



## **COCINA DE ANCARES TERRAS DE BURÓN REGULAMENTO E NORMAS DE FUNCIONAMENTO**

### **Artigo 1. ANTECEDENTES**

1. Cociña de Ancares Terras de Burón, en adiante CATB, é un club de produto turístico que se desenvolve no ámbito do Xeodestino Ancares Terras de Burón, xestionado polo GDR Montes e Vales Orientais.
2. Búscase a posta en marcha de proxectos e accións que impulsen a oferta turística local a partires dos produtos agro alimentarios locais e de calidade, o traballo colaborativo das empresas e produtores e o compromiso de mellora da calidade e da sustentabilidade.
3. Leva asociada unha marca de calidade e un selo que identifican e distinguen as empresas e profesionais vinculados a este proxecto.
4. En definitiva, a gastronomía, a boa gastronomía de Ancares-Terras de Burón, será o fio condutor dunha nova proposta de valor, de novos produtos que pretenden descubrir ó visitante un territorio cheo de oportunidades únicas para coñecer e desfrutar.

### **Artigo 2. O TERRITORIO**

1. O ámbito territorial de CATB son os trece concellos que forman o Xeodestino Ancares terras de Burón: Baleira, Baralla, Becerreá, Cervantes, A Fonsagrada, Láncara, Meira, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Pol e Ribeira de Piquín.

### **Artigo 3. A MATERIA PRIMA**

1. A base do Club de Produto Cociña de Ancares Terras de Burón está nas materias primas e os produtos agro alimentarios con orixe, crianza e transformación no territorio do Xeodestino Ancares Terras de Burón.
2. Por tanto trátase dun produto turístico que segue os principios da cociña de km 0, a valorización do produto local e o mantemento de cadeas curtas de comercialización, a sustentabilidade e a responsabilidade.

### **Artigo 4. ESTRUTURA DE XESTIÓN**

1. O órgano xestor deste club de produto CATB é o GDR Montes e Vales Orientais, por tanto a única entidade competente na toma de decisións relacionadas co seu funcionamento.



2. O órgano xestor de CATB poderá contar co asesoramento externo de profesionais, empresas e entidades expertas nos distintos aspectos relacionados co seu funcionamento.
3. Haberá un comité de seguimento formado polo órgano xestor e un representante de cada un dos sectores nos que se integren as distintas empresas e profesionais asociadas a este club de produto CATB, coa finalidade de facilitar a comunicación entre o órgano xestor e o conxunto de empresas e profesionais asociadas ao mesmo, por en marcha grupos de traballo, etc.
4. Este comité de seguimento poderá contar coa participación dos asesores externos que se considerase.
5. Para facilitar o funcionamento, se elaborará un protocolo ou regulamento desta comisión de seguimento

#### **Artigo 5. FINANCIAMENTO**

1. O órgano xestor poderá fixar cotas de admisión e ou de mantemento para as empresas e profesionais asociadas, coa finalidade de contribuír ao financiamento das actividades propias de CATB.

#### **Artigo 6. AS EMPRESAS E PROFESIONAIS ASOCIADAS**

1. Os destinatarios deste proxecto son empresas e profesionais pertencentes a os seguintes sectores:
  - a. Restauración
  - b. Aloxamento
  - c. Produtores locais (carnes, horta, panadería, adegas, artesáns, TECORES, etc.)
  - d. Actividades complementarias (guías turísticos, turismo activo, etc.)
  - e. Transportes públicos.

#### **Artigo 7. COMPROMISOS DAS EMPRESAS E PROFESIONAIS ASOCIADAS AO CLUB DE PRODUTO CATB**

1. Cumprir os requisitos marcados para o seu sector de actividade.
2. Participar na formación previa á acreditación e seguir as indicacións dos monitores.
3. Completar a formación e superar o proceso de recoñecemento.
4. Traballar decididamente cos outros socios do club para mellorar a calidade de produtos e servizos, participar na promoción, etc.
5. Participar nas actividades que se poñan en marcha.
6. Abonar, en tempo e forma, as cotas que puideran fixarse por pertencer ao club de produto CATB.
7. Seguir as indicacións e cumprir os acordos de funcionamento do club de produto CATB.



#### **Artigo 8. BENEFICIOS DAS EMPRESAS E PROFESIONAIS ASOCIADAS AO CLUB DE PRODUTO CATB**

1. Intégrase nun grupo de traballo comarcal que promove produtos e servizos beneficiosos para os socios.
2. Beneficiarse das campañas de promoción que apoiarán este e outros proxectos do Xeodestino Ancares Terras de Burón.
3. Diferenciar, fronte aos competidores, os seus produtos cun selo que acredita a súa calidade.
4. Contar con asistencia técnica para mellorar os seus procesos, produtos e servizos.

