

Reglaments

Decret 473/2022, del 16 de novembre del 2022

Decret 473/2022, del 16-11-2022, d'aprovació del Reglament relatiu a la creació i a les normes d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra.

Exposició de motius

El Govern va definir el Corpus gastronòmic d'Andorra amb 438 receptes, de les quals 120 formen part del patrimoni gastronòmic viu del país. La consecució d'aquest treball ha estat la publicació d'un receptari amb 30 receptes: 10 entrants, 8 plats principals i 12 postres i dolços.

En vista de l'alt grau d'acceptació per part del públic dels treballs efectuats al voltant de la gastronomia, així com la constatació que el patrimoni gastronòmic d'Andorra pot ser un producte turístic per si mateix, s'ha treballat amb el sector -els professionals de la cuina i els productors locals- per fer un pas endavant i promoure la cuina andorrana en els restaurants del país i donar valor a la nostra cultura culinària i als nostres productes agraris i alimentaris de proximitat per mitjà de la creació d'un segell o distintiu de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra.

La finalitat d'aquest segell és identificar els establiments que proposen en la seva oferta gastronòmica plats preparats segons aquestes receptes tradicionals, així com begudes (vins, cerveses i licors, principalment) produïdes amb productes de proximitat, per potenciar i reforçar la gastronomia andorrana de qualitat, reconèixer els nostres professionals de la cuina i els nostres productors locals que estan compromesos amb la conservació i la promoció del nostre patrimoni gastronòmic, així com afavorir que els consumidors puguin identificar fàcilment els establiments on poden acudir per descobrir i tastar aquesta oferta gastronòmica.

El segell s'atorgarà als restaurants que compleixin tots els criteris que s'esmenten més endavant, sempre que hagin presentat prèviament la documentació corresponent segons el que s'estableix en aquest Decret.

Atès que és un segell creat pel Govern, queda registrat a l'Oficina de Marques del Principat d'Andorra (OMPA).

A proposta del Ministeri de Turisme i Telecomunicacions, el Govern, en la sessió del 16 de novembre del 2022, aprova el Decret següent:

Article únic

S'aprova el Reglament relatiu a la creació i a les normes d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra, que entra en vigor l'endemà de ser publicat al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra*.

Reglament relatiu a la creació i a les normes d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra

Article 1. *Objecte*

Aquest Reglament té per objecte la creació del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra. A aquests efectes, s'hi estableixen i es determinen les condicions que el regeixen i els requisits que han de complir les persones que estiguin autoritzades a utilitzar-lo.

Article 2. *Creació i propietat del segell*

El segell oficial Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra és propietat del Govern d'Andorra en virtut del seu registre a l'Oficina de Marques del Principat d'Andorra (OMPA). Els articles 1.1.b, 4.1.g i 4.2. de la Llei



sobre utilització de signes d'Estat, del 20 de juny del 1996, faculten el Govern per utilitzar l'ús de signes o segells de control o garantia, i també per definir-ne la forma oficial.

El Govern té el dret exclusiu d'ús dels segells i en pot autoritzar la utilització segons el que estableix aquest Reglament.

Article 3. *Definicions*

S'entenen per productes de proximitat els productes agraris i alimentaris produïts per productors adherits a la marca de Productes Agrícoles i Artesans d'Andorra i també els productes agraris i alimentaris procedents de les comarques i departaments dels territoris transfronterers veïns (Occitània i Catalunya) que estiguin preferentment produïts sota marques o segells reconeguts oficialment com a productes locals d'aquests territoris.

Article 4. *Criteris d'obligat compliment per a l'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

Els criteris que s'han de complir per aspirar a l'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra són els següents:

1. En la filosofia del restaurant s'ha d'explicitar que es fa cuina andorrana i que s'utilitza producte de proximitat.
2. En la denominació del restaurant no es poden emprar denominacions o mencions genèriques que induïxin a altres tipus de cuina, com poden ser les denominacions del tipus restaurant japonès, restaurant mexicà, restaurant italià, pizzeria, restaurant americà o altres de similars.
3. A les cartes s'han de tenir almenys cinc plats (que incloguin sempre un entrant, un plat principal i unes postres o dolços) de cuina andorrana tradicional, de receptes incloses en el patrimoni gastronòmic viu d'Andorra.
4. S'ha de prendre el compromís d'utilitzar el cent per cent de productes de proximitat per elaborar aquests plats.
5. Les tècniques utilitzades per fer els plats, tot i modernitzades, no han de tenir un caràcter experimental.
6. Els plats s'han de poder identificar visualment.
7. La denominació dels plats s'ha de correspondre o s'ha d'identificar amb el nom dels plats que configuren el patrimoni gastronòmic viu d'Andorra.
8. En el nom del plat no han d'aparèixer ingredients exòtics amb un topònim de fora dels Pirineus.
9. A la carta de begudes s'ha d'oferir -com a mínim- un vi, una cervesa o un licor d'Andorra. Si és possible, cal presentar-les de forma preferencial.
10. Parament: està prohibida la utilització de coberts, plats i gots de plàstic o similars. Han de ser restaurants on s'utilitzin preferentment les estovalles i els tovallons de roba, així com vaixel·la i cristalleria de porcellana, fang, fusta, llosa, vidre o similar. Queda prohibit el material d'un sol ús.

Article 5. *Procediment per obtenir l'autorització per utilitzar el segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

1. Les persones físiques o jurídiques interessades a fer ús dels segells de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra han de presentar una sol·licitud per mitjà del formulari respectiu a la seu electrònica del Govern/ Servei de Tràmits previst a aquest efecte, i adjuntar-hi la documentació següent:

- a) Mèrits i/o titulació i/o experiència de l'equip que integra el restaurant.
- b) Relació dels plats preparats i de les begudes que es preveu oferir i identificar a la carta com a plats sota el segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra.
- c) Relació dels productes que s'empren per a la preparació d'aquests plats i de les begudes que són proveïts pels productors que figuren al Catàleg de productes agrícoles i artesans d'Andorra del ministeri

encarregat de l'agricultura, així com la relació dels altres productes de proximitat que s'utilitzen quotidianament en el restaurant.

d) Presentació i composició de la carta del restaurant, així com l'estacionalitat de la carta (carta de primavera-estiu, carta de tardor-hivern).

2. La sol·licitud esmentada actua com a document per mitjà del qual es notifica al ministeri encarregat del turisme l'interès per poder fer ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra, i conjuntament amb la documentació adjunta que l'acompanya compon l'expedient.

3. En cas que no s'hagi presentat la documentació necessària o que el ministeri encarregat del turisme consideri que la documentació aportada no és suficient o correcta, s'insta el sol·licitant perquè, d'acord amb el que s'estableix al Codi de l'Administració vigent, en el termini de deu dies aporti tota la informació complementària degudament documentada que se li pugui requerir. Si, transcorregut aquest termini, no es presenta aquest complement de documentació, d'acord amb el que s'estableix al Codi de l'Administració vigent, transcorreguts dos mesos des de la data d'entrada de l'expedient, aquest expedient caduca i s'arxiva.

Article 6. *Gestió i resolució de les sol·licituds*

1. El ministeri encarregat del turisme és l'òrgan competent encarregat de gestionar i controlar la concessió de l'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra.

2. El ministeri encarregat del turisme emet la resolució de les sol·licituds atorgant o denegant l'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra d'acord amb el que s'estableix en aquest Reglament.

Article 7. *Obligacions de les persones autoritzades a utilitzar el segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

Les persones físiques o jurídiques autoritzades a utilitzar el segell han de complir les condicions següents:

1. Haver sol·licitat l'ús del segell pel procediment descrit a l'article 4.

2. Haver estat autoritzades per escrit per fer servir el segell.

3. Procedir, en el termini màxim d'un mes, a partir de la data en què acusen recepció de la resolució que les autoritza a fer ús del segell, a marcar amb el distintiu del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra els plats que figuren a les seves cartes que han estat preparats d'acord amb els criteris establerts en aquest Reglament i que formen part del patrimoni gastronòmic viu d'Andorra, així com les begudes d'Andorra, amb la corresponent explicació a la llegenda. El Departament de Turisme lliura l'adhesiu identificatiu als restaurants que obtinguin el segell i els fa arribar el manual per fer-lo servir.

4. Mantenir els requisits i les exigències d'atorgament de l'autorització d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra.

5. Informar si hi ha algun canvi d'orientació del restaurant i enviar la carta del restaurant, anualment o en cada canvi de carta, al ministeri encarregat del turisme.

Article 8. *Drets de les persones autoritzades a usar el segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

Les persones físiques o jurídiques autoritzades per a l'ús del segell tenen dret a:

1. Utilitzar el segell oficial com a Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra, mitjançant el logotip identificatiu, que serà proporcionat pel titular del segell.

2. Ser al lloc web www.visitandorra.com, en un apartat especial.

3. Estar incloses en la promoció turística del Principat d'Andorra.

4. Rebre una còpia dels certificats de seguiment.

Article 9. *Control i seguiment de l'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

Anualment el ministeri responsable del turisme verifica el manteniment de les condicions d'atorgament de l'autorització d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra i emet el certificat corresponent.

La vigència de l'autorització de l'ús del segell està supeditada al fet que es mantinguin inalterats els requisits i les condicions inicials que en van motivar l'atorgament.

Article 10. *Revocació de l'autorització d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra*

En cas d'incompliment d'algun dels criteris descrits en l'article 4, el ministeri responsable del turisme pot notificar la revocació immediata de l'autorització d'ús del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra fins que les mancances observades siguin corregides.

En cas d'incompliment reiterat, el ministeri responsable del turisme pot revocar definitivament l'autorització d'ús del segell. En aquest cas, l'establiment ha de retirar immediatament el segell que l'identifica com a Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra de les seves cartes i de qualsevol altre suport físic en què l'hagi pogut inserir, i perd també els drets corresponents segons el que s'estableix a l'article 8.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 16 de novembre del 2022

Xavier Espot Zamora
Cap de Govern

Annex 1

Disseny del logotip del segell de Restaurant de Cuina Tradicional d'Andorra

