

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

Objecte

Constitueix l'objecte del present Plec de Condicions el conjunt de normes, característiques i especificacions que han de regir els productes elaborats, envellits i embotellats sota l'empara de la Denominació d'Origen Protegida Empordà.

Definicions

Denominació d'Origen Protegida: Indicació geogràfica aplicada a un producte, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment i exclusivament al medi geogràfic en el qual es produeix, transforma i elabora.

Operadors: persones físiques o jurídiques titulars d'empreses inscrites als registres del Consell Regulador continguts al punt 8.3. d'aquest plec.

Plec de condicions: document normatiu de caràcter tècnic que determina els requisits de producció, elaboració, transformació i comercialització que han de complir els vins per poder tenir dret a la protecció de la denominació d'origen protegida.

Organisme de certificació: organisme independent autoritzat en base al compliment dels criteris generals internacionalment admesos pel funcionament dels organismes que realitzen certificació, de conformitat a la norma UNE-EN 45011 o aquella que la substitueixi.

Qualificació: control de les característiques fisicoquímiques i organolèptiques que caracteritzen els productes protegits d'un lot o partida de producte que implica l'acreditació dels demés requisits descrits en aquest plec.

1. Nom protegit

Els noms protegits per aquest plec de condicions són "Empordà" i "EMPORDÀ".

El nom "Empordà", "EMPORDÀ" queda reservat als vins que compleixin els requisits que estableix 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 i embotellats, 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.

Fase olfactiva: net, amb aromes primaris i de bona intensitat.

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

VI BLANC FERMENTAT EN BARRICA SOBRE LIES

Fase visual: límpid, tonalitats grogues de mitja intensitat, amb possibles matisos verdosos.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

Fase olfactiva: net, afruitat, amb presència d'aromes secundaris provinents de la seva elaboració en fusta.

Fase gustativa: franc, net, equilibrat, ple, untuós, rodó i persistent en boca.

VI BLANC CRIAT EN FUSTA

Fase visual: límpid, amb tonalitats grogues, sense arribar al to daurat.

Fase olfactiva: net, afruitat, amb aromes provinents de la fusta i aromes secundaris.

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

Els vins blancs tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11% vol, màxim 15% vol.

VI ROSAT

Fase visual: límpid, tonalitats del rosa suau fins al color cirera, evitant els colors violacis intensos.

Fase olfactiva: net, amb presència d'aromes primaris, florals i/o afruitats.

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

VI ROSAT FERMENTAT EN FUSTA

Fase visual: límpid, tonalitats del rosa suau fins al color cirera pà·lid, evitant els colors violacis intensos.

Fase olfactiva: : net, afruitat, intens en aromes que recorden la fruita vermella.

Fase gustativa: franc, net, afruitat, carnós, fresc i equilibrat.

VI ROSAT CRIAT EN FUSTA

Fase visual: límpid, tonalitats del rosa suau fins al color cirera, evitant els colors violacis intensos, i acceptant una tonalitat més ataronjada, sense perdre els tons vermells.

Fase olfactiva: net, afruitat, amb presència d'aromes secundaris provinents de la seva cria en fusta.

Fase gustativa: franc, net, equilibrat, ple, rodó, especiat i persistent en boca.

Els vins rosats tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol, màxim 15% vol.

VI NEGRE

Fase visual: límpid, de tonalitat vermella violàcia a morat intens.

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

Fase gustativa: franc, net, equilibrat, tànnic, afruitat i persistent.

VI NEGRE FERMENTAT EN FUSTA

Fase visual: límpid, de tonalitat vermella-violàcia de diferents intensitats.

Fase olfactiva: net, intens i amb notes afruitades, equilibrades amb els aromes que proporciona la fusta.

Fase gustativa: franc, net, suau, amb bona estructura, equilibrat amb aromes que recorden la fruita madura.

VI NEGRE CRIAT EN FUSTA

Fase visual: límpid, de tonalitat vermella violàcia amb matisos color teula segons el seu grau d'envelliment, mantenint els tons vermells.

Fase olfactiva: net, intens, amb notes afruitades junt amb aromes balsàmiques i especiades pròpies de l'envelliment.

Fase gustativa: franc, suau, amb bona estructura, equilibrat, saborós tànnic i intens.

Els vins negres tindran un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol.

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

2- Categoria: VI D'AGULLA

Fase visual: lleuger despreniment de bombolla petita, color groc pà·lid amb matisos verdosos pels blancs, rosa pà·lid o lleugerament intens pels rosats, i vermell violaci pels negres.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

Fase olfactiva: afruïtat, amb aromes pròpies de cada varietat que componguin aquests vins.
Fase gustativa: fresc, equilibrat, afruïtat i bona integració del carbònic.

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

El vi d'agulla és el vi obtingut de les varietats de vinya 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: despreniment continu i persistent de bombolles petites, color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses, i rosades per els escumosos rosats.

Fase olfactiva: net i afruïtat, amb matisos de criaça per els envellits.

Fase gustativa: bon equilibri entre acidesa i sucres, gust intens amb una bona integració del carbònic.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10,50% vol, màxim 12,5% vol.

Els vins escumosos de qualitat són vins elaborats seguint el procediment tradicional en els cellers inscrits situats dins la zona de producció, a partir de raïms procedents de vinyes inscrites que compleixin, a més, la resta de requisits que estableix aquest Plec. L'elaboració del vi base per a vi escumós de qualitat es realitzarà a partir de les varietats de raïm blanques i negres 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 com a Empordà, hauran de romandre un mínim de nou mesos en el celler i tindran una graduació alcohòlica volumètrica adquirida d'un mínim de 10,5% vol i màxima de 12,5% vol. Abans de posar-los en circulació s'etiquetaran en el celler elaborador, i al tap hi figurarà el nom de la Denominació d'Origen Empordà.

4- Categoria: VINS DE LICOR VI MISTELA BLANCA DE L'EMPORDÀ

Fase visual: tonalitats que van des del groc pàl·lid fins a un lleuger matís daurat.

Fase olfactiva: net, amb bona intensitat, floral i/o afruïtada, pròpia de la varietat.

Fase gustativa: dolç, afruïtat, equilibrat i amb un bon post-gust.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 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 de raïm i seguidament es filtra el vi, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13% vol, per afegir-hi tot seguit alcohol vínic de primera qualitat i procedir a remoure'l un cop al dia durant una setmana fins obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 18% vol.

VI MISTELA NEGRA DE L'EMPORDÀ

Fase visual: tonalitats vermelles i violàcies de bona intensitat.

Fase olfactiva: net, amb bona intensitat, recordant els fruits vermells.

Fase gustativa: dolç, afruïtat, equilibrat, vellutat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

L'elaboració dels vins de licor denominats mistela negra es realitzarà a partir de les varietats negres relacionades al punt 6, les qual hauran de tenir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13% vol. Es macera el raïm xafat, amb la separació prèvia de la rapa, amb una mescla d'alcohol vínic de primera qualitat, i s'aireja dos cops al dia durant quinze dies per deixar inactius els llevats. Acabada la maceració se separen els sòlids amb una premsa fins assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit igual o superior a 15% vol i màxim de 20% vol.

VI GARNATXA DE L'EMPORDÀ

Fase visual: s'anomenarà Àmbar, quan procedeixi de la garnatxa blanca i/o roja, i els seus tons seran de color àmbar més o menys intens segons el seu grau d'envelliment. S'anomenarà Rubí, quan procedeixi de garnatxa negra, i els seus tons seran vermells i/o lleugerament violacis.

Fase olfactiva: net, intens amb càrrega de fruita madura.

Fase gustativa: dolç, amb gustos a fruita madura o pansificada, equilibrat i persistent.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

Vins de licor elaborats amb raïms sobremadurats, com a mínim en un 90% de la varietat garnatxa, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 14% vol. Després de separar la rapa i xafats, la pasta fermenta fins a adquirir un grau alcohòlic volumètric mínim de 5% vol. Seguidament se sagna, premsa, filtra i s'encapçala amb alcohol vínic de primera qualitat fins a arribar a 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 ebullició. Per ser comercialitzada com a Garnatxa de l'Empordà haurà de tenir com a mínim un temps de maduració o d'envelliment de 2 anys, exceptuant que vingui com a mínim en un 90% de les varietats garnatxa negra i/o garnatxa peluda.

VI MOSCATELL DE L'EMPORDÀ

Fase visual: tonalitats que van des del groc pàl·lid amb possible matisos verdosos a groc intens.

