

Artis

ARTIGIANATO ECCELLENTE



Disciplinare di Produzione
Lavorazioni artigianali
di qualità e di eccellenza
per il settore gelateria

GELATERIA

LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.



Regione Lombardia
Industria, Artigianato, Edilizia
e Cooperazione

SOMMARIO

- Pag. 4 Premessa
- Pag. 5 Art. 1 - Definizione del settore/comparto
- Pag. 8 Art. 2 - Caratteristiche del settore/comparto
- Pag. 13 Art. 3 - Manufatti/prodotti del comparto gelateria
- Pag. 16 Art. 4 - Tecnologia
- Pag. 17 Art. 5 - Materie prime e altri ingredienti utilizzati
- Pag. 19 Art. 6 - Il processo produttivo
- Pag. 20 Art. 7 - Riconoscimento
- Pag. 23 Art. 8 - Utilizzo del riconoscimento
- Pag. 23 Art. 9 - Istituzione dell'Elenco delle imprese dell'Eccellenza artigiana lombarda
- Pag. 24 Art. 10 - Verifiche e cancellazione del riconoscimento

Artis

ARTIGIANATO ECCELLENTE

Disciplinare di Produzione

Delibera di Giunta Regionale n. 11312/2010

**Lavorazioni artigianali
di qualità e di eccellenza
per il settore gelateria**

La predisposizione di un Disciplinare di Produzione, relativo a manufatti/prodotti realizzati nel comparto gelateria del settore alimentare, si propone come approccio iniziale per definire un insieme di regole, di caratteristiche, di tecniche di lavorazione, di ingredienti adottati ed utilizzati in Lombardia e quant'altro possa servire ad individuare e a specificare i contenuti e le forme attraverso le quali si esprime in tale comparto l'artigianato di qualità e di eccellenza lombardo.

Devono essere considerati requisiti peculiari dell'impresa che si riconosce in quanto disposto dal Disciplinare di Produzione e chiede di aderirvi:

- **il richiamo alla tradizione**, inteso come acquisizione di una cultura specifica, non solo materiale, ma anche gustativa, storica ed estetica, appartenente all'ambito produttivo e territoriale in cui l'impresa è nata e produce
- **l'innovazione**, ovvero la volontà di ricercare e di sperimentare nuovi sistemi di ideazione e di creazione di manufatti/prodotti, nuovi modelli di organizzazione del lavoro e nuove soluzioni tecniche e/o tecnologiche nella prospettiva di dare continuità e sviluppo all'artigianato di qualità e di eccellenza lombardo
- **l'aggiornamento professionale delle risorse umane** che vi lavorano, nella prospettiva di una loro formazione continua, vale a dire stimolare la loro disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle istituzioni preposte, dagli enti che svolgono attività di tutela, ricerca, valorizzazione del patrimonio culturale e, più in generale, dal mercato del lavoro e delle professioni;
- **il legame con le nuove generazioni**, necessario alla continuità e alla vitalità dell'impresa artigiana, inteso come disponibilità ad offrire reali opportunità di apprendimento, di formazione specialistica e di lavoro per i giovani.

Il presente Disciplinare di Produzione riguarda la **fabbricazione di manufatti/prodotti realizzati nell'ambito delle lavorazioni artigianali proprie del settore alimentare, e specificatamente nel comparto della gelateria, che presentano caratteristiche di qualità in quanto possiedono connotazioni peculiari, sotto il profilo gustativo, estetico, ideativo-progettuale, tecnico-esecutivo, e che esprimono l'eccellente professionalità di chi li ha eseguiti.**

Di qualità, infatti, sono i criteri e/o i sistemi impiegati per realizzare un manufatto/prodotto al quale siano attribuibili meriti tecnici, estetici, di sapidità o bontà d'ideazione e di fattura, tali per cui sia stata adottata, da parte dell'artigiano, un'attenzione particolare nella scelta della forma datagli e degli ingredienti utilizzati ovvero nell'applicazione delle tecniche esecutive.

I termini "manufatto/prodotto" vengono utilizzati in questo contesto come sinonimi e **vanno intesi come il risultato di operazioni eseguite a mano o con l'ausilio di macchine e strumenti**, secondo quanto specificato all'art. 4 del presente Disciplinare di Produzione.

