

ANTE LA DIRECCION GENERAL DE TURISMO

Secretaria Autonómica de Turismo

PRESIDENCIA DE LA GENERALITAT

D. **Rafael Ferrando Martínez**, con D.N.I. 24.370.482 - G, en calidad de Secretario General de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Valenciana (en adelante CONHOSTUR), con C.I.F. G – 96.742.002, inscrita en el Registro especial de la Dirección General de Trabajo, Cooperativismo y Economía Social de la Consellería de Educación, Formación y Empleo, con número de depósito 80000149259 (anterior 259) y con domicilio en Valencia, calle Onteniente, 3 y 5 bajo (46008), ante este organismo comparezco y

DIGO

Que, en fecha 8 de Mayo de 2022, se publica el trámite de 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 y la Red Gastroturística, l'Exquisit Mediterrani (en adelante proyecto de Decreto), en el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana (núm. 9334).

Que, mediante el presente escrito, y dentro del plazo indicado de 15 días hábiles del trámite de información pública, venimos a formular, en tiempo y forma, la siguiente

CONSIDERACIONES

PRIMERA. - Conjunta a los artículo 12 y 15 del proyecto de Decreto relativo a los requisitos y obligaciones de la Carta de platos y bebidas. Precios. Restaurantes y Bares.

Antes de realizar esta consideración queremos poner en valor el esfuerzo que los establecimientos de hostelería y restauración llevan haciendo los últimos años en pro de la digitalización, los cuales se han intensificado por la pandemia, como ocurrió con la utilización de sistemas digitales en diferentes ámbitos de su actividad. En este sentido, pese a esta labor



de digitalización no siempre se puede realizar en todo su extensión y su adaptación requiere tiempo y poder disponer de ayudas públicas para su ejecución.

Es por ello, por lo que se hace necesario que la implementación de estos sistemas digitales, que se realizarán de forma completa por el sector en un plazo corto de tiempo, tenga un grado de implementación diferente según la tipología de empresa (bar, restaurante o salón de banquetes), cada uno con sus idiosincrasias y lugar en que se encuentran ubicados. Así pues, esta consideración va referida a los apartados 9º y 10º del artículo 12 (referido a los restaurantes) y a los apartados 4º y 5º del artículo 15 (referidos a los bares), en los que se establece la obligación de unas condiciones de digitalización de las empresas que se van a alcanzar a corto plazo por muchas de las empresas de sector, pero que pueden existir dificultades para otras su realización.

En consecuencia y, aun cuando existe el sistema de dispensas establecido en el artículo 10 de este proyecto de Decreto, las obligaciones recogidas en los apartados 9º y 10º del artículo 12, así como en los apartados 4º y 5º del artículo 15 del proyecto de Decreto pudieran ser potestativas para los establecimientos de restauración, especialmente para los bares, que por su especial consideración pudiera tener problemas para cumplir con estas obligaciones y no pudieran obtener el registro turístico, pese a ser un establecimiento que realizar una actividad turística gastronómica al cumplir el resto de requisitos y condiciones para ello establecidas en este proyecto de Decreto; o bien que, al menos, estas condiciones pudieran ser alternativas en su cumplimiento, es decir que bastara con cumplir alguna de ellas y no todas, lo que permitiría poder obtener una valoración acorde con sus características gastronómicas reales.

Así mismo, queremos realizar las siguientes precisiones respecto a otros apartados de este artículo:

Respecto del apartado 5º del artículo 12 del proyecto de Decreto, en el que se hace referencia a que se indiquen los precios del servicio en mesa y en barra en la carta, si estos son diferentes, de igual modo, entendemos que se debería de incluir también la referencia a si dichos servicios se prestan en terraza y su precio puede ser diferente, que también se indique el mismo.

En cuanto al contenido de las cartas de platos y bebidas, dado que nos encontramos con una norma que quiere poner en valor la gastronomía como actividad turística con un plus de valor, consideramos que sería conveniente que en las cartas se indicará aquellos productos que se ofrecen sin ser elaborados directamente en el establecimiento, nos referimos a los platos o productos de cuarta o quinta gama, que se están incorporando en alguna tipología

de locales de hostelería, por lo que, quizás sería conveniente que se les distinga en las cartas de aquellos que son elaborados por el propio establecimiento.

SEGUNDA. - Artículo 13. Requisitos específicos de los restaurantes según su categoría.

