

CODEX FÜR SPEISEEIS

CODE VOOR CONSUMPTIE-IJS

CODE DES GLACES ALIMENTAIRES

KODEX FOR KONSUMIS

CODE FOR EDIBLE ICES

CODICE DEI GELATI

CODIGO DE LOS HELADOS

ΚΩΔΙΚΑΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΑ

CÓDIGO DOS GELADOS

KODEX FÖR GLASS

**JÉGKRÉMRE VONATKOZÓ
SZABÁLYGYŰJTEMÉNY**

1996, 1st edition
2003, revision 1
2006, revision 2

NOTA INTRODUTTIVA

Durante gli anni '90, i Membri di Euroglaces, dopo un lungo lavoro, hanno sviluppato un Codice di buona pratica per i Gelati. La prima edizione, pubblicata nella primavera del 1996, è stata approvata dalle Associazioni Nazionali delle Industrie del Gelato dell'UE.

Il Codice è finalizzato ad assicurare una leale concorrenza nel commercio intra-Comunitario, stabilendo che le denominazioni di prodotto elencate, definite nelle diverse lingue dell'Unione Europea, possono essere impiegate solo quando vengono rispettati i corrispondenti requisiti compositivi.

Attraverso queste regole, condivise dalle Associazioni Nazionali delle Industrie del Gelato dell'UE, il Codice garantisce al consumatore prodotti conformi e stabilisce appropriate denominazioni nelle diverse lingue assicurando la trasparenza degli scambi sul mercato comunitario anche laddove non sia presente una legislazione nazionale in materia.

Il Codice è stato utilizzato come riferimento per gli Stati Membri per arrivare a determinare i requisiti compositivi nazionali elaborati in linea a quelli menzionati nel Codice.

Dieci anni dopo dalla prima edizione, il crescente impatto di malattie in gran parte evitabili, come l'obesità e diabete, nonché le raccomandazioni sull'alimentazione e stili di vita, ha indotto l'Euroglaces ad una revisione del Codice.

La liberalizzazione di alcuni specifici requisiti compositivi allargherà la gamma dei prodotti offerti ai consumatori, sempre più consapevoli dell'influenza sulla salute di una dieta bilanciata e un attivo stile di vita.

Questa revisione aggiorna inoltre i riferimenti legislativi relativi all'igiene ed ai criteri microbiologici alla luce dei nuovi Regolamenti in vigore dal 1 gennaio 2006.

EUROGLACES

43, Avenue des Arts
B-1040 BRUSSELS
Tel. +32 2 549 56 46

euroglaces@euroglaces.eu
www.euroglaces.eu

CAPITOLO 1

DEFINIZIONE GENERALE

1.1 "GELATI" sono prodotti alimentari:

- *nella composizione dei quali possono entrare tutti gli ingredienti così come tutti gli additivi consentiti dalla regolamentazione in vigore,*
- *di una consistenza pastosa o solida ottenuta per congelamento,*
- *immagazzinati, trasportati, distribuiti e consumati sotto forma congelata.*

1.2 "GELATI" possono trovarsi associati ad altri alimenti per formare dei prodotti compositi: in questo caso, le disposizioni del Codice EUROGLACES si applicano unicamente alla parte "gelato" di questi prodotti.

CAPITOLO 2

PRINCIPI DI DENOMINAZIONE

2.1 *Un prodotto conforme a una delle categorie definite nel Capitolo 3 sotto menzionato può riportare la denominazione riservata ma non obbligatoria_corrispondente a detta categoria.*

2.2 **Terminologia:**

Per la buona comprensione delle regole sotto enunciate, si precisa che si intende per:

2.2.1 **"Grassi":**

- *sia le sostanze grasse provenienti dal latte,*
- *sia le sostanze grasse provenienti da uova e prodotti derivati,*
- *sia tutte le altre sostanze grasse di origine esclusivamente vegetale,*
- *sia una miscelazione, in proporzioni non definite, di sostanze grasse, sopra enunciate.*

2.2.2 **"Proteine non lattiere":**

- *sia le proteine di origine vegetale, alghe, funghi ed altri microorganismi,*
- *sia le proteine provenienti da uova e prodotti derivati,*
- *sia la gelatina,*
- *sia una miscelazione, in proporzioni non definite, di proteine sopra enunciate.*

2.2.3 **"Estratto secco sgrassato di latte" (ESSL):**

- *estratto secco di latte meno i grassi del latte*

2.2.4 **"Proteine lattiere":**

- *tutte le preparazioni contenenti una o più proteine del latte (caseine, caseinati e proteine provenienti dal siero di latte) in proporzioni variabili.*

2.2.5 **"Frutta":**

- *tutta la parte commestibile della frutta o il suo equivalente in succhi, estratti, prodotti concentrati, disidratati, ecc.,*
- *la frutta, la sua polpa, il suo succo o tutte le altre preparazioni possono essere utilizzate sia allo stato fresco che conservato attraverso adeguate tecniche di processo.*

CAPITOLO 3

DEFINIZIONE DELLE DENOMINAZIONI RISERVATE

3.0 NOTA PRELIMINARE:

Le seguenti definizioni possono essere utilizzate congiuntamente con l'Allegato del Capitolo III

I gelati nei quali è richiesta la presenza esclusiva di grassi e/o di proteine di origine lattiera possono tuttavia contenere:

- a) i grassi e/o le proteine provenienti da prodotti d'uovo;*
- b) le sostanze aromatizzanti nelle quali grassi e/o proteine sono presenti naturalmente;*
- c) gli additivi autorizzati nei quali grassi e/o proteine sono presenti naturalmente;*
- d) gelatine.*

3.1 Le denominazioni:

Wassereis, Waterijs, Glace à l'eau, Glaçon, Limonadeis, Water Ice, or Ice Lolly
Ghiacciolo, Helado de Agua, Pagoto Granita, Gelado de Água, Is/Ispinne

sono riservate ad un prodotto conforme alla definizione generale contenente principalmente acqua e zuccheri.

3.2 Le denominazioni:

Eis, Ijs, Is, Glace, Ice Cream, **Gelato**, Helado, Pagoto, Gelado, Glass

sono riservate ad un prodotto conforme alla definizione generale contenente un'emulsione tipicamente composta da acqua e/o latte, grassi, proteine e zuccheri.

3.3 Le denominazioni:

Milchspeiseeis, Melkijs, Glace au Lait, Maelkeis, Milk Ice, **Gelato al Latte**, Helado de Leche, Pagoto Galaktos, Gelado de Leite, Miölkglass

sono riservate ad un prodotto conforme alla definizione generale contenente almeno il 2,5% di grassi di origine esclusivamente lattiera ed almeno il 6% di estratto secco sgrassato di latte (cfr. 2.2.3.) ad esclusione di tutti i grassi e/o le proteine di origine non lattiera (cfr. 3.0).

3.4 Le denominazioni:

Eiskrem, Roomijs, Crème Glacée, Floedeis, Dairy Ice Cream, **Crema Gelato**, Helado de crema, Pagoto Krema, Gelado de Nata, Gräddglass

sono riservate ad un prodotto conforme alla definizione generale e contenente almeno il 5% di grassi lattieri ad esclusione di tutti i grassi e/o le proteine di origine non lattiera (cfr. 3.0).



EUROPEAN ICE CREAM ASSOCIATION

3.5 Le denominazioni:

FF Frucht Eis, FF Vruchtenijs, Glace aux Fruits à FF, FF Frugtis, FF Fruit Ice, **Gelato alla frutta**, Helado de Frutas, Pagoto FF, Gelado de Fruta, Fruktis

sono riservate ad un prodotto conforme alla definizione del punto 3.1 sopra enunciato e contenente almeno il 15% di frutta.

Questo tenore può essere tuttavia ridotto per alcuni frutti conformemente alle disposizioni che figurano all'allegato I.

3.6 La denominazione:

Sorbet, **Sorbetto**

è riservata ai gelati alla frutta così come definiti al paragrafo 3.5 sopra menzionato, nei quali non vi sia aggiunta di grassi, e che contengano almeno il 25% di frutta.

Questo tenore in frutta può tuttavia essere abbassato rispettivamente al 15% e al 7% per i frutti citati nell'allegato I ai punti a) e b).

CAPITOLO 4

BUONA PRATICA DI FABBRICAZIONE E CATENA DEL FREDDO

4.1 CRITERI MICROBIOLOGICI:

I Gelati sono fabbricati conformemente alla buona prassi igienica, in modo che ogni lotto di prodotto sia conforme ai criteri stabiliti dalla normativa (vedi allegato II).

4.2 BUONA PRATICA DI FABBRICAZIONE:

La buona pratica di fabbricazione è conforme alle regole generali di igiene degli alimenti, così come previsto dal Regolamento 852/2004/CE, basato sui principi dell'HACCP. Tuttavia, i prodotti trasformati di origine animale utilizzati nella preparazione dei gelati ricadono nel campo di applicazione del Regolamento 853/2004/CE.

