

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1291/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
της 18ης Ιουλίου 2003

για τη συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (pane di Altamura)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφοι 3 και 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ιταλία διαβίβασε στην Επιτροπή αίτηση καταχώρισης ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης για την ονομασία «pane di Altamura».
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, διαπιστώθηκε ότι ήταν σύμφωνη με τον κανονισμό αυτό, περιλαμβάνοντας ιδίως όλα τα στοιχεία που προβλέπονται στο άρθρο 4.
- (3) Η Ελληνική Δημοκρατία πρόβαλε ένσταση στην Επιτροπή κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 μετά τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* ⁽³⁾ των βασικών στοιχείων που αφορούν την αίτηση καταχώρισης του «pane di Altamura». Η ένσταση αφορούσε τη μη τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 2 του κανονισμού. Πράγματι, στην περίπτωση ονομασίας προέλευσης, η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία γίνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Όμως στην περίπτωση του pane di Altamura, σύμφωνα με τη συγγραφή υποχρεώσεων, το ψωμί γίνεται από πρώτη ύλη, το σιμιγδάλι, το οποίο προέρχεται από πέντε διαφορετικές κοινότητες: Altamura, Gravina di Puglia, Roggiorsini, Spinazzola και Minervino Murge, ενώ η περιοχή μεταποίησης σε ψωμί περιοριζόταν στην περιοχή της κοινότητας της Altamura.
- (4) Η Πορτογαλική Δημοκρατία πρόβαλε ένσταση στην Επιτροπή κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 μετά τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* των βασικών στοιχείων που αφορούν την αίτηση καταχώρισης του «pane di Altamura». Η ένσταση αφορούσε τα ίδια επιχειρήματα με αυτά που ανέπτυξε η Ελληνική Δημοκρατία. Επίσης είχε αναφερθεί ότι η καταχώριση θα έπρεπε να είχε ζητηθεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και όχι ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

- (5) Οι ενστάσεις της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Πορτογαλικής Δημοκρατίας έγιναν αποδεκτές κατά την έννοια της παραγράφου 4 του άρθρου 7 του κανονισμού. Η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να επιδιώξουν τη συμφωνία μεταξύ τους σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.
- (6) Η Ιταλική Δημοκρατία απάντησε στις ενστάσεις που προβλήθηκαν από την Ελληνική Δημοκρατία και την Πορτογαλική Δημοκρατία ότι ήταν σύμφωνη με τις διατυπωθείσες παρατηρήσεις. Προσέθεσε ότι η διαφορετική οριοθέτηση της ζώνης παραγωγής της πρώτης ύλης και του αλέσματος και της ζώνης παραγωγής του ψωμιού οφείλονταν αποκλειστικά σε υλικό λάθος και έδωσε νέα σύνταξη της παραγράφου του συνοπτικού δελτίου που αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής, σύμφωνα με την οποία η ζώνη παραγωγής του pane di Altamura συμπίπτει με τη ζώνη παραγωγής της πρώτης ύλης.
- (7) Η Ελληνική Δημοκρατία απάντησε ότι δεν είχε πλέον αντίρρηση για την καταχώριση της ονομασίας «pane di Altamura».
- (8) Η Πορτογαλική Δημοκρατία απάντησε ότι διατηρούσε τη διαφωνία της για την καταχώριση της ονομασίας «pane di Altamura» ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Ανέφερε ότι δεν θα ενδεικνυτο η γεωγραφική ονομασία «Altamura» να μπορεί να αναφέρεται σε προϊόν που κατάγεται από ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή που αντιστοιχεί στις πέντε κοινότητες που προαναφέρθηκαν. Πράγματι, το συνοπτικό δελτίο περιείχε αποδείξεις σύμφωνα με τις οποίες μόνο η κοινότητα της Altamura είχε φήμη όσον αφορά την παρασκευή ψωμιού και όχι ολόκληρη η περιοχή. Για τους διαφόρους αυτούς λόγους, φαίνεται ότι η ονομασία θα έπρεπε να καταχωριστεί ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.
- (9) Η Ιταλική Δημοκρατία διαβίβασε στην Επιτροπή αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «pane di Altamura», ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, όπως τροποποιήθηκε σε σχέση με την αρχική αίτηση. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του ψωμιού αντιστοιχεί στην περιοχή των πέντε κοινοτήτων που προαναφέρθηκαν και κατά συνέπεια, συμπίπτει με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης.
- (10) Δεδομένου ότι δεν επήλθε καμία συμφωνία μεταξύ της Ιταλικής Δημοκρατίας και της Πορτογαλικής Δημοκρατίας εντός προθεσμίας τριών μηνών, η Επιτροπή πρέπει να εκδώσει απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 15.