Fase olfactiva: net, intensitat alta, aromes propis de la varietat, persistent.

Fase gustativa: dolç, vellutat, gust intens corresponent a la varietat de la qual procedeix.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 18% vol.

Vins de licor elaborats amb raïms sobremadurats, com a mínim en un 90% de les varietats moscatell d'Alexandria o moscatell de gra petit, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13% vol. Durant la seva elaboració, es paralitzarà la fermentació mitjançant l'addició d'alcohol vínic de primera qualitat 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: color coincident 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, càlid i suau.

Fase gustativa: dolç, afruitat, carnós i amb una llarga intensitat gustativa que recorda la fruita madura.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 20% vol.

Vi elaborat amb raïms de les varietats descrites al punt 6 amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 13% vol., fermentat parcialment i encapçalat amb alcohol vínic de primera qualitat per obtenir un producte amb grau volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 20% vol.

5- Categoria: VI DE RAÏM SOBREMADURAT DE L'EMPORDÀ

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

Fase olfactiva: intensitat aromàtica alta, recordant la fruita madura, secada i fruits secs.

Fase gustativa: dolç, estructurat, recordant l'arrop, final llarg.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol., màxim 22% vol.

Vins de qualitats 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 15% vol.

GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT:

Tipus de Vi	Grau alcohòlic (%vol)
Vi blanc	11 - 15
Vi rosat	11,5 - 15
Vi negre	11,5 ≥
Vi d'Agulla	9,5 - 13
Vi Escumós de qualitat	10,5 - 12,5
Garnatxa d'Empordà	15 - 20

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

MoscateLL d'Empordà	15 - 18
Mistela Blanca	15 - 18
Mistela Negra	15 - 20
Vi de raïm Sobremadurat	15 - 22
Vi dolç d'Empordà	15 -20

GRAU ALCOHÒLIC TOTAL:

TIPUS DE VI	GRAU ALCOHOLIC TOTAL	
	MINIM	MAXIM
VI BLANC	11,20	18,70
VI ROSAT	11,70	18,70
VI NEGRE	11,70	18,70
VI D'AGULLA	9,70	16,70
VI ESCUMÓS DE QUALITAT	10,70	16,20
GARNATXA DE L'EMPORDÀ	20,60	28,10
MOSCATELL DE L'EMPORDÀ	23,40	28,60
MISTELA BLANCA	24,30	28,60
MISTELA NEGRE	24,30	30,60
VI DE RAÏM SOBREMADURAT	20,60	32,60
VI DOLÇ DE L'EMPORDÀ	20,60	30,00

El grau alcohòlic s'expressa en %vol.

SUCRES TOTALS EXPRESSATS EN GLUCOSA + FRUCTOSA:

Vi escumós de qualitat	Brut nature: inferior a 3 g/l
	Extra brut: entre 0 i 6 g/l
	Brut: inferior 12 g/l
	Extra sec: entre 12 i 17 g/l
	Sec: entre 17 i 32 g/l
	Semi sec: entre 32 i 50 g/l
	Dolç: superior a 50 g/l
Vins diferents als escumosos	Sec \leq 4
	Semisec $4 \leq 12$
	Semidolç $12 \leq 45$
	Dolç ≥ 45

ACIDESA TOTAL, EXPRESSADA EN ÀCID TARTÀRIC:

Vins blancs, rosats i negres: Valor mínim 4.5 g/l.
Per a vins de licor no hi ha límit legal.

ACIDESA VOLÀTIL, EXPRESSADA EN ÀCID ACÈTIC:

Tipus de Vi	Acidesa volàtil (g/l)
Vi blanc	< 0,60 (de campanya) / < 0,70 (criança)
Vi rosat	< 0,60 (de campanya) / < 0,70 (criança)
Vi negre	< 0,60 (de campanya) / < 0,70 (criança)*

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

*es podrà superar aquest 0,70g/l en 0,06g/l per cada grau que excedeixi d'11 i any d'envelliment, fins un màxim d'1,20 g/l.

DIÒXID DE SOFRE TOTAL:

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

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 bars.

Mencions i/o indicacions

Vi novell i vi jove

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 de la campanya i/o a partir del 20 de desembre de l'any en què el raïm ha estat veremat, segons s'acordi.

Mencions

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

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

Per als vins negres la durada mínima del procés d'envelliment serà de dos anys naturals amb una permanència mínima en envasos de fusta de roure de sis mesos.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a divuit mesos amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.

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 trenta-sis mesos, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de dotze mesos.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a vint-i-quatre mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.

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

Per als vins negres caldrà una permanència en bóta de fusta de roure de vint-i-quatre mesos, com a mínim, i un envelliment en ampolla de trenta-sis mesos, com a mínim.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés serà, com a mínim, de quaranta-vuit mesos, amb un envelliment en fusta de roure, com a mínim, de sis mesos.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

En tots els processos d'envelliment descrits les bótes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 1.000 litres.

L'envelliment del vi de licor Garnatxa d'Empordà es realitzarà en medi oxidatiu, en envasos de fusta de roure 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 tres anys, amb una permanència mínima d'un any en envàs de fusta de roure.

Per utilitzar el terme reserva, la durada de l'envelliment serà de cinc anys, amb una permanència mínima de quatre anys en l'envàs de fusta de roure.

Per utilitzar el terme gran reserva, la durada de l'envelliment serà de vuit anys, amb una permanència mínima de sis anys en l'envàs de fusta de roure.

Per utilitzar el terme vella reserva, la durada de l'envelliment serà superior a deu anys en envàs de fusta de roure.

Si l'envelliment del vi de licor Garnatxa d'Empordà es fa en bótes pel sistema de soleres com a mínim el promig haurà de tenir un envelliment de dos anys, no podent fer ús dels termes indicats d'envelliment.

Indicacions

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

Es podrà utilitzar la indicació bóta sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos i anys, el tipus de recipient de fusta en què ha estat, on la capacitat màxima haurà de ser de 330 litres.

Es podrà utilitzar la indicació roure sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos o anys, que ha estat en recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 330 litres.

Els vins de licor Garnatxa d'Empordà i Moscatell d'Empordà es designaran amb la menció de vi dolç natural quan procedeixin de mostos d'elevada riquesa en sucre, superior a 270 gr. per litre.

Els vins i vins de licor es designaran amb la menció ranci quan per les condicions particulars del seu envelliment hagin agafat el gust de ranci.

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

3. Pràctiques enològiques

3.1. Pràctiques de cultiu

Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals que tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per la seva vinificació, amb una densitat de plantació màxima de 6.500 ceps per hectàrea i una densitat mínima de 2.900 ceps per hectàrea.

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 espatllera, amb un límit màxim de càrrega de poda de 42.000 borrons per hectàrea.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

La pràctica de reg, que haurà de ser autoritzada, es podrà dur a terme únicament amb l'objecte de millorar la qualitat del raïm, el seu grau alcohòlic i la seva acidesa. Les parcel·les de vinya podran ser reequilibrades hídricament atenent tant les condicions hídriques del sòl com les condicions ecològiques de la vinya. En tot cas, no s'autoritzarà el reg després del verolament dels raïms.

3.2. Verema

La verema es realitzarà amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 10% vol. Aquesta graduació alcohòlica volumètrica natural mínima serà del 9% 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 premsat 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 Denominació d'Origen Protegida Empordà, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellat i l'etiquetat, es realitzaran per separat d'altres productes que no corresponguin a l'esmentada condició, i en instal·lacions inscrites al registre de cellers.

En la producció de most se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a la millora de la qualitat dels vins.

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seva separació de la brisa, de manera que el seu rendiment no sigui superior a 70 litres de most o de vi per cada 100 kg de verema.

En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits, tant blancs, com negres i rosats, s'hauran de fer servir les varietats *Vitis vinifera* relacionades al 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 qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació d'Origen Protegida.

Alt Empordà:

Agullana
Avinyonet del Puigventós
Biure
Boadella i les Escaules
Cabanès
Cadaqués
Cantallops
Capmany
Cistella
Colera
Darnius

Espolla
Figueres
Garriguella
La Jonquera
Llançà
Llers
Masarac
Mollet de Peralada
Palau-saverdera
Pau
Pedret i Marçà
Peralada

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

Pont de Molins
Portbou
Port de la Selva
Rabós
Roses
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

5. Rendiment màxim

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 kilograms per a les varietats blanques i 10.000 kilograms per a les varietats negres. En atenció al rendiment de transformació, la producció màxima admesa per hectàrea resultant és de 84 hectolitres per a varietats blanques i 70 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 Protegida.

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
Garnatxa roja
Macabeu o viura
Moscatell d'Alexandria

Blanques autoritzades:

Chardonnay
Gewurztraminer
Malvasia
Moscatell de gra petit
Picapoll blanc
Sauvignon blanc
Xarel·lo

Negres recomanades:

Samsó
Garnatxa negra

Negres autoritzades:

Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Merlot
Monastrell
Ull de llebre
Syrah
Garnatxa peluda

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

7. Vínacle amb la zona geogràfica

7.1. Geomorfologia i sòls

La zona de producció de la DO Empordà, situada a l'extrem nord-oriental de Catalunya, 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 arrecerada a la falda de les serres de Rodes i de les Alberes, en un arc que va des del Cap de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà. Limita, per tant, amb els Pirineus al nord, la Mediterrània per llevant i la plana pròpiament dita a migjorn.

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, per la Mediterrània.

El relleu de l'Empordà és 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 el 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 260m. d'altitud.

Cal distingir les zones de la plana empordanesa, on predominen els sòls de naturalesa al·luvial, de les zones de muntanya i a les faldes de muntanya, on els sòls són granítics i sorralencs, altres de llicorella i pissarra, amb alguns nuclis calcaris.

7.2. Climatologia

El tret climàtic més característic i que afecta els conreus 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 pel bon estat sanitari de la vinya.

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

En conjunt, el clima resulta molt favorable pel bon desenvolupament vegetatiu de la vinya destinada a la producció de vins de qualitat, sense les estridències dels vins meridionals.

7.3. Història i cultura

La cultura del vi i el coneixement del comerç del producte de la vinya arriba a Catalunya aproximadament al s. 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. Quatre segles més tard, ja hi ha constància arqueològica i documental que els vins dels territoris d'Emporiae i d'altres contrades de la Tarraconense són coneguts en els mercats interiors, en altres províncies de l'Imperi Romà i a la pròpia metròpoli.

A l'edat mitjana, quan les vinyes creixien a redós d'abadies i monestirs, les faldes de la muntanya de Rodes es van anar escalonant de feixes plantades de ceps tutelats pel monestir de Sant Pere de Rodes, en el qual sembla que va excel·lir en l'art de fer el vi el monjo cellerer Ramon Pere de Noves, a qui s'atribueix un tractat sobre aquesta matèria. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran consten també com a propietaris de vinyes a l'Empordà.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

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 feixes de pedra seca. La plaga de la fil·loxera, apareguda en una vinya de Rabós d'Empordà abans que en cap altra vinya catalana l'any 1879, arruïna totalment aquest període pròsper dels vins empordanesos. La represa és dura; mai més recupera 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 de 1930, obre una nova etapa que va permetre sumar esforços en 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 es suma ben aviat a aquests esforços i el vi de qualitat de l'Empordà comença a ésser conegut i apreciat en molts mercats.

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

La zona geogràfica on està situada la Denominació d'Origen Protegida Empordà és de clima mediterrani, la pluviometria es situa al voltant dels 600 mm anuals, té una temperatura mitjana anual compresa entre els 14°C i els 16°C, i gaudeix d'unes particularitats que donen als vins un marcat caràcter propi.

L'efecte termoregulador del mar Mediterrani fa que en 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, aportí humitat a la vinya, idònia pel seu desenvolupament. Per altra banda, s'evita una pujada pronunciada de les temperatures.

A la zona de producció que es troba situada més a l'interior, aquest efecte no és tant perceptible i el contrast tèrmic entre el dia i la nit afavoreix l'acumulació i el contingut de polifenols i compostos volàtils en el raïm.

Les vinyes reben la forta influència del règim de vents que afecten a l'Empordà, sobretot la Tramuntana, de component nord. Aquest vent, sec, neutralitza els excessos d'humitat, que es poden donar de manera puntual a les estacions més plujoses, evitant que es desenvolupin 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, s'hi concentra una gran tipologia de sòls, fet que es dona en molts pocs llocs. Aquesta heterogeneïtat dona una amplíssima gamma de matisos als vins que produeixen, ben diferenciats d'acord amb el terreny d'on provenen, conferint un gran ventall d'expressions i personalitat, on en totes les categories de producte s'hi 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 llarga criança.

