

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social

5118 Orden de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social por la que se actualiza el repertorio de oficios artesanos de la Región de Murcia para incluir el oficio de elaborador de kombucha y otras bebidas no alcohólicas.

Vista la Orden de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, por la que se actualiza el repertorio de oficios artesanos de la Región de Murcia para incluir el oficio de elaborador de kombucha y otras bebidas no alcohólicas, y de conformidad con el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas

Resuelvo

Publicar en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, el texto de la Orden de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, por la que se actualiza el repertorio de oficios artesanos de la Región de Murcia para incluir el oficio de elaborador de kombucha y otras bebidas no alcohólicas, cuyo texto se adjunta.

Murcia, 17 de octubre de 2025.—La Secretaria General de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, Ana E. Losantos Albacete.

Orden de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, por la que se actualiza el repertorio de oficios artesanos de la Región de Murcia para incluir el oficio de elaborador de kombucha y otras bebidas no alcohólicas

El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, aprobado por Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, en su artículo 10.Uno.12, atribuye a la Comunidad Autónoma de la Región Murcia la competencia exclusiva en materia de artesanía.

En virtud de dicha atribución legislativa, se promulga la Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia, modificada por la Ley 9/2015, cuyo artículo 3.8 dice "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".

Actualmente el Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia viene regulado en la Orden de 4 de octubre de 2005 por la se modifica la Orden de 15 de septiembre de 2004, 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 (B.O.R.M. n.º 240 de 18 de octubre de 2005). Repertorio actualizado y ampliado por la Orden 9 de diciembre de 2012 (B.O.R.M. n.º 23 de 29 de enero de 2013) y por la Orden de 1 de agosto de 2020, 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, (BORM n.º 177 de 1/08/2020).

El Decreto del Presidente n.º 19/2024, de 15 de julio, de Reorganización de la Administración Regional (BORM n.º 164 de 16/07/2024) establece, en su artículo 6, que "La Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social ejercerá las competencias en materia de (...) artesanía" y el Decreto n.º 180/2024, de 12 de septiembre, por el que se establecen los Órganos Directivos de dicha Consejería (BORM n.º 214 de 13/09/2024) dispone en su artículo 4 que "La Dirección General de Impulso al Comercio, Innovación Empresarial e Industrias y Oficios Artesanales (...) ejercerá las competencias en materia de artesanía".

La Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social 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 en el mercado una gran variedad bebidas naturales no alcohólicas, como la kombucha, y asociadas a ellas pequeñas empresas y autónomos artesanos que elaboran las mismas mediante recetas y fórmulas tradicionales.

Pues bien, al no estar este oficio artesano incluido en el Repertorio de oficios artesanos de la Región de Murcia se hace necesario que la Comunidad Autónoma incoe el correspondiente expediente para su actualización regulando dicha actividad.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Impulso al Comercio, Innovación Empresarial e Industrias y Oficios Artesanales, con informe favorable preceptivo del Consejo Asesor Regional de Artesanía de 29 de julio de 2025, y de conformidad con las facultades que me atribuyen los artículos 22.12, 38 y 52.1 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia; el artículo 16.2.d) 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; el artículo 3.8 de la Ley la Ley 1/2014, de 13 de marzo, de Artesanía de la Región de Murcia, modificada por la Ley 9/2015,

Dispongo

Artículo primero.

Actualizar el Repertorio de Oficios Artesanos de la Región de Murcia en la sección de Artesanía de Alimentación o Bienes de Consumo, incluyendo el oficio de "Elaborador Kombucha, y otras bebidas no alcohólicas", número de CNAE "11.07". Fabricación de bebidas no alcohólicas y aguas embotelladas", que tiene su correspondencia con el IAE 428.2 "Fabricación de aguas gaseosas y otras bebidas sin alcohol", con la siguiente descripción del oficio, el proceso de elaboración, materias primas necesarias y maquinaria especificadas en el Anexo I de la presente Orden.

Artículo segundo.

Modificar el número de orden de los oficios del grupo B) ARTESANÍA DE ALIMENTACIÓN, quedando como se señala en el Anexo II.

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 Empresa, Empleo y Economía Social, 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.

En Murcia, a 17 de octubre de 2025.—La Consejera de Empresa, Empleo y Economía Social.

Anexo I

“Elaborador Kombucha, y otras bebidas no alcohólicas”, número de CNAE “11.07”

Descripción del oficio:

Persona que se dedica a la elaboración de una bebida fermentada que se obtiene a partir de la fermentación del té endulzado con una colonia simbiótica de bacterias y levaduras conocida como SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) que fermenta durante varios días y que da como resultado una bebida ligeramente efervescente con un sabor agrisado dependiendo de los ingredientes y el tiempo utilizado en la fermentación.

Proceso de elaboración de la Kombucha artesana.

1. Infusión del té:

Se prepara un concentrado de té infundiendo hojas seleccionadas en agua caliente (70–80 °C), de forma cuidadosa, asegurando una extracción suave. Se puede realizar también en frío durante 24 h en cámara, para preservar ciertas propiedades organolépticas.

2. Preparación de la base:

Al té concentrado se le añade agua, azúcar y Kombucha madre (líquido iniciador). Este paso es esencial, ya que introduce los microorganismos que transformarán el líquido en Kombucha. Toda la mezcla se ajusta cuidadosamente para alcanzar un pH inicial entre 3,2 y 4,2, que previene contaminaciones y crea un entorno propicio para la fermentación.

3. Primera fermentación (fermentación lenta y natural):

Se realiza en recipientes abiertos (cubiertos con tela) entre 25 y 30 °C, durante 15 a 40 días, dependiendo del comportamiento de cada lote. Este proceso lento permite que se desarrolle un perfil ácido, ligeramente dulce y lleno de compuestos vivos. Se monitorean pH y grados Brix, sin intervenir agresivamente, siguiendo el ritmo natural del cultivo.

4. Saborización y segunda fermentación (carbonatación natural):

Una vez fermentada, la Kombucha se mezcla con ingredientes naturales como zumo de limón, jengibre fresco o infusiones de hierbas. Esta mezcla se pasa a barriles o en botellas directamente cerradas donde fermenta entre 24 y 72 h. Aquí se genera gas natural (CO₂), sin añadidos.

5. Enfriado y embotellado:

La Kombucha se enfría hasta 2–8 °C para detener la fermentación sin alterar sus propiedades. Luego se embotella en frío, cuidando la cadena de temperatura para evitar sobre fermentación. Este respeto por la temperatura mantiene estable el producto sin pasteurización, conservando microorganismos vivos.

6. Conservación final:

El producto terminado se almacena en frío (máx. 8 °C). Aunque romper la cadena de frío no representa un riesgo sanitario, sí puede provocar cambios organolépticos, por lo que se prioriza siempre el mantenimiento de la frescura como en una producción artesana.

Materias primas utilizadas

- Agua purificada (filtrada o tratada para asegurar calidad constante)

- Té comúnmente negro o verde, seleccionado por su sabor y propiedades fermentativas
 - Azúcar refinada, fuente principal de energía para la fermentación
 - Líquido iniciador (Kombucha madre) – proveniente de lotes anteriores, naturalmente fermentado y lleno de bacterias y levaduras activas. SCOBY(1) (opcional): cultivo simbiótico de bacterias y levaduras que se forma durante la fermentación y puede reutilizarse como refuerzo en nuevos lotes
 - Ingredientes naturales para saborización – zumos de frutas, verduras licuadas, hierbas o especias, siempre sin aditivos químicos

Maquinaria.

- Infusores industriales o hervidores de acero inoxidable, que garantizan una infusión controlada pero basada en los mismos principios que una tetera tradicional
- Fermentadores abiertos de grado alimentario, que permiten una fermentación aeróbica “como en casa”.
 - Barriles para la segunda fermentación (carbonatación natural).
 - Refractómetros y medidores de pH para asegurar parámetros constantes sin perder el carácter vivo del producto
- Cámaras de fermentación Es un espacio cerrado con temperatura controlada, diseñado para mantener condiciones estables durante el proceso de fermentación. Puede ser una habitación acondicionada, un armario térmico, o un sistema industrial tipo incubadora o cuarto frío inverso.
- Cámaras frigoríficas para maduración y conservación, manteniendo la Kombucha en estado óptimo sin añadir conservantes
 - Etiquetadora
 - Loteadora o máquina para marcar información en el envase.
 - Grifos de barril
 - Tapadora

Anexo II**B) ARTESANÍA DE ALIMENTACIÓN**

ARTESANÍA DE ALIMENTACIÓN	
104	Apicultor
105	Chacinero - Charcutero
106	Elaborador de conservas cárnicas
107	Elaborador de productos cárnicos: ahumados, salados y adobados
108	Elaborador de conservas de pescado y productos marítimos
109	Elaborador de conservas de la pesca: ahumados, salados y adobados
110	Elaborador de jarabes, jugos de frutas y hortalizas
111	Elaborador de conservas de frutas y vegetales
112	Elaborador de grasas y aceites vegetales y animales
113	Almazarero y aceitero
114	Elaborador de salsas y especias o condimentos aromáticos
115	Elaborador de productos lácteos
116	Quesero
117	Heladero
118	Panadero
119	Churrero
120	Pastelero
121	Chocolatero
122	Confitero
123	Mazapanero
124	Turronero
125	Elaborador de pastas alimenticias
126	Destilador de aguardientes
127	Destilador de licores
128	Vinicultor
129	Cervecerero
130	Horchatero
131	Elaborador de patatas fritas
132	Elaborador y envasador de frutos secos
133	Elaborador de Kombucha y otras bebidas no alcohólicas