

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

"Bullas".

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

a) Características analíticas.

Los tipos de los vinos amparados por esta Denominación de Origen Protegida, dispuestos para el consumo, son los siguientes: blancos, rosados, tintos, de licor y espumosos y en función del contenido en azúcar, se clasifican en secos, dulces, semisecos y semidulces.

Sus principales características analíticas son:

Tipo de vino	Grado alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% vol)	Grado alcohólico TOTAL Mínimo (%vol)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL (g/l en ac. Tartárico)	Acidez Volátil Máxima (g/l en ac. acético)	Dióxido de azufre Total Máximo (mg/l)		Dióxido de Carbono Mínimo (CO ₂ en bares)
						≤ 5 g/l azúcar	> 5 g/l azúcar	
BLANCOS	11	11	Secos: ≤ 4 (2) Semisecos: 5- 12 (3) Semidulces: 13-45 Dulces: > 45	4,5 - 6,5	0,7 Para vinos con envejecimiento el límite es 1 g/l (ó 16,71 meq/l) para vinos de 11 %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	-
ROSADOS	11	11				200	250	-
TINTOS	12	12				150	200	-
DE LICOR (1)	Mínimo 15 Máximo 22	17,5	-	Mínimo 3,5		150	200	-
ESPUMOSOS	11,5	11,5	Brut nature:<3 Extra brut: 0-6 Brut:<12 Extra seco:12-17 Seco: 17-32 Semiseco:32-50 Dulce:>50	Mínimo 4,5		185	185	3,5

- (1) Los vinos de licor se elaborarán a partir de la variedad Monastrell con adición de alcohol vínico.
- (2) 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.
- (3) 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 deben estar limpios, sin turbidez, sin olores desagradables, sucios u otros defectos organolépticos en el aroma, sabor o color. Presentan las cualidades organolépticas en cuanto a color, transparencia, aroma y sabor propias de los vinos de la Denominación que son:

Blancos: Colores claros, de amarillo pajizo con irisaciones verdosas a amarillo dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la evolución del vino. Aromas ~~de gran intensidad~~ **intensos**, con carácter floral, frutal, e incluso algún toque vegetal en ciertos vinos. En boca son frescos, ricos en matices ácidos y dulces, bien ensamblados. Acidez equilibrada. **Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica.**

Rosados: Gama de color desde ~~el rosa pálido al rosa fresa o grosella~~ **rosa violáceo al rosa salmón**. Aromas intensos, frescos y de carácter afrutados con recuerdos a fresa y frambuesa. En boca, suaves, frescos, ricos con matices dulces. Acidez equilibrada. **Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica.**

Tintos jóvenes: Color ~~dentro de la gama de rojos con matices violáceos de juventud~~ **de rojo violáceo a rubí**. Expresión aromática intensa frutal a la variedad de uva, a bayas y frutas rojas. Francos en nariz. En boca, bien estructurados y suaves. Equilibrados en tanino y acidez. Retrogusto persistente de la variedad empleada en su elaboración. **Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica.**

Los vinos jóvenes deben ser límpidos y brillantes.

Para los vinos, **semisecos, semidulces y dulces** se añade el sabor dulce ~~predominante~~ que debe estar bien equilibrado con la acidez. **El aspecto visual y aromático coincide con los distintos tipos de vino blanco, rosado y tinto. Aromas a madera limpios en caso de que hayan pasado por barrica.**

~~Rosados dulces: Gama de colores desde el rosa pálido al rosa fresa o grosella, límpidos y brillantes. Aromas primarios intensos, afrutados.~~

~~Tintos dulces: Tonos rojos. Color intenso. Límpidos y brillantes. Expresión aromática intensa frutal. Aromas de frutas confitadas, según grado de pasificación de la uva. Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica.~~

Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva: Amplia gama de color, desde el rojo **violáceo** guinda al rojo teja oscuro. Lágrima potente y fina. **Aromas frutales y de fruta madura. Recuerdos de aromas de las variedades utilizadas, evolucionados a frutas pasas.** Toque de madera fino y delicado, **como vainilla**, tabaco, frutos secos, torrefactos, regaliz y aromas especiados y balsámicos. Sabores delicados a madera, ~~vainilla, frutas dulces, pasas~~, con postgusto potente y persistencia agradable.

