

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 4181

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**L'ABBATE, GALLINELLA, PARENTELA, BENEDETTI, MASSIMILIANO  
BERNINI, LUPO, GAGNARLI, VALLASCAS**

Disposizioni concernenti la produzione del gelato artigianale di  
alta qualità

*Presentata il 21 dicembre 2016*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il gelato rappresenta una delle produzioni gastronomiche d'eccellenza del *made in Italy*. Le origini italiane vengono riconosciute in gran parte del mondo, tanto che non è difficile imbattersi all'estero in attività commerciali che vantano la dicitura « vero gelato italiano ». A decretarne il successo « planetario » fu, con la sua introduzione in Francia, quello che la leggenda vuole il « padre del gelato » ovvero Francesco Procopio dei Coltelli, noto nell'ambiente parigino con il nomignolo di « *le Procope* ». Il gelato, definito come « preparazione alimentare ottenuta con miscele di ingredienti, portate allo stato cremoso-pastoso e alla temperatura di consumo, mediante congelamento rapido e contemporanea agitazione che consentono l'incorporamento moderato di aria », in assenza di una vera e propria normativa di riferi-

mento e con il parallelo diffondersi di gelaterie sul territorio nazionale, ha visto abusare della parola magica « artigianale », in grado di avere molta presa sui consumatori.

A fronte di pochissime realtà che prediligono una preparazione tutta interna, davvero artigianale, rinunciando ad addensanti ed emulsionanti, la gran parte delle gelaterie utilizza un preparato chiamato « neutro » necessario ad amalgamare ed emulsionare la miscela composta da acqua e da materia grassa per conferire al prodotto la consistenza e la cremosità tipiche del gelato. Ciò non pregiudica affatto l'artigianalità del prodotto finale e, infatti, nella qualità delle aggiunte al « neutro » e nell'abilità della lavorazione del composto si può apprezzare la sapiente mano dell'artigiano del gelato. Nello scenario globale,

infine, non mancano le gelaterie che utilizzano la base « industriale » che contiene proteine, zuccheri, latte in polvere e aromi, addensanti ed emulsionanti: semilavorati che, integrati con latte o acqua, permettono di ottenere il cosiddetto fiordilatte basico da abbinare a paste e a miscele varie così da declinarlo nei diversi gusti. Il risultato è un prodotto che si connota per le sue « industrialità » e standardizzazione con un *modus operandi* che, se da un lato ha favorito il successo planetario di numerose catene, dall'altro lato permette di conferire la patente di « artigiano del gelato » anche a chi poco o nulla conosce di quest'arte culinaria.

Lo scenario delle « gelaterie artigianali », nell'attuale vuoto normativo, non aiuta pertanto né il consumatore a comprendere con facilità e chiarezza il tipo di proposta e la qualità del gelato né l'artigiano a differenziarsi nel panorama dell'offerta dei prodotti. È proprio con l'obiettivo di dare uno strumento di verifica ai consumatori e di conferire ai « veri artigiani del gelato » uno strumento in più per valorizzare l'alta qualità del loro prodotto che nasce questa proposta di legge, nel rispetto della vigente normativa in materia dell'Unione europea (articolo 1).

Il gelato artigianale di alta qualità (articolo 2) si caratterizza, dunque, per una miscela base prodotta con materia grassa e con proteine provenienti esclusivamente da latte fresco e con uova di gallina, in guscio o pastorizzate, senza l'aggiunta di aromi, coloranti ed additivi e con prevalente uso di materie prime fresche e genuine. L'utilizzo di semilavorati, che comunque non devono contenere aromi, coloranti e additivi ad eccezione degli aromi naturali, è consentito nel limite del 10 per cento del totale della miscela.

Nel processo di lavorazione (articolo 3), la manualità deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico e il gelato deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, con interventi anche

manuali. È vietata l'insufflazione forzata di aria, se non quella incorporata naturalmente mediante la mantecazione.

Il gelato artigianale di alta qualità a base di frutta ha il 10 per cento del peso finito in agrumi e il 30 per cento di frutta fresca o congelata. Invece, quello a base di latte è caratterizzato da un impiego di latte fresco e suoi derivati freschi in misura non inferiore al 70 per cento in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere ed eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina. Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta e utilizzata deve essere almeno del 6 per cento in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna prevista nella ricetta ed utilizzata deve essere almeno dell'8 per cento in peso. Inoltre, è concesso l'utilizzo di prodotti alimentari finiti (articolo 4) impiegabili per il consumo umano diretto quali biscotti (anche in frammenti), torrone, frutta candita, cacao e derivati, cialde e *brioche* e altri prodotti a base di cereali.

