

IL PANIERE delle PPL VENETE

Il “paniere delle PPL venete” contiene i prodotti che possono recare in etichetta il logo della disciplina e la dicitura che fa riferimento alla disciplina PPL venete. Tali prodotti sono stati raggruppati sulla base della categoria di alimento e del processo produttivo in 13 “schede tecniche di prodotto”. In ognuna delle seguenti schede tecniche sono descritti gli alimenti del paniere che possono essere prodotti nell’ambito della specifica scheda, gli eventuali limiti quantitativi, i processi produttivi e i criteri di sicurezza da rispettare o i riferimenti al corrispondente manuale.

SCHEDA TECNICA	TIPOLOGIA DI PRODOTTI
A1	Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita
A2	Carni fresche avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata o selvatica: macellazione, lavorazione e vendita
A3	Miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita
A4	Conservare alimentari vegetali, insaporitori vegetali, vegetali tostati, vegetali essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita
A5	Pane e prodotti da forno: produzione e vendita
A6	Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita
A7	Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita
A8	Chioccioline: allevamento, lavorazione e vendita
A9	Prodotti della pesca, dell’acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita
A10	Pasta secca: produzione e vendita
A11	Birra, sidro: produzione e vendita
A12	Aceti: produzione e vendita
A13	Funghi ipogei spontanei e coltivati e funghi epigei coltivati



51dd3fc8

