

32003R1291

L 181/12

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKEJ ÚNIE

19.7.2003

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1291/2003

z 18. júla 2003

ktorým sa dopĺňa príloha k nariadeniu (ES) č. 2400/96 o zápise určitých názvov do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení“ uvedeného v nariadení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Pane di Altamura)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 806/2000⁽²⁾ a najmä na jeho článok 6 ods. 3 a 4,

kedže:

(1) V súlade s článkom 5 nariadenia (EHS) č. 2081/92 Taliansko zaslalo Komisii žiadosť o registráciu názvu „Pane di Altamura“ ako chráneného označenia pôvodu.

(2) Zistilo sa, že žiadosť v súlade s článkom 6 ods. 1 daného nariadenia zodpovedá nariadeniu najmä v tom, že zahŕňa všetky údaje uvedené v článku 4 nariadenia.

(3) Po uverejnení hlavných prvkov týkajúcich sa žiadosti o zaregistrovanie „Pane di Altamura“ v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev⁽³⁾ zaslala Helénska republika Komisii oznámenie o námietke v zmysle článku 7 nariadenia (EHS) č. 2081/92. Námietka sa týkala nesúladu s podmienkami uvedenými v článku 2 nariadenia. V prípade označenia pôvodu sa musí výroba, spracovanie a príprava uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. V prípade „Pane di Altamura“ sa však chlieb vyrábala zo suroviny, krupice, vyrábanej v piatich rôznych obciach: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola a Minervo Murge, zatiaľ čo oblasť spracovania na chlieb bola obmedzená na obec Altamura.

(4) Portugalská republika zaslala Komisii oznámenie o námietke v zmysle článku 7 nariadenia (EHS) č. 2081/92 po uverejnení hlavných prvkov týkajúcich sa žiadosti o zaregistrovanie „Pane di Altamura“ v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev. Námietka sa týkala tých istých argumentov, s akými vystúpila Helénska republika. Navyše sa zdôraznilo, že v prípade registrácie sa malo žiadať o chránené zemepisné označenie a nie o chránené označenie pôvodu.

(5) Oznámenia o námietkach zo strany Helénskej republiky a Portugalskej republiky boli v zmysle článku 7 ods. 4 nariadenia prípustné. Komisia požiadala príslušné členské štáty dospieť k dohode medzi sebou v súlade s ich vnútornými postupmi.

(6) Vo svojej odpovedi na vyhlásenia o námietkach zo strany Helénskej republiky a Portugalskej republiky Talianska republika uviedla, že zo vznesenými pripomienkami súhlasí. Taktiež zdôraznila, že vymedzenie oblasti výroby suroviny a oblasti mletia rozdielne od oblasti výroby chleba bolo spôsobené len na základe úradníckej chyby a poskytla preformulovanú verziu odseku definujúceho zemepisnú oblasť v zhrnutí špecifikácie, v ktorom je uvedené, že oblasť výroby „Pane di Altamura“ je rovnaká ako oblasť výroby suroviny.

(7) Helénska republika odpovedala, že už nemá žiadne ďalšie námietky voči zaregistrovaniu názvu „Pane di Altamura“.

(8) Portugalská republika odpovedala, že jej námietka voči zaregistrovaniu názvu „Pane di Altamura“ ako chráneného označenia pôvodu trvá. Zdôraznila, že sa jej javí nevhodné, aby bol zemepisný názov „Altamura“ používaný s odkazom na výrobok s pôvodom v celej zemepisnej oblasti zodpovedajúcej vyššie uvedeným piatim obciam a že v súhrnnom vyhlásení sa nachádzal dôkaz o tom, že za výrobu chleba sa stala známou iba obec Altamura a nie celá oblasť. Z týchto dôvodov sa javí, že daný názov mal byť zaregistrovaný ako chránené zemepisné označenie.

(9) Talianska republika zaslala Komisii žiadosť o zaregistrovanie názvu „Pane di Altamura“ ako označenia pôvodu, ktorá bola v porovnaní s pôvodnou žiadosťou pozmenená. Zemepisná oblasť výroby chleba pokrýva päť vyššie uvedených obcí a z tohto dôvodu sa zhoduje so zemepisnou oblasťou výroby suroviny.