Vinos espumosos: Con las características de color correspondientes a los vinos blancos, rosados y tintos anteriores. A nariz con sensaciones intensas, frescas y afrutadas. En boca son chispeantes con buen equilibrio entre el azúcar y la acidez.

Vinos de licor: Colores ~~cereza~~ **violáceo a rojo teja** con intensidad alta o muy alta que van desde el ~~morado al teja~~, dependiendo del envejecimiento, con abundante lágrima. A nariz tienen potentes aromas a frutas maduras o confitadas con toques balsámicos y especiados. A boca son muy potentes, untuosos, cálidos, ~~con taninos algo ásperos que aportan complejidad~~ y una persistencia final dulce muy prolongada.

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 blanca: 10 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos rosados: 11 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos tintos: 12 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos de licor: 12 % Vol.
- Para uva blanca y tinta destinada a vinos espumosos: 11,5% Vol.

b) Restricciones a la vinificación

- En la producción del mosto se siguen las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. ~~Se aplican presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia racimos de uva, que podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas, hasta el límite de 74 litros~~ **máximo en el proceso de transformación no exceda de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.**

- Los vinos de licor se elaboran únicamente a partir de la variedad Monastrell con adición de alcohol vínico.

- Para los vinos espumosos, el periodo en crianza en botella, incluida la segunda fermentación debe tener una duración mínima de 9 meses.

- Para la extracción de mosto sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. Prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

- Prohibida la utilización de prensas conocidas como continuas, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

- No se pueden utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

c) Prácticas culturales

- El cultivo del viñedo amparado por la DOP "Bullas" puede llevarse a cabo bajo los regímenes de cultivo de secano y cultivo de regadío.

- Se consideran plantaciones en régimen de **cultivo de secano** aquellas que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, se ajustan en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

La densidad de plantación tiene un mínimo de 1.100 cepas por Hectárea. En estos casos, la formación del viñedo se efectúa por el sistema tradicional en vaso.

- Se consideran plantaciones en régimen de **cultivo en regadío** aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajustan, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

La densidad de plantación tiene un mínimo de 1.800 cepas por hectárea.

- El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Bullas", pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, a manta o aspersión.

4. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP "Bullas" está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en siguientes términos municipales de la región de Murcia: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego y Ricote; del término municipal de Calasparra, los **pages parajes** comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los **pages parajes**: 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, **Inazares y La Rogativa**, el **page paraje** de Las Cañadas y los **pages parajes** 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.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

Las producciones máximas admitidas por hectárea son:

En las **plantaciones de secano**:

- 6.000 kilos por hectárea para las variedades blancas (42 Hls).
- 5.000 kilos por hectárea para las variedades tintas (35 Hls).

En las **plantaciones de regadío**:

- 8.000 kilos por hectárea para variedades blancas (56 Hls).
- 7.000 kilos por hectárea en las tintas (49 Hls).

6. VARIEDADES DE UVAS

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Tintas: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera y Petit Verdot.

Blancas: Macabeo, Airen, Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanc.

De estas variedades se considera como principal la Monastrell en tintas y la Macabeo entre las blancas.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Datos de la zona geográfica.

- **Factores naturales**

El municipio de Bullas tiene una superficie de 82,2 Km. ², se localiza en los 38° 02' 59" latitud Norte y 1° 40' 14" longitud Oeste y pertenece a la Comarca del Noroeste de la Región de Murcia, entre los municipios de Cehegín y Mula. El municipio se encuentra a 653 metros sobre el nivel del mar, siendo una de las poblaciones a mayor altitud de la Región de Murcia.

