

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

---

### PLEC DE CONDICIONS DOP EMPORDÀ

#### 1. Nom protegit

El nom protegit en aquest plec de condicions és *Empordà*.

El nom *Empordà* queda reservat als vins que compleixin els requisits que s'estableixen en aquest plec de condicions.

#### 2. Descripció dels productes

Els vins, els vins de licor, els vins escumosos de qualitat, els vins d'agulla i els vins de raïm sobremadurat, elaborats, embotellats i emparats per la Denominació d'Origen Protegida Empordà, respondran als tipus i les característiques següents:

##### 1- Categoria: VI

##### **VI BLANC**

**Fase visual:** límpid, tonalitat groc pàl·lid amb possibles matisos verdosos.

En el cas que estiguin elaborats amb garnatxa roja i/o varietats negres podran ser d'un groc més intens i poden tenir matisos rosats i/o grisosos.

En el cas que estiguin elaborats sense sulfits ( $\leq 10$  mg/l SO<sub>2</sub> total), podran ser d'un groc més intens i poden tenir matisos daurats.

**Fase olfactiva:** net, amb aromes afruitades i/o florals i de bona intensitat.

**Fase gustativa:** franc, net, fresc, amb un bon equilibri d'acidesa.

##### **VI BLANC FERMENTAT I/O ENVELLIT, TOTALMENT O PARCIALMENT, EN RECIPIENTS DE FUSTA**

**Fase visual:** límpid, amb tonalitats grogues.

En el cas que estiguin elaborats amb garnatxa roja i/o varietats negres, podran ser d'un groc més intens i poden tenir matisos rosats i/o grisosos.

En el cas que estiguin elaborats sense sulfits ( $\leq 10$  mg/l SO<sub>2</sub> total), podran ser d'un groc més intens i poden tenir matisos daurats.

**Fase olfactiva:** net, afruitat i/o floral, amb presència d'aromes provinents de l'envelliment en fusta.

**Fase gustativa:** franc, net, amb un bon equilibri i persistent en boca.

Els vins blancs tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim d'11 % vol.

##### **VI BLANC BRISAT**

**Fase visual:** límpid, amb tonalitats que poden anar del groc intens a l'ataronjat-ambarí.

**Fase olfactiva:** net, amb aromes afruitades i/o florals i pot tenir notes vegetals i/o herbàcies.

**Fase gustativa:** franc, net, amb bon equilibri d'acidesa i amb possibilitats de tenir notes lleugerament amargues i/o tànniques.

L'elaboració del vi blanc brisat es realitzarà a partir de les varietats de raïm blanc que estableix el punt 6 d'aquest plec. S'obtindrà per fermentació alcohòlica del most de raïm amb la totalitat de

## PLEC DE CONDICIONS

### DOP EMPORDÀ

---

les seves pel·lofes, polpes i llavors i, eventualment, les rapes, fins, com a mínim, la fi de la fermentació alcohòlica.

#### **VI ROSAT**

**Fase visual:** límpid, amb tonalitats que van del rosa pàl·lid fins al color cirera, i permet els colors violacis intensos, així com el de pell de ceba.

En el cas que estiguin elaborats sense sulfits ( $\leq 10$  mg/l SO<sub>2</sub> total), podran, a més, tenir matisos ataronjats.

**Fase olfactiva:** net, amb presència d'aromes florals i/o afruitades.

**Fase gustativa:** franc, net, fresc, amb un bon equilibri d'acidesa.

#### **VI ROSAT FERMENTAT I/O ENVELLIT, TOTALMENT O PARCIALMENT, EN RECIPIENTS DE FUSTA.**

**Fase visual:** límpid, tonalitats que van del rosa pàl·lid fins al color cirera, també permet els colors violacis intensos i accepta una tonalitat més ataronjada, sense perdre els tons vermells.

**Fase olfactiva:** net, afruitat i/o floral, amb presència d'aromes que provenen de l'envelliment en fusta.

**Fase gustativa:** franc, net, amb bon equilibri i persistent en boca.

Els vins rosats tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim o igual a 11 % vol.

#### **VI NEGRE**

**Fase visual:** límpid, de tonalitat vermella i/o vermella violàcia a morat intens.

**Fase olfactiva:** net, afruitat i amb bona intensitat.

**Fase gustativa:** franc, net i equilibrat.

#### **VI NEGRE FERMENTAT I/O ENVELLIT, TOTALMENT O PARCIALMENT, EN RECIPIENTS DE FUSTA**

**Fase visual:** límpid, de tonalitat vermella i/o vermella violàcia o amb possibilitat de matisos color teula.

**Fase olfactiva:** net, intens, amb notes afruitades i aromes que provenen de l'envelliment en fusta.

**Fase gustativa:** franc, net, amb bona estructura, equilibrat i persistent en boca, saborós, tànnic i intens.

Els vins negres tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 12 % vol.

Per als vins blancs, rosats i negres de criaça, el grau alcohòlic volumètric adquirit mínim s'incrementarà un 1 % vol. respecte als valors establerts per a cada tipus de vi.

#### **2- Categoria: VI D'AGULLA**

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

---

**Fase visual:** límpid; lleuger despreniment de bombolla petita; color groc pàl·lid amb matisos verdosos per als vins blancs, rosat per als rosats, i vermell o vermell-violaci per als negres.

Els vins d'agulla blancs, elaborats amb garnatxa vermella i/o varietats negres, podran ser d'un groc més intens i poden tenir matisos rosats i/o grisosos.

**Fase olfactiva:** afruitat i/o floral, net, franc i de bona intensitat.

**Fase gustativa:** franc, net, fresc, equilibrat i amb bona integració del carbònic.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 9,5 % vol. i màxim de 13 % vol.

El vi d'agulla és el vi obtingut de les varietats de raïm establertes en el punt 6 d'aquest plec, elaborat segons el seu procediment, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic en dissolució amb una sobrepressió no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar mesurat a 20 °C.

### **3- Categoria: VI ESCUMÓS DE QUALITAT**

**Fase visual:** límpid, despreniment continu i persistent de bombolles petites, color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses fins al groc intens i rosades per als escumosos rosats.

Els vins escumosos de qualitat elaborats amb garnatxa roja i/o varietats negres podran ser d'un groc intens i poden tenir matisos rosats i/o grisosos.

**Fase olfactiva:** net, afruitat i/o floral, amb bona intensitat i amb aromes provinents de l'envelliment en ampolla.

**Fase gustativa:** franc, net, equilibrat i amb una bona integració del carbònic.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 10,50 % vol. i màxim de 13 % vol.

Els vins escumosos de qualitat són vins elaborats seguint el mètode tradicional.

L'elaboració del vi base per a vi escumós de qualitat es realitzarà a partir de les varietats de raïm que estableix el punt 6 d'aquest plec, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 9,5 % vol.

