

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

PDO-ES-A1548 v. 8/6/2022

Objeto

Constituye el objeto del presente Pliego de Condiciones el conjunto de normas, características y especificaciones que deben regir para los productos elaborados, envejecidos y embotellados bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Empordà.

Definiciones

Denominación de Origen Protegida: Indicación geográfica aplicada a un producto, la calidad del cual o sus características se deben fundamentalmente y exclusivamente al medio geográfico en el cual se produce, transforma y elabora.

Operadores: personas físicas o jurídicas titulares de empresas inscritas en los registros contenidos en el punto 8.3 de este pliego.

Pliego de condiciones: documento normativo de carácter técnico que determina los requisitos de producción, elaboración, transformación y comercialización que deben de cumplir los vinos para poder tener derecho al amparo de la denominación de origen protegida.

Organismo de certificación: organismo independiente autorizado en base al cumplimiento de los criterios generales internacionalmente admitidos para el funcionamiento de los organismos que realizan certificación, de conformidad a la norma UNE-EN 45011 o aquella que la sustituya.

Calificación: control de las características fisicoquímicas y organolépticas que caracterizan los productos protegidos de un lote o partida de producto que implica la acreditación de los demás otros requisitos descritos en este pliego.

1. Nombre protegido

El nombre protegido en este pliego de condiciones es "Empordà", "**EMPORDÀ**".

El nombre "Empordà", "**EMPORDÀ**" queda reservado en los vinos que cumplan los requisitos que se establecen en este Pliego de Condiciones.

2. Descripción de los productos

Los vinos, los vinos de licor, los vinos espumosos de calidad, los vinos de aguja y los vinos de uva sobremadurada, elaborados, ~~y embotellados,~~ y amparados por la Denominación de Origen Protegida Empordà, responderán a los tipos y las características siguientes:

1- Categoría: VINO

VINO BLANCO

Fase visual: límpido, tonalidad amarillo pálido con posibles matices verdosos.

En el caso que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades tintas podrán ser de un amarillo más intenso pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO_2 total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados.

Fase olfativa: límpido, con aromas afrutados y/o florales aromas primarios y de buena intensidad.

Fase gustativa: franco, límpido, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

~~VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SOBRE LIAS~~

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades amarillas de media intensidad, con posibles matices verdosos.
Fase olfativa: límpido, afrutado, con presencia de aromas secundarios provenientes de su elaboración en madera.
Fase gustativa: franco, límpido, equilibrado, lleno, untuoso, redondo y persistente en boca.

VINO BLANCO CRIADO EN BARRICA FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA

Fase visual: límpido, con tonalidades amarillas, ~~sin llegar al tono dorado.~~
En el caso de que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo mas intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.
En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO₂ total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados.
Fase olfativa: límpido, afrutado y/o floral, con presencia de aromas provenientes ~~de la de su envejecimiento en madera y aromas secundarios.~~
Fase gustativa: franco, límpido, con un buen equilibrio, sazonado y persistente en boca.

Los vinos blancos tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11% vol, ~~máximo 15% vol.~~

VINO BLANCO BRISADO

Fase visual: límpido, con tonalidades que pueden ir del amarillo intenso al anaranjado-ambarino.
Fase olfativa: límpido, con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas.
Fase gustativa: franco, límpido, con buen equilibrio de acidez y con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

La elaboración del vino blanco brisado se realizará a partir de las variedades de uva blanca que establece el punto 6 de este Pliego. Se obtendrá por fermentación alcohólica del mosto de uva con la totalidad de sus hollejos, pulpas y pepitas y, eventualmente, los escobajos, hasta como mínimo el fin de la fermentación alcohólica.

VINO ROSADO

Fase visual: límpido, con tonalidades que van del rosa pálido suave hasta el color cereza, ~~evitando los colores violáceos intensos. Permitiendo los colores violáceos intensos así como el de piel de cebolla.~~
En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO₂ total) podrán además tener matices anaranjados.
Fase olfativa: ~~neto~~ límpido, con presencia de aromas primarios, florales y/o afrutados.
Fase gustativa: franco, límpido, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

Fase visual: límpido, tonalidades del rosa suave hasta el color cereza pálido, ~~evitando los colores violáceos intensos.~~
Fase olfativa: límpido, afrutado, intenso en aromas que recuerdan a la fruta roja.
Fase gustativa: franco, límpido, afrutado, caroso, fresco y equilibrado.

VINO ROSADO CRIADO EN BARRICA VINO ROSADO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA.

Fase visual: límpido, tonalidades que van del rosa suave pálido hasta el color cereza, evitando permitiendo los colores violáceos intensos; y aceptando una tonalidad más anaranjada, sin perder los tonos rojos.

Formatat: Tipus de lletra: Negreta

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Fase olfativa: limpio, afrutado, y/o floral, con presencia de aromas ~~secundarios~~ provenientes de su envejecimiento ~~crianza~~ en madera.

Fase gustativa: franco, limpio, con buen equilibrio ~~equilibrado, lleno, redondo, sazonado~~ y persistente en boca.

Los vinos rosados tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo o igual a 11% vol.

~~Los vinos rosados tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol, máximo 15% vol.~~

VINO TINTO

Fase visual: límpido, de tonalidad roja y/o roja violácea a morado intenso.

Fase olfativa: limpio, agradable, afrutado y con buena intensidad.

Fase gustativa: franco, limpio, y equilibrado, ~~tánico, afrutado y persistente.~~

VINO TINTO FERMENTADO EN BARRICA

Fase visual: límpido, de tonalidad roja violácea de diferentes intensidades.

Fase olfativa: limpio, intenso y con notas afrutadas, ~~equilibradas con los aromas que proporciona la madera.~~

Fase gustativa: franco, limpio, suave, con buena estructura, ~~equilibrado con aromas que recuerdan a la fruta madura.~~

VINO TINTO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA CRIADO EN BARRICA

Fase visual: límpido, de tonalidad roja y/o roja violácea o con posibilidad de matices color teja, ~~según su grado de envejecimiento, manteniendo los tonos rojos.~~

Fase olfativa: limpio, intenso, con notas afrutadas y ~~junto con~~ aromas provenientes de su envejecimiento en madera, balsámicos y especiados propios del envejecimiento.

Fase gustativa: franco, limpio suave, con buena estructura, equilibrado y persistente en boca, sabroso tánico e intenso.

Los vinos tintos tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5% vol

Para los vinos blancos, rosados y negros de crianza, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo se incrementará en un 1% vol. respecto a los valores establecidos para cada tipo de vino.

2- Categoría: VINO DE AGUJA

Fase visual: límpido, ligero desprendimiento de burbuja pequeña, color amarillo pálido con matices verdosos para los vinos blancos; rosado pálido o ligeramente intenso para los rosados, y rojo o rojo violáceo para los tintos.

