

**REGULAMENTO (CE) N.º 1291/2003 DA COMISSÃO
de 18 de Julho de 2003**

que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão relativo à inscrição de determinadas denominações no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas previsto no Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*pane di Altamura*)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003⁽²⁾, e, nomeadamente, os n.ºs 3 e 4 do seu artigo 6.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 2981/92, a Itália transmitiu à Comissão um pedido de registo da denominação «*pane di Altamura*» como denominação de origem protegida.
- (2) Verificou-se que, de acordo com o n.º 1 do artigo 6.º do referido regulamento, esse pedido estava conforme com o mesmo regulamento, incluindo, nomeadamente, todos os elementos previstos no seu artigo 4.º
- (3) Na sequência da publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*⁽³⁾ dos principais elementos relativos ao pedido de registo do *pane di Altamura*, a República Helénica transmitiu à Comissão uma declaração de oposição, na acepção do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. A oposição incidia no incumprimento das condições previstas no artigo 2.º do regulamento. Efectivamente, no caso de uma denominação de origem, a produção, a transformação e a elaboração têm lugar na área geográfica delimitada. Ora, no caso do *pane di Altamura*, segundo o caderno de especificações e obrigações, o pão era feito a partir de matéria-prima (sêmola) proveniente de cinco municípios diferentes (Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervo Murge), enquanto a área de transformação em pão se limitava ao território do município de Altamura.
- (4) Na sequência da publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* dos principais elementos relativos ao pedido de registo do *pane di Altamura*, a República Portuguesa transmitiu à Comissão uma declaração de oposição, na acepção do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Essa oposição baseava-se nos mesmos argumentos que os apresentados pela República Helénica. Indicava-se, além disso, que o registo deveria ser solicitado enquanto indicação geográfica protegida, e não como denominação de origem protegida.

- (5) As declarações de oposição da República Helénica e da República Portuguesa eram admissíveis na acepção do n.º 4 do artigo 7.º do regulamento. A Comissão convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os seus procedimentos internos.
- (6) Às declarações de oposição apresentadas pela República Helénica e pela República Portuguesa, a República Italiana respondeu que estava de acordo com as observações formuladas. Acrescentou que a discrepância entre a delimitação da zona de produção da matéria-prima e da moagem e a da zona de produção do pão resultava exclusivamente de um erro material e apresentou uma nova redacção do ponto da ficha resumida relativo à delimitação da área geográfica, segundo o qual a zona de produção do *pane di Altamura* coincide com a zona de produção da matéria-prima.
- (7) A República Helénica respondeu que deixava de ter objecção ao registo da denominação «*pane di Altamura*».
- (8) A República Portuguesa respondeu que mantinha o seu desacordo quanto ao registo da denominação «*pane di Altamura*» como denominação de origem protegida. Indicou não considerar adequado que o nome geográfico «*Altamura*» se pudesse referir a um produto originário de toda a zona geográfica correspondente aos cinco municípios acima referidos. Efectivamente, a ficha resumida continha provas de que só o município de Altamura, e não toda a região, tinha uma reputação no que respeita ao fabrico do pão. Por esses diferentes motivos, considerava que a denominação deveria ser registada como indicação geográfica protegida.
- (9) A República Italiana transmitiu à Comissão um pedido de registo da denominação «*pane di Altamura*» enquanto denominação de origem, alterada relativamente ao pedido inicial. A área geográfica de produção do pão corresponde ao território dos cinco municípios acima referidos e, conseqüentemente, coincide com a área geográfica de produção da matéria-prima.
- (10) Dado que a República Italiana e a República Portuguesa não chegaram a qualquer acordo no prazo de três meses, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no acordo 15.º

⁽¹⁾ JO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO C 156 de 30.5.2001, p. 10.

- (11) A Comissão solicitou o parecer do Comité Científico das denominações de origem, indicações geográficas e certificados de especificidade. O Comité Científico considerou que «as características relativas ao *pane di Altamura* apresentadas no pedido dizem respeito não só ao município de Altamura como também a áreas específicas situadas fora desse município, em que são efectuadas também a produção, a transformação e a preparação. O meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, a qualidade das matérias-primas e da produção e a tradição com origem na Idade Média podem ser consideradas como uniformes em todo o território da área designada no pedido». O Comité Científico estimou que o pedido satisfaz as exigências do n.º 2, alínea a), do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Acrescentou que a utilização do nome geográfico de um município para designar uma área geográfica de denominação de origem diferente e definida para esse efeito é relativamente frequente e aceitável no plano jurídico, quando é justificada.
- (12) A Comissão tomou conhecimento deste parecer, a título consultivo, do Comité científico. Considera admissíveis as explicações apresentadas pelas autoridades italianas. Por outro lado, a análise formal do caderno de especificações e obrigações relativo à denominação «*pane di Altamura*» não revelou erros manifestos de apreciação.
- (13) Por conseguinte, essa denominação deve ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas e ser, pois, protegida à escala comunitária como denominação de origem protegida.
- (14) O anexo do presente regulamento completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1257/2003 ⁽²⁾.
- (15) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Regulamentação das Indicações Geográficas e Denominações de Origem Protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (CE) n.º 2400/96 é completado com a denominação constante do anexo I do presente regulamento, que é inscrita como denominação de origem protegida (DOP) no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas, previsto no n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

Os principais elementos do caderno de especificações e obrigações constam do anexo II. Estes elementos substituem os publicados no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* (ver a nota 3).

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18 de Julho de 2003.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 327 de 17.12.1996, p. 11.

⁽²⁾ JO L 177 de 16.7.2003, p. 3.

ANEXO I

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS REFERIDOS NO ANEXO I DO REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92**Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos**

ITÁLIA

Pane di Altamura (DOP).

ANEXO II

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (X) IGP ()

Número nacional do processo: 5/2000

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

2. Agrupamento requerente

- 2.1. Nome: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura
2.2. Endereço: Corso Umberto I, n. 5 — I-70022 Altamura (BA)
2.3. Composição: Panificadores artesanais

3. Tipo de produto

Produto de padaria, classe 2.4.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome

Pane di Altamura

4.2. Descrição

O «pane di Altamura» é um produto de padaria fabricado com sêmola remoída de trigo duro obtida por moenda de trigo duro das variedades «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» produzido no território delimitado nas especificações de produção, numa percentagem mínima de 80 %, contanto que as outras variedades eventualmente utilizadas tenham sido produzidas no mesmo território.

O produto é obtido por um sistema de fabrico tradicional que utiliza massa fermentada (isco), sal marinho e água.

O produto deve apresentar as seguintes características quando da sua colocação no mercado:

- pão (*pagnotta*) com aroma característico e pelo menos 0,5 kg, em duas formas tradicionais: uma, designada localmente por «*U sckuanète = pane accavallato*», é mais alta, reentrante no topo e sem zonas de côdea irregular dos lados; a outra, designada localmente por «*a cappidde de prèvete = a cappello di prete*», é mais baixa e não apresenta de todo zonas de côdea irregular.
- a côdea deve possuir pelo menos 3 mm de espessura; o miolo, de cor amarelo claro, apresenta um alveolado homogéneo; o teor de humidade não deve exceder 33 %.

4.3. Área geográfica

A área geográfica delimitada na qual são produzidos os trigos utilizados e as sêmolos remoídas compreende os territórios dos municípios de Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, na província de Bari, com os limites indicados no artigo 5.º das especificações de produção.

A zona de produção do «pane di Altamura» coincide com o território definido no primeiro parágrafo, no qual a elaboração do produto — originário, no século XVI, do município de Altamura, na província de Bari — se consolidou ao longo dos séculos. Os fornos utilizados na produção deste pão devem ser alimentados preferencialmente a lenha ou a gás, de modo directo ou indirecto, atentas as derrogações previstas na lei.

4.4. Prova de origem

A origem do «pane di Altamura» está ligada à tradição rural da zona típica de produção.

Elemento base do regime alimentar das populações altomurgianas, a sua forma mais tradicional (*U skuanète = pane accavallato*) atinge dimensões apreciáveis. No passado, a massa era preparada e tendida em casa e depois enfiada e cozida em fornos colectivos, com implicações socioculturais ao nível da associação do privado com o colectivo.

O padeiro marcava os pães com as iniciais do chefe de família respectivo, utilizando para o efeito um instrumento de madeira ou de ferro artesanal, e depois punha-os a cozer no forno.

A principal característica do produto, que se mantém ainda hoje, é a sua capacidade de conservação, necessária para garantir a alimentação dos camponeses e pastores durante uma semana ou, mais frequentemente, durante quinze dias, passados nas quintas dispersas pelas zonas altas de Murgia. Tratava-se de uma alimentação centrada, quase exclusivamente, no pão, condimentado com sal e azeite e demolido em água fervente. Até meados do século passado, podia ouvir-se nas ruas de Altamura o pregão do padeiro, anunciando o final da cozedura do pão, que tão bem cheirava.

