

# I. Comunidad Autónoma

## 1. Disposiciones Generales

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

**6694 ORDEN de 11 de junio de 1990, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se convocan ayudas destinadas a proyectos de investigación agraria.**

En la esfera de las competencias asignadas a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, constituye uno de sus objetivos la investigación científica y técnica. En ese sentido la demanda de nuevas parcelas de investigación y desarrollo tecnológico, vinculadas al sector agrario, ha planteado la conveniencia de adoptar fórmulas de colaboración tanto con la Universidad de Murcia, como con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y el Instituto de Oceanografía.

La coordinación de la función investigadora desarrollada por aquellos Organismos y la conveniencia de impulsar su participación en las áreas de investigación programadas por esta Consejería, constituye la justificación de la presente convocatoria de ayudas, que abarca áreas agrícolas, ganaderas, de recursos marinos y acuicultura.

En virtud de esos fines y de conformidad con las facultades que le han sido atribuidas a esta Consejería, he dispuesto:

### Primero

Convocar a la concesión de ayudas a la investigación agraria, que se registrará por las siguientes:

### B A S E S

#### 1.—Objeto de la convocatoria.

El objeto de la presente convocatoria es la concesión de ayudas financieras para el desarrollo de proyectos de investigación agraria en las siguientes materias:

- Necesidades hídricas y uso del agua en cultivos leñosos y hortícolas.
- Tecnologías de manejo de riego localizado.
- Nutrición y fertilización de cultivos leñosos y hortícolas.
- Métodos y procesos de salinización y erosión de suelos, evaluación y control. Calidad de aguas.
- Selección, conservación y mejora de material vegetal, frutícola y hortícola.
- Bioquímica y fisiología de la maduración de frutas y hortalizas.
- Conservación y transformación de productos agroalimentarios.
- Mejora de los sistemas productivos de la ganadería de pequeños rumiantes y monogástricos.
- Selección y mejora de razas autóctonas.
- Nutrición y patología de cultivos marinos.

k) Economía agraria.

#### 2.—Ámbito de aplicación.

2.1.—La presente convocatoria viene destinada a proyectos de investigación a desarrollar por unidades de investigación radicadas en la Región de Murcia y pertenecientes bien a la Universidad, al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.) o al Instituto Español de Oceanografía (I.E.O.).

2.2.—Los proyectos de investigación podrán desarrollarse de forma unipersonal o en equipo, pudiendo venir contemplados, en esta última modalidad, también de forma coordinada entre diversas unidades de investigación, pertenecientes a los Organismos indicados en el apartado anterior (2.1.), o a la propia Consejería.

2.3.—El proyecto objeto de solicitud deberá ser informado favorablemente por el Organismo donde deba desarrollarse la investigación.

#### 3.—Formalización de las solicitudes.

3.1.—Las solicitudes se formularán en impreso normalizado que se podrá obtener en la Dirección General de Planificación y Asistencia Técnica, ubicada en la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, sita en la Plaza de Juan XXIII, 8, D.P. 30008 Murcia.

3.2.—Las solicitudes, dirigidas al Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, se presentarán en el Registro General de la Consejería o por cualquiera de los medios contemplados en la Ley de Procedimiento Administrativo, dentro del plazo de 30 días naturales, a contar desde la publicación de la presente convocatoria en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

3.3.—Las solicitudes deberán presentarse adjuntando por cuadruplicado ejemplar la siguiente documentación:

- Solicitud de ayuda.  
Este impreso incluye los datos de identificación del proyecto; personal investigador que interviene en el mismo, con indicación de su dedicación y conformidad del interesado, acreditada mediante su firma; así como fotocopia del Documento Nacional de Identidad de todos los miembros que integran el equipo de investigación (Impreso normalizado (IN)-1).
- Memoria del proyecto de investigación, redactada en los impresos normalizados número (IN) 2 al 14.
- Curriculum Vitae normalizado del investigador principal y de los componentes del equipo, de conformidad con los impresos normalizados números (IN) 15 al 19.
- En su caso, relación que guarda el proyecto con otros proyectos en curso o solicitados, en el que participen alguno de los componentes del equipo de investigación, con especificación de la entidad que lo financia, cuantía, duración y estado actual del mismo.

3.4.—Serán rechazados los proyectos que no se ajusten a los modelos normalizados referidos.

