

1. DENOMINACION QUE SE DEBE PROTEGER

"Murcia".

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

a) Características analíticas.

Los tipos de los vinos amparados por esta Indicación Geográfica Protegida, dispuestos para el consumo, son los siguientes: blancos, rosados y tintos; de licor; de uva sobremadura y de aguja.

Sus principales características analíticas son:

Tipo de vino	Grado alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (%vol)	Grado alcohólico TOTAL Mínimo (%vol)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL Mínimo (g/l en ac. Tartárico)	Acidez Volátil Máxima (g/l en Ac. acético)	Dióxido de azufre Total Máximo (mg/l)		Dióxido de Carbono (CO ₂ en bares)		
						< 5 g/l azúcar	≥ 5 g/l azúcar			
Blanco y rosado	10	10	Secos: ≤ 4 (1) Semisecos: 5 - 12 (2) Semidulces: 13-45 Dulces: > 45	3,5	0,8 Para vinos con envejecimiento el límite es 1 g/l (ó 13,37 meq/l) para vinos de 10 %vol y se incrementará en 0,06 g/l (ó 1 meq/l) por cada grado de alcohol que supere los 10 grados.	200	250	-		
Tinto	11	11				150	200	-		
De aguja blanco y rosado	9	9				200	250	1 - 2,5		
De aguja tinto	9	9				150	200	1 - 2,5		
De licor	Mínimo 15 Máximo 22	17,5				-	-	140	190	-
De uva sobremadura blanco y rosado	15	-				-	1,08	200	250	-
De uva sobremadura tinto	15	-				-	1,2	150	200	-

- (1) En vinos secos el contenido de azúcar puede aumentar hasta 9 g/l, cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- (2) En vinos semisecos el contenido de azúcar puede aumentar hasta 18 g/l, cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

b) Características organolépticas

Los vinos dispuestos para el consumo son vinos limpios, brillantes, y en el caso de los vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos y en boca son frescos, sabrosos y equilibrados.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en el aroma, sabor o color.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas enológicas específicas

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:

- Para uva destinada a vinos blancos y rosados: 10 % Vol.
- Para uva destinada a vinos tintos: 11% Vol.
- Para uva destinada a vinos blancos, rosados y tintos de aguja: 9 % Vol.
- Para uva destinada a vinos de licor: 12 % Vol.
- Para uva destinada a vinos de uva sobremadurada blanco, rosado y tinto: 15 % Vol.

b) Restricciones

No hay restricciones

4. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Los vinos designados con esta Indicación Geográfica Protegida proceden exclusivamente de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia e incluidos en los términos municipales, pagos y pedanías siguientes:

Términos municipales: Albanilla, Bullas, Cartagena, Cehegín, Fortuna, Fuente Álamo, Jumilla, La Unión, Mula, Pliego, Ricote, Torre Pacheco, y Yecla.

Pagos y pedanías: Del término municipal de Calasparra, los pagos comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los pagos: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima y Cañada Lengua; del término municipal de Moratalla: las pedanías de Benizar, Otos y Mazuza, el pago de Las Cañadas y los pagos comprendidos entre la Rambla de Ulea y el límite administrativo de los términos municipales de Cehegín y Calasparra; del término municipal de Lorca: las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana; de los términos de Cieza y Totana, los viñedos comprendidos entre estos términos y los de Ricote y Mula y con Lorca y Mula respectivamente.

Además se incluyen el resto de los viñedos de la Región de Murcia inscritos a fecha 3 de noviembre de 2009 en el Registro Vitícola y los que puedan inscribirse en el futuro siempre que sean de secano y ubicados en otras zonas distintas a las anteriores.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

Los rendimientos máximos son:

En las **plantaciones de secano**:

- 7.000 kilos por hectárea para las variedades blancas (52 Hls).
- 6.000 kilos por hectárea para las variedades tintas (44,5 Hls).

En las **plantaciones de regadío**:

- 10.000 kilos por hectárea para variedades blancas (74 Hls).
- 8.000 kilos por hectárea en las tintas (59 Hls).

Cuando el rendimiento excede estos límites la producción total de la parcela no puede ser comercializada como IGP «Murcia».

6. VARIETADES DE UVAS

Los vinos designados con la IGP «Murcia», se elaboran exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Blancas:

Recomendadas: Airén, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Verdil, Viura o Macabeo.

Autorizadas: Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Forcallat Blanca y Viognier .

Tintas:

Recomendadas: Garnacha tinta, Monastrell, Tempranillo o Cencibel.

Autorizadas: Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Forcallat tinta, Garnacha Tintorera, Merlot, Moravia Dulce o Crujidera, Petit Verdot, y Syrah.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Datos de la zona geográfica.

• Factores naturales

La Región de Murcia se localiza entre los 37º 59' y los 10º latitud Norte y los 1º 7' y 49" longitud Oeste, al sureste de la Península Ibérica en el llamado Altiplano Levantino.

El término municipal tiene una extensión aproximada de 882 Km² y se divide de norte a sur en dos partes diferentes separadas por una serie de sierras que conforman la llamada Cordillera sur. Estas dos zonas se denominan: Campo de Murcia al sur (que geográficamente forma parte de la comarca natural del Campo de Cartagena, y la Huerta de Murcia al norte de la sierra, constituida por la Vega del Segura.

Las zonas donde se asientan los viñedos son muy variadas y abarcan todo un territorio de transición desde las llanuras manchegas hasta prácticamente terrenos cercanos al mar mediterráneo. Las principales zonas de producción se encuentran en Bullas, Jumilla, Yecla. Albanilla y Campo de Cartagena, situándose los viñedos entre los 300 a 900 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos son muy variados dependiendo de la zona, pero en general son fundamentalmente de tipo calizo, profundos y con permeabilidad moderada. Su pobreza en materia orgánica, sumada a su riqueza en caliza, ocasiona algunas veces una costra superficial que es necesario romper mecánicamente. Tienen buena aireación y gran capacidad para retener el agua. Estas particularidades de los suelos, junto con el clima, ofrecen unas características muy favorables para el cultivo de la variedad Monastrell y la producción de los vinos de calidad en una zona tan cálida como la murciana.

Murcia es una de las regiones más cálidas y luminosas de Europa, con 2.900 horas de sol al año. El clima se asocia mejor al continental con pocas lluvias que no suelen pasar de los 300 litros por metro cuadrado. Desigualmente repartidas entre otoño y primavera, suelen darse en forma de aguaceros torrenciales. Los veranos suelen ser muy secos, con temperaturas que llegan

fácilmente a los 40°C. Los inviernos son moderadamente fríos pero sin llegar a producir heladas, solamente se dan de forma esporádica en alguna zona de producción.

- **Factores humanos**

Los yacimientos arqueológicos parecen demostrar que en Murcia, ya a finales del Neolítico, se dejaba fermentar mosto para convertirlo en vino. Posteriormente Cartagena, la ciudad portuaria de la provincia, constituyó para los cartagineses, los descendientes de los fenicios, el punto de apoyo más importante de la península Ibérica en el siglo II DC. Los barcos partían hacia Roma cargadas de ánforas con el vino de la zona para su consumo en el corazón del imperio romano.

Se han encontrado restos de prensas y equipos utilizados para elaboración de los vinos datados en los siglos XIV y XV, que demuestran que en la Edad Media existían bodegas y una industria desarrollada alrededor del vino.

La auténtica expansión del viñedo se produjo durante la segunda mitad del siglo XIX, cuando el mercado francés buscaba vinos poderosos con mucho color para llenar los huecos que los estragos de la filoxera habían causado en los viñedos. Esto llevó a los viticultores a plantar la variedad de uva tinta Monastrell, que cumplía exactamente esas condiciones.