⁽¹⁾ ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ C 156 της 30.5.2001, σ. 10.

- (11) Η Επιτροπή ζήτησε τη γνώμη της επιστημονικής επιτροπής των ονομασιών προέλευσης, των γεωγραφικών ενδείξεων και των βεβαιώσεων ιδιοτυπίας. Η επιστημονική επιτροπή θεώρησε ότι «τα χαρακτηριστικά που περιλαμβάνονται στην αίτηση όσον αφορά το pane di Altamura αναφέρονται όχι μόνο στην κοινότητα της Altamura αλλά επίσης στις ειδικές περιοχές που βρίσκονται εκτός αυτής της Κοινότητας και στις οποίες γίνεται επίσης η παραγωγή, η μεταποίηση και η παρασκευή. Το γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και τους ανθρώπινους παράγοντες, την ποιότητα των πρώτων υλών και της παραγωγής, καθώς και την παράδοση που ανάγεται στο μεσαίωνα μπορούν να θεωρηθούν ομοιόμορφα για το σύνολο της περιοχής που ορίζεται στην αίτηση». Η επιστημονική επιτροπή θεώρησε ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92. Πρόσθεσε ότι η περίπτωση που συνίσταται στη χρησιμοποίηση του γεωγραφικού ονόματος μιας κοινότητας για να περιγραφεί μια γεωγραφική ονομασία προέλευσης διαφορετική και καθορισμένη για το σκοπό αυτό είναι σχετικά συχνή και νομικά αποδεκτή όταν είναι αιτιολογημένη.
- (12) Η Επιτροπή έλαβε υπόψη της τη συμβουλευτική γνώμη της επιστημονικής επιτροπής. Θεωρεί ότι είναι παραδεκτές οι εξηγήσεις που δόθηκαν από τις ιταλικές αρχές. Επιπλέον από την επίσημη ανάλυση της συγγραφής υποχρεώσεων που αφορά την ονομασία «Pane di Altamura» δεν διαπιστώθηκε έκδηλο σφάλμα εκτίμησης.
- (13) Κατά συνέπεια, η ονομασία αυτή αξίζει να εγγραφεί στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» και να προστατεύεται συνεπώς σε κοινοτικό επίπεδο ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18 Ιουλίου 2003.

- (14) Το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού συμπληρώνει το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1257/2003⁽²⁾.
- (15) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής νομοθεσίας των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 συμπληρώνεται από την ονομασία που εμφανίζεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού και η ονομασία αυτή εγγράφεται στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Τα βασικά στοιχεία της συγγραφής υποχρεώσεων εμφανίζονται στο παράρτημα II. Τα στοιχεία αυτά αντικαθιστούν αυτά που δημοσιεύθηκαν στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* (βλέπε υποσημείωση 3).

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Για την Επιτροπή
Franz FISCHLER
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 327 της 17.12.1996, σ. 11.
⁽²⁾ ΕΕ L 177 της 16.7.2003, σ. 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

ΙΤΑΛΙΑ

Pane di Altamura (ΠΟΠ).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ: άρθρο 5

ΠΟΠ (X) — ΠΓΕ (...)

Εθνικός αριθμός φακέλου: 5/2000

1. Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους

Όνομασία: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Διεύθυνση: Via XX Settembre n. 20, I-00187 ROMA
Τηλέφωνο: (06) 481 99 68
Φαξ: (06) 42 01 31 26

2. Αιτούσα ομάδα

- 2.1. Όνομασία: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura
- 2.2. Διεύθυνση Corso Umberto I, n. 5, I-70022 Altamura (BA)
- 2.3. Σύνδεση: Βιοτέχνες αρτοποιοί

3. Τύπος του προϊόντος

Προϊόν αρτοποιίας — κατηγορία 2.4.

4. Περιγραφή των προδιαγραφών του προϊόντος

(ανακεφαλαίωση των όρων που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)

4.1. Όνομασία

Pane di Altamura

4.2. Περιγραφή

Το «Pane di Altamura» είναι προϊόν αρτοποιίας το οποίο προκύπτει από το άλεσμα σιμιγδαλιού σκληρού σίτου που προέρχεται από αλεσμένο σκληρό σίτο των ποικιλιών «arrullo», «arcangelo», «duilio» και «simeto» που παράγονται στο έδαφος το οποίο οριοθετείται στις προδιαγραφές του προϊόντος, μεμονωμένα ή μαζί με άλλες καλλιέργειες σε ποσοστό τουλάχιστον 80 %, εφόσον παράγονται στην ίδια περιοχή.

Το προϊόν παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο που προβλέπει τη χρήση μαγιάς ή προζυμιού, θαλάσσιου άλατος και νερού.

Κατά τη θέση στο εμπόριο, το προϊόν πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- το καρβέλι με το χαρακτηριστικό άρωμα και βάρος 0,5 kg, λαμβάνει δύο παραδοσιακά σχήματα: το πρώτο, που στην τοπική διάλεκτο καλείται «U sckuanète = pane accavallato», είναι ψηλό, αναδιπλωμένο, χωρίς η μια άκρη να αγγίζει την άλλη, ενώ το δεύτερο, που καλείται «a cappidde de prènete = a cappello di prete» (καπέλο κληρικού), είναι πιο χαμηλό και η μια άκρη δεν αγγίζει την άλλη.
- η κόρα πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 3 mm· η ψίχα είναι κίτρινου ανοιχτού χρώματος, με ομοιογενείς κυψέλες· η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 33 %.

4.3. Γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής των σιτηρών που χρησιμοποιούνται και του διπλοαλεσμένου σιμιγδαλιού, περιλαμβάνει το έδαφος των κοινοτήτων Altamura, Gravina di Puglia, Roggiorsini, Spinazzola και Minervino Murge, στην περιφέρεια του Bari, σύμφωνα με την οριοθέτηση που αναφέρεται στο άρθρο 5 της περιγραφής των προδιαγραφών του προϊόντος και εμφανίζεται στον συνημμένο γεωγραφικό χάρτη.

Η περιοχή παραγωγής του «Pane di Altamura» συμπίπτει με το διοικητικό έδαφος που καθορίζεται στην παράγραφο 1, στο οποίο με την πάροδο των αιώνων έχει παγιωθεί η επεξεργασία του προϊόντος που η αρχή της ανάγεται στο έτος 1500 στην κοινότητα της Altamura, στην περιφέρεια του Bari. Οι εγκαταστάσεις για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να χρησιμοποιούν κατά προτίμηση ξύλο ή φυσικό αέριο, κατά τρόπο άμεσο ή έμμεσο, ανάλογα με τις παρεκκλίσεις που προβλέπει ο νόμος.

4.4. Απόδειξη προέλευσης

Η προέλευση του «Pane di Altamura» είναι συνδεδεμένη με τις παραδόσεις της περιοχής παραγωγής.

Αποτελεί ένα από τα βασικά συστατικά της διατροφής του τοπικού πληθυσμού και, στην πιο συνηθισμένη του μορφή (U scuanpète = pane accavallato), παρουσιάζεται σε μεγάλα καρβέλια τα οποία, κατά παράδοση, πλάθονταν στο σπίτι και μεταφέρονταν σε δημόσιους φούρνους για ψήσιμο, γεγονός που είχε επιπτώσεις σε κοινωνικό και πολιτιστικό επίπεδο δεδομένου ότι συνέδεε τον ιδιωτικό με τον δημόσιο βίο.

Ο φούρναρης μάρκαρε κάθε καρβέλι με τα αρχικά του οικογενειάρχη και το φούρνιζε.

Το βασικό χαρακτηριστικό, που διατηρείται έως σήμερα, ήταν η διάρκεια διατήρησης, που ήταν αναγκαία προκειμένου να εξασφαλίζεται η διατροφή των χωρικών και των βοσκών για μία εβδομάδα ή συχνότερα για τις δεκαπέντε ημέρες παραμονής στους βοσκοτόπους της ορεινής περιοχής Murgia: η διατροφή συνίστατο αποκλειστικά σε ψωμί με αλάτι και λάδι, βουτηγμένο σε βραστό νερό. Μέχρι τα μέσα του προηγούμενου αιώνα, την αυγή αντηχούσε στους δρόμους της Altamura η φωνή του φούρναρη που ανακοίνωνε ότι ήταν έτοιμο το φρέσκο, μυρωδάτο ψωμί.

Η πρώτη αναφορά στον τόπο προέλευσης του προϊόντος, η οποία δεν αναφέρει συγκεκριμένα την Altamura αλλά την περιοχή της Murgia γενικότερα, βρίσκεται στο Βιβλίο I, V των Σατιρών του Λατίνου ποιητή Οράτιου, ο οποίος την άνοιξη του έτους 37 π.Χ., επισκεπτόμενος τα μέρη όπου είχε περάσει τα παιδικά του χρόνια, αναφέρεται στο «καλύτερο ψωμί του κόσμου, τόσο νόστιμο που κάθε ταξιδιώτης παίρνει προμήθειες για τη συνέχεια του ταξιδιού του».

Η παραδοσιακή δραστηριότητα αρτοποιίας της Altamura επιβεβαιώνεται στο δημοτικό καταστατικό «Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527», του οποίου τα άρθρα σχετικά με το «Dazio del forno» (δασμό του φούρνου) μεταγράφικαν από τον G. De Gemmis στο δελτίο του δημοτικού αρχείου-βιβλιοθήκης-μουσείου (Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico), έτος 1954, σελίδες 5-49.

Η μεταγραφή των εγγράφων σχετικά με την επιβολή ή όχι δασμών πραγματοποιήθηκε υπό την επιμέλεια του A. Giannuzzi στο έγγραφο «Le Carte di Altamura», του «Codice Diplomatico Barese», το έτος 1935.

Ένα άλλο έγγραφο, που ανάγεται στο 1420, προέβλεπε απαλλαγή από τον φόρο του ψωμιού για τους κληρικούς της Altamura.

Η συνήθεια να ψήνεται το ψωμί σε δημόσιους φούρνους οφείλεται στο γεγονός ότι απαγορευόταν στους πολίτες «κάθε επιπέδου ή κατάσταση» να ψήνουν το ψωμί στις οικίες τους, επί ποινή υψηλού πρόστιμου που αντιστοιχούσε στο ένα τρίτο του συνολικού κόστους της παρασκευής του ψωμιού.

Κατά συνέπεια, το χαρακτηριστικό σχήμα των καρβελιών εμφανίστηκε στο πλαίσιο μιας αγροκτηνοτροφικής κοινωνίας. Τα καρβέλια αυτά που κατά παράδοση προορίζονταν για τους αγρότες, τους βοσκούς και τις οικογένειές τους εξακολουθούν να παρασκευάζονται από τους αρτοποιούς της Altamura. Τα καρβέλια έχουν μεγάλο μέγεθος, τα συστατικά τους είναι αλεύρι σκληρού σίτου, προζύμι, αλάτι και νερό και η μέθοδος παρασκευής τους διακρίνεται από πέντε φάσεις: ζύμωμα, πλάσιμο, φούσκωμα, διαμόρφωση, ψήσιμο σε φούρνο με ξύλα. Τα χαρακτηριστικά αυτά το έκαναν να ξεχωρίζει από οποιοδήποτε άλλο είδος ψωμιού.

Το άλεσμα πρέπει να ελάμβανε και αυτό χώρα στην Altamura, δεδομένου ότι στις αρχές του 17ου αιώνα υπήρχαν 26 μύλοι σε πλήρη δραστηριότητα.

Σαν συμπέρασμα θα μπορούσε να λεχθεί ότι, παρά τις μετατροπές και τις προσαρμογές που μεσολάβησαν, το ψωμί που παρασκευάζεται σήμερα στην πόλη της Altamura, αποτελεί απευθείας απόγονο του ψωμιού των αγροτών και των βοσκών που εξακολουθεί να παρασκευάζεται από τον Μεσαίωνα χωρίς διακοπή.

Όσον αφορά τους ελέγχους για την απόδειξη της προέλευσης της παραγωγής της ΠΟΠ «Pane di Altamura», αυτή πιστοποιείται από τον οργανισμό ελέγχου που αναφέρεται στο σημείο 4.7 με βάση διάφορες διαδικασίες στις οποίες υπόκεινται οι παραγωγοί καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου παραγωγής.

Η περιγραφή των προδιαγραφών του προϊόντος προβλέπει, κατά την χορήγηση της ΠΟΠ, την κατάρτιση:

- καταλόγων, κατατεθειμένων στις αντίστοιχες κοινότητες της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.3, των παραγωγών σκληρού σίτου στην ενδιαφερόμενη περιοχή,
- καταλόγων, κατατεθειμένων στις αντίστοιχες κοινότητες, των ιδιοκτητών μύλων που ασχολούνται με την μεταποίηση διπλοαλεσμένου σιμιγδαλιού που προορίζεται για την αρτοποιία, για το οποίο η πρώτη ύλη προέρχεται από τους παραγωγούς σιτηρών της περιοχής που αναφέρεται ανωτέρω,
- καταλόγου των αρτοποιών που παρασκευάζουν «Pane di Altamura» σύμφωνα με τις προδιαγραφές παραγωγής που αναφέρονται στο επόμενο σημείο 4.5, κατατεθειμένου στην κοινότητα της Altamura.

Όλοι οι προαναφερόμενοι κατάλογοι πρέπει να κατατεθούν στην περιφέρεια της Puglia και στον οργανισμό που έχει οριστεί ή εξουσιοδοτηθεί να ασκεί δραστηριότητες ελέγχου κατά την έννοια του άρθρου 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Εξάλλου, ο οργανισμός ελέγχου πρέπει να εξακριβώνει αν το χρησιμοποιούμενο προζύμι, η ποσολογία και η σύνθεση της ζύμης, τα ειδικά χαρακτηριστικά και η διάρκεια της τελευταίας, το φούσκωμα, η διαμόρφωση και αναδιαμόρφωση των καρβελιών, το ψήσιμο, το ξεφούρνισμα και η θέση στην κατανάλωση με τις κατάλληλες ενδείξεις, συμβιβάζονται με τη μέθοδο παρασκευής που περιγράφεται στο σημείο 4.5 κατωτέρω.

Το νερό που χρησιμοποιείται για τη ζύμη πιστοποιείται από τον οργανισμό που διαχειρίζεται το υδραγωγείο: πρέπει να αναλύεται σε ετήσια βάση, να πληροί τις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο σημείο 4.5 κατωτέρω, ενώ το πιστοποιητικό που χορηγείται από τον οργανισμό διαχείρισης πρέπει να κοινοποιείται με ανάρτηση στον πίνακα ανακοινώσεων της κοινότητας της Altamura.

Επίσης, ο οργανισμός ελέγχου εξακριβώνει ότι το σιτάρι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του ψωμιού πληροί τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο σημείο 4.5.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το σιτάρι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του ψωμιού πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις που αναφέρονται κατωτέρω:

	Απαιτήσεις ανά μονάδα
Σκληρός σίτος	
Βάρος ηλεκτρόλυσης ≥	78 Kg/hl
Πρωτεΐνες (N συν. x 5,70) ≥	11 % s.s.
Τέφρα <	2,2 % s.s.
Ξηρά γλουτένη ≥	9,0 % s.s.
Σιμιγδάλι σκληρού σίτου	
Δείκτης γλουτένης <	80
Δείκτης κίτρινου ≥	20

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται συνίσταται σε αλεσμένο σιμιγδάλι σκληρού σίτου που λαμβάνεται από αλεσμένο σκληρό σίτο των ποικιλιών «arrullo», «arcangelo», «duilio», «simeto», που έχει παραχθεί στο έδαφος το οποίο οριοθετείται στο σημείο 4.3 σε μεμονωμένες ή συνδυασμένες καλλιέργειες — σε ποσοστό τουλάχιστον 80 %, ενώ για το υπόλοιπο προβλέπεται η χρήση άλλων ποικιλιών που έχουν και αυτές παραχθεί στην προαναφερόμενη περιοχή.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του σίτου και του σιμιγδαλιού πρέπει να έχουν πιστοποιηθεί και να ανταποκρίνονται στις παραμέτρους που αναφέρονται ανωτέρω.

