



Vicent Gil Olmedo ( 1 de 1 )  
Data de Signatura : 19/05/2022  
HASH: 0269879cc18e280656dad012e590bb8

**Assumpte:** Consideracions generals i específiques al projecte de DECRET\_\_/2022, DE \_\_ DE \_\_\_\_\_, DEL CONSELL PEL QUAL ES REGULEN ELS ESTABLIMENTS ON ES DESENVOLUPA L'ACTIVITAT TURÍSTICA GASTRONÒMICA EN LA COMUNITAT VALENCIANA I LA XARXA GASTROTURÍSTICA, L'EXQUISIT MEDITERRANI.

## Secretaria Autonòmica de Turisme

Benvolgut/da amic/ga,

A través de la Informació pública del projecte de decret del Consell, pel qual es regulen els establiments on es desenvolupa l'activitat turística gastronòmica en la Comunitat Valenciana, la Xarxa Gastroturística i L'Exquisit Mediterrani, publicada en el DOGV 9334, de data 9 de maig de 2022, es procedeix a la redacció de la següents al·legacions, suggeriments o observacions a l'efecte de ser ateses en el procediment del Decret proposat.

Sense un altre particular, rebeu una cordial salutació.

**Vicent Gil Olmedo**  
**Secretari general**

València, 16 de maig de 2022  
VGO/RB/rb





València, 16 de mayo de 2022  
VGO/RB/rb

**Asunto:** Consideraciones generales y específicas al proyecto de DECRETO\_\_/2022, DE \_\_ DE \_\_\_\_\_, DEL CONSELL POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA COMUNITAT VALENCIANA Y LA RED GASTROTURÍSTICA, L'EXQUISIT MEDITERRANI.

**Secretaria Autonómica de Turismo.**

Estimado/a amigo/a,

A través de la Información pública del proyecto de decreto del Consell, por el que se regulan los establecimientos donde se desarrolla la actividad turística gastronómica en la Comunitat Valenciana, la Red Gastroturística y L'Exquisit Mediterrani, publicada en el DOGV 9334, de fecha 9 de mayo de 2022, se procede a la redacción de la siguientes alegaciones, sugerencias u observaciones a efectos de ser atendidas en el procedimiento del Decreto propuesto.

Sin otro particular, recibe un cordial saludo,

Vicent Gil Olmedo  
Secretario General



## INFORME

**DECRETO \_\_/2022, DE \_\_ DE \_\_\_\_\_, DEL CONSELL POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA COMUNITAT VALENCIANA Y LA RED GASTROTURÍSTICA, L'EXQUISIT MEDITERRANI.**

1

### ANTECEDENTES

A través de la Información pública del proyecto de decreto del Consell, por el que se regulan los establecimientos donde se desarrolla la actividad turística gastronómica en la Comunitat Valenciana, la Red Gastroturística y L'Exquisit Mediterrani, publicada en el DOGV 9334, de fecha 9 de mayo de 2022, se procede a la redacción de las siguientes alegaciones, sugerencias u observaciones a efectos de ser atendidas en el procedimiento del Decreto propuesto.

### CONSIDERACIONES GENERALES.

#### 1.

El proyecto de Decreto consta de un Preámbulo, 9 capítulos, 31 artículos, disposición adicional, dos disposiciones transitorias, una disposición derogatoria y dos disposiciones finales.

#### 2.

El Decreto se sustenta en:

- El artículo 49.1. 12ª del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana.
- La Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana (en adelante LTOH).
- Decreto regulador del Registro de Turismo aprobado mediante Decreto 1/2022.
- Decreto 10/2021, de 22 de enero, del Consell, de aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, PACAP.

### 3. Objetivo del Decreto.

El presente decreto tiene por objeto regular los establecimientos de restauración donde se desarrolla una actividad turística gastronómica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 72 de la LTOH. Asimismo, crea y regula el Consejo asesor gastronómico de la Comunitat Valenciana y la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente Decreto:

- a) Aquellos establecimientos, cualquiera que fuera su titularidad, que presten servicios de comidas o bebidas con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.
- b) Los establecimientos que sirvan comidas o bebidas a contingentes particulares, y no estén abiertos al público en general, como son los comedores universitarios, sanitarios, de empresa, escolares, centros de formación hostelera, así como los que presten servicios de restauración en entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus socios.
- c) Los servicios de restauración en alojamientos turísticos, cuando se presten en las instalaciones del establecimiento y el acceso no sea libre.
- d) Los establecimientos que presten servicio de restauración en cualquier medio de transporte público cuando el servicio se preste en el transcurso del viaje.
- e) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.
- f) Los servicios ocasionales, entendiéndose por tales los que se prestan con motivos de ferias, fiestas patronales o acontecimientos similares.
- g) Los establecimientos que exclusivamente se dediquen a la venta de comidas y bebidas para llevar o entrega a domicilio.

**Visto el texto presentado se realizan las siguientes consideraciones:**

#### **CONSIDERACIONES GENERALES**

1. LABOR DE DIFUSIÓN, COMENTARIO Y ASESORAMIENTO DEL DECRETO PROPUESTO Y SUS CONSECUENCIAS. Denotamos la importante y necesaria labor de difusión y asesoramiento que precisa este decreto y,

Resulta necesario el seguimiento eficaz, coordinación y participación de las entidades locales y las entidades privadas en el cumplimiento de los objetivos previstos por el decreto.



En el espacio de incorporación de la norma a la realidad social (Disposición transitoria segunda), se debe realizar un plan de difusión que aclare y facilite su implementación. En este Plan propuesto, sin ninguna duda, debe intervenir la Federación Valenciana de Municipios y Provincias a fin de implementarlo de manera eficaz y con previsión de seguimiento y consolidación.

## **2. INCORPORACIÓN DE LAS ENTIDADES LOCALES A LOS PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO, CONTROL Y ORGANOS DE ASESORAMIENTO.**

**El decreto no incorpora de forma clara y comprometida la intervención de la administración local.**

Falta su participación en capítulos clave del decreto cuando en turismo es determinante la sinergia y, las estrategias de actuación son globales.

## **3. INCORPORAR AL TEXTO LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

**Se entiende necesario incorporar al texto una referencia a la planificación de los establecimientos en donde se desarrolla la actividad turística gastronómica en el uso eficiente de los recursos, en relación con reducir el desperdicio de alimentos, como así se apunta en el Plan Valenciano contra el Desperdicio Alimentario.**

Esta norma puede ser una oportunidad para concretar acciones de coordinación entre las administraciones públicas y el sector para generar sinergias y estrategias conjuntas

La pérdida y desperdicio de alimentos suponen un problema tanto a nivel económico, como social y medioambiental.

Por lo que respecta al medio ambiente, el desperdicio de alimentos lleva asociado una importante huella ecológica ya que implica un gasto de recursos para gestionar los residuos alimentarios, además del desperdicio de los recursos invertidos en la producción, transformación y transporte de los alimentos: agua, suelo y energía.



## CONSIDERACIONES ESPECIFICAS.

4

### Primera.

#### Último párrafo de la página 5ª en el Preámbulo propuesto.

Se sugiere **añadir el número de disposiciones transitorias** por cuestión de homogeneidad del párrafo.

*Este decreto se estructura en 31 artículos ordenados en nueve capítulos, una disposición adicional, **dos** disposiciones transitorias, derogatorias, finales y tres anexos (cuestionario de autoevaluación y declaración responsable y distintivos).*

**Asimismo, en el texto propuesto falta el ANEXO III. Modelo de declaración responsable y, el ANEXO IV. Distintivos**

### Segunda.

#### Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

**Sólo se hace referencia expresa a la Venta no sedentaria ocasional**, no a la periódica y como una excepción al ámbito de actuación del decreto (apartado 2. F)).

