



DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice DE PETRIS

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 20 APRILE 2015

Introduzione della denominazione «gelato tradizionale italiano»

ONOREVOLI SENATORI. - La diffusione del gelato in epoca moderna in Europa e nel «nuovo mondo» è strettamente intrecciata alle vicende della gastronomia italiana, all'inventiva di alcuni connazionali e alle tradizioni che ne sono derivate.

Risale alla prima metà del XVI secolo presso la corte medicea di Firenze l'introduzione stabile di sorbetti e cremolati all'interno di feste e banchetti e, in seguito, di un vero e proprio gelato montato, riconducibile all'opera di Ruggeri, un geniale cucciere fiorentino, indicato come primo gelatiere artigiano dell'epoca moderna. In seguito al matrimonio di Caterina de' Medici con Enrico d'Orléans, fu proprio Ruggeri ad introdurre il prezioso alimento alla prestigiosa corte di Francia.

Sempre a Firenze, ad opera di Bernardo Buontalenti, animatore dei festini del granduca Cosimo I, si sviluppò una nuova tecnica per la conservazione della neve e del ghiaccio, di cui ancora oggi resta traccia nella città contemporanea, con la via delle Ghiacciaie.

La prima gelateria aperta a New York nel 1770 si deve all'iniziativa imprenditoriale di un giovane genovese, Giovanni Bosio, mentre la diffusione dei sorbetti in Austria e Germania avvenne per opera degli emigrati italiani che esportarono i tradizionali «carrettini» ambulanti.

È attribuita infine al bolognese Otello Cattabriga l'invenzione nel 1927 della prima macchina moderna per la produzione artigianale, una gelatiera che consentiva di alleggerire considerevolmente il pesante lavoro manuale necessario alla lavorazione.

Oggi il comparto della gelateria artigianale in Italia presenta numeri di rilievo:

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 settore economico vivace, che ha saputo fronteggiare la concorrenza dell'industria dolciaria e del gelato confezionato, settore oggi controllato da grandi aziende estere che detengono il 68 per cento del mercato italiano, incontrando costantemente l'attenzione e il gusto dei consumatori.

La tutela della genuinità e della tradizione del gelato italiano resta comunque un problema di grande attualità alla luce dell'evoluzione in corso nel mercato del settore. Nell'ultimo decennio si è assistito alla rapidissima diffusione di prodotti semilavorati preconfezionati che sostituiscono una parte rilevante del ciclo artigianale originario, con l'impiego di materie prime tipiche dell'industria alimentare, l'uso di additivi di varia natura e di tecniche produttive che possono incidere negativamente sulla genuinità. Non è estranea a questa evoluzione la preoccupazione per il possibile impiego di materie contenenti organismi geneticamente modificati, riconducibile in particolare al crescente utilizzo della lecitina di soia nella preparazione di dolci e gelati.

Ma il problema che si intende affrontare con il presente disegno di legge non attiene alla sicurezza alimentare dei prodotti in questione, che non è in discussione, quanto alla necessità di promuovere adeguatamente il lavoro di quei gelatieri artigiani che mantengono l'utilizzo di materie prime e tecniche tradizionali e che meritano di vedere adeguatamente riconosciuto il loro impegno dai consumatori, anche in termini economici. Il gelato artigianale e le tante ricette regio-

nali e locali che conservano le radici di una tradizione deve poter essere distinto, nell'ambito di una politica rivolta a valorizzare le espressioni di alta qualità della gastronomia italiana, nella convinzione che esse siano parte integrante della cultura di questo Paese e della sua immagine nel mondo.

Il disegno di legge si propone in particolare di introdurre la denominazione «gelato tradizionale italiano» per contrassegnare e valorizzare quei prodotti artigianali che impiegano materie prime fresche e di alta qualità e rispettano quelle tecniche di lavorazione che assicurano un'alta qualità organolettica dell'alimento e un gusto inimitabile. A tal fine è stato predisposto un disciplinare di base cui dovranno attenersi i gelatieri che aspirano al riconoscimento del loro impegno professionale. A garantire l'efficacia e la ri-

conoscibilità dell'iniziativa, si propone l'istituzione 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, affidate alla competenza delle regioni e delle province autonome, e idonee sanzioni per prevenire e reprimere le possibili frodi.

Sono tre gli articoli di cui si compone il disegno di legge. L'articolo 1 definisce la denominazione «gelato tradizionale italiano» e individua le procedure per il riconoscimento, l'articolo 2 prevede l'impegno delle varie amministrazioni pubbliche competenti per la valorizzazione del prodotto e l'incentivazione dei consumi, l'articolo 3, infine, configura le sanzioni per l'utilizzo non autorizzato della denominazione.

DISEGNO DI LEGGE
—

Art. 1.

