

**REGLAMENTO (CE) Nº 1291/2003 DE LA COMISIÓN
de 18 de julio de 2003**

por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (pane di Altamura)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 806/2003 ⁽²⁾, y, en particular, los apartados 3 y 4 de su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Italia ha presentado a la Comisión una solicitud de registro de la denominación «pane di Altamura» como denominación de origen protegida.
- (2) Se ha comprobado, de conformidad con el apartado 1 del artículo 6 del citado Reglamento, que la solicitud se ajusta a lo dispuesto en él y, en particular, que incluye todos los datos establecidos en su artículo 4.
- (3) La República Helénica envió a la Comisión una declaración de oposición al amparo de lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 tras la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* ⁽³⁾ de los elementos principales relativos a la solicitud de registro de «pane di Altamura». La oposición se refería al incumplimiento de las condiciones previstas en el artículo 2 del Reglamento, ya que, en el caso de una denominación de origen, la producción, la transformación y la elaboración deben tener lugar en la región geográfica delimitada. Ahora bien, en el caso del «pane di Altamura», según el pliego de condiciones, dicho producto se elaboraba a partir de materia prima, la sémola, procedente de cinco municipios diferentes: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola y Minervo Murge, mientras que la región de transformación se limitaba a la región del municipio de Altamura.
- (4) La República de Portugal envió a la Comisión una declaración de oposición al amparo de lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 tras la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* de los elementos principales relativos a la solicitud de registro de «pane di Altamura». La oposición recogía los mismos argumentos planteados por la República Helénica. Se indicaba, además, que debería haberse solicitado el registro como indicación geográfica protegida y no como denominación de origen protegida.

- (5) Las declaraciones de oposición de la República Helénica y la República de Portugal eran admisibles según lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 7 del Reglamento. La Comisión invitó a los Estados miembros interesados a buscar un acuerdo entre ellos de conformidad con sus procedimientos internos.
- (6) La República Italiana respondió a las declaraciones de oposición presentadas por la República Helénica y la República de Portugal que estaba de acuerdo con las observaciones realizadas. Añadió que la diferente delimitación de la zona de producción de la materia prima y la molienda y de la zona de producción del pan se debía exclusivamente a un error material y proporcionó una nueva redacción del apartado de la ficha resumida relativo a la delimitación del área geográfica, según la cual la zona de producción de «pane di Altamura» coincide con la zona de producción de la materia prima.
- (7) La República Helénica respondió que no tenía ninguna objeción al registro de la denominación «pane di Altamura».
- (8) La República de Portugal respondió que mantenía su desacuerdo al registro de la denominación «pane di Altamura» como denominación de origen protegida. Indicaba que no parecía adecuado que el nombre geográfico «Altamura» pudiera referirse a un producto originario de toda la zona geográfica correspondiente a los cinco municipios citados más arriba, ya que la ficha resumida contenía pruebas según las cuales solamente el municipio de Altamura tenía una reputación relativa a la fabricación de pan y no toda la región. Por todas estas razones, parecía lógico que la denominación tendría que ser registrada como indicación geográfica protegida.
- (9) La República Italiana remitió a la Comisión una solicitud de registro de la denominación «pane di Altamura», como denominación de origen, modificada con relación a la solicitud inicial. El área geográfica de producción del pan corresponde al territorio de los cinco municipios mencionados más arriba y, por consiguiente, coincide con el área geográfica de producción de la materia prima.
- (10) Dado que no se ha alcanzado ningún acuerdo entre la República Italiana y la República de Portugal en el plazo de tres meses, la Comisión debe adoptar una decisión de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 15.

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ DO C 156 de 30.5.2001, p. 10.

- (11) La Comisión ha solicitado el dictamen del Comité científico de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y certificados de características específicas. El Comité científico consideró que «las características relativas al pane di Altamura presentadas en la solicitud se refieren no sólo al municipio de Altamura sino también a áreas específicas situadas fuera de este municipio y en las cuales también tienen lugar la producción, la transformación y la preparación. El medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos, la calidad de las materias primas y de la producción, así como la tradición que se remonta a la Edad media pueden considerarse como uniformes en el conjunto del área delimitada en la solicitud». El Comité científico consideró que la solicitud responde a las exigencias de la letra a) del apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2081/92. Añadió que la situación consistente en utilizar el nombre geográfico de un municipio para designar un área geográfica de denominación de origen diferente y definida a tal efecto es relativamente frecuente y jurídicamente aceptable cuando se justifica.
- (12) La Comisión tuvo en cuenta este dictamen, consultivo, del Comité científico. Considera admisibles las explicaciones aportadas por las autoridades italianas. Además, el análisis formal del pliego de condiciones relativo a la denominación «Pane di Altamura» no reveló errores manifiestos de valoración.
- (13) En consecuencia, esta denominación merece inscribirse en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas y, en consecuencia, protegerse a escala comunitaria como denominación de origen protegida.
- (14) El anexo I del presente Reglamento completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1257/2003 ⁽²⁾.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 se completa con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento, que queda inscrita en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas como denominación de origen protegida (DOP), según lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

Los elementos principales del pliego de condiciones figuran en el anexo II. Estos elementos sustituyen a los publicados en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* (véase la nota 3).

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 18 de julio de 2003.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 327 de 17.12.1996, p. 11.

⁽²⁾ DO L 177 de 16.7.2003, p. 3.

ANEXO I

PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONTEMPLADOS EN EL ANEXO I DEL REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92**Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería**

ITALIA

Pane di Altamura (DOP).

ANEXO II

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN: Artículo 5

DOP (X) — IGP ()

Número nacional del expediente: 5/2000

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dirección: Via XX Settembre n. 20, I-00187 Roma
Teléfono: (06) 481 99 68
Fax.: (06) 42 01 31 26

2. Agrupación solicitante

- 2.1. Nombre: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura
2.2. Dirección: Corso Umberto I, n. 5, I-70022 Altamura (BA)
2.3. Composición: Panificadores artesanos

3. Tipo de producto

Producto de panadería, categoría 2.4.

4. Descripción del pliego de condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre

Pane di Altamura

4.2. Descripción

El «Pane di Altamura» es un producto de panadería que se obtiene de la remolituración de sémola de trigo duro obtenida, a su vez, de la molturación de trigos duros de las variedades «appulo», «arcangelo», «duilio» y «simeto» producidas en el territorio delimitado en el pliego de condiciones, ya sea por separado o conjuntamente, en un porcentaje mínimo del 80 %, siempre y cuando procedan del mismo territorio.

El producto se obtiene con arreglo al antiguo sistema de elaboración, que prevé la utilización de levadura madre o masa fermentada, sal marina y agua.

Las características que el producto debe poseer en el momento de su comercialización son las siguientes:

- el pan (*pagnotta*), con su aroma característico y un peso un inferior a 0,5 kg, se presenta en dos formas tradicionales; la primera, denominada localmente «*U skuanète*» (= pan de piezas superpuestas), es alta, de formas superpuestas y sin partes desprovistas de corteza en los lados; la otra, más baja, denominada localmente «*a capidde de prèvete*» (= bonete de clérigo), tampoco presenta tales partes.
- la corteza no debe ser de espesor inferior a 3 mm; la miga, de color amarillo pajizo, presenta una distribución de alvéolos homogénea; la humedad no debe superar el 33 %.

4.3. Zona geográfica

La zona geográfica delimitada en la que se producen los trigos utilizados y las sémolas remolituradas engloba los términos municipales de Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola y Minervino Murge, en la provincia de Bari, de acuerdo con la delimitación recogida en el artículo 5 del pliego de condiciones.

La zona de producción del «Pane di Altamura» coincide con el territorio definido en el párrafo anterior, donde, a lo largo de los siglos, se ha consolidado la elaboración del producto que se originó en el siglo XVI en el municipio de Altamura, provincia de Bari. Las instalaciones para la fabricación del pan han de alimentarse, preferiblemente, con leña o gas, de manera directa o indirecta, con las salvedades que permita la legislación.

4.4. Prueba del origen

El origen del «Pane di Altamura» está vinculado a la tradición campesina de la zona típica de producción.

Elemento básico del régimen alimenticio de las poblaciones de la parte alta de la comarca de Le Murge, en su forma más tradicional «*U skuanète*» (= pan de piezas superpuestas) alcanza un tamaño considerable; se amasaba y trabajaba en las propias viviendas y, seguidamente, se cocía en hornos públicos, con las implicaciones sociales y culturales consiguientes a la vinculación del plano privado con el colectivo.

El panadero marcaba las piezas, antes de hornearlas, con un sello de madera o de hierro artesanal en el que figuraban las iniciales del cabeza de familia.

La principal característica de este pan, que se mantiene hasta hoy día, es su capacidad de conservación, necesaria para asegurar la alimentación de los campesinos y pastores durante una semana o, más frecuentemente, durante los quince días que pasaban en las maserías dispersas por los montes de la comarca: una alimentación centrada casi exclusivamente en el pan condimentado con sal y aceite y remojado en agua hirviendo. Hasta mediados del siglo pasado, podía oírse por las calles de Altamura, de madrugada, la llamada del panadero anunciando la llegada del oloroso pan.

Puede considerarse que la primera referencia al lugar de origen del producto, aun cuando es probable que no aluda a Altamura sino a la comarca murgiana, es la contenida en el Libro I, V de las Sátiras del poeta latino Horacio, quien, en la primavera del 37 a.C., al volver a visitar los lugares de su infancia, señala la existencia del «mejor pan del mundo, hasta el punto de que el viajero diligente se lleva consigo provisiones para continuar el viaje».

La actividad tradicional de panificación de Altamura se ve corroborada por los «Estatutos municipales de la ciudad del año 1527», cuyos artículos referentes a los «Derechos de tahona» fueron transcritos, en edición a cargo de G. De Gemmis, en el *Bollettino dell'Archivio-Biblioteca- Museo Civico*, 1954, pp. 5-49.

A. Giannuzzi transcribió los documentos referentes a la imposición o exención de los citados derechos en «*Le Carte di Altamura*» contenidas en el «*Codice Diplomatico Barese*» de 1935.

Otro documento de 1420 sancionaba la exención del clero de Altamura del pago de los derechos del pan.

La costumbre de cocer el pan en hornos públicos obedecía a la prohibición que pesaba sobre los ciudadanos, «cualquiera que fuese su estado o condición», de cocer en sus propias viviendas todo tipo de panes u hogazas, so pena del pago de una multa cuyo importe representaba la tercera parte del coste total de la panificación.

Era, por tanto, en el contexto de una sociedad agraria donde nacían las formas típicas de los panes, destinados tradicionalmente a los campesinos, los pastores y sus familias y que todavía cabe encontrar en la producción de los panaderos de Altamura: piezas de grandes dimensiones, obtenidas a partir de harina de trigo duro, levadura madre, sal y agua, al término de un proceso consistente en cinco etapas, esto es, amasado, conformación, fermentación, moldeo y cocción en horno de leña. Eran éstas las características que distinguían este pan de cualquier otro.

También la molturación debía de realizarse íntegramente en Altamura, si se tiene en cuenta que a principios del siglo XVII existían 26 instalaciones de transformación en plena actividad.

En conclusión, puede decirse que, pese a las transformaciones y adaptaciones sufridas, el pan que se elabora actualmente en la ciudad de Altamura es sucesor directo del que consumían los campesinos y pastores y que se ha venido fabricando desde la Edad Media sin solución de continuidad.

La certificación del origen de la producción de la DOP «Pane di Altamura» corresponde al organismo de control mencionado en el punto 4.7, el cual debe comprobar que se cumplan los numerosos requisitos impuestos a los productores de la materia prima y a los panaderos a lo largo de todo el proceso de producción.

De acuerdo con el pliego de condiciones, en el momento de la concesión de la DOP deberán depositarse:

- en los municipios correspondientes de la zona delimitada en el punto 4.3, listas de los productores de trigo duro del territorio considerado,
- en los municipios correspondientes, listas de las empresas de molinería dedicadas a la transformación de la materia prima procedente de los productores de trigo del territorio anteriormente señalado en sémolas remoluradas destinadas a la panificación,
- en el municipio de Altamura, una lista de los panaderos dedicados a la fabricación de «Pane di Altamura» con arreglo a los criterios expuestos en el pliego de condiciones y a que se refiere el punto 4.5.

Las referidas listas deberán depositarse en la Administración regional de Apulia o en el organismo designado o autorizado para efectuar los controles a efectos de lo previsto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

El organismo de control comprobará, además, que la levadura madre utilizada, las dosis y la composición de la masa, el procedimiento y la duración del amasado, la fermentación, el moldeo y remoldeo de las formas, la cocción, el deshornado y el despacho a consumo con los oportunos distintivos sean conformes a lo establecido en las normas de fabricación descritas en el siguiente punto 4.5.

El agua que se utilice para la masa deberá haber sido certificada por el organismo gestor del acueducto; deberá analizarse con periodicidad anual, responder a los parámetros enumerados en el siguiente punto 4.5 y obtener una certificación del organismo gestor que se hará pública mediante fijación en el tablón de anuncios del ayuntamiento de Altamura.

El organismo de control se cerciorará asimismo de que el trigo utilizado para la panificación reúna las condiciones indicadas en el punto 4.5.

4.5. Método de obtención

El trigo utilizado para la panificación deberá poseer las características que a continuación se enumeran:

	Características por unidad
Trigo duro	
Peso \geq	78 kg/hl
Proteínas (N tot \times 5,70) \geq	11 % s.s.
Cenizas $<$	2,2 % s.s.
Gluten seco \geq	9,0 % s.s.
Sémolas de trigo duro	
Índice de gluten $<$	80
Índice de color \geq	20

La materia prima utilizada consiste en una remolturnación de sémola de trigo duro obtenida, a su vez, de la molturación de trigos duros de las variedades «appulo», «arcangelo», «duilio» y «simeto» producidas en el territorio a que se refiere el punto 4.3, ya sea por separado o conjuntamente, en un porcentaje mínimo del 80 %, reservándose el porcentaje restante a otras variedades de trigo producidas asimismo en el referido territorio.

Las características fisicoquímicas de los trigos y las sémolas deberán estar certificadas y responder a los parámetros del cuadro anterior.

Las remolturnaciones se obtendrán mediante procedimientos de molienda análogos a los aplicados actualmente en el territorio de Altamura y que se describen a continuación. Los molinos que funcionan en la mencionada zona están provistos de máquinas dotadas de pares de cilindros metálicos progresivamente más próximos entre sí. La velocidad de rotación es de 300 vueltas por minuto, aproximadamente, y la temperatura de funcionamiento no supera los 40 °C. El frotamiento que tiene lugar en una estructura de las citadas características provoca la rotura de la mayor parte de las células de la aleurona del grano, impregnando así de valioso aceite de germen la remolturnación de trigo duro.

La elaboración de las remolturnaciones puede realizarse únicamente en los molinos ubicados en el territorio de producción de los trigos, definido pormenorizadamente en el anterior punto 4.3.

Los procedimientos y fases de producción del «Pane di Altamura» son los siguientes:

Amasado

1. La obtención de la levadura madre requiere un mínimo de tres renovaciones, a fin de aumentar la masa fermentada mediante la adición de agua y sémola de trigo duro en un porcentaje del 20 % respecto a la cantidad de sémola remolturnada de trigo duro que ha de amasarse.
2. Dosis y composición de la masa: para 1 quintal de sémola remolturnada de trigo duro se requieren 20 kg (20 %) de levadura natural, 2 kg (2 %) de sal marina y aproximadamente 60 l (60 %) de agua a una temperatura de 18 °C.
3. La operación de amasado debe prolongarse por espacio de 20 minutos, utilizando una amasadora de brazos.

Las propiedades del agua deberán responder a los siguientes parámetros:

- incolora, inodora e insípida,
- temperatura comprendida entre 12 y 15 °C,
- ph comprendido entre 7 y 8,5,
- dureza total comprendida entre 14,5 y 15,5 GF,
- contenido de calcio (Ca + +) comprendido entre 46 y 55 mg/l,
- alcalinidad (Ca CO₃) comprendida entre 130 y 160 mg/l,
- ausencia de ion nitroso,
- contenido de sodio inferior a 5-6 mg/l,
- contenido de potasio comprendido entre 1,5 y 2,5 mg/l,
- coliformes-fecales-enterococos-esporas: ausencia en 100 ml.

Fermentación y primera fase de reposo

Una vez concluida la operación de amasado, ha de cubrirse la masa con un paño de algodón de cierto espesor, a fin de lograr una fermentación a temperatura homogénea. La masa debe dejarse reposar en estas condiciones durante un mínimo de noventa minutos.

Moldeo y segunda fase de reposo

Concluida la fase anterior, si procede al pesado y primer moldeo, operaciones que se realizan manualmente con objeto de permitir que la masa quede recogida en su envoltorio fibroso natural. La masa se mantiene en estas condiciones por espacio de treinta minutos.

Segundo moldeo y tercera fase de reposo

La masa se moldea de nuevo manualmente y se vuelve a dejar en reposo durante un mínimo de quince minutos.

Horneado y cocción

Antes de introducirse en el horno, se da la vuelta al pan y, con una ligera presión de la mano sobre un lado, se empuja al interior del horno. Éste será preferiblemente de leña o gas y de calentamiento indirecto, y deberá alcanzar una temperatura de 250 °C. Los hornos de calentamiento directo que se utilicen para la cocción del «Pane di Altamura» deben alimentarse con leña de encina.

La primera parte de la cocción se realiza sin cerrar el horno; transcurridos quince minutos, se cierra la boca del horno y se deja cocer el pan por espacio de cuarenta y cinco minutos más.

Deshornado

Se deja abierta la boca del horno durante un mínimo de cinco minutos para permitir la salida del vapor y favorecer, por tanto, el secado de la corteza, que adquiere una consistencia crujiente. Seguidamente, se extraen del horno las piezas de pan y se colocan sobre tablas de madera.

4.6. Vínculo

El pan producido se considera de calidad «singular» por el hecho de derivarse de trigos duros obtenidos en un medio con características geográficas y ambientales específicas, propias del territorio de la Murgia noroccidental, y por el empleo del agua potable utilizada normalmente en la zona.

El territorio considerado constituye la única parte de la región de Apulia que conserva unas propiedades estructurales, fisiográficas y ambientales semejantes a las originarias, a saber:

- territorio jamás cubierto por el mar,
- formas y sistemas cársticos poco frecuentes, tanto en el suelo como en el subsuelo,
- hidrografía autóctona,
- temperatura de aflujo del agua al subsuelo con valor medio de 12 °C,
- clima mediterráneo húmedo mesotérmico,
- ambiente aséptico debido a las precipitaciones sólidas,
- permeabilidad del suelo: $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/seg,
- composición química de los suelos.

La Murgia centroseptentrional, donde se halla situada Altamura, que, con su extensión superior a 44 000 hectáreas, representa el centro más poblado e importante económicamente, constituye la zona de mayor producción de cereales de Apulia después de la Capitanata. Históricamente, el cultivo del trigo ha constituido, junto con la cría de ovinos, la principal actividad productiva del territorio.

