

SCHEMA TECNICA A5**Pane e prodotti da forno: produzione e vendita**

I prodotti oggetto della presente scheda, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a Kg 3.000 di prodotto finito, sono ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati in maniera prevalente nella propria azienda agricola.

Possono essere utilizzati ingredienti, in quantitativi non prevalenti, provenienti da altre aziende aderenti al progetto PPL; in tal caso nell'etichetta del prodotto finito va indicato che l'ingrediente ... “proviene da coltivazioni effettuate in aziende aderenti al progetto “PPL venete”.

Eventuali prodotti di farcitura ed ingredienti della ricetta tradizionale in quantità residuali (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, olio, olive, ecc.), possono essere acquistati sul mercato. Tale situazione va indicata in etichetta.

Il pane ed i prodotti da forno non possono lavorati ulteriormente (es. farcitura) dopo la cottura in forno. L'unica operazione consentita dopo la cottura in forno è il confezionamento.

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.