Rientra pertanto in tale settore di attività artigiana la creazione di manufatti/prodotti:

- **ad alto contenuto di manualità**, realizzati esclusivamente attraverso l'utilizzo degli ingredienti, dei semilavorati e degli additivi indicati al successivo art. 5
- **realizzati in quantità ottimali, a seconda delle potenzialità produttive dell'impresa, purché permangano nelle lavorazioni eseguite e negli stessi manufatti/prodotti le caratteristiche di manualità e di professionalità che contraddistinguono la loro qualità.**



In questo ambito, tali manufatti/prodotti sono espressione delle seguenti forme di artigianato:

Artigianato artistico

Con riferimento a quanto espresso nella Premessa del presente Disciplinare di Produzione, potrà dirsi artistica la realizzazione nelle quantità indicate di un manufatto/prodotto che impieghi ingredienti, semilavorati e/o additivi, lavorati secondo procedimenti specifici, il cui utilizzo è dettato da una esigenza gustativa e/o estetica, **che sia eccellente da un punto di vista tecnico ed abbia valenza formale e/o di sapore innovativa ed autonoma, ovvero comunichi una scelta stilistica e/o esprima l'originalità e la personalità del suo creatore, sia un esempio di perfezione esecutiva nel solco della tradizione o proponga, a livello sperimentale, nuove procedure di lavorazione.**

La sua creazione e la sua fabbricazione possono essere realizzate da parte dell'artigiano, indipendentemente dalla sua educazione alle forme di espressione artistica, attraverso una formazione scolastica propria o per sensibilità personale, perfezionata da un apprendimento al fianco di esperti maestri d'opera.

Artigianato tradizionale

Potrà dirsi tradizionale la realizzazione nelle quantità indicate di un manufatto/prodotto **che impieghi ingredienti, semilavorati e/o additivi, lavorati secondo procedimenti specifici, e che rispetti e riproponga una tradizione tecnica, formale e di gusto che si è consolidata nel corso del tempo in un particolare contesto storico e culturale.**

Il manufatto/prodotto di artigianato tradizionale, inoltre, deve essere realizzato con tecniche e strumenti che rispettino fedelmente gli ingredienti, i modelli, le forme, gli stili e le decorazioni riscontrabili negli archetipi conservati nelle raccolte pubbliche e private e/o reperibili presso le fonti documentarie (compendi, manuali, ricettari, trattati di arte culinaria), relative ai beni culturali lombardi.

Artigianato tipico

Potrà dirsi tipica la realizzazione nelle quantità indicate di un manufatto/prodotto **che impieghi ingredienti, semilavorati e/o additivi, lavorati secondo procedimenti specifici, e che contenga uno o più caratteri peculiari, sotto il profilo tecnico, formale e di gusto, divenuti con il tempo comuni ai prodotti della stessa categoria, realizzati nella medesima zona geografica, in modo tale che gli stessi, grazie a queste loro caratteristiche proprie ed evidenti, siano immediatamente riconoscibili e la loro origine territoriale sia precisamente identificabile.**

Artigianato innovativo

Potrà dirsi innovativa la realizzazione nelle quantità indicate di un manufatto/prodotto **che introduca in modo più o meno profondo modificazioni nella scelta e nell'impiego degli ingredienti, semilavorati e/o additivi, purché consentiti dalla normativa dettata in materia, lavorati secondo procedimenti specifici, piuttosto che nelle loro peculiarità estetiche e di gusto e/o nei criteri e/o nei sistemi impiegati per realizzarlo, e che rappresentino, di per se stesse, elementi di novità rispetto al passato.**



Più in generale, il rapporto, l'integrazione e la sintesi tra le quattro forme di artigianato indicate all'art. 1 costituiscono l'universo di riferimento del settore alimentare e descrivono - anche sul piano normativo - il contesto produttivo del comparto gelateria nei suoi tratti distintivi e di eccellenza.

Stagionalità

La ciclicità delle stagioni accompagna, da sempre, le produzioni artigianali del settore: nel corso dei tempi, la stagionalità delle materie prime utilizzate ha dato origine a manufatti/prodotti che hanno segnato e arricchito profondamente la vita dell'uomo.

Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze proprie della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

La paziente attesa del raggiungimento di un particolare periodo dell'anno, confortati dall'idea di ritrovare un sapore o un profumo particolare, già noto o ancora da scoprire, e rinunciando ad assaporare bontà diventate oramai noiose e appiattite lungo una temporalità sempre identica, significa riscoprire la memoria di una cultura e rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono ancora in grado di sostenere.

