

LA MARCA DE GARANTÍA

SIDRERÍAS DE ASTURIAS, CALIDAD NATURAL

El Programa Estratégico de Turismo del Principado de Asturias tiene como uno de sus pilares estratégicos la competitividad de la oferta turística asturiana, recogiendo la necesidad de impulsar la calidad diferencial de las empresas turísticas como estrategia competitiva.

Las empresas son parte fundamental del sector turístico, tanto en la creación y prestación de los servicios, como en la comercialización de los productos, y deben de convertirse en elementos activos en el diseño y generación de las experiencias turísticas que integran la oferta global del territorio.

El interés del Gobierno del Principado de Asturias por consolidar el sector turístico como eje estratégico dentro de la estructura económica de Asturias, justifica la potenciación y cuidado de una serie de líneas que significan una calidad diferencial en la oferta turística asturiana, y entre estas han de destacarse las Marcas de Calidad del Principado de Asturias.

Los principales objetivos que se persiguen con la creación de las marcas son:

- a) Elevar los niveles de calidad de los servicios turísticos ofertados con el fin de desestacionalizar el sector y como factor de atracción y satisfacción del cliente/turista.
- b) Distinguir el compromiso con la calidad de los establecimientos que reúnan los requisitos de equipamientos y de servicios que se establecen reglamentariamente.
- c) Aumentar la competitividad y el prestigio de las establecimientos autorizados para el uso de la marca.
- d) Promover que la realización de mejoras internas relativas a la calidad de servicio, equipamiento, instalaciones, gestión, oferta, personal, etc.
- e) Favorecer que ese proceso de mejora sea dinámico y continuo.

Con la creación y adquisición de una marca de garantía para las sidrerías, *Sidrerías de Asturias, Calidad Natural*, se trata de distinguir y poner en valor a un segmento de la oferta que responde a la cultura tradicional del Principado de Asturias, son elemento diferencial de nuestra oferta turística y por su singularidad y niveles de calidad, equipamiento y excelente servicio se diferencian de sus competidores, apoyando el liderazgo de Asturias como destino turístico del norte de España.

La marca de garantía *Sidrerías de Asturias, Calidad Natural* y el distintivo que la representa, una vez efectuado válidamente el registro de conformidad con las disposiciones establecidas en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, y según lo dispuesto en el Decreto 2/2015, de 28 de enero, de la Consejería de Hacienda y Sector Público, BOPA de 9 de febrero de 2.015, serán propiedad de la Administración del Principado de Asturias y estarán inscritos a su nombre en la Oficina Española de Patentes y Marcas.

El Reglamento de Uso de la Marca *Sidrerías de Asturias, Calidad Natural* fue aprobado por Resolución del Consejero de Economía y Empleo de fecha 2 de marzo de 2.015. Está pendiente de publicación, a la espera de la finalización de los trámites del registro de la marca, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, por parte de la Consejería de Hacienda y Sector Público.

El Referencial con los Requisitos Técnicos que han de reunir los establecimientos para ser autorizados a utilizar esta marca de garantía fue aprobado por el Consejo Asesor de Turismo, en su reunión del 25 de marzo de 2015. La aprobación por el Consejero de Economía y Empleo y posterior publicación de estos requisitos está pendiente de la finalización de los trámites del registro de la marca por la Consejería de Hacienda y Sector Público.

Los establecimientos que soliciten la marca *Sidrerías de Asturias, Calidad Natural*, deberán cumplir varios requisitos. Los más destacados son:

a) **Disponer de camareros y personal para el escanciado manual de la sidra natural asturiana. Es OBLIGATORIO EL ESCANCIADO MANUAL DE LA SIDRA**, de acuerdo al modo tradicional. Aquellos establecimientos que lo deseen, dispondrán además de métodos alternativos de servicio que podrán utilizar si así lo requiere el cliente.

b) **Disponer entre su oferta de diferentes sidras asturianas, incluyendo dos sidras con una D.O.P. Sidra de Asturias siendo, al menos una de ellas, de escanciar.**

Se valorará la variedad de lagares, en particular con D.O.P. Sidra de Asturias, Sidra Natural Ecológica y varios tipos de sidras y/o licores u otras bebidas con base de sidra.

c) **La oferta gastronómica estará basada en materias primas asturianas de calidad contrastada.** Al menos un 70% de los platos o raciones han de tener una denominación con referencias a la cultura e identidad asturianas y al menos el 50% de los productos empleados han de ser asturianos. Se valorará la utilización de productos, alimentos y bebidas, con denominaciones de origen y protegidas, productos procedentes de la agricultura ecológica de Asturias, o distinguidos con la marca de garantía "Alimentos del Paraíso".

