

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa dei deputati

FEDERICO D'INCA'**Iniziativa per la definizione del <<gelato artigianale di tradizione italiana>>**

Collegli Deputati!

L'immagine internazionale e la competitività del sistema economico del nostro Paese è affidata al nostro inestimabile patrimonio culturale e paesaggistico, ma anche al settore alimentare e in particolare alla cucina italiana, conosciuta, apprezzata ed imitata in tutto il mondo. Il trionfo natura, cultura e prodotti alimentari tipici costituisce sempre più un punto di forza e di attrattiva dei nostri territori urbani e rurali. In questa cultura enogastronomica spicca per valore il gelato artigianale, un prodotto distintivo del Made in Italy e della dieta mediterranea, portatore di peculiarità tali da essere tipico del territorio, dalle Dolomiti alla Sicilia, attraverso tutta la Penisola.

La storia del gelato artigianale sin dalle origini è legata al nostro paese, soprattutto alla creatività culinaria degli italiani i quali ne hanno diffuso la tradizione in Europa e nel resto del mondo.

Il vero e proprio trionfo del dolce freddo avviene nel Cinquecento. Presso la corte medicea di Firenze, nel XVI secolo, durante il Rinascimento, i sorbetti hanno un posto d'onore all'interno delle feste e dei banchetti. Sempre a Firenze nel Cinquecento, si affermava Bernardo Buontalenti che aveva il gusto e la ricercatezza della cucina e con raffinatezza arrivò, quindi, ai suoi "favolosi dolci ghiacciati, nati da elaborazioni personali e certamente superiori ai gelati fino ad allora prodotti. Il gelato che egli presentò era molle, ma ottenne un gran successo. Nel 1559 Bernardo Buontalenti presentò "la sua crema": una creazione a base di zabaglione e frutta, dando origine alla famosa "crema Fiorentina" o "gelato Buontalenti" che ancora oggi si può gustare nelle migliori gelaterie.

Il gelato artigianale come lo concepiamo oggi è nato in Italia (come sembrano dimostrare vari documenti seicenteschi). La vera svolta nella storia del gelato artigianale, la sua commercializzazione, si deve a Francesco Procopio dei Coltelli. Costui perfezionò la produzione del gelato, aggiungendo due elementi: lo zucchero di canna per addolcirlo e il sale nel ghiaccio che avvolge il contenitore per abbassare significativamente la temperatura di lavorazione. Con questo connubio, decise di partire affrontando l'avventura di un lungo viaggio sulle strade della nostra penisola, con l'intento di conquistare Parigi.

Il gelato lascia quindi l'Italia, suo paese d'elezione, e si diffonde in Francia nel 1660, durante il regno di Luigi XIV, il Re Sole. Mentre in America, a New York, un emigrato italiano, il genovese Giovanni Bosio, apre la prima gelateria; il veneziano Sartelli conquista Londra; a Parigi il napoletano Tortoni inventa il gelato tra due biscotti. Nello stesso periodo nacque anche l'usanza - ancora in voga oggi - di servire, a metà banchetto - il "sorbetto", considerato un ottimo digestivo. Pian piano il gelato incomincia a modificarsi: ai succhi di frutta e al miele, vengono aggiunti latte, uova e panna.

Intanto, i primi venditori di gelato con i loro carretti conquistavano Vienna, da qui l'Austria, la Germania e l'Ungheria, questi provenivano dalle valli bellunesi del Cadore e di Zoldo, località venete famose per la produzione del gelato, grazie ai quali il sovrano Austro-Ungarico promulgò un decreto col quale favoriva l'insediamento di gelatieri bellunesi nell'impero.

Nel 1927 il bolognese *Otello Cattabriga* costruisce la *prima gelatiera automatica*, rendendo così il lavoro assai meno faticoso.

I miglioramenti tecnologici seguiti poi negli anni, e che tuttora continuano, contribuiscono in maniera fondamentale alla crescita del numero delle gelaterie, dei gelatieri e della varietà dell'offerta.

Nel 2004 a Padova, sono stati omologati, riconosciuti e certificati ben 521 gusti, dal GAT (Gelatieri Associati Triveneto) in collaborazione con Confartigianato.

