MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES

EXPEDIENTE DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "QUESO DE MURCIA" y "QUESO DE MURCIA AL VINO"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

A. 1. Denominación de Origen "Queso de Murcia".
A. 2. Denominación de Origen "Queso de Murcia al vino".

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

MATERIA PRIMA

La leche a partir de la cual se elaboran los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras de raza Murciana, de ganaderías inscritas en los Registros de la Estructura de Control, que presente las siguientes características:
- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros y de productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- Las características de la leche, en la explotación, serán:
  Proteína: 3,4% mínimo.
  Materia grasa: 5,0 % mínimo.
  Extracto seco total: 13,4 % mínimo.
  Acidez máxima (en el momento de la recogida): 15° Dornic.
  Ph: 6,5 mínimo.

PRODUCTO TERMINADO

B.1. "Queso de Murcia"

Se establecen dos tipos de queso amparados:
- "Queso de Murcia fresco": no sometido a maduración, su consumo es inmediato.
- "Queso de Murcia curado": maduración mínima de dos meses

B. 1.1. <u>"Queso de Murcia fresco"</u>

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

Presenta las siguientes características físico-químicas:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Físicas: FORMA: cilíndrica.
  ALTURA: entre 5-8 cm. para el formato pequeño y entre 8-12 cm. para las piezas de 1-2 kg.
  DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.
  PESO: piezas de 300 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.
  CORTEZA: prácticamente inexistente, con los grabados característicos tipo pleita.
  PASTA: la masa es compacta al corte, de textura blanda, poco salada y aroma suave. De color blanca intensa y prácticamente sin ojos.

- 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.

B.1.2. "Queso de Murcia curado"

Se trata de un queso graso, de pasta prensada y no cocida, que se comercializa a partir de los 60 días después de su elaboración.

Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos.
  ALTURA: 7-9 cm.
  DIÁMETRO: 12-18 cm.
  PESO: piezas de 1-2 kg. aproximadamente.
  CORTEZA: lisa (sin grabados) y de color céreo a ocre.
  PASTA: la masa es compacta al corte, de textura firme, aroma suave. De color blanca, tomando un ligero tono amarillento en los quesos más curados, con pocos y pequeños ojos.

- 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.

B. 2. "Queso de Murcia al vino"

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida, que se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración. En el caso de piezas pequeñas y por las características de su maduración, el queso se podrá comercializar a partir de los 30 días de su elaboración.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.
  ALTURA: entre 6-7 cm. para el formato pequeño y entre 7-9 cm para las piezas de 1-2 kg.
  DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.
  PESO: piezas de 400 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.
  CORTEZA: lisa (sin grabados), muy ligera, lavada con vino tinto doble pasta que le confiere un color granate-rojizo característico.
  PASTA: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y elástica, sabor agradablemente ácido, poco salado y aroma suave.
  La escasa acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán. De color blanca, con pocos y pequeños ojos.

- 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.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y la zona de elaboración y maduración del "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" coinciden, y está constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el Sureste español.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción y de la raza autorizada.

2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por la Estructura de Control.

3. El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por la Estructura de Control.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona de elaboración y controlados por la Estructura de Control.

5. El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los quesos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

7. La Estructura de Control facilitará a las empresas elaboradoras, contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen que se trate, en función de la materia prima entregada por las ganaderías a las industrias inscritas y de la cantidad, el tamaño y los tipos de queso elaborados.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La cabra de raza Murciano-Granadina ha evolucionado de distinta manera en la Región de Murcia. La variedad murciana se caracteriza morfológicamente por presentar menor tamaño, más afinamiento, cabeza más corta y orejas más erectas.

El patrón racial de la cabra Murciana, considerada rústica y altamente productiva, cuya leche se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido a su composición, se define como de tamaño medio, perfil subcóncavo, capa uniforme de color negro o caoba, de pelo corto y fino, sólo los machos con perilla, generalmente con cuernos, la cabeza bien proporcionada y de forma triangular, con cráneo de ancha base, órbitas salientes, ojos manifiestos y expresivos, orejas medianas en punta y erectas, cuello alargado y cónico con gran base de unión al tronco, cruz muy poco destacada, línea dorso-lumbar ligeramente ascendente hacia la grupa, tronco ampuloso, grupa amplia e inclinada, cola pequeña y levantada, muslos y piernas débilmente musculosos y muy arqueados por su cara interna, extremidades fuertes y ubres amplias, simétricas, voluminosas, abolsadas, con pezones algo divergentes y ensanchadas por su base con gran implantación.

Sólo se ordeña una vez al día.

Se caracteriza además por no poseer períodos de inactividad sexual, lo que permite planificar mejor la producción

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos o de los subproductos de la zona de producción, lo que da a la leche sus características peculiares. La Estructura de Control podrá establecer normas al respecto en su Manual de Calidad.

El ordeño de las cabras se lleva a cabo en sala de ordeño, con un óptimo manejo para garantizar la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La leche se conserva a una temperatura inferior a 6°C para limitar el desarrollo microbiano. Cuando son necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizan en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, con cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, siguen los procesos que se mencionan a continuación y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

• Filtrado. La leche se filtra en la sala de recepción de la quesería.

• Cuajado. La coagulación de la leche se provoca con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por la Estructura de Control de las Denominaciones de Origen.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el cuajado se realiza entre 32°C y 35°C de temperatura, durante un periodo de 30 a 45 minutos.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el cuajado se realiza entre 30°C y 34ªC de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: el proceso de cuajado se realiza entre 30°C y 34ªC de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

• Corte. Una vez obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": granos de 10 mm. de diámetro aproximadamente.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": granos de 5 mm. de diámetro aproximadamente

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: granos de 6 a 8 mm. de diámetro.

• Lavado de la cuajada. Este proceso se realiza exclusivamente en el **"Queso de Murcia al vino"** y consiste en la extracción del 15 % de suero y posterior adición de agua, con una variación del ± 3 %.

• Recalentamiento. Se realiza en todos los quesos amparados por las Denominaciones de Origen objeto de este Pliego de Condiciones y consiste en elevar la temperatura de 3° C a 5° C por encima de la temperatura de cuajado.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

• Trabajo del grano. Se alterna la agitación con el reposo, hasta que el grano adquiere la consistencia adecuada.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: trabajo del grano menos intenso que en el "Queso de Murcia curado" y por tanto menor consistencia.

• Moldeado. Tras eliminar el suero, el moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos lisos (para elaboración con gasas) o microperforados también lisos, y aquéllos que en cada caso autorice la Estructura de Control, de tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el apartado B.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": los moldes disponen de grabados con pleita.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

• Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, se somete a prensado progresivo mediante los equipos adecuados para este fin. Durante esta operación se procede a la aplicación de la placa de caseina que identifica cada pieza individualmente u otro método previamente aprobado y suministrado por la Estructura de Control.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

• Salado. La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el tiempo máximo de permanencia es de 10 horas, en una solución salina de concentración máxima 16° Bè.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el tiempo máximo de permanencia es de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20° Bè.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: el tiempo máximo de permanencia es de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20° Bè.

• Maduración. Durante el período de maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes. Las cámaras destinadas a la maduración disponen, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 80 % y una temperatura que oscilará entre 9 y 13°C.

E.1. **"Queso de Murcia"**:

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": no sufre proceso de maduración. Una vez salado y escurrido, el queso se conserva a una temperatura no superior a 4° C.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el tiempo mínimo de maduración es de 60 días.

E.2. **"Queso de Murcia al vino"**: el tiempo mínimo de maduración es de 45 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto doble pasta de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO

a) Histórico

En toda la Región de Murcia ha existido la costumbre de la elaboración casera del queso fresco de cabra para el consumo familiar o para su venta en poblaciones cercanas, mercados o bares. De hecho, es extraño no encontrar como tapa una loncha de queso fresco, generalmente frito y acompañado con salsa de tomate o en trozos.

A mediados del siglo XIX, la explotación del ganado caprino supuso una fuente importante de beneficios y de renta para los propietarios y campesinos murcianos dada la variedad de sus aprovechamientos: leche, carne, piel y estiércol, localizándose preferentemente en las montañas de Caravaca (para la producción de carne) y en los valles del Guadalentin y alto Segura (para la producción de leche). Mientras que a finales de dicho siglo y a medida que aumentaba la población, se inicia un proceso de especialización lechera de la cabra, que tiene su mayor amplitud en torno a las principales ciudades de la región: en las huertas de Murcia y Lorca, en el Campo de Cartagena y en la comarca vitivinícola del Altiplano. Finalmente en las

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

primeras décadas del siglo XX, el crecimiento demográfico y de renta provocaron en España un aumento del consumo de leche, cubierto por la vaca en el Norte y por la cabra en el Sur.

La primera Asociación de ganado caprino en España se creó a finales de 1.979 en Murcia, 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).

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 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 muy duro y de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En este sentido Murcia es y ha sido siempre una Región pionera en la producción de caprino, desde hace muchísimos años 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. Dada la difícil conservación de este queso y también por evitar el contagio de la Fiebre de Malta, surgió la conocida tradición de freir el queso. En Murcia todavía sigue siendo muy habitual tomar el queso frito o a la plancha, costumbre que sorprende y atrae a los visitantes de otras regiones (aspecto recogido en el Capítulo 22 de la Historia de la Gastronomía de la Región de Murcia).

Las primeras referencias de transformación industrial estabilizada de la leche de cabra en la Región datan de la década de los veinte. En 1924, queserías de Yecla y Jumilla utilizaron unos 800 mil litros de leche (apenas el 5% de la producción total) para producir algo menos de 100 mil de queso. Efectivamente, es en la comarca del Altiplano donde existe una mayor tradición quesera.

La evolución del sector transformador no ha sido rápida. Sin embargo, a mediados de la década de los noventa ya funcionaban 17 queserías que transformaban el 52% de la producción de leche de cabra regional y, al final del milenio, se sumarán dos nuevas queserías de 1.000 l/día de capacidad, que están en construcción. Uno de los principales motores de esta evolución fue la puesta en marcha a partir de 1986, por parte la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, de un Plan de Fomento a la elaboración de queso artesano puro de cabra.

Prácticamente todas estas industrias han sido creadas por ganaderos que iniciaron la elaboración con la leche producida en su propia explotación y, posteriormente, fueron adquiriendo la materia prima a explotaciones próximas, con el beneficio consiguiente para ambas partes, pagándola en función del contenido en materia grasa y primando la conservación en frío. El aumento del número de queserías ha ido acompañado por una mejora importante en la calidad (quesos puros de cabra) y variedad (queso al vino, curado, tierno y fresco) de los quesos obtenidos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición a 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.

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.

Simultáneamente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el Catálogo de los Quesos de España (MAPA, 1990) donde se recogían los tres tipos de queso de cabra de Murcia citados.

También en el Mapa de "Los 100 mejores quesos de España", se citan los quesos puros de cabra de Murcia .

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.

b) Natural

La zona de producción de leche de la cabra Murciana y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística. La existencia de costa (Mediterránea) y de distintas alineaciones montañosas hace muy dispares las altitudes según el lugar donde se ubiquen los rebaños, lo que lleva consigo cambios constantes en los tipos de suelos (generalmente calizos o salinos) y de vegetación natural.

Por otra parte, 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 (en cantidad y también calidad) y a una vegetación de marcado caracter arbustivo y menos herbáceo, de tipo mediterráneo, predominando las labiadas y cistáceas. Los tradicionales cultivos de secano se resumen a la viña, olivo, almendro y cereal, y los de regadío, aparte de los cítricos, a pequeñas parcelas de alfalfa y productos horto-frutícolas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Orografía.

La Región de Murcia tiene una extensión de 11.320 Km2. En su conjunto, casi una cuarta parte corresponde a tierras bajas por debajo de 200 m. de altitud, el 45% corresponde a altitudes medias entre 200-600 m. Y el 32% de 600 a 2000 m. El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Nororeste

Desde el punto de vista geológico, la mayor parte de la Región se encuentra dentro del ámbito de las montañas béticas que suelen estar rodeadas por depresiones con materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección suroeste-noreste.

Suelos.

Los materiales postorogénicos son muy frecuentes en la Región, destacando los depósitos de margas, arcillas, rocas evaporíticas y conglomerados.

Los depósitos cuaternarios están presentes en grandes zonas de llanura y cuencas de los ríos, a veces formando glacis expectaculares. En general, se trata de terrenos ocupados por las mejores zonas de cultivo tanto de secano como de regadío.

Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa, con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades. Esto unido a la escasisíma pluviometria media, inferior a los 300 mm. y los altos valores de las temperaturas medias, caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo, en especial en el nivel de sales solubles.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Hidrografía.

El 97% de la Región se encuentra en los dominios de la cuenca del Segura. Además del cauce principal, que atraviesa la Región desde el embalse del Cenajo a Beniel, se presentan diversos afluentes entre los que destacan el río Moratalla, Argos, Quipar, Mula y Guadalentín por el margen derecho, éste último con una gran superficie de cuenca. También son frecuentes grandes ramblas que suelen aportar aguas salobres, destacando las ramblas del Moro, Judío, Tinajón, Salada, Agua amarga, etc.

En el Campo de Cartagena y en el Valle del Guadalentín, el agua de riego procede fundamentalmente del Trasvase Tajo-Segura y de los acuíferos existentes que proporcionan aguas de alto contenido salino y que actualmente se encuentran sobreexplotados, siendo muy importante la superficie de riego que carece de recursos.

Flora natural y cultivos.

La economía de la Región de Murcia se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

La superficie ocupada por cultivos en 1996, supera ligeramente el 50 % del total; el resto corresponde en su mayoría a matorrales y pastizales con casi un 30%, seguida de formaciones boscosas (sobre todo pinares) en torno al 15 %.

Los regadíos presentan una superficie de casi 200.000 Has., aunque muchos dependen de la disponibilidad del agua; entre ellos destacan los terrenos de huerta con casi la mitad de extensión del total, seguido de frutales de hueso (melocotonero, albaricoquero , etc.), cítricos (limonero, naranjo) y en menor medida olivos, parrales, cultivos forzados, etc.

Los cultivos de secano ocupan más de 400.000 Has. Aunque una parte importante de ellos se presentan en estado de abandono. La parte más importante está ocupada por terrenos cerealistas con exiguas producciones, sobre todo cebada, que suelen estar asociados a la explotación ganadera. Entre los cultivos leñosos destacan el almendro y vid y en menor medida olivo, algarrobo etc.

Los matorrales y pastizales están ampliamente extendidos, destacando los espartizales en cotas medias y bajas. Desde el punto de vista ganadero, son a su vez muy frecuentes los matorrales ricos en labiadas y cistáceas que frecuentemente suelen ser aprovechados para la ganadería extensiva, recolección de plantas aromáticas o explotación cinegética. En la mitad sur, sobre todo en las sierras litorales, son frecuentes los albaidales y pequeños retamares, entremezclados con otros matorrales y palmitares. También son frecuentes en depresiones margosas los matorrales muy empobrecidos.

c) Condiciones de cría y alimentación

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La cabra Murciana se ordeña una sola vez al día, a diferencia de otras razas que generalmente se ordeñan dos veces, sin embargo las medias de producción láctea (tanto en cantidad como en calidad) son superiores en Murcia. Todo ello ha hecho afirmar a algunos autores que se tratan de dos razas distintas.

Respecto a los aspectos reproductivos de la cabra Murciana destaca, por un lado, su elevada prolificidad que facilita el progreso genético y, por otro, que en condiciones normales de explotación y con efecto macho presenta actividad sexual a lo largo del año, a diferencia de otras razas caprinas con paradas sexuales largas en primavera, lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

La fuente de alimentación de la cabra Murciana se ha basado siempre en dichos productos, a saber:
- Pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, de escaso valor nutritivo, pero que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.
- Utilización contínua de subproductos, especialmente paja de cereal, pámpana de vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, pulpa de cítricos, rastrojos de hortícolas y desechos de la industria conservera tan abundante en Murcia.
- Complemento de alto valor nutritivo, basado en grano de cereal y heno de alfalfa.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, hasta que se constituya su Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador y cumpla la Norma EN 45011,

H) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la Estructura de Control.

En ellas figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Queso de Murcia" o la mención: Denominación de Origen "Queso de Murcia al vino" según el tipo de queso elaborado.

Además, todos los quesos destinados al consumo llevarán una contraetiqueta numerada, expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

I) REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES

Ley 25/1.970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

Orden 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID