



DIRETRIZES  
PARA PRODUTOS DE FORNO

É possível iniciar uma Fortaleza com um tipo tradicional de pão, de doce ou de outro produto de forno.

Todas as fases do processamento devem acontecer no território objeto da Fortaleza.

Para o cultivo dos cereais representando a matéria-prima, fazer referência às diretrizes da cadeia de produção dos vegetais.

Não pode haver nenhum ingrediente vindo de cultivos de variedades geneticamente modificadas.

Se forem utilizados trigo ou outros cereais característicos da região de produção, esta informação deverá ser indicada e evidenciada no rótulo.

## **Matérias-primas e processamento**

1. Os ingredientes do produto devem ser de origem local ou, se for impossível encontrá-los na área de produção histórica, deverão ser da região (a não ser que haja ingredientes, necessária e historicamente, importados).
2. Se a receita contar com trigo ou outros cereais como ingredientes, deverão ser utilizadas variedades típicas ou tradicionalmente cultivadas na área de produção. Se na área de produção não houver cultivos de cereais, deverão ser de produção nacional.
3. As matérias-primas utilizadas devem ser de alta qualidade. Devem ser utilizadas matérias-primas originais e não semielaborados preparados por produtores externos à empresa.
4. Por exemplo: não é permitido o uso de margarina, de óleo de palma refinado, de óleo de coco ou outros sucedâneos de ingredientes de melhor qualidade.
5. É proibido o uso de aromas de origem industrial ou sintéticos. Os aromas naturais deverão ser: especiarias, essências e/ou extratos autoproduzidos. No rótulo deverá ser indicada cada matéria-prima, não podendo constar apenas o dizer "aromas naturais".
6. É proibido o uso de qualquer tipo de conservante, corante, adoçante sintético e aditivo. Não é permitido o uso de emulsificadores como mono e diglicerídeos, realçadores de sabor, agentes de revestimento, umidificantes.
7. Os ovos não devem ser liofilizados ou congelados. De preferência deverão ser de criações ao ar livre ou de agricultura orgânica.
8. Para a fermentação, deve ser utilizado levain (massa madre), obtido da massa azeda que o próprio padeiro mantém (obtida a partir de farinha, água e eventualmente ativada com leite azedo ou fruta) e, periodicamente, "refrescado"; ou também obtido de levain seco. É possível admitir uma pequena percentagem de fermento biológico para iniciar a fermentação, mas esta exceção deverá ser motivada.
9. É proibido utilizar massas congeladas ou pré-assadas.
10. O sal deve ser marinho, e de origem nacional (os países que não forem produtores de sal marinho, representam uma exceção).
11. O produto acabado deverá ser conservado naturalmente, sem uso de substâncias químicas.
12. As embalagens deverão ser de material reciclável e, se possível, biodegradável. É preciso evitar as embalagens secundárias (isto é: diversos "níveis" de embalagem). De modo especial, deverão ser evitados quanto mais possível os materiais plásticos, devendo ser privilegiados os materiais naturais, ligados às tradições artesanais do território.



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.