

# LEX NAVARRA

**ORDEN FORAL 74/2013, DE 23 DE DICIEMBRE,  
DEL CONSEJERO DE CULTURA, TURISMO Y  
RELACIONES INSTITUCIONALES, POR LA  
QUE SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO  
PARA OTORGAR LA DISTINCIÓN DE  
“RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN  
GASTRONOMÍA NAVARRA”**

(Publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 24 de enero de 2014)

# ÍNDICE

<u>Preámbulo</u> .....	3
<u>ANEXO I: Requisitos de los titulares de los establecimientos</u> .....	3
<u>ANEXO II</u> .....	5
<u>ANEXO III</u> .....	6

## Preámbulo

El Decreto Foral 56/2013, de 28 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Ordenación de los Restaurantes y Cafeterías en la Comunidad Foral de Navarra, establece entre sus objetivos el de potenciar la gastronomía navarra impulsando su conocimiento y aprecio, y fomentar y difundir el uso de productos agroalimentarios navarros para la elaboración de los platos culinarios. A tal efecto se crea una distinción que permita identificar a los restaurantes que se especialicen en la oferta de platos y de productos representativos de la gastronomía de Navarra.

El objeto de la presente Orden Foral lo constituye establecer el procedimiento para otorgar la distinción de “Restaurante especializado en gastronomía navarra” de acuerdo a lo que a tal efecto establece el Artículo 10 del citado Decreto Foral.

En su virtud,

ordeno:

1. Aprobar el procedimiento para la concesión de la distinción de “Restaurante especializado en gastronomía navarra”, conforme a lo que se establece en los Anexos I, II y III de la presente Orden Foral.
2. Publicar esta Orden Foral en el Boletín Oficial de Navarra, para su general conocimiento.
3. Contra la presente Orden Foral cabe interponer recurso de alzada ante el Gobierno de Navarra en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente de su publicación.

### ANEXO 1: Requisitos de los titulares de los establecimientos

1.º Podrán solicitar la distinción de “Restaurante especializado en gastronomía Navarra” los titulares de los establecimientos que demuestren una antigüedad mínima de 5 años en el ejercicio de la actividad de restauración y hayan desarrollado una trayectoria profesional de elevado nivel de calidad y estrecha relación con la gastronomía navarra.

2.º Requisitos de las instalaciones y de los servicios.

Los restaurantes deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad e independiente.
- Zona de clientes climatizada.
- Servicios higiénicos: como mínimo, dos servicios higiénicos totalmente independizados y debidamente acondicionados que dispondrán de agua caliente y fría.
- Ascensor cuando el número de plantas desde el acceso al edificio hasta el comedor sea cómo mínimo de dos.
- Cámara frigorífica para pescados y carnes separadas.
- Bodega.
- Almacén.
- Carta de platos y de vinos en castellano, inglés e idiomas comunitarios.
- Variedad gastronómica.

- Carta complementada con una oferta de vinos de Denominaciones de Origen Navarra, cavas con D.O. y de licores típicos de la Comunidad Foral amparados bajo la denominación de Indicación Geográfica Protegida.
- Personal uniformado.
- Servicio de reserva de mesas.
- Vajilla y cristalería de buena calidad.
- Cambio de cubertería con cambio de platos.
- Admisión de tarjetas de crédito.

### 3.º Requisitos de la oferta gastronómica.

Los restaurantes deberán:

1. Ofertar una carta diaria integrada, como mínimo, por un 30% de platos cuyas características se identifiquen con la gastronomía y productos de Navarra. A tal efecto los platos que cumplan la condición deberán estar convenientemente identificados en la carta con un asterisco colocado a la izquierda de cada plato que cumpla este requisito.
2. La oferta de dichos platos deberá renovarse cada año en una proporción de, al menos, el 30%.

### 4.º Solicitud de concesión de la distinción.

1. La solicitud de concesión de la distinción deberá aportar datos identificativos y técnicos del restaurante, la trayectoria profesional del titular solicitante con especial mención a su relación con la gastronomía navarra y la carta de platos relacionados con la gastronomía navarra que van a ser ofertados en la carta al menos durante el primer semestre posterior al otorgamiento de la distinción.
2. La solicitud de concesión se formulará a la Dirección General competente en materia de turismo durante los meses de enero y febrero de cada año.

### 5.º Comisión y criterios de evaluación de las solicitudes.

1. Para examinar las solicitudes presentadas se crea una Comisión Evaluadora que estará integrada por:
  - El Director General competente en materia de turismo.
  - Dos representantes de las asociaciones de empresarios de hostelería de mayor representatividad en Navarra.
  - Dos representantes de asociaciones de restaurantes de Navarra.
  - Cuatro funcionarios designados por el Departamento competente en la materia, actuando uno de ellos como secretario de la Comisión.

En caso necesario la Comisión podrá solicitar la colaboración de los especialistas que considere necesarios.

#### 2. Los criterios sobre los que se efectuará la valoración de la Comisión serán:

- Instalaciones: adecuación, mantenimiento y conservación.
- Oferta gastronómica: amplitud, variedad, originalidad y calidad de la carta de platos y de de vinos, cavas y licores ofertada.
- Trayectoria profesional del titular, con especial mención a la relación con la gastronomía navarra.

- Servicios: calidad y profesionalidad en su prestación.

3. Evaluada la solicitud, la Comisión formulará propuesta razonada que elevará a la Dirección General competente en materia de turismo.

#### 6.º Concesión de la distinción.

La concesión de la distinción se realizará por Resolución del Director General competente en materia de turismo, llevará consigo la entrega del diploma acreditativo correspondiente al titular del establecimiento y permitirá la identificación del establecimiento mediante la placa normalizada que figura en el Anexo II que deberá colocarse junto a la placa distintiva del establecimiento en la entrada principal.

Así mismo la carta del establecimiento deberá contener, a efectos informativos, una hoja inicial conforme a lo establecido al efecto en el Anexo III de la presente Orden Foral.

#### 7.º Incumplimientos.

1. A efectos de lo establecido en la presente Orden Foral se considerará incumplimiento grave:

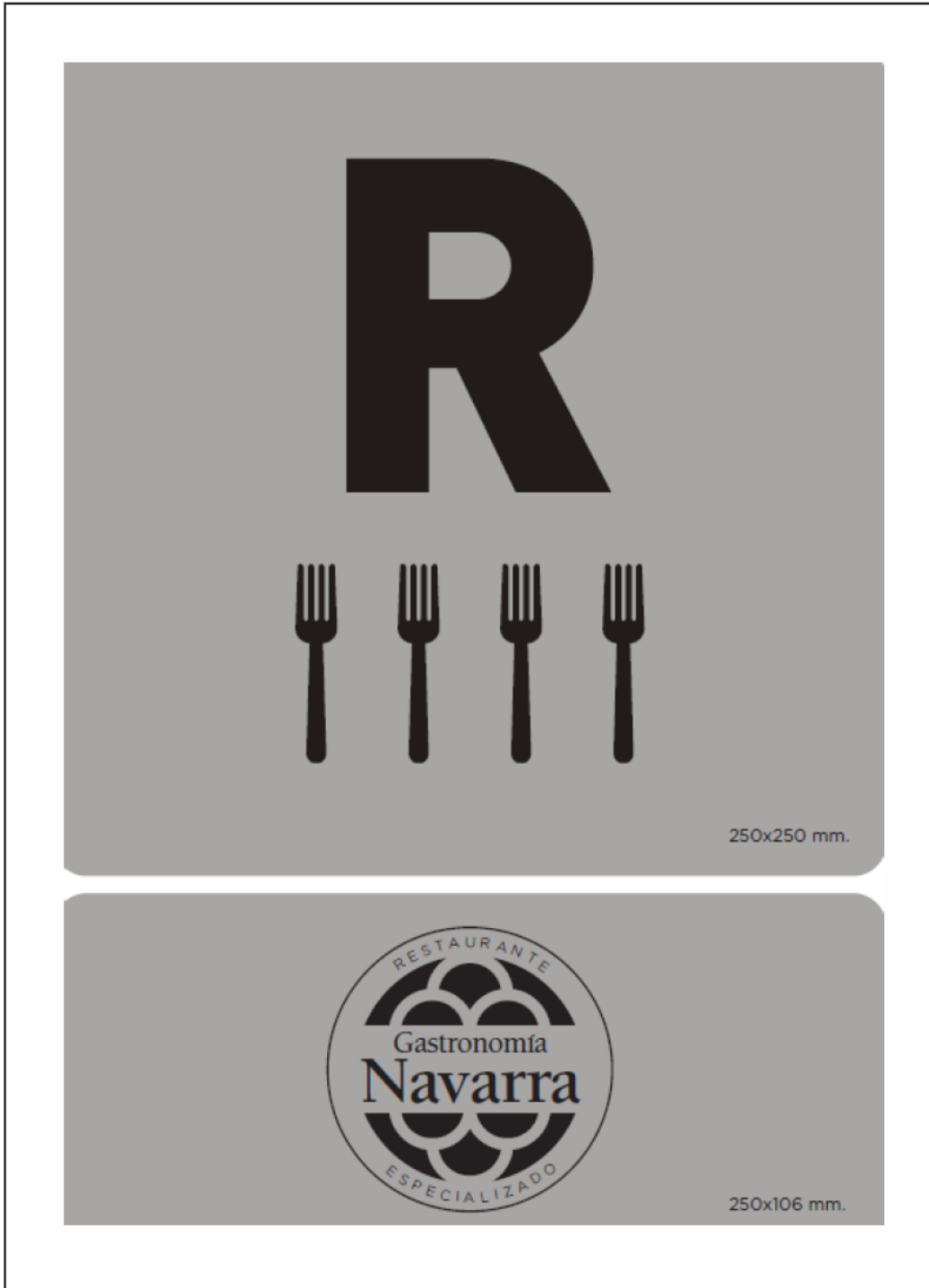
- a) El incumplimiento de lo establecido en el artículo 4.º de la presente Orden Foral.
- b) La no presentación de la carta de vinos y licores a las que se hace referencia en el artículo tercero de la Orden Foral.
- c) La ausencia de personal uniformado
- d) Cualquier modificación de los requisitos relativos a las instalaciones que suponga incumplimiento de lo exigido.

#### 8.º Pérdida del derecho a la distinción.

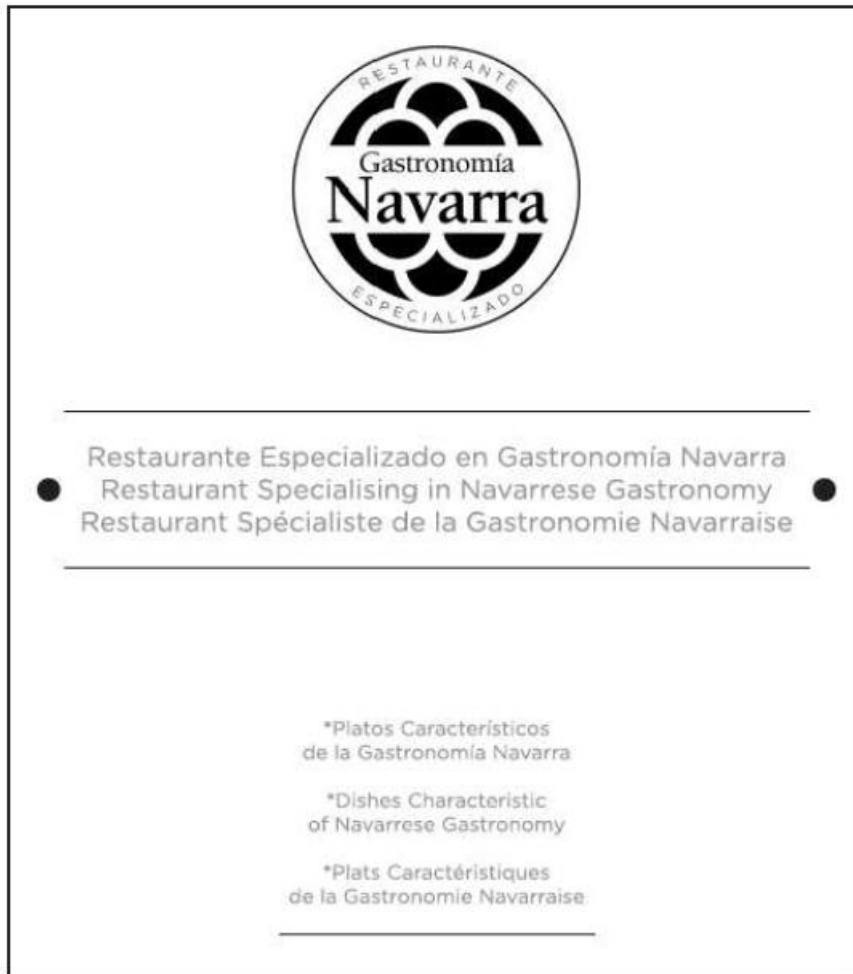
El cese de la actividad, el traspaso de la titularidad del establecimiento o el incumplimiento grave de acuerdo con lo establecido en el apartado anterior supondrá la pérdida de la concesión de la distinción.

### ANEXO II

La placa-distintivo consistirá en un rectángulo de dibond (lámina compuesta por un centro de espuma de PVC cubierta por láminas de aluminio) de 250 mm de ancho x 106 mm de alto en la que, sobre el aluminio figurarán, en color negro, el logotipo (tipografía DIN BLACK), de acuerdo con lo establecido en el croquis adjunto.



**ANEXO III**



Pueden incluirse, además, las traducciones en los idiomas que se consideren oportunos.