

## I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

### 3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Universidades, Empresa e Investigación

**1316 Orden de 9 de diciembre de 2013 de la Consejería de Universidades, Empresa e Investigación, por la que se actualiza y amplía el Repertorio de Artesanía Regional.**

Visto el expediente incoado por don José Luis Hernández Costa, en representación de Coato: Sociedad Cooperativa Agrícola de Comercialización, donde solicita el reconocimiento del oficio de "elaborador y envasador de frutos secos" como oficio artesano, visto el informe de los Servicios Técnicos de esta Dirección General, y el informe favorable del Consejo Asesor Regional de Artesanía, resuelvo en base a los siguientes antecedentes de hechos y fundamentos de Derecho.

#### Antecedentes de hechos

1.- Con fecha 4 de octubre de 2007 y n.º de registro 200700421543, tiene entrada en esta Dirección General una solicitud de don José Luis Hernández Costa, en representación de la empresa artesana "Coato: Sociedad Cooperativa Agrícola de Comercialización" donde solicita el reconocimiento del oficio de "elaborador y envasador de frutos secos" como oficio artesano.

2.- Con fecha 22 de enero de 2009, la citada empresa presenta un informe donde describe el proceso de manipulación y envasado de la almendra frita.

3.- Con fecha 21 de septiembre de 2010, se solicita a Fundesarte: Fundación Española para la Innovación de la Artesanía, informe sobre el oficio "elaborador y envasador de frutos secos" tanto a nivel nacional como autonómico.

4.- Se consulta la Clasificación Nacional de Actividades Económicas: CNAE-2009 del Instituto Nacional de Estadística, en la que aparece el epígrafe 10.39 "otro procesado y conservación de frutas y hortalizas" y se comprueba que este epígrafe contiene la actividad de "tostado de frutos secos".

5.- La última modificación del Repertorio de Artesanía Regional se realizó mediante Orden de 4 de octubre de 2005 de la Consejería de Turismo, Comercio y Consumo, por la que se modifica la Orden de 15 de septiembre de 2004 de la Consejería de Turismo, Comercio y Consumo, por la que se dispone la actualización del repertorio de Artesanía Regional, así como la definición y descripción de cada uno de los oficios artesanos.

6.- El Consejo Asesor Regional de Artesanía en su sesión 1/2012 de 19 de julio, emite informe favorable para que el oficio de "elaborador y envasador de frutos secos" sea reconocido como oficio artesano, e informa favorablemente para que sea incluido en el Repertorio de Artesanía Regional.

Y en base a los siguientes:

#### Fundamentos de derecho

**Primero.-** Esta Consejería de Universidades, Empresa e Investigación, es competente para resolver este expediente según se dispone en el Decreto del Presidente de la Comunidad Autónoma n.º 12/2011 de 27 de junio de Reorganización de la Administración Regional (BORM n.º 146 de 28/6/2011); en el

Decreto del Consejo de Gobierno n.º 147/2011 de 8 de julio, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Universidades, Empresa e Investigación (BORM n.º 157 de 11/7/2011), el artículo 19 de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM n.º 301 de 30/12/2004), el artículo 8 de la Ley 11/1988 de Artesanía de la Región de Murcia, y el capítulo I (artículos 1 al 4), del Decreto 101/2002, de 14 de junio, por el que aprueba el Reglamento General de desarrollo de la Ley de Artesanía de la Región de Murcia.

**Segundo.-** El Decreto n.º 101/2002, de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento General de Desarrollo de la Ley de Artesanía de la Región de Murcia, establece en el artículo 3), que la publicación del Repertorio de Artesanía Regional se efectuará, cada cinco años, por Orden de la Consejería competente en materia de Artesanía, a propuesta de la Dirección General correspondiente, y previo informe del Consejo Asesor Regional de Artesanía. Dicha Orden se publicará en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

**Tercero.-** Visto el Informe del Servicio de Artesanía de fecha 10 de diciembre de 2012, sobre la ampliación y modificación del Repertorio de Artesanía Regional.