*(Introduzione e riconoscimento
della denominazione)*

1. Al fine di assicurare la conservazione e la diffusione delle tradizioni alimentari nazionali e promuovere la commercializzazione di gelato di alta qualità, è introdotta la denominazione «gelato tradizionale italiano» che contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando integralmente il disciplinare di produzione di cui all'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 gli esercizi artigianali 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 e per l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 3.

4. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri, né minori entrate, a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni interessate provvedono all'adempimento dei compiti derivanti dall'attuazione del presente articolo con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 2.

(Promozione del prodotto)

1. 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, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, possono incentivare, con campagne di informazione rivolte agli esercenti e ai consumatori, la diffusione del «gelato tradizionale italiano», anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali che si avvalgono del disciplinare di cui all'allegato alla presente legge.

Art. 3.

(Sanzioni)

1. L'utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione e del marchio di riconoscimento del «gelato tradizionale italiano» di cui all'articolo 1 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)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
«GELATO TRADIZIONALE ITALIANO»

1. REQUISITI DELLE MATERIE PRIME. Il gelato 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 vaccino e dai suoi derivati, da uova di gallina, da frutta e zuccheri.

1.1 Gli ingredienti caratterizzanti ammessi nella preparazione del gelato tradizionale italiano e la relativa formulazione consentita sono esclusivamente quelli riportati nella seguente tabella:

Ingredienti ammessi	Fresco	Surgelato o criogelato	Pastorizzato e/o in pasta/purea	Polvere o secco
Latte, panna e altri derivati del latte	X			
Uova di gallina	X	X		
Frutta	X	X	X	
Latte concentrato intero e parzialmente scremato			X	
Latte in polvere				X
Frutta in guscio				X
Saccarosio				X
Destrosio				
Fruttosio				
Zucchero invertito				
Miele				
Sciroppo d'acero				
Addensanti: farine di guar, carruba, agar agar				

1.2 Il latte in polvere può essere utilizzato esclusivamente come integratore per equilibrare la consistenza e non in sostituzione della materia prima fresca.

1.3 Nella preparazione del gelato tradizionale italiano, 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.

1.4 Viene ammesso l'utilizzo degli additivi legalmente consentiti dalle disposizioni in vigore con esclusione dei semilavorati, dei coloranti e degli aromatizzanti artificiali.

1.5 L'uso dei semilavorati è consentito esclusivamente per la frutta secca e le erbe e radici aromatiche, gusti per i quali può verificarsi talvolta una difficile reperibilità della materia prima fresca. In tali casi il semilavorato deve essere costituito esclusivamente da materia prima macinata con esclusione dei grassi vegetali idrogenati nonché dei coloranti e aromatizzanti artificiali.

1.6 È vietato l'impiego di materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o loro derivati.

2. METODO DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE. Nella preparazione del gelato tradizionale italiano il gelatiere prepara la miscela con materie prime di prima qualità, scelte direttamente e successivamente composte secondo la propria creatività. L'artigiano esegue tutto il processo di elaborazione (dalla preparazione delle miscele alla mantecazione), nel quale la manualità risulta prevalente rispetto all'intervento tecnologico. Il gelato tradizionale italiano 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 - Gelato con frutta - Il gelato tradizionale italiano alla frutta è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto di frutta, zuccheri ed eventualmente acqua. È necessario prevedere in ricetta l'impiego di almeno il 15 per cento in peso di agrumi o il 30 per cento di altra frutta.

2.2 - Gelato al latte - Il gelato tradizionale italiano a base di latte è caratterizzato da un considerevole impiego di latte e derivati ed eventualmente di uova di gallina nella preparazione della miscela. In ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70 per cento 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 e utilizzata deve rappresentare almeno il 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 del 7 per cento in peso.

2.3 Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova di gallina. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza grassa vegetale, ad eccezione di quelle naturalmente contenute negli ingredienti caratterizzanti o nei prodotti definiti nel punto 1.2.

2.4 Le fasi essenziali della lavorazione del gelato tradizionale italiano sono sinteticamente descritte nella seguente sequenza:

- a) selezione e miscelazione ingredienti;
- b) preparazione miscela base;
- c) pastorizzazione (gelato al latte);
- d) maturazione (eventuale);
- e) mantecazione discontinua miscela;
- f) indurimento - conservazione gelato (eventuale);
- g) prodotto finito pronto al consumo.

2.5 Il gelato tradizionale italiano pronto per il consumo deve presentare un tenore minimo di solidi totali (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.

2.6 Il gelato tradizionale italiano è immesso al consumo direttamente dal produttore presso il proprio punto vendita, già predisposto per il consumo immediato o in appositi contenitori da asporto sui quali deve essere apposta l'etichettatura riportante la denominazione del produttore e la dicitura «gelato tradizionale italiano».

2.7 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 e le corrispondenti quantità di prodotto finito ottenuto.

2.8 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.