Por su baja posición latitudinal, y más concretamente en el sureste peninsular, a orillas de un mar tan cálido como el Mediterráneo, a Bullas le correspondería en toda su esencia el clima típicamente mediterráneo, pero al estar a una destacable altitud, y al contar con una distancia en línea recta al punto costero más cercano de unos 70 km, unido a la influencia de relieves moderadamente vigorosos que frenan esa influencia marítima, el clima en Bullas puede definirse como un clima Mediterráneo continentalizado.

En cuanto a las temperaturas, la destacada altitud, propicia que la temperatura media de Bullas baje hasta los 15°C, con unos inviernos frescos y unos veranos calurosos.

El mes más frío corresponde a Enero, con una temperatura media alrededor de los 7° C, decreciendo a medida que nos elevamos en altitud, pudiendo llegar hasta los 4° C de media en las zonas más altas del término municipal. El mes más cálido es Julio, llegando la temperatura hasta los 24,3° C, siendo el municipio de la Región de Murcia con los veranos más suaves. Esto ocurre gracias a su relativa altitud, y sobre todo a que Bullas se encuentra al abrigo de los vientos del sur, pues las sierras del Cambrón, Pedro Ponce, y Lavia mantienen al resguardo de esos vientos a Bullas.

La media pluviométrica de Bullas asciende hasta los 365 mm, registro superior a la de los territorios más bajos de la Región de Murcia. Destaca también la irregularidad temporal de las precipitaciones, dándose los máximos pluviométricos en otoño y en primavera con una sequía muy destacada en verano. No son frecuentes las heladas ni las nevadas.

- **Factores humanos**

Las primeras señales de presencia humana y actividad agrícola en las tierras que hoy conforman el municipio de Bullas se remontan al periodo neolítico, hace unos 5.000 años. Restos pertenecientes a esta época se han hallado en los yacimientos del Cabezo del Oro, Reclín, El Castellar, la Fuente Mula, el Pasico Ucenda.

Durante la época romana no existió ciudad alguna, pero sí numerosas "villae" o fincas rurales que aprovecharían los numerosos manantiales de la zona para desarrollar una actividad agrícola

y vinícola. Restos de estas edificaciones han sido encontrados en la Fuenblanquilla, la Fuente Mula, El Romero, Fuente de la Carrasca, La Copa y La Loma, aunque por encima de todas ellas destaca la de Los Cantos, que data del siglo I D.C., y que se mantendría hasta la época de las invasiones bárbaras a principios del siglo V. La villa de Los Cantos ha sido lugar de importantes hallazgos arqueológicos, como el de la escultura del famoso "Niño de las Uvas", importante símbolo local, que representa a un geniecillo estacional, en este caso al propio del otoño.

De la tradición del vino de Bullas dan testimonio algunas casas de campo y del casco viejo que aún conservan pequeñas bodegas familiares en sus sótanos. Y un Acta Capitular de octubre de 1849, con datos que nos aproximan al conocimiento de la manera de cultivar la viña y al sistema de elaboración del vino, todo un modo de vida entonces. En Bullas la vendimia se hacía tarde, nunca se comenzaba antes de las Fiestas de Octubre; incluso en algunos años, el Ayuntamiento dictó bandos prohibiendo vendimiar antes, con lo que la uva se cosechaba con un alto índice de maduración y, por consiguiente, un alto grado de azúcar; de ahí que se obtuvieran unos vinos con mucha graduación alcohólica.

La elaboración se hacía en bodegas particulares, bien propias bien alquiladas a aquellos propietarios que las tenían en desuso o que no las utilizaban en toda su capacidad. Como la cantidad de vino que se producía era mucha, los excedentes se exportaban a otras poblaciones de la región, sobre todo a Lorca y a Totana, incluso a otras provincias limítrofes.

La auténtica expansión del viñedo se produjo durante la segunda mitad del siglo XIX, debido a la necesidad de vinos de color y grado en toda Europa debido a la expansión de la filoxera.

