíticas:

- Grado alcohólico adquirido.
- Acidez Volátil (acética).
- Sulfuroso Total.
- Azúcares reductores.
- Acidez total (tartárica).
- Grado alcohólico total.

1.3- De todas las determinaciones se extenderá el correspondiente boletín de análisis. A la vista del mismo, el Consejo Regulador lo incorporará al Expediente de Calificación y procederá a completar el Cuadro II de éste.

1.4- Si alguna de las pruebas analíticas arrojara un resultado no conforme con los parámetros recogidos en el Reglamento, la partida afectada no pasaría a la siguiente fase de este procedimiento, esto es, no será sometida al análisis organoléptico.

III. ANALISIS ORGANOLÉPTICO – COMITE DE CATA

1º. Comité de Cata.

1.1-. El Comité de Cata es un conjunto de personas que son designadas por el Consejo Regulador para realizar el Control Organoléptico de los vinos elaborados en Bodegas inscritas mediante cata ciega, e informar sobre su aptitud o inaptitud para ser reconocidos como txakolis con derecho a la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina”.

1.2-. Los catadores que forman el Comité de Cata serán nombrados por el Consejo Regulador, entre los siguientes colectivos:

- Técnicos de la Bodega Experimental de la Diputación Foral de Bizkaia.
- Enólogos que trabajan o no con Bodegas inscritas.
- Miembros de la Asociación de Sumilleres de Euskadi.
- Expertos independientes relacionados con la Gastronomía, Escuelas de Hostelería, Academias de Gastronomía, etc.
- Miembros de las Bodegas inscritas.

El Consejo Regulador podrá establecer pruebas objetivas para valorar y seleccionar a los miembros del Comité de Cata.

1.3-. El Comité de Cata actuará en comisiones de cinco miembros.

2º. Funcionamiento del Comité de Cata.

2.1-. La coordinación de las sesiones de cata se llevará a cabo por personal técnico contratado por el Consejo Regulador, designados por el Presidente, y cuyas funciones serán las siguientes:

- Convocar a los catadores actuantes en cada sesión del Comité de Cata o Apelación.
- Organizar la sesión de cata.
- Vigilar y velar por el anonimato de las muestras.
- Tabular los resultados mediante los cálculos necesarios.
- Dar fe de los resultados.

2.2-. Las sesiones de cata se celebrarán siempre y cuando exista un número mínimo de diez muestras a calificar.

2.3-. Las sesiones de cata se realizarán en una sala adecuada a tal fin, en la cual los catadores deberán de estar separados de tal manera que quede garantizado su aislamiento visual.

La cata se realizará en silencio, para asegurar la concentración de los catadores.

Se prohíbe expresamente que los catadores hagan cualquier comentario tanto mientras estén catando, como hasta que todos ellos hayan entregado las fichas cumplimentadas y firmadas.

A las sesiones de cata podrán asistir en calidad de espectadores vocales del Consejo Regulador, miembros de la Comisión Técnica, y hasta un máximo de dos personas representantes de cualquier Bodega inscrita.

2.4.- Tanto las fichas de cata como los informes emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al Proceso de Calificación tienen un carácter estrictamente confidencial.

2.5.- En una sesión de cata el número máximo de muestras sometidas a calificación por cada catador será de 16.

2.6.- La ficha de Cata que utilizará el Comité de Cata será la recogida en el **Anexo 2**. El Catador deberá de cumplimentar los apartados, y el personal técnico se encargará de grabar los datos y sacar la valoración final de cada una de las muestras catadas.

En el caso de encontrar un Defecto que suponga el emplazamiento de ese vino, se indicará este defecto en el Expediente de Calificación.

3º. Valoración de los Vinos.

3.1.- El examen y valoración organolépticos constarán de tres fases principalmente: fase visual, fase olfativa y fase gustativa teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentre la muestra.

3.2.- La puntuación que el Comité de Cata dará a una partida de vino será la media de las puntuaciones individuales de los catadores. Dependiendo de esta puntuación, la calificación de una partida será:

- Calificada.
- Recalificada.
- Emplazada.
- No Calificada o Descalificada.

3.3.- Una partida de Vino será Calificada cuando la puntuación asignada a sus parámetros de nariz y flavor por el Comité de Cata sea superior a 2 puntos. Entendiéndose por ello, que dicho vino reúne las condiciones de calidad para ampararse en la Denominación de Origen "Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina".

3.4.- Una partida de vino cuya puntuación en alguno de sus parámetros de nariz y flavor haya sido igual o inferior a 2 puntos, será Emplazada, No Calificada o Descalificada:

- Será **Emplazada** si los motivos por los que no ha alcanzado la Calificación son, a juicio del Comité de Cata, subsanables con prácticas o tratamientos autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen "Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina" y de su Consejo Regulador, así como por la legislación vigente.

Una partida **Emplazada** podrá presentarse al control del Comité de Cata cuantas veces quiera durante un plazo de dos meses contados a partir del primer control. Dependiendo de las fechas del año y de la disponibilidad de sesiones del Comité de

Cata, este plazo podrá ampliarse hasta un máximo de tres meses. Si transcurrido este plazo no hubiera logrado la Calificación, ésta será Descalificada.

- La partida será **No Calificada o Descalificada** si los defectos de la misma no son, a juicio del Comité de Cata, subsanables con prácticas o tratamientos autorizados por el Reglamento de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” y de su Consejo Regulador, así como por la legislación vigente.

IV. CALIFICACIÓN INICIAL DE LOS VINOS.

1.1- A la vista del informe de los servicios técnicos contratados por el Consejo Regulador, en relación a los resultados del Análisis Instrumental y Organoléptico, el Secretario Técnico, por delegación del Consejo, procederá a la Calificación, Emplazamiento o No Calificación de la Partida. De estas decisiones y resultados se informará al Consejo en el primer pleno siguiente a la fecha de decisión. Dichas decisiones podrán adoptarse en alguno de los siguientes sentidos:

a) **Calificación:** Aceptar como Txakoli con derecho a la protección de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” la partida cuya muestra ha superado las pruebas del análisis instrumental y organoléptico.

Esta decisión faculta a los servicios técnicos contratados por el Consejo Regulador a la entrega de contraetiquetas u otros elementos de garantía y control correspondientes a dicha partida, si la misma se destina al embotellado de Txakoli de Bizkaia. Si la partida se destinara a la elaboración de “Vinos Especiales” recogidos en la Disposición Adicional del Reglamento de la Denominación, únicamente sirve para controlar que la partida está inicialmente calificada.

b) **Emplazamiento:** No aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” la partida cuya muestra no haya superado las pruebas del análisis instrumental o aún cuando las hubiese superado, en el control del Comité de Cata su puntuación hubiese sido igual o inferior a 2 en cualquiera de los parámetros de nariz y flavor.

Esta decisión, una vez comunicada a la bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas correspondientes a dicha partida.

c) **No Calificación:** No aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina” la partida cuya muestra no haya superado las pruebas del análisis organoléptico y/o del análisis instrumental.

Así mismo una partida será No Calificada cuando el Organismo de Control contratado por el Consejo Regulador certifique el incumplimiento de ésta del Reglamento de la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina”.

Esta decisión, una vez comunicada a la bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas correspondientes a dicha partida.

1.2- Las partidas que estén en situación de Emplazamiento o No Calificación deberán de permanecer en envases identificados y debidamente rotulados bajo el control de los servicios técnicos contratados por el Consejo Regulador. Además, en el caso de las partidas No Calificadas se deberá de proceder conforme al artículo 44 del Reglamento de la Denominación de Origen.

V. SEGUIMIENTO DE VINOS CALIFICADOS.

1.1- Si una partida de vino Calificada no es embotellada antes del 1 de Diciembre del año siguiente al de su cosecha, perderá la calificación a todos los efectos, debiendo entonces de someterse a un nuevo Procedimiento de Calificación.

1.2- Se efectuarán nuevas tomas de muestras de cualquier partida de vino ya Calificada, en el momento que se considere oportuno, pudiendo ser Descalificada esta partida. Estos muestreos podrán ser realizados tanto por el Organismo de Control, como por los servicios técnicos contratados por el Consejo Regulador. En consecuencia:

- a) El Organismo de Control tomará muestras de partidas embotelladas y etiquetadas, y podrá Descalificar una partida ya Calificada por no superar el análisis instrumental.
- b) El Consejo Regulador podrá someter a un nuevo Proceso de Control a partidas Calificadas que estén o no embotelladas. El Procedimiento operativo de estos controles de calidad será semejante al descrito en estas normas.

1.3- Si la partida muestreada estuviera embotellada y etiquetada con contraetiquetas, será precintada e inmovilizada mientras permanezca en situación de Descalificación, previo a su salida de bodega como vino no amparado.

VI. COMUNICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR – PLAZOS. RECURSOS

1.1.- Desde que la Bodega cursa la Solicitud de calificación al Consejo Regulador, no pueden transcurrir más de quince días hábiles hasta que los servicios técnicos contratados por el Consejo Regulador realicen la toma de muestras.

1.2.- Desde la toma de muestras hasta la cata de las mismas, no podrán transcurrir más de diez días hábiles.

1.3.- El Consejo Regulador notificará por escrito a los interesados el resultado del proceso de calificación de las partidas de vino por ellos presentadas en un plazo máximo de diez días hábiles, a contar desde la decisión adoptada en el proceso de calificación.

Esta notificación constará del Original del Expediente de Calificación abierto al efecto, junto con una copia del resultado de la analítica realizada.

En caso de Emplazamiento, No Calificación o Descalificación, la notificación deberá de ser razonada y justificada.

1.4.- En el caso de partidas Emplazadas la Bodega interesada podrá volver a cursar la petición al Consejo Regulador, una vez subsanado el defecto. La nueva muestra será sometida a un nuevo análisis instrumental y organoléptico por el Comité de Cata, quién informará sobre su Calificación, No Calificación o nuevo Emplazamiento.

1.5.- Transcurridos dos meses, contados a partir del día de la comunicación del Emplazamiento sin que la Bodega interesada solicite al Consejo Regulador la toma de muestras de la partida, ésta quedará No Calificada.

En el caso de que la Bodega necesite un período de Emplazamiento mayor, deberá de cursar solicitud al Consejo Regulador en un plazo no inferior a cinco días hábiles antes de que se cumpla dicho vencimiento, acompañada de un documento escrito donde se expliquen las razones por las que solicita la prórroga, firmada por un representante de dicha Bodega.

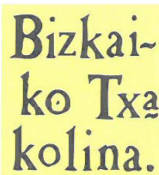
1.6.- Cuando una partida de vino sea No Calificada o Descalificada como consecuencia de las determinaciones analíticas, a petición de la Bodega propietaria de dicha partida, y previa decisión del Consejo Regulador, se podrá realizar en un plazo de diez días hábiles un contraanálisis en otro Laboratorio.

VII. TRASLADO DE VINOS ENTRE BODEGAS

1.1.- Será obligatorio solicitar permiso al Consejo Regulador por escrito y en impreso normalizado de todos y cada uno de los traslados de txakolis Calificados entre Bodegas inscritas, como mínimo con dos días hábiles de antelación. El Consejo podrá decidir que se persone en la bodega personal técnico contratado para que verifique el traslado. Este permiso deberá de ser solicitado por parte de la Bodega que realiza el traslado.

1.2.- En cuanto a la salida de vinos No Calificados o Descalificados, será así mismo obligatoria la comunicación previa al Consejo Regulador, con dos días de antelación por parte de la Bodega inscrita que vende el vino. Así mismo el Consejo podrá decidir que se persone en la bodega personal técnico contratado para que verifique la salida de este vino.

ANEXO – 1



Jatorrizko Izenduraren
 Kontseilu
 Arauemailea
 Consejo Regulador
 Denominación
 de Origen

kalifikazio espediente expediente de calificación zb • nº ____ / ____

A. DATOS DEL ELABORADOR • EKOIZLEAREN DATUAK

Nº Registro Embotellador: _____ Nombre y apellidos o razón social: _____
 Botilatzearre Erregistro Zk: _____ Izen abizenak edo sozietatearen izena: _____

Dirección • Helbidea: _____

Localidad • Herria: _____ Tel: _____

Solicita: Le sea concedida de acuerdo con la legislación vigente y una vez superado el proceso de calificación, el derecho al uso de la Denominación de Origen "Txakoli de Bizkaia - Bizkaiko Txakolina", para la partida homogénea que se indica en el apartado B.

Honako hau eskatzen du: Indarrean dagoen legediaren arabera eta kalifikazio prozesua gainditu ondoren, B atalean adierazten den partida homogeneoarentzat "Txakoli de Bizkaia - Bizkaiko Txakolina" Jatorrizko Deitura erabiltzeko eskubidea.

B. DATOS DE LA PARTIDA • PARTIDAREN DATUAK - UBICACIÓN DE LA PARTIDA • PARTIDAREN KOKAPENA

Titular Bodega • Upelegien titularra: _____

Dirección • Helbidea: _____

Localidad • Herria: _____

COSECHA • UZTA: _____ TIPO DE VINO • ARDO MOTA: _____

VOLUMEN (L.) • BOLUMENA (L.): _____ DEPÓSITOS • DEPOSITUAK: _____

SITUACION CALIFICACIÓN • KALIFIKAZIO EGOERA: _____

Fecha de solicitud (DD/MM/AA) • Eskaera data (EE/HH/UU):

En _____ a _____ de _____ de 201 ____
 _____ n, 201 ____ (e)ko _____ ren ____ (e)an

**El Solicitante (Fdo.)
 Eskatzailea (Sinadura):**

I. TOMA DE MUESTRAS • LAGINEN JASOTZEA

Causa de la muestra • Laginaren arrazoia:

