

## **DEFINIZIONE «GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA»**

### **1. CARATTERISTICHE E REQUISITI**

#### **Punto 1.1**

Per «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana» si intende una preparazione alimentare composta da una miscela di ingredienti accuratamente selezionati, inizialmente liquida, che viene portata allo stato semi-solido, pastoso, morbido e cremoso, attraverso un processo concomitante di mescolamento e parziale congelamento in un mantecatore a cilindro aperto. Questo consente l'incorporazione di aria in forma naturale senza l'utilizzo di sistemi meccanici di insufflazione forzata.

Il «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana» si ottiene miscelando nel proprio laboratorio di produzione ingredienti alimentari sapientemente selezionati ed equilibrati tra loro, in base alla creatività, alle ricette e alle scelte imprenditoriali. Il «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana» è un prodotto pronto al consumo, di recente produzione.

L'Italia è la terra d'elezione del «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana», dove il gelatiere trova la sua espressione ideale, soprattutto nell'utilizzo di ingredienti e ricette tipiche del territorio. La lunga tradizione italiana del gelato artigianale, maturata attraverso decenni di storia, esperienza, ricerca sugli ingredienti e sulle tecnologie, ha portato continui miglioramenti, facendo sì che i consumatori percepiscano e apprezzino le caratteristiche organolettiche del gelato artigianale, particolarmente saporito, gustoso, cremoso e morbido.

#### **1.2. Il gelatiere è il professionista che possiede le conoscenze necessarie per:**

1.2.a. Gestire la propria azienda in tutta la sua complessità (amministrazione e controllo di gestione, ricerca e formazione del personale, strategie di vendita, comunicazione, controllo e sicurezza alimentare, formazione, ecc.);

1.2.b. Produrre correttamente il «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana» secondo la propria esperienza e ricette, seguendo le procedure e i requisiti indicati in questa definizione.

1.2.c Condizione essenziale affinché il «Gelato Artigianale di Tradizione Italiana» possa essere definito tale, è che il gelato venga preparato e mantecato secondo il metodo di lavorazione stabilito al punto 3.

### **2. GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA: INGREDIENTI**

2.1. Il «Gelato Artigianale di tradizione Italiana» preparato con professionalità e rispettando le norme alimentari vigenti, è composto da ingredienti primari comuni e ingredienti secondari caratterizzanti e offre ottimale qualità organolettica. In genere, vengono considerati e distinti i gelati a base di latte e i gelati a base di acqua, definiti sorbetti.

2.2 Di seguito è riportato l'elenco, non esaustivo, dei principali ingredienti primari che si possono utilizzare:

- Latte, preferibilmente vaccino
- Panna, preferibilmente da latte vaccino
- Zuccheri
- Uova

Questa lista è da considerarsi non esaustiva facendo capo alla fantasia ed alla capacità innovativa del gelatiere, nel rispetto delle normative alimentari esistenti riguardanti l'utilizzo di ingredienti e materie prime.

2.3 Ingredienti secondari (che caratterizzano il sapore), che vengono aggiunti per completare la miscela, quali: cacao, cioccolato, creme (paste), frutta fresca e/o congelata, e/o in pasta, e/o disidratata, frutta a guscio (nocciola, pistacchio, mandorla, ecc...). Questa lista è da considerarsi non esaustiva facendo capo alla fantasia ed alla capacità innovativa del gelatiere, nel rispetto delle normative alimentari esistenti riguardanti l'utilizzo di ingredienti e delle materie prime utilizzati.

Alcuni ingredienti, come la panna e le uova sono in genere ingredienti primari, ma per particolari gusti diventano anche ingredienti secondari, come ad esempio la panna per il fiordilatte, le uova per la crema d'uovo.

2.4 Nella preparazione della miscela, secondo la tradizione italiana, è preferibile l'utilizzo del latte vaccino, dei suoi grassi e delle uova, senza escludere a priori diverse tipologie di ingredienti e prodotti richiesti da regimi alimentari speciali o da regole religiose specifiche. Il tutto va specificato nel Cartello Unico degli ingredienti.

2.5 Nella preparazione del «Gelato Artigianale di tradizione Italiana», ai fini dell'ottenimento del prodotto finito nei diversi gusti, abbinamenti 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.

2.6 Nella preparazione di miscele e di sciroppi è ammesso l'utilizzo di additivi quali addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti e aromi in linea con la legislazione nazionale vigente. Mentre per sua natura il gelato, che è un alimento congelato, non necessita di conservanti.

2.7 Miscele a base di latte: si utilizzano prevalentemente i grassi del latte e delle uova. Nella ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati per un apporto minimo di proteine pari a 3%.

2.8 È vietato l'impiego di ingredienti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o di loro derivati.

2.9 Gelato di crema all'uovo: per essere definito tale, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta deve essere almeno del 6% per cento di peso.

2.10 Gelato di panna: per essere definito tale la percentuale minima di grasso di latte utilizzata in ricetta deve essere almeno del 6% di peso.

2.11 Gelato di frutta a guscio (nocciola, pistacchio, mandorla, ecc...): per essere definito tale la percentuale minima di frutta a guscio di riferimento all'interno della miscela al latte deve essere almeno dell'8% di peso.

2.12 Gelato/Sorbetto di frutta e/o ortaggi: queste tipologie di gelato sono caratterizzate da un elevato contenuto in frutta e/o ortaggi. Se realizzati con sciroppo di zuccheri, latte e derivati si definiscono gelato. Nel caso non sia realizzato con latte si declina come sorbetto.

Nel prodotto finito deve essere garantito l'impiego di prodotto fresco (o surgelato o in pasta o disidratato o succo concentrato) di almeno:

- il 10% in peso di succo di limone o lime;
- il 15% in peso di polpa o succo di altri agrumi e di frutta tropicale;
- il 20% in peso di polpa o di succo di altra frutta.

2.13 Il gelato che risponde ai requisiti della definizione presente definizione, ma che non rientra nelle categorie qui sopra indicate, è denominato con il termine «Gelato Artigianale di tradizione Italiana al gusto di...» unito alla definizione descrittiva degli ingredienti che ne determinano il gusto (es: gelato artigianale di tradizione italiana al gusto di Cioccolato, Gianduja, Tiramisù, Zabaione, ecc...) Per i gusti di gelato nominati con un ingrediente caratterizzante, va inserito nel Cartello Unico degli ingredienti la percentuale minima presente nel gusto di gelato.

### **3. METODO DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE.**

3.1. Nella preparazione del «Gelato Artigianale di tradizione Italiana» il gelatiere prepara la miscela secondo le indicazioni riportate nella definizione e la manteca utilizzando esclusivamente una macchina a ciclo discontinuo con cilindro aperto (mantecatore), intervenendo attivamente nel processo produttivo. Non è ammessa l'insufflazione meccanica di aria compressa per incrementare artificialmente il volume del prodotto.

Il gelatiere esegue il processo completo di elaborazione (dalla preparazione delle miscele alla mantecazione).

3.2. Le fasi essenziali della lavorazione del «Gelato Artigianale di tradizione Italiana» sono sinteticamente descritte come segue:

#### **3.2.a. Miscelazione – Emulsione**

Si effettua con il miscelatore (ad immersione, da banco, a piedistallo) per preparare adeguatamente gli ingredienti alle successive lavorazioni. Per i gelati alla frutta consente di ridurre i pezzi tagliati in polpa e per le miscele a base latte di amalgamare la miscela base latte con gli ingredienti caratterizzanti.

#### **3.2.b. Pastorizzazione**

La pastorizzazione consiste nel riscaldamento della miscela a temperature variabili, comprese tra i 65 e i 90 gradi, a seconda del tipo di miscela, seguito da un successivo processo di raffreddamento. Questo procedimento si effettua preferibilmente per le miscele contenenti latte e diventa obbligatorio quando si utilizzano ingredienti che devono essere pastorizzati per legge.

La pastorizzazione viene eseguita attraverso un'apposita macchina denominata pastorizzatore, che miscela la composizione migliorandone le caratteristiche generali e riducendo la carica batterica. In alternativa, si può utilizzare una macchina combinata costituita da un mantecatore e una camera di riscaldamento.

#### **3.2.c. Maturazione**

La maturazione, effettuata o meno dal gelatiere in base alla sua tradizione produttiva, avviene dopo la pastorizzazione e consente di amalgamare e lasciare idratare gli ingredienti al fine di ottenere una miscela più stabile e una migliore conservazione in vetrina.

