

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

'QUESO DE MURCIA AL VINO'

Nº CE: ES-PDO-0105-01061 – 12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

2. TIPO DE MODIFICACION

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas.

3. MODIFICACIONES:

Introducción.

Se han separado los Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia” y el de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino”. Los textos no correspondientes a la Denominación que estamos tratando (“Queso de Murcia al vino”) se han eliminado del nuevo pliego de condiciones.

A continuación se detallan los cambios realizados y sus respectivas justificaciones.

Descripción del producto.

- Materia prima: leche

* Se adecuan los requisitos de carga bacteriana y la presencia de sustancias farmacológicamente activas a los establecidos en la normativa vigente.

* Se elimina la alusión a las características analíticas de la leche “en la explotación”, debido a que los requisitos definidos son los requisitos que debe cumplir la leche como materia prima destinada a la elaboración de quesos protegidos y deben cumplirse en cualquier momento en el que se midan, ya sea en la explotación o en las queserías.

* Se modifica el valor del porcentaje de grasa admitido para la leche pasando de un mínimo de 5% a un mínimo de 4.7%.

Se adjunta el estudio justificativo de esta modificación, donde se comprueba la coincidencia de los datos citados en la revisión bibliográfica y los resultados del análisis de datos procedentes de ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, que ponen de manifiesto un patrón de variación cíclica anual en el contenido de materia grasa de la leche de esta raza caprina, alcanzándose mínimos en los meses más calurosos y máximos en la temporada invernal. En base a estos datos se puede concluir que es normal que la materia grasa de la leche de cabra murciano granadina, en explotaciones ganaderas de la Región de Murcia, disminuya progresivamente a lo largo de los seis primeros meses del año hasta alcanzar su mínimo en el mes de Julio, (4.7 %).

La producción de leche de las 176 explotaciones caprinas inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador ascendió en 2012 a 17.914.841 litros. De este volumen apenas se transformó en queso DOP amparado 3.127.613 litros, este hecho pone de manifiesto que las industrias tienen un amplio margen de selección de aquellas partidas de leche que finalmente califican para elaborar queso DOP una vez confirman mediante analítica que cumple con el mínimo del 5 % de materia grasa exigido por los Pliegos de Condiciones originales.

Esta relación asimétrica entre leche producida y leche transformada se viene repitiendo desde la creación de este Consejo Regulador según la información archivada de sus actividades de control y que también puede ser consultada tanto en sus Memorias de Actividades anuales (www.quesosdemurcia.com/memorias.html) como en el informe que anualmente se envía a los servicios de estadística del MAGRAMA de España.

Actualmente, cada una de las queserías certificadas para la elaboración de estos quesos DOP analiza todas las partidas de leche, asegurando el cumplimiento de los requisitos de los Pliegos de Condiciones. Por otra parte las actividades de control de ganaderías y queserías desarrolladas por el Consejo Regulador desde 2001 suponen la garantía del cumplimiento de la materia prima tanto por su proceso de obtención como por su composición.

Ciertamente, la redacción de este punto en la solicitud de modificación queda ambigua, queriendo expresar con la frase “comprobándose que la materia grasa del producto final sigue cumpliendo con los requisitos establecidos...”, que durante estos años las analíticas químicas de quesos DOP practicadas por el Consejo Regulador han sido satisfactorias.

La propuesta de esta modificación se realiza en base a un escenario de futuro, en previsión de que el crecimiento continuado de la producción en estos quesos que se viene registrando en los últimos años, demande cantidades crecientes de leche procedente de estas ganaderías. Por otra parte no podemos obviar que los Pliegos de Condiciones originales plasmaban acertadamente un contenido mínimo de materia grasa del 5 %, pero este valor describe el valor promedio de esta raza caprina para el conjunto del año, según se deduce de la información tanto del estudio adjunto como de otras numerosas publicaciones científicas, sin embargo, este valor es muy genérico y podemos afirmar que no describe ni prevé, la evolución cíclica del contenido en materia

grasa, que de forma normal se puede alcanzar valores mínimos próximos a la cifra objeto de esta solicitud de modificación.

* La acidez se medirá únicamente por medio del valor de pH, siendo esta medición más precisa que la obtenida mediante la medición del valor Dornic.

– Producto terminado:

Con el objeto de adaptarse a las nuevas demandas del mercado se amplía el tamaño de los quesos establecido. Para la realización de dicha ampliación se realiza un estudio analítico de los extremos tanto inferior como superior del nuevo rango presentado (elaborados con los nuevos parámetros definidos en el punto E del nuevo pliego de condiciones “Obtención del producto”), donde se evidencia el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones original.

Características físicas

En el nuevo pliego, por adecuación a los nuevos tamaños permitidos se exige:

- *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.*

Estas características resumen y simplifican la información del Pliego original. Se establece diámetro y altura máxima para las piezas de queso, introduciéndose la relación diámetro/altura con el fin de asegurar la proporcionalidad de los quesos.

La relación diámetro/altura (1,5-2,2) descrita procede también de la relación entre medidas mínimas y máximas de altura (7-9 cm.) y diámetro (12-18 cm.) del Pliego original. Esta relación procura que la forma del queso se mantenga como la original, independientemente del tamaño de molde empleado por cada quesería, siempre que se garantice un peso entre 300 gr y 2.600 gr.

Se adjunta estudio justificativo de la Universidad de Murcia “Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia al Vino DOP”, en el que se concluye que los nuevos formatos mantienen las características químicas y sensoriales originales.

Características organolépticas

Se amplía el apartado de **características organolépticas** haciendo una descripción con mayor detalle de la corteza y pasta.

En el nuevo pliego se completa y modifica con la siguiente descripción:

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 granulosis.*
- *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.*

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Se introduce el siguiente requisito para preservar en todo momento el origen de los productos:

“las queserías deben disponer de sistemas de elaboración que impidan los cruces con otros productos”.

Igualmente para las cámaras de maduración y almacenamiento se les requerirá que el producto se conserve identificado y con una clara separación de otros quesos distintos a los de la Denominación de Origen Protegida.

Se hace alusión a que la cantidad de contraetiquetas utilizadas por las empresas elaboradoras dependerá de la cantidad, el tamaño de los quesos elaborados y sus presentaciones comerciales (quesos enteros, porciones, loncheado y rallado).

Descripción del método de obtención del producto

El pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino” se define, en base al estándar racial establecido, los requisitos morfológicos que deben cumplir las cabras pertenecientes a la raza Murciana cuya leche sea destinada a la elaboración de quesos amparados por dicha Denominación. En el momento de la redacción del pliego original no se tuvo en cuenta la deriva genética, por lo que se cree conveniente realizar una matización en el nuevo pliego de condiciones admitiéndose una desviación del 3% de defectos morfológicos en la raza murciana debido a la deriva genética.

Modificaciones para detallar más el proceso de obtención del producto:

- Se elimina la restricción de la frecuencia del ordeño una vez por día. Es debido a que los avances tecnológicos que se han registrado en los equipos de ordeño y los sistemas de control de la calidad de la leche a lo largo de los últimos años permiten también ordeñar estas cabras dos veces por día al igual que cualquier otra raza caprina u ovina de producción lechera.

- A la fase de trabajo del grano se le ha añadido la fase de desuerado para describir más ampliamente el método de trabajo. Se incluye el párrafo siguiente:

“Finalizado el trabajo del grano se elimina el suero resultante, quedando la cuajada preparada para la fase de moldeado”.

Se elimina el término “adecuado” cuando se hace mención a la consistencia del grano, por no ser una exigencia concreta.

- Se definen los posibles métodos para introducir la cuajada en los moldes: “por medios manuales o mecánicos”.

- Se introduce el apartado de desmoldeado para detallar más el proceso:

“Desmoldeado. Una vez transcurrido el tiempo necesario para el prensado de la cuajada, se procederá a extraer los quesos del interior de los moldes”.

- En la fase de maduración se define, además de las fases ya establecidas de volteo y limpieza, el baño con vino durante la maduración. También se detalla el tiempo mínimo de maduración para las piezas de tamaño igual o inferior a 500 gr. en 30 días.

- En la fase de maduración del “Queso de Murcia al vino” el baño del queso se hará con vinos tintos elaborados en la Región de Murcia amparados por cualquiera de sus menciones geográficas reconocidas que incluyan la variedad Monastrell por ser la más representativa y tradicional de la zona. Estos vinos se caracterizan según la revisión de diferentes fuentes bibliográficas por su fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes violáceos, y su elevado contenido en compuestos químicos como taninos, polifenoles y antocianos que son en última instancia los responsables de transmitir a la corteza del queso su color y aroma característicos. Se elimina de la redacción del Pliego la mención al vino tipo “doble pasta” por no encontrarse esta característica definida o tipificada en la Normativa vigente. En la práctica, cada quesería regula el número de baños, tiempo que los quesos permanecen en baño y la frecuencia de renovación del vino, buscando de forma empírica la combinación óptima de estos factores para conseguir el resultado deseado en cuanto al color y aroma de la corteza, según los requisitos definidos por el pliego de condiciones.

Modificaciones del proceso de obtención del producto:

- Se ha quitado la mención al filtrado, ya que en el sistema actual de ordeño está incluido el filtrado y no es necesaria esta etapa en la elaboración. Igualmente ocurre con los procesos de descarga de leche y almacenamiento en tanque y posterior pasteurización, los tanques y los pasteurizadores disponen de filtros para eliminar las impurezas de la leche.

- En la fase de cuajado, se disminuye el tiempo que pasa de ser de *40 a 60 minutos* a ser de *30 a 60 minutos*. El motivo del cambio es:

o La existencia de nuevos cuajos en el mercado con diferente intensidad de acción y de fermentos lácticos más activos.

o Las ligeras modificaciones que sufre la leche en su composición (grasa y proteína) en función del momento de la curva de lactación en la que se haya recogido.