Entre otras cuestiones, en este artículo se hace una referencia a la puntuación mínima a obtener para que un restaurante pueda ser clasificado en alguna de las tres categorías recogidos en este proyecto de Decreto, indicándose los siguiente:

- a) Un tenedor: 2 puntos
- b) Dos tenedores: 13 puntos
- c) Tres tenedores: 27 puntos

A este respecto, estando de acuerdo con la baremación de puntos realizada, creemos que sería más conveniente poder establecer un sistema de puntuación no basado en números enteros o absolutos, sino más bien en rangos o intervalos de puntuación. Así pues, se propone, partiendo de las puntuaciones que se indican en este artículo, establecer un intervalo de puntuación para poder ser clasificado en una de las tres categorías indicadas, proponiendo a modo orientativo y de ejemplo la siguiente forma de valoración:

- a) Un tenedor: a partir de 2 puntos.*
- b) Dos tenedores: entre 13 y 22 puntos.*
- c) Tres tenedores: entre 23 y 27 puntos.*

Consideramos que esta forma de puntuación puede ser más equitativa ya que si aplicáramos la fórmula recogida en el proyecto de Decreto, se podría dar lugar a que un restaurante que cumple todos los requisitos menos uno y, por tanto, tiene una puntuación de 26 tendría la misma clasificación y categoría que un establecimiento que obtiene la mitad de la puntuación, en este caso sería de 13 puntos, es decir, ambos serían clasificados como Dos tenedores, cuando uno de ellos cumple con 13 requisitos más (si tuviera una valoración de 26 puntos) y, además, casi obtiene la máxima puntuación, lo que podría parecer no equitativo, siendo este motivo de una mayor equidad en la valoración el que permitiría poder establecer un sistema de valoración en rangos de puntos, como el arriba indicado a modo orientativo.

TERCERA. - Artículo 18 (Categoría especial) Denominación.

Respecto de la regulación de esta categoría especial, queríamos solicitar una clarificación sobre la forma de obtención de cada una de las categorías especiales (L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona y L'Exquisit Mediterrani arrocería) ya que en el Anexo II se indican los criterios relativos a la primera categoría especial de Exquisit Mediterrani, sin que nos quede claro si se tiene que cumplir todos los criterios para su obtención o un número mayoritario de ellos.

Así mismo, respecto a estas tres categorías especiales tampoco nos parece claro si para obtener las otras dos (L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona y L'Exquisit Mediterrani arrocería) se tiene que cumplir también todas las recogidas en el Anexo II, así como que otros criterios se van a considerar para obtener el calificativo de cocina autóctona o arrocería. Así pues, consideramos que sería conveniente que se indicará como se tiene que acreditar el cumplimiento de los criterios adicionales para ser clasificado en la categoría L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona o L'Exquisit Mediterrani arrocería, ya que solamente se indica su definición, sin expresar como se va a realizar la acreditación correspondiente, por ejemplo en el caso de la cocina autóctona, como se va acreditar que se base en platos tradicionales; o que debemos tener en consideración en el concepto *"cocina de autor"*.

Es de suponer que, quizás será necesario un desarrollo a través de instrucción posterior en la que se establezca los requisitos a cumplir para obtener dicha clasificación como cocina autóctona o arrocería, como ocurría con la categoría de cocina autóctona del actual Decreto 7/2009, en la que se elaborado un documento que se recogía los requisitos concretos para poder tener dicha calificación en atención a aspectos como: número de platos con arroz o porcentaje de vinos valencianos en la carta, entre otros), los cuales se indican a modo de ejemplo, por lo que no tendrían que ser estos sino otros que se consideren más adecuados.

En conclusión, entendemos que sería conveniente en aras a evitar situaciones ambiguas o posibles discrepancias por seguridad, que se pudiera concretar ambas cuestiones arriba indicadas.

Finalmente, en relación con la clasificación de cocina autóctona, queremos hacer una reflexión ya que en este momento hay registrados establecimientos de restauración que tiene esta consideración al cumplir con los requisitos del Decreto 7/2009 para su clasificación especial. En este sentido, sería conveniente poder habilitar un trámite especial de acreditación para estos establecimientos catalogados actualmente como de cocina autóctona por el Decreto 7/2009 para que, dentro del plazo transitorio de un año, pudieran adaptar sus instalaciones y servicios a los requisitos establecidos en el presente decreto para poder encuadrarse en la categoría especial de L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona o

L'Exquisit Mediterrani arrocería y no ser considerado sin categorizar, según se indica en la Disposición Transitoria Segunda del proyecto de Decreto.

CUARTO. Diferentes consideraciones a cuestiones de redacción del proyecto de Decreto.

El Capítulo VI se titula "*inicio de actividad y modificaciones*". En relación con esta titulación se considera más conveniente cambiar la referencia a inicio de actividad por alta o inscripción en el registro ya que, puede darse el caso de locales que ya estén en funcionamiento y, por tanto, que iniciaron su actividad tiempo atrás y que, ahora es cuando se dan de alta en el registro turístico al ser potestativa dicha facultad y no obligatoria como establece la vigente norma.

Esta misma consideración se reitera para la redacción del artículo 19 cuando indica la referencia "*puesta en funcionamiento*" que se puede sustituir por alta en registro o inscripción.

Respecto del artículo 20 (Contenido de la Declaración Responsable y documentación preceptiva), en cuanto al pronunciamiento expreso de la letra h) relativo al seguro de Responsabilidad Civil, se propone sustituir la referencia a plazas o capacidad máxima, más propia de establecimientos de alojamiento por aforo, que es el término al que se refiere la normativa de espectáculos públicos, Ley 14/2010, para determinar la cuantía mínima asegurada de responsabilidad civil que se realiza en función del aforo del establecimiento.