Els vins escumosos de qualitat, per ser comercialitzats sota l'empara de la DOP Empordà, hauran de romandre un mínim de nou mesos al celler en contacte amb les seves mares i a la mateixa ampolla on s'ha dut a terme la segona fermentació.

### **4- Categoria: VI ESCUMÓS**

**Fase visual:** límpid, despreniment continu i persistent de bombolles petites, color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses fins al groc intens i rosades per als escumosos rosats.

Els vins escumosos amb garnatxa roja i/o varietats negres podran ser d'un groc intens i poden tenir matisos rosats i/o grisosos.

**Fase olfactiva:** net, afruitat i/o floral, amb bona intensitat i amb aromes provinents de l'envelliment en ampolla.

**Fase gustativa:** franc, net, equilibrat i amb una bona integració del carbònic.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 10,50 % vol. i màxim de 13,5 % vol.

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

---

L'elaboració del vi base per a vi escumós es realitzarà a partir de les varietats de raïm que estableix el punt 6 d'aquest plec, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 9 % vol.

Els vins escumosos, per ser comercialitzats sota l'empareda de la DOP Empordà, hauran de romandre un mínim de nou mesos al celler en contacte amb les seves mares i a la mateixa ampolla on s'ha dut a terme la segona fermentació.

Així mateix, es pot utilitzar el mètode d'elaboració anomenat *ancestral* quan, durant tot el procés d'elaboració del vi escumós, fermenten únicament els sucres provinents del mateix raïm que conté el vi base, finalitza la fermentació a l'ampolla i no s'afegeix, en cap cas, sucre exogen.

### **5- Categoria: VINS DE LICOR**

#### **VI MISTELA BLANCA DE L'EMPORDÀ**

**Fase visual:** límpid, tonalitats que van des del groc pàl·lid fins a l'ambre.

**Fase olfactiva:** net, amb bona intensitat, amb aromes florals i/o afruitats i/o de fruits secs.

**Fase gustativa:** franc, net dolç i equilibrat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 18 % vol.

Vins de licor elaborats a partir de raïm de varietats blanques relacionades al punt 6 d'aquest plec, que en la seva elaboració se separa el most flor amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13 % vol. per afegir tot seguit alcohol vínic fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 18 % vol.

#### **VI MISTELA NEGRA DE L'EMPORDÀ**

**Fase visual:** límpid, tonalitats vermelles i/o vermelles violàcies de bona intensitat.

**Fase olfactiva:** net, amb bona intensitat i afruitat.

**Fase gustativa:** franc, net, dolç i equilibrat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 20 % vol.

L'elaboració dels vins de licor anomenats *mistela negra* es realitzarà a partir de les varietats negres relacionades en el punt 6, que hauran de tenir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13 % vol. Es macera el raïm i abans o després de separar els sòlids, sense que s'hagi iniciat la fermentació, s'afegeix alcohol vínic fins a assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit igual o superior a 15 % vol. i màxim de 20 % vol.

#### **VI GARNATXA DE L'EMPORDÀ**

**Fase visual:** límpid, tonalitats de color ambre de més o menys intensitat segons el seu grau d'envelliment si procedeix de varietats blanques. Podrà tenir tonalitats des del color robí fins al caoba o teula si procedeix de varietats negres.

**Fase olfactiva:** net, intens, amb fruita madura i/o pansificada i aromes provinents del seu envelliment.

**Fase gustativa:** franc, net, dolç, complex, equilibrat i persistent.

## PLEC DE CONDICIONS DOP EMPORDÀ

---

Vins de licor elaborats amb raïms madurs, com a mínim amb un 90 % de les varietats garnatxa blanca, roja, negra o peluda, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 14 % vol. Un cop obtingut el most, es deixa fermentar fins a adquirir un grau alcohòlic volumètric mínim de 5 % vol. Seguidament, s'adoba el most parcialment fermentat amb alcohol vínic fins a assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 20 % vol. Seguint el sistema tradicional, en el procés d'elaboració, es podrà concentrar el most per aplicació directa de calor.

Per ser comercialitzada com a *Garnatxa de l'Empordà* haurà de tenir com a mínim un temps de maduració o envelliment de dos anys.

### VI MOSCATELL DE L'EMPORDÀ

**Fase visual:** límpid, tonalitats que van des del groc pàl·lid, amb possibles matisos verdosos, a l'ambre.

**Fase olfactiva:** net, d'intensitat alta i aromes pròpies de la varietat.

**Fase gustativa:** franc, net, dolç, vellutat, gust intens i persistent, que correspon a la varietat de la qual procedeix.

Vins de licor elaborats amb raïms sobremadurats, dels quals com a mínim un 90 % vingui de les varietats moscatell d'Alexandria i/o moscatell de gra menut, amb un grau alcohòlic volumètric en potència mínim de 13 % vol. Durant la seva elaboració, es paralitzarà la fermentació mitjançant l'addició d'alcohol vínic per obtenir un producte amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 18 % vol.

### VI DOLÇ DE L'EMPORDÀ

**Fase visual:** límpid, color que coincideix amb les varietats de raïm de les quals procedeix, que van des del blanc daurat al caoba vermellós.

**Fase olfactiva:** net, amb aromes de fruita madura i/o pansificada.

**Fase gustativa:** franc, net, dolç, equilibrat i persistent.

Vi elaborat amb raïms de les varietats descrites al punt 6, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13 % vol., fermentat parcialment i adobat amb alcohol vínic per obtenir un producte amb un grau volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 22 % vol.

### VI RANCI DE L'EMPORDÀ

**Fase visual:** límpid, tonalitats que van del groc or vell fins al caoba, de més o menys intensitat segons el grau d'envelliment.

**Fase olfactiva:** notes oxidatives i aromes de mel i/o espècies i/o fruits torrats.

**Fase gustativa:** potent, complex, més o menys dolç segons el contingut de sucres.

El ranci és el vi obtingut per via oxidativa de les varietats de raïm recomanades en el punt 6 d'aquest plec de condicions, amb un grau volumètric natural mínim de 14 % vol.

El procés oxidatiu s'haurà de realitzar durant un mínim de 2 anys, en envasos de fusta i/o de vidre, i admetre, durant l'envelliment oxidatiu, el procés conegut com a *a sol i serena*.

## PLEC DE CONDICIONS

### DOP EMPORDÀ

---

Si s'utilitza, per al procés oxidatiu, un envàs de fusta, el sistema tradicional de soleres; el temps d'envelliment serà la mitjana de les diferents fraccions, que hauran de complir el període mínim de 2 anys.

Durant el procés d'elaboració, es podrà afegir, si cal, alcohol vínic per aconseguir la graduació desitjada.

#### **6- Categoria: VI DE RAÏMS SOBREMADURATS**

**Fase visual:** tonalitats que van del groc a l'ambre.

**Fase olfactiva:** intensitat aromàtica alta, que recorda la fruita madura i/o deshidratada i als fruits secs.

**Fase gustativa:** franc, net, dolç, untuós, complex i de final llarg.

Vins de qualitat, tradicionals, elaborats amb raïms de les varietats descrites al punt 6 d'aquest plec, sobremadurats fins a assolir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 18 % vol. El vi obtingut tindrà un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 12 % vol.

#### **GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT:**

Tipus de vi	Grau alcohòlic (% vol.)
Vi blanc	≥ 11,00
Vi rosat	≥ 11,00
Vi negre	≥ 12,00
Vi d'agulla	10,50 - 13,00
Vi escumós de qualitat	10,50 - 13,50
Vi escumós	10,50 - 13,50
Garnatxa de l'Empordà	15,00 - 20,00
Moscatell de l'Empordà	15,00 - 18,00
Mistela blanca	15,00 - 18,00
Mistela negra	15,00 - 20,00
Vi de raïms sobremadurats	≥ 12,00
Vi dolç	15,00 - 22,00
Vi ranci	15,00 - 22,00

#### **GRAU ALCOHÒLIC TOTAL:**

Tipus de vi	Grau alcohòlic total mínim
Vi blanc	11,00
Vi rosat	11,00
Vi negre	12,00
Vi d'agulla	10,50
Vi escumós de qualitat	10,50
Vi escumós	10,50
Garnatxa de l'Empordà	20,50
Moscatell de l'Empordà	20,50

## PLEC DE CONDICIONS DOP EMPORDÀ

---

Mistela blanca	26,00
Mistela negra	26,00
Vi de raïms sobremadurats	16,00
Vi dolç	17,50
Vi ranci	17,50

El grau alcohòlic s'expressa en % vol.

### **SUCRES TOTALS EXPRESSATS EN GLUCOSA + FRUCTOSA:**

Vi escumós i vi escumós de qualitat	Brut nature: inferior a 3 g/l
	Extrabrut: entre 0 i 6 g/l
	Brut: inferior a 12 g/l
	Extrasec: entre 12 i 17 g/l
	Sec: entre 17 i 32 g/l
	Semisec: entre 32 i 50 g/l
Vins diferents dels escumosos	Dolç: superior a 50 g/l
	Sec $\leq 4$
	Semisec $4 \leq 12$
	Semidolç $12 \leq 45$
	Dolç $\geq 45$

### **ACIDESA TOTAL, EXPRESSADA EN ÀCID TARTÀRIC:**

Per als vins tranquils blancs, rosats i negres, l'acidesa total ha de tenir un valor mínim de 4 g/l, expressada en àcid tartàric.

Per a vins escumosos, vins escumosos de qualitat i els vins d'agulla, l'acidesa ha de tenir un valor mínim de 5 g/l, expressada en àcid tartàric.

Per a vins de licor, no hi ha límit legal.

### **ACIDESA VOLÀTIL, EXPRESSADA EN ÀCID ACÈTIC:**

Per a vins de campanya, l'acidesa volàtil ha de tenir un valor màxim de 0,8 g/l, expressats en àcid acètic.

Per a vins negres envellits, es podrà superar, aquest valor 0,80 g/l, en 0,06 g/l per cada grau que excedeixi de 12 i any d'envelliment, fins a un màxim d'1,10 g/l.

En el cas dels vins de licor i els vins sobremadurats, que hagin envellit pel mètode oxidatiu, el límit serà de 2,10 g/l.

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

### **DIÒXID DE SOFRE TOTAL:**

	Vi contingut en sucre < 5 g/l	Vi contingut en sucre ≥ 5 g/l
<b>Tipus de vi</b>	<b>Diòxid de sofre total (mg/l) *</b>	<b>Diòxid de sofre total (mg/l) *</b>
Vi blanc	≤ 200	≤ 250
Vi rosat	≤ 200	≤ 250
Vi negre	≤ 150	≤ 200
Vi escumós de qualitat	≤ 185	≤ 185
Vi escumós	≤ 185	≤ 185
Vi de licor	≤ 150	≤ 200
Vi de raïm sobremadurat	≤ 150	≤ 200

### **DIÒXID DE CARBONI**

Vi escumós de qualitat: conservat a una temperatura de 20 °C en envasos tancats, assolirà una sobrepressió, deguda al diòxid de carboni dissolt, igual o superior a 3,5 bar.

Vi escumós: conservat a una temperatura de 20 °C en envasos tancats, assolirà una sobrepressió, deguda al diòxid de carboni dissolt, igual o superior a 3 bar.

Vi d'agulla: conservat a una temperatura de 20 °C en envasos tancats, assolirà una sobrepressió, deguda al diòxid de carboni endogen dissolt, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

## **3. Pràctiques enològiques**

### **3.1. Pràctiques de cultiu**

Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals perquè tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, seran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a obtenir un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

La formació del cep i la seva conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins, i es podrà efectuar la formació tradicional en vas o formació en emparat.

La pràctica de regatge es podrà dur a terme únicament amb l'objectiu de millorar la qualitat del raïm, en les circumstàncies en què el règim hídric de les parcel·les i les condicions ecològiques de la vinya no permetin assolir el nivell òptim de qualitat, i s'haurà de vetllar perquè les produccions i els rendiments que se n'obtinguin s'ajustin al que preveu aquest reglament. L'òrgan de gestió de la denominació d'origen podrà rebutjar una parcel·la concreta si considera que el regatge perjudica la qualitat o pot causar l'incompliment de la normativa.

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

---

### 3.2. Verema

La verema es realitzarà amb la màxima atenció i es dedicarà, exclusivament, a l'elaboració de vins protegits, amb raïm sa i amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior a l'11,5 % vol. per al raïm destinat a l'elaboració de vi negre, i a 10,5 % per al raïm destinat a l'elaboració de vi blanc i rosat. Aquesta graduació alcohòlica volumètrica natural mínima serà de 9,5 % vol. quan el raïm es destini a l'elaboració de vins d'agulla o vins escumosos de qualitat emparats per la Denominació d'Origen Protegida.

### 3.3. Mètodes d'obtenció

Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsatge del most, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i l'envelliment del vi, tendiran a obtenir productes de màxima qualitat i tipicitat, i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la Denominació d'Origen Protegida Empordà.

La transformació del raïm en most i del most en vi apte per a ser qualificat amb la Denominació d'Origen Protegida Empordà, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellament i l'etiquetatge, es realitzaran per separat dels productes que no corresponguin a l'esmentada condició i en instal·lacions inscrites al Registre de cellers.

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la separació de la brisa, de manera que el rendiment no sigui superior a 74 litres de most o de vi amb les seves mares per cada 100 kg de verema.