La venta no sedentaria en modalidad **periódica no queda clara si está asimilada a otro tipo de establecimiento** (Artículo 16. Establecimientos asimilados).

**Esta modalidad de venta no sedentaria periódica**, ubicada en la práctica totalidad de nuestros municipios, **y particularmente repetida, en la semana, en los destinos turísticos**, es cada vez es más atractiva para los establecimientos de comida “en ambulancia”, con un estricto control normativo de sus prácticas, también, en higiene alimentaria.

### Tercera.

#### Artículo 4. Categorías.

En este artículo se establece que: *Formarán parte de la Categoría especial, aquellos establecimientos turísticos, ya sean restaurantes o bares definidos **en el artículo 19.***

4



El Artículo 19, expone la Declaración responsable de puesta en funcionamiento y clasificación turística de los establecimientos.

5

**Se sugiere poner como referencia el artículo 18 donde se define la clasificación.**

**Cuarta.**

#### **Artículo 7. Cumplimiento de las normativas sectoriales aplicables.**

Se denota que la **referencia al consumidor no se resalta en la distribución por apartados**, cuando es primordial en una relación de calidad general y de servicio.

La normativa sectorial en materia de CONSUMO, en referencia a la información de productos, precios y, calidad del servicio, así como la correspondiente facturación, debe tener significación expresa. En el decreto propuesto está el apartado **7 c)**, de forma residual, dentro de las condiciones de industria y urbanísticas.

Más aún cuando se explicita el cumplimiento de las obligaciones en consumo (Artículo 8. Hojas de reclamaciones a disposición del cliente), (Artículo 12 Cartas de platos y bebidas. Precios.), **por lo que se sugiere, significar la protección al consumo de productos y servicios e incrementar el texto de este a efectos de la obligada información y ejecución en materia de protección y defensa del consumidor y usuario.**

Es en esta área del servicio del producto al usuario es donde el decreto debe, también, incidir, **y aprovechar para la mejora en la formación en la prestación del servicio**, cuestión indispensable para mantener e incrementar el atractivo y la fidelidad del usuario en restauración y hostelería en general.

**Quinta.**

#### **Artículo 16. Establecimientos asimilados.**

En referencia con lo alegado en el artículo 1, se debe indicar que, **en los establecimientos asimilados, en todo caso deben de cumplir los establecido en la GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA VENTA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN MERCADOS NO SEDENTARIOS** elaborada por la Generalitat Valenciana, a través de la Conselleria de Sanidad universal y Salud pública y la FVMP.  
[https://www.fvmp.es/wp-content/uploads/2018/01/GUIA-PRACTICAS\\_CAST.pdf](https://www.fvmp.es/wp-content/uploads/2018/01/GUIA-PRACTICAS_CAST.pdf)

5



**Sexta.**

6

#### **Artículo 22. Modificaciones.**

Cualquier modificación también se debe comunicar a la administración local competente en la autorización de la actividad, así como en su control.

**De igual modo en el Artículo 23, siguiente.**

#### **RAZONAMIENTO.**

Desde la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública y la FVMP, se denotó la necesidad de abordar la problemática derivada de la existencia de **“Establecimientos alimentarios no registrados conforme a la normativa alimentaria vigente”** y que sin embargo tienen actividad.

A fin de evitar este problema, se ha recomendado a los ayuntamientos que se aseguren de que los **establecimientos que desarrollen actividades alimentarias en su municipio disponen del registro sanitario.**

**Para no incurrir en esta circunstancia se informa al solicitante que el Registro Sanitario correspondiente será objeto de comprobación por el ayuntamiento.**

Esta información se considera indispensable para mejorar la eficacia en la protección de la salud, y específicamente en la protección del derecho a consumir alimentos seguros y saludables, donde la participación del ayuntamiento es clave en la información, inspección y control.

Asimismo, hay que informar que la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Seguridad Alimentaria de la **Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública y la FVMP continúan trabajando para disponer de un sistema interrelacionado de ordenación de la información** que permita conocer la situación de los establecimientos con actividad alimentaria y mejorar la protección de las personas consumidoras.



**Esta acción de interconexión de información debe constar** al efecto de lo establecido en el artículo 29.5. del decreto propuesto.

7

**Séptima.**

### **Artículo 27. Composición.**

Resulta obligado e indispensable la participación de los municipios en la planificación estratégica turística y por supuesto, en el asesoramiento en Turismo.

En el apartado 2, de este artículo 27, se expone su participación de forma optativa como si le pudiera interesar o no los aspectos turísticos.

**Por todo ello, se propone,** la siguiente participación:

**Tres representantes de los municipios de la Comunitat Valenciana, designados a través de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias.**

RAZONAMIENTO.

1. El turismo y su planificación se tiene que considerar globalmente. Su funcionamiento requiere de una estructura administrativa, amplia, coordinada, e integrada por las organizaciones públicas y privadas en los que resulta básico la provisión de servicios especializado en alojamiento, alimentación, esparcimiento, deportes, comercio, seguridad, transportes, etc, **en los que el Ayuntamiento le compete, directa e indirectamente**, pues fomenta, regula, inspecciona y controla, consumiendo, cotidianamente, recursos personales y materiales.
2. En las Comisiones institucionales, en la Red DTI\_CV, etc, se integran los ayuntamientos a fin de continuar trabajando e incorporando la coordinación en la gobernanza, la sostenibilidad y la innovación en el desarrollo de sus recursos turísticos.
3. Son los municipios la base y residencia de *l' Esquist Mediterrani* pues son, ante todo, cultura y patrimonio local que por ende produce riqueza, reconocimiento e identidad.



## **ARTÍCULO (ex novo) o inclusión en el Artículo 20. Contenido de la Declaración Responsable y documentación preceptiva.**

8

Tal y como se ha indicado en la Consideraciones general es necesario, y acorde con la reglamentación actual, **las políticas de prevención** para evitar que sobre producto. En tal sentido, se debe incluir un Plan del establecimiento en reducción de desperdicios de alimentos.

Esta cuestión estaría, también, incluida en la formación del personal del establecimiento. Y en este plan se debe de **incluir la información al usuario** sobre:

- La obligación para los restauradores de ofrecer envases biodegradables para que los clientes se lleven a casa la comida que no hayan podido acabarse.
- Ofrecer agua de grifo gratuita, como una de las medidas para reducir el uso de botellas de un solo uso. (Ley de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular).

En tal sentido, la tenencia de un **Plan de reducción de desperdicios debe incluirse, como un “item” más, en el ANEXO II. L’EXQUISIT MEDITERRANI**

### **CONCLUSIONES.**

Dada la necesidad de observación inmediata del **PROYECTO DE DECRETO \_\_/2022, DE \_\_ DE \_\_\_\_\_, DEL CONSELL POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LA COMUNITAT VALENCIANA Y LA RED GASTROTURÍSTICA, L’EXQUISIT MEDITERRANI, exponemos que,**

#### **1.**

Participamos de la necesidad de mejora del ejercicio de la actividad de los establecimientos de restauración donde se desarrolla una actividad turística gastronómica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 72 de la LTOH y, el establecimiento de un órgano consultivo especializado, el Consejo Asesor de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana y la Red Gastroturística de la Comunitat valenciana, generando instrumentos de participación y cogobernanza turística de agentes y destinos turísticos.



2.

Resulta obligada **la participación activa de la administración local en relación con la consecución coordinada de los objetivos previstos y las garantías de consenso y viabilidad.**

3.

El desarrollo del decreto presentado ofrece un impulso al desarrollo de la actividad gastroturística pero **es una oportunidad de mejora de la prestación del servicio al usuario y al buen funcionamiento y cumplimentación de objetivos saludables y medioambientales**, que son derechos fundamentales de la ciudadanía.

9