CAMERA DEI DEPUTATI N. **4236**

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

D'INCÀ, VALLASCAS, BRUGNEROTTO, CASTELLI, COZZOLINO, CRIPPA, DA VILLA, DELLA VALLE, SORIAL, SPESSOTTO

Introduzione della denominazione di « gelato artigianale di tradizione italiana » e disposizioni concernenti la sua produzione

Presentata il 18 gennaio 2017

ONOREVOLI COLLEGHI ! – L'immagine internazionale e la competitività del sistema economico del nostro Paese sono affidate al nostro inestimabile patrimonio culturale e paesaggistico, ma anche al settore alimentare e in particolare alla cucina italiana, conosciuta, apprezzata e imitata in tutto il mondo. Il trinomio 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, che 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 di frutta, dando origine alla famosa « crema fioren-

tina » 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 secenteschi). La vera svolta nella storia del gelato artigianale, cioè 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; essi provenivano dalle valli bellunesi del Cadore e di Zoldo, località venete famose per la produzione del gelato, e grazie a loro il sovrano austro-ungarico promulgò un decreto con il 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, dai Gelatieri associati Triveneto, in collaborazione con la Confartigianato.

Su iniziativa della Mostra internazionale del gelato di Longarone, l'importanza di questo comparto è stata peraltro riconosciuta il 5 luglio 2012 dal Parlamento europeo.

Tramite il gelato artigianale, che rappresenta un'eccellenza in termini di qualità e di sicurezza alimentare, il Parlamento europeo si è posto lo scopo di valorizzare i prodotti agro–alimentari di ogni singolo Stato, tra cui il gelato artigianale. Pertanto, ha invitato i Paesi membri a sostenere la produzione di qualità rappresentata dal gelato artigianale quale settore di competitività per l'economia europea e ha istituito la Giornata europea del gelato artigianale, da celebrare il 24 marzo di ogni anno, per contribuire alla promozione di questo prodotto e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore.

Considerati, 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: la Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa e la Confartigianato).

Inoltre, vista anche la mancanza nell'ordinamento italiano di una legge che preveda una distinzione tra varie lavorazioni, artigianale, industriale, semilavorato eccetera, dove il confine è veramente labile, si intende, con la presente proposta di legge, intervenire per regolare la produzione del gelato artigianale e per tutelare contestualmente la tradizione italiana in questo settore, al fine di supportare e di tutelare l'impegno di molte aziende agricole che negli ultimi anni hanno prodotto ingre-

dienti 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, 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 all'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, garantisce la valorizzazione del prodotto specifico, la tutela del consumatore contro eventuali abusi e la correttezza delle transazioni commerciali. Si prevedono, altresì, 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 sul prodotto finito, affidate alla competenza delle regioni e delle province autonome, e idonee sanzioni per prevenire e reprimere le possibili irregolarità.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

(Introduzione e riconoscimento della denominazione di « gelato artigianale di tradizione italiana »).

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, è introdotta la denominazione di « gelato artigianale di tradizione italiana » che contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando le indicazioni contenute nel disciplinare di produzione di cui all'allegato 1 annesso 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 tra 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.

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 derivare nuovi o maggiori oneri né minori entrate a carico della finanza pubblica.

ART. 2.

(Promozione del prodotto).

1. In conformità a quanto affermato dal Parlamento europeo, il Ministero delle po-

litiche 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 conformi al disciplinare di cui all'allegato 1 annesso alla presente legge.

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 a un massimo di euro 10.000.

Allegato 1

(Articolo 1, comma 1)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL

« GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA »

1. DEFINIZIONE E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME.

Il « gelato artigianale di tradizione italiana » 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 da 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 dall'artigiano gelatiere nel suo laboratorio di produzione secondo le proprie originalità e creatività.

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

L'alimento « gelato artigianale di tradizione italiana » è un prodotto fresco pronto al consumo non assimilabile ai prodotti congelati in quanto la temperatura negativa è caratteristica intrinseca del prodotto. La temperatura necessaria a mantenerne la struttura rende superfluo l'uso di conservanti.

Qualsiasi prodotto che mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato a una temperatura superiore a 0 gradi centigradi non può essere considerato « gelato artigianale di tradizione italiana ».

Soltanto mediante la mantecazione, ossia tramite il mescolamento e il contemporaneo congelamento della miscela, si ottengono le caratteristiche consistenza e morbidezza del prodotto, che in tale stato è destinato alla vendita e al consumo.

Il « gelato artigianale di tradizione italiana » ha in Italia la sua terra d'elezione, dove l'artigiano gelatiere trova la sua realizzazione ideale, in particolar modo nell'utilizzo di ingredienti tipici del territorio.

1.1. Il « gelato artigianale di tradizione italiana », preparato con professionalità, secondo princìpi logici e rispettando le norme vigenti, presenta importanti vantaggi: è composto con ingredienti naturali, freschi, offrendo ottimale qualità per aspetto, colore e gusto.

1.2 Di seguito è riportato l'elenco, non esaustivo, degli ingredienti principali che si utilizzano:

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

ingredienti secondari (che caratterizzano il sapore), che 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 apportatore di proteine e zuccheri al fine di integrare, equilibrare e bilanciare il contenuto dei solidi. Non può essere utilizzato 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, 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 di sciroppi e presenti negli ingredienti secondari, quali addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti e 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 (primari, secondari, composti o finiti) contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o di loro derivati.

1.8 Nel gelato artigianale di tradizione italiana, pronto al consumo, non devono essere presenti grassi idrogenati, dolcificanti artificiali, 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 e (ove il caso) di uova;

nella ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 65 per cento in peso.

1.10. Gelato di crema all'uovo:

per essere definito tale, nel gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta e utilizzate deve essere almeno del 6 per cento di peso.

1.11 Gelato di crema alla panna

per essere definito tale, nel gelato di crema alla panna la percentuale minima di grasso di latte prevista in ricetta e utilizzata deve essere almeno dell'8 per cento di peso.

1.12 Gelato, sorbetto di frutta e/o ortaggi:

queste tipologie di gelato sono caratterizzate da un elevato contenuto in frutta e/o ortaggi. Realizzati con sciroppo di zuccheri, latte e derivati si definisce gelato. Nel caso siano realizzati con acqua o succedanei vegetali si declina come sorbetto;

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

il 15 per cento in peso di succo di limone o lime;

il 20 per cento in peso di polpa o succo di altri agrumi e di frutta tropicale;

il 30 per cento in peso di polpa o di succo di altra frutta.

1.13 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 » l'artigiano gelatiere prepara la miscela con materie prime di qualità, scelte direttamente e successivamente composte secondo la propria creatività. L'artigiano gelatiere 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 manualmente nel processo produttivo. Non è ammessa l'insufflazione di aria compressa né di altra sostanza destinata a 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 l'artigiano gelatiere adotta opportune metodologie per identificare e per rendere rintracciabili le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione. Sono in particolare registrati le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione.

2.4 L'artigiano gelatiere 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:

articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 o Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, di cui all'accordo 28 luglio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 19 dicembre 2005);

2.5.2 igiene:

regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002;

regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;

regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005 (obbligo di applicare procedure scritte basate sui princìpi dell'analisi di rischio e dei punti critici di controllo - HACCP);

2.5.3 attestato HACCP:

decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;

2.5.4 etichettatura:

regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

17PDL0051690