A primeira referência ao local de origem do produto, ainda que não se aluda directamente a Altamura, mas sim à zona de Murgia, é provavelmente a constante do Livro I, V das Sátiras do poeta latino Horácio — que, na Primavera de 37 a.C., ao visitar os locais da sua infância, menciona a existência «do melhor pão do mundo, que o viajante avisado não deixará de levar como provisão para o resto da viagem».

A actividade tradicional de panificação de Altamura é confirmada nos estatutos municipais da cidade do ano de 1527, cujos artigos relativos à taxa de forno foram transcritos, em edição a cargo de G. De Gemmis, no «*Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo Civico*» de 1954, p. 5-49.

A. Giannuzzi, por sua vez, efectuou a transcrição dos documentos referentes à imposição ou isenção da referida taxa nas designadas «*Le Carte di Altamura*», insertas no «*Codice Diplomatico Barese*», de 1935.

Outro documento, de 1420, confirmava a isenção da taxa do pão por parte do clero de Altamura.

O costume de cozer o pão em fornos públicos encontra explicação na proibição, imposta a todos os cidadãos «de qualquer estado ou condição», de cozerem na sua própria casa qualquer tipo de pão ou afim, sob pena da respectiva multa, de montante correspondente a um terço do custo total da panificação.

Foi, portanto, no contexto de uma sociedade agro-pastoril que nasceram as formas típicas destes pães, tradicionalmente destinados aos camponeses e pastores e suas famílias e que ainda hoje se encontram na produção dos panificadores altamurienses: pães de grandes dimensões, fabricados com farinha de trigo duro, isco, sal e água ao longo de um processo constituído por cinco fases: preparação da massa, tendedura, levedação, enformação e cozedura em forno de lenha. Eis as características que distinguem este tipo de pão de qualquer outro.

Também a moagem devia estar concentrada em Altamura, visto que, no início do século XVII, existiriam uns 26 moinhos em plena actividade.

Em conclusão, pode dizer-se que, não obstante as transformações e adaptações sofridas, o pão actualmente confeccionado na cidade murgiana de Altamura é o herdeiro directo do pão consumido por aqueles camponeses e pastores, que tem vindo a ser produzido sem interrupção desde os tempos medievais.

A certificação de origem da produção da DOP «*Pane di Altamura*» incumbe ao organismo de controlo mencionado no ponto 4.7, ao qual compete verificar a satisfação, ao longo de todo o processo de fabrico, dos numerosos requisitos a que estão sujeitos os produtores da matéria-prima e os panificadores.

As especificações de produção prevêm que, quando da concessão da DOP, sejam depositadas:

- nos municípios correspondentes da zona delimitada no ponto 4.3 listas dos produtores de trigo duro no território em causa,
- nos municípios correspondentes, listas das empresas de moagem que se ocupam da transformação, em sêmolas remoidas destinadas a panificação, da matéria-prima proveniente dos produtores de trigo do referido território,
- no município de Altamura, de uma lista das empresas de panificação que produzem «*pane di Altamura*» de acordo com as especificações de produção descritas no ponto 4.5.

Todas as listas apresentadas devem ser igualmente depositadas na administração regional da Apúlia e no organismo designado ou autorizado a efectuar o controlo previsto no artigo 10.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

Incumbirá, por outro lado, ao organismo de controlo verificar se o isco utilizado, as quantidades e a composição da massa, o modo e a duração da preparação da mesma, a levedação, as duas enformações, a cozedura, o desfornamento e a colocação no mercado com a simbologia pertinente são conformes com as normas de fabricação descritas no ponto 4.5.

A água a utilizar na preparação da massa, que deve ser certificada pela entidade gestora do abastecimento público de água, será analisada anualmente e deverá satisfazer os requisitos do ponto 4.5. O certificado emitido pela entidade gestora será tornado público mediante afixação no painel de estilo do município de Altamura.

O organismo de controlo comprovará, igualmente, que o trigo utilizado na panificação satisfaz os requisitos do ponto 4.5.

4.5. Método de obtenção

O trigo utilizado na panificação deve satisfazer os seguintes requisitos:

	Requisitos
Trigo duro	
Densidade (peso electrolítico) \geq	78 kg/hl
Proteínas (N total \times 5,70) \geq	11 % (da matéria seca)
Cinzas $<$	2,2 % (da matéria seca)
Glúten isento de humidade \geq	9,0 % (da matéria seca)
Sêmola de trigo duro	
Índice de glúten $<$	80
Índice de amarelecimento \geq	20

A matéria-prima utilizada é constituída por sêmola remoída de trigo duro obtida por moenda de trigo duro das variedades «*appulo*», «*arcangelo*», «*duilio*» e «*simeto*» produzido no território delimitado no ponto 4.3, numa percentagem mínima de 80 %, contanto que as outras variedades eventualmente utilizadas tenham sido produzidas no mesmo território.

As características físico-químicas do trigo e da sêmola dever estar certificadas e satisfazer os requisitos do quadro *supra*.

As sêmolos remoídas devem ser obtidas por processos de moagem em tudo análogos aos actualmente utilizados no território de Altamura, a seguir descritos. Os moinhos em funcionamento na referida zona estão equipados com dois cilindros metálicos de diâmetro progressivamente mais próximo. A velocidade de rotação ronda as 300 rpm e a temperatura de funcionamento não excede 40 °C. Um dispositivo com tais características provoca, por fricção, a rotura da maior parte das células da camada aleurónica do grão, daí resultando a impregnação, com óleo de germe, do trigo duro remoído, que tem bastante interesse.

Os moinhos que podem ser utilizados na produção do remoído são apenas os situados no território de produção do trigo, especificado no ponto 4.3.

Descrevem-se a seguir as fases e procedimentos envolvidos na produção do *pane di Altamura*:

Preparação da massa

1. A preparação do isco requer um mínimo de três operações de aumento da quantidade de massa fermentada mediante a adição de água e sêmola de trigo duro, até que represente 20 % da quantidade de sêmola remoída de trigo duro a incorporar na massa.
2. Composição da massa e quantidades: para 100 kg de sêmola remoída de trigo duro são necessários 20 kg (20 %) de isco natural, 2 kg (2 %) de sal marinho e cerca de 60 l (60 %) de água a 18 °C.
3. A amassadura deve prolongar-se por 20 minutos, utilizando uma amassadeira de braços.

A água utilizada deve possuir as seguintes características:

- incolor, insípida, inodora,
- temperatura compreendida entre 12 °C e 15 °C,
- pH compreendido entre 7 e 8,5,
- dureza total compreendida entre 14,5 e 15,5 GF,
- teor de cálcio (Ca⁺⁺) compreendido entre 46 e 55 mg/l,
- alcalinidade (CaCO₃) compreendida entre 130 e 160 mg/l,
- NO₂: ausente,
- teor de sódio inferior a 5-6 mg/l,
- teor de potássio compreendido entre 1,5 e 2,5 mg/l,
- coliformes fecais/enterococos/espores: ausência em 100 ml.

Levedação e primeira fase de repouso

Concluída a preparação da massa, esta é coberta com um pano de algodão relativamente grosso, para que a levedação decorra a uma temperatura homogénea. A massa deve repousar nestas condições durante pelo menos 90 minutos.

Enformação e segunda fase de repouso

Concluída a fase anterior, pesam-se os pães e efectua-se uma primeira enformação, manual, para que a massa adquira o seu revestimento fibroso natural. A massa é deixada em repouso nestas condições durante 30 minutos.

Segunda enformação e terceira fase de repouso

Seguem-se uma nova enformação manual e um período de repouso suplementar de pelo menos 15 minutos.

Enfornamento e cozedura

Para a colocar no forno, volta-se a «*pagnotta*» e empurra-se para o interior do forno com uma ligeira pressão, exercida lateralmente. O forno será alimentado, de preferência, a lenha ou a gás, com aquecimento indirecto, e deve atingir a temperatura de 250 °C. Os fornos de aquecimento directo utilizados na cozedura do *pane di Altamura* devem ser alimentados com madeira de carvalho.

A primeira parte da cozedura é efectuada com o forno aberto. Transcorridos 15 minutos, fecha-se a porta do forno e deixa-se cozer durante mais 45 minutos.

Desfornamento

Deixa-se a porta do forno aberta durante pelo menos 5 minutos, para permitir a saída do vapor, e, consequentemente, favorecer a secagem da côdea, que se tornará estaladiça. Retiram-se, em seguida, os pães do forno e colocam-se em prateleiras de madeira.

4.6. Relação

O pão produzido é considerado de qualidade «*única*», pois é obtido a partir de trigos duros de óptima qualidade — cultivados num meio com características geográficas e ambientais específicas, próprias da zona noroeste de Murgia — e da água potável normalmente consumida na região.

O território considerado é a única parte da Apúlia que conserva características estruturais, fisiográficas e ambientais próximas das originais, a saber:

- território jamais invadido pelo mar,
- formas e sistemas cársicos pouco frequentes, quer superficiais, quer subterrâneos,
- hidrografia autóctone,
- temperatura média de afluxo da água ao subsolo de 12 °C,
- clima mediterrânico húmido mesotérmico,
- ambiente salubre devido às precipitações sólidas,
- permeabilidade do solo de 10^{-5} a 10^{-6} cm/s,
- composição química dos solos.

A Murgia centro-norte — na qual Altamura, com o seu vasto território de mais de 44 000 ha, representa o centro mais populoso e economicamente mais importante — constitui a zona de maior produção cerealífera da Apúlia, depois da Capitanata. O cultivo do trigo tem representado, ao longo da História, juntamente com a criação de ovinos, a principal actividade produtiva da região.

Na cidade de Altamura, que se orgulha de uma tradição secular no sector da panificação, laboram 35 empresas, com uma produção diária de pão próxima das 60 toneladas, 20 % das quais se destinam a satisfazer as necessidades locais, sendo o restante colocado nos mercados nacionais mais importantes.

Do ponto de vista morfo-estrutural, a zona cerealífera em causa pertence à plataforma «*apula*», que não esteve sujeita a invasões marítimas e se tem mantido sempre emersa deste o final do Mesozóico. Constitui esta uma primeira particularidade da única parte da Apúlia que conserva características estruturais, fisiográficas e ambientais próximas das originais.

A segunda particularidade ambiental tem a ver com a raridade dos sistemas cársicos, quer superficiais, quer subterrâneos, sendo pequena ou nula a sua influência sobre a rede hídrica subterrânea actual.

A terceira particularidade é a hidrografia autóctone, pelo que a camada cársica apenas é alimentada por uma parte da precipitação local.

A temperatura de afluxo ao subsolo das águas de precipitação, cujo valor médio é de 12 °C, constitui, igualmente, uma particularidade do território.

Do ponto de vista climático, o território apresenta verões secos e invernos com precipitações, líquidas e sólidas, escassas, atingindo estas últimas uma média de 20-35 cm. Tal contribui para a manutenção de condições de salubridade ambiental.

Da precipitação líquida — que representa, em média, 600 mm por ano —, metade infiltra-se no solo e atinge o subsolo, e a outra metade alimenta o solo vegetal.

Devido às características cársicas jovens e não evoluídas, a humidade contida nas fissuras rochosas e nos produtos da alteração destas é restituída por capilaridade ao solo vegetal nos períodos mais secos. Tal fenómeno constitui mais uma particularidade do território.

Os parâmetros geológicos, hidrogeológicos e meteorológicos concorrem para definir a singularidade do ambiente natural do território em causa.

4.7. Estrutura de controlo

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

4.8. Rotulagem

O produto acabado é apresentado num invólucro termoretraído microperfurado, munido de um rótulo com os seguintes elementos:

1. Lista de ingredientes, fabricante.
2. Prazo de durabilidade.
3. Símbolo identificativo.

Em alternativa, o produto pode ser apresentado sem invólucro, caso em que será aposta uma etiqueta de um material biológico, com as características acima indicadas e os dizeres *pane di Altamura*.

Nos rótulos, deverá figurar o símbolo anexo, cuja utilização será indissociável da denominação de origem protegida.

O símbolo pictórico é constituído por um escudo de espigão, com coroa de armas sobreposta, esquartelado, com dois sectores vermelhos e dois brancos. Na zona central, figuram, na horizontal, em três linhas, os dizeres «*pane DOP di Altamura*».

As especificações de impressão do símbolo identificativo são as seguintes:

- ponteadado: 100 % pantone 323 cv,
- *pane DOP di Altamura*: caracteres arial, tamanho 71,1, em negrito; espessura do contorno: 0,040,
- eixo maior do contorno: 17,5 cm,
- eixo menor do contorno: 13 cm,
- dimensões mínimas do logotipo: 10 cm x 7 cm,
- amarelo: 100 % pantone yellow cv,
- violeta: 100 % pantone 228 cv,
- branco: 100 % pantone trans. white cv,
- verde: 100 % pantone 334 cv,
- vermelho: 100 % pantone warm red cv,
- contorno: 100 % pantone violet cv.

4.9. Exigências legislativas nacionais: —

No CE: G/IT/00136/2000.06.22

Data de recepção de toda a documentação completa: 22 de Fevereiro de 2001
