

Presidència de la Generalitat

DECRET 36/2023, de 24 de març, del Consell pel qual es regulen els establiments de restauració en la Comunitat Valenciana, la Xarxa Gastronturística i L'Exquisit Mediterrani. [2023/3255]

ÍNDEX

PREÀMBUL

CAPÍTOL I. Disposicions generals

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

Article 2. Classificació

Article 3. Categories

Article 4. Distintius

CAPÍTOL II. Disposicions comunes. Principis generals i compliment normatiu

Article 5. Codi Ètic i hospitalitat

Article 6. Prestació de serveis

Article 7. Fulls de reclamacions

CAPÍTOL III. Grup I. Restaurants

Article 8. Definició

Article 9. Cartes de plats i begudes. Preus

Article 10. Requisits específics dels restaurants segons la seu categoria

CAPÍTOL IV. Grup II. Bars

Article 11. Definició

Article 12. Llistes de begudes i menjars. Preus

Article 13. Establiments assimilats

CAPÍTOL V. Categoria especial

Article 14. Definició

CAPÍTOL VI. Declaració responsable referent a l'activitat

Article 15. Declaració responsable d'inscripció i classificació turística dels establiments

Article 16. Contingut de la declaració responsable i documentació addicional

Article 17. Classificació turística i inscripció de l'establiment en el Registre de turisme de la Comunitat Valenciana

Article 18. Modificacions

CAPÍTOL VII. Cessament de l'activitat i règim sancionador

Article 19. Circumstàncies relatives al cessament de l'activitat dels establiments de restauració

Article 20. Règim sancionador

CAPÍTOL VIII. Xarxa Gastronturística de la Comunitat Valenciana

Article 21. Naturalesa i adscripció

Article 22. Composició

Article 23. Funcions

Article 24. Adhesió i funcionament de la xarxa

Article 25. Comissió de la Xarxa Gastronturística de la Comunitat Valenciana

Disposició addicional única. Incidència pressupostària.

Disposició transitòria primera. Normativa aplicable als expedients en tramitació.

Disposició transitòria segona. Termini d'adaptació dels establiments de restauració inscrits en el Registre de turisme de la Comunitat Valenciana.

Disposició derogatòria única. Derogació normativa.

Disposició final primera. Modificació de l'annex del Decret 2/2017, de 24 de gener, del president de la Generalitat, pel qual s'estableixen els distintius corresponents a les empreses i als establiments turístics de la Comunitat Valenciana.

Disposició final segona. Rang normatiu.

Disposició final tercera. Habilitació normativa.

Disposició final quarta. Entrada en vigor.

ANNEX I. Qüestionari d'autoavaluació. Categoria de restaurants.

ANNEX II. L'Exquisit Mediterrani.

ANNEX III. Distintius dels establiments de restauració.

ANNEX IV. Distintius d'alberg turístic i hotel balneari.

Presidencia de la Generalitat

DECRETO 36/2023, de 24 de marzo, del Consell por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunitat Valenciana, la Red Gastronturística y L'Exquisit Mediterrani. [2023/3255]

ÍNDICE

PREÁMBULO

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 2. Clasificación

Artículo 3. Categorías

Artículo 4. Distintivos

CAPÍTULO II. Disposiciones comunes. Principios generales y cumplimiento normativo

Artículo 5. Código Ético y hospitalidad

Artículo 6. Prestación de servicios

Artículo 7. Hojas de reclamaciones

CAPÍTULO III. Grupo I. Restaurantes

Artículo 8. Definición

Artículo 9. Cartas de platos y bebidas. Precios

Artículo 10. Requisitos específicos de los restaurantes según su categoría

CAPÍTULO IV. Grupo II. Bares

Artículo 11. Definición

Artículo 12. Listas de bebidas y comidas. Precios

Artículo 13. Establecimientos asimilados

CAPÍTULO V. Categoría especial

Artículo 14. Definición

CAPÍTULO VI. Declaración responsable referente a la actividad

Artículo 15. Declaración responsable de inscripción y clasificación turística de los establecimientos

Artículo 16. Contenido de la declaración responsable y documentación adicional

Artículo 17. Clasificación turística e inscripción del establecimiento en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana

Artículo 18. Modificaciones

CAPÍTULO VII. Cese de la actividad y régimen sancionador

Artículo 19. Circunstancias relativas al cese de la actividad de los establecimientos de restauración

Artículo 20. Régimen sancionador

CAPÍTULO VIII. Red Gastronturística de la Comunitat Valenciana

Artículo 21. Naturaleza y adscripción

Artículo 22. Composición

Artículo 23. Funciones

Artículo 24. Adhesión y funcionamiento de la red

Artículo 25. Comisión de la Red Gastronturística de la Comunitat Valenciana

Disposición adicional única. Incidencia presupuestaria.

Disposición transitoria primera. Normativa aplicable a los expedientes en tramitación.

Disposición transitoria segunda. Plazo de adaptación de los establecimientos de restauración inscritos en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Disposición final primera. Modificación del anexo del Decreto 2/2017, de 24 de enero, del presidente de la Generalitat, por el que se establecen los distintivos correspondientes a las empresas y a los establecimientos turísticos de la Comunitat Valenciana.

Disposición final segunda. Rango normativo.

Disposición final tercera. Habilidades normativas.

Disposición final cuarta. Entrada en vigor.

ANEXO I. Cuestionario de autoevaluación. Categoría de restaurantes.

ANEXO II. L'Exquisit Mediterrani.

ANEXO III. Distintivos de los establecimientos de restauración.

ANEXO IV. Distintivos de alberg turístico y hotel balneario.

PREÀMBUL

I

La Generalitat, en virtut de l'article 49.1.12a. De l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, té competència exclusiva en matèria de turisme. La política turística del Consell ha d'orientar-se a millorar, diversificar i potenciar l'oferta turística de la Comunitat Valenciana, així com a incrementar-ne la qualitat, rendibilitat socioeconòmica i competitivitat, adequant el producte a les necessitats de la demanda i procurant el benestar de les persones residents i de les persones usuàries de serveis turístics.

L'evolució incessant de les característiques, condicions i circumstàncies de tot tipus de l'activitat turística han portat el legislador autonòmic a aprovar un text legal destinat a regular el sector turístic valencià, adaptant-lo al context social, empresarial, professional, tecnològic i normatiu. Amb aquesta finalitat, la Llei 15/2018, de 7 de juny, de la Generalitat, de turisme, oci i hospitalitat de la Comunitat Valenciana (d'ara en avanç LTOH), va recollir i va sistematitzar importants novetats en el sector. Quant a la restauració, en l'article 52 de l'LTOH, es preveu la restauració com a activitat i servei turístic, i l'article 55 estableix com a empreses i establiments turístics els que presten servei de restauració.

Aquest decret té per objecte derogar la normativa reguladora anterior que data de 2009, i adaptar-la als principis i determinacions de l'LTOH, així com a la resta de normativa turística, especialment al Decret 1/2022, de 14 de gener, del Consell, de regulació del Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana. D'altra banda, la regulació del subsector de la gastronomia i els establiments de restauració complementa la renovació de la regulació iniciada amb les empreses turístiques essencials com les agències de viatges en 2018 i els allotjaments turístics mitjançant el Decret 10/2021, de 22 de gener, d'aprovació del Reglament regulador de l'allotjament turístic a la Comunitat Valenciana.

Aquest desplegament, com no podia ser d'una altra manera, integra els diversos compromisos d'actuació establits en l'LTOH com ara l'hospitalitat, la sostenibilitat i la competitivitat, així com els drets i les obligacions allí establits per a tota empresa turística, tot això amb la finalitat d'obtindre condicions de servei adequades per a les persones usuàries en termes de màxima qualitat, accessibilitat, informació, transparència, atenció, seguretat i digitalització.

L'LTOH, a diferència de la Llei 3/1998, estableix en l'article 24, relatiu als recursos turístics, que la gastronomia pròpia de la Comunitat Valenciana té la consideració de recurs turístic de primer ordre i és, per tant, un element que aïlladament o conjuntament té capacitat per si mateix de generar fluxos i corrents de turisme rellevants i pot contribuir a reforçar la imatge de marca turística de la Comunitat Valenciana. Aquest gran potencial de la gastronomia i de la dieta mediterrània -declarada patrimoni cultural immaterial de la humanitat l'any 2010- justifiquen l'atenció especial que ha de dispensar-se a l'activitat i als establiments en els quals es posen en valor i desenvolupen, sense oblidar que la gastronomia és un concepte molt més ampli que no s'aborda en aquesta regulació perquè abasta, per les múltiples facetes que té, altres àmbits competencials que excedeixen el de l'administració turística.

L'article 36 de l'LTOH, relatiu a l'impuls del turisme, estableix al punt 4 b) que l'acció d'impuls del turisme perseguirà l'objectiu de la posada en valor i conservació dels recursos turístics vinculats essencialment al patrimoni cultural i natural, en coordinació amb la resta de les administracions amb competències en aquest, així com la revitalització i difusió dels costums, festes, tradicions o gastronomia de la Comunitat Valenciana.

En la societat actual la gastronomia ha esdevingut una part extremadament important de la nostra cultura i de les nostres vides. Menjar, ja no es percep només com una necessitat, sinó com una experiència. I com a conseqüència, la gastronomia s'ha convertit en una nova i poderosa motivació per a viatjar. Les experiències gastronòmiques enriqueixen els viatges, ja que produeixen memòries plaents i duradores. Tot això ha influït en el fet que el turisme gastronòmic s'haja convertit en un dels segments més dinàmics i amb major creixement de la indústria turística de la nostra Comunitat.

PREÁMBULO

I

La Generalitat, en virtud del artículo 49.1.12^a del [Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana](#), tiene competencia exclusiva en materia de turismo. La política turística del Consell debe orientarse a mejorar, diversificar y potenciar la oferta turística de la Comunitat Valenciana, así como a incrementar su calidad, rentabilidad socioeconómica y competitividad, adecuando el producto a las necesidades de la demanda y procurando el bienestar de las personas residentes y de las personas usuarias de servicios turísticos.

La incesante evolución de las características, condiciones y circunstancias de todo tipo de la actividad turística han llevado al legislador autonómico a aprobar un texto legal destinado a regular el sector turístico valenciano, adaptándolo al contexto social, empresarial, profesional, tecnológico y normativo. Con esa finalidad, la Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana (en adelante LTOH), recogió y sistematizó importantes novedades en el sector. En cuanto a la restauración, en el artículo 52 de la LTOH, se contempla a la restauración como actividad y servicio turístico, y el artículo 55 establece como empresas y establecimientos turísticos a los que prestan servicio de restauración.

El presente decreto tiene por objeto derogar la anterior normativa reguladora que data de 2009, adaptándola a los principios y determinaciones de la LTOH, así como al resto de normativa turística, en especial al Decreto 1/2022, de 14 de enero, del Consell, de regulación del Registro de Turismo de la Comunitat Valencia. Por otro lado, la regulación del subsector de la gastronomía y los establecimientos de restauración complementa la renovación de la regulación iniciada con las empresas turísticas esenciales como las agencias de viajes en 2018 y los alojamientos turísticos mediante el Decreto 10/2021, de 22 de enero, de aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana.

Este desarrollo, como no podía ser de otra manera, integra los diversos compromisos de actuación establecidos en la LTOH tales como la hospitalidad, la sostenibilidad y la competitividad, así como los derechos y las obligaciones allí establecidos para toda empresa turística, todo ello con la finalidad de obtener condiciones de servicio adecuadas para las personas usuarias en términos de máxima calidad, accesibilidad, información, transparencia, atención, seguridad y digitalización.

La LTOH, a diferencia de la Ley 3/1998, contempla en su artículo 24, relativo a los recursos turísticos, que la gastronomía propia de la Comunitat Valenciana tiene la consideración de recurso turístico de primer orden, siendo por tanto un elemento que aislada o conjuntamente, tiene capacidad por sí mismo de generar flujos y corrientes de turismo relevantes y puede contribuir a reforzar la imagen de marca turística de la Comunitat Valenciana. Este gran potencial de la gastronomía y de la dieta mediterránea -declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010- justifican la especial atención que debe dispensarse a la actividad y a los establecimientos en los que ellas se ponen en valor y desarrollan, sin olvidar que la gastronomía es un concepto mucho más amplio que no se aborda en la presente regulación puesto que abarca, por sus múltiples facetas, otros ámbitos competenciales que exceden el de la administración turística.

El artículo 36 de la LTOH, relativo al impulso del turismo, establece en su punto 4 b) que la acción de impulso del turismo perseguirá el objetivo de la puesta en valor y conservación de los recursos turísticos vinculados esencialmente al patrimonio cultural y natural, en coordinación con el resto de las administraciones con competencias en el mismo, así como revitalización y difusión de las costumbres, fiestas, tradiciones o gastronomía de la Comunitat Valenciana.

En la sociedad actual la gastronomía se ha vuelto una parte extremadamente importante de nuestra cultura y de nuestras vidas. El comer, ya no se percibe solo como una necesidad, sino como una experiencia. Y como consecuencia, la gastronomía se ha vuelto una nueva y poderosa motivación para viajar. Las experiencias gastronómicas enriquecen los viajes, ya que producen memorias placenteras y duraderas. Todo ello ha influido en que el turismo gastronómico se haya convertido en uno de los segmentos más dinámicos y con mayor crecimiento de la industria turística de nuestra Comunitat.

