

Turisme Comunitat Valenciana
Secretaría Autonómica de Turismo
Calle de la Democracia, 77, torre 2,
46018 Valencia

Doña Cristina Sellés Martínez, con DNI: 28.993.077-J, como presidenta de la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta (A.E.H.T.M.A) con CIF: G03160926 y domicilio social en Denia, Alicante, Paseo del saladar, 58 1º E, registrada el 4 de diciembre de 1979 en el Registro Provincial de Asociaciones Empresariales de la Dirección General de Trabajo, Expediente 03/340, en nombre y representación del mismo, y en su nombre Remedios Cerdá Romero, secretaria general

EXPONE

Que el 9 de mayo de 2022 ha sido publicado en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana 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 de conformidad con lo establecido en el artículo 43.1.c de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, y en cumplimiento del trámite de audiencia previsto en el artículo 52 del Decreto 24/2009, de 13 de febrero, del Consell, sobre la forma, la estructura y el procedimiento de elaboración de los proyectos normativos, y de conformidad con lo que establece el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Que el plazo para la presentación de alegaciones es de quince días hábiles, contado a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Que, cumpliendo el plazo de alegaciones expresado en el texto citado, desde AEHTMA (Asociación de turismo de ámbito comarcal que integra a 389 empresas de todos los sectores del turismo (alojamientos, gastronomía y oferta complementaria), pero especialmente la gastronomía de nuestra comarca consideramos que de acuerdo a la

decisión tomada en la reunión de Junta Directiva celebrada en nuestra sede el día 27 de mayo de 2022 presentar las **siguientes**,

ALEGACIONES

PRIMERA.

PREAMBULO:

Página 5 - Categorías y modalidades

Estamos de acuerdo (como ya lo expusimos cuando se modificó por estrellas) que los tenedores son más intuitivos y están más identificados por el público.

Pero queremos que quede constancia que de nuevo y por tercera vez los empresarios cumplidores tendrán que de nuevo invertir en distintivos.

De alguna forma habrá que buscar subvenciones para la compra de los nuevos distintivos o reciclaje de los distintivos.

Modalidades

Entendemos la intención de los redactores de dar importancia a las arrocerías, pero estas tres modalidades a nuestro entender pueden crear confusión a los clientes y las distinciones deben ser siempre para clarificar.

Mas delante en el articulado expondremos nuestra visión sobre las tres modalidades.

Consejo asesor Gastronómico de la Comunidad Valenciana

La creación del Consejo asesor Gastronómico de la Comunidad Valenciana y de la Red GAstroturística de la Comunidad Valenciana, nos parece imprescindible para ir mejorando en calidad y sostenibilidad de las empresas.

El papel de las asociaciones empresariales por su experiencia y su visión más amplia puede aportar mucha información y consideramos fundamentalmente su participación.

En cuanto a la disposición transitoria el plazo de un año es razonable, pero habría que estudiar mejor que ocurre con los establecimientos que ya están registrados.

ARTICULO 1

2, c) “y el acceso no sea libre “y se ofrezca únicamente para los clientes alojados.

ARTICULO 2

La definición no hace referencia a la actividad turística.

ARTICULO 4

3. Categoría especial

Modalidades:

Salvo que no hayamos entendido la redacción no comprendemos la distinción entre la categoría especial b) y c)

ARTICULO 5

Reiteramos lo dicho sobre los distintivos.

ARTICULO 11

1.- “disponiendo de cocina y comedor independiente “

Nuestra experiencia es que cada día se imponen las cocinas abiertas al público donde se interactúa con el cliente.

En nuestra opinión eliminaríamos lo de independiente.

ARTICULO 12

8.- Es una reivindicación del sector y muy necesaria en este tiempo, el poder cobrar de alguna forma los servicios. Nos encontramos con mesas que comparten menús o piden raciones para varios comensales.

Habría que buscar soluciones legales para encontrar soluciones a este tema.

En países europeos se puede cobrar sin problemas.

9.- Consideramos muy importante la publicidad de la oferta y de los precios ofrecidos pero la disponibilidad en QR, web y demás debe ser un plus que dé más puntos para optar a las categorías superiores.

(Esta consideración lo replicamos para el artículo 15,4)

ARTICULO 17

La definición podría ser más clara aludiendo a lo establecido en el artículo 4,3

“Formaran parte de la Categoría especial, aquellos establecimientos turísticos, ya sean restaurantes o bares que cumplan con los requisitos establecidos para formar parte en alguna de las modalidades de L’Exquisit.

La categoría especial lleva implícito la adhesión a alguna de las especialidades del L’Exquisit, y esto no acaba de estar claro.

En cuanto las especialidades, discutido este tema en la junta creemos suficientes dos únicas especialidades:

- L’exquisit Mediterrani (donde se incluirían aquellos establecimientos que por su cocina basada en la innovación y creatividad y características especiales, y bajo el cumplimiento de unos parámetros establecidos de calidad y sostenibilidad se diferencien frente a otros)
- L’Exquisit Mediterrani cocina autóctona (sustentada sobre productos locales y recetas tradicionales valencianas) Y dentro de esta especialidad se podría diferenciar a aquellos establecimientos con un número importante de arroces en sus cartas.

(L’Exquisit Mediterrani cocina autóctona* arrocería)

La referencia en esta especialidad a “pero respondan a una filosofía de “cocina de autor ... “da lugar a confusión entre las especialidades.

CAPITULO VI

ARTICULO 20

2.a) Hay que clarificar este artículo porque si es un requisito estar inscrito para tener la marca L’Exquisit no es posible aportar el certificado debería ser simultaneo (aun supuesto a aprobación) o primero el registro y luego la especialidad y una vez aprobada la especialidad inscribirse de oficio o de parte según se decidiera por el legislador.

DISPOSICION TRANSITORIA

Como hemos defendido en el preámbulo, el último párrafo de esta disposición deja fuera a muchos establecimientos que durante años han estado registrados. No sabemos la solución, pero se podría buscar un mecanismo intermedio para al menos como se hizo en otras disposiciones quedaran registrados en la categoría inferior de restaurantes o bares sin comida.

ANEXO I

Los números señalados entendemos que deberían ser voluntarios pero que sumaran puntos:

Núm. 1 - (No debería ser obligatorio, podría sumar punto, pero por ejemplo el restaurante Quique Dacosta en Dénia, con tres estrellas Michelin no está ubicado en "zona de especial protección o con vista extraordinaria" y así muchos que están en el centro de las ciudades)

L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona

Núm. 7 - O fácil aparcamiento en la zona

Núm. 12 – Añadir cualquier sistema de calefacción o climatización

Los criterios que hace referencia a bebes debería ser optativo a nuestro entender

Por todo ello,

SOLICITO, que se tenga por presentado el presente escrito de alegaciones al proyecto de decreto en tiempo y forma y se sirva admitirlo a trámite.

Quedamos a su disposición para seguir colaborando en una mejora de la normativa y participar en los foros de discusión del decreto .

Atentamente

CRISTINA SELLÉS MARTINEZ
Presidenta

