

REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA COLECTIVA **"SELLO GASTRONOMICO DE LOS REALEJOS"**

EXPOSICION DE MOTIVOS

El Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos pone en marcha una marca de distinción de los Productos Gastronómicos Tradicionales y/o Ecológicos que se cultivan, elaboran, transforman o producen en el municipio, como una herramienta de promoción, una apuesta por la calidad y una garantía de identidad geográfica, que persigue, entre otros, los siguientes objetivos:

- a) Promocionar la gastronomía y la vinicultura del municipio.
- b) Apoyar el trabajo de los agricultores, viticultores y productores locales.
- c) Fomentar el conocimiento y la difusión de la riqueza de nuestros productos gastronómicos tradicionales.
- d) Apoyar la puesta en marcha y mantenimiento de las explotaciones ecológicas.
- e) Impulsar el consumo en los establecimientos de restauración e incentivar su venta en los comercios locales.
- f) Facilitar al visitante su identificación, adquisición y degustación.
- g) Generar empleo e impulsar la economía en todo el territorio municipal

Se trata de una estrategia de promoción y diferenciación del Municipio, utilizando un distintivo que permita distinguir en el tráfico económico, los productos y servicios de aquéllas personas físicas o jurídicas domiciliadas en este término municipal, proporcionando una información fiel, beneficiando la imagen y prestigio de Los Realejos y potenciando sus señas de identidad y rasgos característicos.

Por ello, se trata de regular el uso generalizado de un distintivo que garantice la vinculación con el Municipio, eliminando en la medida de lo posible, la posibilidad de inducir a engaño respecto a su procedencia y por lo tanto, evitando, por un lado, que el uso de este signo en el tráfico económico lesione los intereses de los consumidores sobre la procedencia de los productos y servicios y por otro, contribuyendo a reducir el tiempo y los costes de búsqueda de los productos verdaderamente originarios de Los Realejos.

Es por ello por lo que se elabora el presente Reglamento, en el marco de la Ley 17/2001, de marcas y del Real Decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba su Reglamento de ejecución.

Artículo 1.- Objeto

1.- El presente Reglamento tiene por objeto la ordenación y regulación del uso en el tráfico económico de la marca colectiva "*Sello Gastronómico de Los Realejos*" fijando las condiciones de su uso, autorización y gestión.

2.- La marca colectiva *Sello Gastronómico de Los Realejos* es un signo susceptible de representación gráfica que tiene como finalidad, como estrategia de promoción y diferenciación, distinguir en el tráfico económico productos o servicios de personas físicas o jurídicas que desarrollen su actividad en el término municipal de Los Realejos

3.- Las normas del presente Reglamento resultan de aplicación a cualquier uso de la marca colectiva *Sello Gastronómico de Los Realejos* para productos y servicios producidos, elaborados o transformados en este término municipal.

Artículo 2.- Régimen jurídico de la marca

La marca colectiva *Sello Gastronómico de Los Realejos* queda sujeta a lo previsto en el presente Reglamento y a lo dispuesto en la Ley 17/2001, de marcas y en el Real Decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba su Reglamento de ejecución.

Artículo 3.- Signo distintivo de la marca Sello Gastronómico de Los Realejos

La marca se representará gráficamente con un sello con la identificación *Gastronomía Los Realejos*, que aparecerá obligatoriamente en las etiquetas y envoltorios de los productos, o junto a ellos, y en un lugar visible de los establecimientos o lugares donde se puedan adquirir o degustar conforme al Anexo VII del presente Reglamento.

Artículo 4.- Titular de la marca, derechos y obligaciones y domicilio del titular

1.- La marca *Sello Gastronómico de Los Realejos* es titularidad del Excmo. Ayuntamiento de los Realejos como órgano de gobierno y representación del Municipio, en aplicación del artículo 140 de la Constitución y 25 de la Ley 7/2015, de 2 de abril, de Bases del Régimen Local.

2.- El domicilio del titular de la marca es el siguiente: Avenida de Canarias nº 6, 38410 Los Realejos, Provincia de Santa Cruz de Tenerife.

3.- El órgano responsable de la gestión de la marca y que actuará en representación del titular es la Alcaldía-Presidencia en aplicación del artículo 21. 1.m) de la Ley Reguladora de las Bases del Régimen Local, pudiendo

ejercitar las acciones de defensa del derecho de marca según lo dispuesto en la vigente legislación reguladora.

4.- El titular tendrá derecho a modificar el presente Reglamento de uso, debiendo proponerlo a la Oficina Española de Patentes y Marcas para su aprobación y constancia, y una vez que se haya aprobado, se notificará a los usuarios previamente autorizados al objeto de su adaptación a las modificaciones realizadas.

5.- El titular de la marca se obliga a no comunicar a terceros la información que pueda haber recibido en el ejercicio de las medidas de control, velando por los legítimos intereses de los autorizados.

6.- El Ayuntamiento de Los Realejos adoptará las medidas apropiadas para desarrollar las estrategias y difusión de la marca, fomentando el consumo de los productos autorizados, pudiendo elaborar un Plan de Promoción en el que se engloben acciones, donde los puntos de exposición, venta y degustación adheridos tengan un papel y una visión prioritaria, así como los productores, elaboradores, transformadores o comercializadores de los mismos.

En este sentido, el Ayuntamiento publicitará en el portal de servicios turísticos www.losrealejos.travel y en las redes sociales dependientes del área de Turismo, la información relativa a los productores y establecimientos autorizados. Asimismo, se difundirá a través de internet y de material impreso en varios idiomas, los productos autorizados y los puntos de exposición, venta y degustación incluidos en el mismo.

7.- Asimismo, el Ayuntamiento elaborará guías de uso de la marca que aseguren el debido cumplimiento de las prescripciones de este Reglamento.

Artículo 5.- Legitimación para el uso de la marca

1.- Podrán obtener la autorización para el uso de esta marca todas aquellas personas físicas, jurídicas o comunidades de bienes, que legalmente establecidas, produzcan, elaboren, transformen o comercialicen en este término municipal uno o varios de los productos incluidos en el Anexo I de este Reglamento, según se trate de productores, establecimientos de venta de productos gastronómicos, restaurantes o pastelerías y en función de los requisitos exigidos para ellos en los Anexos III, IV y V.

La relación de productos contenidos en el Anexo I no tiene carácter exhaustivo, pudiendo aumentarse o disminuirse, mediante Resolución de la Alcaldía-Presidencia, de la que se dará cuenta al Pleno. En todo caso, cualquier persona cuyos productos o servicios cumplan lo indicado y las condiciones prescritas en este Reglamento, podrá ser sujeto autorizado.

2.- La solicitud de autorización para el uso de la marca supone la adhesión al contenido de este Reglamento.

3.- En todo caso, no se autorizará el uso de la marca a quien con anterioridad a su solicitud hubiera realizado un uso no autorizado de la misma o cuando el producto, por su naturaleza o características contravengan las exigencias de la buena fe o las prácticas leales en materia industrial o comercial o contravenga lo indicado en el presente Reglamento.

Artículo 6.- Procedimiento de autorización para el uso de la marca

1.- La persona física o jurídica o comunidad de bienes interesada en el uso de la marca deberá presentar una solicitud conforme al Anexo VI de este Reglamento, dirigida al Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Los Realejos, acompañadas de la documentación que a continuación se relaciona:

- a) Acreditación de la identidad del solicitante mediante fotocopia del DNI/CIF y, en caso de personas jurídicas, acreditación de la representación.
- b) Fotocopia del documento acreditativo del alta en el Impuesto de Actividades Económicas y del alta en el RETA o régimen especial en su caso.
- c) En su caso, fotocopia del documento acreditativo del Registro General Sanitario de Alimentos.
- d) Memoria descriptiva de la actividad, instalaciones, producción, sistemas de calidad, etc.
- e) Breve descripción del producto o servicio para el que se solicita la autorización de uso
- f) Documento comprensivo de la vinculación en la producción, elaboración, transformación o comercialización de productos procedentes del término municipal de Los Realejos conforme al Anexo II de este Reglamento, mediante la acreditación documental de la sede de la actividad económica.
- g) Identificación del período de tiempo en el que se pretende hacer uso de la marca.

La solicitud deberá ser presentada de forma presencial en el Punto de Información y Atención Ciudadana de los Realejos (en horario de 08.30 a 13.30 horas los lunes, miércoles y viernes y de 08.30 a 18.30 horas los martes y jueves así como los sábados de 9.00 a 12.00 horas) o, en su caso, en cualesquiera de los lugares mencionados en la Ley 39/15 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común o legislación que lo sustituya, pudiendo utilizarse, asimismo, el canal telemático de la sede electrónica de este Ayuntamiento.

2.- Una vez presentada la solicitud, previo análisis del cumplimiento de los requisitos y previa propuesta de una Comisión constituida a este efecto y formada por 4 representantes (dos por cada una de las Unidades de Turismo y Agricultura), asistida por la Secretaría General o funcionario en quien delegue,

la Alcaldía-Presidencia u órgano en quien delegue, emitirá resolución estimando o desestimando la solicitud, habilitando, en el primer caso, para el uso de la marca.

3.- El plazo máximo para resolver será de tres meses. Caso de transcurrir dicho plazo sin haberse emitido resolución expresa, se entenderá estimada la solicitud por silencio administrativo positivo.

4.- El Ayuntamiento llevará un registro de los usuarios autorizados que será de público acceso.

Artículo 7.- Condiciones de uso

1.- La marca sólo podrá ser utilizada por el usuario expresamente autorizado por el titular, no pudiendo ceder o sublicenciar, total o parcialmente, los derechos que se deriven de la autorización.

2.- El titular de la autorización estará obligado a notificar al Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos, por escrito y en el plazo máximo de 7 días hábiles, cualquier variación o modificación que se produzca en la producción, elaboración o transformación de los productos, que implique una variación de las condiciones iniciales por las que se ha autorizado el uso de la marca.

3.- El titular de la autorización permitirá la aceptación de visitas de control al objeto de comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Reglamento.

4.- El titular autorizado deberá estar en disposición de participar en los distintos eventos de promoción de los productos gastronómicos tradicionales y/o ecológicos que promueva el Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos al objeto de colaborar en la notoriedad y difusión de la marca.

5.- El titular autorizado, no podrá realizar actos promocionales ni publicitarios de la misma, sin contar con la autorización expresa del Excmo. Ayuntamiento, que se concederá siempre que los mismos cumplan las estipulaciones que recoge este Reglamento y beneficien la imagen y el prestigio de Los Realejos, potenciando sus señas de identidad y rasgos característicos.

6.- Las personas autorizadas para el uso de la marca serán los únicos responsables de los defectos de los productos o de su presentación, no pudiendo en ningún caso, responsabilizar al titular de la misma. En todo caso, dicho usuario deberá asumir por cuenta propia las indemnizaciones por los daños o perjuicios que se ocasionen a terceros.

7.- El titular autorizado no podrá ejercitar ninguna acción por infracción en el uso de la marca. No obstante, podrá poner en conocimiento del Ayuntamiento, cualquier hecho que entienda infringe este Reglamento o la legislación de marcas y solicitarle que, como titular de la misma, interponga, si lo considera oportuno, las acciones de defensa de su derecho que resulten procedentes.

8.- Las autorizaciones de uso de la marca tendrán una duración de veinticuatro meses, a contar desde el día siguiente de la notificación de la resolución que autorice el uso de la marca. Llegado dicho término, se entenderá prorrogada por períodos anuales, siempre y cuando el titular de la marca no dicte resolución expresa de revocación.

9.- Asimismo, la autorización se extinguirá con el cierre de la actividad de la persona autorizada por cualesquiera de los supuestos recogidos en la normativa reguladora.

Artículo 8.- Características del distintivo de la marca

1.- Las características y diseño del sello vienen recogidas en el Anexo VII de este Reglamento.

2.- El Ayuntamiento facilitará a cada uno de los puntos de exposición, venta y degustación que se adhieran un cartel identificativo para colocar en un lugar visible. Dicho distintivo se incluirá en cada unidad de venta del producto hasta su destino final, figurando en lugar visible.

3.- La marca sólo podrá ser utilizada como signo secundario o accesorio en la presentación o publicidad del producto. En particular, no podrá tener una dimensión igual o mayor a la marca del producto, de modo que en la impresión comercial ocasionada en el consumidor o destinatario resulte determinante la marca registrada de aquél y no la marca colectiva.

Artículo 9.- Régimen sancionador

1.- El incumplimiento de las normas del presente Reglamento generará la prohibición de seguir utilizando la marca lo que a su vez supondrá la eliminación del establecimiento o productor que haya incumplido, de todas las acciones promocionales que se estén desarrollando.

2.- La persona autorizada será responsable, por dicho incumplimiento, de los daños que se causen al Ayuntamiento de Los Realejos como titular de la marca.

3.- Los incumplimientos se tipifican como leves, graves o muy graves.

4.- Se consideran incumplimientos leves, con carácter general, los siguientes:

a) No colocar el sello en lugar visible.

b) Ofrecer productos envasados que no muestren correctamente la imagen de la marca, y su procedencia.

c) Publicitar un número menor o mayor de productos de los que se han autorizado.

d) En general, cualquier incumplimiento de este Reglamento que no esté tipificado como grave o muy grave.

5.- Se consideran incumplimientos graves, con carácter general:

a) La reiteración continuada de una infracción leve sancionada con anterioridad como tal.

b) Mantener el sello a la vista sin ofrecer los productos al público.

c) Modificar alguna de las condiciones, en base a las que se autorizó su adhesión, sin notificar previamente y por escrito al ayuntamiento conforme al artículo 7.2 de este Reglamento.

d) Impedir el acceso a las visitas de control.

6.- Se consideran infracciones muy graves, con carácter general, las siguientes:

a) La reiteración continuada de una infracción grave, previamente sancionada como tal.

b) Falsificar etiquetas o carteles identificativos del sello.

c) Publicitar por su cuenta los productos de forma que esta publicidad resulte engañosa o dañina para el resto de autorizados o para la imagen global de la marca.

d) Ofrecer productos bajo esta marca, que no hayan sido cultivados, producidos o elaborados en Los Realejos.

7.- Respecto a los establecimientos de restauración, y además de las anteriores, se tipifican las siguientes:

7.1.- Infracciones leves:

a) No disponer de una carta de vinos y/o de platos traducida en tres idiomas.

b) No llevar adherido el sello a la uniformidad del personal de sala y /o cocina

7.2.- Infracciones graves:

a) No ofrecer al cliente la carta de vinos, de platos o ambas.

b) Disponer de cartas no ajustadas a los requisitos exigidos, obviando la página de presentación de la marca, la impresión en lugar visible del sello o no identificar debidamente los platos que contengan productos locales.

8.- Los incumplimientos calificados como leves se sancionarán con apercibimiento y suspensión temporal del uso de la marca por un período de un mes, período durante el cual no se podrá hacer uso del distintivo de la marca.

9.- Los incumplimientos calificados como graves se sancionarán con la suspensión temporal del uso del distintivo por un período no inferior a un mes y un día ni superior a veintitrés meses.

10.- En los casos en que el incumplimiento sea calificado como muy grave conllevarán la expulsión de la marca por un periodo de dos años.

11.- El procedimiento sancionador se regirá por lo dispuesto en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público

Artículo 10.- Modificación del Reglamento

Corresponderá al Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos, como titular de la marca, la potestad de incluir modificaciones en el presente Reglamento, conforme al procedimiento establecido en el artículo 49 de la Ley 7/1985, y la Ley 17/2001, de marcas.

Artículo 11.- Entrada en vigor del Reglamento de uso

El Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos solicitará a su favor la inscripción de la marca Sello Gastronómico de Los Realejos y una vez concedida, se publicará en el Boletín Oficial de la Provincia entrando en vigor una vez transcurrido el plazo establecido en el artículo 65.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las bases de Régimen Local.

ANEXO I (sin ánimo exhaustivo)

Papa bonita	Cochino negro
Gofio	Carne de cabra
Queso	Carne de conejo
Miel	Judías
Mojo	Producción ecológica
Plátano	Repostería
Vino	

ANEXO II

En el presente anexo se detallan los requisitos que debe reunir, cada uno de los productos tradicionales y ecológicos, para optar a esta marca colectiva:

Papa bonita: debe cultivarse en Los Realejos y estar integrada dentro de la Denominación de Origen Protegida Papas Antiguas de Canarias.

DOP Papas Antiguas de Canarias

Descripción: Se entiende por «Papas Antiguas de Canarias» a los tubérculos de papas procedentes de las variedades conocidas en Canarias como «antiguas», también conocidas como locales, tradicionales, de color y/o de la tierra, cultivadas en las Islas Canarias, procedentes de semilla obtenida en la zona de producción y pertenecientes a las especies: ***Solanum tuberosum***, subespecie ***andígena***, ***Solanum tuberosum, sub-especie tuberosum*** y al triploide definido como ***Solanum chaucha***, introducidas en las Islas Canarias en fechas anteriores al siglo XX.

Zona Geográfica: Terrenos aptos para su cultivo en zonas volcánicas de medianías situados bajo 1.200 metros sobre el nivel del mar.

Órgano de Gestión: Unión de Cooperativas Agrarias de Canarias. Callejón de las Bodegas, 4, portal 3, 1º B. 38002. Santa Cruz de Tenerife. Teléfono: 922 278 611.

info@papasantiguasdecanarias.org -

www.papasantiguasdecanarias.com.

Gofio: debe ser elaborado en alguno de los molinos radicados en el municipio de Los Realejos y poseer registro sanitario domiciliado en el municipio. Además, debe estar integrado dentro de la Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario.

También se contemplan aquellos productos derivados del gofio, con las características ya señaladas, siempre que se vendan envasados, etiquetados y con el correspondiente registro sanitario domiciliado en el municipio.

IGP Gofio Canario

Descripción: El Gofio Canario es el producto obtenido en el archipiélago canario y resultante de la molturación de cereales tostados con o sin adición de sal marina. En ocasiones, el gofio puede ir complementado con leguminosas a las que se les somete al mismo tratamiento que a los cereales. El Gofio Canario es un sólido pulverulento de aspecto harinoso siendo el tamaño de la partícula similar al obtenido en las harinas integrales.

Zona Geográfica: La zona geográfica de elaboración del gofio amparado por la IGP “Gofio Canario” es el Archipiélago Canario.

Etiquetado: En las etiquetas del producto figurará obligatoriamente y de forma destacada, el símbolo de la Unión Europea para la Indicación Geográfica Protegida y la mención de Indicación Geográfica Protegida «Gofio Canario».

Queso: debe ser elaborado en Los Realejos, estar envasado y etiquetado. Además, debe contar con registro sanitario domiciliado en el municipio.

Miel: debe estar envasada y etiquetada. Además debe contar con registro sanitario domiciliado en el municipio y estar integrada dentro de la Denominación de Origen Protegida Miel de Tenerife.

DOP Miel de Tenerife

Descripción: Es la miel producida por las abejas melíferas en la isla de Tenerife, a partir del néctar de las flores o de secreciones de otras partes de las plantas que crecen en los distintos ecosistemas de Tenerife, en colmenas de cuadros móviles y que en su procesado no es sometida a tratamientos térmicos. Se presenta en estado líquido, cremoso o cristalizado, así como en panal, o en trozos de panal. Se caracteriza por una gran variabilidad de colores, sabores y tipos, reflejo de la variedad de ecosistemas y flora de la isla.

La miel de Tenerife puede ser:

-Miel multifloral: En ella no hay predominio de las características propias de una especie botánica concreta, sino una mezcla de varias.

-Miel monofloral: Existe en ella predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, físico-químicas y melisopalinológicas establecidas para cada tipo.

La DOP Miel de Tenerife, ampara las siguientes mieles monoflorales: Miel de Retama del Teide, Miel de Tajinaste, Miel de Aguacate, Miel de Castaño, Miel de Brezal, Miel de Relinchón, Miel de Barrilla, Miel de Hinojo, Miel de Poleo, Miel de Agave (Pitera), Miel de Malpica, Miel de Tedera y Miel de Mielada.

Zona Geográfica: La zona geográfica de producción de la miel amparada por la D.O.P. "Miel de Tenerife" abarca todo el territorio de la isla de Tenerife.

Etiquetado: Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevan una etiqueta o contraetiqueta numerada con el logotipo identificativo de la DOP, que es controlada por el órgano de control y expedida por el órgano de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Órgano de Gestión: Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN). Calle San Simón, 51. 38360. El Sauzal. Santa Cruz de Tenerife. Teléfonos: 922 562 711 y 606 366 519. Fax: 922 561 806. Correo electrónico: apiten@apiten.es. Así como cualquier otra Asociación que pertenezca a la DOP y que su centro envasador también esté integrado en la DOP.

Mojo: debe ser elaborado en los Realejos, estar envasado y etiquetado, y además corresponderse con alguna de las recetas tradicionales que forman parte de la gastronomía canaria. Debe poseer registro sanitario domiciliado en el municipio. Véase el Anexo IV para condiciones específicas de los establecimientos de restauración.

Plátano: debe ser cultivado en explotaciones agrarias radicadas en Los Realejos y estar integrado dentro de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias o inscritas en el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias.

IGP Plátano de Canarias

Descripción: Quedan amparados los plátanos de la variedad Cavendish de la especie *Musaacuminata Colla (AAA)*, cultivados en Canarias, destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado. La coloración de la piel varía desde el verde en el momento de la recolección hasta el amarillo intenso en el momento del consumo, mientras que las tonalidades de la pulpa van del blanco marfil al amarillo pasando por el crema. El plátano amparado posee forma oblonga, con una marcada curvatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis. El calibrado se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm. y 27 mm. respectivamente.

Sus principales características diferenciales son: sabor dulce intenso, como resultado de su alto contenido en azúcares y su bajo contenido de almidón, intenso aroma denominado «impacto plátano», y motitas oscuras características en la piel del plátano debido a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento.

Zona Geográfica: La zona de producción de los plátanos amparados es el archipiélago de las Islas Canarias, formado por siete islas: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote; y está constituido por todos los terrenos de uso agrario situados por debajo de los 500 metros sobre el nivel del mar.

Fases específicas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: El cultivo del plátano amparado debe realizarse dentro de la zona geográfica definida. Sin embargo, el proceso de maduración y envasado se podrá realizar fuera de la zona geográfica delimitada.

Etiquetado: En los envases figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias», así como el logotipo de la Unión Europea, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

Órgano de Gestión: Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias - ASPROCAN. Calle José Manuel Guimerá, 3. Edificio Urbis, 5ª planta, oficina C-D. 38003. Santa Cruz de Tenerife. Teléfono: 922 53 51. Fax: 922 53 51 39/47.

asprocan@platanodecanarias.net -

http://platanodecanarias.net/asprocan.

Vinos: deben ser vinos integrados en una Denominación de Origen Protegida y embotellados por bodegas radicadas en el municipio de Los Realejos.

Cochino negro: debe estar envasado y etiquetado. Además debe disponer de registro sanitario domiciliado en Los Realejos. Véase el Anexo IV para condiciones específicas de los establecimientos de restauración.

Carne de Cabra: producto reservado exclusivamente a establecimientos de restauración. Véase el Anexo IV para las condiciones específicas.

Carne de Conejo: producto reservado exclusivamente a establecimientos de restauración. Véase el Anexo IV para las condiciones específicas.

Judías: en las variedades contempladas por el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife y cultivadas en el municipio. Deben estar debidamente envasadas y etiquetadas. En su etiqueta debe indicarse la localización exacta de la explotación agraria dentro del municipio de Los Realejos.

Producción ecológica: deben ser producciones radicadas en el municipio de Los Realejos y estar inscritas en el Consejo Regulador de Producción Ecológica de Canarias.

Repostería: repostería tradicional y artesanal elaborada en Los Realejos, entre la que se incluyen los pasteles, medios pasteles, bizcochos, rosquetes, crocantes, tortas de manteca, truchas, marquesotes y piononos. Véase Anexo V para las condiciones específicas de los obradores de pastelería, reposterías y dulcerías.

ANEXO III

SUPERMERCADOS, COMERCIOS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS EN VENTA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

Entrarán en esta categoría todos aquellos supermercados y establecimientos legalmente establecidos y radicados en el municipio, donde se vendan al público productos gastronómicos incluidos en el Anexo I de este reglamento.

REQUISITOS NECESARIOS PARA OPTAR A LA MARCA

Los establecimientos interesados en obtener el sello deberán cumplir y acreditar, además de los requisitos generales contemplados en este Reglamento, la venta al público, durante todo el año, de **al menos cuatro productos** gastronómicos tradicionales y/o ecológicos de Los Realejos, recogidos en el Anexo I y cumpliendo con los requisitos detallados en el Anexo II.

A tal efecto estos productos deberán estar convenientemente señalizados y fácilmente identificados en un lugar visible del establecimiento.

Será necesaria la justificación de la procedencia de los productos, a través del etiquetado o de las facturas de compra.

ANEXO IV

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Entrarán en esta categoría todos aquellos establecimientos del municipio de Los Realejos que estén clasificados como restaurante, según el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.

Según este decreto, se entiende por **restaurante** *aquel establecimiento que dispone de cocina debidamente equipada y zona destinada a comedor, con la finalidad de servir al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local. En el desarrollo de su actividad, ofrecerán básicamente almuerzos y cenas de elaboración compleja, aunque podrán ofrecer cualquier otro servicio que de forma habitual se preste en los bares-cafeterías; e incluso podrán prestar el servicio de venta de comidas y bebidas para llevar y servicio a domicilio.*

Los establecimientos de restauración que se adhieran y pasen a ser parte de esta marca gozarán de una visibilidad prioritaria en las actividades, promociones y eventos gastronómicos que organice el Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos.

REQUISITOS NECESARIOS PARA OPTAR A LA MARCA

Los establecimientos interesados en obtener el sello deberán cumplir y acreditar, además de los requisitos generales contemplados en este Reglamento, los específicos que se detallan a continuación:

1. Ofrecer carta de vinos, durante todo el año, con al menos dos referencias de **vinos de Los Realejos** incluidas en la Denominación de Origen Protegida Valle de la Orotava o Islas Canarias.
2. Ofrecer una carta habitual en la que estén presentes, durante todo el año, además del vino, **al menos otros tres productos** gastronómicos tradicionales y/o ecológicos de Los Realejos recogidos en el Anexo II.
A tal efecto, los platos que contengan estos productos deberán estar convenientemente identificados en la carta con la imagen de sello.
3. Una vez obtenida la autorización para el uso de la marca, deberán disponer de una nueva carta impresa, en la que la primera página, tras la portada, deberá contener la presentación de la marca. Además, el sello deberá figurar obligatoriamente en algún lugar visible de la misma.

Por otro lado, los platos que contengan los productos tradicionales o ecológicos deberán estar claramente identificados y destacados sobre el resto de platos.

4. Esta nueva carta deberá aparecer traducida en tres idiomas, español, inglés y alemán.
5. El personal de sala, así como el personal de cocina, deberá llevar adherido a su vestuario la identificación de la marca, debiendo velar por la uniformidad del vestuario al objeto de una identidad homogénea.

El Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos abrirá una línea directa de ayuda y asesoramiento a los establecimientos de restauración, con el fin de facilitar la adaptación de los mismos a este Reglamento.

Aquellos productos que por su estacionalidad no se puedan ofrecer durante todo el año deberán ser sustituidos, en el momento en que se agoten, por otros que permitan al establecimiento cumplir con el número mínimo de productos gastronómicos locales y ecológicos obligatorios.

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A PRESENTAR POR LOS ESTABLECIMIENTOS

Además de la documentación requerida con carácter general, los establecimientos de restauración deberán adjuntar, en el momento de la solicitud, copia de las cartas de vinos y de platos que van a ofrecer a partir del momento en que se solicita el sello. Con cierta periodicidad se podrán solicitar nuevas copias de estas cartas para comprobar el cumplimiento continuado de los requisitos exigidos.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y/O ECOLÓGICOS

Los establecimientos de restauración podrán ofrecer cualquiera de los productos relacionados en el Anexo II y que cumplan los requisitos detallados en el mismo.

Para ello deberán justificar el lugar de compra, con las facturas correspondientes, de modo que a través del vendedor se pueda comprobar el cumplimiento de dichos requisitos.

No obstante, hay algunos productos que requerirán un tratamiento diferenciado:

Mojo: Podrá ofrecerse mojo envasado, tal y como se indica en el Anexo II, pero también valdrá todo aquel mojo hecho en el propio establecimiento y que se corresponda con alguna de las recetas tradicionales de la gastronomía canaria.

Cochino negro: Además de la posibilidad de ofrecer cochino negro envasado, tal y como se indica en el Anexo II, también entran en este apartado los establecimientos de restauración que mantengan en sus cartas, durante todo el año, platos que contengan este producto. En este último caso será necesaria la

presentación de las facturas correspondientes o de una declaración responsable del titular donde se refleje la procedencia de la carne.

Carne de cabra: Entran en este apartado los establecimientos de restauración que mantengan en sus cartas, durante todo el año, platos que contengan este producto y que se correspondan con recetas tradicionales de la gastronomía canaria o variantes de las mismas. Será necesaria la presentación de las facturas correspondientes o de una declaración responsable del titular donde se refleje la procedencia de la carne.

Carne de conejo: Entran en este apartado los establecimientos de restauración que mantengan en sus cartas, durante todo el año, platos que contengan este producto y que se correspondan con recetas tradicionales de la gastronomía canaria o variantes de las mismas. Será necesaria la presentación de las facturas correspondientes o de una declaración responsable del titular donde se refleje la procedencia de la carne.

ANEXO V

OBRADORES DE PASTELERÍA, REPOSTERÍAS Y DULCERÍAS

Entrarán en esta categoría todos aquellos establecimientos ubicados en Los Realejos y legalmente establecidos, donde elaboren y vendan algunas de las especialidades tradicionales incluidas en el apartado de repostería detallado en el Anexo II.

REQUISITOS NECESARIOS PARA OPTAR A LA MARCA

Los establecimientos interesados en obtener el sello deberán cumplir y acreditar, además de los requisitos generales contemplados en este Reglamento, la venta al público, durante todo el año, de **al menos dos de las especialidades tradicionales** incluidas en el apartado de repostería, recogidas en el Anexo II.

A tal efecto estos productos deberán estar convenientemente señalizados y fácilmente identificados en un lugar visible del establecimiento.

Todos aquellos productos que se vendan envasados deberán mostrar, tanto la imagen de la marca, como la dirección del establecimiento, donde debe aparecer claramente el municipio de Los Realejos.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y/O ECOLÓGICOS

Los obradores de pastelería, reposterías y dulcerías, además de los productos propios, ya contemplados en el Anexo II como “*Repostería*”, podrán ofrecer cualquiera de los otros productos autorizados, mientras vayan asociados a elaboraciones reposteras y cumplan los requisitos detallados en el mismo.

Para ello deberán justificar el lugar de compra de dichos productos, con las facturas correspondientes, de modo que a través del vendedor se pueda comprobar el cumplimiento de lo recogido en este Reglamento.

ANEXO VI

INSTANCIA OFICIAL DE ADHESIÓN MARCA COLECTIVA "SELLO GASTRONOMICO DE LOS REALEJOS"



REF: SELLO GASTRONÓMICO

Registro de entrada

INSTANCIA OFICIAL DE ADHESIÓN A LA MARCA

Sello Gastronómico de Los Realejos

1. Datos de la empresa solicitante

Razón social		
Nombre comercial		
C.I.F. / N.I.F.		
Domicilio social		
Teléfono	Móvil	Fax
E-mail		
Web		

2. Datos del representante legal de la empresa solicitante

Nombre y apellidos	
D.N.I.	Cargo

3. Productos que solicita adherir

<input type="checkbox"/> Papa bonita	<input type="checkbox"/> Cochino negro
<input type="checkbox"/> Gofio	<input type="checkbox"/> Carne de cabra
<input type="checkbox"/> Queso	<input type="checkbox"/> Carne de conejo
<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Judías
<input type="checkbox"/> Mojo	<input type="checkbox"/> Producción ecológica
<input type="checkbox"/> Plátano	<input type="checkbox"/> Repostería
<input type="checkbox"/> Vino	

4. Naturaleza del solicitante

<input type="checkbox"/> Productor
<input type="checkbox"/> Distribuidor/vendedor
<input type="checkbox"/> Restaurador
<input type="checkbox"/> Obrador de repostería

SR. ALCALDE-PRESIDENTE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE LOS REALEJOS

Conforme a lo previsto en la *Ley Orgánica 15/99, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal* ponemos en su conocimiento que los datos extraídos de este documento serán destinados única y exclusivamente para la finalidad objeto de la misma, formando parte de un fichero informático cuyo responsable es el Ayuntamiento de Los Realejos (CIF: P3803100A, Avda. de Canarias, 6. 38410 Los Realejos. Santa Cruz de Tenerife) a quien podrá dirigirse para hacer uso de los derechos que le confiere la mencionada Ley Orgánica.

5. Solicitud de adhesión a la marca

D./D^a.
mayor de edad, con DNI nº , en su condición de
..... de la empresa.....
.....

EXPONE:

Que según el reglamento sobre el uso de la marca y considerando que cumple con los requisitos exigidos.

DECLARA:

Que tiene conocimiento de los términos recogidos en dicho reglamento y los ACEPTA de forma expresa.

SOLICITA:

Autorización para el uso del Sello Gastronómico de Los Realejos, para aquellos productos seleccionados en el anverso de esta instancia, y para lo que acompaña la siguiente documentación, que se ajusta a lo exigido en el reglamento de esta marca:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

En Los Realejos, a..... de..... de 201

Firma

Conforme a lo previsto en la Ley Orgánica 15/99, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal ponemos en su conocimiento que los datos extraídos de este documento serán destinados única y exclusivamente para la finalidad objeto de la misma, formando parte de un fichero informático cuyo responsable es el Ayuntamiento de Los Realejos (CIF: P3803100A, Avda. de Canarias, 6. 38410 Los Realejos. Santa Cruz de Tenerife) a quien podrá dirigirse para hacer uso de los derechos que le confiere la mencionada Ley Orgánica.

ANEXO VII

CARACTERÍSTICAS Y DISEÑO DEL SELLO

MARCA COLECTIVA "SELLO GASTRONOMICO DE LOS REALEJOS"

