

**SCHEMA TECNICA A3****MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE**

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" i prodotti ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api; tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.

Deve essere garantita la conformità alla normativa sull'anagrafe apistica.

Ai fini dell'incremento produttivo è consentito praticare il "nomadismo" in ambito regionale e al di fuori del territorio regionale, 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 fresca.

I prodotti con frutta secca possono essere venduti con a_w inferiore o uguale a 0,92.



8d5f6414