L'LTOH estableix que tot el territori de la Comunitat Valenciana té la consideració d'actiu turístic; així mateix tot establiment de restauració situat ací podria qualificar-se de turístic, tal com expliciten els articles 55 i 72 de l'LTOH. No obstant això, l'objectiu principal d'aquest decret és poder centrar els esforços de promoció i foment en aquells establiments que complisquen determinats requisits, a més de servir d'instrument de coneixement del sector i d'eina d'orientació per aconseguir la màxima excel·lència en l'exercici de l'activitat.

L'article 72 de l'LTOH, relatiu als establiments de restauració, estableix en l'apartat 1 que tindran la consideració d'establiments de restauració els que, estant oberts al públic en general, es dediquen de manera professional, habitual i mitjançant preu, a servir menjars, altres aliments i begudes per a ser consumides en el mateix local. En l'apartat 2 estableix que la realització d'aquestes activitats podrà comunicar-se a l'administració turística per a la inscripció en el registre corresponent. En l'apartat 3 estableix que reglamentàriament s'establiran els termes, els criteris i les condicions susceptibles de considerar, dins d'una especialitat, aquells establiments de restauració que tinguen per objecte una oferta gastronòmica autòctona o qualificada que integre el producte turístic de la Comunitat Valenciana.

Aquest decret no pretén establir noves exigències i requisits administratius a un sector que ha patit profundament i especialment les conseqüències de la pandèmia de la COVID-19, sinó just el contrari, aprovar una eina normativa que permeta, des de la seguretat jurídica i la simplificació administrativa, establir un clar marc regulador que afavorisca les empreses excel·lents. Permetrà reconéixer l'esforç que ja realitzen establiments de restauració i incentivar aquells que ho vulguen fer per a integrar-se en els criteris establerts en l'LTOH per a l'oferta turística. Per tot això, la inscripció en el Registre de turisme és potestativa i s'inicia mitjançant una declaració responsable a través de mitjans electrònics exclusivament.

Tot això s'aborda des d'una perspectiva estrictament turística, en la qual el protagonisme el té la gastronomia, tant en el vessant de les persones professionals de la restauració com de la persona gastrònoma o comensal, i velta en tot moment per la qualitat del servei i l'excel·lència en l'atenció. Per aquesta raó, i per tractar-se d'establiments públics afectats per una àmplia varietat de normes sectorials, aquest decret remet, quant al compliment, a les respectives disposicions en vigor, el control del compliment de les quals correspon a altres departaments o administracions públiques.

II

Una de les principals novetats és que en l'articulat del decret s'estableixen les condicions mínimes de l'exercici de l'activitat i en l'anex denominat qüestionari d'autoavaluació es recullen 27 ítems que permeten valorar les diferents i singulares propostes dels establiments. Això permet, sense limitar l'oferta variada, diferenciar i prestigiar la qualitat d'aquesta en la diversitat des de la perspectiva d'alineament amb els principis emanats de la LTOH. Per tant, s'ha adoptat un criteri de flexibilitat que permet eludir qualsevol rigidesa excessiva a l'hora de concretar les prescripcions exigibles; de manera que, sense perdre claredat i precisió, es facilitarà un ventall de possibilitats als establiments perquè, respectant grups i categories, puguen integrar-se, sense vulnerar la norma, totes les iniciatives innovadores que desenvolue el mateix sector.

No pot perdre's de vista que totes aquestes característiques i prestacions s'han de trobar i han de convergir en un espai físic que és l'establiment de restauració, el lloc –local, instal·lació o infraestructura– en el qual es realitzen i presten en gran manera els serveis que reben les persones usuàries o consumidores del sector que ens ocupa i respecte de les quals, des de l'àmbit normatiu, els poders públics han de velar perquè s'adopten les mesures i posen els mitjans, a fi de tractar d'assegurar la seua màxima satisfacció com a destinatàries últimes i principals dels serveis turístics.

Encara que s'haja difuminat la tradicional categorització de bars i restaurants, continua sent necessària atesa l'existència d'importants diferències i en coherència amb la normativa reguladora d'altres comunitats autònombes.

La LTOH establece que todo el territorio de la Comunitat Valenciana tiene la consideración de activo turístico; asimismo todo establecimiento de restauración en él ubicado podría calificarse de turístico, tal y como explicitan los artículos 55 y 72 de la LTOH. No obstante, el objetivo principal de este decreto es poder centrar los esfuerzos de promoción y fomento en aquellos establecimientos que cumplan determinados requisitos, además de servir de instrumento de conocimiento del sector y de herramienta de orientación para alcanzar la máxima excelencia en el ejercicio de la actividad.

El artículo 72 de la LTOH, relativo a los establecimientos de restauración, establece en su apartado 1 que tendrán la consideración de establecimientos de restauración los que, estando abiertos al público en general, se dediquen de forma profesional, habitual y mediante precio, a servir comidas, otros alimentos y bebidas para ser consumidas en el propio local. En el apartado 2 establece que la realización de dichas actividades podrá comunicarse a la administración turística a efectos de su inscripción en el correspondiente registro. En el apartado 3 establece que reglamentariamente se establecerán los términos, criterios y condiciones susceptibles de considerar, dentro de una especialidad, aquellos establecimientos de restauración que tengan por objeto una oferta gastronómica autóctona o cualificada que integre el producto turístico de la Comunitat Valenciana.

El presente decreto no pretende establecer nuevas exigencias y requisitos administrativos a un sector que ha sufrido profunda y especialmente las consecuencias de la pandemia de la Covid-19, sino justo lo contrario, aprobar una herramienta normativa que permita, desde la seguridad jurídica y la simplificación administrativa, establecer un claro marco regulador que favorezca a las empresas excelentes. Permitirá reconocer el esfuerzo que ya realizan establecimientos de restauración e incentivar a aquellos que lo quieran hacer para integrarse en los criterios establecido en la LTOH para la oferta turística. Por todo ello, la inscripción en el Registro de Turismo es potestativa y se inicia mediante declaración responsable a través de medios exclusivamente electrónicos.

Todo ello se aborda desde una perspectiva estrictamente turística, en la que el protagonismo lo ostenta la gastronomía, tanto en la vertiente de las personas profesionales de la restauración como de la persona gastrònoma o comensal, velando en todo momento por la calidad del servicio y la excelencia en su atención. Por esta razón, y por tratarse de establecimientos públicos afectados por una amplia variedad de normas sectoriales, este decreto remite, en cuanto a su cumplimiento, a las respectivas disposiciones en vigor, cuyo control corresponde a otros departamentos o Administraciones Públicas.

II

Una de las principales novedades es que en el articulado del decreto se establecen las condiciones mínimas del ejercicio de la actividad y en el anexo denominado cuestionario de autoevaluación se recogen 27 ítems que permiten poner en valor las diferentes y singulares propuestas de los establecimientos. Ello permite, sin limitar la variada oferta, diferenciar y prestigiar la calidad en su diversidad desde la perspectiva de alineamiento con los principios emanados de la LTOH. Por tanto, se ha adoptado un criterio de flexibilidad que permite eludir cualquier rigidez excesiva a la hora de concretar las prescripciones exigibles; de modo que, sin perder claridad y precisión, se facilitará un abanico de posibilidades a los establecimientos para que, respetando grupos y categorías, pudieran integrarse, sin vulnerar la norma, cuantas iniciativas innovadoras desarrolle el propio sector.

No puede perderse de vista que todas estas características y prestaciones se han de encontrar y han de converger en un espacio físico que es el establecimiento de restauración, el lugar –local, instalación o infraestructura– en el que se realizan y prestan en gran medida los servicios que reciben las personas usuarias o consumidoras del sector que nos ocupa y respecto de las que, desde el ámbito normativo, los poderes públicos han de velar porque se adopten las medidas y pongan los medios, a fin de tratar de asegurar su máxima satisfacción como destinatarias últimas y principales de los servicios turísticos.

Aunque se haya difuminado la tradicional categorización de bares y restaurantes, sigue siendo necesaria dada la existencia de importantes diferencias y en coherencia con la normativa reguladora de otras comunidades autónomas.

Per als restaurants es creen tres categories identificades per «forques», per assimilació a altres establiments públics i privats i per resultar més intuïtiu i clar per a la clientela. Finalment, i amb l'objectiu de diferenciar i prestigiar aquells establiments que ofereixen un servei excel·lent que permet aconseguir les millors experiències de la nostra destinació mediterrània es creen en la categoria especial L'Exquisit, amb la possibilitat d'adicionar dues especialitats L'Exquisit cuina autòctona o L'Exquisit arrosseria, si la cuina està basada en una especialitat pròpia de la Comunitat Valenciana.

També preveu la creació de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana, que suposa reconéixer l'esforç d'establiments de restauració reconeguts en L'Exquisit Mediterrani, així com altres agents relacionats amb la gastronomia o la producció de productes gastronòmics i generació d'experiències entorn d'aquest procés de producció que compleixen els requisits que s'establiran per a formar part d'aquesta xarxa. Permetrà generar instruments de promoció turística especialitzada per a aquests establiments i empreses que contribueixen amb un esforç afegit a la qualitat, la sostenibilitat i l'hospitalitat turística de la destinació Comunitat Valenciana des de l'oferta gastroturística.

III

Aquest decret s'estructura en 25 articles ordenats en huit capítols, una disposició addicional, dues disposicions transitòries, una disposició derogatòria, quatreinals i quatre annexos.

Pel que fa al model de declaració responsable, per raons d'operativitat, facilitat i celeritat quant a la seua actualització, no s'integra en el decret, sense perjudici que en aquest es reculla l'obligació de l'Administració de mantindre'l actualitzat i disponible per a qualsevol persona interessada en tot moment. Igual obligació s'estableix en relació amb la normativa tècnica i sectorial aplicable.

Així mateix, s'introdueix una disposició final primera per la qual es modifica l'annex del Decret 2/2017, de 24 de gener, del president de la Generalitat, pel qual s'estableixen els distintius corresponents a les empreses i als establiments turístics de la Comunitat Valenciana, en el qual es determinen les dimensions, les indicacions i la resta de característiques dels distintius, incloent-hi les noves modalitats aprovades pel Decret 10/2021, de 22 de març, del Consell, d'aprovació del Reglament regulador de l'allotjament turístic en la Comunitat Valenciana, segons el que s'estableix en l'annex IV d'aquest decret.

Una altra de les qüestions importants que es pretén resoldre, a través de la disposició transitòria segona, és la dificultat de mantenir un registre actualitzat, que complisca la finalitat bàsica de servir d'instrument de coneixement del sector que facilite l'exercici de les potestats administratives, així com el subministrament d'informació a les persones interessaades, per ""la qual cosa s'estableix el termini d'un any per a l'adaptació dels establiments actuals a les noves prescripcions del decret.

Aquesta norma s'articula sobre els principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència i eficiència, establits en l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Els principis de necessitat i eficàcia es compleixen en portar a efecte el mandat establert en l'LTOH i regular de manera detallada la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana. Respecte al principi de proporcionalitat, aquest decret conté la regulació imprescindible per a atendre el mandat de desplegament de les disposicions contingudes en l'LTOH, i compleix, al seu torn, el principi de seguretat jurídica, en desenvolupar tots els aspectes relacionats amb la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana. En aplicació del principi de transparència, s'han definit els objectius d'aquesta norma i es garanteix aquesta en tots els establiments gastronòmics turístics de la Comunitat Valenciana; i, en la tramitació del projecte, aquest va ser sotmès a informació pública. Finalment, en aplicació del principi d'eficiència, aquest decret no comporta cap mena de càrregues administratives innecessàries.

Cal destacar que s'ha iniciat la tramitació amb un procés participatiu obert realitzat a través de gva-participa per a facilitar la col·laboració i participació de la ciutadania en l'acció pública en matèria de turisme, com a pas addicional a la participació en la tramitació dels agents implicats i grups d'interès.

Para los restaurantes se crean tres categorías identificadas por «tenedores», por asimilación a otros establecimientos públicos y privados y por resultar más intuitivo y claro para la clientela. Finalmente, y con el objetivo de diferenciar y prestigiar aquellos establecimientos que ofrecen un servicio excelente que permita lograr las mejores experiencias de nuestro destino mediterráneo se crean en la categoría especial L'Exquisit, con la posibilidad de adicionar dos especialidades L'Exquisit cocina autóctona o L'Exquisit arrocería, si la cocina está basada en una especialidad propia de la Comunitat Valenciana.

También contempla la creación de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, que supone reconocer el esfuerzo de establecimientos de restauración reconocidos en L'Exquisit Mediterrani, así como otros agentes relacionados con la gastronomía o la producción de productos gastronómicos y generación de experiencias en torno a ese proceso de producción que cumplen los requisitos que se establecerán para formar parte de dicha red. Permitirá generar instrumentos de promoción turística especializada para esos establecimientos y empresas que contribuyen con un esfuerzo añadido a la calidad, sostenibilidad y hospitalidad turística del destino Comunitat Valenciana desde la oferta gastroturística.

III

Este decreto se estructura en 25 artículos ordenados en ocho capítulos, una disposición adicional, dos disposiciones transitorias, una disposición derogatoria, cuatro finales y cuatro anexos.

En cuanto al modelo de declaración responsable, por razones de operatividad, facilidad y celeridad en cuanto a su actualización, no se integra en el decreto, sin perjuicio de que en él se recoja la obligación de la Administración de mantenerlo actualizado y disponible para cualquier persona interesada en todo momento. Igual obligación se prevé en relación con la normativa técnica y sectorial aplicable.

