

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

GOOD(S)

- Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2^a planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcia
Apdo. de Correos 314 Jumilla
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Region of Murcia, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1097/2002 dated June 24, 2002, supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 regarding the entry of certain names in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 regarding the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and food products (Queso de Murcia al vino - Queso de Murcia).

Official Journal of the European Union L166 dated 25.06.2002.

PDO-ES-0204

June 25, 2002

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PRODUIT(S)

- Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'Appellation d'origine protégée Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2^a planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcie
Boîte postale 314 Jumilla
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Murcie, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1097/2002 de la Commission du 24 juin 2002 complétant l'annexe du Règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Queso de Murcia al vino – Queso de Murcia).

Journal officiel de l'Union européenne L166 du 25.6.2002.

PDO-ES-0204

25.06.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PRODUCTO(S)

- Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2ª planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcia
Apdo. de Correos 314 Jumilla
España

ZONA GEOGRÁFICA

Región de Murcia, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1097/2002 de la Comisión de 24 de junio de 2002 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Queso de Murcia al vino – Queso de Murcia).

Diario Oficial de la Unión Europea L166 de 25.6.2002.

PDO-ES-0204

25.06.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘QUESO DE MURCIA AL VINO’

EC No: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

PGI () PDO (X)

1. Name

‘Queso de Murcia al Vino’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.3. Cheese

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

This is a fatty cheese, with a pressed body, which is washed and not cooked.

After maturation, it has the following characteristics:

— Physical:

- Shape: cylindrical with regular, smooth edges and slightly curved sides
- Weight: from 300 g to 2,6 kg.
- Maximum diameter: 190 mm.
- Maximum height: 100 mm.
- Diameter/Height ratio: 1,5 minimum-2,2 maximum.

— Chemical:

- Fat: minimum 45 % of the dry matter.
- Protein: minimum 32 % of the dry matter.
- Dry Matter: minimum 55 %.
- pH: minimum 5, when taken out of the brine.

—Organoleptic:

—RIND:

— Consistency: firm.

— Colour: Maroon violet.

—Appearance: smooth rind (without imprints), fine and without cracks, straight or slightly curved sides.

—BODY:

— Consistency: firm and elastic.

— Texture: uniform, creamy, unctuous and without any graininess.

—Appearance/Structure: the body may have no holes or sometimes have holes of mechanical origin.

—Colour: matt white with shades ranging from ivory to yellowish-brown in the most cured pieces.

—Aroma: average-to-low intensity. Lactic and animal (goat) notes. The aroma of red wine or wine cellar can be detected in the outer part of the rind.

—Taste: low-to-medium intensity, but persistent. Average acidity and salty base notes. It may have notes of fresh lactic aromas (goat's milk, cream/butter). The acidity diminishes with age, unlike the saltiness and flavour which grow stronger.

3.3. Raw materials (for processed products only)

The milk from which the protected cheeses are made must be the full natural product, obtained from Murcian goats, from livestock farms situated in the geographical area, which have the following characteristics:

— The bacterial load must be $\leq 1\,500\,000$ plate count per ml.

— No pharmacologically active substances.

— The analytical characteristics of the milk must be:

— Protein: 3,4 % minimum

— Fat: 4,7 % minimum

— Total dry extract: 13,4 % minimum

— pH: 6,5 % minimum

3.4. Feed (for products of animal origin only)

The goats' feed is in keeping with traditional practices and comes directly from the pastures and/or the sub-products of the production area.

Murcian goats' feed is sourced from:

- Seasonal grazing on natural vegetation, predominantly scrubland, of scant nutritional value, but the particular characteristics of which influence the organoleptic properties of the cheese.
- Continuous use of sub-products, particularly cereal straw, vine branches, olive tree branches, almond shells, citrus pulp, beetroot pulp and waste from the canning industry, which is abundant in the Murcia Region.
- Supplement of high-nutritional value, based on seeds and alfalfa hay.

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area

The different stages involved in producing the milk and making and maturing the Murcian wine cheese must take place in the defined geographical area.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

'Queso de Murcia al vino' may be sold in portions, sliced or grated, provided that it is packaged and its origin may be identified.

Portioned, sliced and grated cheese may be produced and subsequently packaged, in the same way as the whole cheeses, by companies outside the production area that have accepted and meet the established action protocol to ensure the traceability and origin of the final product.

3.7. Specific rules concerning labelling

Labels and secondary labels must bear the words: Protected designation of origin 'Queso de Murcia al vino' or PDO 'Queso de Murcia al vino'.

Furthermore, all the cheeses must bear a secondary label issued by the Regulatory Council's control body with the PDO logo, attached in such a way that the label cannot be reused.

4. Concise definition of the geographical area

The geographical area comprises all the municipalities of the province of Murcia, situated in the south-east of Spain.

5. Link with the geographical area

5.1. Specificity of the geographical area

(a) Historical

With regard to processing Murcian goats' milk into cheese, in the book 'La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora' published in 1922, A. Panés wrote that this cheese was produced in Jumilla and Yecla and eaten in the same towns and even exported to Alicante. This cheese was matured by coagulating the milk using kids' rennet macerated in wine and, once the mass had formed, the cheese was placed into small moulds and refined by salting the pieces and humidifying them with wine. This was done multiple times, giving the cheese an excellent taste, which was highly prized on the market.

The manual of cheese, cheese-makers and cheese lovers 'Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos' (Canut, 1988) describes the tradition of making goats' cheese in all the goat-keepers' homes in the region of Murcia which was not only for domestic consumption but also sold in the local area.

(b) Natural

The region of Murcia is in the most arid part of Europe with its own, very different type of climate due to the scarce precipitation and high temperatures, which make water very scarce, and Mediterranean-style vegetation that is more scrubland in nature and not very grassy.

From the livestock farmer's point of view, there are lots of grasslands rich in esparto, *Labiatae* and *Cistaceae* that are typically used for extensive livestock farming.

(c) Conditions for breeding and feeding

Murcian goats are sexually active all year round, which makes milk production less seasonal.

The traditional practices for feeding goats, with the direct supply of seasonal pastures, sub-products and some traditional high-nutritional-value supplements from the production area, provide distinctive characteristics that influence some of the organoleptic aspects of the cheese.

5.2. Specificity of the product

The first characteristic that gives Murcian cheese its specificity is the Murcian goats' milk, which is internationally renowned for its particularly high fat and protein content which, together with the method of production, gives the cheeses a high degree of typicality with regard to their organoleptic characteristics which distinguish them from other cheeses of similar appearance.

The second and no less important factor which makes this cheese so particular is the colour and aroma of its rind, resulting from the red wine bath. This ancient practice, which has been documented in this Region, gives the product a high degree of typicality as regards the natural violet colour of its rind which makes it completely different to other types of cheese produced in Spain.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The Region of Murcia has throughout its history been a geographical area characterised by a semi-arid climate conducive to raising a rustic and productive breed of goat such as the Murciano-Granadina. The scarcity of food resources favoured the development of a whole local culture of livestock farming and cheese-making in which the human element played a decisive role when it came to developing strategies for harnessing resources (particularly poor pastureland and agricultural sub-products) and processing a perishable product such as milk into a processed product such as this cheese. There has been an ancestral cheese-making activity in this Region for centuries, using some processes and techniques that clearly distinguish Murcian wine cheese, such as washing the curd or ageing it in red wine baths. This activity, which has been documented, ensured the development and preservation of a set of human factors associated with the former herdsmen and cheese-makers, such as an understanding of the local systems for producing and processing goats' milk which enabled this activity and product to be preserved until now.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N° CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Queso de Murcia al vino»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Il s'agit d'un fromage gras, à pâte pressée, lavée et non cuite.

À l'issue de son affinage, il présente les caractéristiques suivantes:

— Physiques:

— Forme: cylindrique avec des bords droits mais pas nets et une partie latérale légèrement arrondie.

— Poids: de 300 g à 2,6 kg

— Diamètre maximal: 190 mm

— Hauteur maximale: 100 mm

— Rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

— Chimiques:

— Matières grasses: au moins 45 % sur l'extrait sec

— Protéines: au moins 32 % sur l'extrait sec

— Extrait sec: au moins 55 %

- pH: au moins 5 après le saumurage
- Organoleptiques:
 - CROÛTE:
 - Consistance: ferme
 - Couleur: grenat violacé
 - Aspect: croûte lisse (sans dessin), fine et sans fissures, dont les faces latérales sont droites ou légèrement bombées.
- PÂTE:
 - Consistance: ferme et élastique
 - Texture: uniforme, crémeuse, fondante et sans aucune granulosité
 - Aspect/structure: la pâte peut ne présenter aucun trou (pleine) ou présenter parfois des trous d'origine mécanique
 - Couleur: blanc mat avec des nuances allant du marbré au jaunâtre dans les pièces les plus affinées
 - Parfum: d'intensité moyenne à faible, avec des notes de la famille lactique et animale (chèvre). Sur la partie extérieure de la croûte, une odeur de vin rouge ou de cave se dégage.
 - Goût: d'intensité moyenne mais persistante. Goût moyennement acide et peu salé. Des notes d'arôme lactique frais (lait de chèvre, crème/beurre) peuvent être perceptibles. L'acidité diminue au fil de l'affinage, à l'inverse de la note salée et de l'arôme, qui s'accroissent.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait servant à l'élaboration des fromages protégés est un produit entièrement naturel, provenant de la traite des chèvres murciennes des élevages situés dans l'aire géographique, qui présente les caractéristiques suivantes:

- charge bactérienne inférieure ou égale à 1 500 000 colonies de germes par ml;
- absence de substances pharmacologiquement actives;
- les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:
 - Protéines: 3,4 % minimum.
 - Matières grasses: 4,7 % minimum.

- Extrait sec total: 13,4 % minimum.
- pH: 6,5 minimum.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation des caprins respecte les pratiques traditionnelles, à savoir l'exploitation directe des pâturages et/ou des sous-produits de l'aire de production.

Les sources d'alimentation de la chèvre murcienne sont les suivantes:

- pâturage saisonnier composé d'une végétation naturelle, essentiellement arbustive, de faible valeur nutritive mais qui, en raison de ses caractéristiques distinctives, a une influence sur les aspects sensoriels du fromage;
- utilisation permanente de sous-produits, essentiellement de la paille de céréales, des feuilles de vigne, des feuillages d'olivier, des coquilles d'amande, de la pulpe d'agrumes, du chaume de produits horticoles et des déchets de l'industrie de la conserve très présente dans la région de Murcie;
- complément à haute valeur nutritive, à base de semences et de foin de luzerne.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait ainsi que l'élaboration et l'affinage du «Queso de Murcia al vino» ont lieu dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le «Queso de Murcia al vino» peut être commercialisé en portions, en tranches ou râpé, à condition qu'il soit emballé et que son origine soit clairement mentionnée.

L'élaboration de fromages en portions, en tranches ou râpés et leur conditionnement ultérieur, de même que le conditionnement des fromages entiers, peut se dérouler dans des établissements situés en dehors de l'aire de production qui ont adopté et respectent le code de conduite établi pour garantir la traçabilité et l'origine du produit fini.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les étiquettes commerciales doivent obligatoirement comporter la mention: «Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino”» ou «DOP “Queso de Murcia al vino”».

De plus, une contre-étiquette délivrée par l'organe de contrôle du conseil régulateur et munie du logotype de la dénomination est apposée sur tous les fromages, d'une manière ne permettant aucune réutilisation ultérieure.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée de l'ensemble des communes de la province de Murcie, située au Sud-est de l'Espagne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) historique

En ce qui concerne la transformation du lait de chèvre murcienne en fromage, A. Panés assurait déjà dans son livre intitulé «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), qu'à Jumilla et Yecla, les habitants élaboraient le fromage destiné à la consommation locale et l'exportait même vers Alicante. Ce fromage était affiné, par caillage du lait avec de la présure de chevreau, macérée dans du vin; une fois prête, la pâte est versée dans des petits moules; l'affinage consiste à saler les pièces de fromages et à les humidifier avec du vin. Toutes ces manipulations sont effectuées à plusieurs reprises, ce qui permet d'obtenir un fromage au goût excellent et très prisé sur le marché.

Le manuel intitulé «Quesos, Queseros y Quesómanos», (Canut, 1988), atteste de la tradition de l'élaboration de fromage frais de chèvre dans tous les foyers de chevriers de la région de Murcie et de l'existence d'une habitude, outre la consommation familiale, de commercialisation de ce fromage sur le marché local.

b) naturel

La région de Murcie est située dans la zone la plus aride d'Europe et présente des caractéristiques climatiques propres, très différenciées des autres régions, parmi lesquelles la faible pluviométrie et des températures élevées enregistrées, qui se traduisent par un important déficit en ressources hydriques et une végétation principalement arbustive avec peu d'herbe, de type méditerranéenne.

Du point de vue de l'élevage, les pâturages riches en alfa, en labiées et en cistacées sont quant à eux très courants et régulièrement exploités pour l'élevage extensif.

c) conditions d'élevage et alimentation

La chèvre murcienne est sexuellement active tout au long de l'année, ce qui permet de réduire le caractère saisonnier de la production laitière.

Les pratiques traditionnelles en ce qui concerne l'alimentation des caprins, à savoir l'exploitation directe des pâturages, des sous-produits et de certains compléments à haute valeur nutritive traditionnels de l'aire de production, confèrent au produit des caractéristiques distinctives qui influent sur certains aspects sensoriels du fromage.

5.2. Spécificité du produit

Le premier facteur qui donne au «Queso de Murcia al vino» sa spécificité est le lait de chèvre de la race murcienne, reconnu au niveau international en raison de sa composition particulièrement riche en matières grasses et en protéines, qui confère à ce fromage une spécificité très marquée en ce qui concerne ses caractéristiques sensorielles, et plus particulièrement, sa texture crémeuse et fondante.

Le deuxième facteur, tout aussi important pour la spécificité de ce fromage, est la couleur et l'arôme de sa croûte, qui sont le résultat d'une immersion dans le vin rouge. Cette pratique ancienne, attestée dans cette région, confère au fromage un degré élevé de typicité, en ce qui concerne la couleur violacée naturelle de sa croûte qui le distingue entièrement des autres variétés de fromage élaborées en Espagne.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La région de Murcie a façonné au fil de l'histoire un cadre géographique unique, caractérisé par un climat semi-aride propice à l'élevage d'une race caprine rustique et productive telle que la chèvre murciana-granadina. Le manque de ressources alimentaires a favorisé le développement de toute une culture fromagère et d'élevage locale dans laquelle le facteur humain a joué un rôle décisif au moment de définir les stratégies d'exploitation des ressources (en particulier, les pâturages pauvres et les sous-produits agricoles) et de transformation d'une denrée périssable telle que le lait en un produit transformé comme le fromage. L'activité fromagère ancestrale de cette région a été liée pendant des siècles à l'élaboration artisanale de ces fromages, qui faisait appel à certains procédés et techniques qui distinguaient nettement le «Queso de Murcia al vino», tels que le lavage de son caillé ou son affinage reposant sur des immersions dans le vin rouge. Cette activité, comme cela a été illustré, a supposé le développement et le maintien d'un ensemble de facteurs humains dépendant des anciens bergers et fromagers, tels que la connaissance des systèmes locaux de production et de transformation du lait de chèvre, qui reposent sur des pratiques et méthodes traditionnelles qui ont permis de préserver cette activité et ce produit jusqu'à nos jours.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

Nº CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso de Murcia al Vino»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida.

Al término de su maduración presenta las siguientes características:

— Físicas:

— Forma: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

— Peso: de 300 gr. a 2,6 kg.

— Diámetro máximo: 190 mm.

— Altura máxima: 100 mm.

— Relación diámetro/altura: 1,5 mínimo-2,2 máximo.

— Químicas:

— Grasa: mínima del 45 % sobre el extracto seco.

— Proteína: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

— Extracto seco: mínimo 55 %.

— pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

—Organolépticas:

—CORTEZA:

— Consistencia: firme.

— Color: granate violáceo.

—Aspecto: corteza lisa (sin grabados), fina y sin fisuras, con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.

—PASTA:

— Consistencia: firme y elástica.

— Textura: uniforme, cremosa, fundente y sin ninguna granulosidad.

—Aspecto/Estructura: la pasta puede ser sin ojos (ciega) o en ocasiones presentar ojos de origen mecánico.

—Color: blanco mate con tonalidades desde marfil hasta amarillento en las piezas de más curación.

—Olor: de intensidad media-baja. Notas de la familia láctica y animal (cabra). En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega.

—Sabor: de intensidad media pero persistente, Sabor ácido medio y salado bajo. Pueden aparecer notas de aroma láctico fresco (leche de cabra, nata/mantequilla) La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras Murcianas, de las ganaderías situadas en la zona geográfica, que presente las siguientes características:

— La carga bacteriana será $\leq 1\,500\,000$ colonias de gérmenes por ml.

— Ausencia de sustancias farmacológicamente activas.

— Las características analíticas de la leche, serán:

— Proteína: 3,4 % mínimo.

— Materia grasa: 4,7 % mínimo.

- Extracto seco total: 13,4 % mínimo.
- pH: 6,5 mínimo.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y/o de los subproductos de la zona de producción.

La fuente de alimentación de la cabra Murciana se ha basado en:

- Pastoreo estacional de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, de escaso valor nutritivo, pero que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.
- Utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, pámpana de vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, pulpa de cítricos, rastrojos de hortícolas y desechos de la industria conservera tan abundante en la Región de Murcia.
- Complemento de alto valor nutritivo, basado en semillas y heno de alfalfa.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Se llevan a cabo las fases de producción de leche y la elaboración y maduración del Queso de Murcia al vino.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Puede presentarse el «Queso de Murcia al vino» para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

La elaboración de porciones, el loncheado, el rallado de los quesos y su posterior envasado, al igual que el envasado de los quesos enteros, podrá realizarse en empresas fuera de la zona de producción que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino» o DOP «Queso de Murcia al vino».

Además, todos los quesos llevarán una contraetiqueta expedida por el Órgano de Control del Consejo Regulador con el logotipo de la Denominación, siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el sureste español.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

a) Histórico

En cuanto a la transformación de la leche de cabra Murciana en queso, ya A. Panés en su libro «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), aseguró que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en las mismas poblaciones y aún se exportaba para Alicante. Este queso era madurado, cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto repetidas veces, resultando de todas las manipulaciones un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición elaborar queso de cabra en todas las casas de los cabreros de la región de Murcia y que, además del consumo familiar, existía la costumbre de comercializarlo en el entorno local.

b) Natural

La Región de Murcia se ubica en la zona más árida de Europa con características climáticas propias, muy diferenciadas del resto, resaltando la escasa pluviometría y las altas temperaturas que se registran, dando lugar a unos recursos hídricos muy deficientes y a una vegetación de marcado carácter arbustivo y menos herbáceo, de tipo mediterráneo.

Desde el punto de vista ganadero, son a su vez muy frecuentes los pastizales ricos en esparto, labiadas y cistáceas que frecuentemente suelen ser aprovechados para la ganadería extensiva.

c) Condiciones de cría y alimentación

La cabra Murciana presenta actividad sexual a lo largo del año lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

Las prácticas tradicionales de alimentación del ganado caprino, con el aprovechamiento directo de pastos estacionales, subproductos y algunos complementos de alto valor nutritivo tradicionales de la zona de producción, aportan características diferenciales que influyen sobre los algunos aspectos sensoriales del queso.

5.2. *Carácter específico del producto*

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia al vino es la leche de cabra de raza Murciana, reconocida internacionalmente por su composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que junto con la tecnología de fabricación, confiere a este queso un alto grado de especificidad en cuanto a sus características sensoriales, especialmente su textura cremosa y fundente.

En segundo lugar y no menos importante para la especificidad de este queso es el color y aroma de su corteza, resultado del baño en vino tinto. Esta antigua práctica, documentada en esta Región, confiere un alto grado de tipicidad al queso, en cuanto al color violáceo natural de su corteza haciéndolo completamente diferente a otras variedades de queso elaboradas en España.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La Región de Murcia ha conformado históricamente un marco geográfico único caracterizado por un clima semiárido propicio para la cría de una raza caprina rústica y productiva como la cabra Murciano-Granadina. La escasez de recursos alimenticios favoreció el desarrollo de toda una cultura ganadera y quesera local en la que el elemento humano jugó un papel decisivo a la hora de establecer estrategias de aprovechamiento de recursos (especialmente pastizales pobres y subproductos agrícolas) y de transformación de un producto perecedero como es la leche en un producto transformado como es el queso. La actividad quesera ancestral de esta Región estuvo durante siglos ligada a la elaboración artesanal de estos quesos, utilizando algunos procesos y técnicas que diferenciaron netamente el queso de Murcia al Vino como el lavado de su cuajada o su curación basada en los baños de vino tinto. Esta actividad, tal como se ha documentado, supuso el desarrollo y mantenimiento de un conjunto de factores humanos asociados a los antiguos pastores y queseros, como fueron el conocimiento de los sistemas locales de producción de leche de cabra y de su transformación, en base a prácticas y métodos tradicionales que permitieron el mantenimiento de esta actividad y este producto hasta nuestros días.