Ogni ingrediente impiegato nella preparazione o nell'accompagnamento del gelato artigianale di alta qualità può contenere grassi di origine animale o vegetale, a esclusione dei grassi idrogenati e degli oli di palma, palmisto, cocco e colza. Il gelato artigianale di alta qualità aromatico, infine, è caratterizzato dal solo apporto aromatico di erbe, radici o bacche, utilizzate nella loro integrità con esclusione di estratti.

La durata di questo prodotto di eccellenza del *made in Italy* gastronomico è limitata a 72 ore dalla sua produzione (articolo 5). Chiunque ponga in vendita o metta altrimenti in commercio gelato artigianale di alta qualità non conforme alle disposizioni della legge è punito, salvo che il fatto non costituisca reato, con una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 a 9.500 euro (articolo 6).

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

*(Finalità).*

1. La presente legge disciplina, nel rispetto della vigente normativa in materia dell'Unione europea, la produzione e la lavorazione del gelato artigianale di alta qualità.

### ART. 2.

*(Definizione e requisiti del gelato artigianale di alta qualità).*

1. Ai fini della presente legge per gelato artigianale di alta qualità si intende una preparazione alimentare portata allo stato solido e pastoso mediante mescolamento e contemporaneo congelamento dell'insieme degli ingredienti utilizzati.

2. La miscela base del gelato artigianale di alta qualità è prodotta con materia grassa e con proteine provenienti esclusivamente da latte fresco e con uova di gallina, in guscio o pastorizzate, senza l'aggiunta di aromi, coloranti e additivi e si caratterizza per l'utilizzo prevalente di materie prime fresche e genuine.

3. Nella preparazione del gelato artigianale di alta qualità è consentito l'utilizzo di semilavorati in quantità non superiore al 10 per cento del totale della miscela e comunque non contenenti aromi, coloranti e additivi, a eccezione degli aromi naturali di cui al regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.

### ART. 3.

*(Preparazione del gelato artigianale di alta qualità).*

1. Nella preparazione del gelato artigianale di alta qualità il gelatiere esegue tutto il processo di lavorazione, dalla composizione delle miscele alla mantecazione. La manualità deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico e il gelato

deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, con interventi anche manuali.

2. 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 e al consumo. Nel processo produttivo del gelato artigianale di alta qualità è vietata l'insufflazione forzata di aria.

3. Qualsiasi prodotto mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato a una temperatura superiore a 0 gradi Celsius non può essere considerato gelato artigianale di alta qualità.

4. Per la formulazione delle diverse ricette si osservano le seguenti prescrizioni:

a) il gelato artigianale di alta qualità a base di frutta è caratterizzato da un elevato contenuto in frutta, zuccheri ed eventualmente acqua. Al fine di ottenere un prodotto finito di qualità ottimale è necessario l'impiego di almeno il 10 per cento in peso di agrumi o il 30 per cento in peso di altra frutta fresca o congelata;

b) il gelato artigianale di alta qualità a base di latte è caratterizzato da un impiego di latte fresco e suoi derivati freschi in misura non inferiore al 70 per cento in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere ed eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina. Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista nella ricetta e utilizzata deve essere almeno del 6 per cento in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna prevista nella ricetta e utilizzata deve essere almeno dell'8 per cento in peso.

#### ART. 4.

*(Altri ingredienti).*

1. Nella preparazione del gelato artigianale di alta qualità, per ottenere il prodotto finito nei diversi gusti e presentazioni, è permesso l'utilizzo dei prodotti alimentari finiti impiegabili per il consumo umano diretto, quali biscotti, anche in frammenti, torrone,

frutta candita, cacao e derivati, cialde e *brioche* e altri prodotti a base di cereali.

2. I prodotti di cui al comma 1 e ogni altro ingrediente utilizzato nella preparazione o nell'accompagnamento del gelato artigianale di alta qualità possono contenere grassi di origine animale o vegetale, a esclusione dei grassi idrogenati e dei seguenti oli: olio di palma, olio di palmisto, olio di cocco e olio di colza.

3. Il gelato artigianale di alta qualità aromatico è caratterizzato dal solo apporto aromatico di erbe, radici o bacche, utilizzate nella loro integrità con esclusione di estratti, che sono separati dalla miscela prima della mantecazione, la cui quantità varia secondo la creatività e la discrezione del gelatiere.

#### ART. 5.

*(Conservazione e vendita del gelato artigianale di alta qualità).*

1. Il gelato artigianale di alta qualità può essere venduto entro 72 ore dalla sua produzione. Non è consentito, né ai fini della conservazione né ai fini dell'esposizione per la vendita, unire nello stesso contenitore il gelato, anche se del medesimo gusto, prodotto in momenti differenti. Ai fini della rintracciabilità del prodotto e della gestione degli allergeni in esso contenuti si applicano, rispettivamente, le disposizioni del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, e del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011.

#### ART. 6.

*(Sanzioni).*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio gelato artigianale di alta qualità non conforme alle disposizioni della presente legge è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro.







\*17PDL0049840\*