CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

rea
QUALITÀ
REATINA

GELATO DEL REATINO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA – QUALITA' REATINA"

2026

1. Disposizioni generali

Il presente Disciplinare riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA – Qualità reatina" da parte delle aziende che producono e commercializzano Il *Gelato del reatino*.

Il soggetto al quale viene rilasciata l'autorizzazione all'uso del marchio "REA – Qualità reatina", (d'ora in poi "soggetto autorizzato") corrisponde all'impresa che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, i prodotti finali.

Per *Gelato del reatino* 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 30 per cento. Non è ammessa l'insufflazione forzata di aria.

Il *Gelato del reatino* è ottenuto da un laboratorio, ubicato nella provincia di Rieti e regolarmente iscritto alla C.C.I.A.A. di Rieti Viterbo.

Il Soggetto autorizzato 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 dove viene realizzato il Gelato del reatino 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 *Gelato del reatino* deve rispettare i requisiti generali riportati nel presente paragrafo.

Le materie prime utilizzate dal Soggetto autorizzato nella produzione del *Gelato del reatino* devono essere realizzate e provenire dalla provincia di Rieti laddove ne sia riconosciuta una produzione ragguardevole in termini di potenziale impiego nel settore della trasformazione gelatiera.

Il latte vaccino utilizzato nel *Gelato del reatino* deve provenire da centrali del latte presenti nel territorio provinciale e 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 ottenuti interamente da materie prime realizzate nella provincia di Rieti. 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 nella produzione del *Gelato del reatino* sono:

- solo additivi naturali, quali ad esempio addensanti, emulsionanti, stabilizzanti ed aromi naturali non di sintesi da utilizzare nella preparazione di miscele e sciroppi;

- negli ingredienti qualificanti solo additivi naturali, quali ad esempio addensanti.

Nella produzione di *Gelato del reatino* non è possibile utilizzare:

- grassi vegetali idrogenati 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;

- 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 del reatino*.

Per la formulazione della ricetta si osservano le seguenti prescrizioni:

- per il gelato a base di acqua, caratterizzato da un elevato contenuto in frutta, ad eccezione di frutta secca e della frutta caratterizzata da elevata acidità (es. agrumi, frutti di bosco, frutti tropicali ed esotici) e fibrosità (es. banane, fichi, cocco), il contenuto minimo di polpa di frutta fresca di stagione in succo deve avere una concentrazione minima del 40 per cento;

- il gelato 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), per almeno il 70 per cento della miscela liquida finita;

- 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 per cento 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 per cento in peso;

- il gelato aromatico è caratterizzato dal solo apporto aromatico, con aromi naturali, erbe, radici o bacche, inserite nella 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 a titolo esemplificativo biscotti, cialde, torrone, frutta candita, cacao, creme al cacao e sale).

Tali prodotti, e ogni altro ingrediente utilizzato nella preparazione o nell'accompagnamento del gelato a marchio REA – qualità reatina, 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 del reatino*, 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 autorizzata all'uso del marchio REA – qualità reatina.

Il soggetto autorizzato 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 autorizzato

I soggetti autorizzati sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio REA – qualità reatina.

I soggetti autorizzati devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra i prodotti contrassegnati dal marchio REA – qualità reatina 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 soggetto autorizzato, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente applicabile allo specifico settore di attività, nonché quella concernente l'igiene, la salute e la sicurezza degli addetti.