Equilibrio

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la loro sapiente e perfetta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato alimentare: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la tradizione e, necessariamente, con la modernità.

In questo contesto appare fondamentale la professionalità degli operatori del settore e dei relativi comparti in quanto interpreti di una tradizione consolidata, capaci, nondimeno, di trovare continuamente nuovi stimoli, nuove proporzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, per innovarla.

Gusto

Nella morfologia e nella fisiologia umane, i sensi del gusto, dell'olfatto e della vista, principalmente, ci permettono di percepire, di distinguere e di classificare una serie di stimolazioni che interessano le mucose delle cavità orale e di quella nasale, piuttosto che la membrana della retina, trasformandole in sensazioni, che definiamo rispettivamente sapori, odori e immagini, contraddistinte, di volta in volta in senso positivo o negativo, da valenze quantitative e qualitative di carattere soggettivo.

Le lavorazioni artigianali di qualità e di eccellenza eseguite nel settore alimentare e nei suoi comparti produttivi concorrono a formare, ad educare e ad affinare le capacità percettive di questi sensi esaltando le peculiarità degli ingredienti utilizzati e coniugando la creatività del valente artigiano con il richiamo alla tradizione.

Rispetto del tempo

Il tempo scandisce i ritmi della produzione artigianale: ci vuole tempo per individuare, scegliere, selezionare e acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti adatti, ci vuole tempo per eseguire le specifiche lavorazioni, ci vuole tempo per finire e/o per decorare con gusto un certo manufatto/prodotto alimentare.

Avere un rapporto equilibrato e attento con i tempi di lavorazione richiesti dalle diverse fasi del processo produttivo significa dedicare particolare cura alla qualità dei manufatti/prodotti realizzati e, più in generale, al mantenimento e allo sviluppo di una cultura alimentare eccellente.



Quantità/Serialità

Per ogni artigiano dei diversi comparti del settore alimentare esiste una quantità ottimale di produzione: si è in presenza di imprese artigiane con potenzialità tecnologiche ed operative più o meno elevate, ma in ogni caso non può essere superato quello stretto rapporto che esiste tra le quantità prodotte, la loro standardizzazione (serialità) e la cura attenta richiesta per realizzare manufatti/prodotti di qualità e di eccellenza.

Trascurando quest'ultima, verrebbero compromessi i presupposti su cui si fondano i rapporti di scambio, di fiducia e di affidabilità, costruiti tra l'artigiano stesso e la sua clientela, dai quali potrebbero scaturire nuove opportunità di miglioramento relazionale e di produzione: in alcuni casi, orientare quest'ultima verso maggiori quantità può voler dire, ad esempio, dover rinunciare all'eccellenza delle materie prime impiegate per rivolgersi a surrogati di qualità inferiore e ridurre conseguentemente uno degli elementi del valore aggiunto proprio delle lavorazioni artigianali.

Professionalità

Gli artigiani del settore alimentare dovrebbero avere coscienza di essere gli interpreti di un insieme di competenze storicamente consolidate alle quali vengono continuamente apportate modificazioni e trasformazioni che guardano all'innovazione, alla creatività, alla re-interpretazione delle conoscenze e dei comportamenti professionali acquisiti.

Tale coscienza implica anche il fatto che, in una prospettiva di continuità e di sviluppo, gli elementi costituenti la loro professionalità debbano essere trasmessi alle nuove generazioni con l'intento di non vederli stravolti e/o semplificati, ma piuttosto arricchiti e codificati nei tratti identificativi di una cultura del lavoro propria dell'artigianato di qualità e di eccellenza.

Peculiarità

Per gli artigiani del settore alimentare, i tratti della cultura appena citata costituiscono una prerogativa inconfondibile e insostituibile della loro identità professionale, nonostante il passare del tempo e delle mode, che va mantenuta, difesa, rafforzata, arricchita di elementi aggiuntivi.

Come si diceva, tale peculiarità rappresenta in modo distintivo la sua identità dal punto di vista professionale e caratterizza l'interpretazione del ruolo che essi svolgono, sia per quanto concerne l'ambito più strettamente operativo sia per quanto concerne l'ambito economico.

