



2025

Memoria técnica de actividades



Quesos
de
Murcia

Consejo Regulador de las
denominaciones de origen protegidas
“QUESO DE MURCIA” y
“QUESO DE MURCIA AL VINO”



Quesos de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

FRESCO

AL VINO

CURADO

ÍNDICE

1. Carta del presidente	3	5. Actividades de control	15
2. Objetivos de 2025	4	5.1. Ganaderías	
3. Estructura del Consejo Regulador	6	5.2. Centros de recogida de leche	
3.1. Pleno de Vocales y personal Técnico		5.3. Queserías	
3.1.1. Composición del Pleno de Vocales		5.4. Centros de transformación	
3.1.2. Composición del Comité de Certificación		5.5. Análisis sensorial del queso	
3.1.3. Personal técnico		5.6. Etiquetado	
3.1.4. Personal colaborador en el Panel de Cata		5.7. Vigilancia en puntos de venta	
3.2. Registro de operadores		6. Auditorías del Consejo	19
3.2.1. Explotaciones ganaderas		6.1. Auditoría Interna	
3.2.2. Centros de Recogida de leche		6.2. Auditorías externas	
3.2.3. Queserías		6.2.1. Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)	
3.2.4. Centros de Transformación		6.2.2. Consejería de Agricultura de Murcia	
4. Producción y comercialización 2025	10	6.3. Identificación de los quesos de Murcia con DOP	
4.1. Producción de Leche y Queso en 2025		7. Promoción y difusión	22
4.2. Comercialización de Queso en 2025		7.1. Publicidad en medios y redes	
		7.2. Acciones nacionales	
		7.3. Acciones internacionales	
		8. Colaboraciones Institucionales	26
		9. Reconocimientos y premios	29

1. CARTA DEL PRESIDENTE

Hace ya algunos años que no me dirigía directamente a quienes se acercan a esta Memoria Anual, una publicación que representa mucho más que un ejercicio de balance técnico o administrativo, pues trata de expresar uno de nuestros principios fundamentales: el compromiso con la transparencia, la rendición de cuentas y la voluntad de compartir, con rigor y claridad, la evolución de un proyecto colectivo basado en la defensa de la calidad diferenciada.

Desde nuestros inicios, hemos asumido —conscientes del esfuerzo que ello supone para una entidad de nuestras dimensiones— la responsabilidad de elaborar y hacer pública esta memoria técnica anual, una práctica poco habitual en corporaciones de pequeño tamaño, pero plenamente coherente con nuestra visión: la de un Consejo Regulador que entiende que proteger una Denominación de Origen Protegida (DOP) implica también informar, explicar y demostrar.

Al observar los aspectos más relevantes del ejercicio 2025, que resumimos a continuación, vemos buenas razones fundadas para observar el presente con cierta satisfacción y el futuro con ambición.

El Queso de Murcia Fresco DOP refuerza su liderazgo en el mercado nacional, ampliando su presencia en toda la península ibérica y demostrando que la autenticidad, la pureza de la leche de cabra murciana y la calidad certificada se imponen frente a prácticas que aún generan fraude y confusión en el mercado. Por esta razón, nuestra labor de vigilancia sigue siendo una prioridad irrenunciable. Persisten productos comercializados como “puros de cabra” que no responden a esa realidad, pero también crece la demanda por parte del consumidor hacia productos auténticos y certificados.

En paralelo, el Queso de Murcia al Vino DOP continúa afianzando su extraordinaria dimensión internacional. Presente en más de treinta países, con mercados tan relevantes como Estados Unidos, Europa o incluso Australia, se mantiene como uno de los principales embajadores internacionales del queso puro de cabra español.

Los desafíos comerciales derivados del contexto arancelario estadounidense anticipan un escenario más complejo. Sin embargo, la fortaleza del producto, su posicionamiento gourmet y el respaldo institucional del Gobierno de la Región de Murcia, junto con organismos como ICEX, han permitido mantener con notable solidez nuestra presencia exterior. Esta capacidad de

adaptación confirma que cuando un producto con identidad, calidad y reconocimiento puede mantener su competitividad incluso en coyunturas adversas.

Por otra parte y como cada año, varios de nuestros quesos han sido reconocidos por su calidad en diferentes certámenes nacionales e internacionales y, entre otros, hemos conseguido el difícil reconocimiento del *Mejor queso de cabra de España* con el Murcia al Vino DOP “Tío Resti”, en el concurso “Alimentos de España” organizado por el Ministerio de Agricultura. Este galardón trasciende el éxito individual y proyecta el valor de toda una denominación, de todo un territorio y de todo un sistema de calidad.

Igualmente satisfactorio es el impacto de este modelo sobre el sector primario. Desde la consolidación de los Quesos de Murcia DOP, la leche de cabra de nuestra Región mantiene el mayor valor económico del mercado nacional, según las estadísticas oficiales del Ministerio. Este hecho resume con claridad el alcance de nuestra labor: proteger la calidad no solo prestigia un producto, sino que fortalece una cadena de valor completa, impulsa al sector ganadero, protege una raza, fija actividad en el territorio y genera desarrollo económico.

Ahora bien, nada de esto sería posible sin el esfuerzo compartido de ganaderos, queserías, técnicos, catadores, operadores, instituciones colaboradoras y consumidores que confían en el valor del origen y de la autenticidad. A todos ellos, mi agradecimiento.

Afrontamos 2026 con el compromiso de seguir protegiendo, mejorando y proyectando el legado de los Quesos de Murcia DOP, convencidos de que la excelencia no es únicamente una meta alcanzada, sino una responsabilidad que se renueva cada día.

Con mis mejores deseos para todo el sector caprino murciano de leche-queso.



Adolfo Falagán Prieto
Presidente del Consejo Regulador

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

2. OBJETIVOS 2025

El ejercicio 2025 se planteó para el Consejo Regulador como un año de consolidación estratégica, evolución técnica y crecimiento sostenido, orientado a fortalecer el posicionamiento de las Denominaciones de Origen Protegidas Quesos de Murcia como referentes de calidad diferenciada, solvencia certificadora y prestigio agroalimentario tanto en España como en los mercados internacionales.

En un entorno cada vez más exigente, los objetivos del Consejo no se limitaron únicamente a preservar los estándares alcanzados, sino a avanzar en la modernización de su estructura, la protección del producto, el impulso del sector productor y la expansión de su reconocimiento.

1. Excelencia técnica y mantenimiento de la acreditación ENAC: la prioridad irrenunciable

La máxima prioridad del Consejo durante 2025 siguió siendo el mantenimiento de la acreditación otorgada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), conforme a la Norma ISO/IEC 17065, que avala la competencia técnica, independencia y fiabilidad del sistema de control aplicado a las DOP Quesos de Murcia.

Este objetivo se sustentó en la formación continua del personal técnico, el control de los operadores inscritos —ganaderías, centros de recogida, queserías y transformadores—, el refuerzo de las evaluaciones sensoriales y la vigilancia en puntos de venta.

Con ello se buscó garantizar la autenticidad del producto y preservar la confianza del consumidor.



2. Transformación digital y modernización del Consejo

La digitalización continuó consolidándose como una herramienta esencial para mejorar la eficacia, trazabilidad y capacidad operativa del Consejo Regulador. En este sentido, se avanzó en el desarrollo del sistema CON 2.0, incorporando mejoras orientadas a optimizar los procesos de gestión, control y seguimiento.

3. Consolidación del tejido productivo

El fortalecimiento de la base productiva se mantuvo como uno de los grandes pilares del Consejo. Durante 2025 se trabajó en la consolidación del número de cabras murcianas en producción y de queserías inscritas que cumplan estrictamente con los Pliegos de Condiciones de las DOP.

Esta estabilización tiene una dimensión que trasciende lo económico, ya que supone preservar una raza autóctona y garantizar la continuidad del modelo productivo vinculado al territorio.

4. Promoción y posicionamiento en mercados

El Consejo reforzó en 2025 su estrategia promocional con el objetivo de incrementar la presencia de los Quesos de Murcia DOP en todos los ámbitos —regional, nacional e internacional—, trasladando al mercado su valor diferencial como producto de calidad diferenciada.

El objetivo no es únicamente incrementar notoriedad, sino consolidar una imagen de marca asociada a calidad certificada, tradición, singularidad y prestigio gastronómico.

1 Carta del presidente

2 Objetivos 2025

3 Estructura del Consejo Regulador

4 Producción y comercialización 2025

5 Actividades de control

6 Auditorías del Consejo

7 Promoción y difusión

8 Colaboraciones Institucionales

9 Reconocimientos y premios

2. OBJETIVOS 2025

5. Una estrategia comercial diferenciada para cada producto

La planificación promocional mantendrá una orientación específica en función del posicionamiento de cada variedad:



Queso de Murcia al Vino DOP

Se intensificó su proyección exterior, especialmente en Estados Unidos, un mercado estratégico donde este producto continúa consolidando su posición como uno de los principales exponentes internacionales del queso de cabra español de alta gama.



Queso de Murcia Fresco DOP

Se trata de aumentar las acciones dirigidas a consolidar su expansión y liderazgo en los mercados regional y nacional, potenciando su reconocimiento como uno de los grandes referentes de calidad dentro del segmento de quesos frescos de cabra.

6. Transparencia institucional como principio fundacional

Mantener el compromiso de máxima transparencia mediante la elaboración y publicación anual de esta memoria técnica, accesible desde la web oficial, como herramienta de información sobre su actividad y evolución.

1 | Carta del presidente

2 | Objetivos 2025

3 | Estructura del Consejo Regulador

4 | Producción y comercialización 2025

5 | Actividades de control

6 | Auditorías del Consejo

7 | Promoción y difusión

8 | Colaboraciones Institucionales

9 | Reconocimientos y premios

3. ESTRUCTURA DEL CONSEJO REGULADOR

Gobernanza, excelencia técnica
y red productiva de las DOP Quesos de Murcia

La solidez de las Denominaciones de Origen Protegidas Quesos de Murcia se sustenta en una estructura institucional especializada y diseñada para garantizar, con absoluta solvencia, el cumplimiento de los más exigentes estándares de certificación, representación sectorial y control.

3.1. Pleno de Vocales y estructura técnica

Representación, control y especialización
al servicio de la denominación

3.1.1. PLENO DE VOCALES

El Pleno de Vocales constituye el máximo órgano de gestión y dirección estratégica del Consejo Regulador. En él están representados los distintos sectores que integran la denominación —ganaderías, centros de recogida, queserías y administración pública—, asegurando una participación equilibrada de la cadena de valor y una toma de decisiones cohesionada, participativa y orientada al interés general de las DOP Quesos de Murcia.

Composición del Pleno de Vocales 2025

Presidente

D. Adolfo Falagán Prieto

Secretario y vocal del sector quesero

D. Rufino Martínez Robles

Vocales del sector quesero

D^a. María Jesús Muñoz Castro
D. Pedro Manuel Ciller Sánchez
D. Juan Manuel Soria de Paco
D. Antonio Madrid Yuste

Vocal del centro de recogida

D. Miguel Ángel López Mulero

Representación institucional

D^a. Antonia M^a Martínez Pérez
Delegada de la Consejería
de Agricultura

Vocales del sector ganadero

D. Jesús López Martínez
D. Miguel Esteban Martínez Carrión
D. Domingo Pérez Gázquez
D. Juan Carlos Miralles Pérez

La composición de este órgano refleja la voluntad del Consejo de articular una gobernanza plural, sólida y profundamente vinculada a la realidad del sector, y orientada a la protección, desarrollo y proyección de la denominación.

3.1.2. COMITÉ DE CERTIFICACIÓN (COMITÉ DE PARTES)

Su composición incluye representantes de productores, transformadores, consumidores y administración, en línea con los principios exigidos por la acreditación ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

Composición del Comité de Certificación 2025

Representante del sector productor

D. Alejo Rodríguez Hernández

Representantes de consumidores

D^a. Juana Pérez Martínez
D^a. M^a de los Ángeles Orenes Martínez

1 Carta del presidente

2 Objetivos 2025

3 Estructura del Consejo Regulador

4 Producción y comercialización 2025

5 Actividades de control

6 Auditorías del Consejo

7 Promoción y difusión

8 Colaboraciones Institucionales

9 Reconocimientos y premios

3. ESTRUCTURA DEL CONSEJO REGULADOR

Representante de la Consejería de Agricultura

D^a. Carmen Teruel Fernández

Representante del sector transformador

D^a. Isabel María Ríos Gil

Este órgano refuerza la fiabilidad del sistema de certificación mediante una supervisión técnica independiente.

3.1.3. PERSONAL TÉCNICO LABORAL

El funcionamiento del Consejo Regulador y la aplicación de los sistemas de control se apoyan sobre una estructura técnica especializada, responsable de garantizar la trazabilidad y el cumplimiento estricto de los Pliegos de Condiciones.

Personal técnico 2025

Director de Certificación

D. Eduardo Haba Nuévalos

Auditora, inspectora y responsable del Panel de Cata

D^a. Ana Cristina Southwood Carrasco

Sus funciones incluyen auditoría, inspección, certificación, control documental, evaluación sensorial y vigilancia de mercado.

3.1.4. PERSONAL COLABORADOR EN EL PANEL DE CATA

El Consejo dispone de un Panel de Cata multidisciplinar encargado de la evaluación sensorial de los productos, integrado por expertos de reconocido perfil técnico, académico, sanitario, gastronómico e institucional.

Jueces catadores participantes en 2025

D. Pedro Angosto Cano. Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias.
D. Antonio González Lorca. Consejería de Agricultura CARM.
D. Pedro Antonio Balanza Vicente. Consejería de Salud CARM.
D. Juan Antonio López Corbalán. Consejería de Salud CARM.
D. Alberto Hernández Ayala. Charcutería La Lechera de Burdeos.
D^a. M^a Belén López Morales. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Murcia.
D^a. M^a Dolores Garrido Fernández. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Murcia.
D^a. Inmaculada Muñoz Juan. Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias.
D. Francisco José García Gómez. Centro de Cualificación Turística.
D. Adrián Flores Alegría. Centro de Cualificación Turística.
D. Cosme Cortés Salvador. Consejería de Agricultura CARM.
D. Manuel Hernández Lorca. Grado de Gastronomía, UCAM.
D^a. M^a Antonia Muñoz Ortega. Consejería de Agricultura CARM.
D^a. Eva Armero Ibáñez. Departamento de Ingeniería Agronómica, UPCT.
D^a. Paula M. Periago Bayonas. Departamento de Ingeniería Agronómica, UPCT.
D. Joaquín Ballester Cerezo. Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias.
D^a. Ana Isabel Lorca Vera. Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias.

La pluralidad y excelencia profesional de este panel garantizan una evaluación sensorial rigurosa, coherente con los estándares de calidad de la denominación

1 Carta del presidente

2 Objetivos 2025

3 Estructura del Consejo Regulador

4 Producción y comercialización 2025

5 Actividades de control

6 Auditorías del Consejo

7 Promoción y difusión

8 Colaboraciones Institucionales

9 Reconocimientos y premios

3. ESTRUCTURA DEL CONSEJO REGULADOR

3.2. Registro de operadores

Base productiva de la denominación

El Consejo Regulador mantiene una actualización constante y rigurosa de sus registros, garantizando que únicamente los operadores que cumplen los requisitos establecidos puedan integrarse en el sistema y utilizar la marca protegida “Quesos de Murcia”.