Los vinos de aguja blancos, elaborados con gamacha roja y/o variedades tintas, podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

Fase olfativa: afrutado y/o floral, limpio, franco y de buena intensidad, ~~con aromas propios de cada variedad con la que se elabore este vino.~~

Fase gustativa: franco, limpio, fresco, equilibrado, ~~afrutado~~ y con buena integración del carbónico.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 9,5% vol, máximo 13% vol.

El vino de aguja es el vino obtenido de las variedades de uva establecidas en el punto 6 de este Pliego, elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas desprende anhídrido

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior en 2,5 bar medido a 20°C.

3- Categoría: VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Fase visual: límpido, desprendimiento continuo y persistente de burbujas pequeñas, color amarillo pálido con tonalidades verdosas hasta el amarillo intenso, y rosadas para los espumosos rosados. Los vinos espumosos de calidad elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

Fase olfativa: limpio, y afrutado y/o floral, con buena intensidad y con aromas provenientes de su envejecimiento en botella, matices de crianza para los envejecidos.

Fase gustativa: franco, limpio, equilibrado y buen equilibrio entre acidez y azúcares, gusto intenso con una buena integración del carbónico.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,50% vol, máximo ~~13,2~~13,5% vol.

Los vinos espumosos de calidad son vinos elaborados siguiendo el método procedimiento Tradicional en las bodegas inscritas situadas dentro de la zona de producción, a partir de uvas procedentes de viñas inscritas que cumplan, además, el resto de requisitos que establece este Pliego. La elaboración del vino base para vino espumoso de calidad se realizará a partir de las variedades de uva blancas y tintas que establece el punto 6 de este Pliego, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 9,5% vol. Los vinos espumosos de calidad, para ser comercializados bajo el amparo de la DOP Empordà, deberán permanecer un mínimo de nueve meses en la bodega en contacto con sus lías y en la misma botella donde se ha llevado a cabo la segunda fermentación.

tendrán una graduación alcohólica volumétrica adquirida de un mínimo de 10,5% quiere y máxima de 12,5% quiere. Antes de ponerlos en circulación se etiquetarán en la bodega del elaborador, y en el tapón figurará el nombre de la Denominación de Origen Empordà.

4- Categoría: VINO ESPUMOSO

Fase visual: límpido, desprendimiento continuo y persistente de burbujas pequeñas, color amarillo pálido con tonalidades verdosas hasta el amarillo intenso y rosadas para los espumosos rosados.

Los vinos espumosos elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

Fase olfativa: limpio, afrutado y/o floral, con buena intensidad y con aromas provenientes de su envejecimiento en botella.

Fase gustativa: franco, limpio, equilibrado y con una buena integración del carbónico.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,50% vol, máximo 13,5% vol.

La elaboración del vino base para vino espumoso se realizará a partir de las variedades de uva que establece el punto 6 de este Pliego, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 9% vol. Los vinos espumosos, para ser comercializados bajo el amparo de la DOP Empordà, deberán permanecer un mínimo de nueve meses en la bodega en contacto con sus lías y en la misma botella donde se ha llevado a cabo la segunda fermentación.

Asimismo, puede utilizarse el método de elaboración denominado "Ancestral" cuando, durante todo el proceso de elaboración del vino espumoso, únicamente fermenten los azúcares provenientes de la propia uva que contiene el vino base, finalizando la fermentación en la botella y en ningún caso puede añadirse azúcar exógeno.

Formatat: Espanyol (Espanya)

Formatat: Espanyol (Espanya), No Marca

Formatat: Espanyol (Espanya)

Formatat: No Marca

Formatat: Espanyol (Espanya), No Marca

Formatat: Espanyol (Espanya)

Formatat: Espanyol (Espanya)

Formatat: català

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

54- Categoría: VINOS DE LICOR

VINO MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades que van desde el amarillo pálido hasta ~~un ligero matiz dorado~~ el ámbar.

Fase olfativa: ~~nete límpido~~, con buena intensidad, con aromas florales y/o afrutada, y/o de frutos secos propia de la variedad.

Fase gustativa: franco, límpido dulce y, ~~afrutada~~, equilibrado y con un buen post-gusto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 18% vol.

Vinos de licor elaborados a partir de uva de variedades blancas relacionadas al punto 6 de este Pliego, que en su elaboración se separa el mosto flor y seguidamente se filtra el vino, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 13% vol, para añadir acto seguido alcohol vínico de primera calidad y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 18% vol.

VINO MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades rojas y/o rojas-violáceas de buena intensidad.

Fase olfativa: ~~nete límpido~~, con buena intensidad, recordando a los frutos rojos y afrutado.

Fase gustativa: franco, límpido, dulce, afrutado, y equilibrado, atersipelado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.

La elaboración de los vinos de licor denominados mistela negra se realizará a partir de las variedades negras relacionadas en el punto 6, que deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 13% vol. Se macera la uva y antes o después de separar los sólidos, sin que se haya iniciado la fermentación, se añade alcohol vínico -estrajada, con la separación previa de la rapa, con una mezcla de alcohol vínico de primera calidad, y se airea dos veces al día durante quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol y máximo de 20% vol.

VINO GARNACHA DEL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades de color ámbar de mas o menos intensidad según su grado de envejecimiento si procede de variedades blancas. Podrá tener tonalidades des de color rubí hasta el caoba o teja si procede de variedades negras, se denominará Ámbar, cuando proceda de la garnacha blanca y/o roja, y sus tonos serán de color ámbar, más o menos intenso según su grado de envejecimiento. Se denominará Rubí, cuando proceda de garnacha tinta, y sus tonos serán rojos y/o ligeramente violáceos.

Fase olfativa: límpido, intenso, con carga de fruta madura y/o pasificada y aromas provenientes de su envejecimiento.

Fase gustativa: franco, límpido, dulce, complejo con gustos a fruta madura o pasificada, equilibrado y persistente.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.

Vinos de licor elaborados con uvas sobremaduras, como mínimo en un 90% de las variedades garnacha blanca, roja, negra o peluda, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol. Una vez obtenido el mosto, se deja fermentar. Después de separar la rapa y aplastados, la pasta fermenta -hasta adquirir un grado alcohólico volumétrico mínimo de 5% vol. Seguidamente se encabeza el mosto parcialmente fermentadoe sangra, prensa, filtra y se encabeza con alcohol vínico de primera calidad hasta llegar a alcanzar a un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 20% vol.

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Siguiendo el sistema tradicional, en el proceso de elaboración se podrá concentrar el mosto por ~~ebullición-aplicación directa de calor.~~

La Garnacha de Empordà se podrá designar con la mención de vino dulce natural, cuando procedan de mostos de elevada riqueza en azúcar, superior a 252 g/L.

Para ser comercializada como Garnacha del Empordà deberá tener como mínimo un tiempo de maduración o envejecimiento de 2 años, ~~-excepto si proviene como mínimo en un 90% de las variedades garnacha negra y/o garnacha peluda-~~.

VINO MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades que van desde el amarillo pálido con ~~posible matices verdes~~ posibles matices verdosos al ~~amarillo intenso ámbar.~~

Fase olfativa: límpido, de intensidad alta y, aromas propios de la variedad, ~~persistente.~~

Fase gustativa: franco, límpido, dulce, aterciopelado, gusto intenso y persistente, correspondiente a la variedad de la cual procede.

~~Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 18% vol.~~

Vinos de licor elaborados con uvas maduras, en el que como mínimo un 90% provenga de las variedades moscatel de Alejandría y/o moscatel de grano menudo, con un grado alcohólico volumétrico en potencia ~~-natural~~ mínimo de 13% vol. Durante su elaboración, se paralizará la fermentación mediante la adición de alcohol vínico ~~de primera calidad~~ para obtener un producto con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 18% vol.

El Moscatel de Empordà se podrá designar con la mención de vino dulce natural, cuando procedan de mostos de elevada riqueza en azúcar, superior a 252 g/L.

VINO DULCE DE EL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, color coincidente con las variedades de uva de las cuales procede, que van desde el blanco dorado al caoba rojizo.

Fase olfativa: ~~nete~~ límpido, con aromas de fruta madura, ~~y/o pasificada, cálido y suave.~~

Fase gustativa: franco, límpido, dulce, equilibrado y persistente.

~~afrutado, carnoso y con una larga intensidad gustativa que recuerda a la fruta madura.~~

~~Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 20% vol.~~

Vino elaborado con uvas de las variedades descritas al punto 6, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 13% vol., fermentado parcialmente y encabezado con alcohol vínico ~~de primera calidad~~ para obtener un producto con un grado volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de ~~22~~ 20% vol.

VINO RANCIO DE EL EMPORDÀ

Fase visual: límpido, tonalidades que van del amarillo oro viejo hasta el caoba, de ~~mas~~ más o menos intensidad según el grado de envejecimiento.

Fase olfativa: notas oxidativas y aromas de miel y/o especias y/o frutos tostados.

Fase gustativa: potente, complejo, más o menos dulce según el contenido en azúcares.

El rancio es el vino obtenido por vía oxidativa de las variedades de uva recomendadas en el punto 6 de este Pliego de Condiciones con un grado volumétrico natural mínimo de 14% vol.

Formatat: Tipus de lletra: Negreta

Formatat: Espanyol (Espanya)

Formatat: Espanyol (Espanya)

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

El proceso oxidativo se tendrá que realizar durante un tiempo mínimo de 2 años, en envases de madera y/o de cristal, admitiendo durante el envejecimiento oxidativo el proceso conocido como a sol y serena.

Si se utiliza para el proceso oxidativo un envase de madera el sistema tradicional de soleras, el tiempo de envejecimiento será la media de las diferentes fracciones, que tendrán que cumplir el período mínimo de 2 años.

Durante el proceso de elaboración se podrán añadir si hace falta alcohol vínico para conseguir la graduación deseada.

Se podrá nombrar rancio dulce, el rancio que supere una concentración de 45 g/L de azúcares.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol. i máximo 22% vol.

65- Categoría: VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Fase visual: tonalidades que van del amarillo al ámbar.

Fase olfativa: intensidad aromática alta, recordando a la fruta madura, y/o ~~seca deshidratada~~ y a los frutos secos.

Fase gustativa: franco, limpio, dulce, untuoso, complejo, estructurado, recordando al arropo, y de con final largo.

~~Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol., máximo 22% vol.~~

Vinos de calidad, tradicionales, elaborados con uvas de las variedades descritas en el punto 6 de este Pliego, sobremaduradas hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 18% vol. El vino obtenido tendrá un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 12,5% vol.

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO:

Tipo de Vino	Grado alcohólico (%vol)
Vino blanco	≥11,00 <u>≥11,00</u> 11-15
Vino rosado	≥11,00 <u>≥11,00</u> 11,5-15
Vino tinto	≥12,00 <u>≥12,00</u> 11,5
Vino de Aguja	10,50 - 13,00 <u>10,50 - 13,00</u> 9,5-13
Vino Espumoso de calidad	10,5 - 13,5 <u>10,5 - 13,5</u> 10,5-12,5
<u>Vino Espumoso</u>	<u>10,5 - 13,5</u>
Garnacha del Empordà	15,00 - 20,00 <u>15,00 - 20,00</u> 15-20
Moscatel del Empordà	15,00 - 18,00 <u>15,00 - 18,00</u> 15-18
Mistela Blanca del Empordà	15,00 - 18,00 <u>15,00 - 18,00</u> 15-18
Mistela Negra del Empordà	15,00 - 20,00 <u>15,00 - 20,00</u> 15-20
Vino de uvas Sobremaduradas	≥12,00 <u>≥12,00</u> 15-22
Vino dulce	15,00 - 22,00 <u>15,00 - 22,00</u> 15-20
<u>Vino Rancio</u>	<u>15,00 - 22,00</u>

GRADO ALCOHÓLICO TOTAL:

Tipo de Vino	Grado alcohólico total mínimo
Vino blanco	11,00

Taula formatada

**PLIEGO DE CONDICIONES
DOP EMPORDÀ**

Vino rosado	11,00
Vino tinto	12,00
Vino de Aquja	10,50
Vino Espumoso de calidad	10,50
Vino Espumoso	10,50
Garnacha del Empordà	20,50
Moscatel del Empordà	20,50
Mistela Blanca	26,00
Mistela Negra	26,00
Vino de uvas Sobremaduradas	16,00
Vino dulce	17,50
Vino Rancio	17,50

Formatat: No Marca

Taula formatada

Formatat: Tabulacions: 11,14 cm, Esquerra

El grado alcohólico se expresa en % vol.

AZÚCARES TOTALES EXPRESADOS EN GLUCOSA + FRUCTOSA:

Vino espumoso y vino espumoso de calidad	Brut nature: inferior a 3 gr/l
	Extra brut: entre 0 y 6 gr/l
	Brut: inferior 12 gr/l
	Extra seco: entre 12 y 17 gr/l
	Seco: entre 17 y 32 gr/l
	Semi seco: entre 32 y 50 gr/l
Vinos diferentes a los espumosos	Dulce: superior a 50 gr/l
	Seco ≤ 4
	Semiseco 4 ≤ 12
	Semidulce 12 ≤ 45
	Dulce ≥ 45

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO:

Para los vinos tranquilos blancos, rosados y tintos, la acidez total debe tener un valor mínimo de 4,0 g/L expresados en ácido tartárico.-

Para vinos espumosos, vinos espumosos de calidad y los vinos de aquja, la acidez debe ~~que~~ tener un valor mínimo de 5.0 g/L expresados en ácido tartárico.-

Vinos blancos, rosados y tintos: Valor mínimo 4.5-gr/l.