Attualmente, il settore della gelateria artigianale in Italia presenta stime importanti circa 330.000 tonnellate/anno di prodotto consumato (12 kg *pro capite*), con 32.800 aziende in attività, in gran parte a conduzione familiare, e circa 150.000 addetti stabili. Un ramo economico che è stato in grado di tenere testa alla concorrenza del gelato industriale.

Su iniziativa di MIG (Mostra Internazionale del Gelato) di Longarone, l'importanza di questo comparto è stata peraltro riconosciuta il 05/07/2012 dal Parlamento europeo.

Tramite il gelato artigianale, che rappresenta un'eccellenza in termini di qualità e di sicurezza alimentare, il Parlamento europeo si pone lo scopo di valorizzare i prodotti agro - alimentari di ogni singolo Stato, tra cui il gelato artigianale. Pertanto, invita i paesi membri a sostenere la produzione di qualità rappresentata dal gelato artigianale quale settore di competitività per l'economia europea ed istituisce la Giornata Europea del gelato artigianale, da celebrarsi il 24 marzo, per contribuire alla promozione di questo prodotto e allo sviluppo della tradizione gastronomica di questo settore.

Considerata perciò la crescita e il riconoscimento che il gelato artigianale riscuote, l'assenza di una definizione univoca e suscettibile di

interpretazioni soggettive di “gelato artigianale italiano” ha causato nell’ultimo decennio la diffusione di vari progetti di tutela della produzione del gelato artigianale e del suo produttore, con percorsi di riconoscimento di eccellenza regionale (Piemonte e Lombardia in primo piano) e con percorsi privati di certificazione volontaria su scala nazionale (progetto Artigelato condiviso da due delle associazioni di categoria rappresentative del gelato artigianale e dell’artigianato; CNA e Confartigianato).

Inoltre, vista anche la mancanza nell’ordinamento italiano di una legge che preveda una distinzione tra varie lavorazioni: artigianale, industriale, semilavorato, ecc, dove il confine è veramente labile, si intende con la presentazione di questo disegno di legge, intervenire per regolare la produzione del gelato artigianale e tutelare contestualmente la tradizione italiana in questo settore, al fine di supportare e tutelare l’impegno di molte aziende agricole che negli ultimi anni, hanno prodotto ingredienti di alta qualità come il latte e la frutta scelta, contribuendo a creare un prodotto unico. Si intende così difendere non tanto la sicurezza alimentare del gelato che è un postulato, quanto quei gelatieri artigiani che hanno il diritto di ottenere l’apprezzamento dei consumatori ma anche un ritorno economico. Salvaguardare il loro lavoro significa proteggere la tradizione locale, regionale e nazionale nel campo gastronomico che contraddistingue il nostro paese nel mondo.

Si propone pertanto, con tale disegno di legge di inserire la denominazione “gelato artigianale di tradizione italiana” per garantire i produttori che utilizzano materie prime fresche e di alta qualità, che conferiscono un’alta qualità organolettica dell’alimento e un gusto ineguagliabile. Per ottenere tale scopo è stato preparato un disciplinare tecnico che fissa nel dettaglio gli ingredienti primari e secondari impiegati, il procedimento di produzione e le caratteristiche di massima del prodotto finito. La proposta di legge inoltre fornisce la valorizzazione del prodotto specifico, la tutela del consumatore contro eventuali abusi e la garanzia della correttezza delle transazioni commerciali. Si suggerisce altresì, la nascita di un marchio di qualità, predisposto d’intesa tra il Ministero dello sviluppo economico e quello delle politiche agricole alimentari e forestali, l’avvio di attività di controllo sul prodotto finito, affidate alla competenza delle regioni e delle province autonome, e idonee sanzioni per prevenire e reprimere le possibili irregolarità.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Riconoscimento e introduzione della denominazione)

1. Per garantire e tutelare la valorizzazione e la diffusione di un prodotto tipico e di alta qualità della tradizione alimentare italiana; promuoverne la commercializzazione e assicurare la tutela del consumatore contro eventuali abusi, si introduce la denominazione di “gelato artigianale di tradizione italiana” che contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando le indicazioni contenute nel disciplinare di produzione allegato alla presente legge.

2. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, d’intesa con il Ministro dello sviluppo economico, sentita la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni, e le province autonome di Trento e di Bolzano, approva il marchio di riconoscimento che individua univocamente il prodotto di cui al comma 1 e i soggetti che lo producono e lo somministrano al pubblico.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano istituiscono e regolamentano gli elenchi ai quali devono iscriversi gli esercizi artigianali di cui al comma 2 e definiscono le modalità per l’esercizio dei controlli.

4. Le amministrazioni interessate adempiono ai compiti derivanti dall’attuazione del presente articolo con le risorse umane, strumentali e finanziarie loro disponibili. Dall’attuazione del presente articolo non devono scaturire nuovi o maggiori oneri, né minori entrate, a carico della finanza pubblica.

Art. 2.

(Promozione del prodotto)

1. Come auspicato dal Parlamento europeo, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, il Ministero dello sviluppo economico, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, nell’ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione rivolte agli esercenti e ai consumatori, la diffusione del «“gelato artigianale di tradizione italiana”», anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali che si avvalgono delle norme di cui all’art. 1.

Art. 3. *(Sanzioni)*

1. L’utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione e del marchio di riconoscimento del «“gelato artigianale di tradizione italiana”» di cui all’articolo 1 configura un reato alimentare di tipo amministrativo ed è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di euro 250 ad un massimo di euro 10.000.

Allegato
(articolo 1, comma 1)

«GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA»

1. DEFINIZIONE E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME. Il gelato artigianale tradizionale italiano si caratterizza per l'impiego nella preparazione di miscele di ingredienti provenienti da materie prime fresche e genuine, preferibilmente di origine nazionale. Nella preparazione del prodotto le materie prime che entrano nella composizione delle miscele sono costituite prevalentemente dal latte e dai suoi derivati, da uova, da frutta e zuccheri.

L'alimento "gelato artigianale di tradizione italiana" è il risultato ottimale del congelamento e della contemporanea agitazione di una miscela di materie prime genuine, naturali, preferibilmente fresche e di ingredienti alimentari di alta qualità, scelti, equilibrati e miscelati sapientemente dal gelatiere artigiano nel suo laboratorio di produzione secondo la propria originalità e creatività.

Il gelatiere artigiano è il professionista formato che dispone delle conoscenze necessarie per produrre il "gelato artigianale di tradizione italiana".

Qualsiasi prodotto che mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore agli zero gradi centigradi non può essere considerato "gelato artigianale di tradizione italiana".

Soltanto mediante la *mantecazione*, ossia tramite il mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela si raggiungono la caratteristica consistenza e la morbidezza del prodotto.

In tale stato è destinato alla vendita ed al consumo.

Il "gelato artigianale di tradizione italiana" ha nel nostro Paese la sua terra d'elezione dove il Gelatiere trova la sua realizzazione ideale, in particolar modo nell'utilizzo di ingredienti tipici del territorio."

Il "gelato artigianale di tradizione italiana", preparato con professionalità, quindi secondo principi logici e rispettando le norme vigenti, presenta importanti vantaggi: viene composto con ingredienti naturali, freschi, offrendo ottimale qualità per aspetto, colore e gusto.

Vengono qui indicati gli ingredienti principali che si utilizzano in avvicendamento senza che l'elenco sia esaustivo:

ingredienti primari (che costituiscono la massa principale della miscela) quali: latte fresco e/o suoi derivati, panna, grassi, uova o ovoprodotti, zuccheri, acqua, frutta (generica) e/o suoi derivati.

ingredienti secondari (che caratterizzano il sapore) vengono aggiunti per completare la miscela quali: cacao, cioccolato, creme (paste), frutta possibilmente fresca (o congelata e/o in pasta) e normalmente emulsionanti-stabilizzanti naturali in quantità minima funzionale.

Alcuni ingredienti quali panna, uova, frutta e acqua, sono in genere ingredienti primari, ma per gusti particolari diventano anche ingredienti secondari: la panna per il fiordilatte, le uova per la crema d'uovo, la frutta per il sorbetto.

1.3 Il latte in polvere magro può essere utilizzato esclusivamente come correttore per equilibrare e bilanciare il contenuto dei solidi e non in sostituzione della materia prima fresca.