Responsabilità

Nei diversi comparti del settore alimentare, la scelta delle materie prime e quella dei metodi ottimali impiegabili per la loro lavorazione sono determinanti e costituiscono il supporto fondamentale su cui poggia la qualità e l'eccellenza dei manufatti/prodotti realizzati. In queste e in tutte le altre fasi del processo produttivo dovrebbero manifestarsi concretamente tutti gli elementi della professionalità artigiana, sia quelli di natura etica sia quelli di natura tecnica sia, ancora, quelli di natura estetica, che consentono agli operatori dei medesimi comparti di mantenere, di salvaguardare e di incrementare le caratteristiche qualitative dei loro manufatti/prodotti e di accrescerne il valore aggiunto.



Sicurezza alimentare

La difesa della salute è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un prerequisito essenziale per la qualificazione delle produzioni realizzate nei diversi comparti del settore alimentare, a prescindere dal rispetto della normativa in materia attualmente esistente.

Per essere raggiunto, questo fondamentale obiettivo deve poter contare sulla piena e incondizionata responsabilizzazione degli operatori di tali comparti, in quanto componente essenziale della loro professionalità, orientata nel senso di garantire ai destinatari la qualità dei loro manufatti/prodotti, realizzata anche attraverso il principio dell'autocontrollo.



Il comparto della gelateria artigianale è caratterizzato dalla fabbricazione di un insieme di manufatti/prodotti alimentari (dolci gelati) ottenuti dalla miscelazione di ingredienti, di semilavorati e/o di additivi, disciolti e/o amalgamati in soluzione liquida secondo dosi prescritte (ricette/formule) e successivamente trasformati allo stato solido e pastoso attraverso un processo di lavorazione che prevede fasi più o meno lunghe di rimescolamento (mantecatura) e di contemporaneo congelamento del composto preparato, fino ad ottenerne una particolare struttura.

Di tale insieme fanno parte:

- **la ghiacciata:** composto da ghiaccio tritato con aggiunta di sciroppi.
- **la granita:** composto da acqua, saccarosio, succhi di frutta o infusi, messi a gelare per mezzo di congelamento statico o discontinuo e con raschiamento discontinuo della parte che via via si va cristallizzando sino all'ottenimento della consistenza voluta.
- **la gramolata o cremolata:** composto da acqua, saccarosio, polpa di frutta, preparato in mantecatori in movimento continuo che donano al prodotto una struttura più fine.
- **il sorbetto:** composto da acqua, zuccheri, succhi o centrifugati, e/o polpe di frutta o infusi, a volte formulato con il latte, panna e derivati, e quasi sempre con l'aggiunta di liquori o vini o distillati. La sua struttura deve essere a grana fine e deve incorporare quell'aria che riesce a trattenere naturalmente.
- **il gelato:** preparato alimentare composto da un insieme di materie prime semplici e semilavorate (latte, zuccheri, panna, uova, frutta ecc.) che mediante congelamento e contemporanea agitazione (mantecatura) si addensa raggiungendo una certa pastosità e consistenza.





Il gelato si divide in:

a) Gelato di latte è composto da latte, suoi derivati e zuccheri pastorizzati e mantecati. Variazioni apportate alla composizione base attraverso l'introduzione di specifici ingredienti consentono di pervenire a nuove tipologie di gelato (ad esempio, di crema all'uovo, di crema alla panna ecc.). L'aggiunta di profumi, di aromi o di altri ingredienti al gelato di crema base origina i diversi gusti (al caffè, al cioccolato ecc.): fanno parte dei gelati alla crema anche quelli a cui vengono aggiunti frutti come le mandorle, i pistacchi, i marroni, le noci e le nocciole in quanto contengono un'alta percentuale di grassi.

b) Gelato di frutta, invece, è composto da una miscela base di acqua e di zucchero alla quale si aggiungono frutti freschi di stagione oppure la loro polpa e il loro succo conservati o, ancora, i loro sciroppi. Può essere preparato anche aggiungendo il latte e la panna, a seconda delle abitudini e dei gusti locali in modo tale da renderlo maggiormente cremoso e dotato di un minor grado di acidità, ma occorre ricordare che non tutti i frutti si prestano a tali aggiunte: tendenze innovative introducono tra gli ingredienti alcune varietà di ortaggi.

