



Disciplinare Tecnico di Produzione di Artigelato
Gelato Artigianale Tradizionale Garantito

Tipo di prodotto

Gelato artigianale.

Denominazione del prodotto

ARTIGELATO - Gelato Artigianale Tradizionale Garantito.

Definizione

ARTIGELATO - Gelato Artigianale Tradizionale Garantito si caratterizza per:

- L'impiego prevalente di materie prime genuine, naturali, preferibilmente fresche, selezionate direttamente dal produttore che le dosa e le miscela secondo la propria originalità e creatività.
- Overrun naturale, non forzato¹.
- L'eventuale impiego di additivi e aromi esclusivamente naturali.

Alla temperatura di 0° C la preparazione alimentare si presenta allo stato liquido. Soltanto mediante la mantecazione a freddo, consistente nel mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela, viene incorporata naturalmente aria che conferisce morbidezza e cremosità al prodotto. In tale stato è destinato alla vendita ed al consumo. Allo stato scongelato il gelato perde la sua forma e modifica la sua struttura ritornando allo stato liquido.

Ingredienti nella preparazione di ARTIGELATO
Gelato Artigianale Tradizionale Garantito

Premessa

ARTIGELATO è composto da miscele di base (7) o sciroppi di base (8) realizzate con ingredienti caratterizzanti (9), ingredienti qualificanti (10) e ingredienti complementari (11) (ove opportuno).

Le miscele e gli sciroppi di base rappresentano la massa principale e sono il supporto degli ingredienti qualificanti e/o gli ingredienti complementari che contraddistinguono le varietà ed i sapori e ne migliorano le proprietà organolettiche.

Gli ingredienti utilizzati nella preparazione di ARTIGELATO possono essere suddivisi nelle tre categorie seguenti:

1. Caratterizzanti (9) (Costitutivi)

- ✓ I prodotti (materie prime) che costituiscono la base delle miscele al latte e del gelato alla frutta.

2. Qualificanti (10)

- ✓ Gli ingredienti che contraddistinguono le varietà ed i sapori.

3. Complementari (Altri ingredienti) (11)

- ✓ Gli ingredienti che vengono utilizzati ai fini dell'ottenimento del prodotto finito nei diversi gusti, presentazioni, farciture, variegature e per particolari composizioni o di migliorarne le proprietà organolettiche come il sapore, il colore, la consistenza, la stabilità o, più in generale, l'aspetto e l'attrattiva per il consumatore.

¹ L'assenza di attrezzature specifiche è ritenuta sufficiente a dimostrare questo requisito

1 – Ingredienti Caratterizzanti (Costitutivi)

a) – Ingredienti per la preparazione delle miscele di base (7)

Gli ingredienti per la produzione di ARTIGELATO alle creme si identificano prevalentemente in zuccheri, latte e derivati ed (ove il caso) uova, impiegabili secondo i seguenti criteri:

- **freschi**
 1. latte, panna ed altri derivati del latte
 2. uova
- **pastorizzati**
 1. latte, panna ed altri derivati del latte
 2. tuorlo d'uovo costituito dalla sgusciatura di uova senza altre aggiunte
- **in polvere – condensati - concentrati**
 1. latte magro e/o proteine del latte al solo scopo di bilanciamento (17) della miscela o sciroppo
- **zuccheri**
 1. saccarosio
 2. destrosio
 3. fruttosio
 4. zucchero invertito
 5. sciroppo d'acero
 6. miele
 7. polisaccaridi derivati dalla lavorazione dell'amido
 8. inulina (fibre vegetali)

b) – Ingredienti per la preparazione degli sciroppi di base (8)

Gli ingredienti per la produzione di ARTIGELATO di frutta si identificano prevalentemente in acqua e/o latte e derivati, e zuccheri.

2 – Ingredienti qualificanti (10)

Sono gli ingredienti che contraddistinguono le varietà ed i sapori qualificando ARTIGELATO e sono impiegabili secondo i seguenti criteri:

- **yogurt, panna e derivati del latte**
 1. freschi
 2. pastorizzati
- **frutta succosa**
 1. fresca
 2. surgelata
 3. pastorizzata
 4. in succo
 5. sciroppata
 6. in purea
- **ortaggi**
 1. freschi
 2. surgelati
 3. in purea
- **erbe e radici aromatiche**
 1. fresche
 2. infuso
 3. decotto
 4. in sciroppo
 5. in polvere o secche

6. in olio essenziale

- **frutta a guscio e semi**

1. al naturale
2. in polvere o secca
3. in pasta

- **ingredienti altrimenti conservati (12)**

Allo scopo di ampliare la varietà dell'offerta e per particolari composizioni è ammesso l'utilizzo di ingredienti altrimenti conservati.

- **ingredienti composti (13)**

Allo scopo di ampliare la varietà e per particolari composizioni dell'offerta è ammesso l'utilizzo di prodotti composti e altri prodotti.

3 - Complementari (Altri ingredienti) (11)

a) – Additivi ammessi

1. **nella preparazione di miscele e sciroppi**

additivi **naturali**, quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti ed aromi naturali.

2. **presenti negli ingredienti qualificanti**

additivi **naturali**, quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti ed aromi **naturali**².

b) – Altri prodotti (14)

Nelle sole **presentazione e farcitura** del prodotto finito ARTIGELATO è ammesso l'utilizzo di tutti quei **prodotti alimentari finiti** impiegabili per il consumo umano diretto quali, ad esempio, vini, liquori, decotti, infusi, biscotti, torrone, frutta candita, confetture, latte concentrato, derivati del cacao, sale, ecc.. secondo la creatività del gelatiere e in deroga a quanto previsto al successivo punto c.

c) – Ingredienti non ammessi

1. Semilavorati di base (15) ossia di quei preparati contenenti grassi e/o proteine atti a supplire, nella preparazione delle miscele e degli sciroppi di base, ad una o più parti significative di lavorazione, o agli ingredienti previsti dal presente disciplinare.
2. Additivi di sintesi o altrimenti detti artificiali, quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti ed aromi artificiali³.
3. Organismi geneticamente modificati. E' vietato l'utilizzo di materie prime caratterizzanti, ingredienti qualificanti, additivi e qualsiasi altro prodotto nelle cui etichette sia dichiarata la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) ai sensi delle normative vigenti.

Metodo specifico di produzione e lavorazione

a) - Criteri generali ed elementi salienti

- Nella preparazione di ARTIGELATO il gelatiere prepara la miscela con prodotti di prima qualità genuini, naturali, preferibilmente freschi, e la compone secondo la propria creatività nei dosaggi e nel bilanciamento personalizzato della ricetta secondo il metodo Arbuckle, noto anche come metodo Caviezel.
- E' fondamentale che il gelatiere sovrintenda e coordini il ciclo produttivo completo (dalla preparazione delle miscele alla mantecazione finale), nel quale l'intervento umano nel processo di elaborazione deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico automatizzato.
- ARTIGELATO deve essere prodotto secondo un procedimento discontinuo, intervenendo perciò direttamente nel processo produttivo.

² Fino al primo gennaio 2012, in deroga a quanto previsto alla successiva lettera c) punto 2, è ammesso l'impiego di tutti gli aromi e gli additivi legalmente consentiti ad eccezione dei coloranti artificiali.

³ Fino al primo gennaio 2012 sono ammessi tutti questi ingredienti, ad eccezione dei coloranti artificiali.

b) - Prescrizioni per formulazione della ricetta**1. Miscele al latte**

- Le miscele di base per il gelato al latte sono caratterizzate da un prevalente impiego di latte e derivati, ed (ove il caso) di uova.
- In ricetta deve essere previsto l'impiego di:
 - ✓ latte e suoi derivati in misura non inferiore al 65% in peso⁴,
- con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere.

2. Gelato di crema all'uovo

- Nel caso della miscela per il gelato di crema all'uovo, la percentuale minima prevista in ricetta ed utilizzata deve essere di almeno:
 - ✓ il 6% in peso di tuorlo d'uovo⁵
- In ricetta deve essere previsto l'impiego di:
 - ✓ latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70% in peso⁶
- con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere.

3. Gelato alla crema di latte o (panna)

- Nel caso della miscela per il gelato di crema alla panna la percentuale minima di:
 - ✓ grassi apportati da latte fresco e panna prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno dell' 8%⁷,
- In ricetta deve essere previsto l'impiego di:
 - ✓ latte e suoi derivati in misura non inferiore al 75% in peso⁸
 - ✓ per un totale di Solidi del Latte Non Grassi (16) di almeno il 8%⁹
- con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere.

4. Gelato di frutta e/o ortaggi

- Questa tipologia è caratterizzata da un elevato contenuto in frutta e/o ortaggi, sciroppo di zuccheri con acqua e/o latte e derivati.
- Per ottenere una qualità ottimale nel prodotto finito è necessario prevedere in ricetta l'impiego di almeno:
 - ✓ il 15% in peso di succo di limone o lime
 - ✓ il 20% in peso di polpa o succo di altri agrumi e frutta tropicale
 - ✓ il 30% in peso di polpa o succo di altra frutta.
- con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del gelatiere.

5. Gelato aromatico alle erbe e/o radici e/o bacche

- Questa tipologia è caratterizzata dal contenuto o dal solo apporto aromatico di erbe e/o radici e/o bacche aromatiche in sciroppo base o in miscela.
- In ricetta la quantità degli ingredienti qualificanti varierà secondo il gusto, la creatività e la discrezione del gelatiere.

c) - Apporto di sostanze grasse

Nella preparazione delle miscele base è consentito esclusivamente l'apporto dei grassi del latte e delle uova. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza grassa, con eccezione di quelle contenute negli ingredienti qualificanti o negli altri prodotti così come definiti al punto 3, lettera b.

4 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta

5 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta

6 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta

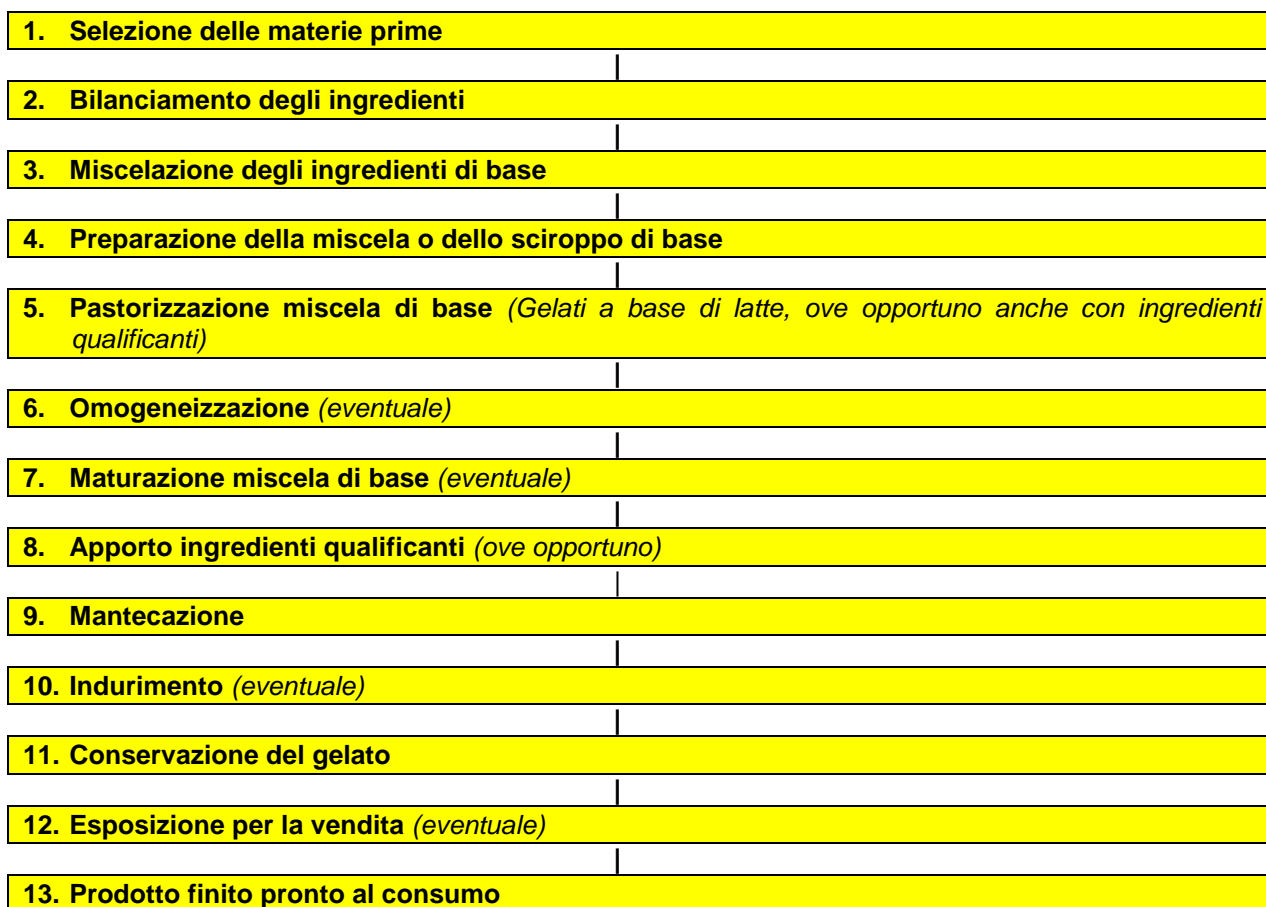
7 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta e sulla scheda di bilanciamento

8 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta

9 Calcolato sulla quantità di miscela di base prodotta e sulla scheda di bilanciamento

d) – Fasi nell'elaborazione di ARTIGELATO

Le fasi essenziali della preparazione di ARTIGELATO sono rappresentate secondo il seguente diagramma:

**Caratteristiche del prodotto finito**

ARTIGELATO pronto al consumo deve presentare un overrun naturale (non forzato).

Commercializzazione, confezionamento ed etichettatura del prodotto finito

- a) Il gelato certificato ARTIGELATO può essere destinato al consumo diretto in forma sfusa e/o preincartata. Poiché la certificazione è relativa a tutti i prodotti del laboratorio artigianale la comunicazione della certificazione può essere fatta o per singolo prodotto con cartellino segna gusto, o per l'intero laboratorio (es. utilizzando il logo sulla porta d'ingresso).
- b) Il gelato ARTIGELATO certificato può essere venduto anche preconfezionato e commercializzato dal produttore per la vendita attraverso altri canali di distribuzione. In tal caso sui contenitori devono essere riportata la dicitura "ARTIGELATO – *Gelato Artigianale Tradizionale Garantito prodotto dalla gelateria _____*" oltre a tutte le informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Adozione e verifica del rispetto del disciplinare

Il rispetto delle condizioni del presente disciplinare sarà oggetto di verifica da parte dell'Ente di Certificazione incaricato, sulla base del corrispondente Piano dei Controlli.

Il Presidente Confartigianato Imprese

Natalino Giorgio Guerrini

Il Presidente C.N.A .

Ivan Malavasi