

OPINIÓN

# APOSTAR POR LA CALIDAD

ANTONIO CERDÁ CERDÁ    CONSEJERO DE AGRICULTURA, AGUA Y MEDIO AMBIENTE



**INTERVENCIÓN.** El consejero de Agricultura durante la entrega de los premios de Calidad Agroalimentaria. / GINÉS SORIANO

España siempre ha sido pionera en la puesta en marcha de políticas de protección. El primer paso se dio nada menos que en 1932, con la creación del Estatuto del Vino, donde ya se creó el concepto de Denominaciones de Origen. Europa esperó para hacer esto hasta el año 1992, cuando puso en marcha unos sistemas de valorización y protección de las denominaciones geográficas y de las especialidades tradicionales, en el contexto de la política de calidad, relativa a los productos agrícolas y alimenticios. Fue a partir de ese momento cuando oímos hablar de Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida.

España, y también Murcia, siguen una línea tendente a la facturación y valoración de los productos amparados por los sistemas de protección. Y esta línea es cada vez más clara y está respaldada por la Administración y, sobre todo, por el

consumidor.

Los productores de la Región han recogido con rapidez el envite lanzado desde las demandas de todos los paladares y trabaja eficazmente por ofrecer al mercado lo que demanda: alimentos de una calidad y seguridad alimentaria superior, con un sabor excepcional.

De este modo, nuestra comunidad, tradicionalmente valorada por su gastronomía, ofrece dos garantías al consumidor: Una, el producto proviene de una tierra con gran experiencia en la elaboración y manufacturación de alimentos y que cuenta con una excelente materia prima. Dos, estos productos han pasado los más exigentes controles de calidad y han obtenido un marchamo otorgado por la Administración.

Precisamente, la Administración es una de las primeras interesadas en seguir fomentando esta calidad, puesto que supone una diferenciación en este mundo globalizado, donde los alimentos se

parecen cada vez más de un país a otro. Supone, asimismo, un valor añadido de nuestro patrimonio cultural y un elemento muy importante de la oferta turística. ¿Quién no ha oído hablar de lo bien que se come en Murcia?

Uno de los modos de fomentar esa diferenciación es la intención del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de elaborar una Ley de Calidad Alimentaria antes de final de año.

Una norma de este tipo atrae la sana competencia y el autocontrol de las industrias alimentarias en todos los procesos de elaboración, y creará previsiblemente nuevos instrumentos de la calidad diferenciada, con nuevas figuras, aparte de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas.

La creación de este premio ha tenido desde sus inicios los mismo objetivos: crear una sana competencia por la seguridad y calidad alimentaria y fomentar la presencia de los productos de Murcia,

**Los productores de la Región han recogido con rapidez el envite lanzado desde las demandas de todos los paladares**

**Estamos en el camino de colocar a Murcia en primera línea de los alimentos garantizados y protegidos**

sujetos a sellos de calidad, en los establecimientos de restauración. Es una pena privarnos y privar, a los que no conocen nuestra gastronomía, de sus bondades y sabores.

La Región de Murcia cuenta en la actualidad con tres DD.OO de vinos: Jumilla, Bullas y Yecla, y los Vinos De La Tierra del Campo de Cartagena; que sin ser D.O está amparada como figura de calidad; dos Denominaciones de Origen de quesos: Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino así como una referente al arroz de Calasparra. Asimismo tenemos en trámite la Indicación Geográfica (IGP) Protegida para el Pimiento del Campo de Cartagena y las Flores de Murcia.

Hay otros productos en vías de conseguir la Marca de Garantía Calidad Agroalimentaria, como son las uvas sin semillas—las famosas uvas apirenas donde Murcia es líder de producción y exportación a toda Europa— y una variedad de los aceites que elabora la cooperativa de aceite Coamor de Moratalla. También contamos con más de 17.000 hectáreas de cultivos ecológicos protegidos y jamón serrano y leche certificada, que llevan el sello de Especialidad Tradicional Garantizada.

Estamos pues en el camino de colocar a Murcia en primera línea de los alimentos garantizados y protegidos. La Administración apoyará, como ya lo hace desde siempre en la medida de sus posibilidades, y apostará decididamente por la promoción conjunta de sabor y seguridad alimentaria.

Me gustaría animar a las empresas agroalimentarias a que apuesten por diferenciarse a partir de la calidad como un modo de valorizar los productos de nuestra tierra.



*Hosteria  
Palacete Rural  
La Seda*

Tel.: 968 87 08 48  
email: [hosteria@palacetelaseda.com](mailto:hosteria@palacetelaseda.com)  
[www.palacetelaseda.com](http://www.palacetelaseda.com)



*Edificio Singular del Siglo XVII  
Orientación: Ctra. Puente Tocinos,  
km. 6'5, Santa Cruz  
Vereda del Catalán  
Precio medio: 39 euros  
Aparcamiento  
Tarjetas: Las habituales  
Cierre semanal: festivos y domingo  
Salas de Exposiciones, Capilla, Jardines  
y Terraza  
Gerente: Francisco Fuentes  
Jefe de Cocina: José Miguel "Semi García"  
Jefe de Pastelería: José Tomás Carreño  
Jefe de Sala: Serafín Murcia  
Sumiller: Eloy Sánchez*

*Un encuentro inesperado en el Corazón de la Huerta*