Le due categorie di gelato appena descritte possono, infine, essere semplicemente aromatizzate aggiungendo alla miscela base erbe, radici, bacche.



c) Semifreddo ovvero una specialità tipicamente italiana, molto affine a certi manufatti/prodotti dell'arte pasticceria, che si differenzia dal gelato per essere molto più ricca di grassi e di zuccheri e per non essere mantecata. Il semifreddo è composto da una crema di base alla quale vengono aggiunte le sostanze aromatizzanti e gli ingredienti che di volta in volta lo caratterizzano, ma soprattutto la panna montata e talvolta la meringa cotta all'italiana. Ciò fa sì che esso risulti molto cremoso e trasmetta al palato una sensazione di freddo meno intenso rispetto a quello avvertito degustando un gelato, dovuto alla presenza di grassi e zuccheri, pur avendo talvolta temperature inferiori.

È bene ricordare, infine, che alcuni dolci gelati sono composti per metà di semifreddo e per l'altra metà di gelato: tra i più noti ricordiamo lo *spumone*, la *bomba* e la *cassata siciliana*.



La tecnologia deve essere di supporto alle lavorazioni proprie dell'artigianato artistico, tradizionale, tipico ed innovativo di qualità eseguite nel settore alimentare e, dunque, anche nel comparto gelateria, per evitare che certi procedimenti assumano i caratteri della inutile ripetitività e comportino perciò un'eccessiva durata delle stesse: è quindi consentito l'utilizzo di utensili, di strumenti, di attrezzature e di macchine, anche ad alto contenuto tecnologico, che riducano questi inconvenienti, fatto salvo quanto precisato riguardo alla "Quantità/Serialità" dall'art. 2 del presente Disciplinare di Produzione e senza che tale utilizzo stravolga i sistemi produttivi originari.

In questo ambito **è necessario che la manualità, la competenza e l'esperienza acquisite dagli operatori del comparto rappresenti l'elemento di distinzione che consente di identificare inequivocabilmente la produzione artigiana di dolci gelati dalle altre.**

Durante le fasi di lavorazione è, quindi, indispensabile che le citate componenti della loro professionalità siano non solo evidenti, ma assolutamente determinanti per il raggiungimento dell'eccellente qualità finale del manufatto/prodotto realizzato: pertanto, in accordo a quanto indicato dall'art. 2 del presente Disciplinare di Produzione, **tale produzione non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità con la quale il manufatto/prodotto viene realizzato e occorre che lo stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità e di mercato, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.**

È fatto salvo l'utilizzo di particolari processi tecnologici mirati alla perfetta conservazione del manufatto/prodotto, ai fini della corretta applicazione delle norme sanitarie vigenti.

I manufatti/prodotti (dolci gelati) preparati nel comparto sono composti da materie prime e da altri ingredienti di diversa origine e natura che vengono scelte, selezionate, dosate, miscelate e sottoposte a un processo di lavorazione specifico dall'artigiano gelatiere secondo la sua personale competenza e creatività.

Le materie prime

Le materie prime e gli ingredienti che compongono tali dolci sono generalmente e prevalentemente:

- **per la ghiacciata:** ghiaccio e sciroppi di frutta
- **per la granita:** acqua, zucchero, succo di frutta
- **per la gramolata o cremolata:** acqua, zucchero, polpa di frutta
- **per il sorbetto:** acqua, zucchero, succo e/o polpa di frutta, ai quali talvolta si aggiungono vini, spumanti e altre bevande alcoliche e talvolta si aggiungono anche latte e suoi derivati
- **per il semifreddo:** uova di gallina, zucchero, panna fresca, frutta fresca o altrimenti conservata, frutta secca, sostanze aromatizzanti
- **per il gelato:** latte vaccino e derivati, uova di gallina, zuccheri e frutta, impiegabili secondo precisi criteri. In particolare:
 - allo stato fresco - latte, panna, uova di gallina, frutta
 - come surgelati - frutta
 - come pastorizzati - uova di gallina, frutta, latte, panna
 - in pasta o purea - frutta secca
 - in polvere o secco - latte magro in polvere (solo allo scopo di bilanciamento), erbe e spezie
 - gli zuccheri impiegabili - saccarosio, destrosio, zucchero invertito, miele, sciroppo d'acero, sciroppo di glucosio con diverse destrosio-equivalenze, maltodestrine
 - altri ingredienti consentiti.



Gli additivi nella preparazione delle miscele

Il gelato di latte è caratterizzato da un considerevole impiego di latte e derivati, ed eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina. In ricetta/formula deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70% in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del produttore. Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo, prevista in ricetta/formula ed utilizzata, deve essere almeno del 6% in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna, prevista in ricetta ed utilizzata, deve essere almeno del 7% in peso.