Τα προϊόντα της διπλής άλεσης πρέπει να λαμβάνονται με διαδικασίες άλεσης όμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται στην περιοχή της Altamura οι οποίες περιγράφονται κατωτέρω. Οι μύλοι της περιοχής αυτής είναι εξοπλισμένοι με μηχανήματα που φέρουν δύο μεταλλικούς κυλίνδρους ολοένα εγγύτερης διαμέτρου. Η ταχύτης περιστροφής είναι περίπου 300 στροφές το λεπτό ενώ η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40 °C. Το μηχάνημα αυτό συνθλίβει το μεγαλύτερο μέρος των κυττάρων του φλοιού του σπόρου κατά τρόπον ώστε το πολύτιμο έλαιο που εξάγεται να διαχέεται στον αλεσμένο σκληρό σίτο.

Οι μύλοι μεταποίησης του σκληρού σίτου είναι αποκλειστικά αυτοί που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής του σίτου, η οποία ορίζεται στο σημείο 4.3.

Οι φάσεις και οι λεπτομέρειες παραγωγής του «Pane di Altamura» είναι οι εξής:

Ζύμη

1. Το προζύμι ανανεώνεται τουλάχιστον τρεις φορές για να αυξηθεί ο όγκος του ζυμωθέντος προϊόντος με την προσθήκη νερού και σιμιγδαλιού σκληρού σίτου, σε ποσοστό 20 % σε σχέση με την ποσότητα διπλαλεσμένου σιμιγδαλιού σκληρού σίτου.
2. Δόσεις και σύνθεση της ζύμης: για 100 κιλά διπλαλεσμένου σιμιγδαλιού σκληρού σίτου χρειάζονται 20 κιλά (20 %) φυσική μαγιά, 2 κιλά (2 %) θαλασσινό αλάτι, 60 περίπου λίτρα (60 %) νερό σε θερμοκρασία 18 °C.
3. Το ζύωμα, που γίνεται με μηχανή ζύμωσης με βυθιζόμενα πτερύγια, διαρκεί περίπου 20 λεπτά.

Το χαρακτηριστικά του νερού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες παραμέτρους:

- άχρωμο, άγευστο, άοσμο,
- θερμοκρασία από 12 έως 15 °C,
- pH μεταξύ 7 και 8,5,
- συνολική σκληρότητα μεταξύ 14,5 και 15,5 GF,
- περιεκτικότητα σε ασβέστιο (Ca ++) από 46 έως 55 mg/l,
- αλκαλικότητα (CaCO₃) μεταξύ 130 και 160 mg/l,
- απουσία νιτρώδους ιόντος,
- περιεκτικότητα σε νάτριο κατώτερη από 5 έως 6 mg/l,
- περιεκτικότητα σε κάλιο μεταξύ 1,5 και 2,5 mg/l,
- κολοβακτηρίδια-κόπρανα-εντερόκοκκοι-σπόρια: 0 nct/100 ml.

Φούσκωμα και πρώτη φάση ανάπαυσης

Μετά το τέλος του ζυμώματος, το μείγμα πρέπει να καλυφθεί με ένα βαμβακερό ύφασμα αρκετά χονδρό ώστε το φούσκωμα να πραγματοποιηθεί σε ομοιογενή θερμοκρασία. Η ζύμη πρέπει να αναπαυθεί σε αυτή την κατάσταση για τουλάχιστον 90 λεπτά.

Πλάσιμο και δεύτερη φάση ανάπαυσης

Στο τέλος της προηγούμενης φάσης επεξεργασίας, η ζύμη ζυγίζεται και πλάθεται με το χέρι προκειμένου να σχηματισθεί μια φυσική κρούστα. Το μείγμα παραμένει σε αυτή την κατάσταση για 30 λεπτά.

Δεύτερο πλάσιμο και τρίτη φάση ανάπαυσης

Η ζύμη πλάθεται και πάλι με το χέρι και στη συνέχεια αφήνεται να αναπαυθεί για τουλάχιστον δεκαπέντε λεπτά.

