

## I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

### 3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Empresa, Industria y Portavocía

**4174 Orden de la Consejería de Empresa, Industria y Portavocía, por la que se amplía el Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia con el nuevo oficio artesano de cervecero/a artesano/a.**

El artículo 10.Uno.12 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, aprobado por Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, establece que corresponde a la Comunidad Autónoma de la Región Murcia la competencia exclusiva en materia de artesanía. Bajo el marco estatutario expresado, se promulgó la Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia modificada por la Ley 9/2015, donde en su artículo 3.8 se establece que “la consejería competente en materia de artesanía, a propuesta de la dirección general correspondiente y previo informe del Consejo Asesor Regional de Artesanía, aprobará, mediante orden, el Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia donde se describa por oficios el proceso de elaboración, la maquinaria y las materias primas necesarias para crear productos artesanos creativos o de alimentación”, que se desarrolla por el Capítulo I del Decreto 101/2002 de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento General de Desarrollo de la Ley de Artesanía.

El Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia, así como la definición y descripción de cada uno de los oficios del repertorio fue aprobado por la Orden de 15 de septiembre de 2004 de la Consejería de Turismo, Comercio y Consumo (B.O.R.M. n.º 223, de 24 de septiembre de 2004). Este repertorio fue objeto de actualización en virtud de la Orden de 4 de octubre de 2005 de la Consejería de Turismo, Comercio y Consumo (B.O.R.M. n.º 240 de 18 de octubre de 2005) y por la Orden de 9 de diciembre de 2013 de la Consejería de Universidades, Empresa e Investigación (B.O.R.M. n.º 23 de 29 de enero de 2013).

La Consejería de Empresa, Industria y Portavocía considera como objetivos prioritarios la actualización del Repertorio de Artesanía Regional, y en concreto la incorporación de normativa de calidad en alimentación artesana, objetivos recogidos en la Estrategia Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, “Líneas de Actuación para la Innovación y Modernización de la Artesanía de la Región de Murcia”, Medida F.3.2. Actualización y depuración del Repertorio de Artesanía Regional, Medida G.1.3. Desarrollo de nuevos productos de alimentación y Medida G.2.2. Incorporación de normativas de calidad en la alimentación.

En la Región de Murcia están apareciendo numerosas pequeñas empresas y autónomos dedicados a la realización de cerveza artesana, pero este oficio no está reconocido en el Repertorio de oficios artesanos y esta circunstancia hace necesaria que la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia regule esta actividad, como se ha realizado en las Comunidades Autónomas de Valencia y La Rioja.

El Decreto de la Presidencia n.º 44/2019, de 3 de septiembre, que modifica el Decreto n.º 29/2019, de 31 de julio, de reorganización de la Administración Regional (BORM n.º 206 de 06 de septiembre de 2019) establece en su artículo 5 que la Consejería de Empresa, Industria y Portavocía es el Departamento de

la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en materia, entre otras, de Artesanía.

Por su parte, el Decreto n.º 171/2019, de 6 de septiembre, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Empresa, Industria y Portavocía, modificado por el Decreto n.º 21/2020, de 23 de abril, establece en su artículo dos que la Dirección General de Consumo y Artesanía ejercerá las competencias en materia de artesanía.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Consumo y Artesanía, con informe favorable preceptivo del Consejo Asesor Regional de Artesanía, y de conformidad con las facultades que me atribuyen los artículos 16 y 25.4 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; y el artículo 3.8 de la Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia,

### **Dispongo:**

#### **Primero.**

Modificar el Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia en su apartado B) Artesanía de alimentación, añadiendo el nuevo oficio artesano de "cervecero", número de CNAE 11.05 "Fabricación de cerveza", con la descripción del oficio, el proceso de elaboración, la maquinaria y las materias primas necesarias especificados en el Anexo I de la presente Orden.

#### **Segundo.**

Modificar el número de orden de los oficios del grupo B) Artesanía de Alimentación, quedando como se señala en el Anexo II

#### **Tercero.**

La presente Orden surtirá efectos 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 Empresa, Industria y Portavocía, 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 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, 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, 20 de julio de 2020.—La Consejera de Empresa, Industria y Portavocía, Ana Martínez Vidal.

## Anexo I

Cervecerero. (CNAE. 11.05)

Descripción del oficio:

Persona que se dedica a la fabricación de una bebida alcohólica de sabor amargo no destilada de forma predominantemente manual y en pequeñas series, denominada cerveza artesana, que se elabora a partir de granos de cebada, trigo, centeno, avena u otros cereales, en su mayoría malteados, para obtener un mosto dulce que se amarga y aromatiza con lúpulo y se fermenta con levadura. Debiendo cumplir con toda la legislación Técnico-Sanitaria para la elaboración, etiquetado, circulación y comercio aplicable a la cerveza como producto alimentario, y con toda la legislación medioambiental e industrial aplicable en la elaboración.

