

PLIEGO DE CONDICIONES

EXPEDIENTE DE LAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “QUESO DE MURCIA AL VINO”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

“Queso de Murcia al vino”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MATERIA PRIMA

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 inscritas, 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.

PRODUCTO TERMINADO

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida. Al término de su maduración presenta las siguientes características:

Físicas:

FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

PESO: de 300 g. a 2,6 kg.

DIAMETRO MAXIMO: 190 mm.

ALTURA MAXIMA: 100 mm.

RELACION DIAMETRO ALTURA: 1,5 mínimo-2,2 máximo

Químicas:

- GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.
- PROTEÍNA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.
- EXTRACTO SECO: mínimo 55 %.
- pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

Organolépticas:

CORTEZA:

- Consistencia: firme.
- Color: granate violáceo.

- Aspecto: lisa (sin grabados), fina y sin fisuras, con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.

PASTA:

- Consistencia: firme y elástica.
- Textura: uniforme, cremosa, fundente, y sin ninguna granulosidad.
- Aspecto/Estructura: la pasta puede ser sin ojos (ciega) o en ocasiones presentar ojos de origen mecánico.
- Color: blanco mate con tonalidades desde marfil hasta amarillento en las piezas de más curación.
- Olor: de intensidad media-baja. Notas de la familia láctica y animal (cabra). En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega.
- Sabor: de intensidad media pero persistente. Sabor ácido medio y salado bajo. Pueden aparecer notas de aroma láctico fresco (leche de cabra, nata/mantequilla). La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y la zona de elaboración y maduración del “Queso de Murcia al vino” están constituidas 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 se adecuará a lo establecido en el punto E de obtención del producto.
3. El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona geográfica. Las queserías deben disponer de sistemas de elaboración que impidan las mezclas con otros productos.
4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona geográfica, de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser protegidos de otros que no lo sean.
5. El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones.

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. Las empresas envasadoras colocarán en los quesos contraetiquetas numeradas expedidas por el Órgano de Control del Consejo Regulador con el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida, en función de la cantidad, el tamaño del queso elaborado y su presentación comercial (quesos enteros, porciones, loncheado y rallado).

8.- Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser revisadas de acuerdo al procedimiento de uso de marca establecido.

9.- El “Queso de Murcia al vino” puede presentarse 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.

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, 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.

Debido a la deriva genética, se admitirá la presencia de un máximo del 3 % de cabras de raza Murciana con algún defecto morfológico en cada explotación.

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 y/o de los subproductos de la zona de

producción, lo que da a la leche sus características peculiares definidas en el punto B de materia prima.

El ordeño de las cabras se lleva a cabo en sala de ordeño. Después del ordeño la leche será refrigerada a una temperatura $\leq 6^{\circ}$ C para evitar 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.

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:

- **Cuajado.** La coagulación de la leche se provoca con cuajo animal u otras enzimas coagulantes.

El proceso de cuajado se realiza entre 30° C y 34° C de temperatura, durante un periodo de 30 a 60 minutos.

- **Corte.** Una vez obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos para facilitar la salida del suero.

- **Lavado de la cuajada.** Consiste en la extracción del 15 % de suero y posterior adición de agua, con una variación del ± 3 %.

- **Recalentamiento.** Consiste en elevar la temperatura de 3° C a 5° C por encima de la temperatura de cuajado.

- **Trabajo del grano y desuerado.** Se alterna la agitación con el reposo, hasta que el grano adquiere la consistencia que permita el moldeado.

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

- **Moldeado.** El moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos por medios manuales o mecánicos. Los moldes serán del 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. 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. El tiempo de prensado será de 1 a 4 horas.

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

- **Salado.** La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. El tiempo máximo de permanencia es de 20 horas.

- **Maduración.** Durante el período de maduración se efectúan las prácticas de volteo, limpieza y baño con vino. Las cámaras destinadas a la maduración disponen, durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 70 % y el 90 % y una temperatura que oscilará entre 9° C y 13° C.

El tiempo mínimo de maduración antes de la salida al mercado es de 45 días, a excepción de las piezas con un peso igual o inferior a 500 g, en cuyo caso será de 30 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto de la Región de Murcia amparados por cualquiera de sus menciones geográficas reconocidas que incluyan la variedad Monastrell.

F) VÍNCULO

Carácter específico de la zona geográfica

a) Histórico

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; 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 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.

En cuanto a la transformación de la leche de cabra Murciana en queso, ya A. Panés en su libro “La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora”, (1922), aseguró que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en las mismas poblaciones y aún se exportaba para Alicante. Este queso era madurado, cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto repetidas veces, resultando de todas las manipulaciones un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En 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.

Las primeras referencias de transformación industrial estabilizada de la leche de cabra en la Región datan de la década de los veinte. 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. 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 para 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. El aumento del número de queserías ha ido acompañado por una mejora importante en la calidad de los quesos.

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

En 1990 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el Catálogo de los Quesos de España donde se recogía el Queso de Murcia al vino.

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

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, predominando las labiadas y cistáceas.

Orografía

La Región de Murcia tiene una extensión de 11.320Km². 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.

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, se trata de terrenos ocupados por las mejores zonas de cultivo tanto de secano como de regadío.

Clima

Se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa. Esto unido a la escasísima pluviometría 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.

Hidrografía

El 97% de la Región se encuentra en los dominios de la cuenca del Segura. También son frecuentes grandes ramblas. 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.

Flora natural y cultivos

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, En la mitad sur, sobre todo en las sierras litorales, son frecuentes los albardales 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

Respecto a los aspectos reproductivos de la cabra Murciana destaca, por un lado, su elevada prolificidad y, por otro, 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:

- 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 hortícolas 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.

Carácter específico del producto

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia al vino es la leche de cabra de raza Murciana, que se caracteriza por tener una composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que junto con la tecnología de fabricación, confiere a este queso un alto grado de especificidad en cuanto a sus características sensoriales, especialmente su textura cremosa y fundente.

En segundo lugar y no menos importante para la especificidad de este queso es el color y aroma de su corteza, resultado del baño en vino tinto. Esta antigua práctica, documentada en esta Región, confiere un alto grado de tipicidad al queso, en cuanto al color violáceo natural de su corteza haciéndolo completamente diferente a otras variedades de queso.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

La Región de Murcia ha conformado históricamente un marco geográfico único caracterizado por un clima semiárido propicio para la cría de una raza caprina

rústica y productiva como la cabra Murciano-Granadina. La escasez de recursos alimenticios favoreció el desarrollo de toda una cultura ganadera y quesera local en la que el elemento humano jugó un papel decisivo a la hora de establecer estrategias de aprovechamiento de recursos (especialmente pastizales pobres y subproductos agrícolas) y de transformación de un producto perecedero como es la leche en un producto transformado como es el queso. La actividad quesera ancestral de esta Región estuvo durante siglos ligada a la elaboración artesanal de estos quesos, utilizando algunos procesos y técnicas que diferenciaron netamente el queso de Murcia al Vino como el lavado de su cuajada o su curación basada en los baños de vino tinto. Esta actividad, tal como se ha documentado, supuso el desarrollo y mantenimiento de un conjunto de factores humanos asociados a los antiguos pastores y queseros, como fueron el conocimiento de los sistemas locales de producción de leche de cabra y de su transformación, en base a prácticas y métodos tradicionales que permitieron el mantenimiento de esta actividad y este producto hasta nuestros días.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 - 2ª planta. Edificio Sociocultural Roque Baños. 30520 Jumilla. Murcia-España
Teléfono: +34 968 783 804
Correo electrónico: quesosdemurcia@quesosdemurcia.com
Web: www.quesosdemurcia.com

H) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino” o DOP “Queso de Murcia al vino”.

Además, todos los quesos llevarán una contraetiqueta numerada 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.

El Logotipo de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino” es el siguiente:



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

- 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 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de julio de 2003).

Legislación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

- Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores.

- Ley 3/2004, de 27 de mayo, de modificación de la Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores.