

Provvedimento 12 agosto 2003.

Iscrizione della denominazione «Pane di Altamura» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 198 del 27 agosto 2003).

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1291/2003 della Commissione del 18 luglio 2003, la denominazione «Pane di Altamura» riferita ai prodotti della panetteria, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pane di Altamura», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pane di Altamura», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1291/2003 del 18 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pane di Altamura» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

ALLEGATI

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5
D.O.P. (X) - I.G.P. () - n° nazionale del fascicolo: 5/2000

1. Servizio competente dello Stato membro:
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;
indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;
telefono: 06-4819968 - fax 06-42013126.
2. Associazione richiedente:
 - 2.1 - Nome: Consorzio per la tutela del «Pane di Altamura».
 - 2.2 - Indirizzo: Corso Umberto I, 5 - 70022 Altamura (Bari).
 - 2.3 - Composizione: Panificatori artigiani.

3. Tipo di prodotto: Prodotto di panetteria - classe 2.4.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2).

4.1. Nome: «Pane di Altamura».

4.2. Descrizione: il «Pane di Altamura» è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio delimitato nel disciplinare di produzione, da sole o congiuntamente in ragione almeno dell'80%, purché prodotte nel medesimo territorio.

Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida, sale marino, acqua.

All'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

la pagnotta dal caratteristico profumo di peso non inferiore a 0,5 kg, presenta due forme tradizionali, la prima delle quali, denominata localmente «U skuanete pane accavallato», è alta, accavallata, con baciatura ai fianchi; l'altra più bassa, localmente denominata «a cappidde de prevete a cappello di prete», non presenta baciatura;

la crosta deve possedere uno spessore non inferiore a 3 mm; la mollica, di colore giallo paglierino, presenta una omogenea alveolazione; l'umidità non deve superare il 33%.

4.3. Zona geografica: l'area geografica delimitata dove sono prodotti i grani impiegati e le semole rimacinate comprende i territori dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, in provincia di Bari, secondo la delimitazione riportata all'art. 5 del disciplinare di produzione e rappresentata nell'allegata carta geografica.

La zona di produzione del «Pane di Altamura» coincide con il territorio definito al primo paragrafo, nel quale, nel corso dei secoli si è consolidata l'elaborazione del prodotto originatosi, nel 1500, nel comune di Altamura, in provincia di Bari. Gli impianti per la produzione del pane devono essere alimentati preferibilmente a legna o a gas, in maniera indiretta o diretta, con le deroghe consentite dalla legge.

4.4. Prova dell'origine: l'origine del «Pane di Altamura» è legata alla tradizione contadina della tipica zona di produzione.

Elemento base del regime alimentare delle popolazioni alto murgiane, nella sua forma più tradizionale (U skuanete pane accavallato) è in pezzatura di notevoli dimensioni, era prevalentemente impastato e lavorato tra le mura domestiche, quindi definitivamente confezionato e cotto in forni pubblici, con implicazioni sul piano sociale e culturale, conseguenti alla connessione del privato con il collettivo.

Il fornaio procedeva alla marchiatura delle forme con il marchio in legno o in ferro artigianale riportante le iniziali del capo famiglia, quindi le infornava.

La sua principale caratteristica, mantenuta fino ad oggi, era la durevolezza, necessaria per garantire l'alimentazione di contadini e pastori per una settimana o più frequentemente nei quindici giorni trascorsi nelle masserie disseminate tra le alture murgiane: un'alimentazione incentrata quasi esclusivamente sul pane condito con sale, olio ed immerso nell'acqua bollente.

Fino alla metà del secolo scorso si poteva udire per le strade di Altamura il grido del fornaio che annunciava, all'alba, l'avvenuta, cottura del fragrante pane.

Il primo riferimento al luogo di origine del prodotto, se non proprio riconducibile ad Altamura ma sicuramente al territorio murgiano, è rintracciabile, nel Libro I, V

delle *Satire* del poeta latino Orazio che nella primavera del 37 a.C., nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del «pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio». La tradizionale attività di panificazione di Altamura trova conferma negli «*Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527*», i cui articoli relativi al «Dazio del forno» sono stati trascritti, a cura di G. De Gemmis nel bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo civico, anno 1954, pp. 5-49.

La trascrizione di documenti riferibili all'imposizione o all'esenzione di dazi è stata curata da A. Giannuzzi ne «*Le Carte di Altamura*», in «*Codice Diplomatico Barese*», anno 1935.

Altro documento, risalente al 1420, sanzionava l'esenzione del dazio del pane per il clero di Altamura.

La consuetudine della cottura in forni pubblici traeva fondamento nel divieto posto ai cittadini «di ogni stato o condizione» di cuocere nelle proprie abitazioni qualsiasi tipo di pane o focacce, pena il pagamento di rilevante ammenda, rappresentando la gabella imposta un terzo del costo complessivo della panificazione.

