

## ANEXO I

### NORMAS DE CALIFICACIÓN DE VINOS

#### I. PROCESO GENERAL DE CALIFICACION

##### I.1. Generalidades

**Uno.** Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Pliego de Condiciones de Producto de la DOP Ribera del Duero (en adelante PC), para tener derecho al empleo de la misma, deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en las normas que se señalan a continuación.

**Dos.** El procedimiento de calificación será desarrollado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y su Órgano de Control adscrito (en adelante OC).

##### I.2. Tipos de análisis

Cada partida de vino producida en la Denominación de Origen «Ribera del Duero» en una campaña determinada, deberá someterse a un control que abarcará un análisis físico-químico y un análisis organoléptico.

##### I.3. Toma de muestras

**Uno.** La toma de muestras será realizada por los servicios técnicos del OC, previa solicitud de la firma interesada.

Se tomarán seis muestras por partida (botella de, al menos, 0,75 litros de capacidad) que serán precintadas y etiquetadas, firmándose en el mismo acto la etiqueta por el veedor del OC y el responsable de la Bodega. De estas operaciones se levantará el correspondiente acta. Las muestras tomadas tendrán los siguientes destinos:

- Una para análisis físico-químico.
- Una para análisis organoléptico.
- Dos permanecerán en el Consejo como muestras de seguridad y para posibles nuevas valoraciones y contraanálisis.
- Dos permanecerán en la Bodega interesada como testigo para posibles contraanálisis.
- Otras necesidades (roturas, ...)

Tanto las muestras de seguridad como las que permanezcan depositadas en la Bodega, deberán ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación, con la emisión de la Resolución correspondiente.

**Dos.** En el acta de toma de muestras se harán constar obligatoriamente las siguientes observaciones:

- El volumen de vino de que consta la partida.
- El número de envase o envases de que consta la partida.
- El número de identificación del envase o envases de los que se toma la muestra.
- El año de la cosecha del vino.
- El tipo/clase de vino de que se trata y su destino previsto.

**Tres.** La toma de muestras de vino se realizará a petición de la Bodega inscrita.

**Cuatro.** Los vinos que vayan a someterse al proceso de calificación estarán localizados en envases y cada partida constituirá un conjunto homogéneo, cuyo volumen máximo será, salvo lo establecido en el párrafo siguiente, de 100.000 (CIEN MIL) litros.

Excepcionalmente, la partida de vino podrá estar contenida en un único depósito cuya capacidad sea superior a 100.000 (CIEN MIL) litros.

**Cinco.** Las muestras se tomarán de un envase o más de los que compongan la partida, según criterio del veedor del OC.

#### I.4. Calificación inicial

Las Bodegas que lo deseen podrán solicitar la Calificación Inicial de cosecha de las diferentes partidas de vino joven o vino del año existentes en las mismas.

#### I.5. Calificación de vinos sometidos a proceso de envejecimiento

Todos aquellos vinos que sean sometidos a envejecimiento en barricas, una vez finalizado tal periodo y previamente a su comercialización, deberán someterse a proceso de calificación, independientemente de los controles que pudieran haber sido efectuados con anterioridad.

Asimismo, deberán ser sometidos a proceso de calificación aquellos vinos que hayan soportado un envejecimiento en barricas incluso si éste se realizó por un periodo de tiempo inferior al mínimo establecido en el Pliego de Condiciones de Producto de la DOP «Ribera del Duero» (en adelante PC).

#### I.6. Seguimiento de productos terminados

Al menos una vez al año se tomarán muestras de los productos terminados (embotellados) existentes en bodega de algún lote de los que constituyen la partida en cada una de las Bodegas inscritas, indicándose el lote de embotellado, siendo estas muestras sometidas a análisis físico-químico y análisis organoléptico por parte del Comité de Cata.

## II. ANALISIS FÍSICO QUÍMICO

**Uno.** El análisis físico-químico de las partidas será realizado, preferentemente, por la Estación Enológica de Castilla y León, o por cualquier otro Centro Oficial de análisis enológicos.

Se realizarán como mínimo las siguientes pruebas analíticas:

- Grado alcohólico.
- Acidez Volátil.
- Sulfuroso total.
- Azúcares reductores.
- Extracto seco.
- Acidez total.

**Dos.** Se fijan los siguientes baremos analíticos que deben cumplir los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Duero»:

- Graduación alcohólica adquirida mínima:

- 11,5° para vinos tintos.
- 11° para vinos rosados.

- Acidez volátil: la acidez volátil real de los vinos de edad inferior a un año, contado desde el 1 de octubre del año de la vendimia expresada en ácido acético, no podrá ser superior a 0,05 gramos/litro (0,833 miliequivalentes por litro) por cada grado de alcohol adquirido.

Los vinos de edad superior a un año no podrán superar 1 gramo/litro hasta el 10 por 100 del volumen y 0,06 gramos/litro por cada grado de alcohol que exceda de 10 grados.

- Azúcares reductores: 4 gramos/litro como máximo expresados en glucosa+fructosa.

- Acidez total mínima: 4 gramos/litro en ácido tartárico para vinos tintos y 4,3 gramos/litro en ácido tartárico para vinos rosados.

- Sulfuroso total máximo: 150 miligramos/litro para vinos tintos y 180 miligramos/litro para vinos rosados.

**Tres.** El OC, por decisión propia o a solicitud de los elaboradores interesados, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para el control e identificación de la partida.

**Cuatro.** De todas las determinaciones se extenderá el correspondiente boletín de análisis. A la vista del mismo, el OC emitirá un informe, incorporándose ambos documentos al expediente de calificación de cada partida.

### **III. ANALISIS ORGANOLEPTICO - COMITES DE CATA Y APELACION DE CATA**

#### III.1. Comité de Cata

**Uno.** El Comité de Cata es un conjunto de catadores designados por el OC, que se reúnen periódicamente para realizar el análisis organoléptico mediante cata ciega de los vinos elaborados en Bodegas inscritas, e informar sobre su aptitud o inaptitud para ser reconocidos como vinos con derecho a la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

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

El nombramiento de los componentes del Comité de Cata se notificará al Instituto Tecnológico de Castilla y León (en adelante ITACYL).

Todos los miembros del Comité de Cata entregarán su currículum profesional al OC.

**Tres.** Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias seguidas o cinco alternas sin justificar y siempre que a juicio del OC no cumplan adecuadamente con las funciones encomendadas.

**Cuatro.** El Comité de Cata actuará en comisiones de cinco miembros como mínimo.

#### III.2. Comité de Apelación de Cata.

**Uno.** El Comité de Apelación de Cata es un Comité de Cata de orden superior, cuya misión es llevar a cabo, en los supuestos señalados en las presentes normas, un nuevo análisis organoléptico de partidas de vino como consecuencia de la discrepancia de las Bodegas propietarias del vino con el resultado del proceso de calificación a que dichas partidas fueron sometidas ante el Comité de Cata.

**Dos.** El Comité de Apelación de Cata estará formado por catadores de reconocido prestigio, designados por el OC.

La designación de los componentes del Comité de Apelación de Cata se notificará a ITACYL.

Los miembros del Comité de Apelación de Cata podrán participar en las sesiones del Comité de Cata con las mismas funciones que los miembros de este Comité.

No obstante, un mismo vino no podrá ser catado en Comité de Apelación de Cata por un catador que lo haya catado en Comité de Cata.

**Tres.** El Comité de Apelación de Cata se regirá por las mismas normas que el Comité de Cata.

### III.3. Funcionamiento de los Comités de Cata y de Apelación de Cata.

**Uno.** La coordinación de las sesiones de cata se llevará a efecto por técnicos del OC designados por el Comité de Certificación (en adelante CC), cuyas funciones serán las siguientes:

- Convocar a los catadores actuantes en cada sesión del Comité de Cata/Apelación de Cata.
- Organizar la sesión de cata.
- Vigilar el estricto anonimato de las muestras.
- Tabular los resultados efectuando los cálculos necesarios.
- Dar fe de los resultados.

**Dos.** Las sesiones de cata se celebrarán semanalmente, como regla general, siempre que existan partidas para calificar.

**Tres.** Las sesiones de cata se efectuarán en una sala adecuada para tal fin, en la cual los catadores deberán estar separados de tal manera que quede garantizado su aislamiento visual.

La cata se realizará con el silencio apropiado para la concentración de los catadores.

Se prohíbe expresamente que los catadores hagan cualquier comentario mientras estén catando los vinos y hasta que todos ellos hayan valorado las muestras.

A las sesiones de cata podrán asistir en calidad de espectadores un máximo de dos personas acreditadas por cualquier Bodega inscrita en los Registros del Consejo Regulador. En el caso de que exista más de una Bodega inscrita interesada en asistir a una misma sesión de cata, será una sola persona la acreditada por cada Bodega. Durante todo el tiempo que dure la sesión, estos espectadores deberán guardar absoluto silencio y aceptar las instrucciones que reciban de los técnicos del OC encargados de la coordinación de las sesiones.

Para poder asistir a dichas sesiones, será imprescindible la solicitud al OC por parte de la persona acreditada, con dos días hábiles de antelación a la celebración de las mismas.

La asistencia de estas personas a las sesiones de cata será establecida por el OC en función del orden cronológico de solicitud.

**Cuatro.** Las muestras de vino sometidas a cata se presentarán al Comité de Cata/Apelación de Cata de forma anónima.

**Cinco.** Tanto las fichas de cata como los informes emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al proceso de calificación tienen un carácter estrictamente confidencial.

**Seis.** En una sesión de cata, el número de muestras sometidas a proceso de calificación no será superior a veinte.

Si hay más de veinte muestras a la espera de ser catadas, el OC intentará celebrar más de una sesión de cata por semana, para poder dar salida a las muestras con rapidez.

**Siete.** Si las muestras a la espera de cata superan el número de veinte y pertenecen a distintas Bodegas, se catarán en número proporcional al de las muestras existentes de cada Bodega.

Cuando a una Bodega no se le puedan catar todos los vinos presentados por haber exceso de muestras para ello, dicha Bodega podrá establecer el criterio de prioridad de las muestras a catar en primer lugar.

Este criterio será seguido siempre que, a juicio de los servicios técnicos del OC, no existan razones importantes para modificarlo.

**Ocho.** La ficha de Cata que utilizará el Comité de Cata/Apelación de Cata será la recogida en el Anexo II. En dicha ficha no aparecerán referencias numéricas, sino grados de bondad de las distintas características organolépticas a considerar.

Posteriormente los servicios técnicos del OC compararán las fichas cumplimentadas por los miembros del Comité de Cata/Apelación de Cata con una plantilla calificada numéricamente, según Anexo III.

#### IV. VALORACIÓN DE LOS VINOS

**Uno.** El examen y valoración organolépticos se referirán principalmente al color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentre la muestra.

**Dos.** La puntuación que el Comité de Cata/Apelación de Cata dará a una partida de vino será la mediana de las puntuaciones individuales de los catadores. Dependiendo de esa puntuación, la calificación de una partida será:

- Calificada.
- Emplazada.
- No calificada.
- Descalificada.

**Tres.** Una partida de vino será Calificada, cuando la puntuación del Comité de Cata/Apelación de Cata sea igual o superior a setenta y dos puntos, entendiéndose por ello que dicho vino reúne las condiciones de calidad para ampararse en la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

**Cuatro.** Una partida de vino cuya puntuación sea inferior a setenta y dos 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/Apelación de Cata, subsanables con prácticas o tratamiento autorizados por el PC, así como por la legislación vigente.

Una partida podrá ser analizada por el Comité de Cata, como máximo tres veces y por el Comité de Apelación de Cata dos veces.

La partida será No Calificada o Descalificada si los defectos de la misma, a juicio del Comité de Cata/Apelación de Cata, no son subsanables mediante prácticas o tratamientos autorizados por el PC, además de por la legislación vigente.

#### IV. CALIFICACION DE LOS VINOS.

A la vista del informe de los servicios técnicos del OC, en relación al cumplimiento de la normativa, y de los resultados del análisis físico-químico y organoléptico de las muestras, el Director Técnico, por delegación del CC, procederá a la Calificación, Emplazamiento, No Calificación o Descalificación de la partida. De las decisiones del Director Técnico se informará al CC en la primera reunión siguiente que éste celebre a la fecha de la decisión. Dichas decisiones podrán adoptarse en alguno de los siguientes sentidos:

**a) Calificación.** Aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» la partida cuya muestra ha superado las pruebas del análisis organoléptico y del análisis físico-químico.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, faculta a los servicios técnicos del OC a la entrega de contraetiquetas u otros elementos de garantía y control correspondientes a dicha partida, si ésta se destina para producción de vino joven, ya que se entiende que reúne las condiciones de calidad idóneas para ser reconocida como vino con derecho al empleo de la Denominación de Origen «Ribera del Duero». Si la partida se destina a envejecimiento, únicamente sirve para controlar que la partida está inicialmente calificada, pero para poder entregar contraetiquetas necesita pasar los controles establecidos en el Apartado I.5.

**b) Emplazamiento.** No aceptar cautelar y provisionalmente como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», la partida cuya muestra se ha sometido a calificación, por presentar defectos que puedan ser subsanados mediante prácticas y tratamientos enológicos autorizados por el PC, además de por la legislación vigente.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas u otros elementos de garantía y control a dicha partida.

Los vinos que, en su fase de calificación, no alcancen el mínimo establecido en el punto Dos del apartado II en cuanto a acidez total mínima y graduación alcohólica adquirida mínima, así como los que superen el límite establecido en el citado punto Dos del apartado II en cuanto a azúcares reductores máximos permitidos, tendrán la consideración de vinos emplazados.

**c) No Calificación o Descalificación.** No aceptar como vino con derecho a la protección de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» la partida cuya muestra se ha sometido a cata, por no haber superado las pruebas del análisis organoléptico y/o del análisis físico-químico.

Esta decisión, una vez comunicada a la Bodega, implicará que no se entreguen las contraetiquetas u otros elementos de garantía y control a dicha partida.

Los vinos serán No Calificados por los siguientes motivos:

- El informe de los Servicios Técnicos del OC relativo al incumplimiento del PC.
- No ajustarse a los niveles analíticos exigidos.
- Presentar defectos sensoriales que no puedan ser, a juicio del Comité de Cata/Apelación de Cata, subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados por el PC, además de por la legislación vigente.

Cada partida de vino que esté en situación de Emplazamiento o No Calificación deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados bajo el control de los servicios técnicos del OC.

## V. SEGUIMIENTO DE VINOS CALIFICADOS.

**Uno.** Si en el plazo de doce meses para vino rosado sin crianza y de veinticuatro meses para vino tinto sin envejecimiento, una partida de vino Calificada no ha sido embotellada, dicha partida pierde la calificación a todos los efectos.

La Bodega interesada deberá solicitar al OC la nueva calificación de dicha partida, previamente al embotellado de la misma.

**Dos.** El OC efectuará nuevas tomas de muestras de cualquier partida de vino ya Calificada en el momento que se estime oportuno, pudiendo ser Descalificada esa partida.

Podrá ser Descalificada, mediante decisión del Director Técnico por delegación del CC, una partida que ya hubiera obtenido la Calificación en una cata anterior, por las siguientes causas:

No superar las pruebas del último análisis organoléptico a que haya sido sometida, aun cuando hubiera superado las pruebas del último análisis instrumental.

No haber superado el análisis físico-químico.

Informe negativo de los servicios técnicos de no cumplir los requisitos establecidos por el PC, además de por la legislación vigente.

La variación irregular y significativa de los parámetros analíticos de la muestra de vino con respecto a la muestra testigo.

Para ser Descalificada una muestra de vino en virtud de análisis organoléptico, será necesario informe en este sentido del Comité de Cata/Apelación de Cata.

Si la partida está embotellada y etiquetada con contraetiquetas, será inmovilizada por los Servicios Técnicos.

Las partidas de vino Calificadas de las que se tomen muestras para seguimiento, quedarán retenidas y no podrán ser comercializadas durante el tiempo comprendido entre la toma de muestras y la comunicación de la resolución del Director Técnico. Este plazo no podrá ser superior a diez días hábiles.

El OC realizará los controles que considere pertinentes y, en el caso de constatar alguna alteración en las características de los vinos en detrimento de la calidad o que en su elaboración o crianza se incumplan los preceptos señalados en el PC, además de en la legislación vigente, iniciará actuaciones para que dichos vinos sean Descalificados.

La Descalificación de los vinos podrá ser realizada por el OC en cualquier fase de su elaboración o envejecimiento.

El procedimiento operativo para los controles de calidad que realice el OC será semejante al indicado en el Apartado I de estas normas.

**Tres.** Un vino presentado por una Bodega para ser Calificado como Gran Reserva/Reserva/Crianza puede ser, a juicio del Comité de Cata/Apelación, Calificado como Reserva/Crianza/Vino Joven respectivamente, siempre y cuando la Bodega interesada acepte por escrito dicho resultado.

**Cuatro.** A la vista del informe de los servicios técnicos del OC, en relación al cumplimiento de la normativa, y de los resultados del análisis físico-químico y organoléptico de las muestras, el Director Técnico, por delegación del CC, procederá a la Calificación, Emplazamiento o Descalificación de la partida.

De las decisiones del Director Técnico se informará en la primera reunión del CC siguiente a la fecha de la decisión.

## **VI. COMUNICACION DEL ÓRGANO DE CONTROL - PLAZOS. RECURSOS.**

**Uno.** Desde la toma de muestras hasta la cata de las mismas no podrán transcurrir más de diez días hábiles.

El OC 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 a contar desde la decisión adoptada en el proceso de calificación. En todo caso desde la realización de la toma de muestras hasta la calificación de las partidas no podrán transcurrir más de 20 días.

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

**Dos.** Desde que la Bodega solicite la calificación no pueden transcurrir más de quince días hasta que los servicios técnicos del OC realicen la toma de muestras.

**Tres.** El interesado dispondrá de un plazo de diez días a partir de la fecha de recepción de la notificación para solicitar al OC un nuevo análisis instrumental u organoléptico, en este último caso ante el Comité de Apelación de Cata.

**Cuatro.** En el caso de partidas Emplazadas, se volverán a tomar muestras de ese vino, previa petición de la Bodega interesada al OC, una vez subsanado el defecto.

Dicha petición irá acompañada de un informe escrito, firmado por el Enólogo y el Gerente o Presidente de la Bodega, donde se describan todos los tratamientos o prácticas enológicas a que haya sido sometida la partida.

Las nuevas muestras serán sometidas a contraanálisis con la muestra testigo tomada por el OC en su día y a un nuevo análisis organoléptico por el Comité de Cata/Apelación de Cata, quien informará sobre su Calificación, No Calificación, Descalificación o nuevo Emplazamiento.

Será motivo de No Calificación la variación irregular de los parámetros analíticos de los vinos en el contraanálisis instrumental.

Transcurridos tres meses, contados a partir del día de la comunicación del Emplazamiento sin que el interesado solicite al OC la toma de nuevas muestras de la partida, ésta quedará No Calificada. Este plazo constará por escrito en la comunicación del OC a la Bodega.

En el caso de que la Bodega necesite un periodo de Emplazamiento mayor, deberá cursar solicitud al OC 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 se solicita la prórroga, firmada por el Enólogo y el Gerente o Presidente de la Bodega.

No se autorizará ninguna práctica o tratamiento enológico que no esté permitido por el PC, además de por la legislación vigente.

**Cinco.** Cuando una partida de vino sea No Calificada o Descalificada como consecuencia de las determinaciones analíticas, a instancia de la firma propietaria de dicha partida y por decisión del OC se podrá realizar en un plazo de veinte días el contraanálisis en cualquier Centro Oficial de Análisis.

## **VII. TRASLADO DE VINOS ENTRE BODEGAS.**

Será obligatorio solicitar permiso al OC por escrito y en impreso normalizado de todos y cada uno de los traslados de vinos Calificados entre Bodegas inscritas, como mínimo con un día de antelación a efectos de asegurar las condiciones analíticas y organolépticas de los vinos trasladados.

De la solicitud de este permiso será responsable la Bodega que reciba el vino.

En cuanto al traslado de vinos No Calificados o Descalificados, será asimismo obligatoria la comunicación previa al OC, con un día de antelación por parte de la Bodega que realiza el traslado o bien por la Bodega inscrita que vende el vino si ésta lo hace a una firma no inscrita.

En los traslados de vino entre instalaciones de bodegas pertenecientes a un mismo titular, bastará con la comunicación del traslado al OC.



# FICHA DE CATA- ANEXO II

NOMBRE Y APELLIDOS	
FECHA DE LA CATA	
ID de MUESTRA	

TIPO DE VINO	
COSECHA	
CLASE DE VINO	

		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	DEFECTOS
FASE VISUAL	LIMPIDEZ	<input type="checkbox"/>					
	COLOR	<input type="checkbox"/>					
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD	<input type="checkbox"/>					
	FRANQUEZA	<input type="checkbox"/>					
	CUALIDAD	<input type="checkbox"/>					
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD	<input type="checkbox"/>					
	FRANQUEZA	<input type="checkbox"/>					
	CUALIDAD	<input type="checkbox"/>					
	PERSISTENCIA	<input type="checkbox"/>					
APRECIACIÓN GLOBAL		<input type="checkbox"/>					

FIRMA	
-------	--

TOTAL PUNTOS	
--------------	--



# FICHA DE CATA- ANEXO III

NOMBRE Y APELLIDOS	
FECHA DE LA CATA	
ID de MUESTRA	

TIPO DE VINO	
COSECHA	
CLASE DE VINO	

		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE	DEFECTOS
FASE VISUAL	LIMPIDEZ	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	COLOR	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	FRANQUEZA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	CUALIDAD	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	FRANQUEZA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	CUALIDAD	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	PERSISTENCIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIACIÓN GLOBAL		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	

FIRMA

TOTAL  
PUNTOS