Respecto del artículo 22 se propone cambiar la referencia a "*reformas o modificaciones*" por "modificación de la categoría", según se recoge en este mismo artículo del vigente Decreto 7/2009.

Respecto del artículo 23 que recoge las circunstancias relativas al cese de la actividad de los establecimientos de restauración, se propone añadir una letra c) en que se incluya el cese voluntario.

Respecto de la Disposición Transitoria Segunda, relativa al plazo de adaptación de un año a esta norma, como se ha indicado en la alegación tercera, sería conveniente también establecer algún tipo de régimen de equiparación de los establecimientos de restauración que tiene la categoría de cocina autóctona del Decreto 7/2009 a alguna de las nuevas categorías especiales de L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona o arrocería, o como se ha indicado en alegación anterior, establecer algún procedimientos especial para su equiparación a estas nuevas categorías especiales.

Así mismo, respecto a esta disposición transitoria se considera necesario eliminar la referencia al término “fuera de ordenación” dado que se trata de un término que se utiliza en la normativa urbanística y que tiene unas consecuencias jurídicas concretas para los locales que se encuentran en dicha situación relacionada con su licencia y su forma de funcionamiento limitado en determinados aspectos como obras o adaptaciones urbanísticas. En este sentido, se considera que, si se elimina esta referencia que puede dar lugar más a confusión que a otra cosa, la disposición mantiene todo su significado, sin que cambie su sentido.

Respecto del Anexo II. L´ Exquisit Mediterrani, reiterar, en este momento, lo que se ha argumentado en la alegación tercera respecto al artículo 18 del proyecto de Decreto y a la necesidad de si es necesario el cumplimiento de todos los requisitos recogidos en el mismo para su obtención o solamente un número concreto de ellos, así como si el cumplimiento de este Anexo se refiere solo a la letra a) Categoría Especial (Exquisit Mediterrani) o también para las otras dos: L´Exquisit Mediterrani cocina autóctona y L´Exquisit Mediterrani arrocería, según se ha argumentado en la alegación tercera.

Finalmente, realizamos algunas consideraciones a diversas cuestiones que no se han recogido en este proyecto de Decreto a efectos de su valoración por este organismo:

En primer lugar, en el proyecto se incluye el nuevo cartel de categorías de los restaurantes, lo cual es obvio dado que cambia su terminología a tenedores, pero no los distintivos de bares con y sin comida, con lo que entendemos que se mantiene el modelo actualmente vigente, sin que se haya modificado.

En segundo lugar, se ha eliminado la aplicación supletoria que recoge el artículo 23 del Decreto 7/2009 a los pubs, discotecas, salas de fiestas y similares, de algunas obligaciones a nivel de precios y otras, que el vigente Decreto regulaba que afectan a los titulares de los establecimientos de ocio, en el cual se asimilaban estos locales a bares sin comidas para su registro y clasificación turística. Esta referencia se ha eliminado del proyecto de Decreto por lo que nos gustaría que nos clarificaran si esta ausencia se debe a que este tipo de locales (pubs, salas de fiesta, discotecas y similares) van a tener una norma concreta que los va a regular en cuanto a su clasificación y forma de registro, como establece el artículo 10 del Decreto 1/2022, de 14 de enero, del Consell, de regulación del Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana, entre otras normas.

En el caso de que sea así y, hasta el momento en que elabore y publique, en aras a que sigan teniendo cobertura legal a efectos clasificatorios y de registro en turismo, lo que les permitirá ser beneficiarios de subvenciones, sería conveniente mantener dicha asimilación que recoge el artículo 23 del vigente Decreto 7/2009, al menos hasta la aprobación de la nueva norma

que regule el registro de este tipo de actividades de ocio, a efectos de permitir su inscripción como actividades turísticas.

En tercer lugar, este proyecto de Decreto al igual que el Decreto vigente 7/2009 no hace referencia a las actividades con licencia de cafeterías, por lo que cabría entender que este tipo de actividades deberán ser clasificadas bien como restaurantes o bares a efectos turísticos. A modo meramente orientativo y de ejemplo, en el vigente Decreto 7/2009 cuando finalizó el plazo transitorio de adaptación al mismo se les asimiló a los restaurantes de tercera categoría.

En su virtud y por todo lo expuesto,

SOLICITO que, teniendo por presentado este escrito en tiempo y forma, se sirva admitirlo, y de conformidad con lo expresado en el cuerpo del mismo, acepte las consideraciones realizadas al proyecto de Decreto 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.

Así mismo, **nos ponemos a su disposición para poder mantener una reunión** en la que poder abordar las diferentes alegaciones realizadas y cualesquiera otras cuestiones relevantes en relación con este proyecto de Decreto.

En Valencia a, 30 de Mayo de 2022

Fdo: **Rafael Ferrando Martínez**
*Secretario General de la Confederación de Empresarios de
Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana
(CONHOSTUR)*
