

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

N. 3136

DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa del senatore MINARDO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 6 OTTOBRE 2004

—————

Iniziative in materia di salvaguardia del gelato artigianale siciliano

—————

ONOREVOLI SENATORI. - Il gelato artigianale è il prodotto dolciario di gran lunga più amato dai consumatori italiani ma, ad oggi, non esiste ancora una regolamentazione che consenta di distinguere il vero prodotto artigianale, realizzato con ingredienti naturali e tecniche tradizionali che ne esaltano la qualità, dai prodotti contenenti additivi industriali e coloranti, di caratteristiche ben più scadenti.

Il comparto della gelateria artigianale rappresenta una realtà di grande rilievo economico, in grado di fronteggiare la concorrenza dell'industria del gelato confezionato, oramai controllata (68 per cento del mercato) da grandi aziende estere.

Il gelato artigianale siciliano ed ibleo e le numerose ricette locali che consentano le radici di una tradizione, deve poter essere distinto nell'ambito di una politica rivolta a valorizzare le espressioni di alta qualità della

gastronomia siciliana, nella convinzione che esse siano parte integrante della cultura del nostro Paese.

Questo disegno di legge nasce dalla necessità di creare una collaborazione fra le rappresentanze dei gelatieri artigiani e le organizzazioni dei consumatori, prevedendo l'istituzione di un marchio di qualità e di un disciplinare tecnico che fissa in dettaglio le caratteristiche irrinunciabili del procedimento di lavorazione e delle materie prime del vero gelato tradizionale.

Quindi l'obiettivo del disegno di legge è quello di introdurre la denominazione «gelato tradizionale siciliano» 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.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Al fine di assicurare la conservazione e la diffusione delle tradizioni alimentari siciliane e promuovere la commercializzazione di gelato di alta qualità, è introdotta la denominazione «gelato tradizionale siciliano» che contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando l'impiego nella preparazione di miscele di ingredienti provenienti da materie prime fresche e genuine, preferibilmente di origine locale. Nella preparazione del prodotto, le materie prime che entrano nella composizione delle miscele sono costituite prevalentemente da latte vaccino e dai suoi derivati, da uova di gallina, da frutta e da zuccheri.

2. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle politiche agricole e forestali, d'intesa con il Ministro per le attività produttive, 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. La regione Sicilia istituisce e regola gli elenchi ai quali devono iscriversi gli esercizi artigianali di cui al comma 2 e definisce le modalità per l'esercizio dei controlli.

Art. 2.

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, il Ministero per le attività produttive e la regione Sicilia, nell'ambito delle ri-

spettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione rivolte agli esercenti ed ai consumatori, la diffusione del «gelato tradizionale siciliano», anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali che si avvalgono delle norme di cui all'articolo 1.

Art. 3.

1. L'utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione e del marchio di riconoscimento del «gelato tradizionale siciliano» di cui all'articolo 1 configura il reato di frode alimentare.