Il gelato di frutta e/o di ortaggi è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto di questi due ingredienti (con eccezione della frutta secca), zuccheri ed acqua. Per ottenere una qualità ottimale nel prodotto finito è necessario prevedere in ricetta/formula l'impiego di almeno il 18% in peso di agrumi (ad esclusione del limone) o il 30% di altra frutta e/o ortaggi.

L'impiego delle sostanze grasse

Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova di gallina o quelli contenuti naturalmente nella frutta secca.



Le fasi di lavorazione essenziali, relative alla preparazione dei manufatti/prodotti alimentari propri del comparto della gelateria consistono:

1. nella scelta, selezione, dosaggio degli ingredienti
2. nella loro miscelazione
3. nella preparazione della miscela base
4. nella pastorizzazione (gelato di latte)
5. nella maturazione (eventuale)
6. nella mantecazione discontinua della miscela
7. nell'indurimento (congelamento) e nell'eventuale conservazione del manufatto/prodotto
8. nell'ottenimento del manufatto/prodotto finito, pronto al consumo.

In particolare, il gelato pronto al consumo deve presentare un tenore minimo in solidi totali (estratto secco) del 32% per il gelato di latte e di creme e del 28% per il gelato di frutta: indicativamente, l'aria incorporata naturalmente nella massa (overrun) non deve superare il 35%.

Più in generale, la preparazione di tali manufatti/prodotti dovrà essere caratterizzata dalla qualità dell'esecuzione con una particolare attenzione riservata alla valenza estetico-formale, agli ingredienti, alle tecniche di lavorazione, alle presentazioni, alle finiture ed alle decorazioni.



La Regione Lombardia individua la denominazione "Eccellenza artigiana" da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento di appartenenza al comparto gelateria del settore alimentare per:

- valorizzare in questo ambito l'artigianato artistico, tradizionale, tipico ed innovativo
- comunicare la qualità delle lavorazioni eseguite
- rendere riconoscibili manufatti/prodotti e lavorazioni specifiche sui mercati nazionali ed esteri.

A seguito dell'accertamento della rispondenza dei requisiti richiesti dal presente Disciplinare di Produzione da parte di un apposito Nucleo di valutazione tecnica, composto da esperti, la Direzione Generale competente attribuirà il riconoscimento di "Eccellenza artigiana lombarda".

Le imprese che hanno ottenuto il riconoscimento avranno priorità nell'accesso alle iniziative regionali appositamente dedicate alla promozione dell'artigianato di qualità e di eccellenza.

La domanda per l'ottenimento del riconoscimento di impresa artigiana d'eccellenza può essere presentata dai soggetti richiedenti in possesso dei seguenti requisiti:

- **il soggetto richiedente** (il titolare o, in alternativa, almeno un socio a seconda della ragione sociale dell'impresa) deve dimostrare di possedere le competenze e l'esperienza necessarie per realizzare manufatti/prodotti in base a specifiche ideative/progettuali proprie e/o richieste da una committenza specifica, attraverso l'applicazione di una perfetta conoscenza delle tecniche e dei sistemi di lavorazione, delle materie prime e degli altri ingredienti utilizzati propri del comparto nel quale opera e la partecipazione diretta alle fasi del processo produttivo

- **iscrizione dell'impresa all'Albo delle Imprese Artigiane**, ai sensi della l. n. 443/85, a cui ha fatto seguito, da parte del soggetto richiedente (il titolare o, in alternativa, almeno un socio), lo svolgimento di attività continuativa nello specifico comparto per un periodo di almeno 5 anni
- **per le imprese di nuova iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane**, il soggetto richiedente (il titolare o, in alternativa, almeno un socio) deve dimostrare, fornendo la necessaria documentazione, di aver svolto attività continuativa con mansioni adeguate presso un'impresa già operante e qualificata nell'ambito dello specifico comparto, in qualità di lavoratore dipendente o socio o coadiuvante, per un periodo di almeno 5 anni; la durata del periodo si riduce a 3 anni per coloro che siano in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore, specifico per il settore, o abbiano completato un percorso di formazione professionale, specifico per il settore (di durata minima pari a 2400 ore), presso un'Agenzia formativa accreditata o che abbiano comunque acquisito in tal senso una qualificazione professionale certificata
- **nel caso di consorzi di impresa**, è indispensabile che almeno i 4/5 delle aziende che ne fanno parte, abbiano ottenuto l'esplicito riconoscimento di imprese d'eccellenza, nell'ambito dell'artigianato artistico, tradizionale, tipico ed innovativo di qualità, relativamente al comparto gelateria del settore alimentare
- **l'attività svolta dall'impresa deve riguardare manufatti/prodotti finiti, propri del comparto gelateria e indicati all'art. 3 del presente Disciplinare di Produzione.**



