

ORIGINAL

Problemática de la evaluación sensorial de los vinos con DOP/IGP en el contexto de la acreditación por ENAC: la experiencia de los consejos reguladores vitivinícolas de Galicia (2ª parte)

Arturo José Fernández González*

* *Escuela de Ingeniería Industrial, sede Campus. Dpto. de Organización de Empresas y Marketing. Universidad de Vigo. C/ Maxwell, s/n 36310 Vigo, España. Email: ajfdez@uvigo.gal*

Recibido 15 de marzo de 2025 / Aceptado 17 de marzo de 2025 / Publicado 1 de mayo de 2025

RESUMEN

Como se indicó en la primera parte de este artículo, el objeto del mismo es doble:

En primer lugar, hacer una reflexión sobre la pertinencia de aplicar, a los paneles de cata de las figuras territoriales vitivinícolas de calidad diferenciada (Denominaciones de Origen Protegidas –DOP- e Indicaciones Geográficas Protegidas –IGP-), criterios aplicables a los laboratorios de análisis sensorial de productos agroalimentarios. De esto trató la primera parte de este artículo.

En segundo lugar, exponer la experiencia de las cinco DOPs vitivinícolas de Galicia (cuyos consejos reguladores están todos ellos acreditados según la norma ISO 17065), consistente en el desarrollo, mediante trabajo colaborativo de todas ellas, de una normativa específica para la verificación de la aptitud de sus vinos, como alternativa a la interpretación de ENAC de los requisitos aplicables de la norma ISO 17025.

A ello dedicamos esta segunda parte: abordaremos el proceso de desarrollo de la nueva normativa autonómica de Galicia, basado en un grupo de trabajo formado por representantes de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL) y los CCRR vitivinícolas gallegos, coordinados por un equipo de la Universidad de Vigo, y que resultó finalmente en la publicación de la *Orden de 14 de noviembre de 2023 por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores*, en el Diario Oficial de Galicia (DOG) nº 223, de 23 de noviembre de 2023. Explicaremos, de forma resumida, los principales contenidos de esta Orden. Asimismo, expondremos cómo se han adaptado los paneles de cata de los distintos CCRR gallegos a los requisitos de esta nueva disposición legal,

que entró en vigor de forma efectiva el 1 de abril de 2024, y los resultados de las auditorías efectuadas por ENAC sobre estos nuevos procesos de verificación de aptitud en los CCRR vitivinícolas de Galicia.

1. INTRODUCCIÓN

Como explicamos en la primera parte de este artículo, la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL, organismo de la Xunta de Galicia que es la autoridad competente en materia de calidad alimentaria y calidad diferenciada), tras varias conversaciones con los Consejos Reguladores (CCRR) de las cinco DOPs vitivinícolas gallegas, decidió iniciar el camino de establecer el método y los criterios para la verificación de la aptitud de las partidas de vino (es decir, para verificar conformidad respecto a los pliegos de condiciones), de forma homogénea para todos los CCRR vitivinícolas gallegos, mediante una disposición autonómica oficial.

Esto permitiría actualizar la normativa autonómica establecida mediante una antigua Orden publicada en 1996, todavía vigente en ese momento (mediados de 2022), que regulaba el proceso de “calificación” de los vinos de las DOPs vitivinícolas de Galicia, y que se había vuelto obsoleta con el paso del tiempo. Además, al ser esta nueva disposición de obligado cumplimiento para los CCRR vitivinícolas, a partir de su entrada en vigor ENAC debería evaluar en sus auditorías la conformidad con sus requisitos, con independencia del mayor o menor grado de afinidad de dicha disposición con los requisitos de la norma ISO 17025.

El objetivo que se perseguía con esta actualización de la normativa era, por tanto, regular, homogeneizar y actualizar la verificación de la aptitud de los vinos por los CCRR vitivinícolas de Galicia, dentro de un marco adecuado

para garantizar la independencia y mejorar la fiabilidad de los resultados, permitiendo además cumplir con los requisitos de la norma ISO 17065 aplicables a dicha actividad y, por consiguiente, facilitando el mantenimiento de la acreditación de los CCRR.

2. CONSTITUCIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO. ASPECTOS METODOLÓGICOS

En mayo de 2022, en reunión mantenida entre la AGACAL y los cinco CCRR vitivinícolas de Galicia, se acuerda la creación de un grupo de trabajo colaborativo para el “desarrollo de un documento de bases para la verificación organoléptica de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de Galicia”, con el compromiso de que dicho documento, tras ser validado por la AGACAL como autoridad competente, sería publicado oficialmente y sería de obligado cumplimiento por los CCRR vitivinícolas de esta comunidad autónoma.

El grupo de trabajo se constituyó con los cinco directores técnicos (todos ellos catadores) y, además, otros catadores o técnicos de cada uno de los CCRR. También participaron varios representantes de la AGACAL, entre ellos los responsables del Área de Calidad Alimentaria y otras personas técnicas, incluyendo una experta en análisis sensorial. Además, un equipo del Grupo de Ingeniería de Organización de la Universidad de Vigo también participó en calidad de coordinadores de los trabajos.

En el momento de la creación del grupo de trabajo y el inicio de este proyecto, se detuvo el proceso de desarrollo del nuevo método de verificación organoléptica que estaba en marcha en ese momento en todos los CCRR para adaptarse a los requisitos exigidos por ENAC en las auditorías de esta entidad y, en consecuencia, los entrenamientos que se venían realizando. De ello fue informada puntualmente ENAC, tanto por los CCRR como por la AGACAL. Como es lógico, en este grupo de trabajo se tuvieron muy en cuenta las lecciones aprendidas durante los años anteriores de adaptación a dichos requisitos y las mejoras plausibles y convenientes para la verificación organoléptica de los vinos.

La metodología de trabajo seguida consistió en la realización de reuniones del grupo con una frecuencia aproximadamente mensual, comenzando en junio de 2022 y finalizando en febrero de 2023 (tras nueve reuniones de trabajo). Posteriormente, tras la implantación del nuevo método (ver apdo. 5), se mantuvo una reunión adicional, en octubre de 2024, en la cual se hizo una valoración conjunta de dicha implantación y se trataron diversas cuestiones surgidas desde su puesta en marcha (entre ellas, algunas mejoras necesarias en la aplicación informática o el ajuste de ciertas tolerancias para la cualificación y evaluación de los catadores).

En cada reunión se debatieron distintos aspectos de la verificación organoléptica, llegándose progresiva-

mente a acuerdos consensuados por todo el grupo de trabajo, con el objetivo final de establecer una metodología única. Entre reuniones, el equipo de la Universidad de Vigo elaboró las actas con los acuerdos adoptados, preparó los contenidos de la reunión siguiente, y fue desarrollando progresivamente el borrador de la nueva disposición autonómica, el cual también fue revisado varias veces por los miembros del grupo de trabajo y supervisado en todo momento por la AGACAL.

3. CONTENIDOS ESENCIALES DE LA NUEVA NORMATIVA

La nueva normativa se estructuró en los siguientes contenidos esenciales:

3.1. Ficha de cata

Se diseñó una ficha de cata estandarizada y común para todos los CCRR vitivinícolas gallegos, que incluye las fases básicas de la verificación organoléptica: visual, olfativa (dividida a su vez en olfativa-intensidad y olfativa-calidad), gustativa (dividida también en gustativa-intensidad y gustativa-calidad), así como la armonía entre ellas (ver apdo. 3.2). La evaluación se basa en una escala de siete valores para cada fase, otorgando puntuaciones (penalizaciones) preestablecidas en función de la fase evaluada. De este modo, se mantuvo la estructura de la ficha de cata utilizada tradicionalmente por los CCRR, aunque con algunas diferencias en la escala de valoración.

Se consideró imprescindible que la cumplimentación de la ficha de cata y el tratamiento de los datos se hiciesen en soporte electrónico. Para ello, al inicio del proyecto, se contactó con una empresa gallega (TasteLab) con experiencia en el desarrollo de *software* de evaluación sensorial de productos agroalimentarios. Se acordó que esta empresa llevaría a cabo una adaptación de su aplicación Sensesbit a los requisitos que se estableciesen en la disposición autonómica, para lo cual habría que esperar a terminar el trabajo del grupo.

Una vez terminado el trabajo y definidos dichos requisitos, se desarrolló el *software* para que el interfaz que utilizan los catadores en las sesiones de cata (es decir, la ficha de cata), el tratamiento de los datos y el informe de resultados para los operadores, estuviesen disponibles en la fecha de puesta en marcha oficial del nuevo sistema (posteriormente, el desarrollo ha continuado hasta completarse los requerimientos funcionales para la evaluación continuada e individualizada del rendimiento de los catadores y de los paneles de cata en su conjunto, cuestión que se trata en el apdo. 7).

El diseño de la ficha de cata se presenta en la [Figura 1](#). Al cumplimentarse en soporte electrónico y ser éste en

Problemática de la evaluación sensorial de los vinos con DOP/IGP en el contexto de la acreditación por ENAC (...)

		Puntuaciones						
		Mayor	Grado de cumplimiento del Pliego de Condiciones				Menor	Defectuoso
Fase visual		0	1	3	4	6	9	63
Fase olfativa (intensidad)		0	2	6	8	12	18	63
Fase olfativa (calidad)		0	2	6	8	12	18	63
Fase gustativa (intensidad)		0	2	6	8	12	18	63
Fase gustativa (calidad)		0	3	9	12	18	27	63
Armonía		0	3	9	12	18	27	63

			Tintos / rosados	Espumosos											
Defectos	Turbio / velado	Color no aceptable	Falta de capa	Tamaño de burbuja inadecuado	Burbuja no persistente	Carbonico mal integrado	Oxidación	Reducción / sulfídrico / coliflor	Humedad / moho / corcho	Ácido acético / acetato de etilo	Brettanomyces (animal)	Vegetal	Lácteo / Diacetilo	Sulfuroso	Otros (especificar)
Fase visual															
Fase olfativa															
Fase gustativa															

Aristas	Astringente	Dulce	Amargo	Alcohol	Exceso de acidez	Falta de acidez	Acuoso	Salado
Fase gustativa								

Figura 1. Diseño de la ficha de cata.

cierta medida interactivo, en la **Figura 1** no se representa fielmente la ficha de cata, sino un esquema de la misma. En la figura se incluyen las puntuaciones que pueden ser otorgadas por cada catador/a.

3.2. Sistemática de la evaluación organoléptica

Para cada una de las fases de la evaluación organoléptica se establecieron los parámetros a evaluar (ver **Tabla 1**), su definición, la metodología recomendada para su evaluación y los criterios de puntuación. En cuanto a la armonía, su valoración es función del grado de equilibrio e integración entre las fases anteriores. Todo ello está recogido en la Orden.

La ficha de cata se cumplimenta por los catadores en soporte electrónico, accediendo a la misma con su correspondiente usuario y contraseña. De cada muestra, que aparece en la ficha de cata una vez evaluada la anterior, se le proporciona al catador/a información sobre el tipo de vino al que corresponde, con la finali-

dad de que pueda evaluar su grado de cumplimiento con los requisitos del pliego de condiciones específicos para ese tipo de vino.

El valor de la puntuación a otorgar en cada fase (ver **Figura 1**) se determina según criterios definidos y documentados en la Orden, y complementados por cada CR en la documentación propia de su sistema de gestión, en función de lo establecido en su pliego de condiciones. Estos criterios deben ser perfectamente conocidos por los jueces a la hora de puntuar.

A modo de ejemplo, si la fase visual (apariencia) de un tipo de vino blanco joven se define en el pliego de condiciones como: “Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante”, la Orden (y la documentación del sistema de gestión de cada CR) determina qué combinaciones de color, tonalidades, limpidez y brillantez son las idóneas (puntuación 0) o menos idóneas (puntuaciones de la escala entre 1 y 9 puntos para la fase visual), siendo la puntuación 63 (máxima) la que se otorgaría en caso de que el color no sea aceptable y/o no presente los tonos exigidos, y/o el vino no alcance un

