



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



TUSCÌA
VITERBESE

GELATO DELLA TUSCÌA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO
COLLETTIVO TUSCÌA VITERBESE**

Revisione Ottobre 2024



**GELATO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono e commercializzano il *Gelato della Tuscia Viterbese*.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese", (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde all'impresa che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, i prodotti finali.

Per "gelato artigianale a marchio Tuscia Viterbese" si intende una preparazione alimentare portata allo stato solido e pastoso mediante mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela degli ingredienti utilizzati per la sua fabbricazione. Mediante la mantecazione a freddo è incorporata naturalmente aria che conferisce morbidezza e cremosità al prodotto. Il contenuto di aria nel prodotto finito non può superare il 35 per cento. Non è ammessa l'insufflazione forzata di aria.

I prodotti di gelateria della Tuscia Viterbese sono ottenuti da un laboratorio artigianale, ubicato nella provincia di Viterbo e regolarmente iscritto alla C.C.I.A.A. di Rieti Viterbo.

L'artigiana gelatiera o l'artigiano gelatiere deve eseguire tutto il processo di lavorazione della preparazione, dalle miscele alla mantecazione, e in esso la manualità deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico.

La sede del laboratorio artigianale deve essere autorizzata, per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge, dai competenti organi di controllo e vigilanza.

2. Requisiti generali di produzione

La produzione di Gelateria a marchio Tuscia Viterbese deve rispettare i requisiti generali riportati nel presente paragrafo.

La tipologia di materie prime utilizzate dall'artigiana gelatiera o artigiano gelatiere deve essere costituita da prodotti tipici realizzati nella provincia di Viterbo.

A titolo esemplificativo i prodotti tipici sono:

- ricotta da latte di pecora o vaccino;
- nocciole;



**GELATO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

- mandorle;
- castagne;
- uova;
- miele;
- olio extravergine d'oliva;
- vino;
- frutta fresca;
- zafferano.

Il latte vaccino utilizzato nel gelato artigianale a marchio Tuscia Viterbese, non essendo presente nel territorio provinciale una centrale del latte, potrà avere anche una provenienza diversa a condizione che si tratti di latte di alta qualità.

È consentito l'uso di prodotti semilavorati solo se realizzati interamente da materie prime prodotte nella provincia di Viterbo. È assolutamente vietato l'utilizzo di semilavorati ovvero di preparati in polvere o pasta completi, a cui aggiungere soltanto la parte liquida e lo zucchero.

L'utilizzo dei neutri puri è ammesso per un massimo di 7 grammi per chilogrammo.

Gli additivi ammessi sono:

- nella preparazione di miscele e sciroppi solo additivi naturali, quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti ed aromi naturali non di sintesi;
- negli ingredienti qualificanti solo additivi naturali, quali ad esempio addensanti, emulsionanti e stabilizzanti.

Nella produzione di Gelato della Tuscia Viterbese non è possibile utilizzare:

- grassi vegetali idrogenati, olio di palma e di palmisto, olio di colza, olio di cocco e i prodotti semilavorati che li contengono;
- surrogati della panna come creme vegetali o margarine;
- preparati che contengono emulsionanti pregelatinizzati, grassi vegetali spesso idrogenati e additivi atti a gonfiare il gelato o a impedirne lo scioglimento ad alte temperature;
- emulsionanti quali i mono e i digliceridi;

GELATO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"

- gli esaltatori di sapidità;
- gli agenti di rivestimento;
- gli umidificanti;
- uova liofilizzate o congelate;
- prodotti di organismi geneticamente modificati (OGM);
- paste rinforzanti di frutta concentrata di tipo industriale e conservanti.

3. Requisiti specifici di produzione

Le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele sono costituite prevalentemente da latte e dai suoi derivati, e da uova, frutta e zuccheri esclusivamente naturali.

Il prodotto che mantiene la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore a 0 gradi Celsius non è considerato gelato artigianale a marchio Tuscia Viterbese.

Per la formulazione della ricetta si osservano le seguenti prescrizioni:

- il gelato artigianale a base di acqua è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto in frutta, ad eccezione di frutta secca, e da zuccheri. Il contenuto minimo di polpa di frutta fresca di stagione in succo deve avere una concentrazione minima del 37 per cento.
- il gelato artigianale a base di latte è caratterizzato dall'impiego prevalente di latte e suoi derivati, (latte fresco intero, di alta qualità, microfiltrato, crudo e a lunga conservazione UHT, panna fresca o UHT priva di additivi, latte condensato e privo di additivi), fino ad un massimo del 40 per cento della miscela liquida finita, con percentuale lipidica variabile tra il 35 e il 42 per cento.

Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno del 6% in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna prevista in ricetta e utilizzata deve essere almeno dell'8% in peso;

- il gelato artigianale aromatico è caratterizzato dal solo apporto aromatico, con aromi naturali, erbe, radici o bacche, che sono estratti dalla miscela prima della mantecazione.

Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza, ad eccezione di prodotti alimentari finiti impiegabili per il consumo umano diretto (quali biscotti, cialde, torrone,



**GELATO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

frutta candita, cacao, creme al cacao e sale).

Tali prodotti, e ogni altro ingrediente utilizzato nella preparazione o nell'accompagnamento del gelato artigianale a marchio Tuscia Viterbese, possono contenere grassi di origine animale o vegetale, ad esclusione dei grassi idrogenati elencati nel paragrafo precedente.

4. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di produzione per il Gelato della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Il licenziatario dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti ove avviene la lavorazione e mettere a disposizione tutta la documentazione richiesta.

5. Obblighi del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

I licenziatari devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra i prodotti contrassegnati dal marchio "Tuscia Viterbese" e gli eventuali altri prodotti similari presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità, e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e comprovabile nel corso della verifica aziendale svolta dal Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente applicabile allo specifico settore di attività,



**GELATO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

nonché quella concernente l'igiene, la salute e la sicurezza degli addetti.