

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE

Art. 34 (Requisiti qualitativi del gelato artigianale)

(1) Il gelato artigianale si caratterizza per l'impiego prevalente di materie prime fresche e genuine nella preparazione delle miscele. Le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele sono costituite prevalentemente da latte vaccino e dai suoi derivati, da uova di gallina, frutta e zuccheri.

Art. 35 (Ingredienti caratterizzanti)

(1) Nella preparazione del gelato artigianale sono ammessi gli ingredienti caratterizzanti di cui all'allegato C.

(2) Sono ammessi inoltre i seguenti ingredienti:

- a) semilavorati: nella preparazione dei gelati al latte è ammesso l'impiego di semilavorati, purché nella misura massima del 10 per cento in peso sul totale previsto in ricetta.
I semilavorati sono quei preparati destinati esclusivamente alla produzione del gelato e non al consumo diretto;
- b) additivi: è ammesso l'utilizzo degli additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge, ad esclusione dei coloranti e degli aromatizzanti artificiali.
Nei semilavorati non possono essere presenti coloranti ed aromatizzanti artificiali, e tanto meno edulcoranti di sintesi, altrimenti detti artificiali.
Sono ammessi, oltre agli aromatizzanti naturali, anche quelli naturalidentici;
- c) altri prodotti: nella preparazione del gelato artigianale, 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, ad esempio, biscotti, anche in frammenti, torrone e altri prodotti quali frutta candita, cacao e derivati, sale secondo la creatività dell'artigiano gelatiere o dell'artigiana gelatiera.

Art. 36 (Metodi specifici di produzione e lavorazione)

(1) Nella preparazione del gelato artigianale il gelatiere o la gelatiera prepara la miscela con materie prime di prima qualità, scelte direttamente, e successivamente composte secondo la sua creatività. È fondamentale che l'artigiano o l'artigiana esegua tutto il processo di lavorazione dalla preparazione delle miscele alla mantecazione, nel quale la manualità deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico. Il gelato artigianale deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, intervenendo perciò manualmente nel processo produttivo. Non è ammessa l'insufflazione di aria compressa.

(2) Per la formulazione della ricetta sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- a) Il gelato artigianale a base di frutta è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto in frutta (ad eccezione della frutta secca), zuccheri ed eventualmente acqua.
Per ottenere un prodotto finito di qualità ottimale è necessario prevedere in ricetta l'impiego di almeno il 10 per cento in peso di agrumi o il 30 per cento in peso di altra frutta;
- b) Il gelato artigianale a base di latte è caratterizzato da un considerevole impiego di latte e derivati, ed eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina.
In ricetta deve essere utilizzato latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70 per cento in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere o della gelatiera.
Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno del 6 per cento in peso.
Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno del 7 per cento in peso.

(3) Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova di gallina. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza grassa vegetale, ad eccezione di quelle contenute negli ingredienti caratterizzanti o negli altri prodotti definiti all'articolo 35, comma 2, lettera c).

Art. 37 (Fasi essenziali della produzione del gelato artigianale)

(1) La produzione del gelato artigianale avviene seguendo le fasi essenziali rappresentate nel diagramma di cui all'allegato D.

Art. 38 (Caratteristiche del prodotto finito)

(1) Il gelato artigianale pronto al consumo deve presentare un tenore minimo in solidi totali ovvero estratto secco del 32 per cento per il gelato al latte e le creme e del 28 per cento per il gelato a base di frutta.

Art. 39 (Commercializzazione, confezionamento ed etichettatura del prodotto finito)

(1) Il prodotto finito "gelato artigianale" viene in genere immesso al consumo direttamente dal gelatiere o dalla gelateria presso il proprio punto vendita. Può inoltre essere commercializzato dal gelatiere o dalla gelateria per la vendita attraverso la distribuzione. In tal caso sui contenitori deve essere apposta un'apposita etichetta riportante, oltre alle diciture previste dalla normativa vigente, il nome del prodotto con indicazione del relativo gusto.

Art. 40 (Descrizione del processo di produzione del gelato artigianale e requisiti cogenti)

(1) Il processo di produzione del gelato artigianale avviene secondo le modalità previste nell'allegato E.

Sono da osservare i requisiti cogenti per le singole fasi.

Allegati

Allegato C (articolo 35, comma 1)

Ingrediente	Formulazione			
	Fresco	Surgelato o criogelato	Pastorizzato e/o in pasta/purea	Polvere o secco
Latte, panna e altri derivati del latte	X			
Uova di gallina	X	X	X	
Frutta	X	X	X	
Latte concentrato intero e parzialmente scremato			X	
Latte in polvere magro (solo allo scopo di bilanciamento)				X
Frutta a guscio				X

Agli ingredienti di cui sopra si aggiungono inoltre altri ingredienti caratterizzanti, quali saccarosio, destrosio, fruttosio, zucchero invertito, miele, sciroppo d'acero, sciroppo di glucosio con diverse destrosio – equivalenze, maltodestrine.

Allegato D (articolo 37)

1 Selezione e miscelazione ingredienti
2 Preparazione miscela base
3 Pastorizzazione (gelati al latte)
4 Maturazione (eventuale)
5 Mantecazione discontinua miscela
6 Indurimento – conservazione gelato (eventuale)
7 Prodotto finito pronto al consumo

Allegato E (articolo 40)

Fase		Requisiti	Livello di criticità (*)
N	Descrizione		
1	Riconoscimento produttore	Presentazione domanda e idoneità igienico-strutturale	I
2	Selezione ingredienti	Approvvigionamento materie prime (ingredienti caratterizzanti e altri ingredienti)	I
3	Preparazione miscela base	Uso ingredienti (materie prime ed altri ingredienti)	C
		Identificazione e rintracciabilità miscela base	I
4	Pastorizzazione (gelato al latte)	Trattamento di pastorizzazione per il gelato al latte	C
5	Maturazione (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità miscele in maturazione	I
6	Mantecazione	Mantecazione discontinua e senza insufflazione di aria compressa	I
		Eventuale impiego di grassi esclusivamente del latte o dell'uovo	C
7	Indurimento – conservazione (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità prodotto in indurimento - conservazione	I
8	Prodotto finito	Tenore minimo solidi totali (estratto secco): - 32% per gelato al latte - 28% gelato alla frutta	I
		Identificazione e rintracciabilità prodotto finito (etichettatura)	I

(*) C = cogente (requisito obbligatorio)

I = importante (criterio guida, non vincolante ai fini del controllo di conformità)

