

Norme Vigenti in Germania:

## NORMATIVA SUL GELATO E I SUOI SEMILAVORATI

del 19 ottobre 1993 (Bollettino Federale n. 101 pag. 5990 del 31 maggio 1995, Bollettino ministeriale comune n. 19 pag. 362 del 12 giugno 1995) da ultimo modificata il 27 novembre 2002 (Allegato n. 46 b al Bollettino Federale del 7 marzo 2003, Bollettino ministeriale comune n. 8-10 pag. 221 del 20 febbraio 2002)

### I. Caratteristiche generali di classificazione

#### A. Norme relative alla definizione e requisiti della produzione

1. Per gelato alimentare si intende una preparazione che, attraverso un processo di congelamento durante la produzione, viene portata allo stato solido o pastoso, come ad esempio il "Softeis", che viene messa in commercio gelata ed è destinata ad essere consumata in tale stato; allo stato scongelato il gelato perde la sua forma e modifica le sue caratteristiche precedenti.

Il gelato viene prodotto in particolare impiegando il latte e i suoi derivati, uova, vari tipi di zuccheri, miele, acqua potabile, frutta, burro, grassi vegetali, aromi e/o prodotti alimentari coloranti. A seconda dei vari tipi e dei gusti di gelato, vengono impiegati anche altri ingredienti.

2. Il gelato viene messo in commercio anche in combinazione con altri generi alimentari, per esempio con sughi di frutta, coperture, alcolici e cialde e confezionato in diverse forme come sandwich, cornetti o torte-gelato.
3. Per semilavorati per gelato si intendono preparati che sono destinati alla produzione del gelato, ma non al consumo diretto.
4. Latte, derivati del latte
  - a. Latte: latte intero standardizzato, latte con grasso naturale. Al posto del latte intero vengono impiegati, oltre al latte non bollito, anche altri tipi di latte<sup>1)</sup> oppure prodotti del latte, anche concentrati o liofilizzati o fermentati con culture specifiche di microrganismi (per esempio latte acido, yogurt, kefir) in quantità che corrisponda, per grasso del latte e per contenuto secco privo di grassi, al contenuto del latte intero.

- b. Panna (crema): con almeno il 10% di grasso del latte oppure corrispondenti quantità di derivati della panna concentrati o liofilizzati.

Per la produzione dei tipi di gelato descritti al capo II A numeri da 1 a 6 vengono impiegati esclusivamente grasso e/o proteine derivanti dal latte. Naturalmente, qui non sono considerati il grasso e le proteine presenti negli ingredienti che danno il sapore. Lo stesso vale per quanto riguarda le proteine nei tipi di gelato descritti al capo II A n. 7.

5. Uovo

a. Uovo intero.

Per uovo intero, ai sensi delle presenti norme, si intende la massa di uovo ottenuta dal contenuto di uova di gallina fresche, appena aperte, di peso medio oppure l'uovo intero pastorizzato usualmente in commercio il cui contenuto secco sia pari almeno al 23%.

Se si utilizzano uova di un'altra classe di peso, l'eventuale quantità di tuorlo mancante viene compensata.

L'uovo intero viene impiegato anche in forma liofilizzata.

b. Tuorlo

Per tuorlo, ai sensi delle presenti norme, si intende il tuorlo separato dal contenuto di uova di gallina fresche, appena aperte, oppure tuorlo pastorizzato usualmente in commercio il cui contenuto secco sia pari almeno al 50%.

L'eventuale quantità mancante di tuorlo, dovuta ad un'insufficiente separazione dall'albume, viene compensata.

Il tuorlo viene impiegato anche in forma di liofilizzata.

6. Tipi di zuccheri

Per tipi di zuccheri, ai sensi delle presenti norme, si intendono tutti i tipi di zucchero usualmente in commercio.

7. Frutta

Per frutta si intende la parte commestibile di frutti, anche spezzettati, preparati di frutta, concentrati e succhi di frutta; i prodotti citati vengono impiegati anche sotto forma di concentrati o liofilizzati.

8. Aromi

Per la produzione di gelato vengono impiegati aromi a norma dell'Ordinanza sugli aromi <sup>2)</sup>.

