

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.

Una vez sacados de la salmuera los quesos se olean a la temperatura ambiente durante un tiempo máximo de 24 horas, tras el cual pasarán a las cámaras de maduración que mantendrán unas condiciones ambientales de 12-14°C y del 75-85% de humedad relativa.

El tiempo de maduración en ningún caso será inferior a 21 días.

Queso al vino

El proceso de elaboración es básicamente el mismo que el del queso maduro, con las siguientes diferencias:

—Utilización de fermentos lácticos acidificantes.

—Lavado de la cuajada. Una vez cortada se extrae parte del suero y se reemplaza por agua provocando un lavado de la misma.

—El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos lisos, sin ningún tipo de grabado.

—Tratamiento con vino, se le dan los siguientes baños en vino tinto doble pasta de las bodegas de la Región.

—1.º Baño, a la entrada en la cámara de maduración de 30 minutos.

—A los siete días, otro baño de 15 a 30 minutos según estado de la corteza.

—A los 14 días otro baño de 15 a 30 minutos según estado de la corteza.

—Y a los 21 días otro de 15 minutos o nada según estado de la corteza.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

Los quesos que se contemplan en esta normativa deberán cumplir las Normas de Calidad para Quesos y Quesos fundidos destinados a mercado interior (O.M. de 29 de noviembre de 1985) y disposiciones complementarias.

INGREDIENTES

1.—Ingredientes básicos

•Leche natural de cabra de raza murciana-granadina.

•Cuajo animal y otros enzimas coagulantes que se autoricen. En quesos frescos, podrá utilizarse en sustitución del cuajo animal, cuajo microbiano.

2.—Ingredientes optativos

•Vino tinto doble pasta elaborado en las bodegas de la región, para el tratamiento de la corteza durante el período de maduración.

•Condimentos y especias.

3.—Aditivos autorizados

•Sales de calcio

•Fermentos Lácticos de tipo acidificantes y aromatizantes.

Queda prohibido expresamente la adición de ningún tipo de derivados lácticos que no provengan de la propia leche autorizada y la adición de cualquier otro aditivo no indicado expresamente en esta normativa.

COMPOSICIÓN

1.—Queso fresco

•Grasa mínima del 45% sobre el extracto seco total.

•Proteína mínima 32% sobre el extracto seco total.

•Extracto seco total mínimo 40%.

2.—Queso maduro y al vino

•Grasa mínima de 45% sobre el extracto seco total.

•Proteína mínima del 32% sobre el extracto seco total.

•Extracto seco total 55% mínimo.

CARACTERÍSTICAS Y FORMATO DE LOS QUESOS

•Queso fresco. Es un queso de pasta blanda, graso, color blanco intenso y sin ojos.

Se presentará sin corteza, de forma cilíndrica y pudiendo realizarse en los formatos, pequeños con un peso de 300-600 grs. y grande de 1.200-1.500 grs.

•Queso maduro. Es un queso semiduro, graso, sin ojos o con muy pocos y muy pequeños. De pasta firme, compacta, elástica y de color blanco. Aroma típico de leche de cabra.

En su aspecto externo es de forma cilíndrica, corteza sin tratamientos, color natural con o sin grabados característicos. Su peso oscila entre 1 y 2 kilos.

•Queso al vino. Es un queso maduro, de pasta prensada, lavada y no cocida, graso. De textura blanca, mantecosa y elástica. Color blanco intenso al corte. Sabor ligeramente ácido y poco salado. Aroma suave.

Corteza muy ligera, lavada con vino tinto que le confiere un color granate-rojizo característico. Formato cilíndrico, con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado. Peso comprendido entre 1 y 2 kilos.

