

L'utilizzo del latte crudo per la produzione del gelato è disciplinata dalle Note del Ministero della Salute del 26 settembre 2006 e del 2 agosto 2010 e dall'Ordinanza del 2 dicembre 2010. Le gelaterie (attività registrate) possono produrre gelato al latte crudo a condizione che:

- il prodotto sia destinato principalmente al consumatore finale e/o occasionalmente e in piccole quantità ai dettaglianti locali;
- il latte sia preventivamente sottoposto a pastorizzazione.

Nel piano di autocontrollo dovrà essere presente specifica procedura relativa alla produzione del gelato al latte crudo da sottoporre a validazione (es. analisi di laboratorio) per la verifica dell'efficacia. Per questa attività è preferibile inviare comunicazione (che non ha carattere di obbligatorietà come la notifica sanitaria per la comunicazione della variazione significativa dell'attività) alla ASL competente.