(10) Pretože do troch mesiacov sa nedosiahla dohoda medzi Talianskou republikou a Portugalskou republikou, musí prijať rozhodnutie Komisia v súlade s postupom uvedeným v článku 15.

⁽¹⁾ Ú. v. ES 208 24.7.1992, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ 122, 16.5.2003, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. ES C 156, 30.5.2001, s. 10.

- (11) Komisia si vyžiadala stanovisko Vedeckého výboru pre označovanie pôvodu, zemepisné označenia a osvedčenie osobitných vlastností. Vedecký výbor vyjadril názor, že „vlastnosti uvedené v žiadosti týkajúcej sa Pane di Altamura sa týkajú tak obce Altamura, ako aj špecifických oblastí mimo obce, kde sa výroba, spracovanie a príprava taktiež vykonávajú. Konkrétne zemepisné prostredie so svojimi prírodnými a ľudskými faktormi, kvalita surovín a výroba, ako aj tradícia siahajúca až do stredoveku sa môžu považovať za rovnaké v celej oblasti zahrnutej v žiadosti“. Vedecký výbor dospel k názoru, že žiadosť spĺňala požiadavky stanovené v článku 2 ods. 2 písmeno a) nariadenia (EHS) č. 2081/92. Výbor podotkol, že používanie zemepisného názvu obce na stanovenie zemepisnej oblasti pre označenie pôvodu, ktoré je odlišné a vymedzené na tento účel, je pomerne časté a zákonne prijateľné, pokiaľ je opodstatnené.
- (12) Komisia vzala na vedomie odporúčajúce stanovisko Vedeckého výboru. Vysvetlenia predložené talianskymi orgánmi považuje za prípustné. Navyše, formálna analýza označenia výrobku týkajúceho sa názvu „Pane di Altamura“ neodhalila žiadnu zrejmu chybu v posudzovaní.
- (13) Názov by mal byť z tohoto dôvodu zapísaný do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení, a teda chránený ako označenie pôvodu v celom spoločenstve.

- (14) Prílohou I k tomuto nariadeniu sa dopĺňa príloha k nariadeniu Komisie (ES) č. 2400/96 ⁽¹⁾, naposledy zmenenému a doplnenému nariadením (ES) č. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (15) Opatrenia uvedené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre chránené zemepisné označenia a označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov v prílohe I k tomuto nariadeniu sa pridáva k prílohe nariadenia (ES) č. 2400/96 a zapisuje sa do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení uvedeného v článku 6 ods. 3 nariadenia (EHS) č. 2081/92 ako chránené označenie pôvodu (CHOP).“

Hlavné prvky špecifikácie výrobku sú uvedené v prílohe II. Nahrádzajú sa nimi tie, ktoré boli uverejnené v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* (pozri poznámku pod čiarou 3).

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 20. deň po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. júla 2003

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 327, 17.12.1996, s. 11.
⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 177, 16.7.2003, s. 3.

PRÍLOHA I

POTRAVINY UVEDENÉ V PRÍLOHE I K NARIADENIU (EHS) č. 2081/92

Chlieb, pečivo, jemné pečivo, cukrovinky, trvanlivé pečivo a ostatné pekárske výrobky

TALIANSKO

Pane di Altamura (CHOP)

PRÍLOHA II

NARIADENIE RADY (EHS) č. 2081/92
ŽIADOSŤ O ZAREGISTROVANIE: ČLÁNOK 5
CHOP (X) CHZO ()
Národná žiadosť č. 5/2000

1. Zodpovedné ministerstvo v členskom štáte

Názov: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresa: Via XX Settembre 20, I-00187 Rím
Tel.: (06) 481 99 68
Fax: (06) 42 01 31 26

2. Skupina žiadateľov

2.1. Názov: Conzorcio per a tutela del Pane di Almatore

2.2. Adresa: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)

2.3. Zloženie: Cech pekárov

3. Druh výrobku

Chlieb – trieda 2.4.

4. Špecifikácia (Súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)

4.1. Názov

„Pane di Altamura“

4.2. Popis

„Pane di Altamura“ je pekársky výrobok získaný z krupičkovej múky z tvrdej pšenice vyrábanej mletím zrn tvrdej pšenice odrôd „appulo“, „arcangelo“, „duilio“ a „simeto“ pestovanej v oblasti vymedzenej v pestovateľských pravidlách, použitých samostatne alebo v kombinácii a tvoriacich najmenej 80 % z celkového množstva, za predpokladu, že boli vypestované vo vymedzenej pestovateľskej oblasti.

Výrobok sa vyrába tradičnou metódou s použitím kvasníc alebo kvásku, morskej soli a vody.

V obchode ponúkaný tovar musí mať nasledujúce vlastnosti:

- bochníky sa vyznačujú charakteristickou vôňou a vážia najmenej 0,5 kg, prichádza na trh v dvoch tradičných tvaroch; prvý druh známy miestne ako „U scuanète“ (preložený bochník), je vysoký bochník vytvorený preložením cesta z oboch strán smerom do stredu a je pečený bez toho, aby hrany bochníkov prichádzali do vzájomného kontaktu; druhý druh, známy miestne ako („a cappidde de prètvete) (farárov klobúk) je nižší a pri pečení neprichádzajú hrany jednotlivých bochníkov do vzájomného kontaktu.“
- kôrka musí byť hrubá najmenej 3 mm; rovnomerná striedka chleba, ktorá je slamovo-žltej farby, obsahuje vzduchové bublinky jednotnej veľkosti, obsah vlhkosti nesmie presiahnuť 33 %.

4.3. Zemepisná oblasť

Do vymedzenej zemepisnej oblasti pestovania zrna a drvenej krupice patria samosprávne obce Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola a Minervino Murge v provincii Bari, ako je uvedené v článku 5 pravidiel pestovania a vyobrazené na priloženej mape.

Oblasť výroby „Pane di Altamura“ sa zhoduje s vyššie vymedzeným územím, v ktorom sa počas stáročí sústreďovala výroba výrobku, ktorého pôvod siaha do 16. storočia v samosprávnej obci Altamura. Pece na pečenie chleba musia byť pokiaľ možno vykurované drevom alebo plynom, s nepriamym alebo priamym ohrevom, pričom sú v zmysle zákona povolené výnimky.

4.4. Dôkaz o pôvode

Pôvod „Pane di Altamura“ je spojený so sedliacko-farmárskou tradíciou výrobných oblastí.

Ako hlavná zložka stravy obyvateľov pahorkatín v oblasti Murgia sa chlieb tradične ponúkal vo veľkých bochníkoch (U skuanéte alebo preložený bochník), cesto sa prevažne miešalo, hnetlo a miesilo doma skôr ako sa pripravovalo na pečenie do pece a pečené vo verejných peciach, so sprievodnými sociálnymi a kultúrnymi dôsledkami vyplývajúcimi z tohto prepojenia medzi privátnou a verejnou sférou.

Pekár vyznačil iniciály hlavy rodiny na bochníky pomocou dreveného alebo železného razidla pred vložením do pece.

Hlavnou vlastnosťou chleba, čo platí aj dodnes, bola jeho dlhotrvajúca kvalita, ktorá bola nevyhnutným kritériom pre potravu, ktorá musela vydržať sedliakom a pastierom týždeň alebo aj dva týždne, ktoré trávili na odlahlých a izolovaných sedliackych dvoroch roztrúsených po pahorkatinách oblasti Murgia. Ich strava sa skladala hlavne z chleba ochuteného soľou a olejom a namáčaného do vriacej vody. Až do polovice minulého storočia sa ulice Altamury ozývali pri prvom rannom svetle výkrikmi pekárov, ktoré oznamovali obyvateľom, že voňavý chlieb práve vybrali z pece.

Hoci sa to skôr týka oblasti Murgia ako oblasti Altamura, prvú zmienku o mieste pôvodu výrobku môžeme nájsť už v piatom dieli prvej knihy Satír rímskeho básnika Horácia. Keď na jar v roku 37 pred Kristom navštívil vidiek, kde strávil svoju mladosť, povedal o chlebe toto: „ďaleko najlepší chlieb, ktorý sa dá dostať, je taký, že múdry pútnik si na svoju cestu domov zoberie dostatočnú zásobu tohto chleba“.

Tradičný štatút výroby chleba v Altamura bol potvrdený v komunálnych zákonoch mesta v roku 1527 (Statuti Minicipali della città fatti nell'anno 1527) a Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico (1954, s. 5 až 49) sú uvedené príslušné články o „Dazio del forno“ (daň z pece), ktoré opísal G. De Gemmis.

„Le Carte di Altamura“ (Codis Diplomatico Barese, 1935) obsahuje doklady týkajúce sa vyrubovania alebo oslobodenia od daní, ktoré opísal A. Giannuzzi.

Iný doklad datovaný do roku 1420 oslobodil duchovenstvo Altamury od platenia dane z chleba.

Zvyk pečenia vo verejných peciach pochádza zo zákazu občanom „akejkoľvek stanice alebo podmienky“ (di ogni stato o condizione) piecť akýkoľvek druh chleba alebo iné pekárske výrobky vo svojich vlastných domoch, pod trestom uloženia pokuty, pričom takýto poplatok by sa rovnal jednej tretine celkových nákladov na výrobu chleba.

Typické bochníky tradične pečené pre sedliakov, pastierov a ich rodiny sa na základe uvedeného dôvodu vyvinuli v poľnohospodárskej spoločnosti chovajúcej ovce a altamurskí pekári ich ešte stále vyrábajú: Sú to veľké bochníky vyrobené z múky z tvrdej pšenice, kvásku, soli a vody a jedná sa o proces rozdelený do piatich etáp: miešanie a miesenie cesta, vloženie do formy, kysnutie, tvarovanie a pečenie v peci vykurovanej drevom. Týmito vlastnosťami sa líši od všetkých ostatných druhov chleba.

Mletie sa taktiež vykonávalo v Altamure, kde bolo začiatkom 17. storočia v prevádzke minimálne 26 mlynov.

Záverom, napriek realizovaným zmenám a úpravám chlieb v súčasnosti pečený v Altamure v oblasti Murgia sa môže považovať za pochádzajúci priamo z chleba týchto sedliakov a pastierov v súlade s tradíciou výroby chleba, ktorá pokračuje od stredoveku nepretržite.

Pôvod výroby CHOP „Pane di Altamura“ je certifikovaný kontrolným orgánom uvedeným v bode 4.7 a je podmienený súladom s mnohými požiadavkami, ktoré musia dotknutí výrobcovia splňať počas celého výrobného cyklu.

Ak je udelené CHOP, výrobné predpisy stanovujú:

- zoznamy poľnohospodárov pestujúcich tvrdú pšenicu v dotknutej oblasti; zoznamy sa musia predložiť príslušným miestnym úradom v oblasti vymedzenej v bode 4.3,
- zoznamy mlynárov spracovávajúcich zrno od pestovateľov pšenice z vyššie uvedenej oblasti na semlinu a múku na výrobu chleba, ktoré sa musia predložiť príslušným miestnym úradom,
- zoznam pekárov vyrábajúcich „Pane di Altamura“ v súlade s výrobnými predpismi uvedenými v bode 4.5 nižšie, ktorý sa musí predložiť miestnemu úradu Altamura. Vyššie uvedené zoznamy sa musia predložiť oblasti Apulia a orgánu vymenovanému alebo oprávnenému vykonávať kontrolnú činnosť v súlade s článkom 10 nariadenia (EHS) č. 2081/92.

Kontrolný orgán taktiež zabezpečí, aby kvások, množstvá prísad a zloženie používaného cesta, proces a doba trvania miesenia, kysnutia, vytvárania bochníkov alebo zmena tvaru bochníkov, pečenie, vyberania z pece a uvádzanie na trh chleba s príslušnými označeniami bolo v súlade s predpismi uvedenými vo bode 4.5 nižšie.

Voda, ktorá sa používa na cesto, je osvedčená príslušnou zodpovednou vodárnou; musí sa analyzovať jedenkrát ročne a musí splňať kritériá uvedené v bode 4.5., a osvedčenia vydané riadiacim orgánom musia byť uverejnené na radnici samosprávnej obce Altamura.