A partir de la década de los ochenta del siglo pasado comienza una mejora sustancial en el cultivo de la vid y en la modernización de las bodegas con la incorporación de tecnologías para el control de la temperatura de fermentación, la incorporación de depósitos de acero inoxidable y la instalación de líneas de embotellado en las principales bodegas. Estas mejoras permiten producir vinos embotellados de calidad y comenzar a sustituir paulatinamente las ventas de vino a granel.

b) Datos del producto.

Los factores que condicionan la calidad de los vinos de la zona son el entorno geográfico, el clima seco con escasa pluviometría y la escasa presencia de enfermedades criptogámicas que puedan afectar al viñedo.

La mayor parte del viñedo lo constituye la variedad tinta Monastrell que se adapta perfectamente a la zona, produciendo vinos amplios, carnosos, de mucho color y elevado grado alcohólico. Estos vinos tintos presentan una tendencia rápida a la oxidación, sin embargo, la tecnología actual de las bodegas, junto con el coupage con otros vinos en pequeñas proporciones, procedentes de otras variedades como son el Tempranillo, Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon, permiten realizar buenas crianzas en roble, aumentando la complejidad final.

Adelantando el momento de la vendimia se elaboran vinos frescos y ligeros, caracterizados por un delicado tono frutal. Al ser el sol tan intenso, en esta zona no hay que preocuparse en absoluto por la madurez de las uvas.

c) Interacción causal.

Debido a sus condiciones climáticas, Murcia tiene el honor de ser la primera zona vinícola en España en comenzar la vendimia. Ya en julio se está vendimiando el Moscatel y en agosto están elaborados los primeros blancos jóvenes del año.

La región de Murcia también es conocida como el imperio de la variedad Monastrell. El punto de unión entre las distintas zonas que componen la IGP "Murcia", son las particulares condiciones climáticas, los suelos calizos y la variedad Monastrell, que unidas, otorgan un carácter muy particular a los vinos, principalmente en los tintos. Se caracterizan por contenidos altos en

materia colorante y taninos dando lugar a vinos redondos y estructurados, con características difíciles de encontrar en otras zonas vitícolas europeas.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco jurídico

Legislación Regional

- Orden de 15 de junio de 2009, por la que se reconoce y regula la indicación geográfica "Murcia" para los vinos con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra" producidos en la zona geográfica que se delimita.

- Resolución de 15 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 15 de junio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Agua del Gobierno de la Región de Murcia, por la que se reconoce y regula la Indicación Geográfica «Murcia» para los vinos con derecho a la mención tradicional «Vino de la Tierra» producidos en la zona geográfica que se delimita.

- Orden de 23 de octubre de 2009, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se modifica la Orden de 15 de junio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se reconoce y regula la indicación Geográfica "Murcia" para los vinos con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra" producidos en la zona geográfica que se delimita. .(*)

() Esta modificación se solicitó antes del 1 de agosto de 2009, conforme al artículo 73.1 c) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.*

- Orden de 12 de abril de 2011, por la que se modifica la Orden de 15 de junio de 2009, por la que se reconoce y regula la indicación geográfica "Murcia" para los vinos con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra" producidos en la zona geográfica que se delimita.(*)

() Esta modificación se realizó de oficio al conocer las dificultades que tenían las entidades de certificación en sus auditorías. Se considera de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.*

b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE:

Requisitos de las Bodegas.

Las bodegas elaboradoras ubicadas en la zona de producción deben:

- Comunicar a la entidad de certificación, con una antelación mínima de quince días al inicio de la vendimia, su intención de elaborar vino de esa campaña con derecho a la IGP «Murcia».

- Realizar una declaración de producción ante el Organismo de Control a fecha 30 de noviembre de cada año de los vinos de la campaña vitícola con destino a la IGP "Murcia". La declaración se presenta a más tardar el 10 de diciembre de cada año, y en ella se refleja el volumen total elaborado, relación de vicultores, cantidades de uva, distribuida por variedades aportadas por cada uno de ellos, así como las entradas de mostos y vinos procedentes de otras bodegas.