En la ciudad de Altamura, que se precia de una tradición secular en el sector de la panificación, hay en funcionamiento treinta y cinco empresas, con una producción diaria de pan en torno a 600 quintales, que, deducida una cuota del 20 % reservada a las necesidades locales, se pone a la venta en los principales mercados nacionales.

Desde el punto de vista de la disposición morfoestructural, la zona de cultivos cerealistas considerada coincide con la plataforma «apula», que se ha sustraído a la transgresión marina y se ha mantenido siempre emergida, desde finales del Mesozoico hasta nuestros días. Constituye ésta una primera particularidad, dado que es la única parte del territorio de Apulia que conserva unas propiedades estructurales, fisiográficas y ambientales semejantes a las originarias.

La segunda particularidad ambiental viene dada por la infrecuente presencia de sistemas cársticos superficiales o subterráneos, con la consiguiente influencia escasa o nula sobre la actual red hidrológica subterránea.

La tercera característica es la hidrografía autóctona, por lo que la capa cárstica se alimenta exclusivamente de una proporción de las precipitaciones que recibe.

La temperatura de aflujo de las aguas meteóricas, cuyo valor medio es del orden de 12 °C, constituye asimismo una peculiaridad del territorio.

Desde el punto de vista climático, el territorio presenta veranos secos e inviernos con escasas precipitaciones líquidas y sólidas, alcanzando la media de estas últimas unos 20 a 35 cm. Las precipitaciones sólidas contribuyen al mantenimiento de un ambiente aséptico.

De las precipitaciones líquidas, que alcanzan anualmente en promedio unos 600 mm, la mitad atraviesa la superficie y se infiltra hasta el subsuelo y la otra mitad alimenta el suelo vegetal.

Debido al carst joven y no evolucionado, la humedad contenida en las fisuras de las rocas y de sus productos de alteración revierte, por capilaridad, al suelo vegetal en los períodos de mayor sequía, fenómeno éste que representa asimismo otra particularidad.

Los parámetros geológicos, hidrogeológicos y meteorológicos determinan la singularidad del medio natural que se ha implantado en el territorio considerado.

4.7. Estructura de control

Nombre: Bioagricoop — Scrl
Dirección: Via Fucini, 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna)

4.8. Etiquetado

El producto acabado se presenta en envoltorio de polipropileno termosoldable microperforado con una etiqueta en la que deben figurar:

1. La composición del producto y el establecimiento de producción.
2. La fecha de caducidad.
3. El distintivo.

Alternativamente, el producto acabado puede presentarse sin envoltorio alguno, y llevará simplemente estampado un sello de material biológico que contenga los datos antes mencionados y la indicación «Pane di Altamura».

En las etiquetas deberá figurar el distintivo anejo, que será indisoluble de la denominación de origen protegida.

El símbolo gráfico se compone de un «Escudo en pico, con corona-arma sobrepuesta, de cuatro cuarteles, dos rojos y dos blancos». En el centro del óvalo figura, en horizontal y, en tres líneas, la inscripción «Pane DOP di Altamura».

A continuación se indican las normas de impresión de la marca distintiva:

- punteado: 100 % pantone 323 cv,
- Pane dop di Altamura: carácter arial, tamaño 71,1 trazo grueso, espesor de la línea del óvalo 0,040,
- eje mayor del óvalo 17,5 cm,
- eje menor del óvalo 13 cm,
- las dimensiones del logotipo no deberán ser inferiores a 10 cm × 7 cm,
- amarillo: 100 % pantone yellow cv,
- violeta: 100 % pantone 228 cv,
- blanco: 100 % pantone trans. white cv,
- verde: 100 % pantone 334 cv,
- rojo: 100 % pantone warm red cv,
- contorno del óvalo: 100 % pantone violet cv.

4.9. Requisitos nacionales

Nº CE: G/IT/00136/2000.06.22

Fecha de recepción del expediente completo: 22.02.2001.