Era dunque nel contesto di una società agropastorale che nascevano le forme tipiche dai pani tradizionalmente confezionati per i contadini, per i pastori e per le loro famiglie che ancora oggi è possibile ritrovare nella produzione dei panificatori altamurani:

forme di grande pezzatura, ottenute con sfarinato di grano duro, lievito madre, sale e acqua, alla fine di un processo di lavorazione articolato in cinque fasi: impastamento, formatura, lievitazione, modellatura, cottura nel forno a legna. Ed erano queste caratteristiche a distinguerlo da qualunque altro tipo di pane.

Anche l'attività molitoria doveva essere concentrata tutta in Altamura, considerato che agli inizi del 1600 esistevano ben 26 impianti di trasformazione in piena attività.

Si può concludere affermando che, nonostante le trasformazioni e gli adeguamenti sopravvenuti, il pane attualmente confezionato nella murgiana città di Altamura, sia il diretto erede di quel pane dei contadini e dei pastori che, dal Medioevo in poi, si continua a produrre senza soluzione di continuità.

Relativamente ai controlli per l'attestazione dell'origine della produzione della D.O.P. «Pane di Altamura», la prova di essa è certificata dall'organismo di controllo di cui al punto 4.7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori di materia prima e i panificatori interessati, nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Il disciplinare di produzione prevede, all'atto del conferimento della D.O.P., l'istituzione:

di elenchi, depositati presso i rispettivi comuni dell'area delimitata al punto 4.3, dei produttori di grano duro nel territorio di interesse;

di elenchi, depositati presso i rispettivi comuni, degli imprenditori molitori impegnati a trasformare in semole rimacinate, destinate alla panificazione, la materia prima proveniente dai produttori di grano nel territorio sopra indicato;

di un elenco dei panificatori impegnati a produrre «Pane di Altamura» secondo i criteri del disciplinare di produzione indicati nel successivo punto 4.5, depositato presso il comune di Altamura.

Tutti i suddetti elenchi dovranno essere depositati presso la regione Puglia e presso l'organo designato o autorizzato a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

L'organo di controllo verificherà inoltre che il lievito madre utilizzato, le dosi e la composizione dell'impasto, le modalità e la durata dello stesso, la lievitazione, la modellatura e la rimodellatura delle forme, la cottura, la sfornatura e l'immissione al consumo con gli opportuni contrassegni, siano conformi alle prescrizioni della disciplina descritta al successivo punto 4.5.

L'acqua da utilizzare per l'impasto è certificata dall'Ente gestore dell'acquedotto: essa dovrà essere analizzata con frequenza annuale, dovrà rispondere ai parametri riportati al successivo punto 4.5, e la certificazione rilasciata dall'Ente gestore sarà resa nota mediante affissione all'albo pretorio del comune di Altamura.

L'organismo di controllo accerterà inoltre che il grano utilizzato per la panificazione possenga i requisiti indicati al punto 4.5.

4.5. Metodo dell'ottenimento: il grano utilizzato per la panificazione deve avere i requisiti di seguito elencati:

<i>grano duro</i>	<i>Requisiti unità</i>
Peso ettolitrico > o =	78 kg/hl
Proteine (N tot x 5,70) > o =	11% s.s.
Ceneri	2,2% s.s.
Glutine secco > o =	9,0% s.s.
Semole di grado duro	
Indice di glutine	80
Indice di giallo > o =	20

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 al punto 4.3 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 sopra riportata.

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 progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 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 al punto 4.3.

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 q.li 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.

La caratterizzazione dell'acqua dovrà rispondere ai seguenti parametri:

incolore, insapore, inodore;
temperatura compresa fra 12° e 15° C;
pH compreso fra 7 e 8,5;
durezza totale compresa fra 14,5 e 15,5 GF;
contenuto calcio (Ca⁺⁺) compreso fra 46 e 55 mg/l;
alcalinità (Ca CO₃) compresa fra 130 e 160 mg/l;
ione nitroso assente;
contenuto sodio minore di 5-6 mg/l;
contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l;
coliformi-fecali-enterococchi-spore 0 nct/100 ml.

Lievitazione e prima fase di riposo.

A ultimazione dell'operazione dell'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 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 fuoruscita 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 di legno.

4.6. Legame.

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.

La Murgia centro-settentrionale, al cui interno Altamura, col suo vasto territorio di oltre 44.000 ettari, rappresenta il centro più popolato ed economicamente rilevante, costituisce l'area di maggiore produzione cerealicola della Puglia dopo la Capitanata; la coltivazione del grano ha rappresentato storicamente, con l'allevamento ovino, la principale attività produttiva del territorio.

Nella città di Altamura che vanta una secolare tradizione nel settore della panificazione operano trentacinque aziende con una produzione giornaliera di pani che si aggira intorno ai 600 quintali che, sottratta una quota del 20% riservata al fabbisogno locale viene collocata sui più importanti mercati nazionali.

Dal punto di vista dell'assetto morfo-strutturale, il territorio cerealicolo interessato si identifica con la piattaforma «apula», che si è sottratta all'ingressione marina, ed è rimasta costantemente emersa dalla fine del Mesozoico ad oggi: questa rappresenta una prima peculiarità in quanto è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari.

La seconda peculiarità ambientale è data dalla rara presenza di sistemi carsici epi ed ipogei, con conseguente scarsa o nulla influenza sull'attuale rete idrica sotterranea.

La terza caratteristica è data dalla idrografia autoctona, per cui la falda carsica trae alimentazione unicamente da un'aliquota delle acque meteoriche che precipitano su di essa. Anche il valore della temperatura di immissione delle acque meteoriche costituisce una particolarità del territorio, esso infatti è mediamente dell'ordine di 12 °C.

Dal punto di vista climatico il territorio presenta estati asciutte e inverni secchi di precipitazioni liquide e solide, quest'ultime sono mediamente pari a 20-35 cm. Esse contribuiscono a mantenere condizioni di arietività ambientale.

Delle precipitazioni allo stato liquido, che in media raggiungono i 600 mm annui, metà attraversa il terreno e raggiunge il sottosuolo, l'altra metà alimenta il terreno vegetale.

A causa del carsismo giovane e non evoluto, l'umidità contenuta nelle fessure delle rocce e dei suoi prodotti di alterazione viene restituita per capillarità al terreno vegetale nei periodi più siccitosi: tale fenomeno costituisce una ulteriore peculiarità del territorio.

I parametri geologici, idrogeologici e meteorologici concorrono a definire l'unicità dell'ambiente naturale, instauratosi sul territorio interessato.

4.7. Struttura di controllo.

Nome: Bioagricoop - S.c.r.l.

Indirizzo: via Fucini, 10 - 40033 Casalecchio di Reno (Bologna).

4.8. Etichettatura.

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

- 1) elenco degli ingredienti, ditta di produzione;
- 2) data di scadenza;

3) contrassegno.

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».

Sulle etichette dovrà comparire il contrassegno allegato, da utilizzare in modo inscindibile con la denominazione di origine protetta.

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 D.O.P. di Altamura».

Le specifiche di stampa del contrassegno sono di seguito, indicate:

puntinato: 100% pantone 323 cv;

Pane dop di Altamura: carattere arial, dimensione 71,1 puntistile grassetto, spessore linea ovale 0,040;

asse maggiore ovale 17,5 cm;

asse minore ovale 13 cm;

le dimensioni del logotipo non dovranno essere inferiori a 10 cm x 7 cm;

giallo: 100% pantone yellow cv;

viola: 100% pantone 228 cv;

bianco: 100% pantone trans. White cv;

verde: 100% pantone 334 cv;

rosso: 100% pantone warm red cv;

bordo ovale: 100% pantone violet cv.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

«PANE DI ALTAMURA»

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.
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 acidale 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.
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.
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 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'art. 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 > o =	78 kg/hl
Proteine (N tot x 5,70) > o =	11% s.s.
Ceneri	2,2% s.s.
Glutine secco > o =	9,0% s.s.
Semole di grado duro	
Indice di glutine	80
Indice di giallo > o =	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 da 10^{-5} a 10^{-6} cm/sec;
- composizione chimica dei suoli.

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.

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. Si prescrive che l'acqua venga analizzata con frequenza annuale e che la relativa certificazione sia resa nota mediante affissione all'albo pretorio. In ogni caso la caratterizzazione dell'acqua dovrà rispondere ai seguenti parametri:
 - incolore, insapore, inodore;
 - temperatura compresa fra 12° e 15 °C;
 - pH compreso fra 7 e 8,5;
 - durezza totale compresa fra 14,5 e 15,5 GF;
 - contenuto calcio (Ca ++) compreso fra 46 e 55 mg/l;
 - alcalinità (Ca CO₃) compreso fra 130 e 160 mg/l;
 - ione nitroso assente;
 - ione ammonio assente;
 - contenuto sodio minore di 5-6 mg/l;
 - contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l;
 - coliformi-fecali-enterococchi-spore 0 nct/100 ml.

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.

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 skuanete) con baciature ai fianchi, o bassa (denominato localmente a cappidd d'prevte) 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%.

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.

9. L'immissione al consumo avverrà nelle pezzature non inferiore a 0,5 kg, sia nella tradizionale forma di cui all'art. 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 art. 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».

10. I controlli di cui all'art. 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.

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».



Puntinato: 100% Pantone 323 CV.

Pane DOP di Altamura: carattere Arial.

Dimensione 71,1 punti-stile grassetto.

Spessore linea ovale 0,040.

Asse maggiore ovale 17,5 cm.

Asse minore ovale 13 cm.

Le dimensioni del logotipo non dovranno essere inferiori a 10 cm x 7 cm.

Giallo: 100% pantone yellow CV.

Viola: 100% pantone 228 CV.

Bianco: 100% pantone trans. white CV.

Verde: 100% pantone 334 CV.

Rosso: 100% pantone warm red CV.

Bordo ovale: 100% pantone violet CV.

¹ Si omette la cartina geografica.