Asimismo, se introduce una disposición final primera por la que se modifica el anexo del Decreto 2/2017, de 24 de enero, del presidente de la Generalitat, por el que se establecen los distintivos correspondientes a las empresas y a los establecimientos turísticos de la Comunitat Valenciana, en el que se determinan las dimensiones, las indicaciones y el resto de características de los distintivos, incluyendo las nuevas modalidades aprobadas por el Decreto 10/2021, de 22 de marzo, del Consell, de aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana, según lo establecido en el anexo IV del presente decreto.

Otra de las cuestiones importantes que se pretende resolver, a través de la disposición transitoria segunda, es la dificultad de mantener un registro actualizado que cumpla su finalidad básica de servir de instrumento de conocimiento del sector que facilite el ejercicio de las potestades administrativas, así como el suministro de información a las personas interesadas, por lo que se establece el plazo de un año para la adaptación de los actuales establecimientos a las nuevas prescripciones del decreto.

Esta norma se articula sobre los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, previstos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Los principios de necesidad y eficacia se cumplen al llevar a efecto el mandato establecido en la LTOH y regular de manera pormenorizada la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana. Respecto al principio de proporcionalidad, este decreto contiene la regulación imprescindible para atender el mandato de desarrollo de las previsiones contenidas en la LTOH, cumpliéndose, a su vez, el principio de seguridad jurídica, al desarrollar todos los aspectos relacionados con la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana. En aplicación del principio de transparencia, se han definido los objetivos de esta norma y se garantiza la misma en todos los establecimientos gastronómicos turísticos de la Comunitat Valenciana; y, en la tramitación del proyecto, este fue sometido a información pública. Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, este decreto no conlleva ningún tipo de cargas administrativas innecesarias.

Hay que destacar que se ha iniciado la tramitación con un proceso participativo abierto realizado a través de gva-participa para facilitar la colaboración y participación de la ciudadanía en la acción pública en materia de turismo, como paso adicional a la participación en la tramitación de los agentes implicados y grupos de interés.

Aquesta iniciativa normativa s'ha posat en coneixement del Consell Valencià de Turisme en compliment del que s'estableix en l'article 9.3.C) de la llei 15/2018.

En conseqüència, d'acord amb l'article 28.c de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, de la Generalitat del Consell, a proposta del president de la Generalitat, havent-se realitzat els tràmits i emés els informes preceptius, conforme amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, i amb la deliberació prèvia del Consell, en la reunió del 24 de març de 2023,

DECREE

CAPÍTOL I Disposicions generals

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest decret té per objecte regular els establiments de restauració que, estant oberts al públic en general, es dediquen de manera professional, habitual i mitjançant preu, a servir menjars, altres aliments i/o begudes per a ser consumides en el mateix local, així com els termes, els criteris i les condicions susceptibles de considerar, dins d'una especialitat, per a aquells establiments de restauració que tinguen per objecte una oferta gastronòmica autòctona o qualificada que integre el producte turístic de la Comunitat Valenciana. Així mateix, crea i regula la Xarxa Gastrroturística de la Comunitat Valenciana.

2. Queden exclosos de l'àmbit d'aplicació del present decret:

a) Aquells establiments, qualsevol que siga la seua titularitat, que presten serveis de menjars o begudes amb caràcter gratuït o sense ànim de lucre.

b) Els establiments que servisquen menjars o begudes a col·lectius particulars, i no estiguin oberts al públic en general, com són els menjadors universitaris, sanitaris, d'empresa, escolars, centres de formació hostalera, així com els que presten serveis de restauració en entitats, clubs o associacions únicament per als seus socis i sòcies.

c) Els serveis de restauració en allotjaments turístics, quan es presten en les instal·lacions de l'establiment i l'accés no siga lliure.

d) Els establiments que presten servei de restauració en qualsevol mitjà de transport públic quan el servei es preste en el transcurs del viatge.

e) Les empreses que servisquen menjars i begudes a través de màquines expenedores.

f) Els serveis ocasionals, i es consideren com a tals els que es preten amb motius de fires, festes patronals o esdeveniments similars.

g) Els establiments que exclusivament es dediquen a la venda de menjars i begudes per a emportar o lliurar a domicili.

Article 2. Classificació

A l'efecte d'aquest decret, els establiments de restauració es classificaran en els següents grups:

a) Grup I. Restaurants.

b) Grup II. Bars amb menjars o sense.

Article 3. Categories

1. Els restaurants es classificaran, en funció de la qualitat de les seues instal·lacions i serveis, i del compliment dels requisits tècnics específics establets en l'article 10 d'aquest decret, en les categories d'una forqueta, dues forquetes i tres forquetes.

2. Els bars, amb menjars o sense, no es classificaran en categories.

3. Categoria especial: L'Exquisit Mediterrani.

Formaran part de la categoria especial els restaurants definits en l'article 14, els quals, de manera voluntària i complementària, poden obtindre les especialitats alternatives de «cuina autòctona» o «arroceria».

Article 4. Distintius

Els establiments de restauració dels grups I i II podrán exhibir en la part exterior i al costat de l'entrada principal de l'establiment, una placa identificativa que contindrà els distintius acreditatius del grup i, si és el cas la categoria, de l'establiment recollits en l'annex III d'aquest decret.

La presente iniciativa normativa se ha puesto en conocimiento del Consejo Valenciano de Turismo en cumplimiento de lo previsto en el artículo 9.3.c de la ley 15/2018.

En consecuencia, de acuerdo con el artículo 28.c de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, de la Generalitat del Consell, a propuesta del presidente de la Generalitat, habiéndose realizado los trámites y emitido los informes preceptivos, conforme con el Consell Jurídico Consultivo de la Comunitat Valenciana, previa deliberación del Consell, en la reunión del 24 de marzo de 2023,

DECRETO

CAPÍTULO I Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente decreto tiene por objeto regular los establecimientos de restauración que, estando abiertos al público en general, se dediquen de forma profesional, habitual y mediante precio, a servir comidas, otros alimentos y/o bebidas para ser consumidas en el propio local, así como los términos, criterios y condiciones susceptibles de considerar, dentro de una especialidad, para aquellos establecimientos de restauración que tengan por objeto una oferta gastronómica autóctona o cualificada que integre el producto turístico de la Comunitat Valenciana. Asimismo, crea y regula la Red Gastrroturística de la Comunitat Valenciana.

2. 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 colectivos particulares, y no estén abiertos al público en general, como son los comedores universitarios, sanitarios, de empresa, escolares, centros de formación hostalera, así como los que presten servicios de restauración en entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus socios y socias.

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 entregar a domicilio.

Artículo 2. Clasificación

A los efectos del presente decreto, los establecimientos de restauración se clasificarán en los siguientes grupos:

a) Grupo I. Restaurantes.

b) Grupo II. Bares con o sin comidas.

Artículo 3. Categorías

1. Los restaurantes se clasificarán, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios, y del cumplimiento de los requisitos técnicos específicos establecidos en el artículo 10 del presente decreto, en las categorías de un tenedor, dos tenedores y tres tenedores.

2. Los bares, con o sin comidas, no se clasificarán en categorías.

3. Categoría especial: L'Exquisit Mediterrani.

Formarán parte de la categoría especial los restaurantes definidos en el artículo 14, que, de forma voluntaria y complementaria, podrán obtener las especialidades alternativas de «cocina autóctona» o «arrocería».

Artículo 4. Distintivos

Los establecimientos de restauración de los grupos I y II podrán exhibir en la parte exterior y junto a la entrada principal del establecimiento, una placa identificativa que contendrá los distintivos acreditativos del grupo y, en su caso, la categoría, del establecimiento recogidos en el anexo III de este decreto.

Per a l'exhibició, la difusió i l'ús dels distintius establerts en aquest decret, serà requisit indispensable la inscripció de l'establiment en el Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana, d'acord amb la regulació continguda en el capítol VI d'aquest decret.

CAPÍTOL II

Disposicions comunes

Article 5. Codi ètic i hospitalitat

Els establiments de restauració adherits als principis del codi ètic de la Comunitat Valenciana n'hauran d'atendre els principis, especialment el de l'hospitalitat.

Article 6. Prestació de serveis

Els establiments regulats en aquesta norma hauran de vetlar especialment per la qualitat i la conservació dels seus serveis i instal·lacions, i hauran, en tot cas, d'atendre:

a) La prestació adequada de cada servei, d'acord amb la categoria de l'establiment i amb respecte als termes establerts.

b) El tracte amable i cortés a la clientela, i atendre-la amb rapidesa, eficàcia i professionalitat.

c) La neteja i l'estat perfecte de conservació dels locals, serveis higiènics, mobiliari i parament. L'ús de serveis i lavabos es podrà reservar amb exclusivitat a l'ús de la clientela de l'establiment.

d) A l'obligació estableida en l'article 18.3 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular o norma que la substituïsca, d'ofrir a la clientela la possibilitat de consum d'aigua no envasada de manera gratuita i complementària a l'oferta del mateix establiment.

Article 7. Fulls de reclamacions

1. Els titulars dels establiments subjectes a aquesta norma hauran de tindre a la disposició de la clientela els fulls de reclamacions, tal com estableix el Decret 77/1994, de 12 d'abril, del Consell, pel qual es regulen els fulls de reclamacions dels consumidors i usuaris de la Comunitat Valenciana o, si escau, la norma que el substituïsca.

2. La manca de fulls de reclamacions a la disposició de la clientela, la negativa a facilitar-los o no fer-ho en el moment en què se sol·liciten sense causa justificada, se sancionarà de conformitat amb el que es disposa en la Llei 15/2018, de 7 de juny, de la Generalitat, de turisme, oci i hospitalitat de la Comunitat Valenciana.

CAPÍTOL III

Grup I. Restaurants

Article 8. Definició

1. A l'efecte d'aquest decret, tindran la consideració de restaurants aquells establiments que disposen de cuina i menjador, amb barra o sense, i oferisquen al públic, mitjançant un preu establert, menjars i begudes per a ser consumides en el mateix local, o en àrees annexes pertanyents a aquest (terrasses o zones equivalents autoritzades), independentment que aquesta activitat es desenvolupe de manera principal o com a complement d'altres activitats d'allotjament, oci o esplai. Igualment, podran prestar el servei de venda per a emportar i servei a domicili. Aquests establiments hauran de disposar de carta de plats i begudes.

2. Als únics efectes de la classificació turística com a establiments del grup I, sempre que compten amb cuina en el mateix local, es consideren salons de banquets, a l'efecte d'aquest decret, els locals destinats a servir a un públic agrupat, menjars i begudes, a preu concertat, per a ser consumides en data i hora determinades en el mateix local.

3. A l'efecte d'aquest decret, es consideraran com a part dels establiments de restauració definits en aquest article les àrees annexes a aquests, com ara terrasses, o zones equivalents autoritzades.

Para la exhibición, la difusión y el uso de los distintivos establecidos en este decreto, será requisito indispensable la inscripción del establecimiento en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana, de acuerdo con la regulación contenida en el capítulo VI de este decreto.

CAPÍTULO II

Disposiciones comunes

Artículo 5. Código Ético y hospitalidad

Los establecimientos de restauración adheridos a los principios del Código Ético de la Comunitat Valenciana atenderán a sus principios, especialmente al de la hospitalidad.

Artículo 6. Prestación de servicios

Los establecimientos regulados en esta norma velarán especialmente por la calidad y la conservación de sus servicios e instalaciones, debiendo, en todo caso, atender:

a) La adecuada prestación de cada servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento y con respecto a los términos establecidos.

b) El trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez, eficacia y profesionalidad.

c) La limpieza y el perfecto estado de conservación de los locales, servicios higiénicos, mobiliario y menaje. El uso de servicios, aseos y lavabos se podrá reservar con exclusividad al uso de la clientela del establecimiento.

d) A la obligación establecida en el artículo 18.3 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular o norma que la sustituya, de ofrecer a la clientela la posibilidad de consumo de agua no envasada de forma gratuita y complementaria a la oferta del propio establecimiento.

Artículo 7. Hojas de reclamaciones

1. Los titulares de los establecimientos sujetos a la presente norma deberá tener a disposición de la clientela las hojas de reclamaciones, tal como prevé el Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Consell, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunitat Valenciana o, en su caso, norma que lo sustituya.

2. La carencia de hojas de reclamaciones a disposición de la clientela, la negativa a facilitarlas o no hacerlo en el momento en que se solicitan sin causa justificada, se sancionará de conformidad con lo dispuesto en la Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana.

CAPÍTULO III

Grupo I. Restaurantes

Artículo 8. Definición

1. A los efectos de este decreto, tendrán la consideración de restaurantes aquellos establecimientos que, disponiendo de cocina y comedor, con o sin barra, ofrezcan al público, mediante precio establecido, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local, o en áreas anexas pertenecientes al mismo (terrazas o zonas equivalentes autorizadas), independientemente de que esta actividad se desarrolle de forma principal o como complemento de otras actividades de alojamiento, ocio o espaciamiento. Igualmente podrán prestar el servicio de venta para llevar y servicio a domicilio. Estos establecimientos deberán disponer de carta de platos y bebidas.

2. A los únicos efectos de su clasificación turística como establecimientos del grupo I, siempre que cuenten con cocina en el propio local, se entiende por salones de banquetes, a los efectos de este decreto, los locales destinados a servir a un público agrupado, comidas y bebidas, a precio concertado, para ser consumidas en fecha y hora determinadas en el mismo local.

