

**Legge regionale 05 luglio 2022, n. 15 (BUR n. 78/2022)**

## **PROMOZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE DI QUALITÀ IN VENETO**

### **Art. 1 - Oggetto e finalità.**

1. La presente legge disciplina la produzione del gelato tradizionale di qualità in Veneto al fine di promuovere il prodotto nelle sue caratteristiche legate alla salute e all'ambiente nonché valorizzare la filiera corta di produzione e lavorazione e le tradizioni delle comunità locali.

2. Per le finalità di cui al comma 1, la Regione promuove un sistema coordinato di azioni allo scopo di assicurare la qualità del prodotto e la bassa emissione di sostanze inquinanti, valorizzando i processi storici del gelato veneto nonché le migliori pratiche di sostenibilità in ogni fase della filiera.

3. Per gelato tradizionale si intende una preparazione alimentare costituita da una miscela di materie prime genuine, naturali, preferibilmente fresche e di ingredienti alimentari di qualità, inizialmente liquida, portata allo stato solido, pastoso, morbido e cremoso, mediante un processo concomitante di mescolamento e congelamento, definito "mantecazione" con l'incorporazione di aria in forma naturale senza l'utilizzo di sistemi di insufflazione forzata.

### **Art. 2 - Linee guida per la produzione del gelato tradizionale.**

1. Per le finalità di cui all'articolo 1, la Giunta regionale adotta, sentito il tavolo tecnico di cui alla lettera a) del comma 1 dell'articolo 3, uno specifico provvedimento recante le linee guida per la produzione del gelato tradizionale in Veneto.

2. Il provvedimento di cui al comma 1 deve tener conto, tra l'altro, dei seguenti criteri di promozione del prodotto, dalla lavorazione alla vendita, in linea con gli obiettivi di sostenibilità anche ambientale e con la strategia U.E. "A Farm to Fork Strategy" di cui alla comunicazione COM(2020) 381 final del 20 maggio 2020 della Commissione europea al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di tutela della salute:

- a) valorizzare i prodotti che consentono di recuperare la tradizione locale e la filiera corta;
- b) prevedere tutte le informazioni in relazione ai prodotti utilizzati ed agli aspetti nutrizionali;
- c) promuovere l'utilizzo di materiali ecologicamente compatibili che favoriscano l'uso di fonti energetiche alternative e bassi consumi idrici ed energetici, con particolare riferimento agli imballaggi;
- d) valorizzare i sistemi di innovazione, anche tecnologica, di macchinari, attrezzature e strumenti del processo produttivo;

e) promuovere l'utilizzo di strumenti, macchinari e metodi di produzione del gelato legati alla tradizione.

3. Con il provvedimento di cui al comma 1 possono altresì essere definiti:

- a) i criteri di classificazione delle gelaterie e laboratori, anche inseriti nelle aziende agricole, che producono il gelato tradizionale;
- b) le metodologie e i processi di produzione del gelato tradizionale, anche con riferimento agli ingredienti primari, secondari e caratterizzanti nonché agli ingredienti non ammessi;
- c) l'esperienza nel settore artigianale del gelato da parte degli addetti alla lavorazione e produzione dei gelati;
- d) le tipologie di controllo anche al fine di combattere le frodi alimentari.

### **Art. 3 - Tavolo tecnico e protocolli.**

1. Al fine di agevolare, assistere e incentivare le gelaterie ed i laboratori di cui alla presente legge e porre in essere ogni altra azione utile a garantire l'immagine e la conoscenza dei prodotti, la Giunta regionale:

- a) istituisce un apposito tavolo tecnico permanente di approfondimento e confronto con le associazioni di categoria, la cui partecipazione non comporta oneri a carico dell'Amministrazione regionale;
- b) in accordo con le associazioni di categoria e in collaborazione con gli organi preposti ai controlli, sottoscrive appositi protocolli a sostegno delle azioni per la tutela del sistema di qualità contro il fenomeno dell'abusivismo e della concorrenza sleale;
- c) promuove le iniziative per il sostegno e la realizzazione delle finalità di cui all'articolo 1;
- d) favorisce la formazione e l'aggiornamento degli addetti alla lavorazione e produzione dei gelati quali strumenti di garanzia dei prodotti e dei processi di lavorazione a tutela del consumatore;
- e) promuove la divulgazione della storia del gelato tradizionale di qualità in Veneto e delle sue modalità di vendita e di somministrazione;
- f) promuove nell'ambito della giornata europea del gelato artigianale, proclamata dal Parlamento europeo con dichiarazione del 5 luglio 2012 e che si celebra il 24 marzo di ogni anno, il gelato tradizionale, quale eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare.

### **Art. 4 - Iniziative oggetto di finanziamento.**

1. Per le finalità di cui alla presente legge, la Giunta regionale è autorizzata a concedere contributi, per il sostegno alle azioni di cui alla presente legge e per promuovere la realizzazione di manifestazioni di carattere internazionale nel settore del gelato, nel rispetto della normativa europea e statale in materia di aiuti di Stato.

**Art. 5 - Norma finanziaria.**

1. Agli oneri derivanti dall'applicazione dell'articolo 3, comma 1, lettera d) e dell'articolo 4, quantificati per ciascuno degli esercizi 2022, 2023 e 2024 rispettivamente in euro 20.000,00 ed in euro 80.000,00, si fa fronte con le risorse allocate nella Missione 14 "Sviluppo economico e competitività", Programma 01 "Industria, PMI e Artigianato", Titolo 1 "Spese correnti", la cui dotazione viene aumentata riducendo contestualmente di euro 100.000,00 in ciascuno degli esercizi 2022, 2023 e 2024 il fondo di cui all'articolo 7, comma 1, della legge regionale 20 dicembre 2021, n. 36, allocato nella Missione 20 "Fondi e accantonamenti", Programma 03 "Altri fondi", Titolo 1 "Spese correnti" del bilancio di previsione 2022-2024.

**Art. 6 - Entrata in vigore.**

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto.