



## Región de Murcia: la "Huerta de Europa"



La Región de Murcia es un paraíso para la producción de frutas y hortalizas, donde se cultivan en un clima mediterráneo semiárido y en el que el agua, muy escasa, es la gran riqueza y se aprovecha con la máxima eficacia.

En Murcia llevan a cabo una política agrícola basada en la promoción de la calidad de productos, mediante su certificación, garantizando al consumidor su origen, seguridad y elaboración respetuosa con el medioambiente. Entre las frutas más destacadas en la Comunidad de Murcia están los cítricos: limones y pomelos; de hueso: melocotones, nectarinas, albaricoques y ciruelas; uvas de mesa, sandías y la DOP Pera de Jumilla. Además, IGP Melón de Torre Pacheco y DOP Uvas de Espuña, que se están tramitando en estos momentos.

Por la calidad de las hortalizas que se producen en la Comunidad de Murcia se la conoce en los ambientes agrícolas como la "Huerta de Europa": lechugas, pimientos, brócoli, alcachofas, coles, tomates, calabacines, apio... son algunos de los productos exportados desde hace décadas, para llenar de significado saludable la dieta mediterránea, popular por su riqueza en vitaminas, fibra, antioxidantes y baja en grasas.

Degustar frutas y hortalizas de Murcia y sus recetas tradicionales no es sólo un placer gastronómico, sino unos excelentes ingredientes alimentarios para mantener y cuidar la salud.





Murcia



GUÍA de las Mejores Frutas y Hortalizas



119

[www.frutas-hortalizas.com](http://www.frutas-hortalizas.com)

Por la calidad de las hortalizas que se producen en la Comunidad de Murcia se la conoce en los ambientes agrícolas como la "Huerta de Europa"

Nuestra región exporta el 70% de las hortalizas y el 34% de las frutas que producimos, lo que supone entre el 25 y el 12% respectivamente del conjunto del país.

La calidad, precocidad y variedad de las frutas de la Región de Murcia es reconocida en todos los mercados. Los consumidores son cada vez más exigentes y demandan las atractivas frutas cultivadas en esta tierra, productos naturales que llegan a los mercados recién recolectados, conservando así todas sus garantías de calidad, seguridad alimentaria y frescura.

Los sistemas de cultivo utilizados en la Región aseguran los parámetros alimenticios, contribuyen a la conservación del medioambiente evitando la desertización y procuran el mantenimiento del medio natural. En este sentido, las técnicas de Agricultura Ecológica, Producción Integrada y similares, pueden considerarse como un sistema de calidad garantizada ante la creciente preocupación de los consumidores por alimentos sanos.

La Región de Murcia tiene una gran tradición en el cultivo ecológico, biológico u orgánico, siendo pionera en España con la producción de frutas, hortalizas y arroz. Su producción no ha dejado de crecer y hoy en día esta Comunidad Autónoma se encuentra entre las que más han apostado por una agricultura respetuosa con el medioambiente. Los cultivos hortícolas bajo producción ecológica se desarrollan principalmente en las comarcas de la Vega del Segura, Campo de Cartagena y Valle de Guadalentín. Asimismo, la producción de frutales y cítricos ecológicos también tiene mucha importancia en comarcas como la del Río Mula, el Altiplano, el Noroeste y la mencionada Vega del Segura.

Bajo Producción Integrada, donde métodos biológicos, químicos y otras técnicas son cuidadosamente seleccionadas, se producen numerosas hortalizas y frutas, destacando por superficie cultivada la lechuga y los cítricos.

Las empresas productoras ubicadas en la Región de Murcia se distinguen por un alto grado de especia-





lización en el cultivo, la manipulación y comercialización de sus productos. Esto les obliga a adquirir y aplicar niveles tecnológicos muy avanzados que les permiten posicionarse por encima de otras regiones en lo que respecta a investigación, experimentación y tecnología.

Esta Comunidad Autónoma es la cuarta productora de almendra de España y numerosas empresas ofrecen la más amplia gama de productos derivados de ella. Las variedades más significativas que se cultivan en esta región son la "Marcona", que se suele consumir repelada y frita, y la "Largueta" con piel y tostada, además de crudas y en repostería.

Numerosas frutas de la tierra murciana son transformadas y utilizadas en la industria conservera como los melocotones y peras en almíbar, las conservas de alcachofas, las mermeladas y zumos de frutas, salsas de tomate y una extensa gama de variedades de encurtidos, destacándose el pepinillo y las alcaparras.

La cuarta gama se ha convertido en uno de los principales objetivos que se ha marcado el sector hortofrutícola murciano. Esta Región es pionera en este capítulo por disponer de diversas empresas que actualmente están produciendo y comercializando productos hortofrutícolas mediante este sistema. Las expectativas para las empresas murcianas que trabajan en este sector son muy prometedoras, por el posicionamiento comercial que tienen en los mercados internacionales.

La huerta murciana es la responsable de una cocina excepcional, plena de matices, equilibrada, sana y nutritiva. Es responsabilidad de todos preservar este tesoro tan preciado.





La Pera de Jumilla se caracteriza por una pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado, ligeramente perfumadas y con un excelente sabor.

### Pera de Jumilla

La Denominación de Origen Protegida "Pera de Jumilla" ha otorgado a este fruto un marchio de calidad y de valor añadido a la hora de competir en el mercado con otros productos de características similares. En tan sólo un año, ha conseguido duplicar tanto los productores como las hectáreas inscritas. Actualmente, el número de productores inscritos en la Denominación de Origen es de 80 agricultores con una superficie de cultivo de 420 hectáreas, aunque son más de 800 hectáreas las susceptibles de ser amparadas.

Las peras amparadas por la Denominación tienen una pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado, ligeramente perfumadas y con un excelente sabor. Son de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada, presentando características diferenciales con respecto a otras regiones. Esto es debido a la gran insolación que recibe.

Además posee un grado de azúcar superior así como mayor dureza y calibre y su recolección es precoz, existiendo parajes donde este proceso se inicia el 24 de junio, consiguiendo por lo tanto, los mejores precios de mercado.



## Indicación Geográfica Protegida "Melón de Torre Pacheco"

El "Melón de Torre Pacheco" cuenta con la Protección Nacional Transitoria que permite comercializar este producto bajo la Indicación Geográfica Protegida. Se trata de un producto de gran importancia social y económica para los municipios y pedanías que integran el ámbito geográfico que responde a esta Indicación, extendiéndose la zona de producción que se pretende proteger por toda la Comarca del Campo de Cartagena.

Los tipos acogidos por la Indicación Geográfica Protegida son los melones Piel de Sapo, Amarillo, Galia y Cantaloup cultivados en una superficie de 2.131 hectáreas, que representan el 34% de la superficie de melón producida en la Región de Murcia y un 64% de la superficie cultivada en la zona que se proyecta amparar. Porcentaje que se corresponden con unos efectivos de 75.000 toneladas. De los tipos de melones que se protegerán con la IGP, se destinan unos porcentajes estimados de un 31% al mercado nacional, un 66% a la UE, y un 3% a terceros países.

La gran reputación que tienen estos cuatro tipos de melones en la zona a proteger se debe a la influencia del medio geográfico que les confiere cualidades organolépticas de mayor dulzor, jugosidad y sabor, con mayor peso y calibre; características debidas, fundamentalmente, sobre la necesidad de emplear en esta zona, aguas subterráneas con altos contenidos salinos en combinación con las aguas procedentes del trasvase Tajo-Segura y también, a las prácticas de cultivo que tradicionalmente han realizado los agricultores, que les permiten obtener un producto de alta calidad y conservación.

Este proyecto de IGP está avalado por 99 productores y 12 empresas comercializadoras, seis de ellas de carácter asociativo, que cuentan con una capacidad de manipulación estimada superior a 123.000 t/año.





## Agricultura ecológica

La agricultura ecológica de la Región de Murcia aúna los conocimientos de la actividad agrícola tradicional con las técnicas más vanguardistas e innovadoras, sometidas a una estricta normativa de calidad y libre de cualquier residuo químico.

Ya en la década de los setenta se comenzó a aplicar este tipo de cultivos en algunas parcelas y el cultivo del arroz, amparado en la denominación de Origen de Calasparra, fue el primer producto certificado oficialmente como biológico en España, en 1986.

Hace diez años apenas se rozaban en Murcia las 4.000 hectáreas de superficie destinada a agricultura ecológica, y hoy se superan las 37.000, lo que demuestra que se trata de un modelo que avanza y ofrece una gran variedad de alimentos que abarca desde frutas y hortalizas frescas, queso, yogur y leche de cabra, hasta vinos, aceites, conservas y preparados.