Para vinos de licor no hay límite legal.

ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO:

Para vinos de campaña la acidez volátil ~~debe tiene que~~ tener un valor máximo de 0,8 g/L expresados en ácido acético.

Para vinos blancos y rosados envejecidos se podrá superar este valor 0,80 g/L, en 0,06 g/L por cada grado que exceda de 12 y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1,08 g/L.

Para vinos tintos envejecidos se podrá superar este valor 0,80 g/L, en 0,06 g/L por cada grado que exceda de 12 y años de envejecimiento, hasta un máximo de 1,20 g/L.

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

En el caso de los vinos de licor y los vinos sobremadurados, que hayan envejecido por el método oxidativo, el límite será de 2,10 g/L. *se podrá superar este 0,70g/l en 0,06g/l por cada grado que exceda de 11, y año de envejecimiento, hasta un máximo d'1,20 g/l

DIÓXIDO DE AZUFRE TOTAL:

	Vino contenido en azúcar < 5 g/l	Vino contenido por el cual son contenidos en azúcar ≥ 5 gr/l
Tipo de Vino	Dióxido de azufre total (mg/l) *	Dióxido de azufre total (mg/l) *
Vino blanco	≤ 200	≤ 250
Vino rosado	≤ 200	≤ 250
Vino tinto	≤ 150	≤ 200
Vino espumoso de calidad	≤ 185	≤ 185
<u>Vino espumoso</u>	<u>≤ 185</u>	<u>≤ 185</u>
Vino de licor	≤ 150	≤ 200
<u>Vino de uva sobremadurada</u>	<u>≤ 150</u>	<u>≤ 200</u>

DIÓXIDO DE CARBONO

Vino espumoso de calidad: Conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanzará una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3.5 bares.

Vino espumoso: Conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanzará una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares.

Vino de aguja: Conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, alcanzará una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2.5 bares.

Menciones y/o indicaciones

Vino nuevo y vino joven

~~Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán antes del 31 de enero de la campaña que la uva haya sido vendimiada y podrán expedirse a partir de la fecha del mes de noviembre que se acuerde.~~

~~Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha. Se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según se acuerde.~~

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Menciones

~~Podrán utilizar el término vino de guarda los vinos cuyo envejecimiento se realice durante un periodo mínimo de doce meses en barricas de madera de roble.~~

~~Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será:~~

~~Para los vinos tintos la duración mínima del proceso de envejecimiento será de dos años naturales 24 meses con una permanencia mínima en envases de madera de roble de seis meses.~~

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a dieciocho 18 meses con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.~~

~~Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:~~

~~Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a treinta y seis meses 36, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de doce meses.~~

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a 24 veinticuatro meses, como mínimo, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.~~

~~Para los vinos espumosos la de este proceso, desde el momento del tiraje hasta el degüello, no será inferior a 15 meses.~~

~~Para la utilización del término grande reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:~~

~~Para los vinos tintos harán falta una permanencia en barrica de madera de roble de veinticuatro 60 meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de 18 treinta y seis meses, como mínimo.~~

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como a mínimo, de seis meses.~~

~~En todos los procesos de envejecimiento descritos las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 1.000 litros.~~

~~El envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà se realizará en medio oxidativo, en envases de madera de roble de diferentes capacidades, y se podrán utilizar los términos siguientes en función de su duración:~~

~~Para utilizar el término crianza, la duración del envejecimiento será de tres años, con una permanencia mínima de un año en envase de madera de roble.~~

~~Para utilizar el término reserva, la duración del envejecimiento será de cinco años, con una permanencia mínima de cuatro años en el envase de madera de roble.~~

~~Para utilizar el término gran reserva, la duración del envejecimiento será de ocho años, con una permanencia mínima de seis años en el envase de madera de roble.~~

~~Para utilizar el término vieja reserva, la duración del envejecimiento será superior a diez años en envase de madera de roble.~~

~~Si el envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà se hace en barricas por el sistema de soleras como mínimo la media tendrá que tener un envejecimiento de dos años, no pudiendo hacer uso de los términos indicados de envejecimiento.~~

término

Indicaciones

~~Se podrá utilizar la expresión fermentada en barrica siempre que la fermentación del vino haya sido realizada en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.~~

~~Se podrá utilizar la indicación barrica siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera, en el que ha permanecido, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 330 litros.~~

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

~~Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.~~

~~Los vinos de licor Garnacha de Empordà y Moscatel de Empordà se designarán con la mención de vino dulce natural cuando procedan de mostos de elevada riqueza en azúcar, superior a 270 gr. por litro.~~

~~Los vinos y vinos de licor se designarán con la mención rancio cuando por las condiciones particulares de su envejecimiento hayan adquirido el sabor a rancio.~~

~~El vino de licor Garnacha de Empordà se designará con la mención ámbar cuando se haya elaborado a partir de la variedad de uva garnacha blanca y/o garnacha roja, y se designará rubí cuando proceda de uva de la variedad garnacha tinta.~~

3. Prácticas enológicas

3.1. Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación, ~~con una densidad de plantación máxima de 6.500 cepas por hectárea y una densidad mínima de 2.900 cepas por hectárea.~~

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se podrá efectuar la formación tradicional en vaso o formación en espaldera, ~~con un límite máximo de carga de poda de 42.000 yemas por hectárea.~~

~~La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objetivo de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo como a las condiciones ecológicas de la viña. En todo caso, no se autorizará el riego después del envero de las uvas.~~

~~La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objetivo de mejorar la calidad de la uva, en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan alcanzar el nivel óptimo de calidad i se tendrá que velar porque las producciones i los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Reglamento. El órgano de gestión de la Denominación de Origen podrá rechazar una parcela concreta si considera que el riego perjudica a la calidad o puede causar el incumplimiento de la normativa.~~

3.2. Vendimia

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, ~~hecho~~ uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al ~~11,5%~~ 11,5% vol ~~para la uva destinada a la elaboración de vino tinto, y 10,5%vol para la uva destinada a la elaboración de vino blanco y rosado.~~ Esta graduación alcohólica volumétrica natural mínima será del 9,5% vol cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad amparados por la Denominación de Origen Protegida.

3.3. Métodos de obtención

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Protegida Empordà.

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino apto para ser calificado con Denominación de Origen Protegida Empordà, así como el almacenaje y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos que no correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en el registro de bodegas.

~~En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.~~

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 7074 litros de mosto o de vino con sus lías por cada 100 kg de vendimia.