ETIQUETADO

1.—En las etiquetas de cada elaborador, que se utilicen en los quesos protegidos por la marca propia de la denominación «Producto de Calidad de Murcia», figurará de forma destacada el nombre del producto: QUESO DE CABRA DE MURCIA, indicando además los datos que con carácter ge-

neral determina la legislación vigente. Bajo el distintivo que identifica dicha marca figurará la leyenda:

REGIÓN DE MURCIA ALIMENTOS DE CALIDAD

2.—La utilización de la marca de calidad en relación con los quesos de Cabra de Murcia, se concederá únicamente a los quesos cuya composición y características respondan a los establecidos en esta normativa y hayan sido elaborados por el procedimiento que en la misma se detalla; todo ello sin perjuicio de posibles reglamentaciones de otros quesos de cabra.

3.—El etiquetado de los quesos de cabra protegidos por dicha marca se hará en las instalaciones propias de aquellas empresas acogidas a esta marca.

4.—Los quesos de cabra etiquetados con dicha mención sólo pueden ser expedidos por las industrias inscritas, en los tipos de envases que no perjudiquen a su calidad o prestigio y que hayan sido aprobados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

5.—Las etiquetas, antes de su puesta en circulación deben ser autorizadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

6.—Todas las empresas inscritas en el Registro de la Reglamentación, que hayan sido autorizadas para utilizar «QUESO DE CABRA DE MURCIA» dentro de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca deberán facilitar anualmente a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca o cuando por ésta les sea requerida, información acerca de la producción y comercialización de los productos acogidos a dicha marca.

INSCRIPCIÓN Y REGISTRO

1.—Las empresas que deseen acogerse a esta reglamentación de calidad específica de los productos «QUESOS DE CABRA DE MURCIA» deberán cumplir las condiciones a que hace referencia la Reglamentación Técnica Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de leche y productos lácteos (R.D. 2.561/82) y disposiciones complementarias, siendo además imprescindible que las industrias dispongan de pasterizador homologado por el M.A.P.A.

2.—Las solicitudes de autorización para utilizar la denominación de calidad y su marca referida a los productos «QUESOS DE CABRA DE MURCIA» se dirigirán al Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca acompañadas de los documentos que se establecen en el Decreto número 13/87 de 5 de marzo que regula la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y que se relacionan en el Anexo I.

3.—El incumplimiento de esta reglamentación específica por parte de las personas físicas o jurídicas autorizadas al uso de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» supondrá la revocación de la autorización otorgada y su exclusión

de la reglamentación específica correspondiente, así como la cancelación de su inscripción en el registro de la denominación, sin perjuicio de otras responsabilidades que pudieran derivarse de dicho cumplimiento.

CONTROLES

En virtud de lo establecido en el artículo 8.º del Decreto 13/87 y sin perjuicio de los controles de calidad de la empresa productora, corresponde a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca la realización de los controles precisos en la vigilancia del cumplimiento de dicha reglamentación tanto a nivel de elaboración como en lo que a normas de calidad se refiere. El Director General de Industrias y Comercialización Agrarias designará un Comité de Cata para la realización de los análisis organolépticos del producto.

DISPOSICIÓN FINAL

Primera

Se faculta al Director General de Industrias y Comercialización Agrarias para que dicte las normas necesarias para el desarrollo y aplicación de esta Orden.

Segunda

Estar Orden entrará en vigor 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**.

A N E X O

Los documentos que se deben presentar para la autorización del uso de la denominación producto de Calidad de Murcia y que aparecen en el Decreto número 13/1987 son los siguientes:

- 1.—Solicitud. Impreso normalizado.
- 2.—Informe con las características del producto para aspirar a la utilización de dicha denominación. Impreso normalizado.
- 3.—Documentos acreditativos de la personalidad jurídica del solicitante en su caso, y, si procede, estatutos aprobados y otros requisitos exigidos para el desarrollo de su actividad.
- 4.—Memoria explicativa del sistema de control de calidad establecido por la Entidad.
- 5.—Aceptación expresa y sometimiento a la reglamentación específica de utilización de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» para el grupo de productos en que esté incluido el producto alimentario para el que se solicita.