

Consejería de Industria y Medio Ambiente

11810 Anuncio de información pública relativo al Estudio de Impacto Ambiental de un proyecto de industria de elaboración de frutas y verduras congeladas, en el término municipal de Murcia, con el n.º de expediente 1.035/04 de E.I.A., a solicitud de Fruveco, S.A.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 del R.D. 1.131/1988, de 30 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución del R.D. Legislativo 1.302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental, modificado por la Ley 6/2001, de 8 de mayo, y según lo que establece el Anexo I de la Ley 1/95, de Protección del Medio Ambiente de la Región de Murcia, en su apartado 2.4.d), se somete a información pública el Estudio de Impacto Ambiental de un proyecto de industria de elaboración de frutas y verduras congeladas, en el término municipal de Murcia, con el n.º de expediente 1.035/04 de E.I.A., a solicitud de Fruveco, S.A., con domicilio en Camino de Macanás, s/n, El Raal, 30.139-Murcia, con C.I.F.: A-30.224.588, con el fin de determinar los extremos en que dicho Estudio debe ser completado.

El Estudio estará a disposición del público, durante el plazo de 30 días, en las dependencias del Servicio de Calidad Ambiental de la Dirección General de Calidad Ambiental, sito en C/ Catedrático Eugenio Úbeda Romero, n.º 3, 4.ª Planta, 30071-Murcia.

Concluido este trámite se realizará la Declaración de Impacto Ambiental donde se determine, a los solos efectos ambientales, la conveniencia o no de realizar el proyecto y en caso afirmativo fijará las condiciones en que debe ser ejecutado, y se remitirá al Ayuntamiento de Murcia, como órgano sustantivo que autoriza la actividad.

Murcia, 16 de septiembre de 2005.—El Director General de Calidad Ambiental. P.D. el Jefe de Servicio de Calidad Ambiental, **Juan Ignacio Sánchez Gelabert**.

Consejería de Turismo, Comercio y Consumo

11653 Orden de 4 de octubre de 2005 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 del repertorio.

En cumplimiento de la Ley 11/1988, de 30 de noviembre, de Artesanía de la Región de Murcia, y del Decreto 101/2002, de 14 de junio, por el que se aprueba el

Reglamento General de Desarrollo de la Ley de Artesanía, se dictó 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 del repertorio, publicada en el Boletín Oficial de la Región de Murcia el día 24 de septiembre del mismo año.

Se procede mediante la presente Orden a modificar el Repertorio de Artesanía de la Región de Murcia, modificando la definición y descripción de los procesos de los oficios artesanos recogidos en el Anexo N.º II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación): chacinero-charcutero; elaborador de jugos de frutas y hortalizas, turroneo; elaborador de especias, salsas y condimentos. La adaptación en su definición y descripción de los oficios artesanos recogidos en el Anexo N.º II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación): destilador de aguardiente y destilador de licores, al Reglamento (CEE) n.º 1576/1989, del Consejo de 29 de mayo por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas. La inclusión de un nuevo oficio en el Anexo N.º II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación) denominado fabricante de patatas fritas.

A propuesta del Director General de Comercio y Artesanía, con el informe favorable del Consejo Asesor Regional de Artesanía, en su reunión de 27 de julio de 2005, y en uso de las facultades que me confiere la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia.

Dispongo

Artículo único.

La modificación que pretende llevar a cabo la norma consiste, según su exposición de motivos en:

- Modificar la definición, descripción y denominación de los oficios artesanos recogidos en el Anexo n.º II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación): chacinero-charcutero (CNAE n.º 15.130); elaborador de jugos de frutas y hortalizas (CNAE n.º 15.32); turroneo (CNAE n.º 15.842); elaborador de especias, salsas y condimentos (CNAE n.º 15.870).

- Adaptación en su definición y descripción de los oficios artesanos recogidos en el Anexo II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación): destilador de aguardientes (CNAE n.º 15.911) y destilador de licores (15.912) al Reglamento (CEE) n.º 1576/1989, del Consejo de 29 de mayo, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.

- Inclusión de un nuevo oficio en el Anexo N.º II, apartado B, de Artesanía de bienes de consumo (alimentación) denominado fabricante de patatas fritas (CNAE n.º 15.310), lo que también supone modificar en el Anexo I y en el Anexo II, la relación de los oficios

incluidos en los apartados B, de Artesanía de Bienes de Consumo (alimentación) y C, de Artesanía de Servicios.

- La relación de oficios incluidos en el Anexo N.º II, apartado C, de Artesanía de servicios.

