

Legge regionale 08 novembre 2021 , n. 18 - TESTO VIGENTE dal 25/11/2021

## **Promozione e tutela della produzione del gelato artigianale di qualità in Friuli Venezia Giulia.**

### **Capo I**

#### *Disposizioni generali*

#### **Art. 1**

##### *(Oggetto e Finalità)*

**1.** La Regione Friuli Venezia Giulia, in attuazione degli articoli 4 e 5 della legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1 (Statuto speciale della Regione Friuli Venezia Giulia), e in armonia con i principi generali, favorisce e valorizza la produzione del gelato artigianale di qualità.

**2.** A tale proposito la Regione:

- a)** promuove e valorizza i metodi e i processi di produzione del gelato artigianale di qualità;
- b)** favorisce la creazione di reti tra produttori di materie prime presenti sul territorio regionale e la produzione di gelato artigianale di qualità;
- c)** sostiene in ogni sede la qualità della produzione artigianale di gelato sul territorio regionale;
- d)** tutela il consumatore, con particolare riguardo all'informazione relativa alle caratteristiche del gelato artigianale di qualità e all'origine e qualità delle materie prime, e stabilisce i relativi controlli.

### **Capo II**

#### *Disciplina della produzione del gelato artigianale di qualità*

## **Art. 2**

### *(Definizioni)*

**1.** Ai fini dell'applicazione della presente legge si intende per:

**a)** "gelato artigianale di qualità" di cui all'articolo 1, comma 1, il prodotto ottenuto sulla base dei metodi e dei processi indicati nell'articolo 3:

**1)** dall'impresa artigiana, agricola o di ristorazione avente sede nel territorio regionale, mediante l'utilizzo di materie prime provenienti da filiera del territorio regionale, di seguito denominato "gelato regionale di qualità";

**2)** dall'impresa artigiana, agricola o di ristorazione avente sede nel territorio regionale, di seguito denominato "gelato di qualità";

**b)** "gelateria artigianale di qualità": l'impresa iscritta all'Albo delle imprese artigiane di cui alla legge regionale 22 aprile 2002, n. 12 (Disciplina organica dell'artigianato), con sede nel territorio regionale, in cui si svolgono le attività di produzione e commercializzazione sulla base dei metodi e dei processi indicati nell'articolo 3;

**c)** "gelateria di qualità": l'impresa svolgente attività di ristorazione (ristoranti, catering, bar ed esercizi similari), con sede nel territorio regionale, in cui si svolgono le attività di produzione e commercializzazione sulla base dei metodi e dei processi indicati nell'articolo 3;

**d)** "gelateria agricola di qualità": l'impresa agricola, con sede nel territorio regionale, in cui si svolgono le attività di produzione e commercializzazione sulla base dei metodi e dei processi indicati nell'articolo 3;

**e)** "controllo": il complesso di attività svolto per verificare la conformità del prodotto commercializzato ai processi e ai metodi di produzione indicati nell'articolo 3;

**f)** "filiera": l'insieme degli operatori che concorrono alla produzione e alla fornitura delle materie prime, prodotte e trasformate da aziende con sede nel territorio regionale;

**g)** "origine": la provenienza delle materie prime utilizzate nonché la sede di produzione del prodotto finito.

## **Art. 3**

### *(Tutela del gelato regionale di qualità)*

**1.** Al fine di favorire la tutela della produzione del gelato artigianale di qualità e la tutela del consumatore, la Regione Friuli Venezia Giulia stabilisce, con deliberazione della Giunta regionale, sentite le organizzazioni degli artigiani di cui all' articolo 2 della legge regionale 12/2002 nonché le associazioni di categoria del comparto della ristorazione:

**a)** metodi e processi di produzione del gelato artigianale di qualità avvalendosi anche dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA) di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);

**b)** le modalità di utilizzo delle denominazioni di cui all'articolo 2, comma 1, lettere a), b), c) e d).

**2.** Il gelato artigianale di qualità deve essere privo di grassi idrogenati vegetali e di additivi non naturali e, per i prodotti a base di latte, panna e altri derivati del latte, questi devono essere freschi.

**3.** Il gelato regionale di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), punto 1), è realizzato con i seguenti prodotti:

**a)** gelati a base latte, panna e altri derivati del latte, questi devono essere certificati AQUA ai sensi della legge regionale 21/2002 , o comunque provenire dalla filiera del territorio regionale; le altre materie prime utilizzate devono provenire da filiera del territorio regionale, ove esistenti e reperibili;

**b)** gelati "sorbetti", nonché per i prodotti realizzati senza latte o derivati, a base di frutta o di verdura, la frutta e la verdura utilizzate devono provenire da filiera del territorio regionale, ove esistenti e reperibili.

**4.** Il gelato di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), punto 2), è realizzato con prodotti aventi le caratteristiche qualitative indicate all'articolo 3, comma 2, o comunque con prodotti di qualità come definiti dall'articolo 16 del Regolamento UE n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul

sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio.

**5.** Il gelato artigianale di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a) realizzato dall'impresa agricola è prodotto con il latte di propria produzione.

**6.** Nell'ambito aziendale delle imprese che producono il gelato artigianale di qualità, costituito anche da pluralità di punti vendita, viene svolto l'intero ciclo di produzione del gelato, che va dalla selezione delle materie prime alla commercializzazione del gelato; essa è pertanto dotata di impianti di produzione che, per struttura e organizzazione del lavoro, le consentono di svolgere l'intero ciclo di produzione del gelato.

