

cordo, è necessario che i corsi rilevati sui mercati rappresentativi della Comunità nella fase importatore/grossista, o riportati a tale fase, moltiplicati per i coefficienti di adeguamento e diminuiti delle spese di trasporto o delle tasse all'importazione diverse dai dazi doganali — coefficienti, spese e tasse previsti per il calcolo del prezzo d'entrata di cui al regolamento n. 23 — restino, per un prodotto determinato equiparato alla categoria di qualità I qualora i corsi constatati non riguardino questa categoria, uguali o superiori al prezzo di cui all'articolo 3. »

#### Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

### Proposta di direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sulla produzione e vendita dei gelati

(Presentata dalla Commissione al Consiglio il 10 settembre 1970)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100;

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative in vigore in taluni Stati membri definiscono le caratteristiche di composizione e di fabbricazione alle quali devono rispondere i gelati e prescrivono regole particolari in materia di etichettatura; che tali disposizioni differiscono da uno Stato membro all'altro;

considerando che le differenze fra le suddette legislazioni costringono i fabbricanti comunitari di gelati a differenziare la loro produzione a seconda dello Stato membro destinatario; che tali differenze ostacolano, d'altronde, gli scambi di detti prodotti e conseguentemente hanno un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune;

considerando che, di conseguenza, è necessario determinare a livello comunitario le regole da osservare per quanto riguarda la composizione, la fabbricazione, l'etichettatura e il trasporto dei gelati; che è necessario, in particolare, precisare le denominazioni particolari sotto le quali tali prodotti saranno messi in commercio;

considerando che il commercio di gelati contenenti germi patogeni o le loro tossine non può essere tollerato; che un basso tenore totale in germi aerobi

mesofili è indice di buona qualità batteriologica di un gelato, nonché della sua preparazione in buone condizioni di fabbricazione; che, d'altra parte, la rilevazione di un più alto tenore totale in germi di detta specie non implica necessariamente che il prodotto esaminato sia dannoso alla salute; che, per tali ragioni, è opportuno fissare per tale tenore totale in germi aerobi mesofili un limite che sia un segnale di allarme per le autorità incaricate del controllo, limite il cui superamento deve dare avvio ad un'azione tutelare da parte di tali autorità per indurre gli interessati ad eliminare sollecitamente le cause della situazione anormale e non al ricorso automatico ad un meccanismo repressivo;

considerando che, senza pregiudicare l'adozione di norme comunitarie, è opportuno che le disposizioni nazionali concernenti in particolare la fabbricazione e il commercio dei prodotti del latte fermentati, l'igiene alimentare, i materiali destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, nonché l'etichettatura, non possano, fino all'entrata in applicazione delle suddette norme comunitarie, creare ostacoli alla libera circolazione dei gelati;

considerando che la determinazione delle modalità di prelievo dei campioni e dei metodi di analisi necessari è, al controllo delle caratteristiche di composizione e di fabbricazione dei gelati, nonché le modifiche e gli eventuali complementi, da approvare in base ai risultati delle ricerche scientifiche e tecniche, alla lista delle sostanze che possono essere aggiunte nel corso della fabbricazione dei gelati stessi, costituiscono misure di applicazione di carattere tecnico e che è opportuno affidarne l'adozione

alla Commissione al fine di semplificare e di accelerare la procedura ;

considerando che in tutti i casi in cui il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle regole emanate nel settore delle derrate alimentari, è opportuno prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del Comitato permanente per le derrate alimentari, istituito con decisione del Consiglio n. 69/414/CEE del 13 novembre 1969,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

#### Articolo 1

Ai sensi della presente direttiva, si intendono per gelati i prodotti definiti nell'allegato I, capitolo 1.

#### Articolo 2

Gli Stati membri adottano i provvedimenti atti ad assicurare che i gelati possano essere messi in commercio soltanto se rispondenti alle disposizioni della presente direttiva e dei suoi allegati.

#### Articolo 3

Le denominazioni relative alle diverse categorie di gelati definite nell'allegato I, capitolo 2, sono riservate ai prodotti che rispondono alle norme di composizione stabilite per ciascuna di tali categorie e devono essere applicate nel commercio per designare i prodotti in questione.

#### Articolo 4

1. Possono essere utilizzate per la fabbricazione dei gelati soltanto materie prime di qualità sana, leale e mercantile.

2. Salve restando le disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 1, lettere a) e b), e dell'allegato III, lettera B, non possono essere utilizzate per la fabbricazione dei gelati

- a) sostanze grasse di origine animale diverse da quelle provenienti dal latte ;
- b) sostanze grasse di origine vegetale diverse dal burro di cacao.