Anexo I

B) ARTESANÍA DE BIENES DE CONSUMO (ALIMENTACIÓN)

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
90	Apicultor	1.250
91	Chacineru - Charcutero	15.130
92	Elaborador de conservas cárnicas	15.130
93	Elaborador de productos cárnicos: humados, salados y adobados	15.130
94	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos	15.20
95	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados	15.202
96	Elaborador de jarabes, jugos de frutas y hortalizas	15.32
97	Elaborador de conservas de frutas y vegetales	15.33
98	Elaborador de grasas y aceites vegetales y animales	15.4
99	Almazaro y aceitero	15.420
100	Elaborador de productos lácteos	15.5
101	Quesero	15.512
102	Heladero	15.520
103	Panadero	15.811
104	Churrero	15.812
105	Pastelero	15.812
106	Chocolatero	15.841
107	Confitero	15.842
108	Mazapanero	15.842
109	Turroneo	15.842
110	Elaborador de pastas alimenticias	15.850
111	Elaborador de salsas y especias o condimentos aromáticos	15.870
112	Destilador de aguardientes	15.911
113	Destilador de licores	15.912
114	Vinicultor	15.932
115	Horchatero	15.982
116	Fabricante de patatas fritas	15.310

C) ARTESANÍA DE SERVICIOS

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
117	Florista	1.122
118	Viverista	1.122
119	Arboricultor	1.122
120	Floricultor	1.122
121	Silvicultor	1.122
122	Jardinero	1.410
123	Costurero	18.222
124	Modista	18.222
125	Sastre	18.222
126	Sastre de trajes regionales y carnaval	18.222
127	Camisero	18.231
128	Corsetero	18.232
129	Colchonero	18.243
130	Peletero y artículo de peletería	18.3
131	Impresor tradicional	22.220
132	Diseñador gráfico	22.240
133	Herborista	24.421
134	Perfumista	24.520

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
135	Elaborador de cosméticos naturales	24.520
136	Pirotecnico	24.612
137	Grabador de metales comunes	28.510
138	Afilador	28.520
139	Reparador de armas de fuego	29.60
140	Ortopedista	33.100
141	Protésico dental	33.100
142	Relojero	33.500
143	Afinador musical	36.300
144	Fabricante de artículos deportivos	36.400
145	Posticero	36.600
146	Pintor industrial y de la construcción	45.442
147	Mecánico de automóviles	50.200
148	Chapista de automóviles	50.200
149	Electricista de automóviles	50.200
150	Reparador del calzado y otros art. de cuero	52.710
151	Reparador de joyería y relojería	52.730
152	Fotógrafo	74.012
153	Diseñador industrial	74.041
154	Escaparatisista	74.041
155	Decorador e interiorista	74.041
156	Pintor-dibujante	92.311
157	Escultor	92.311
158	Grabador artístico	92.311
159	Cartelista	92.313
160	Escenógrafo	92.313
161	Esteticista	93.020
162	Peluquero	93.020
163	Masajista	93.042

Anexo II

B) ARTESANÍA DE BIENES DE CONSUMO (ALIMENTACIÓN)

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
90	Apicultor	1.250
91	Chacineru - Charcutero	15.130
92	Elaborador de conservas cárnicas	15.130
93	Elaborador de productos cárnicos: humados, salados y adobados	15.130
94	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos	15.20
95	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados	15.202
96	Elaborador de jarabes, jugos de frutas y hortalizas	15.32
97	Elaborador de conservas de frutas y vegetales	15.33
98	Elaborador de grasas y aceites vegetales y animales	15.4
99	Almazaro y aceitero	15.420
100	Elaborador de productos lácteos	15.5
101	Quesero	15.512
102	Heladero	15.520
103	Panadero	15.811
104	Churrero	15.812
105	Pastelero	15.812
106	Chocolatero	15.841
107	Confitero	15.842
108	Mazapanero	15.842
109	Turroneo	15.842

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
110	Elaborador de pastas alimenticias	15.850
111	Elaborador de salsas y especias o condimentos aromáticos	15.870
112	Destilador de aguardientes	15.911
113	Destilador de licores	15.912
114	Vinicultor	15.932
115	Horchatero	15.982
116	Fabricante de patatas fritas	15.310

15.130. CHACINERO CHARCUTERO:

Definición:

Persona que establece un proceso de curación (maduración y desecación) de carne de cerdo, o de otros animales, con condimentos naturales y, en el caso del embutido, la embute en tripa.

Descripción:

Sacrificado el animal, se despieza y se seleccionan las materias primas, tanto las piezas de carne como los condimentos que se van a utilizar.

Se limpian las piezas cuidadosamente, se preparan los ingredientes de la receta, utilizando hierbas y especias de primera calidad. Las tripas, generalmente intestinos de ternera o buey, se limpian en varias aguas, frotándolos con sal gorda y lavándolos con agua y vinagre o macerándolos en una solución de sosa cristalizada, hasta que estén completamente blancas. Se les da la vuelta. Se pican los ingredientes y se mezclan, dejándolos reposar un tiempo antes de embucharlos. Se llenan las tripas con la máquina de llenar, donde se sujeta la tripa y se va echando la masa. Se atan las tripas de acuerdo al tamaño que se desea.

A título de ejemplo, se describe el proceso concreto de chorizos y morcillas. Una vez embuchados los chorizos se cuelgan en un lugar donde les dé bien el aire por toda partes. En el local se hace un poco de fuego con humo todos los días, hasta que estén bien secos (de quince a veinte días, según el grueso). Las morcillas, una vez embuchadas se lavan y se cuecen despacio. Se retiran y se ponen encima de una superficie a secar. Se cuelgan en un sitio fresco y seco.

15.32. ELABORADOR DE JARABES, JUGOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Definición:

Persona que elabora jarabes y zumos a partir de frutas y hortalizas

Descripción:

Las frutas, destacando entre ellas los cítricos para la elaboración de zumos, se seleccionan, se lavan, se pelan, se parten y se exprime el jugo.

Con las hortalizas el procedimiento es semejante.

Los jarabes se hacen con zumos de frutas, otras sustancias y azúcar, calentando la mezcla y filtrando varias veces. Se dejan reposar después. Los jarabes son líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, en zumos de frutas, en emulsiones de disgregados de frutas, en infusiones o decocciones vegetales,

o bien por una mezcla de éstas con agentes aromáticos y aditivos autorizados con una graduación de 62 .ºBRIX, como mínimo.

15.842. TURRONERO:

Definición:

Persona que elabora una pasta hecha a base de miel a la que se le agregan normalmente frutos secos, enteros o troceados, que se cuece.

Descripción:

Se seleccionan los frutos secos. Se limpian, se tuestan y se pelan. Se prepara una mezcla con miel y azúcar y se agregan los frutos, se cuecen. Se ponen en moldes, donde se dejan enfriar. Una vez fríos se cortan y se envasan.

15.870. ELABORADOR DE SALSAS Y ESPECIAS O CONDIMENTOS AROMÁTICOS:

Definición:

Persona que selecciona, recoge y elabora aquellos elementos que, no siendo constitutivos para la alimentación, varían los sabores.

Descripción:

Hay salsas, como chutney, ketchup o salsa de tomate, que se elaboran por cocimiento y se envasan en frascos con una esterilización posterior.

Las especias o condimentos aromáticos son plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas.

Estas plantas o partes de las mismas se emplean en la cocina en muy pequeñas cantidades. Pueden ser semillas cominos, alcaravea, amapola, anís, apio, cilantro, flores azafrán, raíces cúrcuma, cortezas canela, frutos chile, pimentón, raíces.

Cuando no se consumen frescas su elaboración suele ser sencilla: recogida, limpieza, secado, triturado y envasado. Algunas como la canela, la nuez moscada o la pimienta, se muelen con molinillos hasta reducirlas a polvo. Con las especias se pueden hacer mezclas como el curry, característica de la cocina hindú.

Las que se consumen frescas son un grupo amplio de plantas como perejil, ajo, laurel, hinojo, tomillo, romero, cilantro.

15.870. DESTILADOR DE AGUARDIENTES

Definición:

Persona que produce bebidas, para el consumo humano, reguladas por el artículo 3 del grado alcohólico volumétrico mínimo que deben presentar, según el «Reglamento (CEE) n.º 1576/1989, obtenidas por destilación del vino y de otras sustancias fermentables. Este Reglamento define en su artículo 1 los diferentes tipos de aguardientes, estableciendo sus características específicas, especialmente la relativas al origen del alcohol utilizado y el contenido en sustancias volátiles y en metanol.

Descripción:

Se seleccionan las materias vegetales de la zona susceptibles de ser fermentadas: uva, cereales. El nombre de aguardiente comúnmente se refiere al de orujo, cuya materia prima es el orujo de la uva prensada.

Los ingredientes se destilan en alambique -alquitara-, normalmente de cobre. Se calienta para separar los alcoholes y después se enfría, teniendo cuidado de separar la cabeza, al comienzo de la destilación y la cola, al final.

Se embotella y se deja envejecer.

19.912. DESTILADOR DE LICORES:

Definición:

Persona que fabrica bebidas, para el consumo humano, reguladas por el artículo 3 del grado alcohólico volumétrico mínimo que deben presentar, según el «Reglamento (CEE) n.º 1576/1989, obtenidas por destilación de diversos alcoholes a veces con adición de sustancias aromáticas procedentes de hierbas puestas en maceración. Este Reglamento en su artículo 1 establece las características de las bebidas comercializadas bajo la denominación de «licor», regulando que se trata de una bebida espirituosa «con un contenido mínimo de azúcares de 100 gramos por litro, expresado como azúcar invertido».

Descripción:

Se seleccionan las materias que se van a utilizar: el alcohol de base y los elementos que van a darles aroma semillas, frutas, infusiones, hierbas...

Hay dos tipos de licores, los que tienen una segunda destilación con las sustancias aromáticas agregadas y los que simplemente se aromatizan por maceración de nueces, hierbas, cáscara de frutas, semillas, infusiones, etc.

Estos últimos se decantan o filtran una vez pasado el tiempo de maceración y entonces se embotellan y se dejan envejecer.

15.310. FABRICANTE DE PATATAS FRITAS:

Definición:

Persona que fábrica patatas fritas, mediante el proceso tradicional y artesano de cortarlas en rodajas gruesas y finas, friéndolas en aceite de oliva virgen o en aceite de girasol, e incorporándoles sal.

Descripción:

Se cortan las patatas, medianas o grandes, a cuchillo, en rodajas gruesas o finas.

En una sartén, de un diámetro de entre 1,2 metros y 2 metros, se incorpora aceite de oliva virgen, o de girasol, en una proporción de medio litro de aceite por cada cuatro kilos de patatas crudas. El aceite se calienta alcanzando una temperatura posterior de, aproximadamente, entre 165 °C y 170 °C. Se procede en ese momento al vertido en la sartén de las rodajas de patatas. La temperatura baja a unos 160 °C, debiéndose volver a alcanzar los 170 °C. Posteriormente, se añadirá la sal en una proporción determinada.

El proceso, dura unos 3 minutos para una tanda de 8 a 12 kilos de patatas, agitándose permanentemente las patatas con una rasera. Se extraen con una espumadera y se depositan en planchas de acero inoxidable, a fin de que escurra el aceite sobrante. Una vez finalizado el proceso se procede a su envasado, sin emplear conservantes ni aromatizantes.

D) ARTESANÍA DE SERVICIOS

Orden	Oficio artesanos	n.º CNAE
117	Florista	1.122
118	Viverista	1.122
119	Arboricultor	1.122
120	Floricultor	1.122
121	Silvicultor	1.122
122	Jardinero	1.410
123	Costurero	18.222
124	Modista	18.222
125	Sastre	18.222
126	Sastre de trajes regionales y carnaval	18.222
127	Camisero	18.231
128	Corsetero	18.232
129	Colchonero	18.243
130	Peletero y artículo de peletería	18.3
131	Impresor tradicional	22.220
132	Diseñador gráfico	22.240
133	Herborista	24.421
134	Perfumista	24.520
135	Elaborador de cosméticos naturales	24.520
136	Pirotécnico	24.612
137	Grabador de metales comunes	28.510
138	Afilador	28.520
139	Reparador de armas de fuego	29.60
140	Ortopedista	33.100
141	Protésico dental	33.100
142	Relojero	33.500
143	Afinador musical	36.300
144	Fabricante de artículos deportivos	36.400
145	Posticero	36.630
146	Pintor industrial y de la construcción	45.442
147	Mecánico de automóviles	50.200
148	Chapista de automóviles	50.200
149	Electricista de automóviles	50.200
150	Reparador del calzado y otros art. de cuero	52.740
151	Reparador de joyería y relojería	52.730
152	Fotógrafo	74.612
153	Diseñador industrial	74.641
154	Escaparatista	74.641
155	Decorador e interiorista	74.841
156	Pintor-dibujante	92.311
157	Escultor	92.311
158	Grabador artístico	92.311
159	Cartelista	92.313
160	Escenógrafo	92.313
161	Esteticista	93.020
162	Peluquero	93.020
163	Masajista	93.042

Disposición final.

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

El Consejero de Turismo, Comercio y Consumo,
José Pablo Ruiz Abellán.