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 més a la plana.

Es poden dividir els que es troben en terrenys muntanyosos en tres grups:

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

En l'extrem nord i al sud de la denominació s'hi localitzen importants extensions de granotoides, d'origen igni. En aquestes roques es generen zones d'alteració (sauló) que es troba ben desenvolupada en 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.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

També en els dos extrems nord i sud de la denominació hi afloren un conjunt de roques metamòrfiques formades durant el Paleozic. Es tracta bàsicament de pissarres, fil·lites i esquistes, procedents de sèries sedimentàries pelítiques amb un metamorfisme de grau baix o mig. Poden presentar alteracions en les zones deprimides, consistents en nivells argilosos amb fragments angulosos.

Grup 3.- Sòls de graves, sorres i argiles amb còdols.

Els dipòsits col·luvials estan generats per processos de disgregació de les roques i transport curt al peu de les vessants. Els dipòsits de ventalls al·luvials es formen per processos torrencials, on hi ha un canvi de pendent. En conjunt tots dos tipus de dipòsits presenten una morfologia suament 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.

Els vins tranquils de qualitat que provenen d'aquests terrenys muntanyosos tenen un contingut d'alcohol alt, són estructurats i polifenòlics. Aquests majoritàriament es dediquen a vins negres de llarga criança que resulten minerals i especiats, vins blancs de llarga durada que són de mitjana graduació i golosos, així com vins de licor de raïms lleugerament sobremadurats, com la Garnatxa i el Moscatell d'Empordà i el vi de licor de raïm sobremadurat.

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 en el Neogen o Paleogen, constituïdes per material de gra fi: margues, lutites i argiles. Corresponen també al rebliment 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 gros, conglomerats i gresos.

Provenen de roques originades a finals del terciari (Neogen), però en aquest cas constituïdes per materials de gra gros: conglomerats i gresos, amb intercalacions de nivells fins. Corresponen al rebliment 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, resulten més lleugers. 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 que dona 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 la zona, ja que mariden perfectament amb la cuina mediterrània.

Si ens remuntem als anys 70, els vins d'agulla que aquí s'elaboren han estat de sempre molt apreciats pel turisme que visita les nostres comarques. L'elaboració del vi escumós elaborat pel mètode tradicional, antigament anomenat xampany, ja era present en alguns cellers des del primer quart del segle passat.

La DOP Empordà també es caracteritza per la seva gamma de vins licor, producte molt arrelat 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. El cas de les Garnatxes d'Empordà és el producte més representatiu, ja que hi ha escrits que l'anomenen que es remunten a l'època medieval. S'elaboren amb raïm de vinyes velles, que produeixen poc rendiment, deixant madurar el raïm al cep fins la seva sobremaduració. El vi es sol criar pel sistema de soleres. Existeixen soleres datades amb més d'un segle, ja que aquest vi no ha faltat mai en els cellers de les cases empordaneses, utilitzat com a vi per acompanyar els postres o com aperitiu.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

També s'elaboren les misteles, on s'expressen els gustos i aromes varietals, essent 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 i les condicions 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 en" "amb celler en" i altres expressions anàlogues.

8.2. Presentació i etiquetatge dels productes

Mencions obligatòries en l'etiquetatge

A les etiquetes de vins embotellats hi 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 4mm. 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 hi haurà de constar:

1. El nom del municipi o el codi postal referit a les dades relatives a l'embotellador o l'expedidor.
2. El grau alcohòlic volumètric adquirit expressant en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.
3. Indicació, si s'escau, de l'existència de sulfits en el producte embotellat.
4. El número d'inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
5. Si es vol indicar el nom o la raó social mitjançant un nom comercial, cal situar-ho al mateix camp visual i inscriure'l, a favor seu i 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.
6. El número de lot podrà situar-se fora del camp visual on figurin les mencions obligatòries.
7. El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat.
8. El nom de fins a tres varietats sempre que el mencionat vi procedeixi en la seva totalitat de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en la mescla.
9. Si hi ha més de tres varietats podran ser mencionades fora del camp visual de les mencions obligatòries, sempre en ordre decreixent del seu percentatge en la mescla.
10. L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85% o més de raïm recollit en l'any que es preveu que conti en la designació.
11. Per a la designació dels vins amb el nom del viticultor o de la propietat, és necessari que el vi procedeixi de vinyes cultivades pel mateix viticultor o estiguin inscrites en la propietat i s'elaborin única i exclusivament de les seves produccions i en la propietat, respectivament.

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

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

l'assignació de segells i/o numeracions serà preceptiu que el celler faci la corresponent sol·licitud identificant la partida de vi i la marca comercial que s'utilitzarà, i adjuntant certificació de l'anàlisi química i l'anàlisi organolèptica corresponent.

Envasat i/o embotellat

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

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

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida únicament podran circular entre els cellers inscrits i ser expedits per aquests cellers en els tipus d'envasos que no en perjudiquin la qualitat i hauran de ser aprovats prèviament.

Els envasos hauran de ser preferentment ampolles de vidre. Qualsevol altre tipus d'envàs 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

8.3. Registres

La DOP Empordà tindrà els registre següents:

1.- Registre de viticultors

Al Registre de Viticultors s'inscriuran tots les persones físiques o jurídiques titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona geogràfica descrita en l'apartat 4 i plantades amb les varietats de raïm classificades en l'apartat 6.

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

- Cellers d'elaboració: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció en què s'hagi decidit vinificar únicament 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'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció els quals no disposin de planta pròpia d'elaboració, que es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la DOP Empordà.
- Cellers d'envelliment: s'han 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'han d'inscriure tots els que es trobin situats a la zona de producció i, amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellat o envasat i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la DOP.

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

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
C/ Mare Ràfols núm. 3, 1ª A
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)
Telèfon: (34) 93 817 56 55
Fax: (34) 93 817 56 55
Correu electrònic: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Pàgina web: www.consorciinspecciocontrol.cat

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 en les instal·lacions de l'operador, sobre elles i sobre els productes emparats per la DOP Empordà, incloent totes les fases del procés, iniciant-se a la vinya, elaboració, emmagatzematge i criaça, envasat i finalitzant 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

La comprovacions es portaran 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 compren les següents fases:

1. Planificació de l'auditoria. Aquesta fase s'inicia a instàncies 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 s'escau, les desviacions detectades durant el procés de certificació. En el cas que aquest fet es produeixi, s'emetrà un informe de no conformitat per cadascuna d'elles i s'informarà a l'operador del termini per comunicar les accions correctores per cadascuna de les no conformitats.
3. Concessió del certificat. Un cop revisat l'informe d'auditoria, i si s'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 portaran a terme les següents comprovacions:

- 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 en els registres de la DOP

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

- Certificat de la Inscripció de l'operador i les instal·lacions en els registres d'indústries agràries i si s'escau, en el registre d'envasadors i en el CAE.
- Productes abast de la certificació. De manera sistemàtica:
 - Relació de productes on es detalli: la denominació comercial i/o marca registrada, la DOP, el tipus de vi, els termes relatius a l'elaboració i/o envelliments que els caracteritzen, la designació de la/les varietat/s i el volum de producció anual.
- Productes qualificats. De manera sistemàtica:
 - Relació de partides de productes que han estat sotmeses al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
 - Relació de titulars i de parcel·les de vinya, dels quals procedeix la producció de raïm.
- Instal·lacions de l'operador. Comprovació sistemàtica dels compliment dels requisits previstos en el plec pel que fa les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, criaça i/o envasat.
- Control dels productes, amb la comprovació de registres i documents que donin evidències sobre el compliment del plec. Per mostreig:
 - Relació de pesades de raïm
 - Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes
 - Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control
 - Separació de processos i coexistència de productes.
 - Rendiments de transformació.
 - Qualificació de partides, incloent:
 - Butlletí emès per un laboratori oficial, preferentment, o acreditat en la Norma EN 17025 que reculli els paràmetres analítics descrits en 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.
 - Retolació i designació de productes en el celler
 - Mètodes d'elaboració i pràctiques enològiques
 - Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment
 - Aforament
 - Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats.
- Presentació i etiquetatge dels productes:
 - De manera sistemàtica:
 - Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control
 - Comprovació del compliment de la normativa d'etiquetatge que sigui d'aplicació als productes vitivinícoles

Per mostreig:

PLEC DE CONDICIONS DO EMPORDÀ

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

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, un cop a l'any.