

Región de Murcia

Política de Calidad AGROALIMENTARIA

LAS PRODUCCIONES

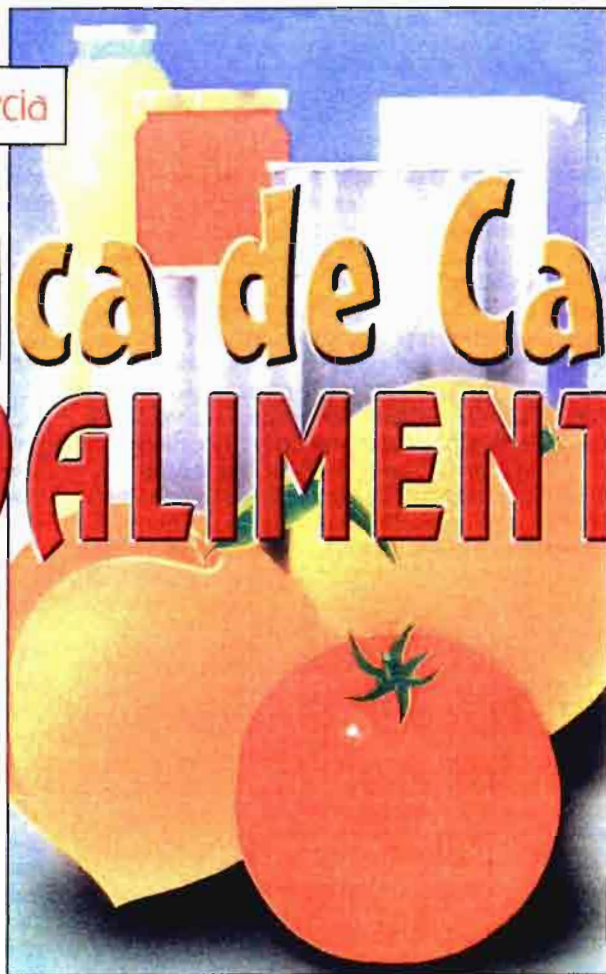
Las condiciones climáticas de la Región de Murcia favorecen el mantenimiento de una agricultura muy variada y de alta rentabilidad productiva, en la que conviven seco y regadío. Aparte de una gran diversidad agrícola, se encuentran importantes explotaciones de caprino y vacuno en las zonas de sierra del interior y una presencia considerable de ganado porcino.

La población activa agraria de Murcia se eleva a casi 58.000 personas, aproximadamente el 13,2% del total de los activos regionales. Hay unas 606.000 hectáreas de tierras de cultivo que ocupan el 53,5% de la superficie regional. Dentro de las tierras cultivadas, 416.000 hectáreas lo son en régimen de seco, mientras que el resto está ocupado por el regadío.

En las zonas de regadío destaca la presencia de hortalizas, con más de 40.000 hectáreas, buena parte de ellas con el sistema de cultivo bajo plástico. La superficie total de cítricos de unas 33.000 hectáreas, de las que 21.000 hectáreas se dedican al cultivo de limoneros.

Las zonas destinadas al viñedo, con un total de 47.130 hectáreas, se encuentran, básicamente, en las comarcas de Yecla, Jumilla y Bullas, como principales puntos de producción, que constituyen, asimismo las tres Denominaciones de Origen con que cuenta Murcia en el sector vitivinícola. La producción total de vinos ha sido en 1997/98 de 701.000 hectolitros, aunque al principio de la década de los 90 alcanzaba el millón de hectolitros.

En las zonas de sierra del interior, próximas a Castilla-La Mancha y a la provincia de Granada, la Región de Murcia se dispone



Por: Julio-Antonio Bernal Fontes*

DENOMINACIONES DE ORIGEN:

- *Vinos de Yecla,*
Jumilla y Bullas
- *Arroz Calasparra*

En trámite:

- *Queso de Murcia*
- *Queso de Murcia al*
Vino
- *Pimentón de Murcia*

de una importante cabaña ganadera, en la que destaca una raza autóctona de caprino, la cabra de raza Murciana, cuyo censo se eleva a más de 100.000 cabezas. De este ganado caprino se obtiene una leche de alta calidad, destinada fundamentalmente a la producción de un queso propio tradicional, el queso de cabra de Murcia.

En el caso del ganado porcino, que se sitúa en torno a 1.400.000 animales, se observa una alta concentración en la zona de Lorca, donde se encuentra también una importante presencia de industrias chacineras que elaboran

derivados del cerdo, incluida la famosa Longaniza Imperial de Lorca, amparada igualmente por una Denominación de calidad.