#### **Artigo 9. REQUISITOS**

1. Solicitar a participación en CATB mediante a solicitud de admisión que figura no Anexo 1.
2. Recibir a visita dos asesores orientadores e facilitar os datos, documentos, etc. que puidesen solicitar, en relación con este procedemento de admisión.
3. Superar a certificación cumprindo os requisitos obrigatorios e complementarios, correspondentes ao seu sector de actividade, alo menos nas porcentaxes mínimas establecidas.
4. Seguir as indicacións e cumprir os acordos de funcionamento do club de produto CATB.
5. A condición de socio do club de produto CATB debe renovarse cada dous anos, durante os cales haberá asesoramento para acometer os procesos de mellora e visitas de seguimento dos procesos e cumprimento dos requisitos.

#### **Artigo 10. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E MATERIAS PRIMAS AGRO ALIMENTARIOS**

1. Aqueles coa súa orixe, crianza e transformación realízase no territorio de CATB e se garante mediante a correspondente trazabilidade.
2. Poderán ter orixe fora do territorio aqueles produtos que contan con unha gran vinculación e arraigamento na zona e son percibidos polos consumidores como de gran calidade, cunha esmerada elaboración.
3. A modo aclaratorio, no Anexo 2 se recolle o listado de produtos e materias primas agro alimentarios recoñecidos como aptos para formar parte deste club de produto CATB.

#### **Artigo 11. CARACTERÍSTICAS DOS RESTAURANTES**

1. Os restaurantes acreditarán os pratos que consideren do seu interese e que deberán contar, a lo menos nun 50%, con ingredientes recoñecidos no listado do Anexo 2.
2. O restaurante pode acreditar pratos específicos e / ou menús completos como Cociña de Ancares Terras de Burón.



3. Coa finalidade de incentivar e recoñecer a mellora constante da oferta, se establecen tres categorías de acreditación:
  - a. Categoría Bronce. A carta ou a oferta diaria do restaurante ten que permitir confeccionar a lo menos un menú completo (un primeiro prato, un segundo e unha sobremesa, con pan e bebida) no que, a lo menos o 50 % dos ingredientes de cada un cumbran os requisitos dos produtos de CATB
  - b. Categoría Prata. A carta ou a oferta diaria do restaurante ten que permitir confeccionar a lo menos tres menús completos diferentes (un primeiro prato, un segundo e unha sobremesa, con pan e bebida) nos que, a lo menos o 50 % das materias primas de cada un cumbran os requisitos dos produtos de CATB
  - c. Categoría Ouro. A carta ou a oferta diaria do restaurante ten que permitir confeccionar a lo menos cinco menús completos diferentes (un primeiro prato, un segundo e unha sobremesa, con pan e bebida) nos que, a lo menos o 70 % das materias primas de cada un cumbran os requisitos dos produtos de CATB.
4. Na elaboración, darase preferencia aos produtos en fresco e de tempada
5. Os pratos e / ou menús completos recoñecidos como CATB deberán estar convenientemente identificados co selo CATB correspondente nas cartas e soportes empregados polo restaurante.

#### **Artigo 12. PROCEDIMENTO DE ADMISIÓN**

1. Presentar ao órgano de xestión do club de produto CATB o formulario de admisión que figura no Anexo 1, debidamente cuberto e asinado.
2. Recibir, no seu establecemento, a visita dos técnicos do club de produto CATB coa finalidade de avaliar o grado de cumprimento dos requisitos correspondentes ao seu sector de actividade
3. Con posterioridade a esta visita, o órgano de xestión comunicará o resultado da avaliación e entregará o plan de mellora correspondente no que se recollen carencias a corrixir, aspectos a mellorar, etc.
4. As empresas que superen o proceso obterán a condición de socios do club de produto CATB, debendo seguir as indicacións recollidas no seu plan de mellora
5. As empresas que non superen o proceso, neste momento, terán a posibilidade de corrixir as carencias detectadas e volver a solicitar a admisión. Neste proceso contarán con asesoramento para levar a cabo as melloras precisas.
6. No caso de que o negocio cambie de titular, perde a condición de socio do club de produto CATB. O novo propietario debe solicitar a admisión, participar nas formacións, etc. para obter a nova acreditación.



### **Artigo 13. USO DO SELO COCIÑA DE ANCARES TERRAS DE BURÓN**

1. O selo Cociña de Ancares Terras de Burón é propiedade do órgano xestor do club de produto CATB, o GDR Montes e Vales Orientais, o único competente para a súa xestión.
2. As empresas e profesionais asociados a CATB teñen o dereito e a obriga de usar a marca e o selo, nos seus soportes, materiais e accións de promoción, de acordo coas instrucións de uso que reciban do órgano xestor.
3. Non se permiten outros usos ou modificacións da marca e o selo que os fixados polo órgano xestor.