Arturo José Fernández González

Fase	Parámetros
Visual	Limpidez/brillantez, color, capa (sólo vinos tintos y rosados) y efervescencia (sólo vinos espumosos)
Olfativa-Intensidad	Intensidad de los atributos positivos
Olfativa-Calidad	Complejidad y defectos olfativos
Gustativa-Intensidad	Persistencia de los atributos positivos
Gustativa-Calidad	Descriptoros o atributos positivos, equilibrio/aristas, carbónico (sólo vinos espumosos) y defectos gustativos
Armonía	

Tabla 1. Parámetros evaluables por fase.

grado de limpidez y brillantez mínimo (es decir, que se considere turbio o velado por parte de los jueces).

De forma similar, si la fase olfativa de un tipo de vino tinto se define en el pliego de condiciones como: “Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos, con intensidades medias o altas”, la documentación determina:

a) Para la fase olfativa-intensidad, el nivel de intensidad correspondiente a cada una de las puntuaciones 0 a 18, siendo la puntuación 63 la que se otorgaría en caso de que la intensidad olfativa fuese demasiado baja.

b) Para la fase olfativa-calidad, el nivel de exigencia de la presencia de dichos descriptores correspondiente a cada una de las puntuaciones 0 a 18, siendo la puntuación 63 la que se otorgaría en caso de que aparezcan defectos olfativos.

En caso de que el catador/a puntúe con 63 en la fase visual, olfativa calidad o gustativa calidad, debe especificar el motivo, es decir, el defecto o arista que ha identificado (la aplicación le obliga a ello), sin graduar la intensidad de dicho defecto o arista. Para homogeneizar lo máximo posible la determinación de los defectos y aristas en los vinos y facilitar la información a la bodega en caso de que la muestra resulte no apta), se unificó una relación de defectos y aristas común para todos los CCRR (ver [Figura 1](#)).

Esta sistemática de evaluación organoléptica se ha documentado en todos los CCRR mediante instrucciones o guías descriptivas orientadas a los jueces. Esto supone una notable mejora con respecto al método tradicionalmente empleado, en el cual el catador/a otorgaba la puntuación que consideraba oportuna según su criterio. Actualmente, aunque la persona que evalúa una muestra es obviamente libre a la hora de puntuar cada fase, la puntuación que debería otorgar, en función del grado de cumplimiento que perciba del pliego de condiciones, está definida y estandarizada.

En cuanto a los criterios de aceptación de las muestras evaluadas, se decidió considerar aptas aquellas muestras en las que la mediana de las puntuaciones totales (suma de las puntuaciones por fase) otorgadas por todos los catadores no supere los 62 puntos (por este motivo, la presencia de un defecto se puntúa con 63). De lo contrario, la partida de vino deberá ser corregida mediante prácticas enológicas autorizadas o bien descartada como producto con DOP por la bodega elaboradora.

En caso de que una muestra resulte no apta y la partida pueda ser corregida mediante prácticas enológicas autorizadas, la bodega dispone de un plazo para efectuar dicha corrección y presentar otra muestra de dicha partida a una nueva verificación de aptitud. Este proceso puede repetirse hasta dos veces, es decir, se dispone de un total de tres oportunidades como máximo. Como es lógico, en todas ellas resulta imprescindible, además de la organoléptica, una nueva verificación físico-química.

3.3. Estructura organizativa y personal de los paneles de cata

El grupo de trabajo estableció también la estructura organizativa del panel de cata, la misma para todos los CCRR, así como los requisitos de cualificación de sus integrantes. Esta estructura se basa en las figuras de un/a responsable de Panel, un/a responsable de cata, y los catadores, para los cuales se definieron sus funciones esenciales.

Se definieron las bases para la selección de las personas catadoras, si bien otorgando un margen para que cada CR pueda establecer requisitos propios adicionales en la documentación de su sistema de gestión (manual de la calidad y documentación asociada). Asimismo, se determinaron los aspectos esenciales a seguir en el entrenamiento y cualificación de catadores (dando también un margen para desarrollo propio de cada CR), e incluyendo una prueba de cualificación con características comunes a todos los CCRR (de cara a garantizar un nivel de exigencia similar en todos ellos).