Φούρνισμα και ψήσιμο

Πριν από το φούρνισμα, το καρβέλι («ragnotha») αναποδογυρίζεται και, πιέζοντας ελαφρά την μία της πλευρά με το χέρι, εισάγεται στο φούρνο ο οποίος λειτουργεί, κατά προτίμηση, με ξύλα ή φυσικό αέριο, θερμαίνει έμμεσα και πρέπει να φθάνει θερμοκρασία 250 °C. Επιτρέπεται η εμπορία, εντός της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.3, του «Pane di Altamura» που έχει ψηθεί σε φούρνους με άμεση θέρμανση από ξύλα, κυρίως βελανιδιάς.

Η πρώτη φάση του ψησίματος γίνεται με ανοιχτό φούρνο. Μετά από 15 λεπτά, ο φούρνος κλείνει και το ψήσιμο συνεχίζεται για ακόμα 45 λεπτά.

Ξεφούρνισμα

Το στόμιο του φούρνου αφήνεται ανοιχτό για τουλάχιστον πέντε λεπτά έτσι ώστε να φύγει ο ατμός και, κατά συνέπεια, να στεγνώσει γρηγορότερα η κόρα που γίνεται τραγανιστή. Στη συνέχεια, τα καρβέλια βγαίνουν από το φούρνο και εναποτίθενται σε ξύλινους δίσκους.

4.6. Δεσμός

Το ψωμί που παράγεται με αυτόν τον τρόπο θεωρείται «μοναδικής» ποιότητας επειδή για την παρασκευή του χρησιμοποιείται, αφενός, εξαιρετικής ποιότητας σκληρός σίτος, ο οποίος καλλιεργείται σε μια περιοχή —τη βορειοδυτική Murgia— με ειδικά γεωγραφικοπεριβαλλοντικά χαρακτηριστικά και, αφετέρου, το πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται στην εν λόγω περιοχή.

Η περιοχή αυτή είναι η μοναδική στην περιφέρεια Puglia που διατηρεί διαρθρωτικά, φυσικά και περιβαλλοντικά στοιχεία παρόμοια με τα προαιώνια. Τα στοιχεία αυτά είναι τα ακόλουθα:

- έδαφος που δεν υπήρξε ποτέ καλυμμένο από θάλασσα,
- περιορισμένα επιφανειακά και υπογεία καρστικά συστήματα,
- τοπική υδρογραφία,
- μέση θερμοκρασία εισόδου των υδάτων στο υπέδαφος 12 °C,
- ήπιο, υγρό μεσογειακό κλίμα,
- ασηπτικό περιβάλλον λόγω των στερεών βροχοπτώσεων,
- διαπερατότητα του εδάφους $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/sec,
- χημική σύνθεση του εδάφους.

Η κεντρική και βόρεια Murgia, στην οποία βρίσκεται η Altamura, καλύπτει τεράστια έκταση άνω των 44 000 εκταρίων, αποτελεί την πιο πυκνοκατοικημένη και οικονομικά σημαντική ζώνη και έχει την μεγαλύτερη παραγωγή σιτηρών στην Puglia μετά την Capitanata. Η καλλιέργεια του σίτου και η εκτροφή προβάτων ήταν, ανέκαθεν, οι κύριες παραγωγικές δραστηριότητες της περιοχής.

Στην πόλη της Altamura, η οποία έχει μεγάλη παράδοση στον τομέα της αρτοποιίας, υπάρχουν 35 επιχειρήσεις με ημερήσια παραγωγή ψωμιού της τάξεως των 600 τόνων η οποία, εξαιρουμένου 20 % που προορίζεται για την κάλυψη των τοπικών αναγκών, διατίθεται στις πιο σημαντικές αγορές της Ιταλίας.

Από μορφολογική άποψη, η εν λόγω σιτοπαραγωγική ζώνη αποτελείται από το οροπέδιο της Απουλίας το οποίο από την μεσοζωική περίοδο ως σήμερα δεν καλύφθηκε ποτέ από θάλασσα. Για τον λόγο αυτό η εν λόγω περιοχή είναι η μοναδική στην περιφέρεια Puglia που παρουσιάζει διαρθρωτικά, φυσικά και περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά παρόμοια με τα προαιώνια.

