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.

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.