

**SCHEMA TECNICA A5****PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati nei terreni dell'azienda agricola con aggiunta degli ingredienti della ricetta tradizionale (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, olio, olive, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a Kg 3.000 di prodotto finito. Non sono ammessi i prodotti che prevedono una manipolazione di qualunque tipo (es. farcitura, decorazione, ecc...) dopo la cottura in forno. L'unica operazione consentita dopo la cottura in forno è il confezionamento.

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

Qualora la vendita di pane e prodotti da forno avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente protetti e trasportati in condizioni igieniche.



6dc3b4bf