Documentazione richiesta

Il soggetto richiedente (il titolare o, in alternativa, almeno un socio) presenta apposita domanda di riconoscimento compilando la modulistica predisposta ed allegando alla stessa:

- copia leggibile del documento di identità di chi sottoscrive l'istanza (titolare/socio dell'impresa) e il suo curriculum professionale;
- visura camerale che attesti l'iscrizione dell'impresa all'Albo delle Imprese Artigiane, ai sensi della l. n. 443/85, la sua forma giuridica e l'anno di inizio dell'attività
- documentazione fotografica dei manufatti/prodotti realizzati congiuntamente a quella del laboratorio, dei macchinari, delle attrezzature utilizzate a tal proposito
- copia di attestazioni e riconoscimenti ottenuti nell'ambito della formazione professionale, di manifestazioni espositive, ecc. e ogni altro documento ritenuto utile per certificare l'attività d'impresa.

Da tale materiale informativo **deve risultare che l'attività praticata dall'impresa artigiana è conforme a quanto indicato nel presente Disciplinare di Produzione e che la professionalità con la quale viene svolta è una caratteristica contrassegnata dai caratteri della prevalenza e della continuità.**

L'impresa artigiana, che svolga in forma secondaria un'attività commerciale, potrà ottenere il riconoscimento d'eccellenza, a condizione che venga operata una chiara ed inequivocabile distinzione tra il manufatto/prodotto realizzato al suo interno e il manufatto/prodotto semplicemente commercializzato.

Il Nucleo di valutazione tecnica, esaminate le domande di ammissione e la documentazione allegata, potrà richiedere ai loro firmatari, qualora se ne ravveda la necessità, informazioni aggiuntive in merito all'attività svolta attraverso:

- documenti specifici
- colloqui diretti
- visite presso i laboratori.

L'uso e la pubblicazione del riconoscimento può avvenire:

- in ogni documento di presentazione dell'impresa (quali ad es. carta intestata, biglietto da visita, fatture)
- in ogni iniziativa commerciale o pubblicitaria
- negli stand presso fiere ed esposizioni
- nel contesto dell'insegna dei propri laboratori.

L'impresa di "Eccellenza artigiana lombarda" utilizzerà il riconoscimento nella forma e con le modalità anche grafiche previste, senza modificazione di sorta, solo per la propria impresa, essendo esclusa la facoltà di autorizzazione a terzi, compresi eventuali subfornitori, ad utilizzare il riconoscimento in qualunque modo e forma.



Art. 9 - Istituzione dell'Elenco delle imprese dell'"Eccellenza artigiana lombarda"

Il Nucleo di valutazione tecnica curerà la formazione di un Elenco delle imprese artigiane che hanno ottenuto il riconoscimento cui la Regione Lombardia garantirà adeguata pubblicizzazione nei modi ritenuti più idonei.





Art. 10 - Verifiche e cancellazione del riconoscimento

Il Nucleo di valutazione tecnica avrà la facoltà di procedere a verifiche nei confronti dell'impresa artigiana per l'accertamento del permanere dei requisiti necessari ed a richiedere, ove ritenuto opportuno, adeguata documentazione comprovante la loro esistenza.

Qualora si riscontri la non conformità nell'utilizzo del riconoscimento al regolamento d'uso ed alle prescrizioni disciplinari, il Nucleo diffiderà l'impresa dall'utilizzo dello stesso in modo irregolare, invitandola ad adeguarsi al presente regolamento.

Nel caso in cui l'impresa non si adegui a quanto prescritto, si procede a revocare il riconoscimento attribuitole e a cancellarla dall'Elenco delle imprese dell'eccellenza artigiana lombarda.



Artis

ARTIGIANATO ECCELLENTE

Dare valore all'artigianato lombardo di qualità

Progetto di Regione Lombardia
Direzione Industria, Artigianato, Edilizia e Cooperazione
realizzato da Cestec S.p.A.

segreteria organizzativa tel. 0266737551
www.art-is.it