1.4 Nella preparazione del "gelato artigianale di tradizione italiana", ai fini dell'ottenimento del prodotto finito nei diversi gusti e presentazioni, è permesso l'utilizzo di prodotti alimentari finiti impiegabili per il consumo umano diretto quali, ad esempio, biscotti o loro frammenti, torrone, liquori, frutta candita e altri prodotti secondo la creatività dell'artigiano gelatiere.

1.5 È ammesso l'utilizzo di additivi naturali nella preparazione di miscele e sciroppi e presenti negli ingredienti secondari: quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti ed aromi.

1.6 Nella preparazione della miscela di prassi è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova.

1.7 È vietato l'impiego di ingredienti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o loro derivati.

1.8 Nei preparati per gelato non devono essere presenti grassi idrogenati, additivi artificiali e OGM.

1.9 Miscele al latte:

Le miscele per il gelato al latte sono caratterizzate da un prevalente impiego di latte e derivati, ed (ove il caso) di uova. In ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 65% in peso;

1.10 Gelato, sorbetto di frutta e/o ortaggi

Queste tipologie sono caratterizzate da un elevato contenuto in frutta e/o ortaggi, sciroppo di zuccheri con latte e derivati (gelato vero e proprio), con acqua (sorbetto).

Nel prodotto finito deve essere garantito l'impiego di prodotto fresco (o surgelato o in pasta) di almeno:

il 15% in peso di succo di limone o lime

il 20% in peso di polpa o succo di altri agrumi e frutta tropicale

il 30% in peso di polpa o succo di altra frutta

1.11 Gelato aromatico alle erbe e/o radici e/o bacche

Questa tipologia è caratterizzata dal contenuto o dal solo apporto aromatico di erbe e/o radici e/o bacche aromatiche in sciroppo o in miscela.

2. METODO DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE. Nella preparazione del “gelato artigianale di tradizione italiana” il gelatiere prepara la miscela con materie prime di qualità, scelte direttamente e successivamente composte secondo la propria creatività. L'artigiano esegue tutto il processo di elaborazione (dalla preparazione delle miscele alla *mantecazione*). Il “gelato artigianale di tradizione italiana” deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, intervenendo perciò manualmente nel processo produttivo. Non è ammessa l'insufflazione di aria compressa né di altra sostanza destinata ad incrementare artificialmente il volume del prodotto.

2.1 Le fasi essenziali della lavorazione del “gelato artigianale di tradizione italiana” sono sinteticamente descritte nella seguente sequenza:

- a) selezione e bilanciamento degli ingredienti;
- b) preparazione della miscela;
- c) pastorizzazione (gelato al latte);
- d) maturazione (eventuale);
- e) mantecazione discontinua della miscela;
- f) indurimento (eventuale);
- g) conservazione del gelato

2.2 La miscela per il “gelato artigianale di tradizione italiana” pronto per la mantecazione deve presentare un tenore minimo di solidi totali (estratto secco) del 35 per cento per il gelato al latte e le creme e del 30 per cento per il sorbetto di frutta.

2.3 Al fine di consentire l'effettuazione dei controlli e la verifica dei requisiti di conformità il produttore adotta opportune metodologie per identificare e rendere rintracciabili le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione. Sono in particolare registrate le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione.

2.4 L'artigiano produttore effettua direttamente attività specifiche di autocontrollo in tutte le fasi del procedimento di lavorazione per assicurare la conformità del prodotto e mette a disposizione la documentazione e le strutture del laboratorio per l'esecuzione dei controlli esterni a cura e con le modalità previste dalle autorità competenti.

2.5 Riferimenti legislativi (non esaustivi)

2.5.1 Rintracciabilità

Regolamento CE 178/2002 articolo 18

Linee guida (Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19/12/2005)

2.5.2 Pacchetto igiene

Regolamento CE 852/2004

Regolamento CE 853/2004

Regolamento CE 854/2004

Regolamento CE 882/2004

Regolamento CE 183/2005 (obbligo di implementare procedure scritte basate sui principi HACCP)

2.5.3 Attestato HACCP

D.Lgs 155/97 capitolo 10 “Chiunque lavori nel settore alimentare deve possedere una formazione adeguata per ciò che riguarda l'igiene e la sicurezza alimentare.”

2.5.4 Etichettatura

Regolamento UE N. 1169/2011 del 25/10/2011