Η δεύτερη περιβαλλοντική ιδιαιτερότητα οφείλεται στην σπανιότητα επιφανειακών και υπογείων καρστικών συστημάτων, με αποτέλεσμα να μην επηρεάζεται σχεδόν καθόλου το υπάρχον δίκτυο υπογείων υδάτων.

Το τρίτο χαρακτηριστικό προκύπτει από την τοπική υδρογραφία που έχει σαν αποτέλεσμα το έδαφος να τροφοδοτείται μόνον από ένα μέρος των ομβρίων υδάτων.

Μια άλλη ιδιαιτερότητα της περιοχής είναι η θερμοκρασία των ομβρίων υδάτων η οποία είναι κατά μέσον όρο της τάξεως των 12 °C.

Από κλιματική άποψη, η περιοχή χαρακτηρίζεται από ξηρά καλοκαίρια και χειμώνες, με περιορισμένες βροχοπτώσεις, υγρές ή στερεές (οι τελευταίες φθάνουν τα 20 έως 35 cm). Οι συνθήκες αυτές συμβάλλουν στη διατήρηση ενός ασηπτικού περιβάλλοντος.

Όσον αφορά τα όμβρια ύδατα, που ανέρχονται ετησίως σε 600 mm κατά μέσον όρο, το 50 % διασχίζει το έδαφος και φθάνει το υπέδαφος και το υπόλοιπο 50 % αρδεύει τις καλλιεργούμενες ζώνες.

Λόγω των νεαρών και μη εξελιγμένων καρστικών φαινομένων, η υγρασία που διατηρείται στις σχισμές των βράχων διαχέεται στο καλλιεργούμενο έδαφος κατά τις περιόδους ξηρασίας. Τούτο αποτελεί μια ακόμα ιδιαιτερότητα του εδάφους.

Οι γεωλογικές, υδρογεωλογικές και μετεωρολογικές παράμετροι συμβάλλουν στη δημιουργία ενός μοναδικού φυσικού περιβάλλοντος στην ενδιαφερόμενη περιοχή.

4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομασία: Bioagricoop — Srl
Διεύθυνση: Via Fucini, 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna)

4.8. Επισήμανση

Το τελικό προϊόν συσκευάζεται σε με ετικέτα που αναφέρει:

1. κατάλογο των συστατικών, εταιρεία παραγωγής·
2. προθεσμία ανάλωσης·
3. σήμα.

Εναλλακτικά, το προϊόν δεν συσκευάζεται και φέρει μόνον ένα σήμα κατασκευασμένο από βιολογικό υλικό το οποίο περιλαμβάνει τις πληροφορίες που αναφέρονται ανωτέρω και την ονομασία «Pane di Altamura».

Οι ετικέτες πρέπει να φέρουν το συνημμένο σήμα, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται πάντοτε με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Το γραφικό σύμβολο αποτελείται από έναν θυρεό πάνω από το οποίο υπάρχει μια κορώνα με δύο τετραγωνίδια κόκκινα και δύο λευκά. Στο κέντρο του ωοειδούς σήματος, σε τρεις γραμμές, υπάρχει η ένδειξη «Pane DOP di Altamura».

Οι τυπογραφικές λεπτομέρειες του σήματος είναι οι ακόλουθες:

- τυπογραφικά στοιχεία: 100 % pantone 323 cv,
- Pane dop di Altamura: έντονοι χαρακτήρες «arial», διαστάσεις 71,1 πάχος γραμμής οβάλ περιγράμματος 0,040,
- μεγάλος οβάλ ξύλινος δίσκος 17,5 cm,
- μικρός οβάλ ξύλινος δίσκος 13 cm,
- οι διαστάσεις του λογότυπου δεν πρέπει να είναι μικρότερες από 10 cm × 7 cm,
- κίτρινο: 100 % pantone yellow cv,
- μωβ: 100 % pantone 228 cv,
- λευκό: 100 % pantone trans. white cv,
- πράσινο: 100 % pantone 334 cv,
- κόκκινο: 100 % pantone warm red cv,
- οβάλ περίγραμμα: 100 % pantone violet cv.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις

Αριθ. ΕΚ: G/IT/00136/2000.06.22

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 22.2.2001.