Actualmente, Murcia es la Comunidad que más superficie porcentual destina a este modelo de producción. El impulso dado en los últimos años a la agricultura ecológica, al que ha contribuido en buena medida el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, deja constancia de que se han empleado las técnicas idóneas para obtener unos productos competitivos en calidad, en vanguardia y en seguridad alimentaria.

Por otra parte, la labor de agricultores, empresas y productores unido a las favorables condiciones climatológicas de la Región de Murcia, ha permitido el pleno progreso de la producción ecológica que se ha convertido en una credencial más de su oferta al resto del mundo.

La Región de Murcia fomenta la alimentación responsable y saludable a partir de la agricultura, que es la base de la dieta mediterránea y la actividad medioambiental más eficiente.

Siguiendo esta línea conservacionista del medio natural y del respeto más riguroso a los consumidores, la producción ecológica desempeña un papel prioritario en el fomento de los valores naturales y en los beneficios saludables para el consumidor, garantizando todas las propiedades de los alimentos que se obtienen de los cultivos de la Región.



*Región de Murcia*

*Alimenta  
tus Sentidos*

*Frutas y Hortalizas*



INSTITUCIÓN COLABORADORA

Campaña impulsada por la Consejería de Agricultura y Agua



# Comercializadores inscritos en la Denominación de Origen Pera de Jumilla



## COOPERATIVA HORTOFRUTICOLA "CAMPOS DE JUMILLA" SCL

Ctra. del Castillo S/N  
30.520 JUMILLA  
E-mail: [info@camposdejumilla.com](mailto:info@camposdejumilla.com)  
Web: [www.camposdejumilla.com](http://www.camposdejumilla.com)  
Tel.: 968 780 114; Fax.: 968 780 162

**Marcas:** Campos de Jumilla, Castillo Don Porrón, La Cingla



## S.A.T. TUFRUTA Nº 9.937 R.L.; O.P.F.H 707

Avda. Serra, 39  
46130 Massamagrell - Valencia (España)  
Tel.: 902 100 572  
Fax: 961 450 390; 961 450 040  
Email: [tufruta@tufruta.com](mailto:tufruta@tufruta.com)  
Web: <http://www.tufruta.com>

**Marcas:** Tufruta, Sibarita



FRUTAS DEL ALTIPLANO, S.C.L.

## FRUTAS DEL ALTIPLANO, S.C.L.

O.P.F.H. nº 822  
C/ Fueros, 3; 30520 Jumilla (Murcia)  
Tel.: 968 783 371; Fax: 968 756 954

**Marca:** Frutas del Altiplano



## ENCEFRUIT, S.C.L.

Avda. Levante, s/n  
30520 Jumilla (Murcia)  
Tel.: 968 780 368

**Marca:** Encefruit



## FRUTAS SOPALMO

J. Tomás Fdez, S.L.  
Plaza Jose Mª Abreu, 4 - Bajo  
30520 Jumilla (Murcia)  
Tel.: 968 783 465 - 619 212 777  
Fax: 968 782 450  
E-mail: [info@sopalmo.com](mailto:info@sopalmo.com)  
Web: [www.sopalmo.com](http://www.sopalmo.com)

**Marca:** Sopalmo



## JUAN GARCÍA VARGAS

Pol. Cerro del Castillo, s/n.  
Apdo. 362 - 30520 Jumilla (Murcia)  
Tel. y Fax: 968 784 184  
E-mail: [frutasvargas@telefonica.net](mailto:frutasvargas@telefonica.net)

**Marcas:** Vargas, Belén, Fontestad



## FRUTAS CAMPANA, S.L.

Avda. Primero de Mayo, 2  
46980 Paterna (Valencia)  
Tel.: 961 340 496; Fax: 961 340 232

**Marca:** Frutas Campana



## MICÓ VIVEROS Y FRUTAS, C.B.

C/ Marques de los Castillejos, 14  
30520 Jumilla (Murcia)  
Tel.: 676 495 343; Fax: 968 781 587

**Marca:** Micó





# Denominación de Origen Pera de Jumilla



**D.O. PERA DE JUMILLA**

C.I.F. G-73345126

C/ América, 1 - Bajo; Apdo. 350

Tel.: 968 716 267 ; Fax : 968 716 278

30520 Jumilla (Murcia)

[www.peradejumilla.com](http://www.peradejumilla.com)

*La mejor Ercalini  
del mundo*

# Melón de Torrepacheco

La zona de producción de los melones amparados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) del "Melón de Torre Pacheco" engloba todos los municipios del sureste de la Región de Murcia: Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco y las pedanías murcianas limítrofes de Avilés, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Sucina y Valladolises.

