



CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO

UNDICESIMA LEGISLATURA

PROGETTO DI LEGGE N. 264

PROPOSTA DI LEGGE d'iniziativa dei Consiglieri Dolfìn, Valdegamberi, Cecchetto, Ciambetti, Vianello, Zecchinato, Andreoli, Centenaro e Pan

**DISPOSIZIONI PER LA PROMOZIONE NEI LOCALI DI
RISTORAZIONE DEL VENETO DI INFORMAZIONI AI
CONSUMATORI SUI PRODOTTI ITTICI SERVITI**

Presentato alla Presidenza del Consiglio il 17 maggio 2024.

DISPOSIZIONI PER LA PROMOZIONE NEI LOCALI DI RISTORAZIONE DEL VENETO DI INFORMAZIONI AI CONSUMATORI SUI PRODOTTI ITTICI SERVITI

Relazione:

La tracciabilità degli alimenti è la pietra miliare delle politiche sulla sicurezza alimentare ed è stata concepita per rendere trasparente la scelta dei cibi. Il suo scopo è quello di fornire ai consumatori informazioni accurate sui prodotti affinché possano effettuare scelte consapevoli ma, soprattutto, di garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri grazie alla possibilità di ricostruire l'intero percorso dei prodotti, dalla materia prima al consumatore finale, per poter ritirare tempestivamente dal mercato quelli a rischio.

Con l'aumento della domanda di pesce e prodotti ittici in tutto il mondo è diventato essenziale monitorare l'intera catena di approvvigionamento per garantire che il pesce consumato sia sicuro, autentico e proveniente da fonti sostenibili. La tracciabilità e l'etichettatura del pesce sono due elementi fondamentali che contribuiscono a garantire la qualità, l'origine e la sicurezza dei prodotti ittici. Queste pratiche forniscono informazioni vitali sia agli operatori del settore che ai consumatori.

La tracciabilità del pesce si riferisce alla capacità di seguire il percorso del pesce dalla sua cattura o allevamento fino al punto di vendita o consumo finale.

Dai comandanti dei pescherecci, agli allevatori fino agli operatori commerciali addetti alla successiva vendita del prodotto, tutti i soggetti della filiera ittica hanno l'obbligo di rispettare le disposizioni delle normative in vigore. Le autorità nazionali e comunitarie emanarono, infatti, il Reg. UE 1169/2011, il Reg. UE 1379/2013 e il D. Lgs. 231/2017 per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca.

La tracciabilità, inoltre, previene anche la pesca illegale, vera e propria piaga del settore ittico. Attraverso un sistema di tracciamento accurato è infatti possibile identificare i pesci provenienti da attività di pesca illegali e adottare misure di contrasto efficaci. Per quanto riguarda la sostenibilità, la tracciabilità del pesce permette di monitorare l'impatto ambientale delle attività di pesca. Ciò aiuta a promuovere pratiche di pesca sostenibili e a ridurre l'effetto negativo sull'ecosistema marino.

Infine, tracciare il percorso del pesce consente di garantire la qualità e l'autenticità del prodotto. I consumatori finali possono avere fiducia nell'origine e nella freschezza del pesce che acquistano o mangiano. I ristoranti possono essere equiparati al consumatore finale e quindi devono conservare i documenti per garantire la tracciabilità e la sicurezza di provenienza del prodotto ittico ed esporli all'interno del proprio locale per una precisa e corretta informazione ai clienti.

In conclusione, la tracciabilità del pesce nei ristoranti è essenziale per garantire la sicurezza alimentare, promuovere la sostenibilità delle risorse marine, rispettare le normative, mantenere l'etica e la trasparenza e proteggere l'identità culturale. Ristoranti che adottano sistemi di tracciabilità del pesce dimostrano un impegno per la qualità e la responsabilità, contribuendo così al benessere dei consumatori e dell'ambiente.

Il progetto di legge si articola in nove articoli:

Nel primo articolo sono illustrate le finalità relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si promuove nei locali di ristorazione del Veneto il consumo informato dei prodotti ittici serviti, fornendo ai consumatori le informazioni per effettuare scelte consapevoli e in modo da assicurare un livello elevato di protezione della loro salute, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche. A seguire il secondo articolo reca un insieme di definizioni, rilevanti ai fini della legge e corredati da riferimenti al quadro normativo vigente.

Nel terzo articolo si prevede l'istituzione e la disciplina del Registro e del Logo per i locali di ristorazione con informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti.

Il quarto articolo stabilisce le informazioni per essere iscritti al Registro ed usufruire del Logo di cui all'articolo 3, dove il locale di ristorazione è tenuto a garantire in forma scritta ai consumatori le informazioni individuate dalla Giunta regionale quali funzionali a fornire al consumatore evidenza in ordine alle caratteristiche dei prodotti ittici oggetto di consumo nel locale.

Nell'articolo cinque si prevede che, qualora i prodotti ittici siano riconosciuti, ai sensi e per gli effetti di cui alla legge regionale 4 novembre 2022, n. 26 "Valorizzazione della tradizione enogastronomica veneta. Istituzione del logo Ristorazione tipica del Veneto", quali prodotti tipici della tradizione gastronomica veneta, le informazioni ai consumatori di cui all'articolo 4 della presente legge sono coordinate con quelle previste dall'articolo 4 di cui alla legge regionale 4 novembre 2022, n. 26 per l'utilizzazione del logo "Ristorazione tipica del Veneto".

Nel sesto articolo sono disciplinati i controlli e la vigilanza.

L'articolo sette stabilisce le sanzioni sull'utilizzo del Logo da parte di soggetti non iscritti al Registro.

L'articolo otto prevede la clausola valutativa e nell'articolo nove è contenuta la norma finanziaria.

DISPOSIZIONI PER LA PROMOZIONE NEI LOCALI DI RISTORAZIONE DEL VENETO DI INFORMAZIONI AI CONSUMATORI SUI PRODOTTI ITTICI SERVITI

Art. 1 - Finalità.

1. La Regione del Veneto, tenuto conto della risoluzione del Parlamento europeo del 12 maggio 2016 “Tracciabilità dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura nella ristorazione e nella vendita al dettaglio” nonché del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011, n. 1169 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, promuove nei locali di ristorazione del Veneto il consumo informato dei prodotti ittici serviti, fornendo ai consumatori le informazioni per effettuare scelte consapevoli e in modo da assicurare un livello elevato di protezione della loro salute, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche, in armonia con la normativa dell’Unione europea e statale in materia, ivi compresa la normativa sulla sostenibilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti, sulla igiene e sicurezza alimentare e la lotta alle frodi alimentari nonché con riguardo alle pratiche commerciali sleali nei confronti dei consumatori.

Art. 2 - Definizioni.

1. Ai fini della presente legge, si intende per:

- a) locale di ristorazione: ristorante o altra attività di somministrazione di alimenti al consumatore di cui alla legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 “Disciplina dell’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande” nonché di cui alla legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 “Nuove disposizioni in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, turismo rurale, fattoria didattica, enoturismo, oleoturismo”;
- b) prodotto ittico: i “prodotti della pesca” nonché i “prodotti dell’acquacoltura” del “settore della pesca e dell’acquacoltura” di cui all’articolo 5, primo comma, lettere a), b) e d) del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 11 dicembre 2013, n. 1379 relativo all’organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura;
- c) consumatore: il “consumatore finale” di cui all’articolo 3, comma 1, numero 18 del regolamento 28 gennaio 2002, n. 178 “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare” nonché il “consumatore” così come definito dall’articolo 3, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 “Codice del consumo, a norma dell’articolo 7 della legge 29 luglio 2003, n. 229” al quale sono riconosciuti come fondamentali i diritti di cui all’articolo 2, comma 2, del medesimo decreto legislativo e la tutela dalle pratiche commerciali sleali ai sensi del decreto legislativo 2 agosto 2007, n. 146 di attuazione della direttiva 2005/29/CE relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno.

Art. 3 - Istituzione e disciplina del Registro e del Logo per i locali di ristorazione con informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti.

1. Ai fini di cui all’articolo 1, per promuovere e garantire la massima conoscibilità e trasparenza ai consumatori sulla provenienza, sostenibilità, igiene e

sicurezza del prodotto ittico che si può consumare in un locale di ristorazione, sono istituiti:

- a) un registro denominato “Registro dei locali di ristorazione con informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti”, di seguito “Registro”, in cui sono iscritti i locali di cui alla lettera a) del comma 1 dell’articolo 2 che garantiscono al consumatore le informazioni di cui all’articolo 4 sui prodotti ittici serviti;
- b) un logo denominato “Locali di ristorazione con informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti”, di seguito “Logo”, per identificare i locali iscritti al Registro di cui alla lettera a) del presente comma.

2. Il Logo è concesso in uso dalla struttura regionale competente in materia di commercio alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative in ambito regionale, in seguito definite “concessionari”, tramite procedura di evidenza pubblica.

3. Entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, la Giunta regionale provvede:

- a) alla istituzione del Registro, presso la competente struttura regionale, stabilendo le modalità per la presentazione e lo svolgimento dell’istruttoria, da parte dei concessionari, delle domande d’iscrizione, le modalità per la cancellazione dei locali di ristorazione dal Registro, nonché le modalità di tenuta e di sua pubblicazione nel sito web della Giunta regionale;
- b) ad individuare e definire la grafica del Logo e a stabilirne i requisiti per l’utilizzo da parte dei locali di ristorazione iscritti nel Registro.
- c) alla predisposizione di linee guida ai fini dell’adozione, da parte dei concessionari, di un regolamento che disciplina l’utilizzo del Logo.

Art. 4 - Informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti nei locali di ristorazione.

1. Per poter essere iscritti al Registro ed usufruire del Logo di cui all’articolo 3, il locale di ristorazione è tenuto a garantire in forma scritta ai consumatori le informazioni individuate dalla Giunta regionale quali funzionali a fornire al consumatore evidenza in ordine alle caratteristiche dei prodotti ittici oggetto di consumo nel locale. Ferme restando le informazioni obbligatorie stabilite dalla normativa dell’Unione europea, statale e regionale in materia di informazioni sui prodotti ittici della pesca e dell’acquacoltura, le ulteriori informazioni da fornire sono individuate tra le seguenti:

- a) le informazioni di cui agli articoli 36, 38 e 39 del regolamento UE n. 1379/2013 in tema di informazioni obbligatorie, sulla certificazione ecologica e supplementari facoltative al consumatore finale di prodotti della pesca e dell’acquacoltura;
- b) le indicazioni di cui agli articoli 9, 10, 36 e 37 del regolamento UE n. 1169/2011 in tema di indicazioni obbligatorie e obbligatorie complementari per specifici alimenti per garantire un elevato livello di protezione del consumatore finale;
- c) le informazioni previste dal regolamento del Consiglio 20 novembre 2009, n. 1224 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca, ai sensi del paragrafo 6 del medesimo articolo 58 nonché dell’articolo 67 del regolamento di esecuzione della commissione 8 aprile 2011, n. 404 recante modalità di applicazione del

regolamento del Consiglio n. 1224/2009 in tema di informazioni minime richieste per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura;

d) le informazioni sui prodotti ittici di qualità ai sensi della legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari di qualità";

e) se si tratta di prodotti a "chilometro zero" o a "filiera corta", ai sensi della legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" e della normativa regionale in materia;

f) se si tratta di prodotti "biologici" così come individuati dalla vigente disciplina statale e regionale;

g) se si tratta di prodotti di qualità certificata ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e statale, con indicazione della relativa certificazione e qualità, ivi compreso il regolamento (CE) 21/11/2012, n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

h) se si tratta di prodotti agroalimentari tradizionale (PAT) ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della L. 27 dicembre 1997, n. 449".

Art. 5 - Prodotti ittici riconosciuti quali prodotti tipici della tradizione gastronomica veneta.

1. Qualora i prodotti ittici siano riconosciuti, ai sensi e per gli effetti di cui alla legge regionale 4 novembre 2022, n. 26 "Valorizzazione della tradizione enogastronomica veneta. Istituzione del logo Ristorazione tipica del Veneto", quali prodotti tipici della tradizione gastronomica veneta, le informazioni ai consumatori di cui all'articolo 4 della presente legge sono coordinate con quelle previste dall'articolo 4 di cui alla legge regionale 4 novembre 2022, n. 26 per l'utilizzazione del logo "Ristorazione tipica del Veneto".

Art. 6 - Controlli e vigilanza.

1. Salvo quanto previsto per i controlli sanitari e sull'etichettatura dalla normativa statale e regionale, ai Comuni nel cui territorio sono insediati i locali di cui alla lettera a) del comma 1 dell'articolo 2, compete l'esercizio delle funzioni di controllo sul rispetto delle disposizioni in tema di utilizzo del Registro e del Logo da parte dei locali di ristorazione.

2. La Giunta regionale, al fine di concorrere ad assicurare le funzioni di controllo ai sensi della presente legge, è autorizzata a stipulare intese con i soggetti addetti al controllo e alla vigilanza in materia di alimenti e tutela dei consumatori, come individuabili sulla base della vigente normativa.

3. I concessionari sono assoggettati a periodici controlli, da parte della struttura regionale competente, sullo stato d'attuazione della presente legge e dell'applicazione delle disposizioni di cui agli articoli 3 e 4.

4 Per le medesime finalità di cui al comma 3, i concessionari predispongono una relazione annuale di monitoraggio sull'utilizzo del Logo da presentare alla Giunta regionale.

5. La Giunta regionale, in caso di gravi inadempienze da parte dei concessionari, dispone il ritiro del Logo.

6. In caso di violazione, da parte dei locali di ristorazione, degli obblighi di corretta e completa informazione ai consumatori di cui all'articolo 4, i concessionari, anche su segnalazione dei Comuni ai sensi del comma 1, dispongono il ritiro del Logo e la cancellazione dal Registro.

Art. 7 - Sanzioni.

1. L'utilizzo del Logo da parte di soggetto non iscritto al Registro di cui all'articolo 3 ovvero l'utilizzo di un Logo non conforme al modello definito ai sensi dell'articolo 3, sono soggetti a una sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di euro 1.000,00 a un massimo di euro 2.000,00.

2. All'irrogazione delle sanzioni di cui al comma 1 provvedono, ai sensi della legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale", i Comuni nel cui territorio è ubicato l'esercizio a cui si riferisce la violazione, che introitano i relativi proventi ovvero gli altri soggetti, individuati a seguito di intese o altre forme di accordo, tra i soggetti addetti al controllo di cui all'articolo 6, comma 2, che introitano i relativi proventi.

Art. 8 - Clausola valutativa.

1. La Giunta regionale, con cadenza biennale, presenta alla competente commissione consiliare una relazione che descrive e documenta le iniziative e gli interventi attivati, indicando i soggetti coinvolti nonché le eventuali criticità incontrate e le modalità con cui vi si è fatto fronte.

Art. 9 - Norma finanziaria.

1. Agli oneri derivanti dall'applicazione dell'articolo 3, comma 1, quantificati in euro 10.000,00 per ciascuno degli esercizi 2024, 2025 e 2026, si fa fronte con le risorse allocate nella Missione 14 "Sviluppo economico e competitività", Programma 02 "Commercio - reti distributive - tutela dei consumatori", Titolo 1 "Spese correnti", la cui dotazione viene aumentata riducendo contestualmente di pari importo il fondo di cui all'articolo 7, comma 1, della legge regionale 22 dicembre 2023, n. 32 allocato nella Missione 20 "Fondi e accantonamenti", Programma 03 "Altri fondi", Titolo 1 "Spese correnti" del bilancio di previsione 2024-2026.

INDICE

Art. 1 - Finalità.....	3
Art. 2 - Definizioni.....	3
Art. 3 - Istituzione e disciplina del Registro e del Logo per i locali di ristorazione con informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti.	3
Art. 4 - Informazioni ai consumatori sui prodotti ittici serviti nei locali di ristorazione.....	4
Art. 5 - Prodotti ittici riconosciuti quali prodotti tipici della tradizione gastronomica veneta.	5
Art. 6 - Controlli e vigilanza.....	5
Art. 7 - Sanzioni.....	6
Art. 8 - Clausola valutativa.....	6
Art. 9 - Norma finanziaria.....	6