3.5.—El desarrollo del proyecto de investigación no podrá abarcar un período superior a tres años.

#### 4.—Sistema de evaluación.

4.1.—La evaluación científico-técnica de los proyectos será efectuada por una Comisión de Evaluación y Seguimiento integrada por los siguientes miembros:

—Presidente: Director General de Planificación y Asistencia Técnica, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

—Vocales:

- a) Jefe del Área de Investigación, de la Dirección General de Planificación y Asistencia Técnica.
- b) Director del Centro Regional de Investigaciones Agrarias, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- c) Dos vocales en representación de la Universidad de Murcia.
- d) Dos vocales en representación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.).
- e) Un vocal en representación del Instituto Español de Oceanografía.
- f) Dos científicos de reconocido prestigio designados por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Secretario: Funcionario de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, designado por el Presidente de la Comisión de Evaluación, con voz pero sin voto.

Cuando la Comisión de Evaluación lo considere necesario podrá requerir el informe de evaluadores externos.

4.2.—La Comisión evaluará los proyectos de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) Calificación científico-técnica y viabilidad del proyecto.
- b) Adecuación de los recursos financieros previstos a los objetivos que se proponen.
- c) Experiencia científica y resultados acreditados por el equipo investigador.

4.3.—El informe técnico que emita la Comisión contemplará el interés de los resultados previsibles en el entorno regional y la viabilidad de la posible puesta en práctica, de forma generalizada para la Región, de los desarrollos alcanzables en la realización del proyecto.

4.4.—En base al informe científico-técnico de la Comisión sobre el proyecto, así como a su adecuación a los objetivos y prioridades de la política agraria regional en relación con: La diversificación de las producciones y alternativas no excedentarias, la mejora de la calidad, la reducción de costes de producción, el aprovechamiento integral, la optimización de los recursos naturales (agua y suelo) y agrarios, y la salvaguarda del medio ambiente, el Consejo de Dirección de la Consejería formulará la propuesta de ayudas que resolverá el Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca.

4.5.—En el proceso de evaluación se podrá sugerir modificaciones o rectificaciones tendentes a una mayor clarificación del contenido del proyecto presentado, así como su adaptación a los objetivos y prioridades de la Consejería.

4.6.—En el caso de solicitar financiación parcial para un proyecto ya financiado en otros programas nacionales o internacionales (lo que se probará documentalmente y supondrá una valoración positiva), se aclarará pertinentemente, por los solicitantes, la parte de la investigación para la que se solicita la ayuda y el estado y logros alcanzados en la investigación hasta el momento de formalizar la solicitud.

4.7.—La presentación de solicitud para un proyecto de investigación, informado favorablemente en otra convocatoria, lo que se probará documentalmente, pero que no obtuvo financiación por problemas presupuestarios, se valorará positivamente.

4.8.—El no ajustarse a los términos de esta convocatoria, así como la ocultación de datos, su alteración o cualquier manipulación de la información solicitada será causa de desestimación de la solicitud.

4.9.—Cuando el desarrollo de las actividades de investigación determine la necesidad de ampliar la vigencia de esta ayuda, y las mismas fueren informadas favorablemente en el seguimiento anual, podrán ser prorrogadas durante los ejercicios económicos de 1991 y 1992.

#### 5.—Participación en los proyectos de investigación.

5.1.—Al menos el 50 por 100 de los miembros del equipo investigador que suscribe el proyecto de investigación deberá ser funcionario de carrera del Organismo solicitante. En el caso de proyectos coordinados esta norma se aplicará a cada uno de los subproyectos.

5.2.—El investigador principal deberá dedicar un mínimo de dieciséis horas/semana al proyecto y cada uno de los restantes componentes del equipo un mínimo de diez horas/semana.

#### 6.—Seguimiento.

6.1.—El informe anual de seguimiento deberá ser presentado por el responsable del equipo de investigación, con la conformidad del Organismo donde se halle integrado o adscrito.

6.2.—La Comisión de Evaluación realizará el seguimiento de los proyectos subvencionados atendiendo tanto a los resultados que den origen a publicaciones (libros, monografías, artículos científicos, tesis doctorales, etc.), como a actividades de transferencia tecnológica, patentes, etc...