La I.G.P. del "Melón de Torre Pacheco" protege los cuatro tipos de melón que actualmente se cultivan en su ámbito: Amarillo, Cantaloup, Galia y Piel de Sapo.

El cultivo del melón en la zona se inicia hacia comienzos del siglo XX, época en la que la producción se destinaba al autoconsumo. La importancia de este cultivo fue creciendo paulatinamente, alcanzando una repercusión social tal que dio origen a la celebración a partir del año 1971, de la "Fiesta del Melón" que desde entonces se viene realizando en Torre Pacheco.

Tras el devenir de los años los agricultores han ido mejorando el sistema de cultivo. Hoy en día se produce de forma responsable, empleando técnicas respetuosas con el medio ambiente y aprovechando al máximo los recursos naturales, principalmente el sol y el agua, motores de nuestra producción. La seguridad alimentaria de los melones certificados por la I.G.P. está garantizada, los agricultores pertenecientes a cooperativas o las empresas productoras mayoritariamente están certificados por las entidades competentes en cuanto a las normativas de seguridad alimentaria exigida por los mercados (GLOBAL-GAP, BRC, Norma UNE,...).

La calidad manifestada por los melones de la I.G.P. "Melón de Torre Pacheco" se debe principalmente a que se cultivan en un clima Mediterráneo subárido con características de Marítimo (humedad relativa más elevada), donde coincide la maduración natural de los frutos con el periodo de máxima iluminación y nulas precipitaciones; unido al peculiar manejo del riego que los agricultores de la zona vienen haciendo desde hace muchos años (en la fase final de engorde y maduración del fruto riegan con aguas de mayor contenido salino procedentes de los acuíferos de la zona), lo que les confiere mayor grado de azúcar y su característica palatabilidad.

Los melones producidos en el ámbito de la I.G.P. del "Melón de Torre Pacheco" se caracterizan por su buen tamaño, intenso aroma, gran dulzor, jugosidad y exquisito sabor, así como por una mayor consistencia de la pulpa que le confiere un periodo de conservación más largo.

Comer un melón de esta tierra, certificado por el Consejo Regulador es dar una alegría al paladar más exigente.



I.G.P. MELÓN TORREPACHECO ..... 230





## EARMUR

Earmur cuenta con aproximadamente 300 has de cultivo, en las que produce, manipula y comercializa, pomelo y otros cítricos menos comunes, como la ortanique, el kumquat o la lima.

El pomelo es un fruto que se adapta perfectamente a las condiciones de ésta explotación y casi no necesita tratamientos fitosanitarios precosecha ni postcosecha.

Se cultiva en producción integrada y llega al consumidor en muy poco tiempo con todas sus cualidades organolépticas en perfecto estado.

La variedad roja, más dulce y menos amarga, es ideal para el consumo, en zumo o a rodajas.

Su demanda va en aumento en Europa, y su alto contenido en vitamina C y otros antioxidantes lo hacen imprescindible para la dieta de otoño e invierno.

La lima, el limón verde, muy aromático y ácido, sólo se puede producir en Europa en la región donde se encuentra la finca de Earmur. La lima, se utiliza mucho en coctelería caribeña y es sustituto del limón en pescados, mariscos, arroces,



etc. Es extraordinario como aromatizante de muchos alimentos y para el agua.

El Kumquat, Fortunella margarita, se utiliza para consumirlo en fresco, sobre todo la corteza, que es de sabor dulce y en pastelería o para hacer compotas y mermeladas.

Ortanique, es un "tangor", muy parecido a una mandarina, con piel fina pero muy resistente, magnífico tamaño y sabor muy dulce, ligeramente ácido e intenso aroma. Su época de recolección y fácil conservación la hace especialmente interesante, como continuación a las mandarinas.

El pomelo, el blanco y la variedad roja, es la mayor producción de la finca Earmur.



EARMUR ..... 129