- En la fase de corte, se ha eliminado el tamaño de los granos de cuajada que se obtienen del corte de ésta, por considerarlo un criterio que debe establecer cada industria en función de su proceso. En todo caso, el producto final debe cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

- En la fase de prensado, se modifica el tiempo de prensado pasando de ser de *2-4 horas* a de *1-4 horas*. El motivo del cambio es que los nuevos tamaños de quesos más pequeños requieren un menor tiempo de prensado.

- En la fase de salado se elimina el requerimiento de una concentración salina de 20° Bé máximo. El tiempo de permanencia del producto en la concentración salina se mantiene y el valor de la concentración se deja a criterio del operador siempre que el producto cumpla con las características finales establecidas en el pliego de condiciones.

- El rango de humedad relativa de las cámaras de maduración se adecua a la forma de trabajo actual, pasando de un *mínimo de 80%* a un *70-90%*, sin que esto afecte a los requisitos de producto final establecidos en el pliego de condiciones.

Modificaciones conforme a normativa vigente:

- La temperatura de conservación y los sistemas admitidos para la recogida y transporte de la leche se adecúan a lo establecido en la normativa vigente (transporte en camiones cisternas isoterma y T° de la leche en tanque $\leq 6^{\circ}$ C).

- Los enzimas utilizados en el cuajado pasan de ser los *marcados por la Estructura de Control a adecuarse a la legislación vigente* (número de registro sanitario y certificado de uso alimentario).

- Se podrán utilizar los diferentes moldes disponibles en el mercado, admitidos por la normativa vigente (número de registro sanitario y certificado de uso alimentario), sin aprobación previa de la Estructura de Control, siempre que sean del tamaño adecuado para que los quesos, una vez finalizado el proceso de maduración, presenten la forma, dimensiones y peso definidos.

Vínculo

Se concretan y resumen algunos aspectos del **Carácter específico de la zona Geográfica** y sus apartados.

Se actualiza el apartado **a) Histórico** del Pliego original eliminando algunos párrafos referidos únicamente al queso de Murcia fresco y/o curado, como:

“En toda la Región de Murcia ha existido la costumbre de la elaboración casera de queso fresco...”

También se eliminan algunos datos obsoletos o que simplemente describen la situación del sector en el momento de la presentación de la primera solicitud de registro:

“que hoy se denomina ACRIMUR y cuenta con 54 ganaderos murcianos, lleva bajo su responsabilidad el libro genealógico de la raza, su fomento y el control lechero a través del Núcleo (NUCLEOMUR)”.

“y al final del milenio, se sumarán dos nuevas queserías de 1.000 l/día de capacidad, que están en construcción”.

“Los quesos objeto de las protecciones solicitadas, fueron regulados en la Orden de 11 de Junio de 1990, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, relativa a la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación “Producto de Calidad de Murcia”. Ante la necesidad de ser derogada, de acuerdo con las indicaciones de la Comisión, se optó por solicitar el amparo de las Denominaciones de Origen”.

“Recientemente se ha mejorado la organización del Sector mediante la constitución de la Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (AQUEMUR), formada por ocho queserías que transforman cerca de 25.000 litros diarios de leche de cabra y que trabaja por conseguir no sólo mantener la personalidad propia de los quesos de la Región, intentando evitar la salida de leche hacia industrias foráneas, sino unas mejores condiciones de calidad y precio de esa leche y del queso que de ella resulta.”

Se suprime del apartado **b) Medio Natural**, diferentes informaciones que no aportan valor alguno al vínculo del producto con el medio, entre otras:

“La zona de producción de leche de la cabra Murciana y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística...”

“El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste. Desde un punto de vista geológico...”

“La superficie ocupada por cultivos en 1996...”

Se suprime del apartado **c) Condiciones de cría y alimentación** del Pliego original la afirmación de que esta raza caprina solo se ordeña una vez al día. Igualmente se resumen aspectos reproductivos irrelevantes para este apartado “progreso genético, efecto macho, etc.”

Reglas específicas relativas al loncheado, rallado, envasado , etc

Como adaptación a las nuevas tendencias del mercado se admite la comercialización de queso 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. Esta modificación se realiza por adecuación al punto 8 del Reglamento 1898/2006.

Etiquetado

Se incluye en el Pliego el logotipo de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino” para una adecuada identificación del producto.

Legislación

Se actualiza la legislación tanto a nivel nacional como autonómica.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

'QUESO DE MURCIA AL VINO'

Nº CE: ES-PDO-0105-01061 – 12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACION

'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.

DIAMETRO MAXIMO: 190 mm.

ALTURA MAXIMA: 100 mm.

RELACION DIAMETRO/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 granulosis.

- 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 hortalizas 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. VINCULO CON LA ZONA GEOGRAFICA

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=32242&IDTIPO=100&RASTRO=c80\\$m22721,22746,1185](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=32242&IDTIPO=100&RASTRO=c80$m22721,22746,1185)