La capacidad productiva de la agricultura murciana se ha visto impulsada durante las últimas décadas por el fuerte incremento de la demanda exterior, procedente mayoritariamente de los mercados europeos. El desarrollo de los cultivos bajo plástico y las producciones de primor ha favorecido el incremento productivo y el desarrollo de la industria envasadora o de primera transformación, sobre todo en frutas y hortalizas.

LA REALIDAD INDUSTRIAL

En tal sentido, Murcia dispone, en la actualidad, de unas 3.200 empresas agroalimentarias inscritas en nuestros registros, de las que un 25% entran en la consideración de grandes industrias y el resto son de mediana y pequeña dimensión.

Esta industria agroalimentaria murciana se encuentra inmersa en procesos de modernización a fin de adaptar sus estructuras a las necesidades que demanda la población, desarrollando alternativas de futuro basadas en sus mejoras estructurales y de sus procesos productivos, por lo que el sector se encuentra embarcado en una dinámica tecnológica que va a seguir imponiendo importantes sacrificios económicos de inversión

(*) Director General de Estructuras e Industrias Agrarias. Región de Murcia



de cara a obtener ese premio que es la competitividad.

Esta realidad industrial coincide, además, con la existencia de producciones minoritarias y tradicionales de alta calidad que, en su mayor parte, se alejan de la orientación hortofrutícola y de la tentación exportadora, apoyándose en las protecciones oficiales de calidad para realzar su prestigio ante los consumidores de Murcia y penetrar en otros mercados de España y Europa.

Para este tipo de productos, entre los que se incluyen los vinos, los quesos, el arroz, el aceite de oliva, algunos derivados de porcino, etcétera, el futuro debe pasar por la reordenación de la producción en origen y los esfuerzos coordinados de agricultores, empresas y cooperativas en la transformación y la distribución.

Esfuerzo sectorial que debe contar con el correspondiente apoyo institucional, como de hecho viene ocurriendo durante los últimos tiempos, a través de las iniciativas emprendidas por las autoridades Autonómicas para aplicar las diferentes figuras de las Denominaciones de Calidad a una relación cada vez mayor de productos.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

La Región de Murcia dispone de tres denominaciones de Origen en vinos: Yecla, Jumilla y Bullas, y otra Denominación de Origen que ampara el "Arroz de Calasparra". Además están en trámite las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia", "Queso de Murcia al vino" y "Pimentón de Murcia".

Los vinos murcianos alcanzan importantes producciones y gozan de una merecida fama que avalan las tres Denominaciones de Origen en las que la variedad de uva más característica es la "Monastrell".

La denominación de Origen de Yecla, reconocida oficialmente en el año 1972, ampara una extensión de 3.250 hectáreas encuadradas en el término municipal de Yecla. En la campaña 1996/97 se comercializaron 5.595 hectolitros de vino controlado por el Consejo Regulador.

La denominación de Origen de Jumilla fue reconocida en 1961 y protege unas 43.000 hectáreas. De éstas, unas 30.000 hectáreas pertenecen al municipio murciano de ese nombre, mientras que las restantes corresponden a seis municipios del sur de la provincia castellano-manchega de Albacete. En la última campaña se vendieron unos 187.000 hectolitros de vino.

La Denominación de Origen de Bullas, aprobada en Septiembre de 1994, tiene inscritas unas 9.500 hectáreas de viñedo situadas en las zonas noroccidental y centro de Murcia, en los términos municipales de Bullas, Mula, Cehegín, Moratalla, Calasparra, Lorca y Ricote. La producción total en esta Denominación de Origen se eleva a unos 1.830 hectolitros de vino anuales.

La Denominación de Origen Arroz de Calasparra fue aprobada en 1986, si bien el Coto Arrocero Calasparra se reconoció por Real Decreto en 1908. Se trata de una área



muy montañosa y soleada, formada por las tierras regadas por los ríos Segura y Mundo, a su paso por los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia; y Hellín, en Albacete. Su producción anual es muy limitada, de 1,8 a 2,6 millones de kilos de arroz cultivado en unas 500 hectáreas de terreno, aunque la superficie inscrita en el registro de parcelas de la Denominación es de 1.000 hectáreas, al dejar la tierra descansar al menos un año. El Consejo Regulador tiene inscritos a unos 300 agricultores arroceros y 2 industrias. Las variedades cultivadas son Bomba y Bacteria X Sollana. Se comercializa en las categorías Extra y Primera, Integral y Semi-integral. Estas dos últimas pueden presentarse como biológicas cuando no se hayan utilizado en su cultivo productos químicos de síntesis.

