

INFORME SOBRE LAS ALEGACIONES DEL SECTOR AL 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, se ha sometido el proyecto de decreto 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, al trámite de información pública, el cual se publicó en el DOGV número 9334 de 9 de mayo de 2022.

El plazo para la presentación de alegaciones fue de quince días hábiles, contado a partir del día siguiente a la publicación, cuyo último día fue el 30 de mayo.

En respuesta al trámite de audiencia pública se han recibido alegaciones o consideraciones de las siguientes entidades del sector:

1. La Federación de Servicios de Comisiones Obreras del País Valenciano, CCOO Serveis, alega que en el artículo 7 se debería añadir el siguiente párrafo: *"Respeto a la normativa laboral aplicable y en especial, a los Convenios Colectivos sectoriales de Hostelería de cada provincia"*.

Se estima la alegación y se introduce como letra e) en el artículo citado.

2. La Federación de Campings de la Comunitat Valenciana ha manifestado que no tienen sugerencias al proyecto de decreto.

3. La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana, CONHOSTUR, ha realizado las siguientes consideraciones:

En primer lugar, se hace necesario que la implementación de los 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 del sector, pero que pueden existir dificultades para otras su realización.

En consecuencia, 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.

Se acepta la alegación al considerar que las obligaciones relativas a disponer de la carta en formato digital y disponer de página web deben ser opcionales y, en todo caso, considerarse como una mejora. Serán únicamente obligatorios para los que quieran estar en la categoría especial de L'Exquisit.

Así mismo, realizan 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.

Se estima la alegación, ya que es más común que el precio del servicio varíe en función de que el servicio se preste en mesa interior o terraza, más que en mesa y barra.

En cuanto al contenido de las cartas de platos y bebidas, indican : *“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”*.

No se estima, en principio, como requisito obligatorio, sin embargo se considera como un tema a tratar en las reuniones del Consejo Asesor.

En segundo lugar, alegan al artículo 13 “Requisitos específicos de los restaurantes según su categoría”. Están de acuerdo con la baremación de puntos realizada, pero consideran 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, proponen, 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.

Consideran 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.

Se acepta la alegación, incorporando la fórmula propuesta.

En tercer lugar, alegan al artículo 18 “(Categoría especial) Denominación” ya que solicitan 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. Tampoco les 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, consideran 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 a acreditar que se base en platos tradicionales; o que debemos tener en consideración en el concepto “cocina de autor”.

En relación a esta alegación se señala que los establecimientos de categoría especial deberán cumplir con todas la exigencias recogidas en el Decreto y todos los requisitos que se plasmen en el Anexo II-A. Además, el Anexo II B1 y B2 se refieren respectivamente a las categorías L'Exquisit Mediterrani Cocina Autóctona y L'Exquisit Mediterrani Arrocería. Será en la propia declaración responsable donde el interesado señale a qué especialidad gastronómica concreta realiza la solicitud de inscripción debiendo justificar su especialidad con el certificado de Turisme Comunitat Valenciana exigido en el artículo 20.2 apartado a) del Decreto.

Entienden que 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.

Dadas la especiales características de los establecimientos catalogados actualmente como de cocina autóctona, se considera que el plazo de un año para su adaptación es suficiente, sin que quepa arbitrar un trámite especial.

En cuanto lugar, consideran que en el Capítulo VI titulado "*inicio de actividad y modificaciones*" sería 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.

Se acepta la alegación, por considerar más correcta la terminología planteada.

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.

Se acepta la alegación, por considerar más correcta la terminología planteada.

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.

Se acepta la alegación, por considerar más correcta la terminología planteada.

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.

Se acepta parcialmente, si bien se propone “modificaciones y cambios de titularidad” para ajustar el artículo a la terminología del Decreto 1/2022, de 14 de enero.

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.

No se acepta la alegación, ya que la letra a) señala el cese definitivo, sin que a los efectos del artículo tenga importancia que sea voluntario o por otras circunstancias.

Respecto de la Disposición Transitoria Segunda, relativa al plazo de adaptación de un año a esta norma considera que sería conveniente también establecer algún tipo de régimen de equiparación de los establecimientos de restauración que tienen 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.

Dadas la especiales características de los establecimientos catalogados actualmente como de cocina autóctona, se considera que el plazo de un año para su adaptación es suficiente, sin que quepa arbitrar un trámite especial.

Respecto a esta disposición transitoria 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.

Se estima parcialmente la alegación, dando la siguiente redacción alternativa:

“Aquellos establecimientos que transcurrido el citado término no hayan presentado una nueva declaración responsable quedarán incluidos en una sección específica del Registro de Turismo, y no podrán utilizar las denominaciones y distintivos previstos en este decreto”.

