

32003R1291

L 181/12

DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ

19.7.2003

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1291/2003

z dnia 18 lipca 2003 r.

**uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych (Pane di Altamura)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 2003 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 806/2003<sup>(2)</sup>, w szczególności jego art. 6 ust. 3 i 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, Włochy przesłały Komisji wniosek o zarejestrowanie nazwy „Pane di Altamura” jako chronionej nazwy pochodzenia.
- (2) Uznano, że wniosek, zgodnie z art. 6 ust. 1 tego rozporządzenia, spełnia wymogi rozporządzenia, w szczególności w tym względzie, że zawiera wszystkie dane szczegółowe przewidziane w art. 4 rozporządzenia.
- (3) Republika Grecka przesłała Komisji oświadczenie sprzeciwu w rozumieniu art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w wyniku publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*<sup>(3)</sup> głównych elementów odnoszących się do wniosku o zarejestrowanie „Pane di Altamura”. Sprzeciw odnosił się do niezgodności z warunkami określonymi w art. 2 rozporządzenia. W przypadku nazwy pochodzenia, produkcja, przetwarzanie i przygotowanie mają mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym. Jednakże w przypadku „Pane di Altamura”, zgodnie ze specyfikacją produktu, chleb powstał z surowca, semoliny, produkowanej w pięciu różnych gminach miejskich: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola oraz Minervo Murge, podczas gdy obszar procesu produkcji chleba był ograniczony do gminy miejskiej Altamura.
- (4) Republika Portugalska przesłała Komisji oświadczenie sprzeciwu w rozumieniu art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w wyniku publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* głównych elementów odnoszących się do wniosku o zarejestrowanie „Pane di Altamura”. Sprzeciw odnosił się do tych samych argumentów, jak te przesłane przez Republikę Grecką. Dodatkowo wskazano, że wniosek o rejestrację powinien zostać złożony w odniesieniu do chronionego oznaczenia geograficznego, a nie do chronionej nazwy pochodzenia.
- (5) Oświadczenia sprzeciwu Republiki Greckiej i Republiki Portugalskiej były dopuszczalne w rozumieniu art. 7 ust. 4 rozporządzenia. Komisja poprosiła zainteresowane Państwa Członkowskie o zawarcie porozumienia między sobą zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (6) W swojej odpowiedzi na oświadczenie sprzeciwu Republiki Greckiej i Republiki Portugalskiej, Republika Włoska zgodziła się z przedstawionymi uwagami. Wskazała również, że definiowanie w inny sposób obszaru produkcji surowca i obszaru przemiału w stosunku do obszaru produkcji chleba było wynikiem wyłącznie błędu natury urzędniczej oraz dostarczyła przeredagowaną wersję ustępu definiującego obszar geograficzny w podsumowaniu specyfikacji, które stwierdza, że obszar produkcji dla „Pane di Altamura” jest taki sam, jak dla jego surowca.
- (7) Republika Grecka odpowiedziała, że nie sprzeciwia się więcej zarejestrowaniu nazwy „Pane di Altamura”.
- (8) Republika Portugalska odpowiedziała, że podtrzymuje swój sprzeciw w stosunku do zarejestrowania nazwy „Pane di Altamura” jako chronionej nazwy pochodzenia. Wskazała, że niewłaściwe jest używanie nazwy geograficznej „Altamura” w odniesieniu do produktów pochodzących z całego obszaru geograficznego odpowiadającego wyżej wymienionym pięciu gminom miejskim oraz że były dowody w oświadczeniu podsumowującym, że tylko gmina miejska Altamura znana była z produkcji chleba, a nie cały region. Z tych powodów nazwa powinna, jak się wydaje, być zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne.
- (9) Republika Włoska przesłała Komisji wniosek o zarejestrowanie nazwy „Pane di Altamura” jako nazwy pochodzenia, zmieniony w stosunku do wniosku pierwotnego. Geograficzny obszar produkcji chleba obejmuje pięć wyżej wymienionych gmin miejskich i dlatego pokrywa się z geograficznym obszarem produkcji surowca.
- (10) Ponieważ nie zostało osiągnięte żadne porozumienie między Republiką Włoską a Republiką Portugalską w ciągu trzech miesięcy, Komisja musi podjąć decyzję zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1.<sup>(3)</sup> Dz.U. C 156 z 30.5.2001, str. 10.

