

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Los restaurantes especializados en gastronomía navarra deberán ofrecer un 30% de platos con productos locales

Además de otros requisitos, exhibirán en el exterior una placa identificativa específica

Viernes, 24 de enero de 2014

Los restaurantes especializados en gastronomía navarra deberán ofrecer una carta diaria integrada, como mínimo, por un 30% de platos cuyas características se identifiquen con la gastronomía y productos de la Comunidad Foral. Además, exhibirán en el exterior una placa específica.

Los requisitos para obtener la distinción de “restaurante especializado en gastronomía navarra”, que podrán ostentar establecimientos de cualquiera

de las cuatro categorías establecidas, se recogen en una orden foral publicada en el [BON](#) de hoy viernes, 24 de enero. El objetivo de esta iniciativa es potenciar la gastronomía navarra, impulsando su conocimiento y aprecio, así como difundir el uso de productos agroalimentarios navarros para la elaboración de platos culinarios.

El BON publica hoy también una orden foral que determina las características de las placas distintivas de los restaurantes y cafeterías de Navarra correspondientes a su modalidad y clasificación

Podrán solicitar esta distinción los titulares de los establecimientos que demuestren una antigüedad mínima de 5 años en restauración y hayan desarrollado una trayectoria profesional de elevado nivel de calidad y estrecha relación con la gastronomía navarra.



En cuanto a los requisitos que deben cumplir las instalaciones y los servicios, entre otros, destacan que deberán contar con comedor independiente y con superficie adecuada a su capacidad; la zona de clientes estará climatizada; dispondrán de ascensor cuando el número de plantas desde el acceso al edificio hasta el comedor sea como mínimo de dos; y tendrán cámaras frigoríficas separadas para pescados y carnes; bodega y almacén. La carta de platos y de vinos deberá figurar en castellano, inglés e idiomas comunitarios, deberá ofrecer variedad gastronómica, y estará complementada con una oferta de vinos de denominaciones de origen de Navarra, cavas con DO y con licores típicos de Navarra amparados bajo la denominación de Indicación Geográfica Protegida. Otros requisitos exigidos son que el personal del establecimiento deberá estar debidamente uniformado, se deberá ofrecer el servicio de reserva de mesa; la vajilla y la cristalería deberán ser de buena calidad y se deberán cambiar los cubiertos con cada cambio de plato, y deberán admitir tarjetas de crédito.

Por su parte, la placa distintiva de este tipo de establecimiento será un rectángulo de aluminio de 250 mm de ancho x106 mm de alto en la que sobre el que figurará en color negro la “R” de restaurante sobre la cantidad de tenedores que posea, y debajo el logo “restaurante especializado en gastronomía navarra”.

La concesión de esta distinción deberá ser solicitada al Departamento competente en materia de turismo por los interesados, y será otorgada en función de la trayectoria profesional de los titulares, de las instalaciones del establecimiento, de la carta de platos característicos de la gastronomía navarra que se ofrezca y de los productos que se utilicen en la elaboración de los platos. Para valorar las solicitudes se designa una comisión de la que forman parte profesionales reconocidos de la restauración de Navarra, integrantes de asociaciones profesionales relacionadas con el sector y personal de la Administración. La distinción podrá ser tenida en cuenta como mérito específico a la hora de acceder a ayudas o subvenciones.

La creación de esta nueva figura se recoge en el Decreto Foral 56/2013, de 28 de agosto que aprueba el reglamento de [ordenación de los restaurantes y cafeterías en Navarra](#).

Los restaurantes y cafeterías contarán con placas distintivas específicas

El BON de hoy publica también una [orden foral](#) que determina las características de las placas distintivas de los restaurantes y cafeterías de Navarra correspondiente a su modalidad y clasificación, y de los que en la Comunidad Foral existen registrados 705 restaurantes y 95 cafeterías.

En ambos casos se trata de una placa de aluminio de 250 mm. Para los restaurantes, figurará impresa en ella la letra “R” en negro, sobre el número de tenedores que correspondan a la categoría del establecimiento, que puede oscilar entre uno y cuatro. En cuanto a las cafeterías, se utilizará el mismo tipo y tamaño de placa de aluminio con la “C” también en negro, y sobre el número de tazas correspondientes, en este caso una o dos. Este diseño es específico de Navarra, ya que cada comunidad autónoma dispone del suyo, aunque todos cuentan con características similares.

En este sentido, cabe recordar que los restaurantes navarros se clasifican en cuatro categorías (lujo, primera, segunda y tercera), cuyos distintivos serán cuatro, tres, dos y un tenedor, de acuerdo con sus instalaciones y servicios. Por su parte, las cafeterías podrán ser de primera y segunda, identificándose con una o dos tazas respectivamente.



Galería de fotos



Placa distintiva de cafetería.