

AGRI B.3

17-12-2004



AGRICOLTURE
30968 16.12.04 12:14
B-3

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

for analysis

ITALIA

Roma, 23 NOV. 2004

Divisione QTC III

Prot. n. 67629

Alla Commissione europea
Direzione Generale Agricoltura
Agricultural Products Quality Policy unit
B-1049 Bruxelles
Belgium

Oggetto: Denominazione di Origine Protetta "Pane di Altamura", registrata con Reg. (CEE) n.1291 del 18.07.03.

./.

Nel disciplinare di produzione della denominazione in oggetto, e più precisamente nell'art.6, comma 4 sono riportate le caratteristiche dell'acqua da utilizzare per l'impasto del pane; in riferimento a ciò la scrivente Amministrazione comunica a codesti Servizi che tali caratteristiche risultavano essere di carattere meramente informativo ed erano stati rilasciati come dati puramente indicativi, dall'Ente Acquedotto Pugliese all'atto della compilazione del disciplinare di produzione e sono stati erroneamente introdotti dal Comitato Promotore nel disciplinare.

L'acqua utilizzata è potabile secondo i requisiti previsti dalla normativa nazionale e viene erogata dall'Ente Acquedotto Pugliese che garantisce e certifica il rispetto della suddetta normativa. Allo stato attuale il citato Ente garantisce il pieno rispetto della normativa vigente in materia di potabilità dell'acqua, fermo restando le oscillazioni possibili dei valori conformemente alle procedure di erogazione.

In considerazione di quanto sopra esposto e tenuto conto del fatto che secondo la procedura costante seguita da questa Amministrazione tutti gli elementi contenuti nel disciplinare devono costituire oggetto di controllo da parte dell'Organismo di controllo così come previsto ai sensi dell'art.10 del Reg. (CEE) n.2081/92, si chiede di poter stralciare dal disciplinare di produzione il riferimento alle caratteristiche dell'acqua, al fine di non creare inutili equivoci.

Si trasmette, pertanto, il disciplinare con lo stralcio di questi elementi in sostituzione di quello agli atti presso codesti Servizi e si resta in attesa di riscontro.

Il Direttore Generale
(Francesco Saverio Abate)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "PANE DI ALTAMURA"

Articolo 1

La denominazione d'origine protetta "Pane di Altamura" è riservata al pane che risponde ai requisiti e alle condizioni poste dal regolamento CEE N. 2081/92 e alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

La denominazione di origine protetta " Pane di Altamura" è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione (a lievito madre o pasta acida-sale marino-acqua) e dall'impiego di semole rimacinate di varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia nord-occidentale indicati all'art.5 e specificati nell'allegata cartina geografica.

Articolo 3

La zona di produzione del "Pane di Altamura" comprende i territori dei Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge, individuati all'art.5. Gli impianti per la produzione del pane devono essere alimentati preferibilmente a legna o a gas in maniera indiretta o in maniera diretta, con le deroghe consentite dalla legge.

Articolo 4

La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà appulo, arcangelo, duilio, simeto prodotte nel territorio delimitato nell'allegato K, da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto. Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate e rispondere alla parametrizzazione della tabella numero 1. I rimacinati devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitori del tutto analoghi a quelli attualmente in uso nel territorio di Altamura di seguito descritti. I molini operanti nella predetta zona sono attrezzati di macchine dotate di coppia di cilindri metallici di diametro differenziato e dotati di diverse asperità isposti in maniera da essere progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 (trecento) giri al minuto, la temperatura di esercizio non superiore ai 40 ° C. Una simile struttura, mediante le azioni di sfregamento, provoca la rottura della maggior parte delle cellule dello strato aleuronico del chicco, impregnando così del prezioso olio di germe la rimacinata di grano duro. I molini per la lavorazione dei rimacinati sono soltanto quelli ricadenti nel territorio di produzione dei grani, definito in dettaglio all'art.5 e nell'allegata cartina geografica. I predetti sfarinati e i metodi tradizionali di lavorazione della panificazione, concorrono alla produzione del pane, le cui caratteristiche sono riportate nell'articolo 7.

I grani duri devono essere caratterizzati dai parametri riportati nella tabella 1, di seguito riportata.

TABELLA 1

Il grano utilizzato per la panificazione deve avere i requisiti di seguito elencati.

Grano duro		Requisiti unità	
Peso ettolitrico	≥	78	kg/hl
Proteine (Ntot x 5,70)	≥	11	% s.s.
Ceneri	<	2,2	% s.s.
Glutine secco	≥	9,0	% s.s.
Semole di grano duro			
Indice di glutine	<	80	
Indice di giallo	≥	20	

Il pane prodotto è considerato di qualità "unica", perché derivato da ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografico-ambientali, da cui è caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale e dall'impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio.

Il territorio interessato è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari. Tali caratteristiche sono:

- territorio mai assoggettato a ingressione marina;
- forme e sistemi carsici epi ed ipogei poco diffusi;
- idrografia autoctona;
- temperatura di immissione dell'acqua in sottosuolo con valore medio di 12°C;
- clima mediterraneo umido mesotermico;
- asetticità dell'ambiente dovuta alle precipitazioni solide;
- permeabilità del suolo $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/sec,
- composizione chimica dei suoli.