- (11) Komisja złożyła wniosek o opinię Komitetu Naukowego ds. Nazw Pochodzenia, Oznaczeń Geograficznych i Świadectw o Szczególnym Charakterze. Komitet Naukowy wyraził pogląd, że „cechy charakterystyczne przedstawione we wniosku dotyczącym Pane di Altamura odnoszą się zarówno do gminy miejskiej Altamura, jak i do określonych obszarów poza gminą miejską, gdzie ma również miejsce produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie. Szczególne środowisko geograficzne wraz z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, jakoś surowców i produkcji, podobnie jak tradycja sięgająca średniowiecza mogą być przyjęte za takie same na całym obszarze, którego dotyczy wniosek”. Komitet Naukowy stwierdził, że wniosek wypełnia wymogi określone w art. 2 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Dodał, że używanie nazwy geograficznej gminy miejskiej dla oznaczenia obszaru geograficznego nazwy pochodzenia, która jest inna i określona w tym celu, jest dość częste i do przyjęcia z prawnego punktu widzenia, jeśli jest to uzasadnione.
- (12) Komisja wzięła pod uwagę opinię doradcą Komitetu Naukowego. Uważa wyjaśnienia przesłane przez władze włoskie za dopuszczalne. Ponadto analiza formalna specyfikacji produktu odnoszącej się do nazwy „Pane di Altamura” nie ujawniła żadnych oczywistych błędów w ocenie.
- (13) Dlatego też nazwa ta powinna zostać wpisana do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” i tym samym podlegać ochronie w całej Wspólnocie jako chroniona nazwa pochodzenia.
- (14) Załącznik I do niniejszego rozporządzenia stanowi uzupełnienie Załącznika do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96 <sup>(1)</sup>, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1257/2003 <sup>(2)</sup>.
- (15) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Nazwę w załączniku I do niniejszego rozporządzenia dodaje się do Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 i wpisuje jako chroniona nazwa pochodzenia (PDO) do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” przewidzianego w art. 6 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Główne elementy specyfikacji wymienione są w załączniku II. Zastępują one te opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* (patrz: przypis 3).

#### Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 lipca 2003 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 327 z 17.12.1996, str. 11.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 177 z 16.7.2003, str. 3.

## ZAŁĄCZNIK I

**ŚRODKI SPOŻYWCZE WYMENIONE W ZAŁĄCZNIKU I DO ROZPORZĄDZENIA (EWG) NR 2081/92****Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze**

WŁOCHY

Pane di Altamura (PDO)

---

## ZAŁĄCZNIK II

## ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

## WNIOSEK O ZAREJESTROWANIE: ART. 5

## PDO(X) PGI ()

## Wniosek krajowy nr 5/2000

## 1. Odpowiedzialny organ administracyjny w Państwie Członkowskim

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma  
tel.: (06) 481 99 68  
Faks: (06) 42 01 31 26

## 2. Grupa wnioskodawców

- 2.1. Nazwa: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura  
2.2. Adres: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)  
2.3. Skład: piekarze zajmujący się produkcją i handlem

## 3. Rodzaj produktu

Chleb – Klasa 2.4.

## 4. Specyfikacja

(Podsumowanie wymogów na mocy art. 4 ust. 2)

## 4.1. Nazwa

Pane di Altamura

## 4.2. Opis

„Pane di Altamura” jest produktem piekarniczym otrzymywanym z mąki pozyskiwanej z semoliny pszenicy durum, wytworzonej poprzez przemiał ziaren pszenicy durum odmian „appulo”, „arcangelo”, „duilio” i „simeto”, produkowanych na obszarze określonym w regulach produkcji, używanych w całości lub w proporcjach wynoszących przynajmniej 80 % całości, pod warunkiem że produkowane są na określonym obszarze produkcji.

Produkt wytwarzany jest metodą tradycyjną, przy użyciu kwasu chlebowego, soli morskiej oraz wody.

W momencie wprowadzania do obrotu, musi posiadać następujące cechy:

- bochenki, posiadające charakterystyczny aromat i wążące nie mniej niż 0,5 kg, są w dwóch tradycyjnych formach; pierwszy rodzaj, znany lokalnie jako „U scuanète” (chleb składany), jest wysokim chlebem uformowanym poprzez złożenie ciasta z każdej strony do środka i pieczonym w sposób uniemożliwiający wzajemny kontakt krawędzi bochenków; drugi rodzaj, znany lokalnie jako „a cappidde de prèvete” (kapelusze księdza), jest niższy i podczas pieczenia krawędzie bochenków nie dotykają się wzajemnie.
- skórka nie może mieć mniej niż 3 mm grubości; strukturę miększą, która posiada słomkowożółty kolor, wypełniają pęcherzyki powietrza o jednolitej wielkości; zawartość wilgoci nie może przekraczać 33 %.