Quando viene impiegato un prodotto non trasformato di origine animale, ad esempio il latte crudo, dovrà essere applicato interamente il Regolamento 853/2004/CE.

4.2 CATENA DEL FREDDO:

Il danneggiamento termico dei gelati deve essere prevenuto attraverso il mantenimento della temperatura al cuore del prodotto al di sotto dei -18 °C durante lo stoccaggio e il trasporto.

Danni fisici ai gelati devono essere prevenuti prestando attenzione nella gestione di ogni stadio della catena del freddo.

**ALLEGATO I
GELATI ALLA FRUTTA**

Frutti per i quali la denominazione riservata di "Gelato alla frutta" può essere utilizzata con un tenore di frutta inferiore al 15%:

- a) *tenore ridotto al 10% per:*
- . tutti gli agrumi, quali: Limoni, Mandarini, Aranci, Tangerini, Pompelmi, ecc.;*
 - . altri frutti acidi: ossia frutti o mescolanze di frutti di cui il succo ha una acidità titolabile, espressa in acido citrico, uguale o superiore al 2,5 per cento;*
 - . frutti esotici o speciali, in particolare dal sapore molto forte o dalla consistenza pastosa, come, per esempio, e senza che questa lista sia limitativa: Ananas, Banana, Anona, Chirimoya, Guanabana, Guaiava, Kiwi, Licis, Mango, Frutto della Passione, ecc..*
- b) *tenore ridotto al 5%: Frutta a guscio e relative preparazioni.*

ALLEGATO II
CRITERI MICROBIOLOGICI DEI GELATI

- m:** *valore soglia del numero di batteri; il risultato è considerato come soddisfacente se tutte le unità campionarie hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.*
- M:** *valore limite che, in nessun caso, può essere superato da nessuno dei campioni analizzati.*
- n:** *numero di campioni analizzati in un lotto.*
- c:** *se, in "n" campioni analizzati, il conteggio dei microrganismi interessati si situa tra m e M per un numero di campioni al massimo uguale a c, il prodotto è accettabile - alla condizione che le altre unità campionarie abbiano un numero di batteri inferiore o uguale a m.*

| Microrganismi/ loro tossine/ metaboliti | Piano di campionamento | | Limiti | | Metodo d'analisi di riferimento | Stadio di applicazione dei criteri |
|---|------------------------|---|----------------|-----------|---------------------------------|---|
| | n | c | m | M | | |
| 1) Criteri di sicurezza Alimentare: | | | | | | |
| - <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 cfu/g | | EN/ISO 11290-2 | Prodotti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità |
| - <i>Salmonella</i> * | 5 | 0 | Assente in 25g | | EN/ISO 6579 | Prodotti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità |
| 2) Criteri igienici: | | | | | | |
| - Enterobatteriacee* | 5 | 2 | 10 cfu/g | 100 cfu/g | ISO 21528-2 | Fine del processo di lavorazione |

* solo gelati contenenti ingredienti a base di latte

NB: I metodi di campionamento e l'interpretazione dei risultati devono essere conformi al Regolamento 2073/2005/CE.

CODICE DEI GELATI - ALLEGATO AL CAPITOLO III
TAVOLA RICAPITOLATIVA DELLE DENOMINAZIONI RISERVATE

| DENOMINAZIONI DELLA LISTA DEL CAPITOLO III | CRITERI DI COMPOSIZIONE | | | | | | | | |
|--|-------------------------|--------------|--------------|--|--------------|----------|----------|--------------|----------|
| | ESSL | PROTEINE | | GRASSI | | FRUTTA | | | |
| | | LATTIERE | NON LATTIERE | LATTIERI | NON LATTIERI | COMUNE | ACIDA | SAPORE FORTE | A GUSCIO |
| 3.1 Ghiacciolo | | | | | | | | | |
| 3.2 Gelato | | opzionali | opzionali | grassi lattieri e/o non lattieri obbligatori | | | | | |
| 3.3 Gelato al Latte | 6% Min. | obbligatorie | escluse | 2,5% min. | escluse | | | | |
| 3.4 Crema gelato | | obbligatorie | escluse | 5,0% min. | escluse | | | | |
| 3.5 Gelato alla frutta | | | | | | 15% Min. | 10% Min. | 10% Min. | 5% Min. |

| | | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|----------|----------|----------|---------|
| 3.6 Sorbetto | | | | 25% Min. | 15% Min. | 15% Min. | 7% Min. |
|---------------------|--|--|--|----------|----------|----------|---------|