3. A los efectos de este decreto, se considerarán como parte de los establecimientos de restauración definidos en el presente artículo las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas, o zonas equivalentes autorizadas.

Article 9. Cartes de plats i begudes. Preus

1. Es consideren «carta de plats» i «carta de begudes» les relacions de tots els menjars i begudes oferits per l'establiment, amb els preus respectius. Aquestes cartes s'han de facilitar a la clientela en el moment en què sol·licite els serveis.

2. Les cartes de plats i begudes hauran de ser llegibles i correctes en la presentació, i no han de contindre ratllades o manipulacions que puguen induir a confusió a la clientela, i hauran de comptar amb la simbologia adequada al costat de cada plat ofert en el qual s'indiquen les dades sobre la composició dels aliments que el conformen.

3. Quan l'establiment oferisca productes el preu dels quals oscil·le en funció de la climatologia, època de l'any, demanda o altres circumstàncies similars, que justifiquen la utilització en aquestes cartes del terme «segons el mercat», el seu preu s'haurà d'inserir diàriament en un full a part a la carta corresponent.

4. Quan en la carta els preus es cobren a raó de pes o per unitat, haurà de fer-se constar tant aquesta circumstància com el preu per aquests conceptes.

5. En el cas que puga prestar el servei en la taula, barra o terrassa, hauran de figurar, tant en la llista de preus com en la carta, els preus en funció del servei realitzat, sempre que siguin diferents.

6. En els establiments de restauració s'haurà de donar la màxima publicitat als preus dels serveis que s'ofereixen, i hauran d'exhibir-se de manera que permeta la lectura sense dificultat, tant en l'exterior com a l'interior de l'establiment.

7. En les cartes i en les llistes de preus, hauran de figurar tots els preus amb els impostos inclosos.

8. No es podrán cobrar preus superiors als que figuren en la llista de preus ni en la carta, ni es podrà cobrar per conceptos no sol·licitats, no oferits en les cartes de plats i de begudes, o per conceptos com ara reserves, coberts, taula o similars.

9. Tant en format de paper, com digital, haurà d'estar disponible en les dues llengües oficials de la Comunitat i, almenys, en una llengua estrangera, que serà prioritàriament en anglès. En digital, haurà d'estar en format accessible.

10. En el cas dels establiments adscrits a la categoria especial de L'Exquisit Mediterrani, en qualsevol de les seues modalitats, la carta de plats i la carta de begudes haurà d'estar també disponible en la pàgina web de l'establiment, i complir els requisits establits en aquest article. Respecte a les previsiones contingudes en els apartats 3 i 4, en les cartes digitals hauran de fer-se constar aquestes especificitats, i remetre a la informació que facilita el personal de l'establiment.

Article 10. Requisits específics dels restaurants segons la seu categoria

1. Els restaurants, a més dels requisits establits en els articles anteriors, hauran de complir els següents:

a) Cuina equipada degudament per a cobrir les necessitats de la seu categoria, amb les instal·lacions adequades per a la conservació d'aliments i begudes.

b) Vaixella, cobrerteria, cristalleria i parament d'acord amb la categoria de l'establiment.

c) Personal en un nombre suficient per a prestar el servei adequat a l'aforament de l'establiment.

2. Els establiments de restauració obtindran la classificació per forques mitjançant el procediment d'autoavaluació establert en l'annex I. La persona titular podrà triar la categoria de l'establiment d'entre aquelles per a les quals, conforme al qüestionari d'autoavaluació, haja obtingut la puntuació mínima necessària i complisca la totalitat dels requisits establits com a obligatoris.

Els punts mínims per a cada categoria seran els següents:

a) Una forqueta: entre 2 i 12 punts.

b) Dues forquetes: entre 13 i 22 punts

c) Tres forquetes: entre 23 i 27 punts

3. Per a facilitar a les persones titulares dels establiments un model d'autoavaluació referent a la qualificació de les categories establides en aquest decret, l'òrgan competent en turisme publicarà en el seu portal el qüestionari adequat que recull els criteris i puntuació de l'annex I. L'establiment haurà de disposar d'una còpia actualitzada del qüestionari amb el resultat de l'autoavaluació a la disposició de la clientela i de les administracions competents.

Artículo 9. Cartas de platos y bebidas. Precios

1. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de bebidas» las relaciones de todas las comidas y bebidas ofrecidas por el establecimiento, con sus respectivos precios. Dichas cartas se facilitarán a la clientela en el momento en que solicite los servicios.

2. Las cartas de platos y bebidas deberán ser legibles y correctas en su presentación, y no contendrán tachaduras o manipulaciones que puedan inducir a confusión a la clientela, y deberán contar con la simbología adecuada junto a cada plato ofertado en el que se indiquen los datos sobre la composición de los alimentos que lo conforman.

3. Cuando el establecimiento oferte productos cuyo precio oscile en función de la climatología, época del año, demanda u otras circunstancias similares, que justifiquen el empleo en dichas cartas del término «según mercado», su precio se incorporará diariamente en hoja aparte a la carta correspondiente.

4. Cuando en la carta los precios se cobren a razón de peso o por unidad, deberá hacerse constar tanto esta circunstancia como el precio por dichos conceptos.

5. En el caso de que pueda prestar el servicio en la mesa, barra o terraza, deberán figurar, tanto en el listado de precios como en la carta, los precios en función del servicio realizado, siempre que sean diferentes.

6. En los establecimientos de restauración se deberá dar la máxima publicidad a los precios de los servicios que se ofrezcan, y deberán exhibirse de manera que permita su lectura sin dificultad, tanto en el exterior como en el interior del establecimiento.

7. En las cartas y en las listas de precios, deberán figurar todos los precios con los impuestos incluidos.

8. No se podrán cobrar precios superiores a los que figuren en la lista de precios ni en la carta, ni se podrá cobrar por conceptos no solicitados, no ofertados en las cartas de platos y de bebidas, o por conceptos tales como reservas, cubiertos, mesa o similares.

9. Tanto en formato en papel, como digital, deberá estar disponible en las dos lenguas oficiales de la Comunitat y por lo menos en una lengua extranjera, que será prioritariamente en inglés. En digital, deberá estar en formato accesible.

10. En el caso de los establecimientos adscritos a la categoría especial de L'Exquisit Mediterrani, en cualquiera de sus modalidades, la carta de platos y la carta de bebidas deberá estar también disponible en la página web del establecimiento, y cumplir los requisitos establecidos en este artículo. Respecto a las previsiones contenidas en los apartados 3 y 4, en las cartas digitales deberá hacerse constar dichas especificidades, y remitir a la información que facilite el personal del establecimiento.

Artículo 10. Requisitos específicos de los restaurantes según su categoría

1. Los restaurantes, además de los requisitos establecidos en los artículos anteriores, deberán cumplir los siguientes:

a) Cocina equipada debidamente para cubrir las necesidades de su categoría, con las instalaciones adecuadas para la conservación de alimentos y bebidas.

b) Vajilla, cubertería, cristalería y menaje acorde con la categoría del establecimiento.

c) Personal en número suficiente para prestar el servicio adecuado al aforo del establecimiento.

2. Los establecimientos de restauración obtendrán la clasificación por tenedores mediante el procedimiento de autoevaluación establecido en el anexo I. La persona titular podrá elegir la categoría del establecimiento de entre aquellas para las que, conforme al cuestionario de autoevaluación, haya obtenido la puntuación mínima necesaria y reúna la totalidad de los requisitos establecidos como obligatorios.

Los puntos mínimos para cada categoría serán los siguientes:

a) Un tenedor: entre 2 y 12 puntos.

b) Dos tenedores: entre 13 y 22 puntos

c) Tres tenedores: entre 23 y 27 puntos

3. Para facilitar a las personas titulares de los establecimientos un modelo de autoevaluación en lo referente a la calificación de las categorías establecidas en este decreto, el órgano competente en turismo publicará en su portal el cuestionario adecuado que recoja los criterios y puntuación del anexo I. El establecimiento deberá disponer de una copia actualizada del cuestionario con el resultado de la autoevaluación a disposición de la clientela y de las administraciones competentes.

CAPÍTOL IV *Grup II. Bars*

Article 11. Definició

1. A l'efecte d'aquest decret, tindran la consideració de bars els establiments que proporcionen al públic begudes acompanyades o no de tapes, racionis o entrepans, per a consumir-se en el mateix local o en àrees annexes pertanyents a aquest (terrasses o zones equivalents autoritzades), independentment que aquesta activitat es desenvolupa de manera principal o com a complement d'altres activitats d'allotjament, oci o esplai. Podran disposar de servei de taules.

2. Aquells bars que disposen de cuina podran oferir a la clientela menús a un preu global.

3. En qualsevol cas, els bars hauran de complir els requisits relatius a prestació de serveis i fulls de reclamacions.

Article 12. Llistes de begudes i menjars. Preus

1. Els establiments inclosos en aquest grup hauran d'elaborar la llista de begudes, es considera com a tal la relació de begudes i, si és el cas, grandàries, amb els preus corresponents. Així mateix, hauran de confeccionar la llista de tapes, racionis, entrepans o menús que, si és el cas, oferisquen, amb els preus respectius.

2. En les llistes de preus, hauran de figurar tots els preus amb els impostos inclosos.

3. En els bars s'haurà de donar la màxima publicitat als preus dels serveis que s'ofersquen, i hauran d'exhibir-se de manera que permeta la lectura sense dificultat, tant en l'exterior com a l'interior de l'establiment. En el cas de bars sense menjar, únicament hauran de fer publicitat dels preus a l'interior de l'establiment.

4. Tant en format en paper, com a digital, haurà d'estar disponible en les dues llengües oficials de la Comunitat i almenys en una llengua estrangera, que haurà de ser prioritàriament en anglès. En digital, haurà d'estar en format accessible.

Article 13. Establiments assimilats

S'assimilen als bars aquells establiments que, prestant els serveis descrits en l'article 11, formen part d'instal·lacions provisionals de temporada, situats habitualment en platges, costes o enclavaments de concorrència pública en períodes determinats, i la instal·lació o el funcionament dels quals estiga sotmés a concessió o una altra forma d'autorització administrativa.

CAPÍTOL V *Categoría especial*

Article 14. Definició

Formaran part de la categoria especial L'Exquisit Mediterrani els restaurants que, complint totes les exigències recollides en aquest decret, tinguin a més una indubtable qualitat i complisquen una sèrie de requisits de sostenibilitat, d'interès per al sector turístic, de qualitat del servei, de l'ambient i de la matèria primera.

Hauran de complir un mínim de 20 punts en l'annex I i cumplir els requisits que es plasmen en els apartats corresponents de l'annex II-A.

Aquells restaurants de la categoria especial podrán obtener alguna de las especialidades gastronómicas siguientes, y han de optar alternativamente por una de estas en la declaración responsable:

a) L'Exquisit Mediterrani cuina autòctona: aquells restaurants la carta dels quals està composta per elaboraciones tradicionales de la Comunitat Valenciana o per platos innovadores basados en interpretaciones de los anteriores, y cumplen además los requisitos establecidos en el anexo II-B1.

b) L'Exquisit Mediterrani arrocería: aquells restaurantes especializados en el servicio diario de paellas y/o arroces tradicionales en el que los arroces son la principal especialidad del establecimiento y cumplen además los requisitos establecidos en el anexo II-B2.

CAPÍTULO IV *Grupo II. Bares*

Artículo 11. Definición

1. A los efectos de este decreto, tendrán la consideración de bares los establecimientos que proporcionen al público bebidas acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos, para ser consumidas en el propio local o en áreas anexas pertenecientes al mismo (terrazas o zonas equivalentes autorizadas), independientemente de que esta actividad se desarrolle de forma principal o como complemento de otras actividades de alojamiento, ocio o esparcimiento. Podrán disponer de servicio de mesas.

2. Aquellos bares que dispongan de cocina podrán ofrecer a su clientela menús a un precio global.

3. En cualquier caso, los bares deberán cumplir los requisitos relativos a prestación de servicios y hojas de reclamaciones.

Artículo 12. Listas de bebidas y comidas. Precios

1. Los establecimientos contemplados en este grupo deberán elaborar la lista de bebidas, entendiendo por tal la relación de bebidas y, en su caso, tamaños, con sus correspondientes precios. Asimismo, deberán confeccionar la lista de tapes, raciones, bocadillos o menús que, en su caso, ofrezcan, con sus respectivos precios.

2. En las listas de precios, deberán figurar todos los precios con los impuestos incluidos.

3. En los bares se deberá dar la máxima publicidad a los precios de los servicios que se ofrezcan, y deberán exhibirse de manera que permita su lectura sin dificultad, tanto en el exterior como en el interior del establecimiento. En el caso de bares sin comida, únicamente deberán hacer publicidad de los precios en el interior del establecimiento.

4. Tanto en formato en papel, como digital, deberá estar disponible en las dos lenguas oficiales de la Comunitat y por lo menos en una lengua extranjera, que será en prioritariamente en inglés. En digital, deberá estar en formato accesible.

Artículo 13. Establecimientos asimilados

Se asimilan a los bares aquellos establecimientos que, prestando los servicios descritos en el artículo 11, formen parte de instalaciones provisionales de temporada, ubicados habitualmente en playas, costas o enclaves de pública concurrencia en períodos determinados, y cuya instalación o funcionamiento esté sometida a concesión u otra forma de autorización administrativa.

CAPÍTULO V *Categoría especial*

Artículo 14. Definición

Formarán parte de la Categoría especial L'Exquisit Mediterrani los restaurantes que, cumpliendo todas las exigencias recogidas en el presente decreto, tengan además una indudable calidad y cumplan con una serie de requisitos de sostenibilidad, de interés para el sector turístico, de calidad del servicio, del ambiente y de la materia prima.

Deberán cumplir con un mínimo de 20 puntos en el anexo I y cumplir los requisitos que se plasman en los apartados correspondientes del anexo II-A.

Aquellos restaurantes de la categoría especial podrán obtener alguna de las siguientes especialidades gastronómicas, debiendo optar alternativamente por una de ellas en la declaración responsable:

a) L'Exquisit Mediterrani cocina autóctona: aquellos restaurantes cuya carta está compuesta por elaboraciones tradicionales de la Comunitat Valenciana o por platos innovadores basados en interpretaciones de los anteriores, y cumplen además los requisitos establecidos en el anexo II-B1.

b) L'Exquisit Mediterrani arrocería: aquellos restaurantes especializados en el servicio diario de paellas y/o arroces tradicionales en el que los arroces son la principal especialidad del establecimiento y cumplen además los requisitos establecidos en el anexo II-B2.

CAPÍTOL VI

Declaració responsable referent a l'activitat

Article 15. Declaració responsable d'inscripció i classificació turística dels establiments

1. Per a accedir a la inscripció en el registre com a establecimiento de restauración en los grupos y categorías, las personas o entidades titulares de establecimientos deberán presentar electrónicamente la declaración responsable dirigida al Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde se ubique el establecimiento, de conformidad con lo dispuesto en este decreto.

2. Aquesta declaració responsable haurà d'al·ludir, en cas dels restaurants, a la categoria que tinga l'establiment i contindré les manifestacions i els documents que es determinen en l'article 16.

Article 16. Contingut de la declaració responsable i documentació addicional

1. La declaració responsable a què es refereix l'article anterior, el model normalitzat del qual es trobarà permanentment disponible en la seu electrònica de la Generalitat, haurà de contindre un pronunciament exprés sobre els aspectes següents:

a) Que té la disponibilitat del local en el qual s'implantarà l'activitat.

b) Que l'establiment compleix tots els requisits exigits per aquesta norma per a classificar-lo en el grup i la categoria, si és el cas, que haguera indicat i que aquests es mantindran durant el temps en el qual s'exercisa l'activitat.

c) Que s'ha implantat en l'establiment un pla d'autoprotecció, ajustat a les característiques de l'immoble, o mesures d'emergència i evacuació, si escau, d'acord amb la normativa vigent.

d) Que l'establiment compta amb llicència d'obertura o documentació equivalent, així com la resta de les llicències, certificats o autoritzacions exigides per altres departaments o administracions públiques, especialment urbanístiques, ambientals i sanitàries que, si és el cas, siguin exigibles.

e) Quan siga procedent, per situar-se l'establiment en sòl no urbanitzable comú: que s'ha obtingut la declaració d'interès comunitari que atribueix l'ús i aprofitament turístic corresponents o, si escau, que se n'ha obtingut l'exemció d'acord amb la legislació urbanística vigent.

f) Que l'establiment disposa d'una assegurança de responsabilitat civil o una altra garantia equivalent, per a cobrir els danys i perjudicis que es puguen provocar en el desenvolupament de l'activitat. La quantia mínima del capital assegurat s'haurà d'ajustar a l'aforament que conste en la llicència, amb les quanties indicades en l'article 60.1 del Decret 143/2015, d'11 de setembre, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de desplegament de la Llei 14/2010, o norma que el substituïsca.

2. A més del que es disposa en l'apartat anterior, la declaració responsable dels restaurants haurà d'anar acompañada del Qüestionari d'autoavaluació, en cas de no haver emplenat l'apartat corresponent en la declaració responsable i, si escau, l'annex II.

3. De conformitat amb el que es disposa en la LTOH i el títol III i capítol I del Decret 1/2022, de 25 de gener, del Consell, pel qual es regula el Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana, la inscripció d'establiments de restauració és potestativa.

Article 17. Classificació turística i inscripció de l'establiment en el Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana

1. El Servei Territorial de Turisme de la província on radique l'establiment serà l'òrgan competent per a l'ordenació, la instrucció i la resolució dels procediments que pogueren iniciar-se després de la declaració responsable. Aquests procediments es tramitaran d'acord amb el que es preveu en la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

2. Atesa la declaració responsable efectuada per l'interessat, el Servei Territorial de Turisme classificarà turísticament i inscriurà d'ofici l'establiment en el Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana (d'ara en avanç, el Registre), i a aquest efecte li entregará un document que acredite la inscripció, llevat que s'hagueren omés dades o no s'haguera aportat la documentació preceptiva, i en aquest cas se'n requerirà l'esmena.

CAPÍTULO VI

Declaración responsable referente a la actividad

Artículo 15. Declaración responsable de inscripción y clasificación turística de los establecimientos

1. Para acceder a la inscripción en el registro como establecimiento de restauración en los grupos y categorías, las personas o entidades titulares de establecimientos deberán presentar electrónicamente la declaración responsable dirigida al Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde se ubique el establecimiento, de conformidad con lo dispuesto en este decreto.

2. Dicha declaración responsable, aludirá, en caso de los restaurantes, a la categoría que ostentará el establecimiento y contendrá las manifestaciones y documentos se determinan en el artículo 16.

Artículo 16. Contenido de la declaración responsable y documentación adicional

1. La declaración responsable a que se refiere el artículo anterior, cuyo modelo normalizado se encontrará permanentemente disponible en la sede electrónica de la Generalitat, contendrá un pronunciamiento expreso sobre los siguientes extremos:

a) Que ostenta la disponibilidad del local en el que se implantará la actividad.

b) Que el establecimiento cumple todos los requisitos exigidos por la presente norma para su clasificación en el grupo y categoría, en su caso, que hubiere indicado y que estos se mantendrán durante el tiempo en el que se ejerza la actividad.

c) Que se ha implantado en el establecimiento un plan de autoprotección, ajustado a las características del inmueble, o medidas de emergencia y evacuación, en su caso, de acuerdo con la normativa vigente.

d) Que el establecimiento cuenta con licencia de apertura o documentación equivalente, así como el resto de las licencias, certificados o autorizaciones exigidas por otros departamentos o administraciones públicas, especialmente urbanísticas, ambientales y sanitarias que, en su caso, resulten exigibles.

e) Cuando proceda, por ubicarse el establecimiento en suelo no urbanizable común: que se ha obtenido la declaración de interés comunitario que atribuye el correspondiente uso y aprovechamiento turístico, o, en su caso, que se ha obtenido su exención conforme a la legislación urbanística vigente.

f) Que el establecimiento dispone de un seguro de responsabilidad civil u otra garantía equivalente, para cubrir los daños y perjuicios que se puedan provocar en el desarrollo de su actividad. La cuantía mínima del capital asegurado se ajustará al aforo que conste en la licencia, con las cuantías indicadas en el artículo 60.1 del Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, o norma que lo sustituya.

2. Además de lo dispuesto en el apartado anterior, la declaración responsable de los restaurantes deberá ir acompañada del Cuestionario de autoevaluación, en caso de no haber cumplimentado el apartado correspondiente en la declaración responsable y, en su caso, el anexo II.

3. De conformidad con lo dispuesto en la LTOH y el Título III y Capítulo I del Decreto 1/2022, de 25 de enero, del Consell, por el que se regula el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana, la inscripción de establecimientos de restauración es potestativa.

Artículo 17. Clasificación turística e inscripción del establecimiento en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana

1. El Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde radique el establecimiento será el órgano competente para la ordenación, la instrucción y la resolución de los procedimientos que pudieran iniciarse tras la declaración responsable. Dichos procedimientos se tramitarán conforme a lo previsto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

2. Atendiendo a la declaración responsable efectuada por el interesado, el Servicio Territorial de Turismo clasificará turísticamente e inscribirá de oficio al establecimiento en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana (en adelante, el Registro), y a tal efecto le entregará un documento que acredite la inscripción, salvo que se hubieren omitido datos o no se hubiese aportado la documentación preceptiva, en cuyo caso se requerirá su subsanación.

3. Posteriorment, aquest òrgan podrà efectuar totes les comprovacions que resulten oportunes i, en particular, si la persona interessada té la disponibilitat de l'immoble, si disposa de la totalitat de la documentació declarada i si en l'establiment es compleixen els requisits tècnics generals i específics exigits per aquest decret per a la classificació en la categoria amb la qual es va inscriure.

4. La inexactitud o falsedad de les dades declarades, la no-disponibilitat de la documentació preceptiva o l'incompliment dels requisits generals i específics exigits en aquest decret, quan tinguen caràcter essencial, així com no començar a exercir l'activitat en el termini de dos mesos des de la comunicació efectuada o des de la data indicada en aquesta, sense perjudici de les responsabilitats penals, civils o administratives a les quals pogueren donar lloc, determinaran la impossibilitat de continuar l'exercici de l'activitat des del moment en què es tinga constància de tals fets i podrán comportar, amb l'audiència prèvia a la persona interessada, la baixa i cancel·lació de la inscripció de l'establiment en el Registre i la revocació de la seua classificació turística.

5. Ni la presentació de la declaració responsable, ni la inscripció en el Registre pressuposen el compliment de qualssevol altres normes que siguin aplicables als establiments regulats en aquesta disposició. Si és el cas, amb caràcter previ a la posada en funcionament, els establiments de restauració hauran de disposar de les autoritzacions exigides per altres administracions públiques, especialment la llicència d'obertura corresponent o documentació equivalent necessària per al funcionament correcte del local.

Article 18. Modificacions

1. Les persones interessades hauran de presentar una declaració responsable davant el Servei Territorial de Turisme competent sobre les modificacions substancials i els canvis de titularitat dels establiments, i aportar els documents que en cada cas resulten preceptius de conformitat amb el que es disposa en l'article 16. S'entén que la modificació o reforma és substancial quan afecte l'estructura, les característiques, els serveis o el sistema d'explotació dels establiments i puga implicar un canvi en la classificació, en la capacitat o en la resta dels requisits segons els quals es va atorgar la classificació turística. Per a les modificacions no substancials serà suficient amb una comunicació, el model normalitzat de la qual es trobarà permanentment disponible en la seu electrònica de la Generalitat.

2. El Servei Territorial de Turisme, excepte en el supòsit que es produïsca una omission essencial de dades o documents, farà constar en el Registre les modificacions hagudes i, a aquest efecte, entregará a les persones interessades un document que així ho acredite. Posteriorment, de conformitat amb l'article 17, es podrán realitzar les comprovacions que resulten oportunes.

CAPÍTOL VII

Cessament de l'activitat i règim sancionador

Article 19. Circumstàncies relatives al cessament de l'activitat dels establiments de restauració

1. Les persones titulars dels establiments de restauració hauran de presentar, al Servei Territorial de Turisme competent, una declaració responsable del cessament definitiu de la seua activitat, a l'efecte de la constància i anotació registral.

2. Igualment, es procedirà a la baixa de la inscripció en el Registre, amb la tramitació prèvia de l'expedient oportú, en el qual es donarà audiència a la persona interessada, en els supòsits establits en l'article 78.3, lletres a), b) i c) de l'LTOH.

3. En tots dos supòsits, es produirà d'ofici la cancel·lació de la inscripció en el Registre en els termes de l'article 9 del Decret 1/2022, de 14 de gener, del Consell, de regulació del Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana.

Article 20. Règim sancionador

El règim sancionador aplicable als establiments de restauració per la comissió d'infraaccions en matèria turística serà l'establert per l'LTOH.

3. Posteriormente, dicho órgano podrá efectuar cuantas comprobaciones resulten oportunas y, en particular, si la persona interesada ostenta la disponibilidad del inmueble, si dispone de la totalidad de la documentación declarada y si en el establecimiento se cumplen los requisitos técnicos generales y específicos exigidos por este decreto para su clasificación en la categoría con la que se inscribió.

4. La inexactitud o falsedad de los datos declarados, la indisponibilidad de la documentación preceptiva o el incumplimiento de los requisitos generales y específicos exigidos en este decreto, cuando tengan carácter esencial, así como no comenzar a ejercer la actividad en el plazo de dos meses desde la comunicación efectuada o desde la fecha indicada en ella, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que pudieran dar lugar, determinarán la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos y podrán comportar, previa audiencia a la persona interesada, la baja y cancelación de la inscripción del establecimiento en el Registro y la revocación de su clasificación turística.

5. Ni la presentación de la declaración responsable, ni la inscripción en el Registro presuponen el cumplimiento de cualesquier otras normas que resulten de aplicación a los establecimientos regulados en esta disposición. En su caso, con carácter previo a su puesta en funcionamiento, los establecimientos de restauración deberán disponer de las autorizaciones exigidas por otras administraciones públicas, especialmente la correspondiente licencia de apertura o documentación equivalente necesaria para el correcto funcionamiento del local.

Artículo 18. Modificaciones

1. Las personas interesadas deberán presentar una declaración responsable ante el Servicio Territorial de Turismo competente sobre las modificaciones sustanciales y los cambios de titularidad de los establecimientos, acompañando los documentos que en cada caso resulten preceptivos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 16. Se entiende que la modificación o reforma es sustancial cuando afecte a la estructura, las características, los servicios o el sistema de explotación de los establecimientos y pueda implicar un cambio en la clasificación, en la capacidad o en el resto de los requisitos conforme a los cuales se otorgó la clasificación turística. Para las modificaciones no sustanciales será suficiente con una comunicación, cuyo modelo normalizado se encontrará permanentemente disponible en la sede electrónica de la Generalitat.

