

1. DENOMINACION QUE SE DEBE PROTEGER

"Campo de Cartagena".

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, tintos.

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)
Blancos y rosados	11	11	< 5	3,5	0,8	200
	10	10	≥ 5		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.	250
Tintos	11	11	< 5		150	
	10	10	≥ 5		200	

En función del contenido en azúcar, los vinos se clasifican en secos, semisecos, semidulces y dulces.

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:

- 11 % vol. para los vinos secos.
- 10 % vol. para el resto de los vinos.

b) Restricciones

No hay restricciones.

4. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Los vinos designados con esta IGP proceden exclusivamente de viñedos inscritos en el Registro Vitícola de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia e incluidos en los términos municipales de Cartagena, Torre Pacheco, La Unión y Fuente Álamo.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

Los rendimientos máximos son:

Varietades blancas: 10.000 kg/ha, equivalentes a 70 HI/ha.

Varietades tintas: 8.000 kg/ha, equivalentes a 56 HI/ha-

Cuando el rendimiento exceda estos límites, la producción total de la parcela no puede ser comercializada como IGP "Campo de Cartagena".

6. VARIEDADES DE UVAS

Los vinos designados con la IGP "Campo de Cartagena", se elaboran exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Blancas:

Recomendadas: Merseguera, Viura o Macabeo.(*)

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

Tintas:

Recomendadas: Garnacha tinta, Monastrell, Tempranillo o Cencibel.

Autorizadas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, y Syrah.(*)

(*) Se suprimen las variedades blancas: Airén, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez y Verdil, así como las tintas: Bonicaire, Forcallat tinta, Garnacha Tintorera y Moravia Dulce o Crujidera, por tratarse de variedades obsoletas, con nula implantación en la comarca, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Datos de la zona geográfica.

• Factores naturales

La Comarca del Campo de Cartagena se localiza entre los 37º 40' y los 38º latitud Norte y los 0º 40' y 1º 15' longitud Oeste, al sureste de la Región de Murcia, que a su vez se encuentra al sureste de la Península Ibérica.

Desde el punto de vista topográfico, el área consta básicamente de una llanura de escasa pendiente de dirección noreste-sudeste, configurando un relieve de una gran plenitud. Esta gran llanura se encuentra limitada al Norte con las Sierras Prelitorales que corren en dirección suroeste-Noreste y que tiene su máxima altura en las Sierras de Carrascoy con 1.605 m. sobre nivel del mar y al Sur con las Sierras Litorales de dirección Oeste-Este con una altitud máxima de 684 m. en Peñas Blancas y desciende hacia el mar acabando en Cabo de Palos. Al este limita con el Mar Menor.

El clima del Campo de Cartagena es Mediterráneo con matiz subdesértico, con temperaturas suaves en invierno, que oscilan entre los 10°C y 12°C y veranos calurosos entre 24°C y 27°C. La temperatura media ronda los 17°C por lo que son raras las heladas y casi imposibles las nevadas.

Las precipitaciones son alrededor de 300 mm., desigualmente repartidas, siendo el otoño y el invierno en general las estaciones más lluviosas, seguidas de la primavera, y el verano muy seco y en ocasiones la lluvia puede ser torrencial.

Los suelos de la comarca son "Calcixerolls" formados sobre los materiales limosos carbonatados, normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento sea preciso romper mecánicamente la costra caliza propia de suelos calizos en climas áridos.

• Factores humanos

Existen pruebas fidedignas de que el vino de Cartagena era enviado a Roma quizás en concepto de tributo, alcanzando su máximo esplendor en el siglo II D.C, cuando el puerto de Cartagena servía como base logística para la exportación de "ánforas" de vino de la comarca. Prueba fehaciente de ello son los restos arqueológicos hallados en la llamada Colina "Monte Testacio", colina artificial hecha de pequeños restos de ánforas que eran arrojados a la salida y entrada del puerto a la diosa "Fortuna" en señal de gratitud.

En la Edad Media se produjo el cultivo de la vid porque la comarca del Campo de Cartagena estuvo casi despoblada, ya que era una zona insegura para sus habitantes por los frecuentes saqueos de los piratas "Berberiscos" y solo existían aprovechamientos ganaderos.

La auténtica expansión del viñedo fue a partir de mediados del siglo XIX gracias a la roturación de nuevas tierras, coincidiendo con la mayor expansión entre los años 1870 a 1890 favorecido por la demanda de vino por los franceses debido a la expansión de la plaga "filoxera" en ese país.

El escritor cartagenero Joaquín Belda cita en su libro titulado "Vinos de España" y publicado en 1929, el llamado "Vino del Plan de Cartagena" entre una de las dieciocho regiones vitivinícolas con más producción vitícola de España. Se trataba de vinos blancos tradicionales de uva asoleada de la variedad Meseguera, dorados, con mucho cuerpo y estructura, y la mayoría de las veces rancios por envejecimiento en barricas viejas.