**Cuarto.-** Visto el informe favorable del Consejo Asesor Regional de Artesanía de su sesión 1/2012 de 19 de julio, para incorporar el oficio de "elaborador y envasador de frutos secos" en el Repertorio de Artesanía Regional.

Por todo cuanto antecede es por lo que.

### **Dispongo**

**Artículo único.-** Modificar el Repertorio de Artesanía Regional, en su apartado B) artesanía de bienes de consumo, añadiendo el nuevo oficio artesano de "elaborador y envasador de frutos secos", con su denominación y descripción; y modificar el número de orden del resto de los oficios de los grupos B) artesanía de bienes de consumo, y c) artesanía de servicios, quedando como se señala en el Anexo.

#### 10. 39 Elaborador y envasador de frutos secos

Definición:

Consiste en elaborar alimentos a partir de semillas para ser consumidas.

Descripción:

Se recolecta la materia prima, y según el fruto, se elimina la corteza, se clasifica, se calibra, se limpia manualmente, se seca con aire caliente y se almacena en un lugar fresco y seco.

El fruto seco se puede consumir crudo o pasar por un proceso de repelado, tostado, frito y caramelizado.

En el Repelado se quita la piel al fruto con agua caliente y se pasa al secadero donde se enfría y se seca.

En el Tostado, el fruto se introduce en agua, sal y harina (para que se adhiera la sal al fruto), se escurre y se deposita en bandejas en un horno, removiendo manualmente el fruto para facilitar la uniformidad del tostado.

En el Frito, el fruto se fríe en aceite de oliva virgen a unos 120º C, removiéndolo continuamente de forma manual para facilitar su fritada. A continuación, se deposita en bandejas donde se le añade sal y se remueve para que se impregne. También se puede añadir algún tipo de especia como pimentón, romero, orégano, tomillo, etc., para darle un sabor característico.

En el Caramelizado, una vez añadida la sal, al fruto se le da un baño de miel y se calienta a fuego lento, removiéndolo continuamente para que se impregne bien de miel. Terminado este proceso se extiende el producto para que se enfríe y se pueda rebozar de azúcar.

También se puede realizar el llamado "Garrapiñado" y el "Chocolateado".

En el Garrapiñado, se prepara un almíbar a unos 118.º C., se aparta del fuego y se recubren los frutos secos con el almíbar, a continuación se vuelve a poner en el fuego y sin parar de remover se cuece hasta que el caramelo adquiere el color característico. Una vez terminado este proceso se extiende el producto en una superficie de mármol o similar donde una vez fríos se van separando uno a uno.

En el Chocolateado, una vez tostado el fruto, se deposita en una base con rejilla y se cubre con un caramelizado sin llegar al punto de hebra, a continuación, con una manga pastelera se va extendiendo chocolate fundido y se deja enfriar.

Finalmente se pesa y se envasa el producto.

### Disposición final

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Contra la presente Orden que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición ante la Consejería de Universidades, Empresa e Investigación en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo común, o bien directamente, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Murcia, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 10.1.a) y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Murcia, a 9 de diciembre de 2013.—El Consejero de Universidades, Empresa e Investigación, José Ballesta Germán.

### Anexo

#### B) Artesanía de bienes de consumo

N.º ORDEN	OFICIOS ARTESANOS	N.º CNAE
90	Apicultor	1.250
91	Elaborador y envasador de frutos secos	10.39
92	Chacinerero - Charcutero	15.130
93	Elaborador de conservas cárnicas	15.130
94	Elaborador de productos cárnicos: humados, salados y adobados	15.130
95	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados	15.202
96	Fabricante de patatas fritas	15.310
97	Almazaro y aceitero	15.420
98	Elaborador de salsas y especias o condimentos aromáticos	15.870
99	Destilador de aguardientes	15.911
100	Destilador de licores	15.912
101	Vinicultor	15.932
102	Horchatero	15.982
103	Pastelero	15.10
104	Chocolatero	15.11
105	Confitero	15.12
106	Mazapanero	15.13
107	Turronero	15.14