Finalmente, realizan algunas consideraciones a diversas cuestiones:

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 entienden que se mantiene el modelo actualmente vigente, sin que se haya modificado.

Efectivamente, se mantiene el modelo vigente, salvo que entren en la categoría especial, en cuyo caso deberán exhibir, además, el distintivo del L'Exquisit Mediterrani.

En segundo lugar, manifiestan que 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 solicitan que se les clarificara 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, ya que en el caso de que así fuera y, hasta el momento en que se 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.

No se acepta la consideración, los establecimientos de ocio tienen su propia regulación en la Ley de Espectáculos y su Reglamento, y estando en tramitación el decreto de registro de estos establecimientos, no es competencialmente correcto incluirlos.

Y, en tercer lugar, manifiestan que 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 entienden 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.

No se admite la alegación, toda vez que las cafeterías, a efectos turísticos, no existen desde el 2009, tal y como se señala.

4. La Federació Valenciana de Municipis i Províncies, FVMP, realiza las siguientes consideraciones generales:

Primera. 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.

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

Con respecto a la dos primeras consideraciones, se manifiesta que, una vez sea publicado el Decreto, se implementarán los planes de difusión que se consideren oportunos, contando para ello con la FVMP.

Tercera. 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.

Con respecto a esta consideración, creemos que el Decreto no es el lugar indicado para concretar acciones de coordinación entre las administraciones públicas y el sector, sino que dichas acciones deberán concretarse a través de otros instrumentos.

Así mismo, realiza las siguientes consideraciones específicas:

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

Se acepta la consideración y se incluyen los anexos. No obstante, en cuanto al modelo de declaración responsable, por razones de operatividad, facilidad y celeridad en cuanto a su actualización, no se integran en el decreto, sin perjuicio de que en él se recoja la obligación de la Administración de mantenerlos actualizados y disponibles para cualquier persona interesada en todo momento.

Segunda. Alegan al 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.

El artículo 1.2 apartado f), excluye del ámbito de aplicación del mismo los servicios ocasionales, definiendo lo que se entiende por este tipo de servicios en el ámbito de aplicación del decreto: “los que se prestan con motivos de ferias, fiestas patronales o acontecimientos similares”, siguiendo el criterio mantenido en el anterior Decreto regulador de establecimientos de restauración y el que se sigue manteniendo en el departamento competente por razón de la materia.

Tercera. Alegan al 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. El Artículo 19, expone la Declaración responsable de puesta en funcionamiento y clasificación turística de los establecimientos.* Se sugiere poner como referencia el artículo 18 donde si define la clasificación.

Se toma nota del error en el artículo. No obstante se hará referencia al art. 17, que es donde aparece la definición de la Categoría especial.

Cuarta. Alegan al 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.

No se acepta la alegación. Como bien se manifiesta, figura en el artículo 7 c).

Quinta. Alegan al artículo 16 “Establecimientos asimilados”. 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

La venta no sedentaria no está contemplada en este Decreto

Sexta. Alegan al 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. Y de igual modo en el Artículo 23, siguiente.

No se acepta la alegación ya que las modificaciones que puedan afectar a las competencias de las administraciones locales, deberán ser comunicadas directamente según los requisitos de su normativa y procedimientos propios.

Séptima. Alegan al 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.

Se acepta la alegación y se incorpora al artículo 27 la mencionada propuesta.

Octava. Alegan un artículo (ex novo) o inclusión en el Artículo 20. Contenido de la Declaración Responsable y documentación preceptiva. 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.

No se estima, en principio, como requisito obligatorio, sin embargo se considera como un tema a tratar en las reuniones del Consejo Asesor.

5. La Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana, ACECOVA, solicita que sean admitidas las siguientes alegaciones, sugerencias u observaciones:

Primera. Que se recomiende no se puedan cobrar precios superiores por la oferta de platos, ingredientes y/o bebidas, por su única característica “sin gluten”.

Se toma nota de la sugerencia y se recomendará a través de las acciones informativas que se lleven a cabo.

Segunda. Que la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana forme parte de las Comisiones de Trabajo y sea nombrada entidad asesora externa del Consejo Asesor de Turismo, en la materia que compete.

No se acepta, ya que ello llevaría a un sobredimensionamiento del Consejo Asesor Gastronómico, lo que no obsta para que puedan ser llamada a participar cuando la naturaleza de los asuntos a tratar lo requiera.

Tercera. Que entre los criterios de puntuación para la clasificación de los “tenedores” sea requisito indispensable, en todas las categorías ofrecer alimentación sin gluten en los establecimientos.

