

ALAB

Associazione Laziale Agricoltura Biologica e Biodinamica

CONOSCERE IL GELATO CHE CONSUMIAMO

di Simone Alessandria

Le disposizioni del codice di autodisciplina dell'Istituto del Gelato Italiano (IGI) per i prodotti della gelateria industriale.



La denominazione "gelato" è riservata ad una preparazione alimentare ottenuta portando allo stato solido, attraverso il freddo (congelamento), una miscela di ingredienti quali latte, uova, zuccheri, cacao, frutta ecc. Questa preparazione deve essere immagazzinata, venduta e consumata nello stesso stato di congelamento cui è stata portata durante la lavorazione.

Gli ingredienti principali del gelato sono il latte e i suoi derivati, gli zuccheri (saccarosio, monosaccaridi, miscele), i grassi del latte (burro e panna) o i grassi e gli oli vegetali, l'uovo intero, tuorlo e albume.

Gli ingredienti caratterizzanti dei singoli gusti possono essere cacao, cioccolato, yogurt, frutta secca, succo e polpa di frutta, ecc.

Il gelato può contenere inoltre emulsionanti e stabilizzanti allo scopo di mantenere stabile nel tempo la consistenza del prodotto, aromi e coloranti estratti da sostanze naturali o che riproducono le sostanze presenti in natura. Infine al gelato si possono aggiungere anche altri ingredienti dolci come biscotti, meringhe, cialde, pan di Spagna, ecc.

Data la grande varietà di produzione industriale, le principali tipologie di gelato vengono regolamentate singolarmente e dettagliatamente dal codice IGI.

Il termine generico gelato si riferisce al prodotto che contiene almeno il 2% di proteine del latte e il 2,5% di grassi totali. E' esclusa la presenza di proteine che non provengano dal latte a meno che non siano contenute in ingredienti caratterizzanti (cacao, caffè, buccia di agrumi, ecc). L'estratto secco (ciò che rimane nel gelato eliminando l'acqua) deve essere almeno il 30%.

Il gelato al latte deve contenere proteine del latte (almeno il 2%) e grassi del latte (almeno il 2,5%) e non deve contenere proteine e grassi che non derivino da latte a meno che non derivino da ingredienti caratterizzanti. L'estratto secco deve essere almeno del 25%.

Il gelato alla crema di latte (o gelato alla panna) deve contenere panna, almeno il 2,5% di proteine del latte, almeno l'8% di grassi di latte. E' esclusa la presenza di grassi e proteine che non derivino dal latte, a meno che non siano contenuti in ingredienti caratterizzanti. Estratto secco pari o superiore al 32%.

Si definisce semifreddo un gelato che abbia un estratto secco uguale o superiore al 45%, che contenga proteine del latte senza limiti e almeno il 10% di grassi totali. E' esclusa la presenza di proteine non derivanti dal latte, a meno che non siano presenti in ingredienti caratterizzanti.

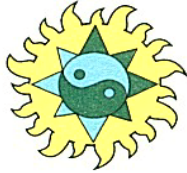
Se il prodotto utilizza il termine "al latte" o "alla crema di latte" i grassi presenti devono essere esclusivamente di origine lattiera a meno che non siano contenuti in ingredienti caratterizzanti.

Un gelato alla frutta (o agli ortaggi, o al singolo frutto o ortaggio) deve contenere succo e polpa di frutta in misura non inferiore al 15%. Fanno eccezione i gelati di agrumi o di frutta esotica che non devono averne meno del 10% e i gelati di frutta secca a guscio (non meno del 5%). Il contenuto di zuccheri totali deve essere almeno del 20%. Si possono aggiungere latte e derivati, albume d'uovo e grassi vegetali. Le proteine di origine non lattiera non devono superare l'1%, l'estratto secco arrivare almeno al 25%.

Il sorbetto di frutta (o del singolo frutto) non prevede aggiunta di grassi. La frutta presente (succo e polpa) deve essere almeno il 25% (15% per agrumi e frutta esotica e 7% per la frutta secca a guscio). Le proteine non lattiere non devono superare l'1%. L'estratto secco arrivare almeno al 25%.

Per ghiacciolo si intende una miscela di acqua e zucchero con l'aggiunta di frutta (o ortaggi) e loro derivati; di infusi di tè e caffè, di piante, di frutta; di bibite e sciroppi; di vini, liquori, acquaviti; aromi. La presenza di grassi è ammessa, come pure quella delle proteine del latte, mentre le proteine non lattiere possono arrivare all'1%. L'estratto secco deve essere il 15% minimo.

Nel ghiacciolo alla frutta (o ad un singolo frutto) la quantità di frutta presente (succo e/o polpa) deve essere almeno il 10%. Nel caso di agrumi, frutta esotica e a guscio almeno il 5%. Si possono aggiungere sostanze aromatizzanti, ma nel caso in cui la quantità di frutta sia inferiore ai parametri indicati è obbligatoria la denominazione ghiacciolo al gusto di... o all'aroma di ...



ALAB

Associazione Laziale Agricoltura Biologica e Biodinamica

La granita viene preparata congelando frutta, ortaggi, infusi di tè e caffè, sciroppi, vini, bibite, ecc. Questi ingredienti vengono aggiunti ad acqua o ghiaccio tritato con o senza aggiunta di zuccheri. E' ammessa senza limiti la presenza di proteine del latte, mentre le proteine non lattiere devono essere limitate all'1%. Possono essere presenti grassi, senza limiti; l'estratto secco deve raggiungere almeno il 15%.

Nella granita di frutta (o di uno specifico frutto) la quantità di frutta (succo e/o polpa) non deve essere inferiore al 10%. E' ammessa la riduzione al 5% per gli agrumi, la frutta esotica, la frutta secca a guscio. Se la quantità di frutta è inferiore ai limiti indicati è obbligatorio precisare granita al gusto di... o all'aroma di...

Sia ai gelati che ai sorbetti possono essere aggiunti ingredienti caratterizzanti allo scopo di arricchirne il gusto. Ad esempio: cioccolato o cacao, caffè, tè, orzo, pistacchi, mandorle, noci, nocciole, conserve e preparazioni di frutta e ortaggi, succhi e polpa di frutta, frutta candita e sciroppata, miele, sciroppi, vini, liquori, acquavite, aromi. I prodotti così ottenuti possono essere definiti al cioccolato, al caffè, alle nocciole ... ecc.

Per definire un gelato allo yogurt (o al kefir, o al latte fermentato) il latte fermentato utilizzato non deve aver subito pastorizzazione e rappresentare almeno il 40% della miscela totale del gelato. Non si può scendere invece sotto il 20% quando si parla di gelato con yogurt.

I gelati ricoperti al cioccolato devono avere una copertura costituita almeno dal 50% di cioccolato (uno dei tipi di cioccolato previsti dalla legge). Nei gelati ricoperti al cacao, il cacao deve essere presente almeno per il 5% (uno dei tipi di cacao previsti dalla legge).

I gelati all'uovo devono contenere tuorlo d'uovo in misura non inferiore al 5% in peso. Nei gelati allo zabaione il tuorlo d'uovo deve essere invece presente almeno per il 2,5%.

Al gelato non vengono aggiunti conservanti in quanto la catena del freddo è sufficiente a garantirne la conservazione nel tempo. I conservanti possono tuttavia essere presenti nel prodotto finito perchè contenuti in alcuni ingredienti utilizzati per produrlo.

Nella produzione di gelati vengono invece impiegati additivi dotati di specifiche funzioni, indispensabili a mantenere inalterate nel tempo le originarie qualità organolettiche. E' il caso degli emulsionanti e degli stabilizzanti, sostanze naturali o comunque presenti anche in natura come lecitine, alginati, carragenina, farina di semi di carrube, gomma di guar, mono e di-gliceridi degli acidi grassi alimentari. Lo stesso vale per i coloranti anch'essi di origine naturale (o imitati dalla natura), come ad esempio la curcumina, la riboflavina (la vit. B2), la cocciniglia, i caroteni, l'estratto di paprika, il rosso di barbabietola, gli antociani, il caramello.

Il codice IGI fissa anche le norme igieniche che devono essere rispettate durante la produzione dei gelati.

Gli ingredienti freschi devono essere opportunamente refrigerati e conservati. Latte, crema di latte e uova vanno pastorizzati e conservati in idonei recipienti adatti a mantenerne l'igiene. La miscela degli ingredienti base prima di essere congelata deve essere trattata con il calore (pastorizzazione) e subito dopo rapidamente raffreddata. Gli ingredienti aggiuntivi caratterizzanti possono anche non essere pastorizzati purchè siano di buona qualità industriale e igienica.

I produttori di gelato industriale che sottoscrivono il codice di autodisciplina IGI adottano procedure di autocontrollo in tutte le fasi di fabbricazione e confezionamento, secondo gli stessi principi che regolano la produzione e l'immissione sul mercato del latte e dei prodotti a base di latte. Il codice prescrive anche che la produzione del gelato industriale venga eseguita con impianti e macchinari e in locali idonei a questa tipologia di preparazione alimentare. In particolare stabilisce che nei magazzini di stoccaggio il gelato venga mantenuto ad una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di -8°C minimo. Anche dopo l'uscita dai magazzini il gelato va comunque mantenuto ad una temperatura idonea a conservarne le caratteristiche organolettiche ed igieniche.

Il codice IGI indica anche quali siano i valori nutrizionali medi caratteristici delle principali tipologie di gelato.

100 g di gelato	Proteine g	Grassi g	Carboidrati g	Energia Kcal
Cono gelato alla panna	4,1	18,9	34,8	326
Gelato su stecco ricoperto al cioccolato	3,8	19,5	29,5	309
Gelato su stecco e alla crema di latte	5,1	16,0	21,4	250
Gelato in vaschetta al gusto di cioccolato	4,0	11,0	30,0	235
Gelato in vaschetta alla frutta	2,5	5,0	26,5	161
Fior di latte (gelato al latte)	2,3	8,4	25,1	185
Ghiacciolo all'arancia	0	0	19,5	78
Sorbetto al limone	0,2	0	29,8	120

Fonte Codice IGI