## 4.3. Obszar geograficzny

Określony geograficzny obszar produkcji ziarna i używanej mielonej semoliny obejmuje gminy miejskie Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola i Minervino Murge w prowincji Bari, jak ustanowiono w art. 5 regul produkcji i pokazano na załączonej mapie.

Obszar produkcji „Pane di Altamura” pokrywa się z terytorium określonym powyżej, na którym przez stulecia skoncentrowało się wytwarzanie produktu pochodzącego z XVI w. z gminy miejskiej Altamura. Najlepiej, żeby piec do pieczenia chleba były opalane drewnem lub gazem, ogrzewane pośrednio lub bezpośrednio, z wyjątkami dopuszczanymi przez prawo.

## 4.4. Dowód pochodzenia

Pochodzenie „Pane di Altamura” łączone jest z tradycją chłopsko-rolniczą obszaru produkcji.

Podstawowy składnik odżywiania mieszkańców wyżyn regionu Murgii, chleb, był tradycyjnie wypiekany w dużych bochenkach (U skuanète lub chleb składany); ciasto było mieszane i wyrabiane głównie w domu, przed przygotowaniem do pieczenia w publicznych piecach, z towarzyszącymi skutkami społecznymi i kulturalnymi wynikającymi z powiązań sfery prywatnej i publicznej.

Piekarz zaznaczał inicjały głowy rodziny na bochenkach drewnianą lub żelazną pieczęcią przed włożeniem ich do pieca.

Główną cechą charakterystyczną chleba, która ciągle ma zastosowanie, była jego długotrwała jakość, niezbędne kryterium żywności, aby utrzymywać chłopów i pasterzy w czasie tygodnia lub częściej, w czasie dwóch tygodni, kiedy spędzali je w wyizolowanych gospodarstwach rozrzuconych na wyżynach regionu Murgii. Ich odżywianie składało się prawie w całości z chleba przyprawionego solą i oliwą oraz maczanego we wrzącej wodzie. Do połowy ostatniego stulecia ulice Altamury rozbrzmiewały od świtu krzykiem piekarzy, którzy mówili mieszkańcom, że pachnący chleb wyjęto z pieca.

Chociaż dotyczy to raczej regionu Murgii niż Altamury, pierwsze odniesienie do miejsca pochodzenia produktu znaleziono w Księdze I, V Satyr Horacego. Zwiedzając tereny wiejskie, gdzie spędził swoje młode lata, wiosną roku 37 p.n.e., rzymski poeta mówił o chlebie „najlepszy z chlebów jaki można mieć, tak dobry że mądry podróżnik zabierze go ze sobą na dalszą swą drogę”.

Tradycyjny status wypiekania chleba w Altamura potwierdzony jest w miejskim statucie z 1527 r. (Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527), a Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico (1954, str. 5–49) podaje odpowiednie artykuły dotyczące „Dazio del forno” (opłaty za piec), przetłumaczone przez G. De Gemmis.

„Le Carte di Altamura” (Codice Diplomatico Barese, 1935) zawiera dokumenty odnoszące się do nakładania lub zwolnienia z opłat, przetłumaczone przez A. Giannuzzi.

Inny dokument datowany na rok 1420 wyłącza kler Altamury z opłat za chleb.

Zwyczaj wypiekania w publicznych piecach wywodził się z zakazu nałożonego na obywateli „jakiegokolwiek stałego lub warunkowego” (di ogni stato o condizione) wypiekania jakiegokolwiek rodzaju chleba lub innych wyrobów piekarniczych w ich własnych domach pod karą grzywny, która równa była jednej trzeciej całkowitego kosztu wypieku chleba.

Typowe bochenki wypiekane tradycyjnie przez chłopów, pasterzy i ich rodziny rozwinęły się dlatego w społeczeństwie rolników oraz hodowców owiec i są nadal produkowane przez piekarzy z Altamury: są to duże bochenki produkowane z mąki uzyskiwanej z pszenicy durum, zakwaszane, solone i podlewane oraz włączone są w pięcioetapowy proces: mieszania i wyrabiania ciasta, nadawania mu formy, pozostawienia, by urosło, formowania oraz pieczenia w piecu opalanym drewnem. Te cechy charakterystyczne odróżniają go od innych rodzajów chleba.