2. El Servicio Territorial de Turismo, salvo en el supuesto de que se produzca una omisión esencial de datos o documentos, hará constar en el Registro las modificaciones habidas y, a tal efecto, entregará a las personas interesadas un documento que así lo acredite. Posteriormente, de conformidad con el artículo 17, se podrán realizar las comprobaciones que resulten oportunas.

CAPÍTULO VII

Cese de la actividad y régimen sancionador

Article 19. Circunstancias relativas al cese de la actividad de los establecimientos de restauración

1. Las personas titulares de los establecimientos de restauración deberán presentar, al Servicio Territorial de Turismo competente, una declaración responsable del cese definitivo de su actividad, a efectos de su constancia y anotación registral.

2. Igualmente se procederá a la baja de la inscripción en el Registro, previa tramitación del oportuno expediente, en el que se dará audiencia a la persona interesada, en los supuestos previstos en el artículo 78.3, letras a), b) y c) de la LTOH.

3. En ambos supuestos, se producirá de oficio la cancelación de la inscripción en el Registro en los términos del artículo 9 del Decreto 1/2022, de 14 de enero, del Consell, de regulación del Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana.

Article 20. Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable a los establecimientos de restauración por la comisión de infracciones en materia turística será el establecido por la LTOH.

CAPÍTOL VIII

Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana

Article 21. Naturalesa i adscripció

1. Es crea la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana que es configura com l'estructura destinada a articular per a Turisme Comunitat Valenciana la coordinació de les entitats que organitzen esdeveniments i activitats gastroturístiques en el territori de la Comunitat, així com a col·laborar amb Turisme Comunitat Valenciana en la promoció, la difusió i la comunicació del gastroturisme de la Comunitat Valenciana, així com en el disseny de l'estrategia de promoció del turisme gastroturístic.

La finalitat d'aquesta xarxa és fomentar el gastroturisme de la Comunitat tant en el mercat turístic nacional, com en l'internacional, des de Turisme Comunitat Valenciana.

2. La Xarxa Gastroturística s'adscriu a Turisme Comunitat Valenciana, amb la composició i el règim de funcionament establerts en aquest decret.

Article 22. Composició

La Xarxa està integrada per:

a) Entitats públiques que organitzen esdeveniments gastronòmics tipus fires, mostres, demostracions, exhibicions de productes gastronòmics, i similars.

b) Associacions sectorials de turisme que impulsen accions de promoció gastronòmiques i gastroturístiques.

c) Empreses prestadores i comercialitzadores de serveis turístics i associacions empresariales.

d) Empreses i cooperatives productores-transformadores agroalimentàries i associacions empresariales.

e) Altres entitats especialitzades en la promoció i impuls dels productes gastroturístics:

1r. Fundacions, consorcis, confraries, corporacions de dret públic (consells reguladors DO, col·legis professionals, cambres de comerç...), etc. que participen en la «cadena de valor» de la gastronomia i amb un paper actiu en l'impuls de la gastronomia com a element turístic.

2n. Universitats de la Comunitat Valenciana, instituts universitaris i centres d'investigació, centres de formació especialitzada i acadèmies; així com persones emprenedors, tecnòlogues, investigadores i món acadèmic.

3r. Professionals de la gastronomia i el turisme i associacions professionals de l'àmbit turístic gastronòmic.

4t. Prescriptores del turisme gastronòmic (persones líders d'opinió, periodistes, escriptores, etc.).

Article 23. Funcions

Són funcions de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana les següents:

a) Assessorar sobre les diferents iniciatives en curs al voltant de la gastronomia i la potencialitat turística d'aquestes, amb l'objectiu de generar sinergies.

b) El desenvolupament i la planificació d'accions de formació, innovació i qualitat del turisme gastronòmic.

c) Incentivar la participació d'agents públics i privats en la valorització dels recursos gastroturístics.

d) L'impuls dels recursos turístics de base gastronòmica experiencial, que impliquen els sectors productius, el paisatge, la cultura, el patrimoni material i immaterial i el territori.

e) Promoció en els mercats i projecció exterior de la gastronomia com a element d'imatge i identitat de la Comunitat Valenciana, amb la incorporació a aquesta d'atributs de valor territorial des d'un enfocament gastronòmic i d'oferta turística experiencial i innovadora.

f) Comunicació per al reconeixement social de la gastronomia com a experiència genuïna de la manera de vida i hospitalitat mediterrània per a les persones visitants, amb valors diferenciadors d'excellència i sostenibilitat, responsabilitat, honestitat i oportunitat de desenvolupament territorial.

g) Qualsevol altres funcions relacionades amb el seu àmbit d'actuació, o que li siguen atribuïdes per la normativa vigent, així com les que

CAPÍTULO VIII

Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana

Artículo 21. Naturaleza y adscripción

1. Se crea la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana se configura como la estructura destinada a articular para Turisme Comunitat Valenciana la coordinación de las entidades que organizan eventos y actividades gastroturísticas en el territorio de la Comunitat, así como a colaborar con Turisme Comunitat Valenciana en la promoción, la difusión y la comunicación del gastroturismo de la Comunitat Valenciana, así como en el diseño de la estrategia de promoción del turismo gastroturístico.

La finalidad de esta red es fomentar el gastroturismo de la Comunitat tanto en el mercado turístico nacional, como en el internacional, desde Turisme Comunitat Valenciana.

2. La Red Gastroturística se adscribe a Turisme Comunitat Valenciana, con la composición y régimen de funcionamiento previstos en este decreto.

Artículo 22. Composición

La Red está integrada por:

a) Entidades públicas que organizan eventos gastronómicos tipo ferias, muestras, demostraciones, exhibiciones de productos gastronómicos, y similares.

b) Asociaciones sectoriales de turismo que impulsen acciones de promoción gastronómicas y gastroturísticas.

c) Empresas prestadoras y comercializadoras de servicios turísticos y asociaciones empresariales.

d) Empresas y cooperativas productoras-transformadoras agroalimentarias y asociaciones empresariales.

e) Otras entidades especializadas en la promoción e impulso de los productos gastroturísticos:

1º. Fundaciones, consorcios, cofradías, corporaciones de derecho público (consejos reguladores D.O., colegios profesionales, cámaras de comercio...), etc. que participen en la «cadena de valor» de la gastronomía y con un papel activo en el impulso de la gastronomía como elemento turístico.

2º. Universidades de la Comunitat Valenciana, institutos universitarios y centros de investigación, centros de formación especializada y academias; así como personas emprendedores, tecnológicas, investigadoras y mundo académico.

3º. Profesionales de la gastronomía y el turismo y asociaciones profesionales del ámbito turístico gastronómico.

4º. Prescriptores del turismo gastronómico (personas líderes de opinión, periodistas, escritoras, etc.).

Artículo 23. Funciones

Son funciones de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana las siguientes:

a) Asesorar acerca de las distintas iniciativas en curso alrededor de la gastronomía y su potencialidad turística, con el objetivo de generar sinergias.

b) El desarrollo y la planificación de acciones de formación, innovación y calidad del turismo gastronómico.

c) Incentivar la participación de agentes públicos y privados en la valorización de los recursos gastroturísticos.

d) El impulso de los recursos turísticos de base gastronómica experiencial, implicando a los sectores productivos, el paisaje, la cultura, el patrimonio material e inmaterial y el territorio.

e) Promoción en los mercados y proyección exterior de la gastronomía como elemento de imagen e identidad de la Comunitat Valenciana, incorporando a la misma atributos de valor territorial desde un enfoque gastronómico y de oferta turística experiencial e innovadora.

f) Comunicación para el reconocimiento social de la gastronomía como experiencia genuina del modo de vida y hospitalidad mediterránea para las personas visitantes, con valores diferenciadores de excelencia y sostenibilidad, responsabilidad, honestidad y oportunidad de desarrollo territorial.

g) Cualesquier otras funciones relacionadas con su ámbito de actuación, o que le sean atribuidas por la normativa vigente, así como

li siguen encomanades i les que li deleguen els òrgans amb competència en la matèria.

Article 24. Adhesió i funcionament de la Xarxa

1. Les entitats públiques i les entitats sense ànim de lucre interessades en el foment de la gastronomia i el turisme gastronòmic de la Comunitat Valenciana podrán adherir-se a la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana, per a integrar els esdeveniments i les accions gastronòmiques d'interès per al turisme que promouen en el seu àmbit d'actuació, la finalitat dels quals siga la protecció del valor de la gastronomia pròpia de la Comunitat Valenciana, com a recurs turístic de primer ordre, i la difusió i el desenvolupament de l'excellència del turisme gastronòmic.

2. Turisme Comunitat Valenciana facilitarà la participació de les entitats adherides en les accions de coordinació, intercanvi d'informació, fòrums o qualsevol altra iniciativa de bones pràctiques que es pose en marxa dins de la Xarxa, i difondrà els esdeveniments als quals es refereix l'adhesió a través dels seus canals i suports de promoció del turisme gastronòmic de la Comunitat Valenciana.

3. Les entitats hauran de facilitar informació dels esdeveniments i actuacions que motiven l'adhesió, per a millorar el coneixement, la coordinació i la difusió d'activitats i projectes de promoció gastronòmica.

4. L'adhesió es formalitzarà a través d'un document «d'expressió d'interès» que es justificarà per la rellevància de l'esdeveniment o esdeveniments o activitats gastroturístiques que l'entitat sol·licitant organitza per a la promoció gastroturística del territori.

5. Pel que fa a les empreses del sector, passaran a formar part de la Xarxa, aquells establiments que tinguen la categoria especial «L'Exquisit Mediterrani».

Article 25. Comissió de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana

Es crearà una comissió de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana, mitjançant una resolució del president de Turisme Comunitat Valenciana, per a l'assessorament i la col·laboració institucional de la Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana, com a grup de treball adscrit a Turisme Comunitat Valenciana, amb les funcions que es determinaran en la resolució esmentada.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Única. Incidència pressupostària

L'aplicació d'aquest decret no podrà tindre cap incidència en la dotació dels capítols de despesa assignada al departament competent en matèria de turisme i, en tot cas, haurà de ser atés amb els mitjans personals i materials d'aquest.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Normativa aplicable als expedients en tramitació

Els expedients iniciats amb anterioritat a l'entrada en vigor d'aquest decret continuaran tramitant-se de conformitat amb el que es disposa en la normativa anterior, llevat que voluntàriament s'acullen a aquesta.

Segona. Termini d'adaptació dels establiments de restauració inscrits en el Registre de Turisme de la Comunitat Valenciana

Els establiments turístics inscrits disposaran d'un termini d'un any per a adaptar les seues instal·lacions i serveis als requisits establerts en el present decret.

Aquells establiments que una vegada transcorregut el termini esmentat no hagen presentat una nova declaració responsable quedaran inclosos en una secció específica del Registre de turisme, i no podran utilitzar les denominacions i distintius establerts en aquest decret.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

1. Es deroguen expressament el Decret 7/2009, de 9 de gener, del Consell, regulador dels establiments de restauració de la Comunitat Valenciana.

las que le sean encomendadas y las que le deleguen los órganos con competencia en la materia.

Artículo 24. Adhesión y funcionamiento de la red

1. Las entidades públicas y las entidades sin ánimo de lucro interesadas en el fomento de la gastronomía y el turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana podrán adherirse a la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, para integrar los eventos y las acciones gastronómicas de interés para el turismo que promueven en su ámbito de actuación, cuya finalidad sea la protección del valor de la gastronomía propia de la Comunitat Valenciana, como recurso turístico de primer orden, y la difusión y el desarrollo de la excelencia del turístico gastronómico.

2. Turisme Comunitat Valenciana facilitará la participación de las entidades adheridas en las acciones de coordinación, intercambio de información, foros o cualquier otra iniciativa de buenas prácticas que se ponga en marcha dentro de la Red, y difundirá los eventos a los que se refiere la adhesión a través de sus canales y soportes de promoción del turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana.

3. Las entidades facilitarán información de los eventos y actuaciones que motiven la adhesión, para mejorar el conocimiento, coordinación y difusión de actividades y proyectos de promoción gastronómica.

4. La adhesión se formalizará a través de un documento de «expresión de interés» que se justificará por la relevancia del evento o eventos o actividades gastroturísticas que la entidad solicitante organice para la promoción gastroturística del territorio.

5. En lo que a empresas del sector se refiere, pasarán a formar parte de la Red, aquellos establecimientos que cuenten con la categoría especial «L'Exquisit Mediterrani».

Artículo 25. Comisión de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana

Se creará una comisión de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, mediante resolución del presidente de Turisme Comunitat Valenciana, para el asesoramiento y la colaboración institucional de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, como grupo de trabajo adscrito a Turisme Comunitat Valenciana, con las funciones que se determinarán en la citada resolución.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Única. Incidencia presupuestaria

La aplicación de este decreto no podrá tener ninguna incidencia en la dotación de los capítulos de gasto asignada al departamento competente en materia de turismo y, en todo caso, deberá ser atendido con los medios personales y materiales de este.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Normativa aplicable a los expedientes en tramitación

Los expedientes iniciados con anterioridad a la entrada en vigor de este decreto seguirán tramitándose de conformidad con lo dispuesto en la anterior normativa, salvo que voluntariamente se acojan a esta.

Segunda. Plazo de adaptación de los establecimientos de restauración inscritos en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana

Los establecimientos turísticos inscritos dispondrán de un plazo de un año para adaptar sus instalaciones y servicios a los requisitos establecidos en el presente decreto.

Aquellos establecimientos que transcurrido el citado plazo 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 el presente decreto.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

1. Se derogan expresamente el Decreto 7/2009, de 9 de enero, del Consell, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana.

2. Queden igualment derogades totes les normes d'igual rang o inferior que s'oposen al que es disposa en aquesta norma.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Modificació de l'annex del Decret 2/2017, de 24 de gener, del president de la Generalitat, pel qual s'estableixen els distintius corresponents a les empreses i als establiments turístics de la Comunitat Valenciana.

1. Queden sense efecte les referències als distintius dels establiments de restauració, i es modifiquen segons el que s'estableix en l'article 4 i l'annex III d'aquest decret.

2. Queden sense efecte les referències a les modalitats «d'alberg urbà» i «alberg turístic rural» en el Decret 2/2017, de 24 de gener, del president de la Generalitat, pel qual s'estableixen els distintius corresponents a les empreses i als establiments turístics de la Comunitat Valenciana.

3. Es determinen les dimensions, les indicacions i la resta de característiques dels distintius corresponents a les noves modalitats aprovades pel Decret 10/2021, de 22 de març, del Consell, d'aprovació del Reglament regulador de l'allotjament turístic a la Comunitat Valenciana, segons el que s'estableix en l'annex IV.

4. La icona de la modalitat «alberg turístic» haurà de contindre la indicació alberg turístic amb lllitera.

5. El distintiu de la modalitat «hotel balneari» del grup establiments hotelers haurà de contindre la indicació HB amb estrelles en la part superior i, si és el cas, l'esment de Gran luxe o Superior.

Segona. Rang normatiu

El contingut d'aquesta disposició no afecta el rang del Decret 2/2017, de 2 de gener, del president de la Generalitat, que podrà ser modificat o derogat per un altre decret del president.

Tercera. Habilitació normativa

Es facilita la persona titular de l'òrgan competent en matèria de turisme per a dictar totes les instruccions i resolucions que siguin necessàries per al desplegament adequat d'aquest decret i, si escau, per a l'adaptació dels procediments assenyalats a la normativa aplicable.

Quarta. Entrada en vigor

El present decret entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 24 de març de 2023

El president de la Generalitat
XIMO PUIG I FERRER

2. Quedan igualmente derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente norma.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Modificación del anexo del Decreto 2/2017, de 24 de enero, del presidente de la Generalitat, por el que se establecen los distintivos correspondientes a las empresas y a los establecimientos turísticos de la Comunitat Valenciana

1. Quedan sin efecto las referencias a los distintivos de los establecimientos de restauración, modificándose según lo establecido en el artículo 4 y el anexo III del presente decreto.

2. Quedan sin efecto las referencias a las modalidades de «albergue urbano» y «albergue turístico rural» en el Decreto 2/2017, de 24 de enero, del presidente de la Generalitat, por el que se establecen los distintivos correspondientes a las empresas y a los establecimientos turísticos de la Comunitat Valenciana.

3. Se determinan las dimensiones, las indicaciones y el resto de características de los distintivos correspondientes a las nuevas modalidades aprobadas por el Decreto 10/2021, de 22 de marzo, del Consell, de aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana, según lo establecido en el anexo IV.

4. El ícono de la modalidad «albergue turístico» contendrá la indicación albergue turístico con litera.

5. El distintivo de la modalidad «hotel balneario» del grupo establecimientos hoteleros contendrá la indicación HB con estrellas en la parte superior y, en su caso, la mención de Gran lujo o Superior.

Segunda. Rango normativo

El contenido de esta disposición no afecta al rango del Decreto 2/2017, de 2 de enero, del presidente de la Generalitat, que podrá ser modificado o derogado por otro decreto del presidente.

Tercera. Habilitación normativa

Se facilita a la persona titular del órgano competente en materia de turismo para dictar cuantas instrucciones y resoluciones sean precisas para el adecuado desarrollo del presente Decreto y, en su caso, para la adaptación de los procedimientos señalados en la normativa que le fuere de aplicación.

Cuarta. Entrada en vigor

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 24 de marzo de 2023

El presidente de la Generalitat
XIMO PUIG I FERRER

ANNEX I

Qüestionari d'autoavaluació. Categories de restaurants

(cadascun dels criteris es valorarà amb un punt)

Núm.	Criteri	3 Forquetes	2 Forquetes	1 Forqueta
1	L'establiment es troba en un enclavament emblemàtic, situat en una zona de protecció especial o amb unes vistes extraordinàries	SÍ	NO	NO
2	Espai mínim per comensal: 2'5m ² /persona	SÍ	NO	NO
3	Espai mínim per comensal: 1'8 m ² /persona	SÍ	SÍ	NO
4	Espai mínim per comensal: 1'5 m ² /persona	SÍ	SÍ	SÍ
5	Menjador privat	SÍ	NO	NO
6	Entrada de la clientela independent de la del personal i les mercaderies	SÍ	NO	NO
7	Aparcament propi o concertat	SÍ	NO	NO
8	Places d'aparcament reservades a persones amb discapacitat	SÍ	NO	NO
9	Guarda-roba	SÍ	NO	NO
10	Condicionament acústic del local	SÍ	NO	NO
11	Lavabo amb canviador per a bebés	SÍ	SÍ	NO
12	Existència de qualsevol sistema de calefacció o climatització	SÍ	SÍ	NO
13	Zona privada per a lactància	SÍ	NO	NO
14	Zona de celler	SI	NO	NO
15	Vestidor i lavabos per al personal de servei	SÍ	NO	NO
16	Assortiment de vins nacionals i internacionals de reconegut prestigi, vins espumosos, licors i aiguardents. Així mateix haurà de comptar amb una selecció de begudes amb representació de la varietat de les denominacions d'origen nacionals o d'altres distintius de qualitat, entre aquestes les de la Comunitat Valenciana	SI	SI	NO
17	Personal que presta servei directe uniformat	SI	NO	NO
18	Sommelier	SÍ	NO	NO
19	Responsable del menjador amb coneixements d'anglès	SÍ	SÍ	NO

20	En la carta de vins consta la denominació d'origen i la categoria de criança segons el seu consell regulador	SI	SI	NO
21	Cartes de plats i begudes en diversos idiomes, a més del castellà i valencià, i un d'aquest és l'anglès	SI	SI	NO
22	Trones per a xiquets i xiquetes	SÍ	SÍ	NO
23	Adhesió al Codi ètic de turisme	SI	SI	SI
24	Canvi de coberts amb cada plat	SÍ	SÍ	NO
25	Utilització de productes de qualitat reconeguda i/o emparats per denominacions d'origen nacionals o un altre distintiu de qualitat, entre aquests els de la Comunitat Valenciana	SI	SI	NO
26	Servei de wifi gratuït	SÍ	SÍ	NO
27	Servei de càrrega de dispositius mòbils	SÍ	NO	NO
CATEGORIA OBTINGUDA				

ANNEX II-A . L'EXQUISIT MEDITERRANI
(OBLIGATORI PER A TOTES LES MODALITATS)

Núm.	Criteri
1	Està adherida al Codi Ètic del Turisme.
2	Disposar de pàgina web i altres suports de comunicació en les xarxes, i de perfil en xarxes socials actives individualitzat i propi, amb la informació bàsica de l'empresa actualitzada (horari, contacte, ubicació...), a més de mostrar els serveis i les experiències gastronòmiques que componen la seu oferta i el procediment de reserva. La informació bàsica haurà d'estar en castellà i/o valencià, i en anglès o en la llengua estrangera del seu mercat internacional preferent.
3	Té implantat algun sistema certificat d'assegurança i gestió de la qualitat turística, per a garantir uns nivells adequats tant en el servei com en el manteniment de les infraestructures i la seguretat alimentària (Q, SICTED, ISO 9001, etc.).
4	L'establiment conta amb criteris de gestió mediambiental mitjançant l'aplicació de bones pràctiques com la separació de residus, l'eficiència energètica, l'estalvi de consums d'aigua, la utilització de productes biodegradables; o conta amb certificats de gestió mediambiental acreditables.
5	Compta amb capacitat per a atendre la clientela en castellà i/o valencià i, a més, en anglès (o en la llengua estrangera del seu mercat internacional preferent), si treballa amb mercats internacionals.
6	El 30 % personal ha participat en els dos últims anys (sumant un mínim de 20 hores anuals per persona) en activitats de formació i reciclatge relacionades amb la matèria, com ara turisme gastronòmic, gastronomia local, cuina, sala, productes autòctons, atenció al client o sobre la millora de la gestió i el servei turístic (queden exclosos els certificats o formació propis obligatoris de la seu professió).

ANNEX II-B1. L'EXQUISIT MEDITERRANI CUINA AUTOCTONA

Núm.	Criteri
7	Almenys el 30 % de la carta ha de contindre productes de denominació d'origen de la Comunitat Valenciana o altres productes amb origen en una zona de producció de la Comunitat que compten amb figures de qualitat agroalimentària reconegudes a la Unió Europea.
8	La carta de vins conté almenys un 20 % de referències de la Comunitat Valenciana. En cartes de més de 50 referències, el mínim serà de 10. Dins de l'oferta de vins de la Comunitat Valenciana, almenys el 70 % hauran de ser de la DO València, Utiel-Requena, Alacant, IGP Castelló, vins de finca de la Comunitat Valenciana i/o altres vins de qualitat contrastada de la Comunitat Valenciana.
9	La carta està composta per elaboracions tradicionals de la Comunitat Valenciana o per plats innovadors basats en interpretacions dels anteriors.

ANNEX II-B2. L'EXQUISIT MEDITERRANI ARROSSERIA

Núm.	Criteri
10	Inclou en la seua oferta i destaca en la seua carta de manera clara, elaboracions i plats que continguen almenys un 25 % de productes d'origen de la Comunitat Valenciana, preferentment, matèria primera amb DO, IGP o altres marques de qualitat agroalimentària, productes artesans certificats, agricultura ecològica o races autòctones de la Comunitat Valenciana.
11	La carta de vins conté almenys un 20 % de referències de la Comunitat Valenciana. En cartes de més de 50 referències, el mínim serà de 10. Dins de l'oferta de vins de la Comunitat Valenciana, almenys el 70 % hauran de ser de la DO València, Utiel-Requena, Alacant, IGP Castelló, vins de finca de la Comunitat Valenciana i/o altres vins de qualitat contrastada de la Comunitat Valenciana.
12	Establiment especialitzat en el servei diari de paelles i/o arrossos tradicionals en el qual els arrossos són la principal especialitat de l'establiment.

ANEXO I
Cuestionario de autoevaluación. Categorías de Restaurantes

(cada uno de los criterios se valorará con un punto)

Núm.	Criterio	3 Tenedores	2 Tenedores	1 Tenedor
1	El establecimiento se encuentra en un enclave emblemático, ubicado en una zona de especial protección o con unas vistas extraordinarias	SÍ	NO	NO
2	Espacio mínimo por comensal: 2'5m ² /persona	SÍ	NO	NO
3	Espacio mínimo por comensal: 1'8 m ² /persona	SÍ	SÍ	NO
4	Espacio mínimo por comensal: 1'5 m ² /persona	SÍ	SÍ	SÍ
5	Comedor privado	SÍ	NO	NO
6	Entrada de la clientela independiente de la del personal y las mercancías	SÍ	NO	NO
7	Aparcamiento propio o concertado	SÍ	NO	NO
8	Plazas de aparcamiento reservada a personas con discapacidad	SÍ	NO	NO
9	Guardarropa	SÍ	NO	NO
10	Acondicionamiento acústico del local	SÍ	NO	NO
11	Aseo con cambiador para bebés	SÍ	SÍ	NO
12	Existencia de cualquier sistema de calefacción o climatización	SÍ	SÍ	NO
13	Zona privada para lactancia	SÍ	NO	NO
14	Zona de bodega	SÍ	NO	NO
15	Vestuario y aseos para el personal de servicio	SÍ	NO	NO
16	Surtid de vinos nacionales e internacionales de reconocido prestigio, vinos espumosos, licores y aguardientes. Así mismo deberá contar con una selección de bebidas con representación de la variedad de las denominaciones de origen nacionales o de otros distintivos de calidad, entre ellas las de la Comunitat Valenciana	SI	SI	NO
17	Personal que presta servicio directo al público uniformado	SI	NO	NO
18	Sumiller	SÍ	NO	NO
19	Responsable del comedor con conocimientos de inglés	SÍ	SÍ	NO

20	En la carta de vinos consta la denominación de origen y la categoría de crianza según su Consejo Regulador	SÍ	SÍ	NO
21	Cartas de platos y bebidas en varios idiomas, además del castellano y valenciano, siendo uno de ellos el inglés	SÍ	SÍ	NO
22	Tronas para niños y niñas	SÍ	SÍ	NO
23	Adhesión al Código Ético de Turismo	SÍ	SÍ	SÍ
24	Cambio de cubiertos con cada plato	SÍ	SÍ	NO
25	Utilización de productos de calidad reconocida y/o amparados por denominaciones de origen nacionales u otro distintivo de calidad, entre ellos los de la Comunitat Valenciana	SÍ	SÍ	NO
26	Servicio wifi gratuito	SÍ	SÍ	NO
27	Servicio de carga de dispositivos móviles	SÍ	NO	NO
CATEGORÍA OBTENIDA				

ANEXO II-A. L'EXQUISIT MEDITERRANI.

(OBLIGATORIO PARA TODAS LAS MODALIDADES)

Núm.	Criterio
1	Está adherida al Código Ético del Turismo.
2	Disponer de página web y otros soportes de comunicación en las redes y de perfil en redes sociales activas individualizado y propio, con información básica actualizada de la empresa (horario, contacto, ubicación...), además de mostrar los servicios y experiencias gastronómicas que componen su oferta y del procedimiento de reserva. La información básica estará en castellano y/o valenciano, y en inglés o lengua extranjera de su mercado internacional preferente.
3	Tiene implantado algún sistema certificado de aseguramiento y gestión de la calidad turística, para garantizar unos niveles adecuados tanto en el servicio como en el mantenimiento de las infraestructuras y la seguridad alimentaria (Q, SICTED, ISO 9001, etc.).
4	El establecimiento cuenta con criterios de gestión medioambiental mediante la aplicación de buenas prácticas como separación de residuos, la eficiencia energética, el ahorro de consumos de agua, la utilización de productos biodegradables.; o cuenta con certificados de gestión medioambiental acreditables.
5	Cuenta con capacidad para atender a su clientela, además de en castellano y/o valenciano, en inglés (o lengua extranjera de su mercado internacional preferente), si trabaja con mercados internacionales.
6	El 30% personal ha participado en los dos últimos años (sumando un mínimo de 20 horas anuales por persona) en actividades de formación y reciclaje relacionadas con la materia como, por ejemplo, turismo gastronómico, gastronomía local, cocina, sala, productos autóctonos, atención al cliente o sobre mejora de la gestión y el servicio turístico (quedan excluidos los certificados o formación propios obligatorios de su profesión).

ANEXO II-B1. L'EXQUISIT MEDITERRANI COCINA AUTOCTONA

Núm.	Criterio
7	Al menos el 30% de la carta debe contener productos de denominación de origen de la Comunitat Valenciana u otros productos con origen en una zona de producción de la Comunitat que cuenten con figuras de calidad agroalimentaria reconocidas en la Unión Europea.
8	La carta de vinos contiene al menos un 20% de referencias de la Comunitat Valenciana. En cartas de más de 50 referencias, el mínimo será de 10. Dentro de la oferta de vinos de la Comunitat Valenciana, al menos el 70% serán de la DO Valencia, Utiel-Requena, Alicante, IGP Castellón, vinos de pago de la Comunitat Valenciana y/o otros vinos de calidad contrastada de la Comunitat Valenciana.
9	La carta está compuesta por elaboraciones tradicionales de la Comunitat Valenciana o por platos innovadores basados en interpretaciones de los anteriores.

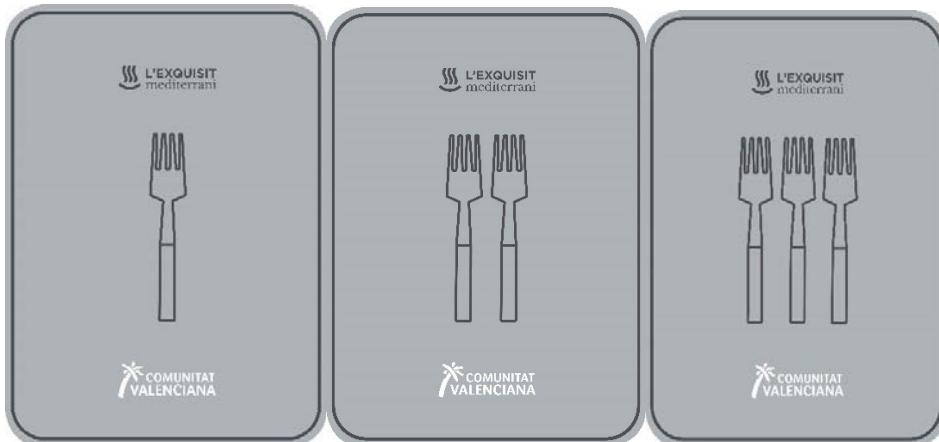
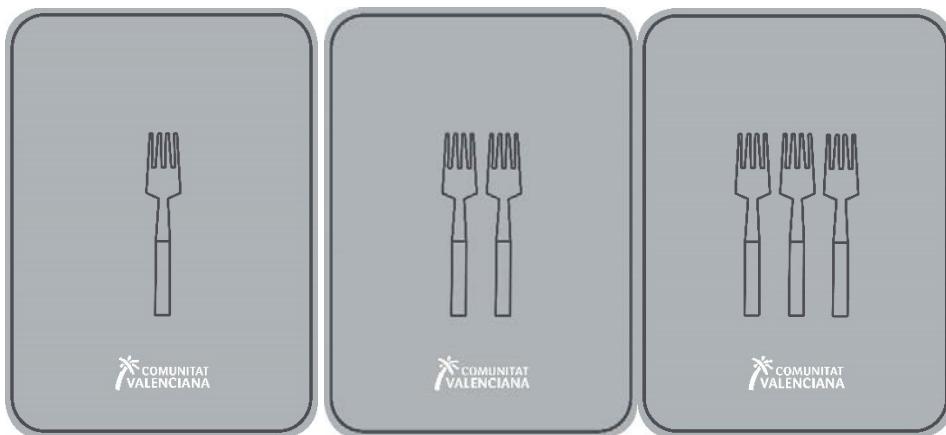
ANEXO II-B2. L'EXQUISIT MEDITERRANI ARROCERIA

Núm.	Criterio
10	Incluye en su oferta y destaca en su carta de manera clara, elaboraciones y platos que contengan al menos un 25% de productos de origen de la Comunitat Valenciana, preferentemente materia prima con DO, IGP u otras marcas de calidad agroalimentaria, productos artesanos certificados, agricultura ecológica o razas autóctonas de la Comunitat Valenciana.
11	La carta de vinos contiene al menos un 20% de referencias de la Comunitat Valenciana. En cartas de más de 50 referencias, el mínimo será de 10. Dentro de la oferta de vinos de la Comunitat Valenciana, al menos el 70% serán de la DO Valencia, Utiel-Requena, Alicante, IGP Castellón, vinos de pago de la Comunitat Valenciana y/o otros vinos de calidad contrastada de la Comunitat Valenciana.
12	Establecimiento especializado en el servicio diario de paellas y/o arroces tradicionales en el que los arroces son la principal especialidad del establecimiento.

ANEXO III / ANNEX III

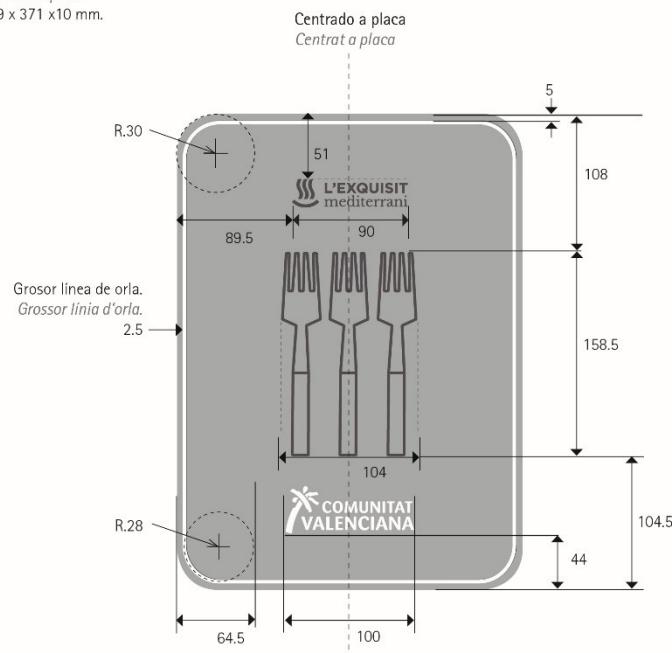
Distintivos de los establecimientos de restauración / Distintius dels establiments de restauració

Restaurantes / Restaurants



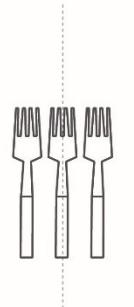
RESTAURANTE 3 TENEDORES
 RESTAURANT 3 FORQUETES
 Plano de cotas. Medidas en mm.
Plànol de cotes. Mesures en mm.

Tamaño placa
 Grandària placa
 269 x 371 x10 mm.



Restaurante 3 tenedores

Restaurant 3 Forquetes



Icono centrado a placa.
Icona centrata a placa.

Bar



 COMUNITAT
 VALENCIANA

BAR

BAR

Plano de cotas. Medidas en mm.

Plànot de cotes. Mesures en mm.

Tamaño placa

Grandària placa

269 x 371 x 10 mm.

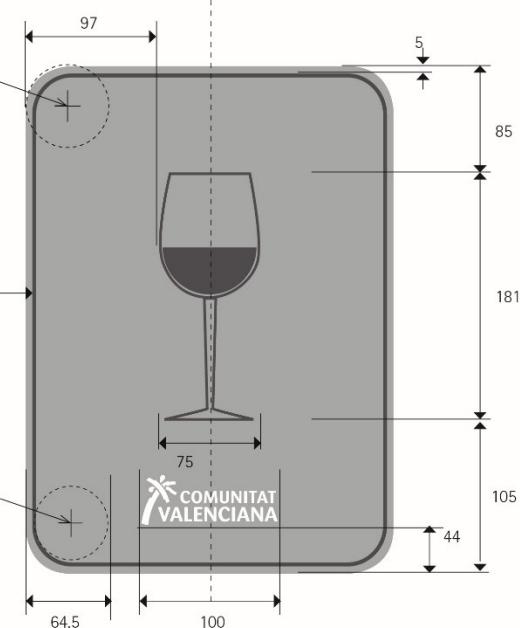
Centrado a placa
Centrat a placa

Grosor linea de orla.
Grossor línia d'orla.

2.5

R.30

R.28



Icono centrado
Icona centrata



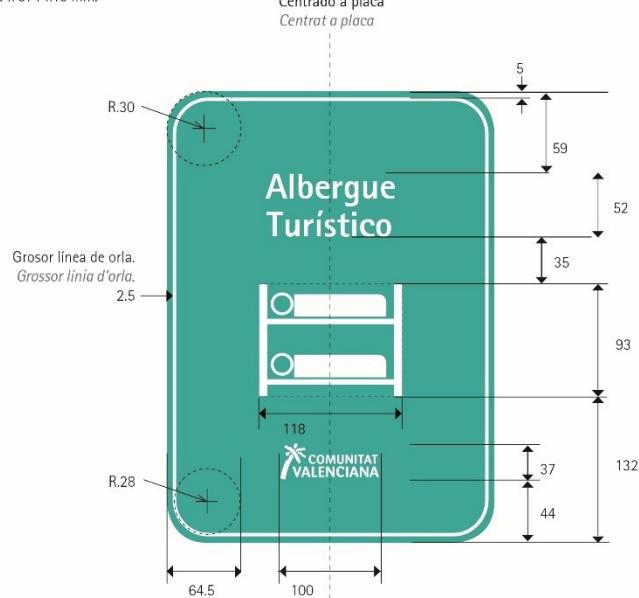
ANEXO IV / ANNEX IV



ALBERGUE TURÍSTICO
ALBERG TURÍSTIC
 Plano de cotas. Medidas en mm.
Plànol de cotes. Mesures en mm.

Tamaño placa
Grandària placa
 269 x 371 x 10 mm.

Centrado a placa
Centrat a placa



Albergue
Turístico
Alberg
Turístic

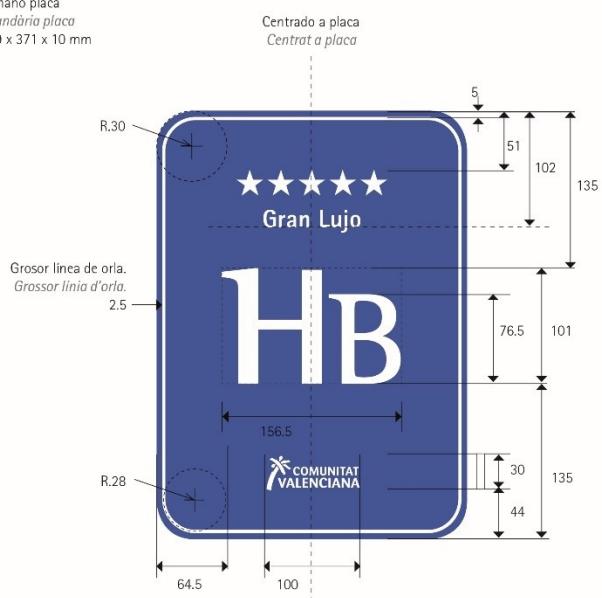
Caja de texto centrada a placa.
 Tamaño: 83 puntos.
 Tipografía: Rotis Sans Serif 75 Extra Bold
Caixa de text centrada a placa.
Grandària: 83 punts.
Tipografia: Rotis Sans Serif 75 Extra Bold



HOTEL BALNEARIO
HOTEL BALNEARI

Plano de cotas. Medidas en mm.
Plànnol de cotes. Mesures en mm.

Tamaño placa
Grandària placa
269 x 371 x 10 mm



Centrado a placa
Centrat a placa

