

ANTECEDENTES

La agricultura murciana tiene una gran importancia como motor económico directo del sector económico primario y también por su gran influencia en la industria agroalimentaria, la gastronomía y el turismo regional, que ha impulsado esta actividad a las cotas más altas de calidad a nivel nacional e internacional: **“Región de Murcia, la huerta de Europa”**, no es solo un eslogan o una frase tópicca, es un título que nos identifica y nos distingue como región excelente; una **“Denominación de Origen Murcia”**.

Algunos productos excelentes que se producen en la región, están acogidos a las distintas *D.O.P.s* e *I.G.P.s* que citamos a continuación.

D.O.P. Arroz de Calasparra, D.O.P. Pimentón de Murcia, D.O.P. Pera de Jumilla, D.O.P. Vino de Jumilla y D.O.P. Vino de Yecla y D.O.P. Vino de Bullas y D.O.P. Queso de Murcia y Queso al Vino. Y en proceso de aprobación D.O.P. Uvas de España, I.G.P. Vinos de la Tierra Campo de Cartagena, I.G.P. Melón de Torre Pacheco e I.G.P. Melocotón de Cieza.



Denominación
de Origen
Protegida



Indicación
Geográfica
Protegida



Especialidad
Tradicional
Garantizada

D.O.P. ARROZ DE CALASPARRA

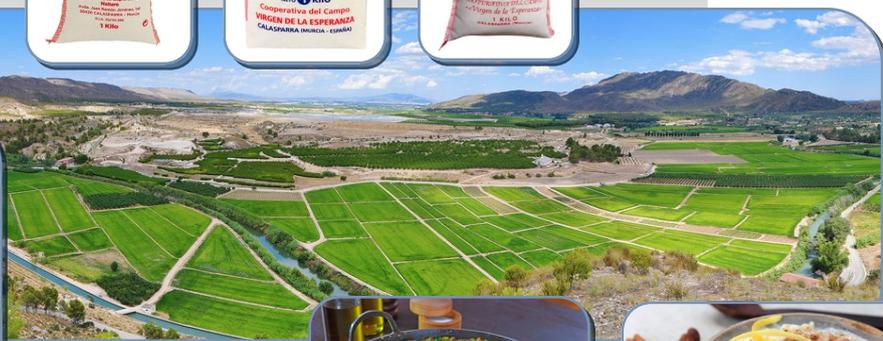


El Coto Arrocerero de Calasparra se encuentra circunscrito a las cuencas de los ríos Segura y Mundo, en los municipios de Calasparra y Moratalla y Hellín (Albacete). En una altura comprendida entre 341 y 500 m.s.n.m. Tiene una superficie de cultivo de unas 2.000 Ha, de las que se explotan solo 600 Ha., con una producción de 3.000 a 3.500 tm. anuales de arroz cáscara, siendo las variedades más cultivadas *Oryza sativa*, L var. *Bomba* y *Balilla X Solana*. Es un arroz muy apreciado en gastronomía.



Las características principales de este arroz singular, son: *que su cultivo se realiza en montaña, a una altura media de 450 m. El riego se hace mediante un sistema de terrazas que permiten la renovación constante del agua y la maduración del grano se alarga un 30% más que otras variedades de arroz.*

El arroz de Calasparra es el primer arroz del mundo en obtener la Denominación de Origen. (Real Decreto del Ministerio de Fomento de 1 de febrero de 1.908).



D.O.P. PIMENTÓN DE MURCIA



El Pimentón de Murcia es el producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos de la variedad "bola" o "ñora", recolectados maduros, sanos, limpios y secos. La calidad del Pimentón de Murcia está avalada por la experiencia de los huertanos tradicionales, que han venido elaborándolo desde que llegó de Brasil hace 500 años. Entonces, eran alargados y picantes. Debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español, de clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaturas, suelos salinos, escasos recursos hídricos y a las técnicas



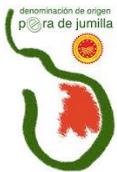
de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

En 2016 se cultivaron en la región 481 Ha. de pimientos, 414 en el valle del Guadalentín, 57 en el campo de Cartagena y 10 en la vega del Segura, con una producción total de 4.000 Tm. Del "Oro rojo murciano" en 2019, lo que supone el 90% de la producción mundial.

Esta especia es muy demanda en el mercado asiático y muy apreciada para la elaboración del típico "arroz caldero murciano".



D.O.P. PERA DE JUMILLA



La pera correspondiente a la D.O. Pera de Jumilla, pertenece a la variedad *Ercolini*, de la que Jumilla es la mayor productora de nuestro país y también de Europa. Con una superficie de cultivo en el municipio de unas 250 Ha, 50 de ellas son de cultivo ecológico y una producción total entre 6-7 millones de kilos de pera.

La pera ercolini es de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada. Destaca también por su recolección precoz se y por sus singulares cualidades organolépticas, con una pulpa blanca y jugosa, ligeramente perfumada y de sabor muy dulce.

Jumilla



La mayor parte de la producción de esta pera se comercializa en el mercado español, a excepción de Italia, Arabia Saudí y los Emiratos Árabes, donde se exporta una parte como "producto gourmet".



D.O.P. VINO DE JUMILLA



La D.O. Jumilla se extiende por el municipio de Jumilla y otros 6 municipios de la provincia de Albacete. La zona de producción alcanza las 21.000 Ha, de las cuales el 44% se encuentran en la provincia de Murcia y el resto en la de Albacete, con altitudes que oscilan entre los 320 y 900 m.s.n.m. La variedad predominante es la **Monastrell** y también **Tempranillo** y **Garnacha** para los tintos y **Airen**, **Macabeo** y **Pedro Ximénez** para los blancos. La introducción de otras cepas, principalmente **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** y **Petit Verdot** en las tintas, están teniendo excelentes resultados, dando lugar a lo que la crítica especializada ha denominado “nuevos Jumillas”, a los aromas frutales típicos de la Monastrell se les suma la plenitud de las nuevas variedades.



En 1978, se descubrieron en Jumilla los restos de pepitas de vitis vinifera más antiguos de Europa y también han aparecido restos arqueológicos que atestiguan que la tradición vitivinícola de Jumilla tiene más de 5.000 años de antigüedad. De estos hallazgos cabe destacar la pareja de pendientes de oro con forma de uva, unas piezas de incalculable valor, que datan del Siglo IV a.C.



D.O.P. VINO DE YECLA



La D.O. Yecla con una superficie de cultivo de más de 4.830 Ha, está situada íntegramente en el término municipal de Yecla. Tiene una producción total de 500.000 litros, que exporta a más de 40 países de todo el mundo. Se cultiva principalmente **Monastrell** para tintos y **Macabeo** para blancos, aunque ha evolucionado introduciendo nuevas variedades que se adaptan perfectamente al suelo y clima como las tintas **Tempranillo**, **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Merlot**, **Garnacha tinta**, **Garnacha tintorera** y **Petit Verdot**, y las blancas **Airen**, **Merseguera**, **Malvasía**, **Chardonnay**, **Moscatel de grano menudo** y **Sauvignon Blanc**.

Los vinos de Yecla son fundamentalmente jóvenes, afrutados y con carácter propio.



D.O.P. VINO DE BULLAS



La D.O. Bullas se elaboran vinos con uvas procedentes de viñedos situados en los términos municipales de *Bullas, Cehegín, Mula, Pliego, Ricote, Calasparra, Caravaca, Lorca y Moratalla*. El conjunto de este área vinícola cuenta con una superficie de cultivo de 5.500 Ha, de las que 737 corresponden al término municipal de *Bullas*, en altitudes comprendidas entre 500 y 810 m.s.n.m. con una producción de 800.000 litros, que se exporta a diversos países del mundo.



Los tintos son elaborados principalmente con la variedad **Monastrell**, aunque también *Cabernet Sauvignon, Garnacha tintorera, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo*. Los blancos se elaboran principalmente con la variedad **Macabeo** y *Airén, Chardonnay, Malvasía, Moscatel, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc*.



D.O.P. QUESO DE MURCIA Y QUESO DE MURCIA AL VINO



Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino"



Durante cientos de años, los pastores de la región han elaborado de forma artesanal quesos con leche de cabra, como parte importante de su dieta cotidiana. Con el paso del tiempo, esta tradición ha dado lugar a la producción limitada de quesos de maduración de gran calidad y muy buena aceptación, por parte de los consumidores, que han visto reconocido su prestigio con el amparo de las *Denominaciones de Origen Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino*. Estos quesos se elaboran leche **entera de la cabra de raza Murciana-Granadina**, en los términos de *Jumilla, Bullas, Lorca, Pozo Estrecho, Calasparra, Águilas y Caravaca de la Cruz*.

El Queso de Murcia tiene forma cilíndrica y se elaboran a partir de la leche entera a la que se añaden sales de *calcio* y *cuajo*, y en los quesos curados, además, *fermentos lácticos acidificantes y aromatizantes*. La pasta es compacta al corte, ligeramente prensada, pudiendo presentar ojos. Tiene textura elástica, húmeda y no adherente. Olor láctico fresco y a leche de cabra, de baja intensidad. Sabor de intensidad media-baja y poco salado.

El Queso de Murcia al vino tiene forma cilíndrica, corteza lisa, muy ligera y de color granate-violáceo como consecuencia de los baños en vino tinto durante el proceso de maduración. La pasta es de color blanco mate, firme y elástica con textura cremosa, fundente y sin ninguna granulosidad. Olor de intensidad media-baja. En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega. Sabor de intensidad media pero persistente, ligeramente ácido.



Y aquí no termina todo, la labor emprendedora, la investigación y la profesionalidad de nuestros paisanos, siguen dando frutos de excelencia y por ello, en proceso de aprobación se encuentran futuras marcas regionales de calidad como la Denominación de Origen Protegida **D.O.P. Uvas de España**, las 3 Indicaciones Geográficas Protegidas **I.G.P. Melón de Torre Pacheco** y la **I.G.P. Melocotón de Cieza**.

La Especialidad Tradicional Garantizada **E.T.G. Jamón Serrano** es una denominación creada por la Unión Europea, para garantizar, mediante la certificación de un organismo externo, una composición del producto y un método de elaboración tradicionales.



Denominación de Origen Protegida



Indicación Geográfica Protegida



Especialidad Tradicional Garantizada

