

## **Il codice I.G.I. (Istituto del Gelato Italiano)**

L'Istituto del Gelato Italiano, nato su iniziativa delle maggiori industrie gelatiere italiane, in mancanza di una normativa specifica in Italia e in Europa, ha messo a punto un codice di autodisciplina nella produzione del gelato.

Vediamo qualche esempio.

Il gelato alla frutta deve contenere almeno il 15% di succo o polpa di frutta. Fanno eccezione gli agrumi e la frutta esotica, per le quali il codice autorizza a scendere al 10%, e la frutta secca con il guscio (mandorle, nocciole, pistacchio, pinoli), per cui si può arrivare al 5%.

I sorbetti di frutta devono contenere almeno il 25% di frutta (15% per agrumi e frutta esotica e 7% per la frutta secca) e non devono contenere grassi.

I sorbetti di ortaggi devono contenere il 25% ortaggi (10% per ortaggi con sapore forte e/o una consistenza dura) e non devono contenere grassi.

I ghiaccioli sono definiti come una miscela di acqua e zuccheri in combinazione con frutta e/o altri ingredienti caratterizzanti.

Quando un gelato è definito "allo yogurt" ne deve contenere almeno il 40%. Se è "con lo yogurt", più del 20%. Il Codice impone che sia fresco e che quindi abbia i fermenti lattici vivi.

Il gelato ricoperto al cioccolato non deve contenere proteine e grassi che non derivino dal latte, a meno che non provengano da ingredienti caratterizzanti (come il burro di cacao nella pasta di cacao).

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 del latte. Anche in questo caso è esclusa la presenza di grassi e proteine che non derivino dal latte, a meno che non siano contenuti in ingredienti caratterizzanti (come il burro di cacao del cioccolato).

Quanto agli additivi, il Codice detta regole precise: nei gelati industriali i coloranti devono essere naturali, mentre i conservanti non servono, vista l'azione del freddo che blocca qualsiasi crescita microbica.