N.º ORDEN	OFICIOS ARTESANOS	N.º CNAE
108	Elaborador de pastas alimenticias	15.15
109	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos	15.20
110	Elaborador de jarabes, jugos de frutas y hortalizas	15.32
111	Elaborador de conservas de frutas y vegetales	15.33
112	Elaborador de grasas y aceites vegetales y animales	15.4
113	Elaborador de productos lácteos	15.5
114	Quesero	15.6
115	Heladero	15.7
116	Panadero	15.8
117	Churrero	15.9

### ~~C) Artesanía de servicios~~

N.º ORDEN	OFICIOS ARTESANOS	N.º CNAE
118	Florista	1.122
<del>119</del>	<del>Viverista</del>	<del>1.122</del>
<del>120</del>	<del>Arboricultor</del>	<del>1.122</del>
<del>121</del>	<del>Floricultor</del>	<del>1.122</del>
<del>122</del>	<del>Silvicultor</del>	<del>1.122</del>
<del>123</del>	<del>Jardinero</del>	<del>1.410</del>
<del>124</del>	<del>Costurero</del>	<del>18.222</del>
125	Modista	18.222
126	Sastre	18.222
127	Sastre de trajes regionales y carnaval	18.222
128	Camisero	18.231
129	Corsetero	18.232
<del>130</del>	<del>Culchonero</del>	<del>18.243</del>
131	Peletero y artículo de peletería	18.3
<del>132</del>	<del>Impresor tradicional</del>	<del>22.220</del>
<del>133</del>	<del>Diseñador gráfico</del>	<del>22.240</del>
134	Herborista	24.421
135	Perfumista	24.520
136	Elaborador de cosméticos naturales	24.520
137	Pirotecnico	24.612
138	Grabador de metales comunes	28.510
<del>139</del>	<del>Añilador</del>	<del>28.520</del>
<del>140</del>	<del>Reparador de armas de fuego</del>	<del>29.60</del>
<del>141</del>	<del>Ortopedista</del>	<del>33.100</del>
<del>142</del>	<del>Protésico dental</del>	<del>33.100</del>
143	Relojero	33.500
<del>144</del>	<del>Añilador musical</del>	<del>36.300</del>
<del>145</del>	<del>Fabricante de artículos deportivos</del>	36.400
146	Posticero	36.630
<del>147</del>	<del>Pintor industrial y de la construcción</del>	<del>45.442</del>
<del>148</del>	<del>Mecánico de automóviles</del>	<del>50.200</del>
<del>149</del>	<del>Chapista de automóviles</del>	<del>50.200</del>
<del>150</del>	<del>Electricista de automóviles</del>	<del>50.200</del>
<del>151</del>	<del>Reparador del calzado y otros artículos de cuero</del>	<del>52.710</del>
<del>152</del>	<del>Reparador de joyería y relojería</del>	<del>52.730</del>
<del>153</del>	<del>Fotógrafo</del>	<del>74.812</del>
<del>154</del>	<del>Diseñador industrial</del>	<del>74.841</del>
<del>155</del>	<del>Escaparataista</del>	<del>74.841</del>
<del>156</del>	<del>Decorador e interiorista</del>	<del>74.841</del>
157	Pintor-dibujante	92.311
158	Escultor	92.311
<del>159</del>	<del>Grabador artístico</del>	<del>92.311</del>
<del>160</del>	<del>Cartelista</del>	<del>92.313</del>
<del>161</del>	<del>Escenógrafo</del>	<del>92.313</del>
<del>162</del>	<del>Esteticista</del>	<del>93.020</del>
<del>163</del>	<del>Peluquero</del>	<del>93.020</del>
<del>164</del>	<del>Masajista</del>	<del>93.042</del>