### **Artigo 14. CAUSAS DE SUSPENSIÓN OU EXPULSIÓN**

O órgano xestor de CATB fixará as categorías así como os motivos para a suspensión e expulsión, entre os que se inclúen os seguintes:

1. Incumprimento dos compromisos e condicións recollidos na solicitude de ingreso no club de produto CATB.
2. Cancelación da licenza de explotación, peche do negocio, traspaso, venda, etc.
3. Incumprimento dos requisitos fixados para o sector de actividade de CATB
4. Conflito ou actuacións de mala fe, competencia desleal, etc. cos outros socios do club de produto CATB
5. Incumprimento nas obrigas de abono de cotas de socio.
6. A petición propia



**ANEXO 1**  
**SOLICITUDE DE ADMISIÓN NO CLUB DE PRODUTO**  
**COCIÑA DE ANCARES TERRAS DE BURÓN**

D / D<sup>a</sup>. \_\_\_\_\_  
Con DNI nº \_\_\_\_\_ En calidade de propietario / representante  
do establecemento / empresa \_\_\_\_\_  
situado en \_\_\_\_\_  
concello de \_\_\_\_\_ NIF \_\_\_\_\_  
Tel. de contacto \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_  
Web \_\_\_\_\_  
e pertencente ao sector de \_\_\_\_\_

**DECLARO**

1. Que son o representante legal / propietario da empresa citada anteriormente
2. Que a empresa cumpre con tódolos requisitos legais, ambientais, laborais, etc. e conta coas licencias e permisos necesarios para exercer a súa actividade.
3. Que estou interesado / a en tomar parte do club de produto Cociña de Ancares-Terras de Burón, organizado polo Xeodestino Ancares-Terras de Burón.
4. O meu compromiso a seguir o proceso de admisión e formación, así como a cumprir coas obrigas do club de produto Cociña de Ancares Terras de Burón.
5. Por todo iso, solicito ser admitido no club de produto Cociña de Ancares Terras de Burón.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_

Asdo. D/D<sup>a</sup>

En cumprimento da Lei Orgánica de Protección de Datos de Carácter Persoal (LOPD), informámoslle que os seus datos persoais foron incorporados en ficheiros titularidade da Asociación Montes e Vales Orientais, cuxa finalidade é facilitar a xestión administrativa desenvolvida pola asociación. Vde. ten a posibilidade de exercer os dereitos de acceso, rectificación, cancelación e oposición previstos na lei dirixíndose á seguinte dirección: Asociación Montes e Vales Orientais, rúa Dr. Escobar, s/n 27130 Ou Cadavo (Lugo). Esta mensaxe, e no seu caso, calquera ficheiro anexo ao mesmo, pode conter información confidencial, sendo para uso exclusivo do destinatario, quedando prohibida a súa divulgación copia ou distribución a terceiros sen a autorización expresa do remitente. Se Vde. recibiu esta mensaxe erroneamente, rógase notifique e proceda ao seu borrado.



XEODESTINO  
**ANCARES**  
TERRAS DE **BURÓN**



COCINA DE  
**ANCARES**  
TERRAS DE **BURÓN**

## ANEXO 2

### LISTAXE DE PRODUTOS AGROALIMENTARIOS

Relación dos ingredientes, produtos e materias primas agro alimentarias recoñecidos como Cociña de Ancares Terras de Burón:

CARNES:	Carnes de vacún, ovino, caprino, aviar e coello
EMBUTIDOS:	Butelo, androia, chourizo, salchichón, morcilla doce
CAZA:	Corzo, xabarín, lebre, coello de monte, perdiz
PEIXES:	Pulpo, bacallao, troita
LÁCTEOS:	Leite, queixo, iogur, manteiga, requieixo
VERDURAS:	Verza, repolo, grelos, nabizas, patacas, fabas, chícharos, xudías, allos, cebolas, pementos, tomates, leitugas, cabazas, etc.
FROITAS:	Mazás, peras, pexegos, cereixas, amorodos, arandos, figos, uvas, kiwis, abelás, castañas, noces, etc.
PRODUTOS DOCES:	Mel, marmelo, marmeladas
PANADERÍA E PASTALERÍA:	Pan, empanadas, biscoitos, roscóns, pastel da Fonsagrada, etc.
BEBIDAS:	Viño, cervexa, licor café, licor de herbas, augardente, sidra, auga.
OVOS	

**Comentado [1]:** cabrito, cordeiro

**Comentado [2]:** Deberíase poñer Ternera Galega Suprema, xa que en teoría Ternera galega inclúe carne de cebadeiros etc. En canto a outras razas como Cachena, caldelá, vianesa e salers que está incrementando o número bastante nesta zona e non van dentro do selo Ternera Galega tamén se deberían incluír

**Comentado [3]:** a remolacha coído que non é moi significativa nas preparacións da montaña. Faltan as verzas, fabas, frexoles, guisantes, allos, cebolas, pementos e tomates, leitugas, cabazas e cabaciños.

Todos os ingredientes, produtos e materias primas (coa excepción dos peixes) terán orixe, crianza e transformación acreditada no territorio do Xeodestino Ancares Terras de Burón, garantido mediante a correspondente trazabilidade