

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del 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

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 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'

Nº CE: ES-PDO-0105-01062 – 05.11.2012

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”) 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 “comprobandose 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

“Queso de Murcia fresco”

Forma: Se describe con mayor detalle la forma que debe tener el producto incluyéndose la siguiente frase: *“con caras laterales rectas o ligeramente curvadas”*.

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

- *Peso: de 250 gr. a 3 kg.*
- *Diámetro máximo: 200 mm.*
- *Altura máxima: 120 mm.*
- *Relación diámetro/altura: 1,5 mínimo - 2,2 máximo.*

“Queso de Murcia curado”

Forma: Se incluye la frase *“con caras laterales ligeramente curvadas”* para hacer una descripción del producto más amplia.

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 (8-12 cm. Murcia fresco / 7-9 cm. Murcia curado) 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 250 gr y 3.000 gr. para el Murcia fresco y entre 300gr y 2.600 gr. para el Murcia curado.

Se adjunta estudio justificativo de la Universidad de Murcia “Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia 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.

“Queso de Murcia fresco”

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

CORTEZA

- *Consistencia: presentará las mismas características que la pasta.*
- *Color: blanco.*
- *Aspecto: corteza inexistente. Caras laterales rectas o ligeramente curvadas con grabados tipo “pleita”. Caras horizontales lisas o con grabados tipo “flor”. Bordes redondeados.*

PASTA

- *Consistencia: entre blanda y firme.*
- *Textura: elástica, tierna, húmeda y no adherente.*
- *Aspecto/Estructura: prácticamente sin ojos, pudiendo en ocasiones presentar ojos desigualmente repartidos.*
- *Color: blanco y brillante.*
- *Olor: láctico fresco y a leche de cabra, de baja intensidad.*
- *Sabor: intensidad media-baja y poco persistente. Sabores salado y dulce bajos. Aromas de las familias láctica fresca (leche fresca, nata). Gusto residual a leche de cabra.*

“Queso de Murcia curado”

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

CORTEZA

- *Consistencia: dura.*
- *Color: variable de amarillo céreo a ocre, según aumenta el tiempo de maduración.*
- *Aspecto: corteza lisa (sin grabados), seca y sin fisuras, caras laterales rectas o ligeramente curvadas. Pueden aparecer manchas de moho.*

PASTA

- *Consistencia: firme y compacta.*
- *Textura: elasticidad baja, tornándose frágil y arenosa en los quesos con un elevado grado de maduración.*
- *Aspecto/Estructura: presencia de ojos de tamaño variable desigualmente repartidos.*
- *Color: por debajo de la corteza se observa un cerco de transición hasta la pasta. Color blanco mate que evoluciona hacia amarillo-ocre en los quesos más curados.*
- *Olor: de intensidad media-alta. Pueden aparecer notas de las familias láctica (mantequilla), animal (cabra), vegetal (heno, frutos secos), llegando en los más curados a notas de la familia torrefacta (tostados, caramelo).*
- *Sabor: persistente, poco ácido, dulce bajo y salado medio, sensación picante baja en los quesos más curados. Aromas de la familia láctica, animal, vegetal, llegando hasta la familia torrefacta en los quesos más curados.*

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 introduce como sistema de identificación en el Queso de Murcia curado la utilización de placa de caseína.

Se hace alusión a que la cantidad de contraetiquetas utilizadas por las empresas elaboradoras dependerá de la cantidad, el tamaño, el tipo de queso elaborado 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” 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”.

- Se especifica dónde llevan los grabados de tipo pleita los moldes para la elaboración de Queso de Murcia fresco (en sus caras laterales).

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 para el queso de Murcia curado, 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 para el queso de Murcia curado 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. Para el Queso de Murcia fresco se establece el tiempo máximo de prensado en *2 horas* (en el caso de realizarse prensado del queso, fase que no es obligatoria en la elaboración de este tipo de queso).
- En la fase de salado se elimina el requerimiento de una concentración salina de 16° Bê máxima para el Queso de Murcia fresco y de 20° Bê máximo para el Queso de Murcia curado. 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
- 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.
- El tiempo mínimo de maduración se modifica para el Queso de Murcia curado pasando de 60 a 120 días. El aumento de tiempo en el periodo de maduración supone una mejora en cuanto al contenido en extracto seco total del queso, manteniendo los valores de materia grasa y proteína sobre el extracto seco total. En cuanto a las características sensoriales, la experiencia de panel de cata indica que los descriptores de color, olor, textura, sabor y persistencia mejoran de forma sustancial sus puntuaciones en quesos de 120 días respecto a los quesos de 60 días. Esta modificación en ningún caso afecta a los requisitos físico químicos y organolépticos establecidos en el pliego de condiciones.
- Para el queso de Murcia curado se establece el tiempo mínimo de maduración para las piezas de tamaño igual o inferior a 500 gr. en 60 días.