Las denominaciones de quesos de cabra de Murcia fueron respaldadas, en primer lugar, por la Denominación "Producto de Calidad de Murcia", pero una Agrupación de las Organizaciones Profesionales Agrarias ha solicitado a la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua el reconocimiento de las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" y en breve formalizarán la presentación del Pliego de Condiciones de acuerdo con el trámite de registro establecido en el Reglamento (CEE) 2081/92.

Con la Denominación de Origen "Queso de Murcia", se establecen dos tipos de queso, el Fresco y el Curado.

El "Queso de Murcia al vino" es un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida, que se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración. Su corteza se lava con vino tinto doble pasta que le confiere un color granate rojizo característico.

Además, la Agrupación formada por Organizaciones Agrarias y empresarios industriales, ha solicitado el registro de la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia", cuyo expediente de solicitud ha sido informado favorablemente por la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua y enviado al MAPA para su remisión a la Comisión Europea.

Por otra parte, la dificultad en extender el régimen de protección de las denominaciones de origen en productos diferentes a los autorizados por el MAPA, o el hecho de no poder crear la estructura de funcionamiento y control exigible (un Consejo Regulador), llevó a la Administración Autonómica a establecer un instrumento de protección de la calidad acorde con sus producciones y con la situación de los sectores correspondientes.

PRODUCTOS DE CALIDAD DE MURCIA

Así se promulgó el Decreto 13/1987, de 5 de marzo, por el que se regulaba la denominación "Producto de Calidad de Murcia", con la finalidad de respaldar la calidad superior de los alimentos regionales, siempre que dicha calidad implicara unas características diferenciales por las particulares con-

diciones de producción y/o elaboración. Para su identificación se registró una marca en la Oficina de Patentes y Marcas.

Los productos de la Región de Murcia que, durante este tiempo, han sido amparados por la citada Denominación de Calidad, han sido los siguientes: Quesos de cabra, Longaniza Imperial de Lorca, Alcaparras y Alcaparrones; Colines y Rosquillas, Aceite de oliva Virgen Extra, Miel de Azahar.

La Denominación de Calidad Longaniza Imperial de Lorca, autorizada en 1990, protege este embutido tradicional elaborado en la comarca de Lorca y la gran aceptación entre los consumidores de la región Murcia.

La Denominación de Calidad de Alcaparras y Alcaparrones de Murcia fue aprobada en 1990, con el objetivo de proteger y controlar la elaboración de estos encurtidos que se preparan a partir de los botones florales y frutos de la alcaparra o tapenera, sometidos a un proceso de fermentación ácida.

La Denominación de Calidad Miel de Azahar, reconocida en 1993, ampara la producción de miel obtenida a partir de néctar de las flores de azahar, básicamente de limonero. No necesita ningún tipo de tratamiento ni que se le añadan sustancias conservantes.

La Denominación de Calidad Colines y

Calidad agroalimentaria, en adaptación a la legislación comunitaria

Rosquillas, regulada en 1991, controla la calidad y protege la producción de este tipo de panes, muy típicos de la Región, que se definen por estar elaborados con una masa que contiene la cantidad mínima de grasa para una buena práctica de fabricación.

Por último, la Denominación de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra, aprobada por la autoridad Autonómica en 1992, ampara la producción de los aceites de calidad virgen extra elaborados en almazaras de la Región de Murcia, a partir de aceitunas producidas en el ámbito regional y utilizando únicamente procedimiento físicos o mecánicos. Las variedades de aceitunas más comunes son la Manzanilla, Cuquillo, Cornicabra y Picual. La acidez de estos aceites no supera los 0,5°. Hay unas 700 hectáreas de olivares inscritas en la Denominación y la producción anual ronda los 400.000 kilos de aceite.

EN ADAPTACIÓN A LA NORMA COMUNITARIA

Sin embargo, en 1995 se tuvo conocimiento de un informe de la Dirección General VI de Agricultura de la Comisión Europea, en el que se informaba de la discrepancia respecto de las denominaciones regionales españolas en el sentido de que el hecho de conceder una denominación solo a determinadas materias primas producidas en un ámbito geográfico determinado podía suponer un obstáculo a la libre circulación de productos, y por ello se solicitaba la adaptación de dicha norma al derecho comunitario, bien derogándola o bien adaptándola a una Marca de Garantía.

Por ello, en marzo de 1996 se derogó, mediante Decreto 19/98, la norma que regulaba la Denominación "Producto de Calidad de Murcia", concediendo de forma transitoria hasta la decisión comunitaria, una protección de los productos objeto de derogación, mostrando nuestra adhesión a la postura sostenida por la Comisión Europea, postura ésta que no ha sido adoptada por otras regiones españolas como son Andalucía, Extremadura y Cantabria que mantienen denominaciones de calidad contrarias a la posición de la Comisión, como hemos po-





dido conocer a través de un escrito del comisionario Fischler al Estado Español.

Simultáneamente, se creó la Marca de Garantía "Calidad Agroalimentaria", en cuyo Reglamento de Uso se establece un nuevo marco de actuación acorde con la legislación comunitaria. No obstante, aún no se ha utilizado dado que en virtud del Real Decreto 1168/1995 de 7 de Julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, todo proyecto que se tenga intención de aprobar sobre esta materia debe ser remitido con anterioridad a la Comisión Europea.

EL RETO DE LA CALIDAD

Estos son, en la actualidad, los productos alimentarios de la Región de Murcia, que poseen algún tipo de identificación específica de calidad. La reglamentación particular de cada uno de ellos determina los parámetros de calidad, las zonas de producción, los métodos y técnicas de elaboración y los mecanismos de control superiores a la normativa general de carácter técnico-sanitario.

Por lo general, estos productos, que ostentan una identificación regional, satisfacen las expectativas de los consumidores, crean

seguridad y confianza en la producción agraria y contribuyen de modo significativo tanto a dar realce a las regiones rurales, en particular a las zonas de montaña y periféricas, como al mantenimiento de las actividades agrícolas de dichas regiones rurales en virtud de una utilización alternativa de las materias primas agrícolas.

El mercado interior y el incremento de los intercambios comerciales internacionales ha reforzado considerablemente la importancia que los interlocutores económicos conceden a la garantía de la calidad y a la certificación de las empresas y de los productos, por lo que la citada garantía de origen regional, como criterio de calidad, revisita una importancia cada vez más creciente.

La ampliación y diversificación de la oferta actualmente existente permitirá que los alimentos de Murcia, ya muy conocidos en todos los mercados nacionales y en muchos internacionales, tengan una presencia todavía más significativa, estimulando de esta manera la producción de algunos sectores agrarios murcianos que se encuentran en dificultades.

En estos últimos tiempos viene creciendo, ya de manera imparable, el interés que se suscita por los procedimientos de mejora de la calidad, lo que evidencia la voluntad del

sector alimentario de ir más allá de lo legalmente exigible, suponiendo ello un gran esfuerzo, mas si tenemos en cuenta que nuestra industria está sometida a una férrea regulación administrativa, fruto de la responsabilidad de los Estados de vigilar el cumplimiento de las garantías de higiene y salud pública, a fin de evitar el fraude a los consumidores.

Por lo tanto, el fomento de la calidad agroalimentaria debe ser objeto de atención especial como uno de los elementos que inciden de forma sustancial sobre la competitividad de las empresas. Ningún directivo de nuestra industria alberga ya dudas en cuanto a que la calidad y el prestigio de marca constituyen el fundamento principal para lograr mayor cuota, e incluso para permanecer en un mercado tan duro como lo es el español, y por extensión, el mercado europeo.

El reto de la calidad puede significar, en este caso, una verdadera opción de futuro que permita que los valores añadidos que van asociados a este tipo de productos revertean en la propia Comunidad Autónoma. Las posibilidades en este sentido resulta inmensas y las propias autoridades de la Región de Murcia han dado ya los pasos y establecido los marcos de referencia para que ese camino pueda ser recorrido.

Nunca le dejaremos plantado.

En BASF estamos a su lado durante toda la temporada para que obtenga el máximo rendimiento de sus cultivos de frutales: BASF investiga constantemente en todas las etapas de la vida vegetal para poder ofrecerle soluciones innovadoras en nutrición y sanidad del cultivo. Así, en el caso de los frutales, hemos desarrollado fertilizantes como Nitrofoska stabil, que reduce pérdidas de Nitrógeno por lavado, aumenta el rendimiento de su cosecha y mejora la nutrición del árbol con una sola aplicación de abono. O nuevos fitosanitarios tan avanzados y eficaces como el fungicida Strobby que elimina el oidio y el moteado de sus frutales. BASF, su especialista para el cultivo de frutales: nunca le dejaremos plantado.



Expertos en nutrición y sanidad vegetal

BASF