#### 3.2.d. Mantecazione

Avviene unicamente per mezzo di mantecatori a cilindro aperto e viene svolta mediante l'uso combinato di un ciclo frigorifero e di un'agitazione meccanica. Il processo di mantecazione deve essere veloce in modo tale che il congelamento rapido consenta di ottenere cristalli di piccole dimensioni a favore di una migliore tessitura. In questa fase, inoltre, mediante l'agitazione, la miscela incorpora aria raggiungendo la consistenza cremosa-pastosa caratteristica del gelato artigianale di tradizione italiana.

##### Nota

A seconda della tradizione produttiva del gelatiere possono essere usate macchine così dette combinate che, avendo un collegamento diretto, gestito da una valvola, tra la vasca di riscaldamento ed il cilindro di congelamento aperto, permettono di unire in un solo macchinario le fasi di pastorizzazione e mantecazione.

#### 3.2.e. Abbattimento

L'abbattimento del gelato dopo la mantecazione è un processo che si è diffuso negli ultimi anni nelle gelaterie e consiste in un raffreddamento rapido che viene effettuato attraverso un frigorifero molto potente. Tale processo ostacola la formazione di macrocristalli nell'acqua residua e conferisce una utile protezione al gelato durante la sua conservazione.

#### 3.2.f. Conservazione ed esposizione

Il Gelato Artigianale, essendo un prodotto di recente produzione in genere fabbricato localmente, viene conservato abitualmente per brevi periodi ed esposto a temperature di servizio di -10/-12°C circa nei pozzetti e nelle vetrine apposite durante la fase della vendita e la conservazione notturna. Per conservazioni prolungate in appositi frigoriferi e/o celle, la temperatura deve essere al di sotto di -18° C. Il gelato dovrà poi essere riportato alla temperatura di servizio nei pozzetti e nelle vetrine, per poter essere spatolato.

#### 3.2.g. Vendita

Il gelato artigianale di tradizione italiana viene abitualmente spatolato per fornire al consumatore un prodotto cremoso e vellutato e migliorare la percezione del gusto.

3.3 La miscela necessaria a preparare il «Gelato Artigianale di tradizione Italiana», pronto per la mantecazione, deve presentare un tenore minimo di solidi totali (estratto secco) del 33% per il gelato al latte e le creme e del 28% per il sorbetto di frutta.

3.4 Al fine di consentire l'effettuazione dei controlli e la verifica dei requisiti di conformità, il gelatiere adotta opportune metodologie per identificare e per rendere rintracciabili le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione. Registra inoltre le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione. L'elenco degli ingredienti utilizzati deve essere discriminato in funzione del singolo prodotto finito (gusto) attraverso l'utilizzo del cosiddetto "cartello unico degli ingredienti" apposto ben in evidenza all'interno del punto vendita. Il Cartello Unico degli Ingredienti dovrà riportare, per ogni gusto, le percentuali minime di uno o più ingredienti caratterizzanti del Gelato

Artigianale di tradizione Italiana prodotto e venduto, come definite nel paragrafo 2 del presente Definizione. Gli allergeni eventualmente presenti devono essere evidenziati secondo le leggi in vigore.

3.5 Il 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 con le modalità previste dalle autorità competenti.

3.6 L'indicazione «Gelato Artigianale di tradizione Italiana» prodotta secondo le indicazioni della presente definizione può apparire nell'insegna dell'attività e nel cartello unico degli ingredienti esposto all'interno dell'attività.

Sarà consentita la definizione accessoria "di Produzione Propria" laddove il punto vendita sia adiacente al laboratorio di produzione e/o che entrambi appartengano alla stessa ragione sociale, intendendo per Produzione Propria almeno l'attività di preparazione della miscela con l'aggiunta di uno o più ingredienti caratterizzanti e la successiva fase di mantecazione.

#### **DISPOSIZIONI NORMATIVE APPLICABILI (non esaustive)**

a- 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);

b- 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 principi dell'analisi di rischio e dei punti critici di controllo - HACCP);

c- attestato HACCP:

decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;

d- etichettatura:

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

e- additivi:

19/11/1997, n. 514, DPR recante disciplina di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito additivi alimentari, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15/03/1997, n.59.

additivi e alimentari/aromi/enzimi e successive modifiche

Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

Reg (CE) 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti

Regolamento (CE) N. 1332/2008 relativo agli enzimi alimentari

f - Materiali e oggetti a contatto con alimenti

f.1- Regolamento (CE) n. 10/2011 del 14/01/2011 Materiali di plastica a contatto con alimenti

f.2- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

→ Decreto 4 febbraio 2013, n. 23, relativo all'aggiornamento del decreto 21 marzo 1973.