Proces mielenia również w całości odbywał się w Altamura, gdzie na początku XVII w. działało przynajmniej 26 młynów.

Podsumowując, pomimo zmian i dostosowań, jakie miały miejsce, chleb obecnie wypiekany w Altamura w regionie Murgii może być traktowany jako pochodzący bezpośrednio od tych chłopów i pasterzy zgodnie z tradycją wypiekania chleba, która przetrwała nienaruszona od czasów Średniowiecza.

Miejsce pochodzenia produkcji PDO „Pane di Altamura” poświadczane są przez organ kontroli określony w pkt 4.7, z zastrzeżeniem zgodności z wieloma wymogami, które muszą być spełnione przez odnośnych producentów w cyklu produkcyjnym.

Kiedy przyznano PDO, reguły produkcji przewidują:

- listy rolników produkujących pszenicę durum na odnośnym terenie, które mają być przedstawiane odpowiednim gminom miejskim na obszarze określonym w pkt 4.3,
- listy młynarzy przetwarzających ziarno dostarczone przez producentów pszenicy na wyżej wymienionym obszarze w semolinę i mąkę używaną do wypiekania chleba, które mają być przedstawiane odpowiednim gminom miejskim,
- listę piekarzy wypiekających „Pane di Altamura” zgodnie z regułami produkcji wymienionymi w pkt 4.5 poniżej, która ma być przedstawiana gminie miejskiej Altamura. Powyższe listy muszą zostać przedłożone regionowi Apulii oraz organowi powołanemu i upoważnionemu do przeprowadzania czynności kontrolnych zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Organ kontroli zapewni również, że zakwaszanie, ilości składników i skład użytego ciasta, procedura i czas wyrabiania, rośnięcie, formowanie i przeformowywanie bochenków, pieczenie, wyjmowanie z pieca i wprowadzanie do obrotu chleba z odpowiednimi oznaczeniami stosuje się do reguł przedstawionych w pkt 4.5 poniżej.

Woda używana do ciasta zatwierdzona jest przez organ odpowiedzialny za akwedukt: musi zostać poddana analizie raz do roku i musi spełniać kryteria wymienione w pkt 4.5 poniżej, a świadectwa wydane przez organ zarządzający muszą zostać opublikowane w ratuszu gminy miejskiej Altamura.

Organ kontroli jest również odpowiedzialny za zapewnienie, że pszenica używana do wypieku chleba spełnia wymogi zawarte w pkt 4.5.

## 4.5. Metoda produkcji

Pszenica używana do wypieku chleba musi spełniać następujące wymogi:

|                                           | Wymogi jednostkowe |
|-------------------------------------------|--------------------|
| <b>Pszenica durum</b>                     |                    |
| Masa elektrolitu $\geq$                   | 78 kg/hl           |
| Białko (całk. N x 5,70) $\geq$            | 11 % suchej masy   |
| Popiół <                                  | 2,2 % suchej masy  |
| Suchy gluten $\geq$                       | 9,0 % suchej masy  |
| <b>Semolina uzyskana z pszenicy durum</b> |                    |
| Wskaźnik glutenu <                        | 80                 |
| Wskaźnik żółty $\geq$                     | 20                 |

Surowiec składa się z mielonej semoliny uzyskiwanej z pszenicy durum, wytwarzanej poprzez przemiał pszenicy durum odmian „appulo”, „arcangelo”, „duilio”, „simeto”, uprawianych na obszarze określonym w pkt 4.3, używanych w całości lub w proporcjach wynoszących przynajmniej 80 % całości, pozostałą część stanowią inne odmiany uprawiane na tym obszarze.

Chemiczne i fizyczne cechy charakterystyczne ziarna i semoliny muszą zostać zatwierdzone oraz muszą spełniać kryteria określone powyżej.

Mąka musi być produkowana poprzez procesy mielenia, które są w pełni zgodne z tymi stosowanymi obecnie na obszarze Altamura, jak opisano poniżej. Młyny działające na wyżej wymienionym obszarze wyposażone są w zestawy stalowych cylindrów pracujących przy różnych, lecz stopniowo zbieżnych, prędkościach. Obracają się z częstotliwością 300 obrotów na minutę przy temperaturze działania nie wyższej niż 40 °C. Poprzez to „klaskające” działanie inny zestaw cylindrów otwiera większość komórek warstwy aleuronowej ziarna i nasącza semolinę pszenicy durum wartościowym olejem pszenicznym.

Młyny przetwarzające semolinę zlokalizowane są na obszarze produkcji pszenicy, określonym w pkt 4.3.

Chleb „Pane di Altamura” produkowany jest w następujący sposób:

## Ciasto

1. Zakwas tworzy się poprzez przynajmniej trzykrotne dodawanie składników, aby zwiększyć fermentację ciasta, tj. wody i mąki uzyskanej z pszenicy durum (20 % użytej mąki uzyskanej z pszenicy durum).
2. Ilości i skład mieszniny: 100 kg mąki uzyskanej z pszenicy durum wymaga 20 kg (20 %) zakwasu, 2 kg (2 %) soli morskiej i około 60 litrów (60 %) wody o temperaturze 18 °C.
3. Mieszanie powinno trwać 20 minut, przy użyciu maszyny do wyrabiania posiadającej mechaniczne ramiona.

Woda musi spełniać następujące wymogi:

- być bezbarwna oraz wolna od smaku i zapachu,
- o temperaturze między 12 a 15 °C,
- poziom pH między 7 a 8,5,
- całkowita twardość między 14,5 a 15,5 GF,
- zawartość wapnia (Ca++) między 46 a 55 mg/l,
- alkaliczność (CaCO<sub>3</sub>) między 130 a 160 mg/l,
- bez zawartości jonów azotawych,
- zawartość sodu mniejsza niż 5 do 6 mg/l,
- zawartość potasu między 1,5 a 2,5 mg/l,
- fekalne spory form bakterii Coli-enterococci 0 nct/100 ml.

## Rośnięcie i pierwszy okres pozostawienia

Kiedy wyrabianie zostało zakończone, ciasto musi zostać przykryte bawełnianym obrusem o podanej grubości, aby rosło w równej temperaturze. Przykryte ciasto musi być pozostawione na przynajmniej 90 minut.

## Formowanie i drugi okres pozostawienia

Kiedy poprzednia faza została zakończona, ciasto jest ważone i ręcznie formowane w bochenki, aby mogło rozwijać naturalną włóknistą skórkę. Pozostawiane jest na 30 minut.



#### Dalsze formowanie i trzeci okres pozostawienia

Ciasto jest ponownie formowane i pozostawiane na przynajmniej 15 minut.

#### Umieszczanie w piekarniku oraz pieczenie

Przed pieczeniem każdy bochenek (pagnotta) jest przewracany i delikatnie wkładany ręcznie do pieca. Najlepiej, żeby piec opalany był drewnem lub gazem i ogrzewany pośrednio oraz musi osiągnąć temperaturę 250 °C. Piec ogrzewane bezpośrednio i używane do wypieku „Pane di Altamura” muszą być opalane dębem.

Pierwsza faza pieczenia odbywa się przy otwartych drzwiach pieca. Po 15 minutach drzwi zostają zamknięte i chleb pieczony jest przez dalsze 45 minut.

#### Wyjmowanie chleba z pieca

Drzwi pieca pozostają otwarte przez przynajmniej 5 minut w celu umożliwienia ujęcia pary, aby chleb mógł wyschnąć i stać się chrupiący. Wtedy bochenki zostają wyjęte i umieszczone na drewnianych tacach.

#### 4.6. Połączenie

Chleb uważany jest za „unikalny”, ponieważ zrobiony jest z najlepszej pszenicy durum oraz produkowany jest w otoczeniu o specjalnych cechach geograficznych i środowiskowych charakterystycznych dla regionu północno-zachodniej Murgii, przy użyciu wody pitnej normalnie spożywanej na tym obszarze.

Określony obszar, jest tylko częścią Apulii, gdzie strukturalne, geomorfologiczne i środowiskowe cechy charakterystyczne są zbliżone do cech oryginalnych. Czynniki te są następujące:

- obszar nigdy nie znajdował się pod powierzchnią morza,
- systemy i formy krasowe są rzadkie zarówno na powierzchni, jak i pod powierzchnią ziemi,
- hydrografia autochtoniczna,
- u wejścia do systemu wód podziemnych średnia temperatura wody wynosi 12 °C,
- wilgotny umiarkowany klimat śródziemnomorski,
- aseptyczne środowisko jako rezultat stałych opadów atmosferycznych,
- przepuszczalność gleby  $10^{-5} \div 10^{-6}$  cm/sek.,
- skład chemiczny gleby.

Rozciągając się na ponad 44 000 hektarów, Altamura jest najbardziej zaludnionym i najważniejszym gospodarczo ośrodkiem środkowo-północnego regionu Murgii, który stanowi znaczącą strefę produkcji wśród obszarów uprawy zbóż Apulii zaraz po Capitanata; wraz z hodowlą owiec, uprawa zbóż jest tradycyjnie główną działalnością produkcyjną regionu.

W mieście Altamura, które szczyci się wielowiekową tradycją wypieku chleba, działa 35 piekarni z dziennym wypiekem chleba wynoszącym około 60 ton; po tym, jak 20 % zostało pominięte z racji lokalnego zapotrzebowania, pozostała część rozsyłana jest na główne rynki krajowe.

Morfologicznie i strukturalnie obszar uprawy zbóż leży na platformie apulijskiej, której udało się uniknąć zalania przez morze i która zawsze znajdowała się nad poziomem morza od końca ery mezozoicznej aż do dnia dzisiejszego, osobliwość obszaru polega na tym, że jest on tylko częścią Apulii o cechach charakterystycznych, które są podobne do oryginalnych cech strukturalnych, geomorfologicznych oraz środowiskowych.

Druga środowiskowa cecha szczególna wypływa z faktu, że powierzchniowe i podziemne systemy krasowe są rzadkie i w konsekwencji nie mają wpływu, lub jedynie śladowy, na obecną sieć wód podziemnych.

Trzecia cecha szczególna wypływa z autochtonicznej hydrografii obszaru, według której pokład wody krasowej zasilany jest wyłącznie przez ilości wody deszczowej, które do niego wpadają.

Średnia temperatura opadów deszczu (około 12 °C) w momencie wejścia do systemu wód podziemnych jest szczególną cechą tego obszaru.

Klimat na tym obszarze charakteryzuje się suchymi latami oraz zimami z niską sumą ciepłych i stałych opadów, średnia tych ostatnich wynosi 20–35 cm. Pomaga to w utrzymaniu środowiskowo aseptycznych warunków.

Połowę ciepłych opadów, których średnia sięga 600 mm rocznie, absorbuje warstwa podziemna, podczas gdy drugą połowę zabiera górna warstwa gleby.

Z uwagi na młode, nierozwinięte cechy krasowe obszaru, wilgoć, która formuje szczeliny w skale oraz produkty jej działań, zostały wyrzucone do górnej warstwy gleby poprzez ruchy kapilarne w okresach suszy: zjawisko to jest kolejną cechą szczególną tego obszaru.

Parametry geologiczne, hydrologiczne i meteorologiczne pomagają czynić unikalnym środowisko na określonym obszarze.

#### 4.7. Organ kontroli

Nazwa: BIOAGRICOOOP – Srl  
Adres: Via Fucini 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna)

#### 4.8. Etykietowanie

Produkt gotowy pakowany jest w mikroporowany, termoformowalny materiał z etykietą podającą:

1. wykaz składników i nazwę firmy;
2. datę dopuszczenia do sprzedaży;
3. znak.

Gdy chodzi o inny sposób, może być prezentowany jako niezapakowany, jedynie z etykietą z materiału organicznego, określającą powyższe oraz wyrazy „Pane di Altamura”.

Etykiety muszą pokazywać załączony znak, któremu musi towarzyszyć chroniona nazwa pochodzenia.

Znak graficzny zawiera tarczę Samnitów złożoną z czterech części, po dwie czerwone i białe obok siebie, i pokryte koroną ze słowami „Pane DOP di Altamura” w trzech poziomych liniach przecinających środek owalnego pola.

Specyfikacja drukarska znaku podane są poniżej:

- kropkowany: 100 % pantone 323 cv,
- Pane DOP di Altamura: czcionka Arial, rozmiar 71,1 wytłuszczony krój pisma, szerokość obramowania owalu 0,040,
- główna oś owalu 17,5 cm,
- mniejsza oś owalu 13 cm,
- logo nie może być mniejsze niż 10 cm × 7 cm,
- żółty: 100 % pantone yellow cv,
- fioletowy: 100 % pantone 228 cv,
- biały: 100 % pantone trans. white cv,
- zielony: 100 % pantone 334 cv,
- czerwony: 100 % pantone warm red. cv,
- obramowanie owalu: 100 % pantone violet cv.

#### 4.9. Wymogi krajowe

Nr WE: G/IT/00136/2000.06.22

Data otrzymania pełnego wniosku: 22 luty 2001 r.

---