3.2.1. EXPLOTACIONES GANADERAS

A cierre de 2025, la base ganadera de la denominación estaba integrada por **120 explotaciones inscritas**, con un censo total de **89.661 cabras lecheras**, todas ellas localizadas en la Región de Murcia.

Las principales áreas de concentración productiva se sitúan en:



COMARCA DEL ALTIPLANO

Jumilla y Yecla



COMARCA DEL GUADALENTÍN

Puerto Lumbreras, Lorca, Totana
y Alhama de Murcia

Este tejido ganadero constituye el origen de una cadena de valor profundamente arraigada al territorio y a la raza murciana.

3.2.2. CENTROS DE RECOGIDA DE LECHE

El sistema incorpora dos grandes estructuras cooperativas estratégicas:



Ambas entidades desempeñan un papel esencial en la articulación comercial y productiva del sector.

- 1 Carta del presidente
- 2 Objetivos 2025
- 3 Estructura del Consejo Regulador
- 4 Producción y comercialización 2025
- 5 Actividades de control
- 6 Auditorías del Consejo
- 7 Promoción y difusión
- 8 Colaboraciones Institucionales
- 9 Reconocimientos y premios

3. ESTRUCTURA DEL CONSEJO REGULADOR

3.2.3. QUESERÍAS CERTIFICADAS CON CERTIFICADO EN VIGOR DURANTE 2025



3.2.4. CENTROS DE TRANSFORMACIÓN AUTORIZADOS



Mucho más que una estructura administrativa

La estructura del Consejo Regulador representa un modelo integral de gobernanza, control, técnico y organización sectorial que permite proteger y consolidar el valor diferencial de las DOP Quesos de Murcia.

1 Carta del presidente

2 Objetivos 2025

3 Estructura del Consejo Regulador

4 Producción y comercialización 2025

5 Actividades de control

6 Auditorías del Consejo

7 Promoción y difusión

8 Colaboraciones Institucionales

9 Reconocimientos y premios

4. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN 2025

Evolución productiva, fortaleza comercial y consolidación internacional de las DOP Quesos de Murcia

El balance de 2025 confirma un ejercicio especialmente relevante para las DOP Quesos de Murcia, caracterizado por el crecimiento productivo, la consolidación comercial y el fortalecimiento de su posicionamiento tanto en el mercado nacional como en los principales destinos internacionales. Los datos del ejercicio reflejan no solo una evolución positiva en volumen, sino también una estructura comercial madura y estratégicamente diversificada, capaz de combinar liderazgo nacional y una notable vocación exportadora.

4.1. Producción de leche y queso en 2025

Más transformación, más certificación
y mayor capacidad de crecimiento

Durante 2025, el sistema productivo vinculado a las DOP transformó **8,1 millones de litros de leche de cabra murciana** en elaboraciones certificadas, alcanzando una producción total de **1.236.072 kilogramos de queso**, cifra que consolida la dimensión industrial, comercial y sectorial de la denominación.

Producción certificada por variedades 2025

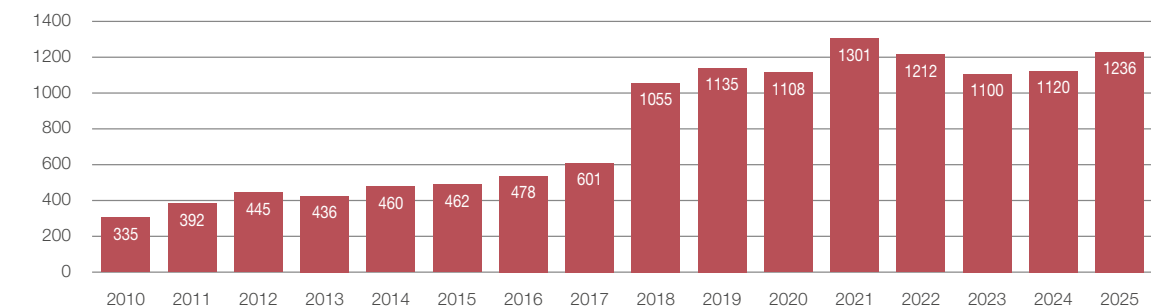
Queso de Murcia Fresco DOP	Queso de Murcia Curado DOP	Queso de Murcia al Vino DOP
663.331 kg	14.274 kg	558.467 kg
Producción total		1.236.072 kg

Cuadro 1. PRODUCCIÓN DE QUESOS DE MURCIA DOP, KG (2024-25)

Producción de Quesos de Murcia DOP (2024)		Producción de Quesos de Murcia DOP (2025)	
Tipo de Queso	Cantidad (Kg)	Tipo de Queso	Cantidad (Kg)
Murcia Fresco	589.095	Murcia Fresco	663.331
Murcia Curado	16.891	Murcia Curado	14.274
Murcia al Vino	514.487	Murcia al Vino	558.467
Total	1.120.473	Total	1.236.072

Este volumen supone un incremento del **10,3 % respecto al ejercicio 2024**, cuando la producción total se situó en 1.120.473 kg, lo que confirma una evolución positiva y una tendencia de crecimiento sostenido dentro del sistema DOP.

EVOLUCIÓN DESDE 2010 (SERIE HISTÓRICA 2010-2025).



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

4. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN 2025

■ PRODUCCIÓN DE LOS QUESOS DE MURCIA DOP

Interpretación estratégica del crecimiento

Más allá del dato cuantitativo, la evolución por categorías permite identificar tendencias estructurales especialmente significativas:

Queso de Murcia Fresco DOP: consolidación como gran motor de volumen

Con un crecimiento del **12,6 %**, el Queso de Murcia Fresco refuerza su papel como principal referencia en términos de producción dentro de la denominación.

Este avance refleja varios factores:

- Mayor consolidación del producto en el mercado español
- Reconocimiento creciente del consumidor hacia productos certificados de leche pura de cabra murciana
- Capacidad del producto para competir frente a alternativas de precio inferior, menor calidad o etiquetado confuso
- Mayor posicionamiento de la DOP como garantía diferencial

Queso de Murcia al Vino DOP: estabilidad expansiva y fortaleza comercial

El incremento del **8,5 %** resulta especialmente relevante por tratarse de la referencia más internacionalizada del sistema.

El Murcia al Vino no solo mantiene su liderazgo como queso de cabra español de fuerte vocación exportadora, sino que demuestra resiliencia comercial incluso en contextos marcados por incertidumbres regulatorias y arancelarias.

Queso de Murcia Curado DOP: ajuste de nicho

La reducción del **15,4 %** debe interpretarse en el marco de una categoría de menor dimensión productiva, más vinculada a posicionamientos específicos y mercados concretos, sin comprometer el equilibrio global del sistema.

Serie histórica: década y media de expansión

La evolución histórica desde 2010 evidencia que el crecimiento de las DOP Quesos de Murcia no responde a un fenómeno coyuntural, sino a una trayectoria estructural basada en:

- Profesionalización del sector
- Mayor control y certificación
- Consolidación del tejido ganadero
- Fortalecimiento del reconocimiento de marca
- Expansión comercial sostenida

Esta evolución posiciona a las DOP como uno de los casos más sólidos de valorización agroalimentaria vinculada a la leche de cabra en España.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

4.2. Comercialización de queso en 2025

■ QUESO DE MURCIA FRESCO DOP

Dominio nacional y consolidación de marca en España

La totalidad del volumen comercializado de Queso de Murcia Fresco DOP —**663.331 kg**— se destinó al mercado español.

Este dato no debe interpretarse como una limitación geográfica, sino como una extraordinaria consolidación nacional, que posiciona al producto como uno de los grandes referentes del queso fresco de cabra en España.



4. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN 2025

Claves estratégicas:

- Alta implantación en consumo nacional
- Reconocimiento creciente de calidad diferenciada
- Defensa frente al fraude en etiquetados “puros de cabra”
- Capacidad competitiva basada en autenticidad y certificación

■ QUESO DE MURCIA CURADO DOP

Producción selectiva y apertura internacional progresiva

Aunque su volumen es más reducido, el Curado mantiene una estrategia de comercialización mixta:

- Mercado nacional como base principal
- Apertura exterior con especial protagonismo de EEUU

La exportación de **10.471 kg a Estados Unidos** confirma el potencial internacional de esta variedad dentro de segmentos gourmet especializados.



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

Cuadro 2. COMERCIALIZACIÓN DOP QUESO DE MURCIA: FRESCO Y CURADO (AÑO 2025)

Zona	País	Cantidad, kg	
		QM fresco	QM curado
Nacional	España	663.331	2.989
Unión Europea (UE)	Alemania		372
	Portugal		188
	Francia		88
	Resto		97
Europa No UE	Ucrania		46
América	Estados Unidos		10.471
Asia	Tailandia		23
Total		663.331	14.274



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

■ QUESO DE MURCIA AL VINO DOP

El gran embajador global
de la denominación

El Queso de Murcia al Vino DOP vuelve a consolidarse en 2025 como la referencia más internacional del sistema y como uno de los grandes exponentes mundiales del queso de cabra español.

Mercado nacional

España absorbió **47.543 kg**, reflejando además una evolución positiva en reconocimiento interno.

Mercado europeo

Europa mantiene un peso estratégico con destinos especialmente destacados:

- **Reino Unido:** 3.278 kg
- **Italia:** 3.078 kg
- **Alemania:** 2.878 kg

A ello se suman otros mercados como Países Bajos, Polonia, Austria, Dinamarca, Suecia o Bélgica, lo que demuestra una implantación diversificada en el continente.



Cuadro 3. COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO DE MURCIA AL VINO DOP EN EUROPA (AÑO 2025)

Zona	País	Cantidad, kg
Nacional	España	47.543
Unión Europea (UE)	Italia	3.078
	Alemania	2.878
	Letonia	1.855
	Países Bajos	1.272
	Polonia	917
	Austria	623
	Dinamarca	353
	Suecia	286
	Bélgica	269
	Bulgaria	264
	Resto	494
Europa No UE	Reino Unido	3.278
	Resto	151
Total		63.261

Países terceros: liderazgo extraordinario

La comercialización en terceros países alcanzó **495.206 kg**, cifra que convierte a la exportación extracomunitaria en uno de los grandes pilares de la denominación.

Principal mercado:

Estados Unidos: 472.225 kg

El peso de EEUU resulta extraordinario y confirma que el Murcia al Vino DOP mantiene una posición de producto gourmet consolidado y altamente competitivo en uno de los mercados más relevantes del mundo.

4. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN 2025

Cuadro 4. COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO DE MURCIA AL VINO DOP EN PAÍSES TERCEROS (AÑO 2025)

Zona	País	Cantidad, kg
América	Estados Unidos	472.225
	Canadá	3.790
	República Dominicana	3.803
	Colombia	1.025
	Costa Rica	920
	Resto	394
Asia	Israel	9.332
	Singapur	1.021
	China	754
	Japón	453
	Filipinas	217
	Vietnam	195
	Resto	195
Oceanía	Australia	686
África	Cabo Verde	196
Total		495.206

Alcance global real

La presencia comercial en América, Europa, Asia, Oceanía y África demuestra que las DOP Quesos de Murcia han superado hace tiempo una lógica estrictamente regional para convertirse en una marca agroalimentaria internacional.

Balance estratégico del ejercicio 2025

Los datos de producción y comercialización reflejan un modelo especialmente robusto, sustentado en tres grandes pilares:

- 1

Base productiva sólida
Más producción, más certificación y mayor aprovechamiento de la leche de cabra murciana.
- 2

Liderazgo nacional
Especialmente en el Queso de Murcia Fresco DOP.
- 3

Potencia exportadora
Con el Murcia al Vino DOP como icono internacional.

Mucho más que crecimiento

2025 no solo deja mejores cifras; confirma la consolidación de un ecosistema agroalimentario capaz de transformar territorio, tradición ganadera, control técnico y diferenciación en valor económico, reputacional e internacional.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

5. ACTIVIDADES DE CONTROL

Excelencia certificadora, vigilancia integral y protección activa de la autenticidad en las DOP Quesos de Murcia

La fortaleza real de una Denominación de Origen Protegida no reside únicamente en el prestigio de su nombre ni en el reconocimiento comercial de sus productos, sino en la capacidad de demostrar, de forma objetiva, constante y técnicamente solvente, que cada operador, cada proceso y cada pieza comercializada responde fielmente a unos estándares de calidad, origen y autenticidad irrenunciables.

Bajo esta premisa, el Consejo Regulador desarrolló durante 2025 una intensa actividad de control orientada a preservar la acreditación ENAC, garantizar el cumplimiento exhaustivo de los Pliegos de Condiciones y reforzar la confianza de consumidores, operadores e instituciones.

El sistema de supervisión implantado por el Consejo constituye una estructura integral de vigilancia que abarca toda la cadena de valor: desde las explotaciones ganaderas hasta el punto de venta final, incluyendo auditorías técnicas, verificación documental, análisis físico-químicos, control de etiquetado, evaluación sensorial, supervisión industrial y lucha activa contra el fraude.

Infraestructura técnica propia:

precisión, trazabilidad y fiabilidad metrológica

El Consejo dispone de equipos propios de ensayo destinados a la verificación directa de parámetros esenciales recogidos en los Pliegos de Condiciones, entre ellos temperatura, pH, pesos, medidas y otros indicadores críticos para la conformidad del producto y del proceso.

La fiabilidad de estos instrumentos se sustenta en un programa de calibración realizado por entidades externas acreditadas por ENAC, conforme a la Instrucción Técnica de equipos de medida para certificación y panel de cata.

1 Carta del presidente

2 Objetivos 2025

3 Estructura del Consejo Regulador

4 Producción y comercialización 2025

5 Actividades de control

6 Auditorías del Consejo

7 Promoción y difusión

8 Colaboraciones Institucionales

9 Reconocimientos y premios

5.1. Control de ganaderías

La garantía comienza en el origen

El primer eslabón de la excelencia de las DOP Quesos de Murcia se encuentra en las explotaciones ganaderas. Por ello, el control en origen constituye una de las áreas más sensibles y estratégicas del sistema.

Cada actuación inspectora implica la visita directa de personal técnico del Consejo a la explotación, la revisión de requisitos técnicos y documentales establecidos en los Pliegos de Condiciones, la aplicación de listas de verificación normalizadas y la emisión de informes técnicos que sustentan la toma de decisiones por parte de la Dirección de Certificación.

■ PRINCIPALES ACTUACIONES DESARROLLADAS EN 2025:

- Inspecciones favorables para nuevas inscripciones:

6 explotaciones ganaderas

(G-256, G-465, G-466, G-467, G-468 y G-149)

Cabe destacar que los operadores G-256 y G-149 correspondieron a explotaciones previamente inscritas que, tras un periodo de baja temporal, reanudaron su actividad una vez superado favorablemente el proceso de incorporación.

- Inspecciones trienales de seguimiento:

43 actuaciones, equivalentes al 35,5 % del total de explotaciones inscritas

- Bajas temporales en registro:

12 explotaciones, derivadas de inactividad comercial superior a un año o cese de actividad

5. ACTIVIDADES DE CONTROL

Estos datos reflejan una supervisión dinámica y rigurosa, orientada a garantizar que únicamente permanezcan activos dentro del sistema aquellos operadores plenamente alineados con sus exigencias.

5.2. Centros de recogida de leche

Durante 2025 no fue necesaria la aplicación de actuaciones específicas de control en esta categoría.

5.3. Control de queserías

Supervisión industrial, trazabilidad total y cumplimiento sistemático

Las queserías representan uno de los núcleos críticos del sistema DOP, al ser responsables de transformar la materia prima certificada en producto final protegido.

A través de la aplicación informática CON 2.0, el Consejo dispone de una herramienta estratégica de digitalización que permite registrar, supervisar y verificar los datos relativos a recogida de leche, elaboraciones, producciones, envasados y trazabilidad.

- **Auditorías de renovación de certificación**

Durante 2025 se llevaron a cabo auditorías de renovación en las **7 queserías certificadas**, sin registrarse nuevas altas ni bajas.

La totalidad de las auditorías concluyó con resolución favorable para la renovación de certificación.

- **Auditorías de seguimiento trimestral (ST)**

Estas actuaciones permitieron verificar in situ tanto el cumplimiento de requisitos técnicos como la conformidad de producto.

- **Muestras tomadas:**

46 muestras de leche y quesos DOP

- **Análisis realizados:**

- Composición fisicoquímica
- Bacteriología
- Inhibidores
- Detección de mezcla con leche de otras especies

Los ensayos fueron realizados por el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla y León.

Todos los resultados fueron favorables para el mantenimiento de la certificación.

Este nivel de cumplimiento refuerza la madurez técnica del tejido quesero inscrito y la eficacia del sistema de control.

5.4. Centros de transformación

En 2025 continuaron activos dos operadores autorizados (T-001 y T-002), ambos con Credencial de Aptitud emitida por el Consejo para la transformación de Murcia al Vino DOP en cuñas con etiquetado protegido.

Durante el ejercicio se desarrolló una jornada específica de auditoría y formación en T-002, con resultados plenamente favorables.



1 | Carta del presidente

2 | Objetivos 2025

3 | Estructura del Consejo Regulador

4 | Producción y comercialización 2025

5 | Actividades de control

6 | Auditorías del Consejo

7 | Promoción y difusión

8 | Colaboraciones Institucionales

9 | Reconocimientos y premios

5.5. Análisis sensorial del queso

La excelencia también se certifica desde la identidad organoléptica

Más allá de parámetros documentales o físico-químicos, las DOP Quesos de Murcia exigen preservar atributos sensoriales que forman parte de su identidad diferenciada.

Con este objetivo, el Panel de Cata del Consejo desarrolló durante 2025 una intensa actividad en el Aula de Análisis Sensorial del CIFEA de Molina de Segura.

- **Actividad anual:**
14 sesiones de cata $\left\{ \begin{array}{l} 8 \text{ sesiones de certificación} \\ 6 \text{ sesiones de mantenimiento} \end{array} \right.$
- **Total de muestras analizadas:**
64 muestras

La formación continua del panel y la estabilidad metodológica del sistema permiten preservar de forma objetiva la singularidad sensorial de cada variedad DOP.

5.6. Control de etiquetado

Protección jurídica, coherencia comercial y garantía para el consumidor

El etiquetado constituye uno de los elementos más sensibles en la protección de la marca DOP, al ser el principal punto de contacto entre producto y consumidor.

Durante 2025, el Órgano de Control aprobó nuevas referencias comerciales conforme al procedimiento PE03 de Uso de Marca y a la normativa europea aplicable.

Nuevas etiquetas aprobadas:



Asimismo, se reforzaron los sistemas de control vinculados a la impresión directa de contraetiquetas, garantizando trazabilidad integral en impresión, almacenamiento y utilización.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

5.7. Inspecciones en punto de venta

Vigilancia de mercado y lucha activa contra el fraude

La protección de una DOP no concluye en la certificación de origen: exige también vigilancia activa en el mercado.

- **Actuaciones realizadas:**

11 inspecciones en supermercados de Murcia y Lorca

- **Objetivos:**

- Verificación del uso correcto de la marca
- Supervisión de etiquetado y publicidad
- Control de portaprecios
- Muestreo de quesos frescos de cabra para detección de mezclas fraudulentas con leche de vaca

Además, el Consejo participó en el Proyecto Piloto contra el fraude en puntos de venta coordinado por la Asociación Origen España.

- **Incidencias detectadas:**

4 hallazgos trasladados a Origen España y a los Consejos Reguladores correspondientes.

■ BALANCE ESTRATÉGICO 2025

El control como garantía de prestigio

El ejercicio 2025 demuestra que el sistema de control del Consejo Regulador constituye una estructura avanzada, transversal y esencial para sostener la reputación de las DOP Quesos de Murcia.

Desde la explotación ganadera hasta el lineal comercial, cada fase está sometida a mecanismos de verificación que aseguran que la excelencia no sea una declaración, sino una realidad medible.

En definitiva, controlar significa proteger:

- El origen
- La autenticidad
- La calidad certificada
- La confianza del consumidor
- El prestigio internacional

En las DOP Quesos de Murcia, la excelencia no solo se produce: **se verifica, se protege y se demuestra cada día.**

1 | Carta del presidente

2 | Objetivos 2025

3 | Estructura del Consejo Regulador

4 | Producción y comercialización 2025

5 | Actividades de control

6 | Auditorías del Consejo

7 | Promoción y difusión

8 | Colaboraciones Institucionales

9 | Reconocimientos y premios

6. AUDITORÍAS DEL CONSEJO

Supervisión, autoevaluación y validación externa: la arquitectura de confianza que sostiene la acreditación de las DOP Quesos de Murcia

Las auditorías no son solo un requisito formal: constituyen una herramienta estratégica para detectar oportunidades de mejora, reforzar procesos, corregir desviaciones y reforzar la credibilidad del Consejo ante operadores, administraciones, consumidores y mercados internacionales.

6.1. Auditoría interna

Autoevaluación para la mejora continua

Conforme a lo establecido en el Capítulo 7 del Manual de Calidad, durante mayo y junio de 2025 el Consejo llevó a cabo la auditoría interna anual AI-01/2025, concebida como uno de los principales instrumentos de autoevaluación estratégica del Órgano de Control.

El objetivo de este proceso fue doble:

Por un lado: verificar el grado de cumplimiento del sistema respecto a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065, marco de referencia para organismos de certificación de producto.

Por otro: evaluar la adecuación de los ensayos organolépticos a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, que garantiza la competencia técnica en actividades de ensayo.

Esta doble verificación permite analizar tanto la solidez del sistema certificador como la fiabilidad del análisis sensorial, uno de los elementos diferenciales de las DOP Quesos de Murcia.

DESARROLLO DE LAS AUDITORÍAS

Las actuaciones fueron ejecutadas por **AudyCap 3 Servicios S.L.**, entidad especializada en auditoría de sistemas de calidad.

AUDITORÍA DEL ÁREA SENSORIAL

Fecha: 7 de mayo de 2025
Equipo auditor: D^a. Agustina Sánchez, auditora jefa
D. Javier Parra, auditor

AUDITORÍA DEL ÁREA DE CERTIFICACIÓN

Fecha: 21 de mayo de 2025	Área sensorial:
Auditora responsable: D ^a . Yilena Ávila Díaz	• 3 No Conformidades Mayores
Resultados y hallazgos	• 3 Observaciones
Los informes se emitieron el:	Área de certificación:
• 16 de mayo (área sensorial)	• 1 No Conformidad Menor
• 3 de junio (área de certificación)	• 1 Observación

Estos resultados no deben interpretarse como debilidades estructurales, sino como evidencia de un sistema de revisión eficaz, capaz de detectar áreas de mejora y activar acciones correctivas.

Todas las incidencias fueron tratadas mediante su correspondiente Plan de Acciones Correctivas, reforzando la cultura de mejora continua.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

6.2. Auditorías externas

Validación independiente del sistema

Si la auditoría interna refleja el compromiso del Consejo consigo mismo, las auditorías externas constituyen la validación definitiva de su fiabilidad ante terceros.

Durante 2025, el Consejo se sometió a procesos de supervisión realizados: ENAC y la Consejería de Agricultura de la Región de Murcia.

6.2.1. ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)

La auditoría externa de ENAC —referencia C-PR/190R2-S2— se desarrolló el **11 de junio de 2025**, tanto en la sede del Consejo Regulador como en las instalaciones del Panel de Cata del CIFEa de Molina de Segura.

Alcance de la revisión

Se realizó una auditoría vertical de expedientes, que permitió verificar la trazabilidad completa de los procesos.

Se revisaron, entre otros:

- Expedientes de inspección de ganaderías
- Registros de centros de recogida
- Auditorías de certificación a queserías realizadas durante 2024
- Informes del Panel de Cata
- Expediente de Renovación de Certificación R-10-23
- Revisión específica del operador Coagacart S. Coop. (Q-111)

Resultado

El informe nº 58004, emitido el 26 de junio, identificó:

- 1 No Conformidad Menor

La incidencia fue corregida dentro de plazo y conforme a los requisitos establecidos.

Decisión del Comité Técnico de ENAC: renovación favorable de la acreditación por un año y medio adicional

Este resultado representa uno de los hitos institucionales más relevantes del ejercicio, al confirmar la competencia técnica del Consejo.

6.2.2. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE LA REGIÓN DE MURCIA

Supervisión institucional complementaria

En diciembre de 2025, la Consejería de Agricultura realizó una supervisión sobre el funcionamiento del Órgano de Control para reforzar el marco de control administrativo autonómico.

Actuaciones realizadas:

- Supervisión directa de auditoría al operador Q-105
- Verificación de la solvencia técnica de la auditora
- Revisión documental de dos auditorías archivadas de 2024
- Revisión de dos expedientes de inspección de ganaderías

Conclusión:

Según el acta-informe emitida por el técnico responsable todo lo observado fue conforme. Esta valoración confirma la correcta ejecución técnica y documental del sistema desde la perspectiva de la administración regional.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

6. AUDITORÍAS DEL CONSEJO

Cultura de auditoría y excelencia

El ejercicio de 2025 demuestra que el Consejo Regulador mantiene una cultura de auditoría madura, exigente y orientada a la mejora continua.

La combinación de:



conforma una arquitectura de revisión multinivel que refuerza:

- La solvencia técnica
- La credibilidad institucional
- La confianza del sector
- La seguridad del consumidor
- El prestigio internacional de las DOP Quesos de Murcia

En las DOP Quesos de Murcia, cada auditoría representa mucho más que una obligación normativa. Constituye una herramienta para consolidar confianza, anticipar mejoras y garantizar que la excelencia certificada no sea una aspiración, sino una realidad verificable.

6.3. Identificación de los quesos de Murcia con DOP

Para que el consumidor tenga la seguridad de que está adquiriendo un queso elaborado bajo las exigencias de calidad, trazabilidad y control establecidas por las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de los quesos de Murcia, debe comprobar la presencia de dos elementos identificativos imprescindibles:

1. **El logotipo europeo de Denominación de Origen Protegida (DOP)**, que certifica el reconocimiento y la protección oficial de este producto en toda la Unión Europea.
2. **La contraetiqueta numerada emitida por el Consejo Regulador**, colocada en la etiqueta o adherida al queso, que garantiza su autenticidad y permite su trazabilidad.

Asimismo, en la etiqueta deberá figurar de forma literal la identificación del producto como “Queso de Murcia Fresco”, “Queso de Murcia Curado” o “Queso de Murcia al Vino”, según corresponda, junto con la mención “Denominación de Origen Protegida”, como garantía de que el producto está amparado por la DOP Queso de Murcia.

La presencia conjunta de estos distintivos asegura que el queso ha superado todos los controles establecidos por el pliego de condiciones de la DOP y que su origen y calidad están certificados oficialmente.



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

7. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Construir marca, generar cultura gastronómica y proyectar la excelencia de las DOP Quesos de Murcia

En un entorno agroalimentario cada vez más competitivo, la calidad certificada es imprescindible, pero ya no basta por sí sola. Las Denominaciones de Origen Protegidas deben también construir notoriedad, reforzar su identidad, generar cultura de producto y conectar con consumidores, hostelería, instituciones y mercados desde una estrategia de comunicación sólida y continuada.

Con esta visión, el Consejo Regulador de las DOP Quesos de Murcia ha consolidado en los últimos años una política promocional cada vez más ambiciosa, profesionalizada y multicanal, orientada no solo a incrementar la visibilidad de sus quesos, sino a reforzar su prestigio como símbolo de excelencia, territorio y diferenciación.

Durante 2025, esta estrategia se intensificó mediante un amplio programa de acciones de comunicación, formación, gastronomía, presencia institucional y proyección internacional, confirmando una evolución clara: las DOP Quesos de Murcia no solo promocionan producto, sino que construyen marca.

7.1. Publicidad en medios y redes

Comunicación estratégica para amplificar notoriedad
y llegar a nuevos públicos

La presencia mediática y digital continuó siendo uno de los grandes pilares fundamentales de la estrategia de difusión del Consejo durante 2025. La combinación de medios tradicionales, redes sociales y producción audiovisual permitió mantener una comunicación constante, adaptada a distintos públicos y formatos.

En el ámbito audiovisual, el Consejo reforzó su visibilidad mediante colaboraciones con espacios como **Diario del Campo de 7RM**, **Murcia Conecta** y **Made in Murcia**, integrando los Quesos de Murcia DOP en programas vinculados a actualidad regional, gastronomía y promoción territorial.

REDES SOCIALES

Paralelamente, se mantuvo una actividad constante en redes sociales como Facebook, Instagram y X, convertidas ya en herramientas esenciales para acercar el producto a públicos más amplios y diversos.

Apuesta audiovisual y contenidos digitales

Uno de los aspectos más destacados del año fue la producción de contenidos específicos para difusión digital:



36 reels de recetas elaboradas con Quesos de Murcia DOP, orientados a formatos ágiles, cercanos y de alta capacidad de difusión.



Vídeos promocionales de duración media con cocineros murcianos de renombre, reforzando el vínculo entre producto, gastronomía de calidad y territorio.



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

7. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

CAMPAÑAS Y PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS

La promoción se completó con una campaña navideña de cuñas radiofónicas en COPE Murcia, en un periodo clave de consumo, así como con presencia en soportes editoriales y gastronómicos como:

Especial Salón Gourmet de La Verdad

Anuario de Gastronomía

Anuario Mercasa

Revista Origen

Recetario de Juan Antonio Pellicer

Estas acciones reforzaron el posicionamiento reputacional y especializado de la marca.

7.2. Acciones nacionales

Formación, experiencia gastronómica y presencia institucional

A) CATAS COMENTADAS

Formación consumidores y futuros prescriptores

Uno de los hitos promocionales de 2025 fue el notable crecimiento del programa de catas comentadas, una de las herramientas más eficaces para construir cultura directa de producto.

Dirigidas especialmente a alumnado de:

- Escuelas de hostelería
- Institutos
- Universidades
- Cámara de Comercio
- Asociaciones y colectivos



Balance 2025:

47 catas realizadas, frente a las 17 de 2024

Este incremento refleja una apuesta clara por la formación como inversión estratégica de futuro.



1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

7. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

B) FERIAS

Visibilidad institucional y contacto directo con consumidor y sector

La presencia en ferias continuó siendo una herramienta esencial para reforzar notoriedad y experiencia de marca.

Salón Gourmets Madrid

La participación con espacio propio dentro del stand de la Región de Murcia permitió posicionar a las DOP Quesos de Murcia en uno de los principales escaparates agroalimentarios nacionales.

Feria de Septiembre de Murcia

Gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Murcia, diversas queserías pudieron exponer y comercializar sus productos DOP durante diez días, fortaleciendo la conexión con consumidor final y territorio.

C) CONCURSOS

Liderazgo técnico, prestigio sectorial y conexión con talento gastronómico

La participación en concursos especializados refuerza su posicionamiento del Consejo como referencia técnica.

Participación en jurados:

- Concurso Tabefe de quesos de cabra
- Premios Alimentos de España

La presencia de miembros del Panel de Cata y Dirección de Certificación en estos certámenes consolida autoridad, reconocimiento y visibilidad institucional.

Concurso anual de Jecomur

(Asociación de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia)

La implicación del Consejo, con premio especial al mejor plato elaborado con Quesos de Murcia DOP, permitió vincular el producto con la creatividad y las nuevas generaciones de cocineros.

D) SEMANA DEL QUESO DE MURCIA DOP 2025

Acción anual de activación gastronómica

La V edición de la Semana del Queso volvió a consolidarse como una de las principales iniciativas del calendario anual, que consta fundamentalmente de las V Jornadas Gastronómicas y el V Concurso de Cocina con Quesos de Murcia DOP.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

7. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

V Jornadas Gastronómicas

Participaron **25 restaurantes y comedores de escuelas de hostelería de toda la Región de Murcia**, que elaboraron propuestas especiales con quesos DOP.

Cada participante recibió:

- 8 kg de queso
- Material promocional
- Cartelería y folletos
- Presencia en la web oficial del Consejo

Esta iniciativa permitió trasladar la promoción directamente al consumidor a través de experiencias gastronómicas reales.



V Concurso de Cocina con Quesos de Murcia DOP

Celebrado en el Centro de Cualificación Turística de Murcia, este certamen inter-escuelas reunió a 7 alumnos finalistas. La finalidad fue reforzar la conexión entre la formación, talento emergente y producto. En este concurso se entregaron 3 premios económicos, en concreto de 1.000, 750 y 500 euros cada uno de ellos.



- 1 Carta del presidente
- 2 Objetivos 2025
- 3 Estructura del Consejo Regulador
- 4 Producción y comercialización 2025
- 5 Actividades de control
- 6 Auditorías del Consejo
- 7 Promoción y difusión
- 8 Colaboraciones Institucionales
- 9 Reconocimientos y premios

7.3. Acciones internacionales

Internacionalizar desde el conocimiento, la cultura y el prestigio

La estrategia exterior del Consejo continuó desarrollándose no solo desde una perspectiva comercial, sino también formativa y reputacional.

UNIVERSIDAD DE BANGLADESH (DIU)

La celebración de un seminario sobre Denominaciones de Origen y una cata comentada de Queso de Murcia al Vino y Curado permitió proyectar la marca en un contexto académico internacional, y contó con la participación de 40 alumnos.

Valor estratégico:

- Difusión internacional en inglés
- Formación sobre calidad diferenciada
- Promoción de producto y territorio
- Reputación comercial

Este tipo de acciones refuerza una internacionalización basada no solo en vender, sino en construir conocimiento y posicionamiento de largo recorrido.

8. COLABORACIONES INSTITUCIONALES

Alianzas estratégicas, presencia institucional y liderazgo sectorial para reforzar el posicionamiento de las DOP Quesos de Murcia

La consolidación de una Denominación de Origen Protegida no depende únicamente de la excelencia de su producto, de la solidez de su sistema de certificación o de su capacidad comercial. Su fortaleza a largo plazo también se construye a través de la presencia institucional, la generación de alianzas estratégicas y la participación activa en aquellos espacios donde se define e impulsa el sector agroalimentario.

Las colaboraciones desarrolladas a lo largo del ejercicio responden a una estrategia clara: reforzar el prestigio, ampliar redes de influencia, consolidar relaciones institucionales y posicionar al Consejo como actor activo dentro de los ecosistemas agroalimentario, gastronómico y territorial.

8.1. Participación en actos institucionales

Presencia en espacios clave de reconocimiento, gastronomía, formación y territorio

La participación en actos institucionales durante 2025 mejora la visibilidad del Consejo en escenarios relevantes para la proyección pública de la denominación, integrando su marca en espacios vinculados a la formación, la excelencia gastronómica, la cultura territorial y el reconocimiento sectorial.

Gala de la Escuela de Hostelería IES La Flota (Murcia)

La presencia del Consejo en este acto refuerza su compromiso con uno de los ámbitos estratégicos más relevantes para el futuro del sector: la formación de nuevas generaciones de profesionales.

Participar en este entorno contribuye a fomentar la cultura de producto entre futuros cocineros, hosteleros y prescriptores, fortaleciendo el vínculo entre las DOP Quesos de Murcia y la educación gastronómica.

Gala de entrega de premios Diario del Campo (Jumilla)

La participación en esta cita permitió reforzar la integración de la denominación en uno de los principales espacios de reconocimiento del sector agroalimentario regional, proyectando su imagen en un contexto vinculado al territorio y al sector primario.



- 1 | Carta del presidente
- 2 | Objetivos 2025
- 3 | Estructura del Consejo Regulador
- 4 | Producción y comercialización 2025
- 5 | Actividades de control
- 6 | Auditorías del Consejo
- 7 | Promoción y difusión
- 8 | Colaboraciones Institucionales
- 9 | Reconocimientos y premios

8. COLABORACIONES INSTITUCIONALES

Gala anual de la Asociación de Cocineros de la Región de Murcia (JECOMUR)

Una de las colaboraciones más relevantes de 2025 fue la desarrollada con JECOMUR, en el marco del convenio de patrocinio suscrito entre ambas entidades.

Esta alianza permitió una presencia destacada de las DOP Quesos de Murcia en el ámbito gastronómico profesional murciano, integrando la marca no solo como patrocinador, sino como elemento vinculado a la creatividad culinaria, identidad regional y proyección profesional.

Acciones destacadas:

- Participación en el Concurso de Cocina JECOMUR
- Premio especial de 1.000 € al mejor plato elaborado con Quesos de Murcia DOP
- Inclusión del logotipo de la DOP en las chaquetillas profesionales de más de 50 socios de JECOMUR

Este último elemento tiene un valor especialmente significativo, al incorporar la marca al uniforme profesional de los principales referentes gastronómicos de la Región.



Gala de la Asociación Castillos de España (Molinos del Río, Murcia).

La participación en este evento amplió la presencia del Consejo hacia ámbitos vinculados al patrimonio y cultura, reforzando una visión más transversal de marca, conectada no solo con alimentación, sino también con territorio y legado.



1	Carta del presidente
2	Producción y comercialización 2025 y comercialización 2025 Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

8.2. Colaboración con asociaciones estratégicas

Cooperación, representación y defensa colectiva del origen

La participación activa del Consejo en asociaciones como Origen Murcia (OM) y Origen España (OE) constituye una de las principales líneas estratégicas de su acción institucional.

■ A) ORIGEN MURCIA (OM)

Coordinación regional y construcción de sinergias

A través de OM, el Consejo continúa fortaleciendo su integración en el ecosistema agroalimentario murciano, impulsando la colaboración entre denominaciones y favoreciendo estrategias comunes de promoción e interlocución.

8. COLABORACIONES INSTITUCIONALES

Principales actuaciones de 2025:

- **Ricote (18 de marzo)**
Participación en mesa redonda organizada por CaixaBank, en un espacio de diálogo entre sector financiero, agroalimentario y territorio.
- **Sede Central CaixaBank Murcia (11 de septiembre)**
Reunión con directivos de la entidad para avanzar en un programa de actividades conjunto para 2026, reflejo de una visión estratégica orientada a futuro.
- **Reunión online OM (8 de octubre)**
Coordinación operativa de eventos y protocolos de actuación entre Consejos adscritos.
- **Foro Agro Santander - Hotel Nelva (2 de diciembre)**
Participación junto a Consejería de Agricultura, empresas agroalimentarias y organizaciones profesionales agrarias en uno de los principales espacios de reflexión sectorial del año.

■ B) ORIGEN ESPAÑA (OE)

Dimensión nacional, liderazgo y representación institucional

La participación del Consejo en Origen España continúa reforzando su dimensión nacional y su integración en la defensa colectiva de las denominaciones de calidad diferenciada españolas.

Asamblea General y Jornadas Técnicas

Plasencia (25-27 de junio)

La participación en este encuentro permitió compartir experiencias, estrategias y desafíos con otros Consejos Reguladores nacionales, fortaleciendo conocimiento compartido y posicionamiento sectorial.

Junta Directiva

Madrid (12 de noviembre)

La continuidad del Consejo en una Vicepresidencia de Origen España constituye uno de los indicadores más sólidos del reconocimiento institucional alcanzado.

No se trata únicamente de participar, sino de ocupar una posición de liderazgo dentro de una de las principales organizaciones de representación del origen protegido en España.

Balance estratégico 2025

Colaborar para amplificar influencia, representar para consolidar prestigio

Las colaboraciones institucionales desarrolladas durante 2025 reflejan una evolución especialmente significativa: el Consejo Regulador de las DOP Quesos de Murcia no limita su actividad a certificar o promocionar productos, sino que trabaja activamente para ocupar espacios de representación, liderazgo y construcción de alianzas.

Su presencia en la **gastronomía profesional, formación y foros agroalimentarios** permite consolidar una red de relaciones que fortalece el posicionamiento de la denominación.

1	Carta del presidente
2	Objetivos 2025
3	Estructura del Consejo Regulador
4	Producción y comercialización 2025
5	Actividades de control
6	Auditorías del Consejo
7	Promoción y difusión
8	Colaboraciones Institucionales
9	Reconocimientos y premios

9. RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

La excelencia reconocida: prestigio, validación externa y consolidación de las DOP Quesos de Murcia en los principales certámenes nacionales e internacionales

Los reconocimientos obtenidos confirman, un año más, que las DOP Quesos de Murcia no solo mantienen sus estándares, sino que compiten con solvencia en los escenarios más exigentes del panorama agroalimentario.

9.1. Premio “Alimentos de España”



Murcia al Vino DOP Tío Resti: Mejor queso de cabra de España.

El queso de Murcia al vino DOP Tío Resti (Grupo TGT), elegido el mejor queso madurado de cabra de España 2025 - Forbes España



El principal hito del año fue la obtención del premio al **Mejor Queso de Cabra de España** para el **Murcia al Vino DOP Tío Resti**, dentro del prestigioso certamen **Alimentos de España**, organizado por el Ministerio de Agricultura.

Este reconocimiento destaca por varios motivos. En primer lugar, por el prestigio institucional del propio certamen, considerado una de las principales referencias del sector agroalimentario español. En segundo lugar, porque reconoce específicamente al mejor queso de cabra de España, una categoría especialmente relevante para las DOP Quesos de Murcia, cuya identidad está estrechamente vinculada a la leche de cabra murciana.

Además, este galardón trasciende el éxito individual de una marca. La distinción obtenida por Tío Resti proyecta al conjunto de la denominación, reforzando el posicionamiento del Murcia al Vino DOP como una referencia nacional en queso de cabra de calidad diferenciada.

En definitiva, este reconocimiento consolida:

Prestigio sectorial

Validación institucional

Reputación comercial

Proyección de marca

Orgullo territorial

- 1 Carta del presidente
- 2 Objetivos 2025
- 3 Estructura del Consejo Regulador
- 4 Producción y comercialización 2025
- 5 Actividades de control
- 6 Auditorías del Consejo
- 7 Promoción y difusión
- 8 Colaboraciones Institucionales
- 9 Reconocimientos y premios

9.2. Reconocimientos internacionales y nacionales para Queserías Villavieja

Presencia competitiva en escenarios globales

A este hito nacional se sumaron nuevos premios obtenidos por **Queserías Villavieja**, que refuerzan la proyección internacional de las DOP Quesos de Murcia.

World Cheese Awards

El **Queso de Murcia al Vino DOP de Queserías Villavieja** obtuvo la **medalla de bronce** en los prestigiosos **World Cheese Awards**, uno de los certámenes internacionales más relevantes del sector quesero.

La importancia de este premio radica en su dimensión global al reunir elaboraciones procedentes de múltiples países y tradiciones queseras.

La medalla de bronce confirma la capacidad del Murcia al Vino DOP para competir a nivel internacional y refuerza su posicionamiento como producto gourmet.

GourmetQuesos (Madrid)

Queserías Villavieja obtuvo el **diploma de finalista** en **GourmetQuesos**, uno de los concursos de referencia dentro del Salón Gourmets, principal escaparate nacional de alimentación de alta gama.

Esta distinción refuerza el posicionamiento del producto dentro de los segmentos premium y especializados del mercado español.

1 | Carta del presidente

2 | Objetivos 2025

3 | Estructura del Consejo Regulador

4 | Producción y comercialización 2025

5 | Actividades de control

6 | Auditorías del Consejo

7 | Promoción y difusión

8 | Colaboraciones Institucionales

9 | Reconocimientos y premios

9.3. Más allá del premio: lo que realmente significan estos reconocimientos

Los premios obtenidos durante 2025 deben interpretarse desde una perspectiva más amplia. No son solo distinciones puntuales, sino indicadores de la madurez y competitividad del sistema DOP Quesos de Murcia.

Cada reconocimiento actúa como una prueba independiente de:

- La calidad de la leche de cabra murciana
- La excelencia técnica de las queserías inscritas
- La eficacia del sistema de control y certificación
- La fortaleza del modelo DOP
- La capacidad de competir en mercados y certámenes de máxima exigencia

En este sentido, los premios funcionan también como una herramienta de promoción reputacional, capaz de fortalecer la confianza entre consumidores, distribuidores, instituciones y mercados internacionales.



Quesos de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

FRESCO

AL VINO

CURADO



Email

quesosdemurcia@quesosdemurcia.com

WEB

quesosdemurcia.com



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

Plaza de la Alcohola de Menor, 3, 2ª planta,
Edificio Roque Baños

30.520 JUMILLA (Murcia)