Proceso de elaboración:

El proceso de elaboración de la cerveza artesana, se inicia con el malteado, que consiste en introducir los granos del cereal (cebada, trigo, centeno, avena, etc.), en unos tanques con agua fría donde se oxigenan continuamente con aire saturado de agua para mantener la humedad durante dos o tres días. A continuación, el producto obtenido se lleva a unas cajas de germinación, en donde por el efecto de la humedad y del calor, los granos del cereal comienzan a germinar, durando este proceso aproximadamente una semana, se obtiene la llamada malta verde. En este proceso natural se convierte el almidón de la cebada en soluble, preparándose para su conversión en azúcar. A continuación, se lleva la malta verde a unos tostaderos en los que se hará pasar aire seco y caliente para detener la germinación y obtener así la malta, que será de un tipo u otro dependiendo de la temperatura a la que se seque. Si se seca a baja temperatura, se obtiene una malta pálida que se utiliza en la elaboración de cervezas pálidas y doradas. Cuanto mayor sea mayor la temperatura, más oscura será la malta y por tanto la cerveza que se obtenga de ella.

La malta se tritura y se mezcla con agua caliente, para extraer el azúcar mediante procesos enzimáticos bioquímicos, con una duración y temperatura que dependerá del tipo de cerveza que se quiera realizar. Puede ser por una simple infusión a una única temperatura o una decocción en la que se mezcla en diferentes tanques a diferentes temperaturas. De ello se extrae un líquido denominado "mosto" que contiene azúcares naturales que es filtrado para eliminarle los restos de cascarilla, y se lleva a una caldera donde hierve junto con el lúpulo que le aporta el amargor y el aroma típico de la cerveza. A continuación el líquido resultante se "clarifica" mediante un movimiento centrípeto que lo separa de las partículas o desechos, se enfría para que tenga la temperatura adecuada, y se lleva al tanque de fermentación donde se le añaden las levaduras y donde se produce el proceso de fermentación que consiste en transformar el azúcar del mosto en alcohol y anhídrido carbónico. Es en este momento cuando se obtendrá la cerveza tipo "ale" o tipo "lager", dependiendo de temperatura a la que se someta al mosto junto con el tipo de levadura empleada, por lo que normalmente una temperatura alta provoca que la fermentación se produzca en la parte superior del tanque y dará como resultado una cerveza tipo "ale" y si la temperatura es baja, la fermentación acontece en el fondo del tanque la cerveza resultante será tipo "lager". Las variedades de cerveza "Ale" o "Lager" será determinada por la variedad de la levadura empleada.

El malteado es un proceso que hoy en día se realiza en lugares distintos a los de la elaboración de cerveza, llegando la malta en sacos al taller del cervecero para ser utilizada, aunque todavía existen algunos productores que tienen sus propias malterías.

Diferencia del producto industrial: La cerveza artesana es un producto 100% natural, donde no se produce la pasteurización del producto final y se realiza una segunda fermentación del producto en botella, con lo que el gas carbónico tiene únicamente un origen endógeno.

Prácticas no permitidas: La adición externa de anhídrido carbónico o de extracto de lúpulo, la adición de conservantes ni colorantes y la pasteurización final del producto

Maquinaria:

Tanques de malteado.

Cajas de germinación.

Tostaderos.

Molienda.

Filtrado.

Cocedor.

Enfriador.

Tanque de fermentación/maduración.

Materias primas:

Malta de cereales (cebada, trigo, centeno o avena u otros).

Agua.

Lúpulo.

Levaduras.

Azúcares.

Espicias, frutas o cualquier otro ingrediente natural.

## Anexo II

## B) Artesanía de Alimentación

Nº orden	Oficios Artesanos	nº CNAE
104	Apicultor	1.250
105	Chacinero - Charcutero	15.130
106	Elaborador de conservas cárnicas	15.130
107	Elaborador de productos cárnicos: ahumados, salados y adobados	15.130
108	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos	15.20
109	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados	15.202
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	Almazarero y aceitero	15.420
114	Elaborador de salsas y especias o condimentos aromáticos	15.870
115	Elaborador de productos lácteos	15.5
116	Quesero	15.6
117	Heladero	15.7
118	Panadero	15.8
119	Churrero	15.9
120	Pastelero	15.10
121	Chocolatero	15.11
122	Confitero	15.12
123	Mazapanero	15.13
124	Turronero	15.14
125	Elaborador de pastas alimenticias	15.15
126	Destilador de aguardientes	15.911
127	Destilador de licores	15.912
128	Vinicultor	15.932
129	Cervecerero	11.05
130	Horchatero	15.982
131	Elaborador de patatas fritas	15.310
132	Elaborador y envasador de frutos secos	10.39