6.3.—En las publicaciones de cualquier índole será indispensable hacer mención de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca como Entidad financiadora, así como del número de referencia del proyecto de investigación, origen de la publicación, que será comunicado con su aceptación.

6.4.—Del resultado del seguimiento se informará al beneficiario de la ayuda y al Organismo donde se halle integrado o adscrito. Asimismo, si se observare un incumplimiento de los objetivos previstos, podrá interrumpir la financiación concedida, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran derivar de dicha acción.

### 7.—Cuantía de las ayudas.

7.1.—Las ayudas previstas en esta convocatoria podrán financiar total o parcialmente el presupuesto presentado y su importe será librado por anticipado a favor del Organismo en el que el solicitante se halle integrado.

7.2.—La cuantía de la ayuda financiera vendrá condicionada por la disponibilidad presupuestaria consignada a este fin. No obstante, se seguirá el siguiente criterio de valoración:

- a) Para investigador individual: Máximo de un millón de pesetas/año.
- b) Para proyectos colectivos: La cuantía anual se determinará en función de los objetivos planteados en el proyecto y de la evaluación de los mismos.

### Segundo

Esta Orden entrará en vigor en el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, a 11 de junio de 1990.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Antonio León Martínez-Campos**.

Ilmo. Sr. Secretario General.

Ilmo. Sr. Director General de Planificación y Asistencia Técnica.

**6695 ORDEN de 11 de junio de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca por la que se aprueba la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca.**

De acuerdo con el decreto número 13/87 de 5 de marzo, por el que se regula la denominación «Producto de Calidad de la Región de Murcia», y a petición de las empresas del sector correspondiente se ha establecido la reglamentación específica de producción, elaboración y calidad del queso de cabra de Murcia, a los efectos de concesión de la marca «Producto de Calidad de Murcia». En su virtud, he tenido a bien

### DISPONER :

#### REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA DE QUESOS DE CABRA DE MURCIA

1.—Se define como «Quesos de cabra de Murcia» a los quesos producidos a partir de la leche entera pasteurizada, de la cabra de raza murciana-granadina y sus cruces.

2.—La zona de producción de quesos aptos para la obtención del distintivo propio de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» es todo el territorio de la Región de Murcia.

3.—El ordeño se realizará con el mayor esmero dedicando exclusivamente a la elaboración del queso la leche que reúna las características precisas de higiene, sanidad y calidad.

4.—Las técnicas empleadas en los procesos de manipulación de la leche y el queso y los procesos de elaboración, maduración y conservación seguirán las prácticas que se citan a continuación y que tienden a obtener productos de la máxima calidad manteniendo las características propias de los quesos elaborados en la Región y recogidos en este reglamento.

#### Proceso de elaboración queso fresco

Tras filtrar y pasteurizar la leche, se enfría a la temperatura de 35-38° C. Se añaden sales de calcio y cuajo para que la coagulación se produzca en un tiempo de 30-60 minutos.

A continuación se corta con suavidad la cuajada y se agita el tiempo suficiente para que el grano adquiera la consistencia adecuada.

El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos, que podrán disponer de grabados característicos.

El prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

El proceso siguiente es la salazón por inmersión en salmuera de cloruro sódico, durante algunas horas, que deberá conservarse fresca.

Una vez elaborado el queso se mantendrá en cámaras frigoríficas.

#### Queso maduro

Una vez realizadas las operaciones de filtrado y pasteurización de la leche se le adicionan los fermentos lácticos acidificantes y aromatizantes que se activarán durante un tiempo mínimo de 20 minutos.

Adición de sales de calcio y cuajo animal para que la coagulación de la leche se efectúe a una temperatura de 32° C - 33° C durante un tiempo de 45-60 minutos. Adquirida la debida consistencia la cuajada se corta con suavidad hasta conseguir que el tamaño del grano sea apropiado.

Dividida la cuajada se agita suavemente elevando gradual y muy lentamente la temperatura hasta 35-37° C. Se prosigue la agitación cada vez más enérgica, a esta temperatura, hasta que el grano tenga la consistencia adecuada.

El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos. Estos moldes podrán disponer de grabados característicos.

Una vez la cuajada en los moldes, se somete a prensado. Este es progresivo, corto y medianamente intenso.

La salazón es por inmersión en salmuera en cloruro sódico que deberá conservarse fresca, durante medio día aproximadamente.