Los criterios para que un catador/a logre y mantenga posteriormente la cualificación están basados en la concordancia de sus puntuaciones con respecto al resto, así como en la repetibilidad y reproducibilidad de las mismas (se incorporan muestras replicadas en ciertas sesiones para efectuar análisis individualizados de repetibilidad y de reproducibilidad, así como del panel en su conjunto).

Por último, se establecieron también condiciones para la permanencia (o exclusión, en su caso) de las personas catadoras en los paneles de cata.

3.4. Sala de cata: instalaciones y equipamiento

Se consensuaron en el grupo de trabajo las características e instalaciones que debe reunir la sala de cata, así como el equipamiento necesario para la correcta realización de las sesiones de cata.

3.5. Sesión de cata

Cada sesión de cata debe prepararse y ejecutarse siguiendo ciertas condiciones esenciales que fueron puestas en común. Entre ellas, el número mínimo de catadores (se estableció en 5), el número máximo de muestras por sesión (15), la preparación de las mismas, las condiciones ambientales, los rangos de temperatura de servicio (en función de los distintos tipos de vino existentes), el orden de presentación (ídem), o el tratamiento de los resultados y la información a los operadores.

4. LA DISPOSICIÓN OFICIAL AUTONÓMICA

Una vez concluida la labor del grupo de trabajo (en febrero de 2023), el equipo de la Universidad de Vigo y los representantes de la AGACAL finalizaron la redacción del texto base de la nueva normativa. Este texto fue sometido a la necesaria revisión técnico-jurídica por los servicios correspondientes de la Xunta de Galicia y a la pertinente exposición pública a las partes interesadas, procesos que conllevaron ciertas correcciones y mejoras, resultando finalmente en la publicación de la *Orden de 14 de noviembre de 2023 por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores*, en el Diario Oficial de Galicia (DOG) nº 223, de 23 de noviembre de 2023.

La Orden no solamente establece las bases de la evaluación organoléptica, sino también la físico-química, si bien en este aspecto únicamente dispone que los análisis físico-químicos deben ser efectuados por laboratorios acreditados por ENAC para todos los parámetros exigidos en los correspondientes pliegos de condiciones.

Al incluir también la evaluación físico-química, la Orden contempla al completo la verificación de aptitud de las partidas de vino con DOP, lo que permitió derogar la anteriormente vigente en Galicia (*Orden de 9 de abril de 1996 por la que se establecen las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a denominación de origen en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia*).

La Orden permitió un período de adaptación al nuevo método, fijando el 1 de abril de 2024 como la fecha límite para su entrada en vigor, es decir, la fecha en la que cada CR debería estar efectuando ya sus verificaciones de aptitud de forma acorde con esta disposición.

5. IMPLANTACIÓN: ENTRENAMIENTO Y ADAPTACIÓN AL NUEVO MÉTODO

A partir de la publicación de la nueva Orden, a finales de noviembre de 2023, los CCRR acometieron el proceso de preparar y adaptar el funcionamiento de sus paneles de cata a la nueva normativa.

Para ello, y con la colaboración de un equipo del Grupo de Ingeniería de Organización de la Universidad de Vigo, se efectuaron en todos los CCRR sesiones de presentación y formación en los contenidos de la nueva Orden a las personas catadoras.

A continuación, se llevaron a cabo diversas catas de entrenamiento en el nuevo método, sin dejar de realizarse las catas oficiales según el sistema anterior (ya que,

obviamente, debía continuarse la verificación de aptitud de las partidas de vino, la cual, como se explicó en la primera parte de este artículo, se hace en todos los CCRR vitivinícolas gallegos para el 100% de las partidas que los operadores pretenden comercializar). Los datos de estas “catas prueba” fueron procesados mediante herramientas ofimáticas estándar (Excel), ya que, en ese momento, no se disponía todavía de la aplicación informática adaptada (que continuaba su desarrollo por la empresa proveedora).

Adicionalmente, se llevaron a cabo en cada CR sesiones específicas de puesta en común o entrenamiento específico en aquellos parámetros o defectos en los que los datos mostraban una mayor dispersión o dificultades de comprensión del nuevo método por parte de los paneles de cata.

El programa Sensesbit fue puesto a disposición de los CCRR en el mes de febrero de 2024. Como es lógico, fue necesaria una serie de ajustes y mejoras hasta lograr que, en la fecha fijada para la puesta en marcha oficial, el programa estuviese operativo para la ejecución de las sesiones de cata, el tratamiento de los datos de las mismas, y la emisión de los informes de resultados a las bodegas. Finalmente, todos los CCRR pusieron en marcha sus catas oficiales de acuerdo con el nuevo método en la fecha señalada por la Orden (a excepción de uno de ellos, que, por cuestiones de adaptación de su sistema de información al programa Sensesbit, se retrasó unas semanas).

6. AUDITORÍAS DE ENAC

Como se señaló en la primera parte de este artículo, todos los CCRR vitivinícolas gallegos están acreditados por ENAC, en conformidad con la norma ISO 17065, desde hace varios años. Por tanto, todos ellos se someten anualmente a las preceptivas auditorías de esta entidad.

En los últimos años, la situación de los paneles de cata había sido causa de no conformidades en estas auditorías, ya que la sistemática de cata no cumplía con los requisitos exigibles, según la interpretación de ENAC (al respecto, véase la primera parte de este artículo). Esta situación, al ser estas no conformidades repetitivas, había llegado ya a un límite, comprometiendo de forma seria el mantenimiento de la acreditación.

En las auditorías efectuadas por ENAC en cada CR durante el período de desarrollo de la nueva normativa (desde mayo de 2022 hasta noviembre de 2023), esta entidad pudo verificar el avance del mismo, puesto que todos los CCRR participaban de forma activa en el grupo de trabajo. Como es lógico, las no conformidades se mantenían, al no haberse implantado todavía el nuevo método de forma oficial. Debe decirse que ENAC supo comprender y valorar el trabajo que se estaba llevando a cabo, y validó las respuestas y acciones planteadas por los CCRR a dichas no conformidades durante este período de tiempo, manteniendo las acreditaciones en todos los casos. No obstante, a partir de la publicación de la nueva Orden (noviembre de 2023), ENAC verificó en cada auditoría



BLH
Bomba lobular “ENOLOGICA”

- *Lóbulos helicoidales EPDM.
- *Tapas de desgaste.
- *Acabado inox de las superficies internas que garantiza un perfecto vaciado, sin zonas de retención.
- *Cierres mecánicos: una separación entre la parte mecánica y la bomba garantiza que eventuales fugas sean externas, sin posibilidad de contaminación del producto trasgado.

DELOULE®
Av. de Barcelona, 20
TEL. 972 50 37 66* - FAX 972 50 85 25 - APARTADO 27
E-17600 FIGUERES (GIRONA)
E-Mail: ventas@deloule.com - www.deloule.com

(entre diciembre de 2023 y marzo de 2024) el grado de adaptación y conformidad de cada panel de cata con respecto a los requisitos de la nueva normativa ya oficial, prestando especial atención a cómo se había informado y formado a los paneles de cata, a la cualificación de los catadores de cada panel, a las sesiones de entrenamiento o puesta en común efectuadas, y a los resultados de las “catas prueba” y su tratamiento por parte de cada CR. Asimismo, se supervisó una cata prueba en cada CR.

Los resultados de estas auditorías fueron satisfactorios para ENAC, si bien la no conformidad esencial seguía manteniéndose, ya que el nuevo método todavía no había sido puesto en marcha oficialmente en ninguno de los CCRR.

Una vez que la nueva Orden entró en vigor (abril de 2024), ENAC decidió, además, complementar esta evaluación con una auditoría extraordinaria en cada CR, que incluiría la supervisión de una cata, ya oficial, según el nuevo método. Así se hizo entre los meses de abril y julio de 2024, en 4 de los 5 CCRR (en un caso particular, no fue necesaria una auditoría extraordinaria, al coincidir la ordinaria en el mes de julio).

De nuevo, los resultados de estas auditorías fueron, en general, satisfactorios. Se detectaron algunas no conformidades, en general menores, por algunos desajustes en las instalaciones o equipamiento, en las condiciones de las sesiones de cata, o en la ejecución de la sistemática de cata por parte de los catadores. Todas ellas fueron resueltas sin dificultades por los CCRR mediante las correspondientes acciones correctivas.

Solamente quedaba un aspecto relevante por verificar por parte de ENAC, que era la evaluación del rendimiento de los catadores. Esta cuestión ha sido objeto de supervisión durante las auditorías ordinarias siguientes en cada uno de los CCRR.

7. EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE LOS PANELES DE CATA

La Orden establece que debe efectuarse una evaluación periódica (al menos con carácter anual) del rendimiento de cada panel de cata, tanto en su conjunto como de forma individualizada para cada catador/a.

Esta evaluación individual se basa en el grado de concordancia de las evaluaciones de cada persona catadora con el resto del grupo en las sesiones en las que participa, así como en los resultados de las pruebas de repetibilidad (y, en su caso, reproducibilidad) a las que se somete. En cuanto al panel de cata, la evaluación se centra en las pruebas de repetibilidad y reproducibilidad. Se han establecido unas tolerancias para las desviaciones máximas, las cuales se acordaron de forma consensuada por los cinco CCRR, si

bien no se incorporaron en la Orden para dar un tiempo de rodaje al nuevo método y confirmar su adecuación. Después de varios meses, dichas tolerancias se confirmaron con apenas algunas correcciones (en reunión mantenida por los CCRR y la AGACAL el 10 de octubre de 2024).

Si bien dicha evaluación debe hacerse con carácter al menos anual, todos los CCRR acordaron realizar la primera evaluación en el momento de detener las verificaciones de aptitud debido al inicio del período de vendimia (que en 2024 comenzó a principios de septiembre en todos ellos). Esto significa que la primera evaluación se hizo tras un período de poco más de cinco meses de funcionamiento del nuevo método. Tras la vendimia, se reanudaron las verificaciones y se inició un nuevo ciclo de evaluación, que finalizará de nuevo en la vendimia de 2025. No obstante, los CCRR mantienen una vigilancia continuada del rendimiento de sus paneles de cata, y de sus catadores a nivel individual, utilizando para ello la aplicación informática.

Los resultados de esta primera evaluación han sido documentados en los correspondientes informes, y presentados a los catadores en sesiones informativas realizadas entre finales de 2024 e inicios de 2025 en todos los CCRR. A partir de los resultados de la misma, y del seguimiento que cada CR continúa efectuando sobre cada catador/a y sobre el panel de cata en su conjunto, se están programando algunas sesiones de puesta en común para aquellos parámetros en los que se detectan desviaciones más significativas, con el objetivo de homogeneizar y mejorar la fiabilidad de las evaluaciones.

Además, la aplicación informática posibilita que cada catador/a pueda consultar sus propias puntuaciones y su grado de concordancia con el grupo para cada una de las muestras que ha evaluado, en todas las fases y defectos potenciales, así como sus resultados en las pruebas de repetibilidad y reproducibilidad a las que se ha sometido. Esto, unido a las breves reuniones valorativas que se llevan a cabo entre los participantes en cada sesión al finalizar la misma (ya con las puntuaciones cerradas), en las que se comentan los aspectos más destacables de cada muestra evaluada, permite a cada persona catadora autocontrolar sus evaluaciones, lo que tiene un efecto de autorregulación que contribuye también, con el tiempo, a homogeneizar y mejorar el rendimiento de cada panel de cata.

En las auditorías de ENAC llevadas a cabo desde septiembre de 2024, en cuatro de los cinco CCRR hasta ahora (el quinto está previsto para el próximo mes de junio de 2025), todos estos aspectos han sido también comprobados por esta entidad, siendo los resultados totalmente satisfactorios.

8. CONCLUSIONES

En este artículo hemos presentado los aspectos más relevantes de la experiencia colaborativa de las cinco DOPs vitivinícolas de Galicia (Rías Baixas, Ribeira Sacra, Valdeorras, Monterrei y Ribeiro) en el desarrollo de un nuevo método de verificación de la aptitud organoléptica de sus vinos, impulsado por la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL), y con la colaboración de un equipo del Grupo de Ingeniería de Organización (GIO) de la Universidad de Vigo.

