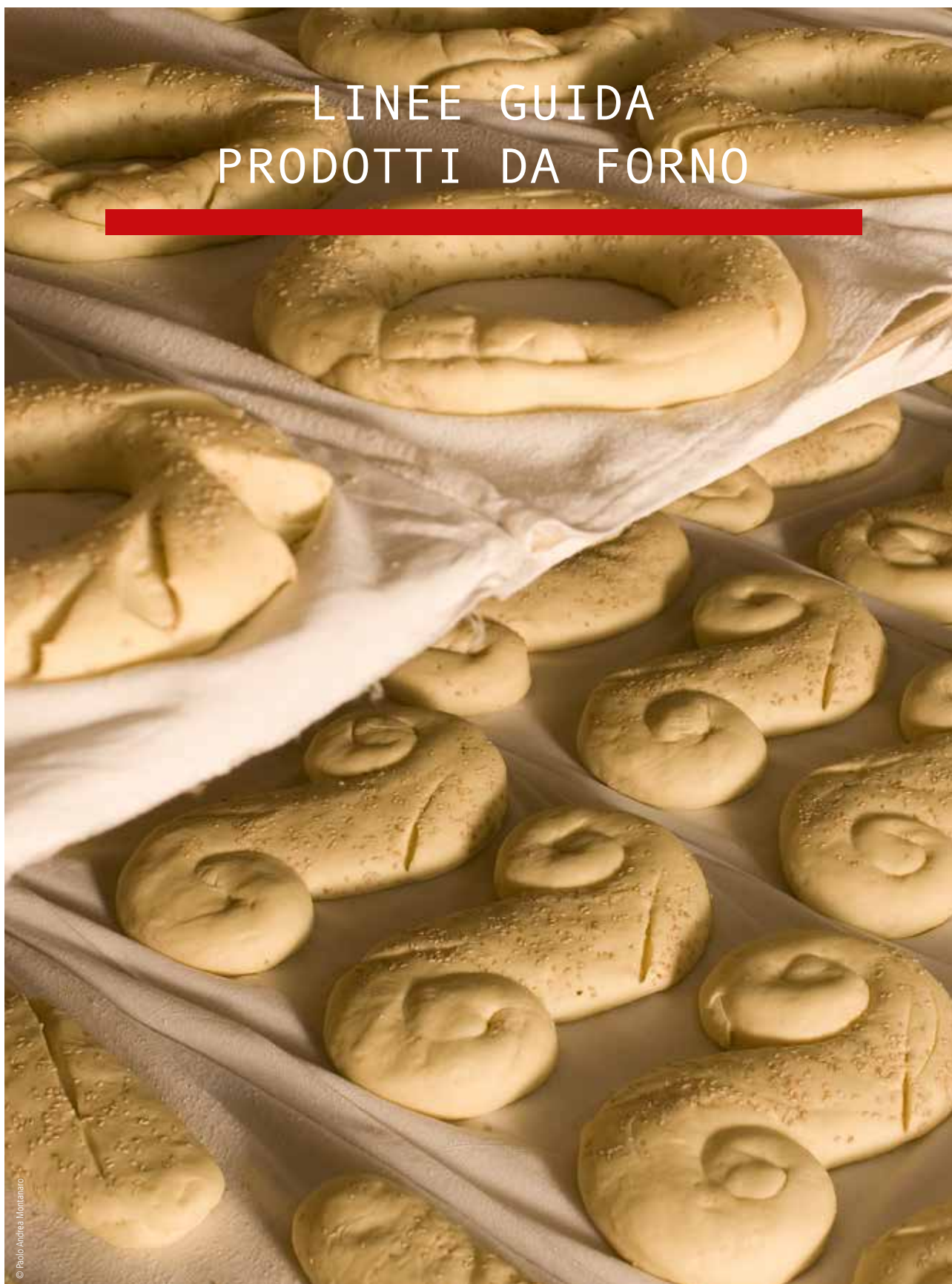


LINEE GUIDA PRODOTTI DA FORNO



È possibile avviare un Presidio su una tipologia tradizionale di pane o di dolce o di altro prodotto da forno.

Ogni fase della lavorazione deve avvenire all'interno del territorio interessato.

Per la coltivazione dei cereali che costituiscono la materia prima, si fa riferimento alle linee guida della filiera vegetale.

Nessuno degli ingredienti può provenire da colture di varietà geneticamente modificate.

Se si impiegano grano o altri cereali caratteristici della zona di produzione, ciò deve essere specificato ed evidenziato in etichetta.

Materie prime e lavorazione

1. Gli ingredienti del prodotto devono essere di origine locale o, nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica, devono provenire dal territorio regionale (a meno che non ci siano ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè).
2. Se la produzione è caratterizzata dalla presenza di grano o di altri cereali, devono essere usate varietà tipiche o tradizionalmente coltivate nella zona di produzione. Se nell'area di produzione non si coltivano cereali è possibile recuperarli a livello nazionale.
3. Le materie prime usate devono essere di alta qualità. Si devono usare materie prime originali e non semilavorati preparati da trasformatori esterni all'azienda.
4. Ad esempio: non è consentito l'uso di margarina, di olio di palma raffinato, di olio di cocco o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità.
5. È escluso l'uso di aromi di origine industriale o di sintesi. Gli aromi naturali devono essere spezie, essenze e/o estratti di esse autoprodotti e in etichetta deve essere specificata ogni singola materia prima impiegata e non può comparire la dicitura generica "aromi naturali".
6. È vietato usare qualsiasi tipo di conservante, colorante, edulcorante sintetico e additivo. Non sono consentiti emulsionanti quali i mono e i digliceridi, gli esaltatori di sapidità, gli agenti di rivestimento, gli umidificanti.
7. Le uova non devono essere liofilizzate o congelate. Preferibilmente devono provenire da allevamenti all'aperto o da agricoltura biologica.
8. Per la lievitazione si deve usare il lievito madre, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo fornaio (ottenuta da farina, acqua ed eventualmente attivata con latte acido o frutta) e periodicamente "rinfrescato"; o anche ricavato da lievito madre secco in croste. Si può concedere una piccola percentuale di lievito di birra per innescare la lievitazione, ma questa deroga deve essere motivata.
9. È vietata la rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.
10. Il sale deve essere marino e di provenienza nazionale (nei paesi che non hanno produzione di sale marino, questa regola può essere derogata).
11. Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza mezzi chimici.
12. Gli imballaggi devono essere in materiali riciclabili e, se possibile, biodegradabili e occorre evitare il packaging secondario (ovvero il ricorso a più livelli di confezioni). In particolare, vanno evitati il più possibile i materiali plastici e sono da preferire materiali naturali e legati alle tradizioni artigianali del territorio.



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.