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 isotermas y T° de la leche en tanque $\leq 6^{\circ}\text{C}$).

- 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 al vino.

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” 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'

Nº CE: ES-PDO-0105-01062 – 05.11.2012

IGP () DOP (X)

- 1. DENOMINACION**
'Queso de Murcia'
- 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 establecen dos tipos de queso amparados:
 - 3.2.1. "Queso de Murcia fresco": no sometido a maduración.
 - 3.2.2. "Queso de Murcia curado"**3.2.1. "Queso de Murcia fresco"**
Se trata de un queso graso, de pasta ligeramente prensada y no cocida, no madurado.
Presenta las siguientes características:
 - Físicas:
FORMA: cilíndrica y con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.
PESO: de 250 gr. a 3 kg.
DIAMETRO MAXIMO: 200 mm.
ALTURA MAXIMA: 120 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 40 %.
PH: mínimo 6,5.
 - Organolépticas:
CORTEZA:
 - Consistencia: presentará las mismas características que la pasta.

- Color: blanco

- Aspecto: corteza inexistente. Caras laterales rectas o ligeramente curvadas con grabados tipo "pleita". Caras horizontales lisas o con grabados tipo "flor". Bordes redondeados.

PASTA:

- Consistencia: entre blanda y firme.

- Textura: elástica, tierna, húmeda y no adherente.

- Aspecto/Estructura: prácticamente sin ojos, pudiendo en ocasiones presentar ojos desigualmente repartidos.

- Color: blanco y brillante

- Olor: láctico fresco y a leche de cabra, de baja intensidad.

- Sabor: intensidad media-baja y poco persistente. Sabores salado y dulce bajos. Aromas de las familias láctica fresca (leche fresca, nata). Gusto residual a leche de cabra.

3.2.2. "Queso de Murcia curado"

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

Al término de su maduración presenta las siguientes características:

– Físicas:

FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y caras laterales ligeramente curvadas

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: dura.

- Color: variable de amarillo céreo a ocre, según aumenta el tiempo de maduración.

- Aspecto: corteza lisa (sin grabados), seca y sin fisuras, caras laterales rectas o ligeramente curvadas. Pueden aparecer manchas de mohos.

PASTA:

- Consistencia: firme y compacta

- Textura: elasticidad baja, tornándose frágil y arenosa en los quesos con un elevado grado de maduración.

- Aspecto/Estructura: presencia de ojos de tamaño variable desigualmente repartidos.
- Color: por debajo de la corteza se observa un cerco de transición hasta la pasta. Color blanco mate que evoluciona hacia amarillo-ocre en los quesos más curados.
- Olor: de intensidad media-alta. Pueden aparecer notas de las familias láctica (mantequilla), animal (cabra), vegetal (heno, frutos secos), llegando en los más curados a notas de la familia torrefacta (tostados, caramelo).
- Sabor: persistente, poco ácido, dulce bajo y salado medio, sensación picante baja en los quesos más curados. Aromas de la familia láctica, animal, vegetal, llegando hasta la familia torrefacta en los quesos más curados.

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 horticolas 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.

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

Puede presentarse el “Queso de Murcia” 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” o DOP “Queso de Murcia”.

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 podía ser blando, para consumirlo inmediatamente, o madurado cuajando la leche con el cuajar del cabrito y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas, resultando de todas las manipulaciones un queso muy duro y de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En otros casos los propios pastores, sobre todo en las zonas de montaña, elaboraban quesos artesanos, casi siempre frescos, sin añadir cultivos, pues se cuajaba la leche con vinagre o limón después de hervida.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición elaborar queso fresco 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 algunos aspectos sensoriales del queso.

5.2. Carácter específico del producto

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia es la leche de cabra de raza Murciana, reconocida internacionalmente por su composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que confiere a los quesos un alto grado de tipicidad en cuanto a sus características sensoriales que los diferencia de otros quesos de apariencia similar.

El queso de Murcia fresco se diferencia y reconoce por su forma cilíndrica con las caras laterales grabadas por el trenzado de la «pleita». Especialmente importante es el color blanco intenso y brillante que encontramos tanto en su pasta como en toda su superficie.

El queso de Murcia curado se diferencia y reconoce por su forma cilíndrica y su corteza lisa de un color natural amarillo céreo a ocre en las piezas más curadas. Su pasta es firme y compacta, con ojos de origen mecánico, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento.

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 como su color amarillo céreo o su larga curación. 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=32261&IDTIPO=100&RASTRO=c80\\$m22721,22746,1185](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=32261&IDTIPO=100&RASTRO=c80$m22721,22746,1185)