Articolo 5

Il territorio di produzione dei grani impiegati per ottenere semole rimacinate comprende i territori dei comuni di: ALTAMURA-GRAVINA DI PUGLIA-POGGIORSINI-SPINAZZOLA-MINERVINO MURGE ed è rappresentato nelle carte in scala 1:25.000 dall'IGMI, riprodotte nell'allegata cartina geografica di seguito elencate:

Foglio 175-tavolette :II NE Villaggio Gaudiano;

Foglio 176-tavolette :IV SO Canosa di Puglia III NO Lamalunga-III NE Minervino Murge-III SO Montemilone;III SE Fermata di Acquatetta-II SO Montecaccia;

Foglio 188-tavolette: IV NO Palazzo san Gervasio -IV NE Spinazzola-I NO Stazione di Poggiorsini-I SO Poggiorsini -II NO Notargiacomo -I NE Serra Ficaia - I SE Murgetta-II NE Gravina in Puglia-II SE S. Maria d'Irsi;

Foglio 189-tavolette:IV NO Murgia del Ceraso-IV SO Stazione di Altamura-III NO Altamura III SO Madonna di Picciano-IV NE Toritto -IV SE Masseria Pescariello-III NE Stazione Casal Sabini-III SE Matera Nord -I SO Cassano delle Murge-II NO Santeramo in colle.

Articolo 6

Le fasi e le modalità di produzione del "Pane di Altamura" sono le seguenti:

Impasto

- 1) il lievito madre viene ottenuto con minimo tre rinnovi per aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola di grano duro, nella percentuale del 20% rispetto al quantitativo di semola rimacinata di grano duro da impastare;
- 2) dosi e composizione dell'impasto: per ql. 1 di semola rimacinata di grano duro necessitano kg. 20 (20%) di lievito naturale, kg 2 (2%) di sale marino, lt. 60 (60%) circa di acqua alla temperatura di 18° C;
- 3) l'operazione d'impasto deve durare 20 minuti, utilizzando una impastatrice a bracci tuffanti;
- 4) l'acqua da utilizzare per l'impasto deve essere potabile e distribuita sul territorio. L'acqua utilizzata per l'impasto è certificata in dettaglio dall'Ente gestore dell'acquedotto.

Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione d'impasto è necessario coprire la massa con un telo di cotone di un certo spessore per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare per almeno novanta minuti.

Modellatura e seconda fase di riposo

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura e la prima modellatura che vengono effettuate manualmente per consentire alla massa di essere raccolta nel suo naturale involucro fibroso. In questa condizione la pasta resta per trenta minuti;

Rimodellatura e terza fase di riposo

Si esegue una ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno quindici minuti.

Infornata e cottura

Prima di essere infornata la "pagnotta" viene capovolta e con una leggera pressione della mano, esercitata su un lato, viene accompagnata nel forno. Il forno è alimentato preferibilmente a legna o a gas, a riscaldamento indiretto, e deve raggiungere la temperatura di 250°C. I forni a riscaldamento diretto utilizzati per la cottura del <Pane di Altamura> devono essere alimentati con legna del genere quercia.

La prima parte della cottura avviene a forno aperto. Dopo quindici minuti, si procede a chiudere la bocca del forno e si lascia cuocere per altri quarantacinque minuti.

Sfornatura

La bocca del forno viene lasciata aperta per almeno cinque minuti per consentire la fuoriuscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su assi in legno.

Articolo 7

Il "Pane di Altamura" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) pagnotta in pezzatura non inferiore a 0,5 Kg nella tradizionale forma accavallata (denominato localmente skuanète) con baciature ai fianchi, o bassa (denominato localmente a cappidd d'prèvte) senza baciature;
- b) spessore della crosta di almeno 3 mm;
- c) mollica di colore giallo paglierino caratterizzata da alveolazione omogenea;
- d) profumo caratteristico;
- e) umidità non superiore al 33%.

Articolo 8

Al conferimento della DOP saranno istituiti :

- elenchi dei produttori di grano duro nel territorio di interesse;
- elenchi degli imprenditori molitori impegnati a trasformare in semole rimacinate, destinate alla panificazione, la materia prima proveniente dai fornitori di grano del territorio;
- elenco dei panificatori impegnati a produrre "Pane di Altamura" secondo i criteri del presente disciplinare.

Tali elenchi dovranno essere tenuti dall'organismo designato o autorizzato a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'art.10 del reg. (CEE) n.2081/92.

Articolo 9

L'immissione al consumo avverrà nelle pezzature non inferiore a 0,5 Kg, sia nella tradizionale forma di cui all'articolo 7, sia nella forma bassa, con contrassegno identificativo riportante la dicitura "Pane di Altamura".

Il prodotto finito sarà confezionato in termodetraibile microforato con etichetta riportante:

- 1- elenco degli ingredienti, ditta di produzione;
- 2- data di scadenza ;
- 3- logo (come descritto al successivo articolo 11);
- 4- in alternativa senza alcun involucro con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale biologico riportante le caratteristiche prima elencate e la dicitura "Pane di Altamura".

Articolo 10

I controlli di cui all'articolo 10 del regolamento 2081/92, saranno effettuati da un'autorità pubblica designata o un organismo privato autorizzato, in possesso dei requisiti di cui alle norme EN 45011.

Articolo 11

Sulle etichette dovrà comparire il contrassegno riportato nell'allegato 1, da utilizzare in modo inscindibile con la denominazione di origine protetta facente parte integrante del presente disciplinare. Il simbolo grafico è composto da "Scudo Sannitico sormontato da corona-arma a quattro quarti a due a due rossi e bianchi". Al centro dell'ovale compare, in orizzontale, su tre allineamenti, la scritta "PANE DOP DI ALTAMURA".