



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore NENCINI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 10 OTTOBRE 2019

Disposizioni per la produzione e la definizione del gelato artigianale italiano di alta qualità nonché per la definizione della figura professionale dell'artigiana gelatiera e dell'artigiano gelatiere

ONOREVOLI SENATORI. — Il gelato italiano è da sempre uno dei simboli gastronomici del nostro Paese, riconosciuto a livello mondiale, insieme alla pasta e alla pizza. Nonostante ciò, nel nostro ordinamento giuridico, il gelato artigianale e il mestiere di gelatiere artigiano non sono contemplati, riconosciuti e quindi tutelati.

Esiste una definizione di gelato stabilita dalla Commissione europea il 7 settembre 1979 che recita: « Il gelato è una preparazione alimentare portata allo stato solido e pastoso mediante congelamento e contemporanea agitazione; il tutto posteriormente all'impiego delle materie prime utilizzate per la sua fabbricazione e destinate alla vendita e al consumo in tale stato ».

Questa definizione però non fa distinzione tra gelato italiano artigianale o industriale (che dovrebbe giustamente essere definito *ice cream*, vista la sua origine statunitense).

Manca infatti ad oggi una normativa nazionale di differenziazione tra il prodotto industriale e quello artigianale tipicamente italiano. Questo vuoto normativo ha portato come conseguenza una linea sempre più sottile tra ciò che dovrebbe essere artigianale e ciò che non lo è, creando confusione e rendendo spesso difficile, da parte del cliente, comprendere che tipo di prodotto si è in procinto di acquistare. Nelle numerose gelaterie del territorio nazionale non sempre si trova un prodotto artigianale, anche se viene proposto con lo stesso tipo di comunicazione, lo stesso prezzo e le stesse modalità di vendita.

Sul mercato si può trovare sia chi produce il gelato partendo dalle materie prime selezionate, fresche e di stagione, creando da solo le proprie ricette, sia chi propone in va-

schetta un gelato prodotto in maniera industriale limitandosi quindi ad una mera rivendita. Inoltre, non essendoci un percorso formativo istituzionalizzato per avviarsi alla professione di gelatiere artigiano, chiunque e senza preparazione tecnica può, con l'aiuto di prodotti semilavorati dell'industria, improvvisarsi gelatiere e proporre prodotti industriali pronti definendoli gelati artigianali, talvolta per il solo fatto di aver congelato una miscela industriale pronta all'uso.

Per la tutela dei consumatori risulta quindi necessario fare una doverosa chiarezza in questo settore che vorrebbe rappresentare una delle eccellenze della gastronomia italiana nel mondo.

Con il presente disegno di legge ci si propone di stabilire una definizione chiara di gelato artigianale italiano di alta qualità e al contempo di stabilire le competenze necessarie per definire la figura dell'artigiana gelatiere e dell'artigiano gelatiere.

In estrema sintesi negli articoli che seguono il gelato artigianale italiano di alta qualità è definito secondo le seguenti caratteristiche:

1. Il gelato artigianale italiano di alta qualità 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.

2. Per artigiana gelatiere ovvero per artigiano gelatiere si intende il professionista che conosce la tecnica di equilibrare gli ingredienti per la realizzazione di gelati, conosce le caratteristiche organolettiche e fisiche

degli ingredienti di base e possiede la capacità pratica di produrre il gelato utilizzando le attrezzature adeguate nel completo rispetto delle norme igieniche e sanitarie vigenti.

3. La miscela alimentare del gelato artigianale italiano di alta qualità alla temperatura di 0°C si presenta allo stato liquido.

4. Soltanto mediante la mantecazione a freddo, consistente nel mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela, viene incorporata naturalmente aria (senza

insufflazione forzata) che conferisce morbidezza al prodotto. In tale stato è destinato alla vendita ed al consumo.

5. Allo stato scongelato il gelato perde la sua forma e modifica la sua struttura ritornando allo stato liquido.

6. Chiunque ponga in vendita o metta altrimenti in commercio gelato artigianale di alta qualità non conforme alle disposizioni introdotte è punito, salvo che il fatto non costituisca reato, con una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 10.000 euro.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità)

1. La presente legge disciplina, nel rispetto della normativa dell'Unione europea vigente in materia, la definizione, la produzione e la lavorazione del gelato italiano artigianale di alta qualità, al fine di tutelare l'intera categoria di produttori di gelato artigianale sul territorio nazionale, di valorizzare il prodotto attraverso azioni che ne esaltino l'unicità e le caratteristiche dominanti territoriali e di attivare le sinergie necessarie alla maggiore diffusione del gelato italiano artigianale di qualità in Europa e nel mondo.

Art. 2.

(Figura professionale dell'artigiana gelatiera e dell'artigiano gelatiere)

1. Ai fini della presente legge, per « artigiana gelatiera » e « artigiano gelatiere » si intende un professionista che ha specifiche conoscenze tecniche sulla produzione dei gelati e sulla merceologia degli ingredienti che deve manipolare per la preparazione delle proprie ricette. Tali specifiche conoscenze sono definite in un percorso formativo includente competenze di base per lo svolgimento della professione attivando appositi corsi abilitativi presso le scuole professionali alberghiere che rilasciano apposito titolo.

Art. 3.

(Requisiti qualitativi del gelato artigianale italiano di alta qualità)

1. Ai fini della presente legge, per « gelato artigianale italiano di alta qualità » si intende una preparazione alimentare portata allo stato solido e pastoso mediante mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela degli ingredienti utilizzati per la sua fabbricazione. Mediante la mantecazione a freddo è incorporata naturalmente aria che conferisce morbidezza e cremosità al prodotto. In tale stato il gelato è destinato alla vendita ed al consumo.

2. Il gelato artigianale italiano di alta qualità e le relative miscele si caratterizzano per l'impiego prevalente di materie prime fresche e genuine nella loro preparazione. Le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele sono costituite prevalentemente da latte e dai suoi derivati, da uova, frutta e zuccheri esclusivamente naturali senza l'aggiunta di aromi di sintesi, coloranti artificiali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati, emulsionanti, prodotti di organismi geneticamente modificati (OGM), paste rinforzanti di frutta concentrata di tipo industriale e conservanti.

3. Nella preparazione del gelato artigianale italiano di alta qualità è assolutamente vietato l'utilizzo di semilavorati ovvero di preparati in polvere o pasta completi a cui aggiungere solo la parte liquida e lo zucchero.

4. Nella preparazione del gelato artigianale italiano di alta qualità, per ottenere il prodotto finito nei diversi gusti e presentazioni, è possibile utilizzare prodotti alimentari finiti impiegabili per il consumo umano diretto, quali biscotti, anche in frammenti, cialde, torrone, nonché altri prodotti quali frutta candita, cacao o creme al cacao e sale, secondo la creatività dell'artigiana gelatiera o dell'artigiano gelatiere. Tali prodotti

e ogni altro ingrediente utilizzato nella preparazione o nell'accompagnamento del gelato artigianale italiano di alta qualità possono contenere grassi di origine animale o vegetale, a esclusione dei grassi idrogenati e dell'olio di palma, dell'olio di palmisto, dell'olio di cocco e dell'olio di colza.

5. Il prodotto che mantiene la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore a 0 gradi Celsius non è considerato gelato artigianale italiano di alta qualità.

Art. 4.

(Metodi specifici di produzione e lavorazione)

1. Nella preparazione del gelato artigianale italiano di alta qualità, l'artigiana gelatiera o l'artigiano gelatiere prepara la miscela con materie prime di alta qualità, scelte direttamente, e successivamente composte secondo la sua creatività. L'artigiana gelatiera o l'artigiano gelatiere deve eseguire tutto il processo di lavorazione della preparazione, dalle miscele alla mantecazione, e in esso la manualità deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico. Il gelato artigianale italiano di alta qualità deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, con interventi anche manuali nel processo produttivo. Il contenuto di aria nel prodotto finito non può superare il 35 per cento. Non è ammessa l'insufflazione forzata di aria.

2. Per la formulazione della ricetta si osservano le seguenti prescrizioni:

a) il gelato artigianale a base di acqua è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto in frutta, ad eccezione di frutta secca, e da zuccheri. Il contenuto minimo di polpa di frutta fresca di stagione in succo, in concentrazione minima al 37 per cento, ad eccezione del succo di frutta acida, è fissato al 20 per cento;

b) il gelato artigianale a base di latte è caratterizzato dall'impiego prevalente di latte e dei suoi derivati, quali latte fresco intero, di alta qualità, microfiltrato, crudo e a lunga conservazione (UHT), panna fresca o UHT priva di additivi, latte condensato e privo di additivi, fino ad un massimo del 40 per cento della miscela liquida finita, con percentuale lipidica variabile tra il 35 e il 42 per cento e, eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina. È vietato l'uso di surrogati della panna come creme vegetali o margarine. Possono essere utilizzate materie prime secondo l'estro creativo dell'artigiana gelatiera o dell'artigiano gelatiere. Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno del 6 per cento in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna prevista in ricetta e utilizzata deve essere almeno dell'8 per cento in peso;

c) il gelato artigianale aromatico è caratterizzato dal solo apporto aromatico con aromi naturali o erbe o radici o bacche, che sono estratti dalla miscela prima della mantecazione. In ricetta la quantità degli ingredienti caratterizzanti varia secondo il gusto, la creatività e la discrezione dell'artigiana gelatiera o dell'artigiano gelatiere.

3. Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza, ad eccezione di quelle di cui all'articolo 3, comma 4.

Art. 5.

*(Caratteristiche, commercializzazione,
confezionamento ed etichettatura
del prodotto finito)*

1. Il gelato artigianale pronto al consumo deve presentare un tenore minimo in solidi

totali ovvero estratto secco del 32 per cento per il gelato al latte e le creme e del 28 per cento per il gelato a base di frutta.

2. Il prodotto finito di gelato artigianale italiano di alta qualità è in genere immesso al consumo direttamente dall'artigiana gelateria o dall'artigiano gelatiere presso il proprio punto vendita. Può inoltre essere commercializzato dall'artigiana gelateria o dall'artigiano gelatiere per la vendita attraverso la distribuzione. In tal caso sui contenitori deve essere apposta un'apposita etichetta riportante, oltre alle diciture previste dalla normativa vigente, il nome del prodotto con indicazione del relativo gusto.

3. L'etichetta dei prodotti utilizzati non deve riportare alcun riferimento alla presenza di OGM.

Art. 6.

(Sanzioni)

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio gelato artigianale italiano di alta qualità non conforme alle disposizioni della presente legge è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 10.000 euro.