En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos, tanto blancos, como tintos y rosados, se deberán utilizar las variedades *Vitis vinifera* relacionadas en el punto 6 de este Pliego. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Empordà está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican a continuación, con calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

Alt Empordà:

Agullana
Avinyonet del Puigventós
Biure
Boadella y las Escaules
Cabanès
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
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 y Sant Sadurní de l'Heura
Forallac
La Bisbal d'Empordà
Mont-ras
Palafrugell
Palamós
Palau-sator

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Pals	Torrent
Regencós	Torroella de Montgrí
Sant Feliu de Guíxols	Ullà
Santa Cristina d'Aro	Vall-llobrega

5. Rendimiento máximo

La aptitud de la uva destinada a la elaboración de los productos descritos en este pliego está determinada por una producción máxima admitida por hectárea de 12.000 kilogramos para las variedades blancas y 10.000 kilogramos para las variedades tintas. ~~En atención al rendimiento de transformación, la producción máxima admitida por hectárea en vino terminado resultante es de 84,00 hectolitros para variedades blancas y 70,00 hectolitros para variedades tintas.~~

La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen Protegida.

6. Variedades viníferas

La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *Vitis vinifera* autorizadas y recomendadas relacionadas a continuación:

Blancas recomendadas:

Garnacha blanca ~~o Lledoner blanc~~
Garnacha roja
Carignan blanche
Macabeo, Viura
Moscatel de Alejandría

Tintas recomendadas:

~~Cariñena tinta o Samsó~~
Garnacha tinta ~~o Lledoner Negre~~

Blancas autorizadas:

Chardonnay
Gewurztraminer
Malvasía
Moscatel de grano pequeño
Picapoll blanco
Sauvignon blanco
Xarelo

Tintas autorizadas:

Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Merlot
Monastrell
Ull de llebre
Syrah
Garnacha peluda ~~o Lledoner pelut~~

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Geomorfología y suelos

La zona de producción de la DO Empordà, ~~situada en el extremo norderoriental de Cataluña~~, engloba un total de 55 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 municipios del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà, que se delimitan en dos zonas separadas geográficamente.

La zona de producción del Alt Empordà se encuentra en el extremo norderoriental de Cataluña abrigada en la falda de las sierras de Rodes y de las Alberes, en un arco que va desde el Cap de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà. Limita, por tanto, con los Pirineos en el norte, el Mediterráneo por levante y la plana propiamente dicha al mediodía.

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

La zona de producción del Baix Empordà se encuentra delimitada en el norte por el macizo del Montgrí, en el suroeste por el macizo de las Gabarras, que forma una plana costera con el macizo de Begur, y al este, por el Mediterráneo.

El relieve del Empordà está caracterizado por la barrera montañosa de los Pirineos que lo cierra por el norte y noroeste, con altitudes que se acercan a los 1500 m. Por el sur, el macizo de las Gabarras da lugar a unos relieves más suaves, que llegan al punto más alto a 535 m, pero que ayudan a cerrar la depresión del Empordà.

La DOP Empordà presenta una gran heterogeneidad de terrenos, que mayoritariamente son de textura arenosa y pobres en materia orgánica, idóneos para la producción de vinos de elevada calidad. Generalmente son ácidos y están situados desde nivel del mar hasta un máximo de 260 m. de altitud.

Resulta necesario distinguir las zonas de la plana ampurdanesa, donde predominan los suelos de naturaleza aluvial, de las zonas de montaña y las planas de montaña, donde los suelos son graníticos y arenosos, otros de licorella y pizarra, con algunos núcleos calcáreos.

7.2. Climatología

El rasgo climático más característico y que afecta a los cultivos es el fuerte viento del norte denominado Tramuntana, que sopla con rachas que a menudo superan los 120 kilómetros por hora y que tiene unos efectos muy beneficiosos para el buen estado sanitario de la viña.

~~Por su parte,~~ los inviernos son suaves con pocas heladas y los veranos calurosos, templados por las brisas marinas. La temperatura media anual está comprendida entre los 14 y los 16°C. La pluviometría se sitúa en torno a los 600 litros anuales. Con respecto a la temperatura y a la insolación, la zona ampurdanesa se sitúa en la región III de la clasificación Winkler i Amerine, haciéndola idónea para el cultivo de variedades de ciclo medio y largo, y extraordinaria para la elaboración de vinos dulces naturales.

En conjunto, el clima resulta muy favorable para el buen desarrollo vegetativo de la viña destinada a la producción de vinos de calidad, ~~sin las estridencias de los vinos meridionales.~~

7.3. Historia y cultura

La cultura del vino y el conocimiento del comercio del producto de la viña llega a Cataluña aproximadamente en el s. VI aC gracias a la más importante colonia griega del país, Empúries, ciudad que, pasados los siglos, dará nombre a toda la comarca del Empordà. Aunque es sabido que antes de la llegada de la civilización helénica, los pueblos indígenas (Indiketes) ya elaboraban vino a partir de uvas silvestres. El comercio con los pueblos fenicios y la llegada, primero de griegos y después del Imperio Romano, la cultura del vino creció y se consolidó definitivamente en la zona. Cuatro siglos más tarde del primer asentamiento colonial, ya hay constancia arqueológica y documental que los vinos de los territorios de Emporiae y de otras regiones de la Tarraconense son conocidos en los mercados interiores, en otras provincias del Imperio Romano y en la propia metrópoli.

Después de la caída del Imperio Romano, y ya al final de la alta edad media, cuando las viñas crecen al abrigo de abadías y monasterios, en el Empordà los monjes benedictinos de los monasterios de Sant Pere de Rodes, Sant Quirze de Colera, Sant Miquel de Cuixà o Santa Maria de Vilabertran, constan como propietarios de extensiones importantes de viña ampurdanesa regidas bajo contratos de censos con los payeses locales. La figura del monje "cellerer", la segunda más importante dentro de la jerarquía monacal, después del Abad, era el maestro en el arte de cultivar la vid y producir el preciado vino, entre otras labores. Esta figura no solo guiaba y dirigía los procesos vitivinícolas sino que también seleccionaba las tierras más apropiadas para plantar y el tipo de uva a cultivar. No será

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

un monje de la orden de Sant Benito sino Eiximenis, un monje franciscano, el que nos habla, ya en el siglo XIV, en su libro "El terç de lo crestià" del vino ampurdanés elaborado con uva Monastrell. En todo caso, el saber cultural agrícola y en concreto vitivinícola se concentra en estos núcleos de poder y dominio durante toda la edad media, siendo en el Empordà de notable importancia por la cantidad de monasterios existentes.

En la edad media, cuando las viñas crecían al abrigo de abadías y monasterios, la falda de la montaña de Rodes se fue escalonando en bancales plantados de cepas tuteladas por el monasterio de Sant Pere de Rodes, en el cual parece que sobresalió en el arte de hacer vino el monje bodeguero Ramon Pero de Noves, a quien se le atribuye uno tratado sobre esta materia. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran constan también como propietarios de viñas en el Empordà.

En los siglos XVIII y XIX la viña pone en evidencia su capacidad colonizadora y simboliza el impulso agrícola traducido en un importante crecimiento demográfico en su zona de cultivo y la conformación de un paisaje propio de cipreses, vallas, barracas y bancales de piedra seca. La plaga de la filoxera, aparecida primeramente en Francia, coincide con la mayor época de bonanza por razones económicas evidentes, sobre todo por la proximidad con el territorio vecino afectado, cuya falta de uva provoca una exportación nunca antes vivida del vino ampurdanés, hasta que en 1879 en una viña de en una viña de Rabós d'Empordà, antes que en ninguna otra viña catalana, aparece el primer ataque de la filoxera y el año 1879, arruina totalmente este periodo próspero de los vinos ampurdaneses. La reanudación será dura; nunca más recuperará la tierra que había ocupado antes de la plaga.

El inicio del movimiento de las bodegas cooperativas, impulsado por la Mancomunidad primero, y después, por la Generalitat republicana alrededor de 1930, abre una nueva etapa que permitió sumar esfuerzos para la mejora de la calidad en el proceso de elaboración del vino, construyendo nuevas bodegas y mejorando el sistema de comercialización. Igualmente, la iniciativa privada se suma bien pronto a estos esfuerzos y el vino de calidad del Empordà empieza a ser conocido y apreciado en muchos mercados.

En 1975 quedó definida la DOP Empordà-Costa Brava para los vinos ampurdaneses contribuyendo al reconocimiento oficial de que ésta zona vinícola alcanzó, después de muchos años, unos niveles de prestigio y de calidad suficientes para competir en el mercado con vinos de otras procedencias. Ésta era una vieja aspiración de los viticultores de la comarca que iniciaron la tramitación de la DO a inicios de los años 60. Fue decisiva para la obtención de esta situación legal la firme voluntad de elaboradores y envasadores.

Pasadas las dos primeras décadas del siglo XXI y entrando con fuerza, voluntad, conocimiento y la capacidad de evaluar, gestionar y mejorar el legado recibido, una nueva generación de viticultores, enólogos, en definitiva personas comprometidas con la vitivinicultura del Empordà y con su forma propia y tradicional de trabajar y de expresar el fruto del territorio (teniendo en cuenta sus zonas vinícolas y escogiendo las variedades más adecuadas como ya hacían los monjes benedictinos), se abren camino poniéndose al frente de sus bodegas y viñas para seguir trabajando en armonía y fidelidad con más de 2500 años de historia de la viña del Empordà.

7.4. Relación entre las características de la zona geográfica y el producto

Hay una clara relación entre la vid cultivada en la zona geográfica del Empordà y los años de trabajo humano y de fijación nominal de algunas variedades. Esto es, la manera como se denominan las variedades históricas más fuertemente vinculadas en el territorio ampurdanés. Así pues, encontramos el nombre de "Ledoner negre" para referirse a la Garnacha tinta, esto manifiesta los centenares de años que lleva cultivándose en el Empordà y su adaptación geográfica, que la hacen una variedad autóctona, adoptando características propias. En este sentido también se recoge el

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

nombre de Lledoner roig para designar una Garnacha rojiza propia del Empordà y con rasgos diferenciados respecto a la garnacha gris cultivada en la Catalunya Norte.

La zona geográfica donde está situada la Denominación de Origen Protegida Empordà ~~es de clima mediterráneo, la pluviometría se sitúa en torno a los 600 mm anuales, tiene una temperatura media anual comprendida entre los 14°C y los 16°C,~~ y disfruta de unas particularidades que dan a los vinos un marcado carácter propio.

Hay una evidente relación humana ligada al cultivo

El efecto termorregulador del mar Mediterráneo hace que en la zona de producción que se encuentra más cerca del litoral se eviten las bajadas de temperatura excesivas en invierno, y en verano, gracias al régimen de brisas, aporte humedad a la viña, idónea para su desarrollo. Por otra parte, se evita una subida pronunciada de las temperaturas.

En cambio en la zona de producción que se encuentra situada más en el interior, este efecto no es tan perceptible y el contraste térmico entre el día y la noche favorece la acumulación y el contenido de polifenoles y compuestos volátiles en la uva.

Las viñas reciben la fuerte influencia del régimen de vientos que afectan en el Empordà, sobre todo a la Tramuntana, de componente norte. Este viento, seco, neutraliza los excesos de humedad, que se pueden dar de manera puntual en las estaciones más lluviosas, evitando que se desarrollen problemas fitosanitarios. De esta manera las viñas y uvas se pueden desarrollar y complementan la maduración sin problemas, con un estado sanitario excelente hasta su recolección.

Una característica de la DOP Empordà es que, en un área tan pequeña de terreno como es el ámbito geográfico delimitado, se concentra una gran tipología de suelos, hecho que sucede en muy pocos lugares. Esta heterogeneidad da una anchísima gama de matices en los vinos que producen, bien diferenciados de acuerdo con el terreno de donde provienen, confiriendo un gran abanico de expresiones y personalidad, donde en todas las categorías de producto se pueden encontrar vinos con gran intensidad aromática, afrutados y/o florales, sobre todo en los jóvenes, una acidez equilibrada y excelente carga polifenólica, que se hace presente también en los vinos de largo envejecimiento, larga crianza.

La mayor parte de viña se encuentra sobre suelos pobres y ligeros, los cuales permiten un buen drenaje y son de naturaleza ácida o neutra. Hay que diferenciar los que se encuentran en terrenos montañosos y los que están situados en la plana.

Se pueden dividir los que se encuentran en terrenos montañosos en tres grupos:

Grupo 1. - Suelos provenientes de rocas graníticas, localmente con arenisca superficial.

En el extremo norte y en el sur de la denominación se localizan importantes extensiones granatoides de, de origen ígneo. En estas rocas se generan zonas de alteración (arenisca) que se encuentran bien desarrollada en las zonas más deprimidas. En las partes altas, la erosión da lugar a relieves residuales con formas bolares.

Grupo 2. - Suelos provenientes de rocas de tipo pizarroso y esquistoso.

También en los dos extremos norte y sur de la denominación afloran un conjunto de rocas metamórficas formadas durante el Paleozoico. Se trata básicamente de pizarras, filitas y esquistos, procedentes de series sedimentarias pelíticas con un metamorfismo de grado bajo o medio. Pueden presentar alteraciones en las zonas deprimidas, consistentes en niveles arcillosos con fragmentos angulosos.

Grupo 3. - Suelos de grava, arena y arcilla con guijarros.

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Los depósitos coluviales están generados por procesos de disgregación de las rocas y transporte corto al pie de las vertientes. Los depósitos de abanicos aluviales se forman por procesos torrenciales, donde hay un cambio de pendiente. En conjunto los dos tipos de depósitos presentan una morfología suavemente inclinada que une los relieves montañosos con las zonas planas. Están constituidos por materiales detríticos, arenas, gravas, y arcillas con guijarros, que según su antigüedad tienen un grado de cementación, más alto.

Cabe destacar que los vinos procedentes de las zonas montañosas de los grupos 1 i 3 expresan una mayor tensión, mayor acidez, y menor intensidad polifenólica que los vinos tranquilos de calidad que provienen de estos terrenos montañosos del grupo 2, que ofrecen tienen un contenido de alcohol alto, son estructurados y de alta intensidad polifenólicaes. Estos mayoritariamente se dedican a vinos tintos de largo envejecimiento larga crianza que resultan minerales y especiados, vinos blancos de larga duración que son de graduación media y golosos, así como vinos de licor de uvas ligeramente sobremaduradas, como la Garnacha y el Moscatel de Empordà. y el vino de licor de uva sobremadurada.

Los terrenos que se encuentran en la plana los podemos dividir en 2 grupos que son de tipo sedimentario de características aluviales.

Grupo 1. - Suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano fino, margas y lutites. Proviene de rocas sedimentarias originadas en el Neogeno o Paleogeno, constituidas por material de grano fino: margas, lutites y arcillas. Corresponden también al relleno de la fosa del Empordà, pueden dar relieves suaves. Estos materiales son poco coherentes o suelen presentar niveles de alteración.

Grupo 2. - Suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Proviene de rocas originadas a finales del terciario (Neogeno), pero en este caso constituidas por materiales de grano grande: conglomerados y areniscas, con intercalaciones de niveles finos. Corresponden al relleno de la fosa del Empordà, con relieves suaves y localmente niveles de alteración.

Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, muestran unas características que los hacen ligeros, balsámicos i sedosos, resultan más ligeros. Se elaboran excelentes blancos, rosados y tintos jóvenes, con una buena relación acidez y equilibrio, son afrutados y frescos.

Los productores de la zona, conocedores de las características de cada tipo de terreno, han aprendido a complementar sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía del Empordà-la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea.

También se elaboran vinos de aguja, espumosos de calidad por el método tradicional o ancestral, des del primer cuarto del siglo pasado y que tuvieron una especial difusión y relevancia en la década de los 70, muy apreciados por el turismo que visita nuestras comarcas. Si nos remontamos a los años 70, los vinos de aguja que en esta zona se elaboran han sido siempre muy apreciados por el turismo que visita nuestras comarcas. La elaboración del vino espumoso elaborado por el método tradicional, antiguamente nombrado champán, ya estaba presente en algunas bodegas desde el primer cuarto del siglo pasado.

La DOP Empordà también se caracteriza por su gama de vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas, productos muy arraigados en la zona. Desde tiempos inmemoriales las Garnachas y los Moscateles del Empordà son reconocidos por todo el territorio. Se elaboran con las variedades autóctonas, que están adaptadas a la perfección a los terrenos y al clima. El caso de las Garnachas de Empordà es el producto más representativo, ya que existen escritos que lo nombran que se remontan a la época medieval. Se elaboran con uva de viñas viejas, que producen poco rendimiento,

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

dejando madurar la uva en la cepa hasta su sobremaduración. El vino se suele criar por el sistema de soleras. Existen soleras fechadas con más de un siglo, ya que este vino no ha faltado nunca en las bodegas de las casas ampurdanesas, utilizado como vino para acompañar los postres o como aperitivo.

También se elaboran las mistelas, donde se expresan los sabores y aromas varietales, siendo un tipo de producto extendido y tradicional en todo el arco Mediterráneo.

8. Disposiciones Aplicables

8. 1. - Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la DOP Empordà queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos que establece este pliego de condiciones, y en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Empordà es un bien de dominio público y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.

Queda prohibido el uso, en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones, aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en" "con bodega en" y otras expresiones análogas.

8. 2. - Presentación y etiquetado de los productos

Menciones y/o indicaciones

8.2.1 Los vinos designados con la mención vino ~~novell~~ nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán antes del 31 de enero de la campaña que la uva haya sido vendimiada y podrán expedirse a partir de la fecha del mes de noviembre que se acuerde.

8.2.2 Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha. Se embotellarán durante ~~el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre~~ del año en que la uva ha sido vendimiada. ~~según se acuerde~~
Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Menciones

8.2.3 Podrán utilizar el término vino de guarda los vinos cuyo envejecimiento se realice durante un periodo mínimo de doce meses en barricas de madera de roble.

Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

8.2.4 Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será:

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Para los vinos tintos la duración mínima del proceso de envejecimiento será de ~~dos años naturales~~ 24 meses con una permanencia mínima de 6 meses en barricas ~~en envases~~ de madera de roble ~~de 6 seis meses~~.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a ~~dieciocho~~ 18 meses con una permanencia mínima de 6 meses en barricas de madera de roble ~~en barrica de madera de roble de 6 seis meses~~.

Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

8.2.5 Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a ~~treinta y seis meses~~ 36 meses, con una permanencia mínima de 12 meses en barrica de madera de roble ~~y el resto en botella de 12 doce meses~~.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a 24 ~~veinticuatro~~ meses, como mínimo, con una permanencia mínima de 6 meses en barrica de madera de roble ~~y el resto en botella de 6 seis meses~~.

Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Para los vinos espumosos la duración de este proceso, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 15 meses.

8.2.6 Para la utilización del término ~~grande~~ gran reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Los vinos tintos deberán realizar un periodo mínimo de crianza de 60 meses, de los cuales al menos 18 meses deberán permanecer en barrica de madera de roble y el resto en botella.

~~Para los vinos tintos harán deberán permanecer falta una permanencia en barrica de madera de roble de veinticuatro 24 60 meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de 18 meses, como mínimo.~~

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de 48 meses, con un envejecimiento en barricas de madera de roble, como mínimo de 6 meses y el resto en botella.

Para los vinos espumosos la duración de este proceso, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 30 meses.

Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como mínimo, de seis meses.~~

En todos los procesos de envejecimiento descritos ~~con anterioridad~~ las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a ~~4.000~~ 330 litros.

El envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà se realizará en medio oxidativo, en envases ~~de madera de roble~~ de diferentes capacidades, y se podrán utilizar los términos siguientes en función de su duración:

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Para utilizar el término crianza, la duración del envejecimiento será de ~~tres~~ 3 años, con una permanencia mínima de ~~un~~ 1 año en envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Para utilizar el término reserva, la duración del envejecimiento será de ~~cinco~~ 5 años, con una permanencia mínima de ~~cuatro~~ 4 años en el envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Para utilizar el término gran reserva, la duración del envejecimiento será de ~~ocho~~ 8 años, con una permanencia mínima de ~~seis~~ 6 años en el envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

Para utilizar el término vieja reserva, la duración del envejecimiento será superior a ~~diez~~ 10 años en envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

~~Si el envejecimiento del vino de licor Garnacha de l'Empordà se hace en barricas por el sistema de soleras como mínimo la media tendrá que tener un envejecimiento de dos años, no pudiendo hacer uso de los términos indicados de envejecimiento.~~

Para utilizar el término Solera el envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà se realizará en barricas, por el sistema de soleras, se computará como tiempo de envejecimiento, la media de tiempo envejecido de la suma de las fracciones, que tendrá que ser como mínimo de 2 años. No se podrá hacer uso de los términos de envejecimiento indicados en los párrafos anteriores.

En el caso de los rancios, cuando se mencione el tiempo de envejecimiento, se considerará el tiempo, la media de las fracciones que lo compongan.

Indicaciones

Se podrá utilizar la expresión fermentado/a en barrica siempre que la fermentación del vino haya sido realizada en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación barrica siempre que se indique ~~en las~~ en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y/o años, ~~el tipo de recipiente de madera~~, en el que ha permanecido en recipientes de madera, donde la capacidad máxima ~~tendrá que deberá~~ ser de ~~330~~ 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de ~~330~~ 600 litros.

~~Los vinos y vinos de licor se designarán con la mención rancio cuando por las condiciones particulares de su envejecimiento hayan adquirido el sabor a rancio.~~

El vino de licor Garnacha de Empordà se podrá designar con la mención ámbar cuando se haya elaborado a partir de la variedad de uva garnacha blanca y/o garnacha roja, y se podrá designar designará rubí cuando proceda de uva de la variedad garnacha tinta.

Menciones obligatorias en el etiquetado

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, la mención tradicional Denominación de Origen

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

Empordà. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Empordà será de 4 mm. y la mitad para Denominación de Origen, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

Asimismo, en las etiquetas deberán constar las siguientes menciones obligatorias:

- El nombre del municipio referido a los datos relativos a el embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura %vol.
- Indicación, si es necesaria, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.
- El número de inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- Si se quiere indicar la razón social mediante un nombre comercial, hay que situarlo en el mismo campo visual y inscribirlo, a favor suyo previamente, en la oficina española de patentes i marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores i envasadores del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- En el caso de los vinos espumosos de calidad será obligatorio que en el tapón figure el nombre de la Denominació d'Origen Empordà.

Podrán constar las siguientes menciones facultativas:

- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- El nombre de las variedades siempre que el mencionado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- Embotellado en la propiedad, cuando el vino se elabore exclusivamente con uvas vendimiadas en viñas que explote la bodega, y la vinificación se efectuó en totalidad en la explotación.
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de uva recogido en el año que se prevé que conste en la designación.

Se recomienda el uso del termino Lledoner negre, Lledoner Roig, Lledoner blanc i Lledoner pelut en el etiquetaje de todos aquellos vinos que lo contengan.

- ~~1. El nombre del municipio o el código postal referido a los datos relativos al embotellador o al expedidor.~~
- ~~2. El grado alcohólico volumétrico adquirido expresando en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol.~~
- ~~3. Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.~~
- ~~4. El número de inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.~~
- ~~5. Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, es necesario situarlo en el mismo campo visual e inscribirlo, a favor suyo y previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural~~
- ~~6. El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.~~
- ~~7. El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.~~
- ~~8. El nombre de hasta tres variedades siempre que el mencionado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.~~
- ~~9. Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.~~
- ~~10. El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste a la designación.~~

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

~~11. Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.~~

Distintivo de garantía

Con el fin de garantizar la trazabilidad de todas las botellas, se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por botella, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera embotellar. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega realice la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que se utilizará, y adjuntando certificación del análisis químico y el análisis organoléptico correspondiente.

Envasado y/o embotellado

El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen Empordà deberá ser realizado en las bodegas embotelladoras inscritas.

El envasado o embotellado de los vinos se realizará también dentro de la zona geográfica delimitada en el punto 4, en instalaciones inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida, a efectos de poder garantizar el control de la trazabilidad y la preservación de la calidad evitando transportes innecesarios.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y expedirse por estas bodegas en los tipos de envases que no perjudiquen la calidad ~~y previamente aprobados. y deberán ser aprobados previamente.~~

Los envases deberán ser preferentemente botellas de cristal. Cualquier otro tipo de envase requerirá la aprobación previa antes de su utilización. La capacidad de los envases deberá ~~aprobarse anteriormente previamente~~ y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural.

Menciones tradicionales

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- ~~gran reserva~~
- ~~rancio~~
- ~~vino dulce natural~~

8. 3. – Registros

La DOP Empordà tendrá los registros siguientes:

1. - Registro de viticultores

En el Registro de Viticultores se inscribirán todas las personas físicas o jurídicas titulares de las parcelas de viña situadas en la zona geográfica descrita en el apartado 4 y plantaciones con las variedades de uva clasificadas en el apartado 6.

2. - Registro de bodegas, que contará con las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración: deberán inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción en la que se haya decidido vinificar ~~únicamente~~ uva o mosto procedente

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar en la DOP Empordà y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.

- **Bodegas de almacenaje:** deberán inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración y se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP Empordà.
- **Bodegas de envejecimiento:** deberán inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento deberán estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.
- **Bodegas de embotelladores y envasadores:** deberán inscribirse ~~todas las bodegas~~ que se encuentren situados en la zona de producción, que se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP, con el número de embotellador de su propiedad, y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Entidad de certificación

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Empordà a:

Consortio de Inspección y Control
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Fax: (34) 93 890 03 54
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Empordà, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y ~~envejecimiento, crianza,~~ envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Empordà, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

1. Planificación de la auditoría. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoría. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoría, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.
3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoría, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
 - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
 - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
 - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
 - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
 - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, ~~envejecimiento~~ [envejecimiento](#) -y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
 - o Relación de pesadas de uva
 - o Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
 - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control

PLIEGO DE CONDICIONES DOP EMPORDÀ

- Separación de procesos y coexistencia de productos.
- Rendimientos de transformación.
- Calificación de partidas, incluyendo:
 - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente, el del Instituto Catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
 - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Empordà, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
- Rotulación y designación de productos en la bodega
- Métodos de elaboración y prácticas enológicas
- Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
- Aforo
- Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.

Presentación y etiquetado de los productos:

De manera sistemática:

- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
- Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.