No se estima, en principio, como requisito obligatorio, sin embargo se considera como un tema a tratar en las reuniones del Consejo Asesor.

Cuarta. Si fuera posible, dotar de valor añadido que el establecimiento forme parte del proyecto Moments sense gluten de ACECOVA, en la misma manera que se valora la formación del personal en el punto 8 del Anexo II.

No se acepta la sugerencia. Existe un gran número de proyectos que podrían ser valorables.

6. La Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta, AEHTMA, presenta las siguientes alegaciones:

Primera. Alegan al Preámbulo que están de acuerdo que los tenedores son más intuitivos y están más identificados por el público, pero 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.

Se estudiará la sugerencia a través de las líneas de ayuda que puedan establecerse con respecto a la ejecución del presente decreto.

Segunda. Alegan a las denominaciones de la categoría especial que estas pueden crear confusión a los clientes y las distinciones deben ser siempre para clarificar.

Al respecto señalar que precisamente la introducción de las tres modalidades se implantan para clarificar al cliente la oferta gastronómica que puede encontrar en cada establecimiento.

Tercera. Alegan al Consejo asesor Gastronómico de la Comunidad Valenciana. La creación del Consejo asesor Gastronómico de la Comunitat Valenciana y de la Red Gastroturística de la Comunidad Valenciana, les 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 consideran fundamental su participación.

Así ha sido considerado, y por ello forman parte del Consejo Asesor Gastronómico.

Cuarta. 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.

Tal y como ya se ha argumentado, se modifica la transitoria citada para acoger estas alegaciones.

Quinta. Realizan las siguientes alegaciones al articulado del proyecto:

- ARTICULO 1. 2, c) “y el acceso no sea libre “y se ofrezca únicamente para los clientes alojados.

No se acepta la alegación, la clave de la exclusión es que el acceso no sea libre, sea o no para los clientes alojados.

- ARTICULO 2. La definición no hace referencia a la actividad turística.

Figura en la propia definición.

- ARTICULO 4. 3. Categoría especial. Modalidades: Salvo que no hayamos entendido la redacción no comprendemos la distinción entre la categoría especial b) y c).

La diferencia queda establecida en el art. 18

- ARTICULO 5. Reiteramos lo dicho sobre los distintivos.

Como se ha indicado anteriormente se estudiará la sugerencia a través de las líneas de ayuda que puedan establecerse con respecto a la ejecución del presente decreto.

- ARTICULO 11. 1.- “disponiendo de cocina y comedor independiente”. Cada día se imponen las cocinas abiertas al público donde se interactúa con el cliente. En su opinión eliminarían lo de independiente.

Se acepta la alegación por adecuarse más a la realidad actual.

- 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. Habrá que buscar soluciones legales para encontrar soluciones a este tema. En países europeos se puede cobrar sin problemas.

Se estima que sería un tema a debatir y estudiar en un futuro en el seno del Consejo Asesor.

9.- Consideran 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 la replican para el artículo 15.4) .

Se estima la alegación en los términos señalados a la presentada por CONHOSTUR:

- 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 creen suficientes dos únicas especialidades:

1. 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).

2. 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.

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

No se acepta la alegación por cuanto queda suficientemente detallada la definición de la categoría especial y las tres modalidades que el departamento competente en materia de turismo ha estudiado y valorado implementar.

Apartado 2.a) del artículo 20. Consideran que 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 simultáneo (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.

El certificado emitido por parte de la entidad Turisme Comunitat Valenciana es previo a la solicitud de inscripción en el Registro de Turismo. Turisme Comunitat Valenciana certificará el cumplimiento de los requisitos para tener la marca L'Exquisit, y que ese certificado es que se aportará para registrarse como establecimiento de categoría especial con una de las tres denominaciones.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA. El último párrafo de esta disposición deja fuera a muchos establecimientos que durante años han estado registrados.

Se acepta la alegación presentada en los términos especificados en similares alegaciones referidas a esta misma disposición transitoria.

ANEXO I. Los números señalados entienden que deberían ser voluntarios pero que sumaran puntos:

Número 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).

Al respecto señalar que en base a otra alegación anterior, se han establecido mínimos para encuadrarse en las categorías, por lo que únicamente son obligatorios los ítems señalados en los artículos reguladores de cada categoría.

Número 7. O fácil aparcamiento en la zona.

Resulta una valoración subjetiva por lo que no se estima la alegación.

Número 12. Añadir cualquier sistema de calefacción o climatización.

Se acepta la alegación y se añade como ítem en el anexo I.

EL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO