



CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO

UNDICESIMA LEGISLATURA

PROGETTO DI LEGGE N. 130

PROPOSTA DI LEGGE d'iniziativa dei Consiglieri Villanova, Dolfìn, Cestaro, Centenaro, Scatto, Pan, Michieletto, Sandonà, Puppato, Bet, Zecchinato, Rigo, Boron, Cecchetto, Vianello, Brescacin, Venturini e Bozza

PROMOZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE DI QUALITÀ IN VENETO

Presentato alla Presidenza del Consiglio il 9 marzo 2022.

PROMOZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE DI QUALITÀ IN VENETO

Relazione:

Il gelato è un alimento molto apprezzato tanto che in questi ultimi anni si è assistito a notevoli investimenti nel settore volti a garantire una produzione di qualità del prodotto.

Nella sua produzione e consumo, emerge una criticità derivante dal fatto che il consumatore non è messo in condizione di poter riconoscere il vero gelato tradizionale, cioè quello prodotto artigianalmente con materie prime, rispetto al gelato confezionato, prodotto in maniera standardizzata con l'utilizzo anche di basi semilavorate. Esistono, infatti, differenze sostanziali tra i due diversi prodotti, sia in termini di tempistica nella realizzazione che a livello nutrizionale.

Nasce quindi l'esigenza di offrire un riconoscimento ai veri gelatieri artigiani che, in possesso delle competenze e conoscenze dei metodi tradizionali, necessitano di essere tutelati e differenziati nell'ambito del settore che, peraltro, riveste una particolare importanza.

Per tali motivi, la proposta di legge intende riconoscere e valorizzare il gelato quale prodotto di qualità, a tutela dei consumatori, la cui realizzazione è effettuata in maniera artigianale attraverso prodotti le cui caratteristiche sono anche legate al territorio.

Tra gli scopi che si prefigge la legge regionale, infatti, ci sono anche quelli di promuovere la filiera corta di produzione e lavorazione, di riconoscere le specificità e le tradizioni delle comunità locali nonché salvaguardare i valori storici del gelato in veneto.

Per tali finalità, la proposta normativa stabilisce un insieme di criteri che, allo scopo di valorizzare la produzione del gelato tradizionale, fungono da indicazioni per l'adozione di linee guida che, oltre ad assicurare la qualità del prodotto, possano anche garantire la trasparenza della filiera, la salvaguardia dei valori storici del gelato nonché le migliori pratiche di sostenibilità in ogni fase della filiera.

A tal proposito, si prevede la costituzione di un apposito tavolo tecnico permanente di approfondimento e confronto con le associazioni di categoria che ha lo scopo di supportare la Giunta regionale nell'adozione delle suddette linee guida, incentivare le gelaterie e i laboratori e porre in essere ogni altra azione utile a garantire l'immagine e la conoscenza dei prodotti. Il medesimo articolo prevede inoltre la possibilità di promuovere la formazione e l'aggiornamento dei gelatieri per finalità di tutela del consumatore nonché realizzare protocolli con le Associazioni di categoria e in collaborazione con gli organi preposti ai controlli, a sostegno delle azioni per la tutela del sistema di qualità contro il fenomeno dell'abusivismo e della concorrenza sleale.

Da ultimo si prevede una norma di sostegno finanziario per le diverse iniziative svolte nel territorio veneto previste dalla legge ed in particolare eventi di carattere internazionale nel settore del gelato. Concludono il testo, la norma finanziaria e l'entrata in vigore.

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, 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 lett. 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. farm to fork, 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.

3. Con il provvedimento di cui al comma 2 possono altresì essere definiti:

- a) i criteri di classificazione delle gelaterie e laboratori 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.

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 4, quantificati in euro 100.000,00 per ciascuno degli esercizi 2022, 2023 e 2024, si fa fronte con le risorse allocate nella Missione 07 "Turismo", Programma 01 "Sviluppo e valorizzazione del turismo", Titolo 1 "Spese correnti".

Art. 6 - Entrata in vigore.

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

INDICE

Art. 1 - Oggetto e Finalità.....	3
Art. 2 - Linee guida per la produzione del gelato tradizionale.	3
Art. 3 - Tavolo tecnico e protocolli.....	4
Art. 4 - Iniziative oggetto di finanziamento.....	4
Art. 5 - Norma finanziaria.....	4
Art. 6 - Entrata in vigore.....	4