En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits, tant blancs com negres i rosats, s'hauran d'utilitzar les varietats *Vitis vinifera*, relacionades en el punt 6 d'aquest plec. Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran, en cap cas, ser destinades a l'elaboració de vins protegits.

## 4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Empordà està constituïda per les parcel·les de vinya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen a continuació, amb la qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació d'Origen Protegida.

#### Alt Empordà:

Agullana

Avinyonet de Puigventós

Biure

Boadella i les Escaules

Cabanes

Cadaqués

Cantallops

Capmany

Cistella

Colera

Darnius

Espolla

Figueres

Garriguella

la Jonquera

Llançà

Llers

Masarac

Mollet de Peralada

Palau-saverdera

Pau

Pedret i Marzà Peralada

Pont de Molins

Portbou

Port de la Selva

Rabós

Roses

# PLEC DE CONDICIONS

## DOP EMPORDÀ

### 5. Rendiment màxim

Sant Climent Sescebes

Selva de Mar

Terrades

Vilafant

Vilajuïga

Vilamaniscle

Vilanant

#### Baix Empordà:

Begur

Bellcaire d'Empordà

Calonge

Castell-Platja d'Aro

Corçà

Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Forallac

la Bisbal d'Empordà

Mont-ras

Palafrugell

Palamós

Palau-sator

Pals

Regencós

Sant Feliu de Guíxols

Santa Cristina d'Aro

Torrent

Torroella de Montgrí

Ullà

Vall-llobrega

L'aptitud del raïm destinat a l'elaboració dels productes descrits en aquest plec està determinada per una producció màxima admesa per hectàrea de 12.000 quilograms per a les varietats blanques i 10.000 quilograms per a les varietats negres. La producció màxima admesa per hectàrea en vi acabat és de 84,00 hectolitres per a varietats blanques i 70,00 hectolitres per a varietats negres. El raïm que procedeixi de parcel·les, el rendiment de les quals sigui superior al límit autoritzat, no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per aquesta Denominació d'Origen Protegit.

### 6. Varietats viníferes

L'elaboració de vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de *Vitis vinifera* autoritzades i recomanades, relacionades a continuació:

#### **Blanques recomanades:**

Garnatxa blanca o lledoner blanc

Garnatxa roja o lledoner roig

Carinyena blanca o carignan blanche

Macabeu, viura

Moscatell d'Alexandria

#### **Negres recomanades:**

Carinyena negra o samsó

Garnatxa negra o lledoner negre

#### **Blanques autoritzades:**

Chardonnay

Gewürztraminer

Malvasia

Moscatell de gra petit

Picapoll blanc

Sauvignon blanc

Xarel·lo

#### **Negres autoritzades:**

Cabernet sauvignon

Cabernet franc

Merlot

Monastrell

Ull de llebre

Syrah

Garnatxa peluda o lledoner pelut

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

### 7. Vincle amb la zona geogràfica

#### 7.1. Geomorfologia i sòls

La zona de producció de la DO Empordà engloba un total de 55 municipis, distribuïts en dues comarques: 35 municipis de l'Alt Empordà i 20 municipis del Baix Empordà, que es delimiten en dues zones separades geogràficament.

La zona de producció de l'Alt Empordà es troba a l'extrem nord-oriental de Catalunya, abrigada a la falda de les serres de Rodes i de les Alberes, en un arc que va des del Cap de Creus a l'anomenada Garrotxa d'Empordà. Limita, per tant, amb els Pirineus, al nord; amb el Mediterrani, a llevant, i amb la plana pròpiament dita, a migdia.

La zona de producció del Baix Empordà es troba delimitada, al nord, pel massís del Montgrí; al sud-oest, pel massís de les Gavarres, que forma una plana costanera amb el massís de Begur, i a l'est, pel Mediterrani.

El relleu de l'Empordà està caracteritzat per la barrera muntanyosa dels Pirineus, que el tanca pel nord i nord-oest, amb altituds que s'acosten als 1500 m. Pel sud, el massís de les Gavarres dona lloc a uns relleus més suaus, que arriben al punt més alt a 535 m, però que ajuden a tancar la depressió de l'Empordà.

La DOP Empordà presenta una gran heterogeneïtat de terrenys, que majoritàriament són de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica, idonis per a la producció de vins d'elevada qualitat. Generalment, són àcids i estan situats des de nivell del mar fins a un màxim de 260 m d'altitud.

Resulta necessari distingir les zones de la plana empordanesa, on predominen els sòls de naturalesa al·luvial, de les zones de muntanya i les planes de muntanya, on els sòls són granítics i sorrencs, altres de llicorella i pissarra, amb alguns nuclis calcaris.

#### 7.2. Climatologia

El tret climàtic més característic i que afecta els cultius és el fort vent del nord, anomenat tramuntana, que bufa amb ratxes que sovint superen els 120 quilòmetres per hora i que té uns efectes molt beneficiosos per al bon estat sanitari de la vinya.

Els hiverns són suaus, amb poques gelades, i els estius, calorosos, temperats per les brises marines. La temperatura mitjana anual està compresa entre els 14 i els 16 °C. La pluviometria se situa al voltant dels 600 litres anuals. Pel que fa a la temperatura i a la insolació, la zona empordanesa se situa a la regió III de la classificació Winkler i Amerine, fet que la fa idònia per al cultiu de varietats de cicle mitjà i llarg, i extraordinària per a l'elaboració de vins dolços naturals.

En conjunt, el clima resulta molt favorable per al bon desenvolupament vegetatiu de la vinya destinada a la producció de vins de qualitat.

#### 7.3. Història i cultura

La cultura del vi i el coneixement del comerç del producte de la vinya arriba a Catalunya, aproximadament, al segle VI aC gràcies a la més important colònia grega del país, Empúries, ciutat que, passats els segles, donarà nom a tota la comarca de l'Empordà. Tot i que és sabut que, abans

## PLEC DE CONDICIONS

---

### DOP EMPORDÀ

de l'arribada de la civilització hel·lènica, els pobles indígenes (indigetes) ja elaboraven vi a partir de raïms silvestres. Gràcies al comerç amb els pobles fenicis i a l'arribada primer de grecs i després de l'Imperi Romà, la cultura del vi va créixer i es va consolidar definitivament a la zona. Quatre segles més tard del primer assentament colonial, ja hi ha constància arqueològica i documental que testifica que els vins dels territoris d'*Emporiae* i d'altres regions de la zona tarraconense són coneguts als mercats interiors, en altres províncies de l'Imperi Romà i a la mateixa metròpoli.

Després de la caiguda de l'Imperi Romà, i ja al final de l'alta edat mitjana, quan les vinyes creixen a recer d'abadies i monestirs, a l'Empordà, els monjos benedictins dels monestirs de Sant Pere de Rodes, Sant Quirze de Colera, Sant Miquel de Cuixà o Santa Maria de Vilabertran, consten com a propietaris d'extensions importants de vinya empordanesa, regides per contractes de cens amb els pagesos locals. La figura del monjo cellerer, la segona més important dins de la jerarquia monacal després de l'abat, era el mestre en l'art de cultivar la vinya i produir el preciós vi, entre altres tasques. Aquesta figura no només guiava i dirigia els processos vitivinícoles, sinó que també seleccionava les terres més apropiades per plantar i el tipus de raïm a cultivar. No és un monjo de l'orde de Sant Benet, sinó Eiximenis, un monjo franciscà, el que ens parla, ja al segle XIV, en el seu llibre *Terç de lo crestià*, del vi empordanès elaborat amb raïm monestrell. En tot cas, el saber cultural agrícola i, en concret, el vitivinícola es concentra en aquests nuclis de poder i domini durant tota l'edat mitjana, essent a l'Empordà de notable importància per la quantitat de monestirs existents.

Als segles XVIII i XIX, la vinya posa en evidència la seva capacitat colonitzadora i simbolitza l'impuls agrícola, traduït en un important creixement demogràfic en la seva zona de conreu i la conformació d'un paisatge propi de xiprers, tanques, barraques i bancals de pedra seca. La plaga de la fil·loxera, que apareix primer a França, coincideix amb l'època de més bonança per raons econòmiques evidents, sobretot per la proximitat amb el territori veí afectat, la manca de raïm del qual provoca una exportació, mai viscuda abans, del vi empordanès, fins que el 1879, en una vinya de Rabós d'Empordà, abans que en cap altra vinya catalana, apareix el primer atac de la fil·loxera i arruïna totalment aquest període pròsper dels vins empordanesos. La represa serà dura; mai més recuperarà la terra que havia ocupat abans de la plaga.

L'inici del moviment dels cellers cooperatius, impulsat per la mancomunitat primer i, després, per la Generalitat republicana, al voltant del 1930, obre una nova etapa que va permetre sumar esforços per a la millora de la qualitat en el procés d'elaboració del vi, construint nous cellers i millorant el sistema de comercialització. Igualment, la iniciativa privada se suma, ben aviat, a aquests esforços i el vi de qualitat de l'Empordà comença a ser conegut i apreciat en molts mercats.

El 1975 va quedar definida la DOP Empordà-Costa Brava per als vins empordanesos, fet que va contribuir al reconeixement oficial que aquesta zona vinícola va assolir, després de molts anys, uns nivells de prestigi i de qualitat suficients per competir al mercat amb vins d'altres procedències. Aquesta era una vella aspiració dels viticultors de la comarca que van iniciar la tramitació de la DO a inicis dels anys seixanta. Va ser decisiva per a l'obtenció d'aquesta situació legal, la ferma voluntat d'elaboradors i envasadors.

Passades les dues primeres dècades del segle XXI i entrant amb força, voluntat, coneixement i la capacitat d'avaluar, gestionar i millorar el llegat rebut, una nova generació de viticultors, enòlegs, en definitiva, persones compromeses amb la vitivinicultura de l'Empordà i amb la seva forma pròpia i tradicional de treballar i d'expressar el fruit del territori (tenint en compte les seves zones vinícoles i escollint les varietats més adequades com ja feien els monjos benedictins), s'obren camí posant-se al capdavant dels seus cellers i vinyes per continuar treballant en harmonia i fidelitat amb més de 2500 anys d'història de la vinya de l'Empordà.

## PLEC DE CONDICIONS

---

### DOP EMPORDÀ

#### 7.4. Relació entre les característiques de la zona geogràfica i el producte

Hi ha una clara relació entre la vinya cultivada a la zona geogràfica de l'Empordà i els anys de treball humà i de fixació nominal d'algunes varietats. És a dir, la manera com s'anomenen les varietats històriques més fortament vinculades al territori empordanès. Així doncs, trobem el nom de *lledoner negre* per referir-se a la garnatxa negra, això manifesta els centenars d'anys que fa que es cultiva a l'Empordà i la seva adaptació geogràfica, que la fan una varietat autòctona i que adopta característiques pròpies. En aquest sentit, també es recull el nom de *lledoner roig* per designar una garnatxa roja pròpia de l'Empordà i amb trets diferenciats respecte a la garnatxa grisa cultivada a la Catalunya del Nord.

La zona geogràfica on està situada la Denominació d'Origen Protegida Empordà gaudeix d'unes particularitats que donen als vins un marcat caràcter propi. L'efecte termoregulador del mar Mediterrani fa que a la zona de producció que es troba més a prop del litoral s'evitin les baixades de temperatura excessives a l'hivern, i a l'estiu, gràcies al règim de brises, aporti humitat a la vinya, idònia per al seu desenvolupament. D'altra banda, s'evita una pujada pronunciada de les temperatures.

En canvi, a la zona de producció que està situada més a l'interior, aquest efecte no és tan perceptible i el contrast tèrmic entre el dia i la nit afavoreix l'acumulació i el contingut de polifenols i compostos volàtils al raïm.

Les vinyes reben la forta influència del règim de vents que afecten l'Empordà, sobretot la tramuntana, de component nord. Aquest vent sec neutralitza els excessos d'humitat que es poden donar puntualment a les estacions més plujoses i evita que apareguin problemes fitosanitaris. D'aquesta manera, les vinyes i raïms es poden desenvolupar i complementen la maduració sense problemes amb un estat sanitari excel·lent fins a la seva recol·lecció.

Una característica de la DOP Empordà és que, en una àrea tan petita de terreny com és l'àmbit geogràfic delimitat, es concentren una gran tipologia de sòls, fet que succeeix en molt pocs indrets. Aquesta heterogeneïtat dona una amplada gamma de matisos en els vins que es produeixen, ben diferenciats segons el terreny d'on provenen, i confereix un gran ventall d'expressions i personalitat. En totes les categories de producte es poden trobar vins amb gran intensitat aromàtica, afruitats i/o florals, sobretot en els joves, una acidesa equilibrada i excel·lent càrrega polifenòlica, que es fa present també en els vins de llarg envelliment.

La major part de vinya es troba sobre sòls pobres i lleugers, els quals permeten un bon drenatge i són de naturalesa àcida o neutra. Cal diferenciar els que es troben en terrenys muntanyosos i els que estan situats a la plana.

Els que es troben en terrenys muntanyosos es poden dividir en tres grups:

Grup 1. - Sòls provinents de roques granítiques, localment amb gres superficial.

A l'extrem nord i al sud de la denominació, hi ha importants extensions *granatoides* d'origen igni. En aquestes roques es generen zones d'alteració (gres) que es troben ben desenvolupades a les zones més deprimides. A les parts altes, l'erosió dona lloc a relleus residuals amb formes bolars.

Grup 2. - Sòls provinents de roques de tipus pissarrós i esquistós.

També als dos extrems, nord i sud, de la denominació, afloren un conjunt de roques metamòrfiques formades durant el paleozoic. Es tracta, bàsicament, de pissarres, fil·lites i esquists que procedeixen de sèries sedimentàries pelítiques amb un metamorfisme de grau baix o mitjà. Poden presentar alteracions a les zones deprimides, que consisteixen en nivells argilosos amb fragments angulosos.

## PLEC DE CONDICIONS

---

### DOP EMPORDÀ

Grup 3. - Sòls de grava, sorra i argila amb còdols.

Els dipòsits col·luvials estan generats per processos de disgregació de les roques i transport curt al peu dels vessants. Els dipòsits de ventalls al·luvials es formen per processos torrencials, en els quals hi ha un canvi de pendent. En conjunt, els dos tipus de dipòsits presenten una morfologia suaument inclinada que uneix els relleus muntanyosos amb les zones planes. Estan constituïts per materials detrítics, sorres, graves, i argiles amb còdols, que segons la seva antiguitat tenen un grau de cementació més alt.

Cal destacar que els vins procedents de les zones muntanyoses dels grups 1 i 3 expressen una major tensió, major acidesa i menor intensitat polifenòlica que els vins tranquils de qualitat que provenen de terrenys muntanyosos del grup 2, que ofereixen un contingut d'alcohol alt, són estructurats i d'alta intensitat polifenòlica. Aquests, majoritàriament, es dediquen a vins negres de llarg envelliment que resulten minerals i especiats, vins blancs de llarga durada que són de graduació mitjana i llaminers, així com vins de licor de raïms lleugerament sobremadurats, com la garnatxa i el moscatell d'Empordà.

Els terrenys que es troben a la plana, els podem dividir en 2 grups, que són de tipus sedimentari de característiques al·luvials.

Grup 1. - Sòls provinents de roques sedimentàries de gra fi, margues i lutites.

Provenen de roques sedimentàries originades al neogen o paleogen, constituïdes per material de gra fi: margues, lutites i argiles. Corresponen, també, al farciment de la fossa de l'Empordà, poden donar relleus suaus. Aquests materials són poc coherents o solen presentar nivells d'alteració.

Grup 2. - Sòls provinents de roques sedimentàries de gra gran, conglomerats i gresos.

Provenen de roques originades a finals del terciari (neogen), però, en aquest cas, estan constituïdes per materials de gra gran: conglomerats i gresos, amb intercalacions de nivells fins. Corresponen al farciment de la fossa de l'Empordà, amb relleus suaus i localment nivells d'alteració.

Els vins tranquils, els vins base per fer escumosos de qualitat o els vins d'agulla, elaborats en aquests terrenys de la plana, mostren unes característiques que els fan lleugers, balsàmics i sedosos... S'elaboren excel·lents blancs, rosats i negres joves, amb una bona relació acidesa i equilibri, són afruitats i frescos.

Els productors de la zona, coneixedors de les característiques de cada tipus de terreny, han après a complementar els seus vins procedents de raïm de parcel·les situades en els diferents tipus de sòls. Aquests vins han fet enriquir la gastronomia de l'Empordà, ja que casen perfectament amb la cuina mediterrània.

També s'elaboren vins d'agulla i escumosos de qualitat amb el mètode tradicional o ancestral des del primer quart del segle passat, i que van tenir una especial difusió i rellevància a la dècada dels setanta. Molt apreciats pel turisme que visita les nostres comarques.

La DOP Empordà també es caracteritza per la seva gamma de vins de licor i vins de raïms sobremadurats, productes molt arrelats a la zona. Des de temps immemorials, les garnatxes i els moscatells de l'Empordà són reconeguts arreu del territori. S'elaboren amb les varietats autòctones, que estan adaptades a la perfecció als terrenys i al clima. La garnatxa d'Empordà és el producte més representatiu, ja que hi ha escrits que l'anomenen i que es remunten a l'època medieval. S'elaboren amb raïm de vinyes velles, que produeixen poc rendiment, i deixen madurar el raïm al cep fins a la sobremaduració. El vi se sol criar amb el sistema de soleres. Hi ha soleres datades amb més d'un segle, ja que aquest vi no ha faltat mai als cellers de les cases empordaneses, utilitzat com a vi per acompanyar les postres o com a aperitiu.

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

També s'elaboren les misteles, en les quals s'expressen els sabors i aromes varietals, i són un tipus de producte estès i tradicional en tot l'arc mediterrani.

### 8. Disposicions aplicables

#### 8. 1. - Àmbit de protecció de la DOP

L'empara de la DOP Empordà queda reservada als vins que compleixin els requisits que estableix aquest plec de condicions i, en conseqüència, en podran fer ús les persones físiques o jurídiques que ho sol·licitin i compleixin el contingut de l'esmentat plec, amb l'excepció que se'ls imposi com a sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.

El nom de la DOP Empordà és un bé de domini públic i no pot ser objecte d'alienació ni gravamen.

Queda prohibit l'ús, en altres vins, dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els emparats, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest plec de condicions, encara que vagin precedits dels termes *tipus*, *estil*, *cep*, *embotellat a*, *amb celler a* i altres expressions anàlogues.

#### 8. 2. - Presentació i etiquetatge dels productes

- Els vins designats amb la menció *vi novell*, únicament, es podran comercialitzar amb la indicació de l'any de la collita a l'etiqueta, i s'embotellaran abans del 31 de gener de la campanya que el raïm hagi estat veremat i podran expedir-se a partir de la data del mes de novembre que s'acordi.
- Els vins designats amb la menció *vi jove*, únicament, podran comercialitzar-se amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita. S'embotellaran durant l'any en què el raïm ha estat veremat.

Les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

- Podran utilitzar el terme *vi de guarda*, els vins l'envelliment dels quals es realitzi durant un període mínim de dotze mesos en botes de fusta de roure.

Les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

- Per poder utilitzar el terme *criança*, el procés d'envelliment serà:

Per als vins negres, la durada mínima del procés d'envelliment serà de 24 mesos, amb una permanència mínima de 6 mesos en botes de fusta de roure.

Per als vins blancs i rosats, la durada d'aquest procés no serà inferior a 18 mesos, amb una permanència mínima de 6 mesos en botes de fusta de roure.

Les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

## PLEC DE CONDICIONS

---

### DOP EMPORDÀ

- Per poder fer constar el terme *reserva*, el procés d'envelliment serà el següent:

Per als vins negres, la durada d'aquest procés no serà inferior a 36 mesos, amb una permanència mínima de 12 mesos en bota de fusta de roure i la resta en ampolla.

Per als vins blancs i rosats, la durada d'aquest procés no serà inferior a 24 mesos, com a mínim, amb una permanència mínima de 6 mesos en bota de fusta de roure i la resta en ampolla.

Per als vins escumosos, la durada d'aquest procés, des del moment del tiratge fins al degollament, no serà inferior a 15 mesos.

Les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

- Per a la utilització del terme *gran reserva*, el procés d'envelliment serà el següent:

Els vins negres hauran de realitzar un període mínim de criaça de 60 mesos, dels quals almenys 18 mesos hauran de romandre en bota de fusta de roure i la resta en ampolla.

Per als vins blancs i rosats, la durada d'aquest procés serà, com a mínim, de 48 mesos, amb un envelliment en botes de fusta de roure, com a mínim, de 6 mesos i la resta en ampolla.

Per als vins escumosos, la durada d'aquest procés, des del moment del tiratge fins al degollament, no serà inferior a 30 mesos.

Les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

En tots els processos d'envelliment descrits, les botes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

L'envelliment del vi de licor garnatxa d'Empordà es realitzarà en medi oxidatiu, en envasos de diferents capacitats, i es podran utilitzar els termes següents en funció de la seva durada:

Per utilitzar el terme *criança*, la durada de l'envelliment serà de 3 anys, amb una permanència mínima d'1 any en envàs de fusta de roure d'una capacitat inferior o igual a 330 litres.

Per utilitzar el terme *reserva*, la durada de l'envelliment serà de 5 anys, amb una permanència mínima de 4 anys en l'envàs de fusta de roure d'una capacitat inferior o igual a 330 litres.

Per utilitzar el terme *gran reserva*, la durada de l'envelliment serà de 8 anys, amb una permanència mínima de 6 anys en l'envàs de fusta de roure d'una capacitat inferior o igual a 330 litres.

Per utilitzar el terme *vella reserva*, la durada de l'envelliment serà superior a 10 anys en envàs de fusta de roure d'una capacitat inferior o igual a 330 litres.

Per utilitzar el terme *solera*, l'envelliment del vi de licor garnatxa d'Empordà es realitzarà en botes, amb el sistema de soleres, es computarà com a temps d'envelliment la mitjana de temps envellit

## PLEC DE CONDICIONS

---

### DOP EMPORDÀ

de la suma de les fraccions, que haurà de ser com a mínim de 2 anys. No es podrà fer ús dels termes d'envelliment indicats en els paràgrafs anteriors.

En el cas dels rancis, quan s'esmenti el temps d'envelliment, significarà la mitjana de les fraccions que el componguin.

Es podrà utilitzar l'expressió *fermentat en bota* sempre que la fermentació del vi hagi estat realitzada en recipients de fusta amb capacitat màxima de 600 litres.

Es podrà utilitzar la indicació *bota* sempre que s'indiqui, en les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos i/o anys que ha romàs en recipients de fusta, la capacitat màxima dels quals haurà de ser de 600 litres.

Es podrà utilitzar la indicació *roure* sempre que s'indiqui, en les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos o anys que ha romàs en recipients de fusta de roure, la capacitat màxima dels quals haurà de ser de 600 litres.

Els vins de licor garnatxa d'Empordà i moscatell d'Empordà es podran designar amb la menció de *vi dolç natural* quan procedixin de mosts amb una elevada riquesa de sucre, superior a 252 g/l.

El vi de licor garnatxa d'Empordà es podrà designar amb la menció *ambre* quan s'hagi elaborat a partir de la varietat de raïm garnatxa blanca i/o garnatxa roja, i es podrà designar *robí* quan procedeixi de raïm de la varietat garnatxa negra.

Es podrà anomenar *ranci dolç*, el ranci que superi una concentració de 45 g/l de sucres.

#### **Mencions obligatòries en l'etiquetatge**

A les etiquetes de vins embotellats figurarà obligatòriament, en el mateix camp visual de les mencions obligatòries i de manera destacada, la menció tradicional Denominació d'Origen Empordà. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Empordà serà de 4 mm i la meitat per a Denominació d'Origen, i s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.

Així mateix, a les etiquetes, hauran de constar les següents mencions obligatòries:

- El nom del municipi, referit a les dades relatives a l'embotellador o l'expedidor.
- El grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura *% vol.*
- Indicació, si cal, de l'existència de sulfits en el producte embotellat.
- El número d'inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- Si es vol indicar la raó social mitjançant un nom comercial, cal situar-lo en el mateix camp visual, i inscriure'l, a favor seu, prèviament, a l'Oficina Espanyola de Patents i Marques. Aquesta inscripció serà comunicada al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- El número de lot podrà situar-se fora del camp visual, on figurin les mencions obligatòries.
- En el cas dels vins escumosos de qualitat, serà obligatori que figuri al tap el nom de la Denominació d'Origen Empordà.

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

Podran constar les següents mencions facultatives:

- El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85 % o més d'aquesta varietat.
- El nom de les varietats, sempre que el vi mencionat procedeixi completament de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en la barreja.
- Embotellat a la propietat, quan el vi s'elabori exclusivament amb raïms veremats en vinyes que exploti el celler, i s'efectuï tota la vinificació a l'explotació.
- L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85 % o més de raïm recollit l'any que es preveu que consti en la designació.

Es recomana l'ús del terme *lledoner negre*, *lledoner roig*, *lledoner blanc* i *lledoner pelut* en l'etiquetatge de tots aquells vins que el continguin.

### **Distintiu de garantia**

Per tal de garantir la traçabilitat de totes les ampolles, s'hauran d'identificar de forma individual amb el segell que estableixi la Denominació d'Origen Protegida i amb un número individual únic per ampolla, que serà assignat en funció del lot de vi que el celler vulgui embotellar. Per a l'assignació de segells i/o numeracions serà preceptiu que el celler realitzi la corresponent sol·licitud i identifiqui la partida de vi i la marca comercial que s'utilitzarà, i adjunti certificació de l'anàlisi química i l'anàlisi organolèptica corresponent.

### **Envasament i/o embotellament**

L'embotellament dels vins emparats per la Denominació d'Origen Empordà haurà de ser realitzat als cellers embotelladors inscrits.

L'envasament o embotellament dels vins es realitzarà també dins de la zona geogràfica delimitada al punt 4, en instal·lacions inscrites al Registre d'Embotelladors i Envasadors de la Denominació d'Origen Protegida, per poder garantir el control de la traçabilitat i la preservació de la qualitat i evitar transports innecessaris.

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida, únicament, podran circular pels cellers inscrits i expedir-se per aquests cellers en envasos que no perjudiquin la qualitat i que estiguin prèviament aprovats.

Els envasos hauran de ser preferentment ampolles de vidre. Per a qualsevol altre tipus d'envàs, es requerirà l'aprovació prèvia abans de la seva utilització. La capacitat dels envasos s'haurà d'aprovar prèviament, i el seu tancament es realitzarà de manera que es garanteixi la qualitat del producte envasat, utilitzant, preferentment, taps de suro natural.

### **Mencions tradicionals**

- denominació d'origen
- criança
- reserva
- gran reserva
- ranci
- vi dolç natural
- solera

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

### 8. 3. – Registres

La DOP Empordà tindrà els registres següents:

#### 1. - Registre de viticultors

Al Registre de viticultors, s'inscriuran totes les persones físiques o jurídiques titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona geogràfica descrita a l'apartat 4, i plantacions amb les varietats de raïm classificades a l'apartat 6.

#### 2. - Registre de cellers, que comptarà amb les seccions següents:

- Cellers d'elaboració: s'hauran d'inscriure els cellers situats a la zona de producció en la qual s'hagi decidit vinificar raïm o most procedent de les vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguin optar a la DOP Empordà i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.
- Cellers d'emmagatzematge: s'hauran d'inscriure els cellers situats a la zona de producció que no disposin de planta pròpia d'elaboració i es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la DOP Empordà.
- Cellers d'envelliment: s'hauran d'inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a l'envelliment de vins de la DOP. Els locals i cellers inscrits destinats a l'envelliment hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any, i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més d'altres requisits determinats per la normativa vigent.
- Cellers d'embotelladors i envasadors: s'hauran d'inscriure els cellers que estiguin situats a la zona de producció, que es dediquin a l'activitat d'embotellament o envasament i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la DOP, amb el número d'embotellador de la seva propietat.

## 9. Comprovacions

### 9.1 Entitat de certificació

L'autoritat de control competent encarrega la verificació del compliment dels paràmetres establerts en el present Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Empordà a:

Consorci d'Inspecció i Control  
Plaça Àgora, 2-3  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)  
Telèfon: (34) 93 890 02 11  
Fax: (34) 93 817 56 55  
Correu electrònic: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat  
Pàgina web: www.consorciinspecciocontrol.cat

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

I podrà autoritzar qualsevol empresa, entitat o persona, que en el futur estigui legitimada per l'autoritat mateixa, a desenvolupar aquests treballs de control. En aquest cas, l'operador, prèviament, haurà de notificar, a la DO, l'empresa i la data d'auditoria.

### 9.2 Tasques relatives a la comprovació

#### 9.2.1 Abast de les comprovacions

Amb la finalitat de verificar el compliment de cadascuna de les condicions descrites en aquest plec, les comprovacions es realitzaran a les instal·lacions de l'operador, sobre aquestes i sobre els productes emparats per la DOP Empordà, i s'inclouran totes les fases del procés: començant per la vinya; l'elaboració; l'emmagatzematge i l'envelliment; l'envasament, i acabant amb l'etiquetatge.

L'operador haurà de poder acreditar, documentalment, el compliment de les característiques detallades i exigides en aquest plec de condicions.

#### 9.2.2 Metodologia

Les comprovacions es duran a terme segons el procediment de certificació de productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida Empordà, el qual estarà a disposició dels operadors. Aquest procediment de certificació comprèn les fases següents:

1. Planificació de l'auditoria. Aquesta fase s'inicia a petició de l'operador i implica l'avaluació per part de l'entitat de certificació.
2. Realització de l'auditoria. En aquesta fase, l'equip auditor verificarà el compliment del plec, efectuarà la presa de mostres de producte, valorarà el compliment de cada requisit. Finalment, l'entitat de certificació emetrà un informe d'auditoria que inclourà, si escau, les desviacions detectades durant el procés de certificació. En cas que això passi, s'emetrà un informe de no conformitat per a cadascuna d'elles i s'informarà l'operador del termini que té per comunicar les accions correctores de cadascuna de les no conformitats.
3. Concessió del certificat. Un cop revisat l'informe d'auditoria i, si escau, les accions correctores proposades per a cadascuna de les no conformitats, l'entitat de certificació procedirà a la concessió i/o manteniment de la certificació, a la suspensió temporal de la certificació o a la suspensió definitiva de la certificació, d'acord amb el document de tractament de les desviacions detectades durant el procés de certificació.

Seguint el procediment de certificació, es duran a terme les comprovacions següents:

- Informació general de l'operador: raó social, persona de contacte i instal·lacions. De manera sistemàtica:
  - o Certificat de la inscripció de l'operador i les instal·lacions als registres de la DOP
  - o Certificat de la inscripció de l'operador i les instal·lacions al Registre d'indústries agràries i, si escau, al Registre d'envasadors i al CAE:
- Productes abast de la certificació. De manera sistemàtica:
  - o Relació de productes on es detalli: la denominació comercial i/o marca registrada; la DOP; la categoria del producte; els termes relatius a l'elaboració i/o

# PLEC DE CONDICIONS

---

## DOP EMPORDÀ

envelliments que han estat utilitzats en la realització del producte; la designació de la/les varietat/s, i el volum de producció anual.

- Productes qualificats. De manera sistemàtica:
  - o Relació de partides de productes que han estat sotmeses al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
  - o Relació de titulars i de parcel·les de vinya dels quals procedeix la producció de raïm.
- Instal·lacions de l'operador. Comprovació sistemàtica del compliment dels requisits previstos en el plec pel que fa a les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, envelliment i/o envasament.
- Control dels productes amb la comprovació de registres i documents que evidencin el compliment del plec. Per mostreig:
  - o Relació de pesades de raïm
  - o Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes
  - o Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control
  - o Separació de processos i coexistència de productes.
  - o Rendiments de transformació
  - o Qualificació de partides, incloent:
    - Butlletí emès per un laboratori oficial, acreditat a la Norma EN 17025, que reculli els paràmetres analítics descrits a l'apartat 2 d'aquest plec.
    - Informe organolèptic emès pel Comitè de Tast de la Denominació d'Origen Protegida Empordà, que englobi l'aspecte visual, l'aroma i el gust del producte.
  - o Retolació i designació de productes al celler
  - o Mètodes d'elaboració i pràctiques enològiques
  - o Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment
  - o Aforament
  - o Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats.

Presentació i etiquetatge dels productes:

De manera sistemàtica:

- o Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control
- o Comprovació del compliment de la normativa d'etiquetatge que s'aplica als productes vitivinícoles

Per mostreig:

- o Elements d'envasament
- o Ús del distintiu de garantia numerat en envasos i correspondència amb la partida i/o lot qualificat

## **PLEC DE CONDICIONS**

---

### **DOP EMPORDÀ**

Aquesta comprovació periòdica, per a la concessió i/o manteniment de la vigència de la certificació, s'haurà de realitzar de forma sistemàtica a tots els operadors, i es durà a terme, almenys, una vegada a l'any.