Este proyecto surgió a partir de la reflexión de estas DOPs vitivinícolas gallegas, en el contexto de los requisitos exigidos por ENAC para mantener sus acreditaciones bajo ISO 17065, sobre la idoneidad de aplicar, a los paneles de cata de las figuras territoriales vitivinícolas de calidad diferenciada, criterios aplicables a los laboratorios de análisis sensorial de productos agroalimentarios. A esta reflexión dedicamos la primera parte de este artículo.

En esta segunda parte, hemos expuesto los aspectos más destacables del trabajo colaborativo en sí, que desembocó en la publicación de la Orden de 14 de noviembre de 2023 por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores, en el Diario Oficial de Galicia (DOG), así como los principales contenidos de la misma. Hemos explicado también cómo se han adaptado los paneles de cata de los distintos CCRR gallegos a esta nueva disposición legal, que entró en vigor de forma efectiva el 1 de abril de 2024, y los resultados de las auditorías efectuadas por ENAC sobre estos nuevos procesos de verificación de aptitud.

Con esta nueva normativa se ha logrado mejorar notablemente el sistema de verificación de aptitud organoléptica de los CCRR gallegos sin romper de manera drástica con la sistemática de cata tradicional (la estructura de la ficha de cata y las puntuaciones que se marcan en ella son muy similares), pero aportando ahora una definición clara de todos los parámetros a evaluar y una estandarización consensuada, que antes no existía, de las puntuaciones que deben otorgarse, relacionadas con el grado de cumplimiento del vino con los requisitos del pliego de condiciones. Se preserva así el conocimiento, la experiencia y la memoria sensorial de los catadores, pilares fundamentales de la correcta evaluación de un vino con DOP, ya que el método permite evaluar la tipicidad y calidad organoléptica global del vino, lo que entendemos debe ser el objetivo esencial de un panel de cata propio de una DOP (en lugar de basar la evaluación en percepciones sobre atributos del producto aislados o individualizados).

Además, se han establecido o mejorado criterios y requisitos relativos a las características, equipamiento y condiciones de las salas de catas y las sesiones de cata, así como al tratamiento de los datos resultantes y la información facilitada a los elaboradores. También se ha estandarizado la estructura organizativa de los paneles y los procesos de selección, entrenamiento, cualificación y evaluación del rendimiento de las personas catadoras.

Esta nueva normativa ha permitido, por tanto, actualizar, mejorar y unificar la metodología de verificación de aptitud de los vinos de las DOPs gallegas, garantizando la independencia y la fiabilidad de los resultados, y preservando el mantenimiento de la acreditación de los CCRR según la norma ISO 17065.

No quisiéramos finalizar este artículo sin destacar la importancia que ha tenido, para el éxito de este proyecto, la cooperación entre los distintos CCRR vitivinícolas de Galicia en la búsqueda de un método homogéneo y común a todos ellos, salvando diferencias y unificando criterios, y el impulso dado al mismo por la AGACAL, autoridad competente en Galicia en materia de calidad alimentaria y calidad diferenciada. Creemos también esencial para el buen fin de este proyecto la colaboración mantenida entre Administración y Universidad (enfoque de *action research*) en la organización y coordinación del mismo, con el valor añadido del desarrollo de nueva legislación autonómica en este ámbito.

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer a los cinco consejos reguladores de las DOPs vitivinícolas de Galicia y a la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (AGACAL) su colaboración para la redacción de este artículo.

REFERENCIAS

- Diario Oficial de Galicia (DOG) nº 223, de 23 de noviembre de 2023: *Orden de 14 de noviembre de 2023 por la que se establece la normativa para la verificación de la aptitud de los vinos de las denominaciones de origen protegidas de ámbito gallego por sus consejos reguladores*.
- ISO (Organización Internacional de Estandarización) (2012): *Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios* (ISO/IEC 17065:2012).
- ISO (Organización Internacional de Estandarización) (2017): *Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración* (ISO/IEC 17025:2017).