**7.** Il gelato artigianale di qualità è prodotto nel rispetto dei requisiti previsti dal presente articolo, da imprese i cui responsabili di produzione abbiano conseguito la formazione e l'aggiornamento professionale di cui all'articolo 5 e che siano iscritte nell'Elenco regionale di cui all'articolo 4.

**8.** La Giunta regionale, con la deliberazione di cui al comma 1, disciplina le modalità di tenuta dell'Elenco regionale di cui all'articolo 4 e individua la dotazione minima impiantistica e di attrezzature necessarie alla produzione del gelato artigianale di qualità, anche all'esito dei lavori del tavolo tecnico previsto dall'articolo 4, comma 4.

#### **Art. 4**

*(Elenco regionale delle gelaterie artigianali di qualità, delle gelaterie di qualità e delle gelaterie agricole di qualità)*

**1.** La Direzione centrale competente in materia di artigianato cura la tenuta e l'aggiornamento dell'Elenco regionale delle gelaterie artigianali di qualità, delle gelaterie di qualità e delle gelaterie agricole di qualità (di seguito Elenco regionale).

**2.** L'Elenco regionale è suddiviso in tre sezioni in cui possono richiedere l'iscrizione, rispettivamente, nella prima le gelaterie artigianali di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), nella seconda le gelaterie di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera c), e nella terza le gelaterie agricole di qualità di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), che rispettino i requisiti previsti dall'articolo 3 purché il responsabile di produzione sia in possesso di una qualificazione professionale regionale riconducibile all'area di attività denominata "produzione di gelati" di cui al quadro

nazionale delle qualificazioni regionali ricompreso nell'atlante nazionale del lavoro e delle qualificazioni o abbia frequentato il corso di cui all'articolo 5 o, se la gelateria è attiva al momento di entrata in vigore della presente legge, abbia frequentato il corso breve di cui al medesimo articolo 5.

**3.** Comporta la cancellazione dall'Elenco regionale:

**a)** la mancata frequenza da parte dei responsabili di produzione dei corsi di aggiornamento previsti dall'articolo 5, comma 2;

**b)** l'accertamento in sede di controllo del mancato rispetto dei requisiti previsti dall'articolo 3 e dei metodi e dei processi di produzione definiti dalla deliberazione della Giunta regionale di cui al comma 1 del medesimo articolo.

**4.** La Giunta regionale, con propria deliberazione, istituisce presso la Direzione competente in materia di artigianato un apposito tavolo tecnico composto da funzionari dell'Amministrazione regionale e da esperti designati dalle organizzazioni degli artigiani di cui all' articolo 2 della legge regionale 12/2002 e dalle associazioni di categoria del comparto della ristorazione con il compito di individuare ulteriori caratteristiche del gelato artigianale di qualità, nonché di elaborare apposite strategie di intervento dirette ad agevolare, assistere, formare e incentivare i produttori dello stesso, promuovendone inoltre la commercializzazione. La partecipazione al tavolo tecnico degli esperti designati dalle organizzazioni degli artigiani e dalle associazioni di categoria predette non comporta oneri a carico dell'Amministrazione regionale.

## **Art. 5**

### *(Formazione professionale)*

**1.** La Regione Friuli Venezia Giulia promuove la formazione e l'aggiornamento dei responsabili di produzione del gelato artigianale di qualità quale strumento di garanzia dei processi e dei prodotti e di tutela del consumatore.

**2.** La Giunta regionale, su proposta dell'Assessore competente in materia di artigianato di concerto con l'Assessore competente in materia di formazione, sentite le organizzazioni degli artigiani e le associazioni di categoria di cui all'articolo 4, comma 4, definisce i contenuti, la durata e le modalità di realizzazione dei corsi di formazione, suddivisi in corso, corso breve e corso di aggiornamento, finalizzati alla

produzione del gelato artigianale di qualità, all'iscrizione nell'Elenco regionale di cui all'articolo 4 e al mantenimento della stessa.

**3.** Fermo restando quanto previsto dal comma 2, sono esonerati dall'obbligo di frequenza dei corsi, salvo quelli di aggiornamento, e dal relativo esame, i soggetti in possesso di una qualificazione professionale regionale riconducibile all'Area di attività denominata "Produzione di gelati" di cui al Quadro nazionale delle qualificazioni regionali ricompreso nell'Atlante nazionale del lavoro e delle qualificazioni.

## **Art. 6**

### *(Ispezioni e controlli)*

**1.** Ferma restando la competenza in materia di controlli di altri enti, l'ERSA provvede a effettuare ispezioni e controlli a campione nelle imprese produttrici di gelato artigianale di qualità iscritte nell'Elenco regionale, al fine di accertare che l'attività sia svolta e il gelato sia prodotto in conformità alle prescrizioni della presente legge e della deliberazione della Giunta regionale di cui all'articolo 3.

**2.** I titolari delle imprese produttrici di gelato artigianale di qualità devono consentire e agevolare le ispezioni e i controlli, collaborando con il personale incaricato e garantendo il libero accesso ai locali utilizzati.

**3.** A conclusione di ciascuna ispezione o controllo viene redatto un verbale che verrà trasmesso in copia al titolare dell'impresa produttrice di gelato artigianale di qualità e alla Direzione centrale competente in materia di artigianato, che cura la tenuta dell'Elenco regionale.

## **Capo III**

### *Norma di neutralità finanziaria e finale*

## **Art. 7**

### *(Norma di neutralità finanziaria)*

**1.** Dall'attuazione delle disposizioni della presente legge non derivano nuovi oneri a carico della finanza pubblica.

## **Art. 8**

*(Entrata in vigore)*

**1.** La presente legge entra in vigore quindici giorni dopo la pubblicazione nel Bollettino Ufficiale Regionale.