~~A esta declaración se adjunta copia de las facturas y de los documentos de acompañamiento de los mostos y vinos procedentes de otras bodegas. En el caso de las bodegas cooperativas la factura puede ser sustituida por el albarán de entrega de uva.~~

~~La remisión al Organismo de Control de la copia de las facturas puede efectuarse hasta el 31 de enero del año siguiente. Asimismo, se acompañarán los datos del registro vitícola de las parcelas de donde proceda la uva adquirida o propia y destinada a la elaboración de vino de esta IGP.~~

“Las bodegas pondrán a disposición de las entidades de certificación las facturas y los documentos de acompañamiento de los mostos y vinos procedentes de otras bodegas. En el caso de las bodegas cooperativas la factura podrá ser sustituida por el albarán de entrega de uva.

Asimismo, pondrán a disposición de dichas entidades de certificación los datos del registro vitícola de las parcelas de donde proceda la uva adquirida o propia y destinada a la elaboración de vino de esta IGP”.

- Comunicar a la Asociación y a la Consejería de Agricultura y Agua el inicio de esta actividad.
- Llevar un libro-registro de entradas y salidas específico para el vino de la IGP “Murcia”.
- Separar físicamente estos vinos de otros existentes en la bodega, con identificación de los depósitos y envases. Dicha identificación consiste en una numeración y en la rotulación figura como vino de la tierra «Murcia», y se refleja en los libros de registro que debe llevar la bodega.
- Enviar al Organismo de Control, quince días antes del etiquetado de un vino que vaya a ostentar la IGP «Murcia», un modelo u original de la etiqueta que se vaya a utilizar, para la verificación de la conformidad de los requisitos establecidos en este pliego de condiciones. El Organismo de Control debe comunicar a la bodega en el plazo de diez días desde la recepción de la etiqueta cualquier incumplimiento al respecto.
- Enviar al organismo de control, con una periodicidad trimestral, una declaración de existencias iniciales, existencias finales, entradas y salidas, referidas al trimestre anterior, desglosadas por variedades u otros conceptos siempre que estos vayan a aparecer en el etiquetado. Esta comunicación se debe realizar en el plazo de treinta días desde el vencimiento del trimestre correspondiente y cada uno de ellos se contabiliza a partir del inicio de la campaña vitivinícola, es decir, a partir del 1 de agosto de cada año.

Condiciones de envasado.

Para poder envasar vino de la IGP “Murcia” la Bodega embotelladora debe:

- Comunicar al Organismo de Control, en cada campaña y por una sola vez, con una antelación mínima de quince días al inicio del proceso de envasado, su intención de envasar vino con derecho a la IGP «Murcia».
- Disponer de las pruebas que acrediten que todas las partidas de vino que vaya a poner en el mercado como IGP “Murcia” cumplen todas las exigencias referentes al origen, variedades de la uva utilizadas, características analíticas y organolépticas descritas en este Pliego de condiciones.
- Todas las partidas de vino deben someterse a los necesarios análisis químicos y organolépticos. Se entiende por partida aquel volumen de vino identificado por la bodega que presenta características homogéneas.
- ~~Los vinos solo pueden presentarse al consumidor final en los siguientes tipos de envases y capacidades:~~
 - ~~Vidrio en todas sus gamas.~~
 - ~~Bolsa en Caja (bag in Box), en gamas de más de 1,5 y hasta 15 litros.~~
- **“La capacidad y el material de los envases serán los aprobados por la Asociación”.**

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

- En las etiquetas de los vinos acogidos a esta IGP debe aparecer obligatoriamente de forma destacada la expresión "Murcia", con caracteres de tamaño no inferior a 4 mm y no superior a 10 mm, acompañada de forma inmediatamente próxima de la mención "Vino de la Tierra", además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.
- La expresión "Indicación Geográfica Protegida" puede ser sustituida por la mención tradicional "Vino de la Tierra".
- Además, se pueden usar los términos tradicionales: "Añejo", "Noble" y "Viejo".
- En las etiquetas figura el logotipo de la IGP "Murcia", y va acompañado de forma inmediatamente próxima por la expresión "certificado por" seguida del nombre del Organismo de Control que haya certificado a la bodega, o del logotipo de dicho Organismo de Control.