Tomadas muestras reglamentarias en • Hemen jaso dira arauzko laginak:

Fecha toma de muestra • Laginaren jasotze data:

El solicitante • Eskatzailea: _____ El Inspector • Ikuskatzailea: _____

Fdo. • Sinadura: _____ Fdo. • Sinadura: _____

III. CONTROL SENSORIAL • ZENTZUMEN KONTROLA

Resultado Cata • Dastaketaren emaitza:

CORRECTO • EGOKIA
 DEFECTO SUBSANABLE • KONPONDU DAITEKEEN AKATSA
 INCORRECTO • DESEGOKIA

En Fecha • Data:

Motivo • Eredua: _____

II. CONTROL ANALÍTICA • ANALITIKAREN KONTROLA

Resultado Análisis • Azterketaren emaitza:

CORRECTO • EGOKIA
 DEFECTO SUBSANABLE • KONPONDU DAITEKEEN AKATSA
 INCORRECTO • DESEGOKIA

Motivo • Eredua: _____

(Se adjunta informe analítico)
 (Erantsita doa txosten analitiko)

IV. VALORACIÓN DE LA PARTIDA • PARTIDAREN BALORAZIOA

Resultado Análisis • Azterketaren emaitza:

Esta partida ha sido.....

..... partida hau izan da

Fecha de calificación • Kalifikazio data

(Sello y firma • Zigilua eta sinadura)

Recibí el original (Fdo.) • Jatorrizkoa jaso nuen (Sinadura)

Fecha • Data: _____


Bodega elaboradora
 Upelegi ekotzea

Bº Mendibile, 42
 48940 Leica (Bizkaia)

T: 94 607 60 71
 F: 94 607 60 72

www.bizkaikotxakolina.org
 info@bizkaikotxakolina.org

ANEXO – 2

 Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea Paseo de la Universidad 7. 01006 Vitoria-Gasteiz PNTM-05	Procedimientos Normalizados Técnicos	Hoja 1 de 2
	EVALUACIÓN SENSORIAL DEL TXAKOLI BLANCO DE LAS D.O. ARABA, BIZKAIA Y GETARIA	

Formato F01-PNTM-05 (1/2) FICHA DE CATA

Nombre:

Fecha:

Código muestra:

PARÁMETROS DE NARIZ

INTENSIDAD DE OLOR

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPLEJIDAD DE OLOR

DESCRIPTORES

- Fruta blanca
- Fruta de hueso
- Fruta cítrica
- Fruta tropical
- Flor blanca
- Flor amarilla
- Herbáceo
- Mineral
- Panadería
- Láctico
- Otros (indicar):

DEFECTOS


- Humedad
- Oxidado
- Sulfuroso
- Picado acético
- Pegamento
- Químico
- Caucho/goma quemada
- Huevos podridos / piel de cebolla
- Otros (indicar):

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PARÁMETROS DE APARIENCIA

- Turbio Cristales Pálido Dorado Rosado
- Ausencia de brillo Otros (indicar):

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 Facultad de Farmacia Laboratorio de Análisis Sensorial Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea Paseo de la Universidad 7 01006 Vitoria-Gasteiz PNTM-05	Procedimientos Normalizados Técnicos	Hoja 2 de 2
	EVALUACIÓN SENSORIAL DEL TXAKOLI BLANCO DE LAS D.O. ARABA, BIZKAIA Y GETARIA	

Formato F01-PNTM-05 (2/2) FICHA DE CATA

FLAVOR

INTENSIDAD DE AROMA

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPLEJIDAD DE AROMA

DESCRIPTORES

- Fruta blanca
- Fruta de hueso
- Fruta cítrica
- Fruta tropical
- Flor blanca
- Flor amarilla
- Herbáceo
- Mineral
- Panadería
- Láctico
- Otros (indicar):

DEFECTOS

- Humedad
- Oxidado
- Sulfuroso
- Picado acético
- Pegamento
- Químico
- Caucho/goma quemada
- Huevos podridos / piel de cebolla
- Otros (indicar):

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EQUILIBRIO Y CUERPO

- Exceso de acidez Falta acidez Exceso de amargor Exceso de dulzor
 Exceso sensación alcohólica Otras (indicar): **Cuerpo insuficiente**
 Sensación refrescante insuficiente Sensación carbónica

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PERSISTENCIA GLOBAL

Defectos

- Humedad Oxidado Sulfuroso Picado acético Pegamento Químico
 Caucho/goma quemada Huevos podridos / piel de cebolla Otros (indicar):

Aristas

- Exceso acidez Falta acidez Exceso amargor Exceso dulzor
 Exceso sensación alcohólica Otras (indicar):

1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>