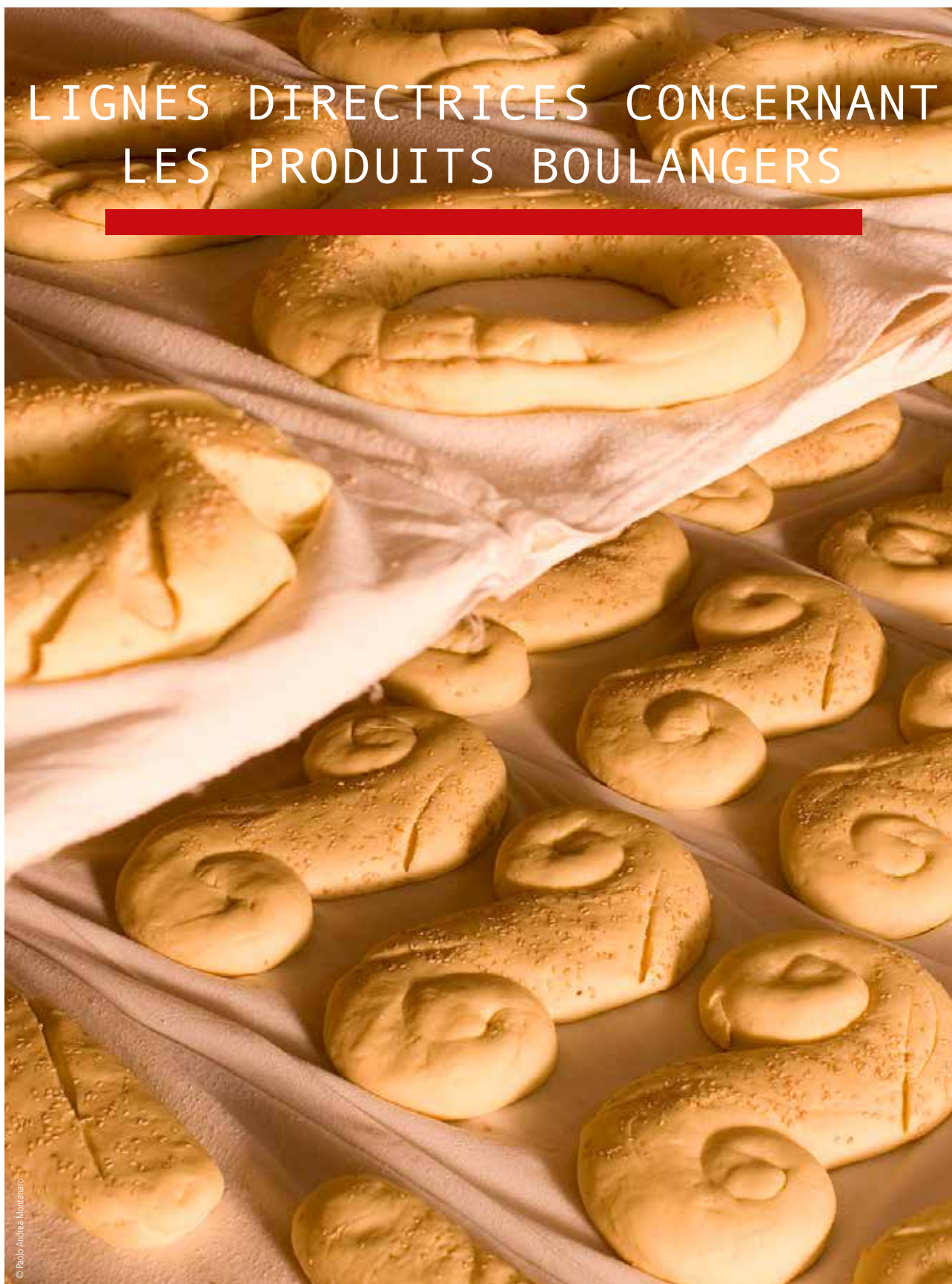


LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT LES PRODUITS BOULANGERS



Il est possible de créer une Sentinelle sur un type de pain, de pâtisserie ou de produit boulanger traditionnel.

Chaque phase de la fabrication doit avoir lieu sur le territoire concerné.

Pour la culture des céréales, qui constituent la matière première desdits produits, on se référera aux lignes directrices de la filière végétale.

Aucun des ingrédients ne peut provenir de cultures OGM.

L'emploi de blé ou autres céréales caractéristiques de la zone de production doit être spécifié et mis en avant sur l'étiquette.

Matières premières et fabrication

1. Les ingrédients du produit doivent être d'origine locale ou, dans le cas où il serait impossible de s'en procurer dans la zone historique, doivent provenir de la région (à moins qu'il ne s'agisse d'ingrédients provenant nécessairement et historiquement de l'étranger, comme la vanille, le cacao ou le café).
2. Si la production se caractérise par la présence de blé ou d'autres céréales, des variétés typiques ou traditionnellement cultivées dans la zone de production doivent être utilisées. Si la culture de céréales est absente de la zone de production, il est possible de se les procurer au niveau national.
3. Les matières premières employées doivent être de haute qualité. Il faut utiliser des matières premières originales et non des produits préparés par des transformateurs extérieurs à l'exploitation.
4. Par exemple, l'emploi de margarine, d'huile de palme raffinée, d'huile de coco ou autres substituts à des ingrédients de meilleure qualité.
5. L'usage d'arômes d'origine industrielle ou de synthèse est interdit. Les arômes naturels doivent être des épices, essences et/ou extraits autoproduits et chaque matière première employée doit être mentionnée sur l'étiquette, qui ne peut pas faire apparaître la mention générique «arômes naturels».
6. Il est interdit d'utiliser un quelconque type de conservateur, colorant, édulcorant synthétique et additif. Les émulsifiants tels que les diglycérides, exhausteurs de goût, agents d'enrobage, humidifiants sont interdits.
7. Les œufs ne peuvent être lyophilisés ou surgelés. Ils doivent de préférence provenir d'élevages en plein air ou de l'agriculture biologique.
8. En matière de levage, il faut utiliser un levain, issu de la pâte acide conservée par le boulanger (obtenue à partir de farine, eau et éventuellement activée avec du lait fermenté ou des fruits) et régulièrement «rafraîchie» ; ou issu du levain présent dans la croûte. On peut accepter un faible pourcentage de levure de bière pour lancer la levée, mais une telle dérogation doit être justifiée.
9. Le travail de pâtes crues surgelées ou partiellement cuites est interdit.
10. Le sel doit être marin et de provenance nationale (dans les pays ne produisant pas de sel marin, cette règle peut être soumise à dérogation).
11. Le produit fini doit être conservé naturellement, sans moyens chimiques.
12. L'emballage doit être issu de matériaux recyclés et, si possible, biodégradable. Le suremballage (soit le recours à plusieurs niveaux d'emballage) doit être évité à tout prix. Plus particulièrement, on évitera au maximum les matières plastiques au profit des matériaux naturels et liés aux traditions artisanales du territoire.



Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.