Le disposizioni di cui al punto b) non sono tuttavia applicabili alla fabbricazione dei gelati compresi nella categoria D, definita nell'allegato I, capitolo 2, nonché ai rivestimenti di cui all'articolo 5, paragrafo 2.

#### Articolo 5

1. Possono essere utilizzate per la fabbricazione di gelati soltanto le materie sapide qui di seguito indicate :

- a) frutta, che non sia frutta in guscio, compresi polpe, puree e succhi di frutta, freschi o conservati, anche concentrati o disidratati o altrimenti trasformati, ma esclusi polpe, puree e succhi di frutta solfitati ;
- b) frutta in guscio e altre sostanze sapide naturali commestibili, fresche o conservate, anche concentrate o disidratate o altrimenti trasformate ;
- c) bevande alcoliche ;
- d) estratti ed essenze naturali ;
- e) sostanze aromatiche sintetiche, la cui composizione chimica sia identica a quella dei principali elementi costitutivi degli aromi naturali.
- f) etilvaniglia.

2. Per quanto riguarda il rivestimento dei gelati, qualsiasi rivestimento la cui composizione non risponda alla definizione di uno dei prodotti del cioccolato di cui alle lettere k), m), n), o), q) e r) dell'allegato alla direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto riguarda il cacao ed il cioccolato, ma di cui il colore, la struttura e il sapore ricordino quelli dei suddetti prodotti, deve contenere almeno l'8 %, in peso, di cacao secco sgrassato. Tale proporzione è ridotta al 5 % se il rivestimento contiene, in peso, almeno l'11 % di burro di cacao e il 10 % di estratto secco sgrassato del latte.

#### Articolo 6

1. Non possono essere utilizzate nella fabbricazione di gelati le seguenti sostanze :

- a) additivi diversi da quelli enumerati nell'allegato III ;
- b) gli additivi enumerati nell'allegato III in una proporzione non conforme alle condizioni di impiego ivi stabilite.

2. In deroga alle disposizioni del paragrafo 1, è ammessa la presenza nei gelati fabbricati nella Comunità di additivi diversi da quelli enumerati nell'allegato III costituenti residui del trattamento subito dalle materie prime utilizzate per la fabbricazione dei suddetti gelati, conformemente alle disposizioni in vigore nello Stato membro d'origine.

Tuttavia, la presenza di anidride solforosa e di sali dell'acido solforoso è autorizzata soltanto nel limite di 0,04 g/kg, espresso in anidride solforosa.

*Articolo 7*

I gelati devono ritornare allo stato liquido ad una temperatura superiore a 0 °C nella massa.

*Articolo 8*

Il peso di gelato per litro di prodotto finito non può essere inferiore a 500 g. Tuttavia, questo limite è ridotto a 400 g quando il tenore in materia secca totale del gelato considerato è uguale o superiore al 37 % in peso.

Le disposizioni del precedente comma non si applicano ai gelati per la fabbricazione dei quali è stata impiegata panna montata e il cui tenore in sostanze grasse di origine lattica è uguale o superiore al 14 % in peso.

*Articolo 9*

1. I gelati devono essere esenti da germi patogeni e dalle loro tossine.

Salva restando la definizione dei metodi di analisi di cui all'articolo 15, l'assenza di salmonelle e di stafilococchi patogeni deve essere constatata rispettivamente in 25 millilitri e 0,1 millilitro del prodotto riportato a volume normale.

2. Qualora si accerti la presenza nei gelati, per millilitro del prodotto a volume normale, di oltre 100.000 germi aerobi mesofili in totale o di oltre 100 germi coliformi diversi dagli *Escherichia coli*, nonché qualora la presenza di *Escherichia coli* non abbia potuto essere riscontrata in questa stessa quantità del prodotto ristretto, prodotto riportato a volume normale, le autorità competenti dello Stato membro interessato adottano i provvedimenti atti a porre rimedio, al più presto, alle cause di tale circostanza.

3. Se i gelati sono fabbricati in tutto od in parte utilizzando prodotti del latte fermentati, non si tiene conto, ai fini dell'applicazione del paragrafo 2, salva restando la definizione dei metodi d'analisi di cui all'articolo 15, dei germi banali che sono stati utilizzati nella fabbricazione di tali prodotti o di quelli formati nel corso della fabbricazione.

*Articolo 10*

1. Sugli imballaggi o etichette sotto cui i gelati sono messi in commercio devono essere impresse, secondo la modalità definite nei paragrafi 2 e 3, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed in maniera indelebile, le seguenti indicazioni:

a) la denominazione loro data a seconda della categoria alla quale appartengono.