Hoy en día, la industria vitivinícola de Bullas se ha modernizado mucho: se han renovado las vides, se han plantado nuevas variedades, se invierte en tecnología y se cuenta con la Declaración de Denominación de Origen desde 1994. Se trabaja desde todos los frentes para producir vinos de calidad y aumentar la competitividad.

b) Datos del producto.

Los factores que condicionan la calidad de los vinos de la zona son el entorno geográfico, la altitud donde se cultivan los viñedos, el tipo de suelo donde predomina la caliza y el clima seco con escasa pluviometría.

Un 80% de la superficie de cultivo pertenece a la variedad tinta Monastrell, excelentemente adaptada a las condiciones del medio. Desde 1998 esta autorizada la implantación de nuevas variedades con las que se consigue mejorar la calidad y complejidad de los vinos de la zona, respetando siempre su identidad, al continuar siendo la Monastrell la variedad principal.

Todas estas particularidades se traducen en la producción de vinos tintos que son amplios, carnosos, cubiertos de color, con un alto grado alcohólico y acidez equilibrada. Presentan un carácter aromático afrutado muy particular, con cuerpo y riqueza tánica bien integrada. Con crianzas moderadas en barricas de roble se consiguen vinos muy atractivos sobre todo cuando se incluyen pequeñas cantidades de las nuevas variedades autorizadas.

Hoy en día se tiende a producir los vinos con tecnología moderna, dirigida a obtener vinos bancos, rosados y espumosos de menor grado y con mayor equilibrio entre el alcohol, la acidez y el extracto. Para ello se suele acudir a la vendimia anticipada y a las elaboraciones con temperatura controlada.

Cabe mencionar también a los vinos de licor elaborados exclusivamente con la uva Monastrell, cuyo bouquet, intenso tras la crianza en roble, combina aromas complejos como cacao, café y especias orientales.

- **Interacción causal.**

Bullas presenta unas características naturales, socioeconómicas y culturales propias, donde la vid y el vino son unos de sus principales protagonistas.

La viticultura de la zona presenta unas características muy particulares que la diferencian de cualquier otra zona debido a la climatología, altitud de los viñedos, suelos calizos, pero sobre todo por la presencia predominante de viñas viejas de la variedad Monastrell y la prácticamente nula necesidad de tratamientos fitosanitarios.

La vid es uno de los principales cultivos de la comarca y constituye una de las más importantes fuentes de ingresos de los agricultores. Las condiciones naturales de la zona impiden la existencia de cultivos alternativos por lo que el objetivo principal de la zona es la producción de vinos de calidad.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco jurídico

Legislación Regional

- Orden de 24 de mayo de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Bullas» y de sus órganos de gestión y control.
- Orden APA/485/2007, de 16 de febrero, por la que se dispone la publicación de la Orden de 24 de mayo de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Bullas» y de sus órganos de gestión y control.
- Orden de 29 de abril de 2008 de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se modifica la Orden de 24 de mayo de 2006, por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen “Bullas” y de sus órganos de gestión y control.
- Orden de 14 de abril de 2011, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se modifica la Orden de 24 de mayo de 2006, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Bullas” y de sus órganos de gestión y control.

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

Requisitos de las Bodegas.

Registros: Los operadores que produzcan uva destinada a vino acogida por la DOP “Bullas”, elaboren, almacenen, realicen envejecimiento o envasen en la zona de producción, deben tener inscritas las plantaciones o instalaciones según la actividad en los siguientes registros:

- Registro de Viñas diferenciando los cultivos de secano y regadío.

- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- Registro de Bodegas Envasadoras.

No se admite la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

Las bodegas inscritas en los Registros anteriores pueden efectuar la elaboración, el almacenamiento o manipulación de otros vinos, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada a las referidas a los vinos de la DOP "Bullas".

- Todas las bodegas deben llevar un libro-registro de entradas y salidas específico para los vinos de la DOP "Bullas".

Declaraciones: Con la finalidad de poder controlar la producción, elaboración, calidad y existencias, se deben presentar las siguientes declaraciones al Organismo de control:

- Los operadores inscritos en el Registro de Viñas, una vez acabada la vendimia y en todo caso, antes del ~~30 de noviembre de cada año~~ **1 de enero del año siguiente**, una declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el origen y destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deben declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Los titulares pueden delegar en las cooperativas y asociaciones de viticultores la tramitación en nombre de sus asociados de las citadas declaraciones.

- Los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de elaboración, antes de ~~30 de noviembre~~ **1 de enero del año siguiente**, la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando los diversos tipos que elaboren. Es necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deben declarar ~~mensualmente~~ **trimestralmente** las ventas efectuadas.

- Los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Envejecimiento y Envasadoras presentan, dentro de los ~~diez primeros días de cada mes~~ **meses de enero, abril, julio y octubre, a fecha de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente**, una declaración de entradas y salidas de productos habidos ~~en el mes anterior~~, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso, se diferencian los diferentes tipos de vino. Las Bodegas de envejecimiento presentan, ~~por separado~~, la declaración correspondiente a estos vinos.

- Los operadores inscritos en cualquier Registro de Bodegas, presentan, dentro de los ~~diez primeros días de los~~ meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes en la bodega, a fecha de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente.

Condiciones de envasado.

Para poder envasar vino de la DOP "Bullas" 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.

- Someter todas las partidas de vino a los necesarios análisis, a fin de comprobar las características analíticas y organolépticas que figuran en el punto 2 de este pliego. A tal efecto, se entiende por partida el volumen de vino que presenta características homogéneas.
- Los vinos amparados por la Denominación de Origen “Bullas” únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Órgano de Gestión. (*)

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

- En las etiquetas de vinos envasados por esta DOP, debe figurar obligatoriamente de forma destacada el nombre de la “Denominación de Origen Protegida Bullas”, diferenciándose claramente de las etiquetas que se utilicen en la comercialización de otros vinos.
- Antes de la puesta en circulación, las etiquetas las examina el Organismo de Control para la verificación de la conformidad de los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.
- Los envases en que se expidan los vinos para el consumo van provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitadas la numeración por el Organismo de Control, colocadas siempre en forma que no permita una segunda utilización.
- El término tradicional “Denominación de Origen” podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de origen protegida”.
- Respecto a los términos tradicionales relativos a las categorías de envejecimiento, pueden utilizarse las menciones: “Noble”, “Añejo”, “Viejo”, “Crianza”, “Reserva” y “Gran reserva”.
- Para los vinos espumosos es obligatoria la indicación de la añada en su etiquetado.

c) Otros requisitos:

El límite de rendimientos máximos de uva por hectárea podrá ser modificado en cada campaña por el Consejo Regulador, siempre antes de comenzar la vendimia, pero no podrá superar el 25% de los límites de producción máximos anteriores.

Esta modificación se producirá en años en los que la pluviometría haya superado la media anual de la zona de la DOP “Bullas”, siendo esta de 300 l/m², y siempre que se conserve la calidad de la uva, para que esta pueda ser amparada por la DOP.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los autorizados, no puede utilizarse para la elaboración de vinos de la DOP “Bullas”.

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

Colabora en los controles el Órgano de Control ~~del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Bullas"~~ **CERTIFOO, S.L.** cuyos datos son:
C/ Cristóbal Bordiú, 35. Ofc. 409-417, 28.003 Madrid
Tel. +34 91 745 00 14. Fax. +34 91 579 24 76
Correo electrónico: técnico@certifood.org

(b) Tareas del Organismo de control

Ámbito de los controles

El Organismo de Control deberá comprobar que las bodegas que elaboran, almacenan y envasan vino de la DOP "Bullas" cumplen todos los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

El Organismo de Control deberá realizar los controles necesarios para comprobar en viña los cumplimientos de este pliego.

- **Examen analítico y organoléptico.**

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 analíticos, y cumplidos los requerimientos de variedad y origen, la bodega puede considerar como apta una partida concreta para ostentar la mención vino de la DOP "Bullas".

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 DOP "Bullas".

- 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.