9. CONTROLES

(a) Autoridad y organismo de control competentes.

Autoridad competente

Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria.
Consejería de Agricultura y Agua
Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
Plaza Juan XXIII s/n.- 30071 Murcia
Teléfono: (34) 968 362 719
Fax: (34) 968 366 700
Correo electrónico: dgiaca@listas.carm.es
Página web: www.carm.es

Organismos de control

SYGMA CERTIFICACIÓN, S.L.
C/ José María de la Fuente 4 – 2º
13005 Ciudad Real
Tel: +34 926922288
Fax: +34 968387273
Correo electrónico: jdmartinez@sygmacert.com
Página web: www.sygmacert.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION, S.A.
C/ Valportillo I, 22-24
P.I. La Granja
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel: +34 912702200
Fax: +34 912702276
Correo electrónico: begona.gamarra@es.bureauveritas.com
Página web: www.bureauveritas.es

(b) Tareas del Organismo de control

- (i) Ámbito de los controles

El Organismo de Control debe comprobar que los vinos amparados y las bodegas que elaboran, almacenan y envasan vino de la IGP "Murcia" cumplen todos los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

- **Examen analítico**

Las bodegas tienen establecido un sistema de autocontrol y realizan controles analíticos a la totalidad de sus producciones. Las bodegas pueden realizar estos análisis con medios propios o externos, y siempre deben estar contenidos en un documento con la identificación de la partida y que sea trazable con los registros oficiales. En función de los resultados de los análisis físico químicos, y cumplidos los requerimientos de variedad y origen, la bodega puede considerar como apta una partida concreta para ostentar la mención vino de la IGP "Murcia".

Durante las auditorias a las bodegas, el Organismo de Control comprueba los registros del autocontrol de la bodega para verificar que los vinos cumplen los requisitos analíticos establecidos en este Pliego de condiciones.

La auditoría documental del Organismo de Control puede ir acompañada de la toma de muestras vinos que la Bodega haya considerado como aptas previamente.

Se establece un plan de muestreo específico para cada bodega dependiendo del volumen de vino elaborado y del número de envasados.

- **Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.**

El Organismo de Control realiza también las siguientes actuaciones:

- Disponer de un registro actualizado de las bodegas que elaboren, almacenen y envasen vino de la IGP "Murcia".
- Requerir a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten las exactitudes de las menciones empleadas en el etiquetado.
- Efectuar auditorias y controles físicos de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los libros-registro, documentos de acompañamiento y del resto de la documentación y declaraciones, que en todo momento deberán encontrarse a su disposición.
- Efectuar aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y producto terminado presente en las instalaciones.
- Realizar ejercicios de trazabilidad sobre los productos durante las distintas fases del proceso de producción que incluyan las materias primas, elaboración, envasado y etiquetado, para obtener garantías del cumplimiento de los requisitos del presente pliego de condiciones.

(ii) Método de los controles.

- Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior, se realizan, como mínimo, anualmente a cada una de las bodegas, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria basado en un análisis de riesgo.

Las auditorías están programadas y se elabora un plan de auditorias anual donde se incluyen todas las bodegas, los controles a realizar en las instalaciones, la toma de muestras programadas y demás tareas a realizar.

El Organismo de Control dispone de procedimientos específicos donde se detallan las formas de actuación para garantizar el cumplimiento por parte de las bodegas, de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.