Nel caso di miscela di due o più gelati appartenenti a categorie differenti, la denominazione riservata a ciascuno di essi deve essere indicata in ordine d'importanza decrescente secondo la proporzione della quantità presente;

b) per i gelati muniti di rivestimento ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, la menzione « rivestimento al cacao »;

c) per i gelati nella cui fabbricazione sono state impiegate una o diverse sostanze aromatiche, sintetiche o artificiali di cui all'articolo 4 e), la dicitura « al sapore di . . . . » o « al profumo di . . . . » seguita dall'indicazione della o delle materie sapide impiegate;

d) per i gelati per la cui fabbricazione è stata impiegata l'etilvaniglia, la menzione « etilvaniglia » o « aroma artificiale »;

e) per i gelati per la cui fabbricazione sono stati impiegati uno o diversi coloranti di cui all' allegato III, lettera A, la menzione « con coloranti »;

f) l'indicazione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo o della sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un venditore, con la condizione che la persona indicata sia stabilita nella Comunità;

g) per i gelati importati da paesi terzi, oltre alle indicazioni di cui ai punti a) e b), l'indicazione del paese d'origine.

2. Se i gelati sono offerti alla vendita al dettaglio, in imballaggio, le indicazioni di cui al paragrafo 1a), b), c), d) ed e) devono figurare su una delle facciate più apparenti del suddetto imballaggio, in caratteri uniformi e dello stesso colore. L'altezza dei caratteri utilizzati per le indicazioni di cui al paragrafo 1 a) deve essere perlomeno eguale ad un quarto di quella di tutti gli altri caratteri che figurano sull'imballaggio, ma di non meno di 2 mm.

3. Se i gelati sono venduti al minuto senza imballaggio, le indicazioni previste al paragrafo 1, lettere da a) a g) devono figurare:

a) nei luoghi di vendita diretta al pubblico: sul banco, sull'apparecchio nel quale è fabbricato o conservato il prodotto, o su un cartello fissato a questi due ultimi;

b) negli esercizi in cui i prodotti possono essere serviti per il consumo sul posto: sulla lista delle vivande, sull'elenco dei prezzi delle consumazioni o, in mancanza, su appositi cartelli collocati bene in vista.

Le indicazioni previste al paragrafo 1, lettere a), b), c), d) ed e) devono figurare a caratteri uniformi dello stesso colore e di altezza almeno uguale a 4 millimetri.

*Articolo 11*

1. Salve restando le disposizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), e dell'allegato I, capitolo 2, lettere B, C, E e G, l'etichettatura dei gelati non può fare riferimento a sostanze commestibili sapide o aromatiche, se non alle condizioni precisate nei paragrafi 2 — 6.

2. È ammesso il riferimento ai termini « Yogurt » e « Kefir » nell'etichettatura dei gelati appartenenti alle categorie A e D, definite nell'allegato I, capitolo 2, soltanto nei casi in cui il tenore minimo in estratto secco sgrassato del latte previsto per i gelati considerati risulta esclusivamente dai prodotti del latte fermentati impiegati.

3. È ammesso nell'etichettatura dei gelati appartenenti alle categorie A, B, C, D e F, definite nell'allegato I, capitolo 2, il riferimento a un frutto contemplato nell'articolo 5, paragrafo 1 a), soltanto nei casi in cui detto frutto sia stato utilizzato in una delle forme di cui all'articolo 5, paragrafo 1 a), per la fabbricazione dei gelati di cui si tratta, sempreché il loro tenore in frutta allo stato fresco, o l'equivalente in una delle altre forme di cui all'articolo 5, paragrafo 1 a), sia, in peso, almeno del

- a) 10 %/o, se si tratta di limone ;
- b) se in tratta di altra frutta :
  - 15 %/o per i gelati compresi nelle categorie A, B e C,
  - 20 %/o per quelli compresi nelle categorie D e F.

Nel caso siano state impiegate più specie di frutta :

- a) l'indicazione del nome di una sola di esse è subordinata alla condizione che essa sia contenuta nel gelato considerato in proporzione conforme a quella prevista al precedente comma ;
- b) l'indicazione del nome di queste differenti frutta è subordinata alla condizione che ciascuna di esse sia stata usata in quantità sufficiente per influenzare in maniera nettamente percepibile le caratteristiche organolettiche del gelato considerato poiché il tenore totale in frutta di quest'ultimo deve in ogni caso essere conforme a quello previsto al precedente comma.

4. L'espressione all'« uovo » può essere utilizzata soltanto se il tenore in tuorlo d'uovo del gelato considerato è uguale almeno al 7 %/o.

5. L'espressione « cioccolato » o un radicale o un derivato del suddetto termine può essere utilizzata soltanto :

- a) per indicare gelati il cui tenore in cacao secco sgrassato sia eguale o superiore, in peso, al 2,5 %/o ;
- b) nell'indicazione dell'eventuale rivestimento del gelato, soltanto se il suddetto rivestimento corrisponde alla definizione di uno dei prodotti del cioccolato figurante alle lettere k), m), n), o), q) ed r) dell'allegato alla direttiva del Consiglio, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto riguarda il cacao e il cioccolato.

6. È consentito il riferimento ad una o più sostanze autorizzate diverse da quelle di cui ai paragrafi 2, 3, 4 e 5 soltanto se la caratteristiche organolettiche dei gelati considerati sono influenzate in modo nettamente percepibile da dette sostanze sapide.

*Articolo 12*

1. Sono vietate tanto nell'etichettatura e nella presentazione alla vendita dei gelati, quanto nella relativa pubblicità, qualunque ne sia la forma, denominazioni di fantasia, marchi, immagini ed altri segni figurativi e no, che suggeriscano caratteristiche regolamentate dalla presente direttiva e non possedute dal prodotto considerato e che siano atte a trarre in inganno il consumatore.

2. I prodotti che non costituiscono gelato ai sensi dell'allegato I, capitolo 1, le cui caratteristiche organolettiche richiamino quelle del gelato, possono essere commercializzati soltanto se la loro presentazione nella vendita al dettaglio e la pubblicità di cui sono oggetto, sotto qualsiasi forma, non sono di natura da ingannare il consumatore facendo pensare che costituiscono gelato.

*Articolo 13*

Salva restando l'applicazione delle norme comuni che esse prevedono, le disposizioni della presente direttiva non ostacolano il mantenimento, in ogni Stato membro, delle norme particolari concernenti la composizione o la presentazione commerciale, stabilite sul piano legislativo, regolamentare o amministrativo o conformi agli usi leali o costanti del commercio, la cui osservanza conferisce il diritto, per taluni gelati, all'utilizzazione di una denominazione specifica loro riservata.

*Articolo 14*

Gli Stati membri non possono, per motivi attinenti alla composizione, alle caratteristiche di fabbricazione, al condizionamento e all'etichettatura, vietare o ostacolare la messa in commercio di gelati che

siano conformi alle definizioni o alle norme contenute nella presente direttiva e nei suoi allegati.

Essi possono tuttavia esigere che le indicazioni previste all'articolo 10, paragrafo 1, alle lettere a), b), c), d) ed e) siano stilate nella loro lingua nazionale.

#### Articolo 15

1. Sono determinate conformemente alla procedura di cui all'articolo 16 le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei gelati.

2. Secondo la stessa procedura e in base ai risultati delle ricerche scientifiche e tecniche, possono essere modificati e completati gli allegati II e III della presente direttiva.

#### Articolo 16

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato permanente per le derrate alimentari, istituito con decisione del Consiglio n. 69/414/CEE del 13 novembre 1969, qui appresso denominato « Comitato », è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, sia per iniziativa del medesimo sia a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al Comitato un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il proprio parere in merito a tali misure nel termine che il presidente può stabilire, tenuto conto dell'urgenza dei problemi in causa. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di 12 voti; i voti degli Stati membri sono ponderati ai sensi dell'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure contemplate, quando esse sono conformi al parere del Comitato.

b) Se non sono conformi al parere del Comitato o se questo non ha espresso alcun parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio statuisce a maggioranza qualificata.

c) Allo scadere di tre mesi dal ricorso al Consiglio, se quest'ultimo non ha deliberato in merito, la Commissione adotta le misure proposte.

#### Articolo 17

La presente direttiva non si applica ai prodotti destinati all'esportazione verso i paesi terzi.

#### Articolo 18

1. Nel termine di un anno dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano la loro legislazione per conformarsi alle disposizioni che precedono e ne informano immediatamente la Commissione.

2. Allo spirare di un termine supplementare di due anni, la legislazione così modificata è applicata ai prodotti fabbricati o importati nelle Comunità.

3. Tuttavia, per un periodo di cinque anni dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri autorizzano l'utilizzazione:

a) di macchine che permettono di raffreddare in due ore al massimo ad una temperatura di 8 °C le preparazioni di cui all'allegato II, capitolo 4, paragrafo 3 b);

b) di macchine automatiche che lavorano in maniera continua, non conformi alle prescrizioni previste all'allegato II, capitolo 4, paragrafo 4, prima frase;

sempreché si tratti, nell'uno o nell'altro caso, di macchine già in servizio alla data di tale notifica.

Per questo stesso periodo gli Stati membri autorizzano, per quanto riguarda la installazioni già esistenti alla data della notifica della presente direttiva, un'altezza di rivestimento dei muri non rispondente alle prescrizioni di cui all'allegato II, capitolo 2, paragrafo 2 b), sempreché tale altezza sia uguale o superiore a m 1,50.

4. All'atto della notifica della presente direttiva, gli Stati membri provvedono inoltre ad informare la Commissione in tempo utile perché essa possa presentare le proprie osservazioni, di qualsiasi progetto ulteriore di disposizioni essenziali d'ordine legislativo, regolamentare, amministrativo che essi intendono adottare nel settore cui si applica la presente direttiva.

#### Articolo 19

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

## ALLEGATO I

## DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI GELATI

## Capitolo primo

## DEFINIZIONE

Con la denominazione gelati si intendono le preparazioni alimentari portate allo stato solido o pastoso mediante congelamento concomitante o posteriore all'impiego delle materie prime utilizzate per la loro fabbricazione e destinate alla vendita e al consumo in tale stato.

Salve restando le disposizioni degli articoli 4 e 5, per la fabbricazione dei gelati possono essere utilizzate le seguenti materie prime :

- latte e prodotti del latte, freschi, conservati, concentrati o zuccherati ;
- materia grassa di origine vegetale ;
- uova e tuorli d'uova di gallina ;
- saccarosio ed altri zuccheri alimentari quali : sciroppo di glucosio, destrosio, fruttosio, lattosio ;
- sorbite ;
- amidi e fecole allo stato originario entro il limite massimo di 15 g/kg ;
- frutta, cacao e ogni altra sostanza commestibile sapida prevista all'articolo 5 della presente direttiva.

L'acqua eventualmente utilizzata per la fabbricazione di gelati deve essere riconosciuta potabile.

## Capitolo 2

## CLASSIFICAZIONE

I gelati sono suddivisi in sette categorie, definite come segue :

## A. « Crema gelata » o « gelato di crema »

Gelato contenente, in peso, almeno il 9 % di materia grassa di origine lattica, almeno il 7 % di estratto secco sgrassato del latte e il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 31 %.

Il tenore minimo in materia grassa di origine lattica è ridotto al 7 % quando la crema gelata soddisfa le condizioni richieste dall'articolo 10 della presente direttiva perché possano esserle applicati i complementi di denominazione alla frutta o all'uovo.

## B. « Gelato al latte » o « gelato allo yogurt » o « gelato al kefir »

Gelato contenente, in peso, almeno il 2,5 % di materia grassa di origine lattica, almeno il 5 % di estratto secco sgrassato del latte e il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 28 %.

Per quanto concerne il « gelato allo yogurt » e il « gelato al kefir », il tenore minimo in estratto secco sgrassato del latte prescritto al precedente comma deve risultare esclusivamente dai prodotti del latte fermentati impiegati.

**C. « Gelato al latte magro » o « gelato allo yogurt magro » o « gelato al kefir magro »**

Gelato contenente, in peso, meno del 2,5 % di materia grassa di origine lattica, il 5 % o più di estratto secco sgrassato del latte e il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 25 %.

Per quanto concerne il « gelato allo yogurt magro » e il « gelato al kefir magro », il tenore minimo in estratto secco sgrassato del latte prescritto al precedente comma deve risultare esclusivamente dai prodotti del latte fermentati impiegati.

**D. « Gelato al grasso vegetale »**

Gelato contenente, in peso, almeno il 5 % di materia grassa di origine vegetale ed il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 28 %.

**E. Gelato al . . . . . (indicazione delle materie sapide di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettere a), b), c) o d) in esso utilizzate**

Gelato contenente, in peso, almeno il 14 % di zuccheri alimentari ed il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 25 %.

La denominazione « gelato alla frutta » o « gelato al . . . . . (seguita dall'indicazione di uno o più frutti) » è applicata come segue :

a) se si tratta di frutta contemplata dall'articolo 5, paragrafo 1 a), il tenore in tale frutta allo stato fresco o l'equivalente in questa stessa frutta sotto altre forme di cui all'articolo 5, paragrafo 1 a), deve essere uguale, in peso, ad almeno il 10 %, se si tratta di limoni e ad almeno il 20 %, se si tratta di altra frutta. Le disposizioni dell'articolo 11, paragrafo 3, secondo comma, sono applicabili quando siano stati utilizzati più d'uno di tali frutti ;

b) se si tratta di frutta contemplata dall'articolo 5, paragrafo 1 b), questa deve essere stata utilizzata secondo le prescrizioni previste all'articolo 11, paragrafo 6.

Le denominazioni « gelato alle uova », « gelato al cioccolato » o « gelato al . . . . . (indicazione di un'altra materia sapida di cui all'articolo 5, paragrafo 1 b), c) o d) » sono applicabili se i gelati considerati rispondono rispettivamente alle disposizioni dell'articolo 11, paragrafi 4, 5 a) e 6.

**F. « Gelato all'acqua »**

Gelato contenente, in peso, almeno il 14 % di zuccheri alimentari e il cui tenore minimo in residuo secco totale sia del 15 %.

**G. « Sorbetto al . . . . . » (indicazione delle materie sapide riprese di cui all'articolo 5, paragrafo 1 a) o c), in esso utilizzate)**

La denominazione « sorbetto alla frutta » o « sorbetto al . . . . . (seguito dall'indicazione di uno o più frutti) » si applica ai gelati il cui tenore in frutta contemplata dall'articolo 5, paragrafo 1 a), allo stato fresco, o l'equivalente in una delle altre forme di cui all'articolo 5, paragrafo 1 a), sia, in peso, almeno del :

a) 15 %, se si tratta di limoni, con un tenore minimo in residuo secco totale pari al 19 %, in peso ;

b) 35 %, se si tratta di altra frutta, con un tenore minimo in residuo secco totale pari al 21 %, in peso.

La denominazione « sorbetto al..... » seguita dall'indicazione di una o più materie sapide di cui all'articolo 5, paragrafo 1, c), si applica ai gelati il cui tenore minimo in residuo secco totale sia pari al 21 %, in peso, e nella cui fabbricazione le materie sapide in causa siano state utilizzate secondo le prescrizioni di cui all'articolo 11, paragrafo 6.

## ALLEGATO II

### NORME MINIME D'IGIENE PER LA FABBRICAZIONE, L'IMBALLAGGIO, L'IMMAGAZZINAGGIO, IL TRASPORTO E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI GELATI

#### Capitolo 1

##### PERSONE

1. Le persone addette alla fabbricazione e all'imballaggio dei gelati sono tenute a portare durante la loro attività abiti da lavoro ed un capricapo puliti ed adeguati. È fatto loro divieto di fumare, di masticare e fiutare tabacco, di sputare e di prendere farmaci durante il lavoro.
2. Prima dell'inizio del lavoro e dopo ciascuna interruzione, le persone addette alla fabbricazione dei gelati sono tenute a lavarsi con cura le mani e le braccia. Se si tratta di gelati non confezionati, le stesse norme valgono anche per le persone addette all'immagazzinamento, al trasporto e ad altre operazioni o alla vendita.
3. I fabbricanti e i distributori di gelati devono accertare, secondo le leggi vigenti in materia nello Stato membro in cui sono stabiliti, lo stato impeccabile delle condizioni sanitarie del personale addetto a posti di lavoro in cui vi sia possibilità di contaminare i gelati a causa di germi patogeni di cui fosse portatore e di malattie cutanee di cui fosse affetto.

#### Capitolo 2

##### LOCALI

1. I gelati e le preparazioni per gelati possono essere fabbricati soltanto in locali adeguati rispondenti alle norme di cui ai successivi paragrafi 2 e 3. La vendita al consumatore deve, in linea di principio, svolgersi in locali distinti da quelli in cui i gelati sono fabbricati. In caso contrario, il fabbricante deve adottare le misure necessarie per evitare qualsiasi contatto fra i clienti ed il materiale o le materie prime usate per la fabbricazione.
2. I locali nei quali i gelati e le preparazioni per gelati vengono prodotti e confezionati devono essere mantenuti in uno stato impeccabile dal punto di vista igienico, ben illuminati, puliti e aerati. Inoltre devono:
  - a) avere un pavimento impermeabile;
  - b) avere muri ricoperti, fino ad un'altezza di due metri, di una tintura o di un rivestimento chiaro e lavabile. Tuttavia un'altezza di m 1,50 della tintura o del rivestimento può



essere tollerata per un periodo di 5 anni dalla notifica della presente direttiva per le installazioni già esistenti alla data della notifica stessa ;

c) essere esenti da odori sgradevoli.

Gli animali domestici non devono essere ammessi nei locali di fabbricazione. I roditori e gli insetti devono essere sterminati sistematicamente.

3. I locali, nei quali i gelati e le loro preparazioni sono fabbricati e confezionati, non possono essere utilizzati per altri scopi, che possono nuocere alla qualità delle materie prime o dei gelati, o inquinare i locali stessi.
4. I gabinetti e i lavabi devono essere vicini gli uni agli altri, facilmente raggiungibili e muniti dei mezzi necessari al mantenimento di condizioni igieniche perfette. Essi devono essere vicini ai locali di fabbricazione, senza tuttavia comunicare direttamente con questi.
5. Le disposizioni di cui ai precedenti paragrafi 2, 3 e 4 non si applicano alla fabbricazione di gelati di tipo « soft-ice » oppure « espresso », preparati con macchine automatiche, che lavorano in maniera continua a partire da mix liquidi o pastosi sterili, o polveri di mix sciolti in acqua potabile. Tuttavia, la preparazione dei mix necessari alla fabbricazione di questo tipo di gelato deve effettuarsi soltanto in locali conformi alle condizioni previste da tali disposizioni.

### Capitolo 3

#### MACCHINARI, APPARECCHI, UTENSILI E RECIPIENTI

1. I macchinari, apparecchi, utensili e recipienti
  - a) devono essere utilizzati esclusivamente per il trattamento di prodotti alimentari ;
  - b) devono essere fabbricati con materiali che non possono alterare le caratteristiche organolettiche, batteriologiche o chimiche dei gelati o renderli nocivi alla salute.
2. I macchinari, apparecchi, utensili e recipienti
  - a) devono essere impeccabili dal punto di vista igienico, sempre puliti e facili da lavare, resistenti alla pulitura ;
  - b) devono essere sottoposti periodicamente, con la frequenza richiesta dalle condizioni di produzione, a pulitura e disinfezione efficaci con prodotti adatti, poi essere sciacquati con acqua potabile in quantità sufficiente ad eliminare completamente i resti dei disinfettanti impiegati.
3. La superficie dei banchi di lavoro deve essere costituita da materiale duro e impermeabile, diverso dal legno.
4. I ramaioli e gli altri utensili impiegati per la preparazione della miscela di gelato (agitare/rimestare) e per la manipolazione dei gelati devono consentire di evitare contatti delle mani, braccia o degli abiti con i prodotti.
5. Le dosatrici distributrici di gelati devono essere tenute in recipienti attraversati da acqua corrente o in recipienti resistenti agli acidi e contenenti una soluzione all'1,5 % di acido citrico o di acido tartarico, rinnovata ogni ora.

## Capitolo 4

## IMPIEGO DELLE MATERIE PRIME

1. La temperatura di scongelamento dei prodotti di uova congelate eventualmente utilizzate per la fabbricazione non può superare 10 °C nella massa. Si può procedere a tale scongelamento soltanto per un quantitativo di uova congelate che non eccede quello occorrente per la fabbricazione del giorno stesso.
2. La miscela dell'insieme dei componenti utilizzati per la fabbricazione dei gelati, esclusi gli elementi non pastorizzabili quali la frutta fresca o secca o il cioccolato, dev'essere sottoposta, immediatamente prima del raffreddamento, ad un trattamento termico efficace o ad ogni altro trattamento appropriato di effetto equivalente affinché il prodotto finito sia conforme ai requisiti prescritti soprattutto in materia batteriologica. Il raffreddamento va effettuato entro un'ora dalla fine del trattamento termico.

Qualora alla miscela così trattata vengono aggiunti elementi non pastorizzabili quali frutta fresca o secca o cioccolato, l'aggiunta va effettuata in modo che il prodotto finito sia conforme ai requisiti di cui al comma precedente.

La miscela ottenuta deve essere utilizzata per la fabbricazione di gelati al più presto possibile, entro 72 ore al massimo, e mantenuta fino all'uso ad una temperatura non superiore a 4 °C. Trascorso questo termine, la miscela dovrà essere di nuovo sottoposta al trattamento di cui sopra.

3. Le disposizioni di cui al precedente paragrafo 2 non sono applicabili in caso di utilizzo di:
  - a) miscele pronte all'impiego, batteriologicamente sane e conservate in tale stato, sempreché siano mantenute ad una temperatura non superiore a 4 °C fino al momento del loro congelamento;
  - b) polvere di gelati o paste per gelati, batteriologicamente sane, disciolte in acqua potabile o in latte reso consumabile in tale stato mediante un trattamento termico appropriato, sempreché tali preparazioni possano essere portate in un'ora ad una temperatura di 8 °C, qualora non siano immediatamente sottoposte al processo di congelamento, siano mantenute ad una temperatura di non oltre 4 °C fino al momento in cui si procede al congelamento.
4. Se i miscugli di cui al paragrafo 3 sono introdotti in macchine automatiche che lavorano in maniera continua, le macchine medesime devono essere munite di dispositivi che consentano di mantenere i miscugli ad una temperatura non superiore a 4 °C. Il miscuglio non deve rimanere in macchina per più di 36 ore.
5. Gli eventuali residui di miscuglio o di gelato possono essere riutilizzati all'interno dell'impresa soltanto dopo un nuovo trattamento atto a garantire che il prodotto finito sarà conforme ai requisiti fissati, con particolare riguardo a quelli batteriologici.
6. Le materie prime devono essere immagazzinate in buone condizioni igieniche. I fabbricanti devono assicurarne una buona conservazione.

## Capitolo 5

## IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

1. Durante l'immagazzinamento e il trasporto dei gelati, dev'essere garantito il loro mantenimento allo stato congelato.

La temperatura, nella massa e in tutte le altre parti del prodotto, dev'essere sufficientemente bassa perché siano mantenute le caratteristiche organolettiche e i requisiti batteriologici d'origine. Essa non deve mai superare 5 °C.

2. I gelati sfusi devono essere trasportati e immagazzinati in recipienti che li tengano al riparo dell'aria. Nei locali di vendita, i gelati sfusi devono restare al riparo dell'aria esterna salvo al momento della distribuzione. È vietato travasare i gelati sfusi dal loro recipiente d'origine.
3. I gelati imballati possono essere immagazzinati insieme ad altri prodotti alimentari nelle celle frigorifere, nei veicoli frigoriferi e nei congelatori, a condizione che siano protetti contro le influenze nocive.

Soltanto i prodotti alimentari venduti allo stato surgelato e protetti da un imballaggio chiuso possono essere immagazzinati insieme ai gelati negli apparecchi di conservazione utilizzati per la vendita al pubblico.

4. I veicoli adibiti al trasporto dei gelati o alla loro vendita non possono essere utilizzati per altri scopi che possano nuocere alla qualità dei gelati o provocarne l'inquinamento.

### ALLEGATO III

#### ADDITIVI IL CUI IMPIEGO È AUTORIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI GELATI

##### A. Coloranti

Sono autorizzati per la fabbricazione dei gelati, alle condizioni fissate, tutti i coloranti enumerati nella direttiva del Consiglio del 23 ottobre 1962, quale è stata successivamente modificata, « relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ».

##### B. Addensanti e gelificanti : tensioattivi

Numerazione CEE	Denominazione	Tenore massimo autorizzato (in g/kg)
<i>1° gruppo (Addensanti e gelificanti) (1)</i>		
E 400	Acido alginico	} 5
E 401	Sodio alginato	
E 402	Potassio alginato	
E 404	Calcio alginato	
E 410	Agar-Agar	
E 411	Carrageen e carragenine	
E 412	Farina di semi di carrube	
E 414	Gomma di guar	
E 415	Gomma adragante	
E 416	Gomma arabica	
E 417	Gomma karaya	} 10
E 430	Gelatine alimentari	
E 440	Pectine	} 5
E 441	Acido pectico e acido pectinico	
E 442	Pectato di sodio	
E 460	Metilcellulosa (2)	} 1 (3) o 4 (4)
E 461	Carbossimetilcellulosa (2)	

(1) L'impiego di molti di questi addensanti e gelificanti in associazione è autorizzato soltanto in quantità tali che la somma delle loro percentuali, rispetto al tenore massimo autorizzato per ciascuno d'essi, non sia superiore a 100.

(2) Con indice di viscosità di 1.200 op in una soluzione al 2 %.

(3) Nei gelati compresi nella categoria A.

(4) Nei gelati compresi nelle categorie B, C, D, E, F e G.

Numerazione CEE	Denominazione	Tenore massimo autorizzato (in g/kg)
	2° gruppo (Tensioattivi)	
E 322	Lecitine	} 5 isolatamente o insieme
E 471	Mono- e digliceridi di acidi grassi alimentari	
E 472	Mono- e digliceridi di acidi grassi alimentari esterificati con uno degli acidi seguenti : acetico, lattico, citrico, tartarico e diacetil-tartarico	
E 473	Sucrerteri : esteri di saccarosio e di acidi grassi alimentari	
E 474	Sucrogliceridi ; miscugli di esteri di saccarosio e di mono- e digliceridi degli acidi grassi alimentari	

## C. Correttori di pH, correttori di sapore ed altri

Numerazione CEE	Denominazione	Tenore massimo autorizzato (in g/kg)
E 270	Acido lattico	} 0,5 isolatamente o insieme
E 325	Lattato di sodio (sale di sodio dell'acido lattico)	
E 326	Lattato di potassio (sale di potassio dell'acido lattico)	
E 327	Lattato di calcio (sale di calcio dell'acido lattico)	
E 330	Acido citrico	
E 331	Citrati di sodio (sale di sodio dell'acido citrico)	
E 332	Citrati di potassio (sali di potassio dell'acido citrico)	
E 333	Citrati di calcio (sali di calcio dell'acido citrico)	
E 334	Acido tartarico	
E 335	Tartrati di sodio (sali di sodio dell'acido tartarico)	
E 336	Tartrati di potassio (sali di potassio dell'acido tartarico)	} 0,7 (tenore espresso in anidride fosfo- rica) isolatamente o insieme
E 337	Tartrati doppi di sodio e di potassio	
E 339	Ortofosfati di sodio (sali di sodio dell'acido ortofosforico)	
E 340	Ortofosfati di potassio (sali di potassio dell'acido ortofosforico)	
E 341	Ortofosfati di calcio (sali di calcio dell'acido ortofosforico)	