A partir de la década de los noventa del siglo pasado comienza una mejora sustancial en el cultivo de la vid, integrando nuevas variedades con muy buena adaptación climática como el Moscatel de grano menudo y la Malvasía en variedades blancas. Cabernet Sauvignon y Syrah en tintas, todo esto ayudado con las mejoras de la tecnología de vinificación y sobre todo a la técnica de parada fermentativa con microfiltración que permite elaborar vinos semi-secos, semi-dulces y dulces muy peculiares.

b) Datos del producto.

La calidad de estos vinos se atribuye a su entorno geográfico, caracterizado por un clima seco con escasa pluviometría en épocas de mayor desarrollo vegetativo y maduración de la vid, dificultando el desarrollo de enfermedades por hongos (oídio, mildiu, botritis). Como factor positivo para el desarrollo correcto de la vid existe la posibilidad de aportes de riego en épocas críticas de su ciclo, evitando que el estrés hídrico disminuya la calidad de los frutos.

La baja probabilidad de heladas en primavera, la insolación, la benignidad de temperaturas gracias a la influencia del mar Mediterráneo hacen posible que se puedan conseguir sobremaduraciones naturales en variedades blancas, condiciones óptimas para la obtención de vinos semi-dulces y dulces.

c) Interacción causal.

El vínculo de estos vinos se debe a las condiciones climáticas de la zona que le otorgan un carácter muy particular a las uvas de las variedades blancas aportando altos contenidos en azúcar, glicerina y una acidez equilibrada que producen vinos aromáticos, frescos y afruitados. En cuanto a variedades de uvas tintas se caracterizan por contenidos altos en materia colorante y taninos dando lugar a vinos redondos y estructurados.

Es en esta comarca, dónde debido a dichas condiciones agroclimáticas, se realizan las primeras vendimias de la España peninsular y se elaboran los primeros blancos jóvenes del año.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco jurídico

Legislación Nacional

- Orden de 13 de enero 2003 de corrección de error de la Orden de 7 de noviembre de 2002, de la Consejería de Agricultura, agua y Medio ambiente, por la que se establecen las condiciones de utilización de la mención "Vino de la Tierra" en el ámbito de la Región de Murcia.

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:

- Llevar un libro-registro de entradas y salidas específico para el vino de la IGP "Campo de Cartagena".
- Tener separado físicamente el vino de la IGP "Campo de Cartagena" de otros tipos de vino existentes en la bodega y perfectamente identificados los depósitos y envases. Dicha identificación se reflejará en el libro-registro indicado en el apartado anterior.
- Realizar una declaración de cosecha de vino de la IGP "Campo de Cartagena" al Organismo de Control a más tardar el 15 de diciembre de cada año, en donde se indique el volumen total elaborado, relación de viticultores, cantidades de uva y variedades aportadas de otras bodegas. Las bodegas deben conservar los documentos necesarios para acreditar la veracidad de los datos contenidos en la declaración de cosecha durante un período de cinco años.
- Enviar al organismo de control, dentro de los 30 días siguientes a la finalización de la campaña de vendimia, un balance de las entradas y salidas, desglosadas por variedades si utiliza las mismas en el etiquetado, por años si pone añadas en el etiquetado y cualquier otra indicación facultativa que aparezca en el etiquetado.

Condiciones de envasado.

Para poder envasar vino de la IGP "Campo de Cartagena" el responsable debe:

- Disponer de los documentos que acrediten la exactitud de todas las menciones que se refieran a la naturaleza, identidad, calidad, composición, origen del vino, procedencia y variedades de la uva empleada en su elaboración, conservándolas en su poder durante al menos cinco años.
- Someter todas las partidas de vino a los necesarios análisis, a fin de comprobar las características analíticas que figuran en el punto 2 de este pliego. A tal efecto, se entiende por partida el volumen de vino que presenta características homogéneas.

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

- La mención "Campo de Cartagena" debe figurar obligatoriamente en las etiquetas de forma destacada.
- La expresión "Indicación Geográfica Protegida" puede ser sustituida por el término tradicional "Vino de la Tierra".
- Además, se pueden usar los términos tradicionales: "Añejo", "Noble", y "Viejo".
- En la etiqueta debe aparecer el logotipo identificativo específico de Vino de la Tierra "Campo de Cartagena".
- Antes de proceder al primer envasado de cada tipo de vino, las bodegas deben enviar al Organismo de Control, 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.

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

Organismo 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

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 "Campo de Cartagena" 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 físicoquímicos 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 "Campo de Cartagena".

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 "Campo de Cartagena".
- 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.