SCHEDA TECNICA PER: MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPA REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di “PPL” i prodotti ottenuti da massimo 40 dei suoi alveari, contenenti una famiglia produttiva di api. Tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.
Solo la quota parte venduta direttamente dal produttore primario al consumatore finale e/o al dettagliante/somministratore locale, costituisce una Piccola Produzione Locale nell’ambito del presente progetto.

Ai fini dell’incremento produttivo è consentito praticare il “nomadismo” in ambito regionale e al di fuori della Regione Veneto, purché nelle province contermini alla Provincia sede dell’azienda apistica.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all’allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti.

Il prodotto finito dovrà essere adeguatamente protetto dall’esposizione diretta alla luce solare e conservato a temperatura adeguata.