9. Prodotti alimentari coloranti

L'impiego di prodotti alimentari coloranti, compresi gli estratti di generi alimentari di derivazione vegetale, è prassi comune.

**B. Denominazione**

Il gelato che risponde alle norme generali sulla definizione di cui al capo I A viene commercializzato anche come semplice "Eis" unito a definizioni descrittive relative agli ingredienti che ne danno il gusto. Questo non vale per il "Wassereis" di cui al capo II A n. 8.

## II. Caratteristiche particolari di classificazione

### A. Tipi di gelato

I tipi di gelato messi in commercio con le denominazioni commerciali sotto elencate (in corsivo) devono rispondere come minimo ai requisiti ivi indicati.

I dati percentuali sono riferiti al peso.

1. *Kremeeis - Cremeeis - Eierkremeeis - Eiercremeeis*  
Il gelato denominato Kremeeis, Cremeeis, Eierkremeeis e Eiercremeeis deve contenere almeno il 50% di latte e almeno 270 grammi di uovo intero o 90 grammi di tuorlo d'uovo per litro di latte. Non deve contenere aggiunte di acqua.
2. *Rahmeis - Sahneeis - Fürst Pückler Eis*  
Il gelato denominato Rahmeis, Sahneeis e Fürst Pückler Eis deve contenere almeno il 18% di grasso del latte derivante dalla panna (crema) usata per la produzione.
3. *Milcheis*  
Il gelato denominato Milcheis deve contenere almeno il 70% di latte.
4. *Eiskrem, Eiscreme*  
Il gelato denominato Eiskrem ed Eiscreme deve contenere almeno il 10% di grasso derivante dal latte.
5. *Fruchteis*  
Nel gelato denominato Fruchteis la parte di frutta deve corrispondere almeno al 20%.  
  
Nel caso del Fruchteis agli agrumi o altri frutti acidi il cui succo contenga acido titolabile pari ad almeno il 2,5%, calcolato come acido citrico, la parte di frutta deve corrispondere almeno al 10%.
6. *Fruchteiskrem, Fruchteiscreme*  
Il gelato denominato Fruchteiskrem e Fruchteiscreme deve contenere almeno l'8% di grasso derivante dal latte ed avere un sapore di frutta chiaramente percepibile al gusto.
7. *"(Frucht)-Sorbet"*  
Nel gelato denominato "(Frucht)-Sorbet" la parte di frutta deve corrispondere almeno al 25%.

Nel caso di sorbetti agli agrumi o altri frutti acidi il cui succo contenga acido titolabile pari ad almeno il 2,5%, calcolato come acido citrico, la parte di frutta deve corrispondere almeno al 15%.

Non si possono utilizzare latte o componenti del latte.

8. *Wassereis*

Gelato che non risponde ai requisiti di cui ai numeri 3, 5 o 7, con un contenuto di grasso inferiore al 3% e un contenuto secco di almeno il 12% derivante dagli ingredienti dolcificanti e/o da altri ingredienti che danno il sapore.

**B. Denominazione**

Se nella definizione commerciale dei semilavorati ci si riferisce ad un tipo di gelato descritto al capo II, il prodotto finale ottenuto secondo le istruzioni di preparazione indicate è conforme a quanto richiesto per il tipo di gelato indicato.

Per i tipi di gelato ai sensi del capo II A numeri 5 e 7 i frutti impiegati possono definirne il nome se, da soli o nella composizione usata nel nome, soddisfano i requisiti minimi - per esempio: *Erbeereis*, *Erdbeersorbet*.

Per il gelato ai sensi del capo II n. 3, se si utilizzano in misura preponderante tipi di latte fermentato (per esempio: latte acido, yogurt, kefir) al posto del latte, questo può essere indicato nella definizione commerciale, per esempio: *Yoghurteis*.

---

<sup>1)</sup>Regolamento (CE) n. 2597/97 del Consiglio per la determinazione di norme aggiuntive per l'organizzazione comune del mercato del latte e dei suoi derivati in relazione al latte di consumo del 18 dicembre 1997 (Gazzetta Ufficiale CE n. L 351 pag. 13) nella versione vigente.

<sup>2)</sup>Ordinanza sugli aromi del 22 dicembre 1981 (Gazz. Uff. Rep. Fed. Ted. 1 pag. 1625, 1677) nella versione vigente.