Kontrolný orgán zodpovedá aj za osvedčenie, že pšenica používaná na výrobu chleba splňa požiadavky uvedené v bode 4.5.

4.5. Spôsob výroby

Pšenica používaná na výrobu chleba musí spĺňať nasledujúce požiadavky:

	jednotkové požiadavky
Tvrdá pšenica	
Elektrolytická hmotnosť	78 kg/hl
Proteíny (celkový N × 5,70)	11 % sušiny
Popol <	2,2 % sušiny
Suchý lepok	9,0 % sušiny
Krupica z tvrdej pšenice	
Lepkový index <	80
Index žltosti	20

Surovina pozostáva z krupice z mletej tvrdej pšenice vyrábanej mletím tvrdej pšenice odrôd „appulo“, „ arcangelo“, „ duilio“ „simeto“ pestovaných v oblasti vymedzenej v bode 4.3, používaných samostatne alebo v kombinácii a tvoriacich aspoň 80 % celkového množstva, pričom zvyšok pozostáva z iných odrôd pestovaných v danej oblasti.

Chemické a fyzikálne vlastnosti zrna a krupice musia byť osvedčené a musia spĺňať vyššie uvedené kritériá.

Pri výrobe múky sa musia používať také procesy mletia, ktoré sú v súlade s postupmi používanými v súčasnosti v oblasti Altamura a ktoré sú popísané nižšie. Mliny prevádzkované vo vyššie uvedenej oblasti sú vybavené sadami ocelových valcov, ktoré pracujú pri rôznych avšak progresívne podobných rýchlostiach. Otáčajú sa rýchlosťou približne 300 ot/min. pri prevádzkovej teplote najviac 40 °C. V dôsledku ich „poklepávacieho“ účinku ďalšia sada valcov otvorí väčšinu buniek lepkovej vrstvy zrna a napustí krupicu z tvrdej pšenice cenným olejom z pšeničných klíčkov.

Mliny spracovávajúce krupicu sa nachádzajú v oblasti pestovania pšenice vymedzenej v bode 4.3.

Chlieb „Pane di Altamura“ sa vyrába nasledujúcim spôsobom:

Cesto

1. Kvások sa vyrobí prídávaním prísad minimálne trikrát s cieľom zvýšiť kvasenie cesta, t. j. voda a múka z tvrdej pšenice (20 % z použitej múky z tvrdej pšenice).
2. Množstvá a zloženie zmesi: 100 kg múky z tvrdej pšenice si vyžaduje 20 kg (20 %) kvásku, 2 kg (2 %) morskej soli a približne 60 litrov (60 %) vody pri teplote 18 °C.
3. Miešanie musí trvať 20 minút, s použitím miešača s mechanickými ramenami.

Voda musí spĺňať nasledujúce požiadavky:

- bezfarebná, bez chuti a bez zápachu,
- teplota medzi 12 a 15 °C,
- hodnota pH medzi 7 a 8,5,
- celková tvrdosť medzi 14,5 a 15, 5 GF,
- obsah vápnika (Ca++) medzi 46 a 55 mg/l,
- alkalita (CaCO₃) medzi 130 a 160 mg/l,
- bez prítomnosti iónov dusíka,
- obsah sodíka nižší ako 5 až 6 mg/l,
- obsah draslíka medzi 1,5 a 2,5 mg/l,
- spóry koliformných organizmov — enterokokov vo výkaloch 0 nct/100ml.

Kysnutie a prvá doba státia

Po ukončení miesenia sa cesto musí prikryť bavlnenou handričkou a stanovenej hrúbke tak, aby kyslo pri rovnomernej teplote. Prikryté cesto sa musí nechať stáť minimálne 90 minút.

Tvarovanie a druhá doba státia

Po ukončení predchádzajúcej doby sa cesto odváži a vytvaruje ručne od bočníkov tak, aby sa mohla vytvoriť prirodzená vláknitá kôrka. Potom sa nechá stáť 30 minút.

Ďalšie tvarovanie a tretia dobá státia

Cesto sa znovu vytvaruje a potom sa nechá stáť aspoň 15 minút.

Vloženie do pece a pečenie

Pred pečením sa každý bochník (pagnotta) otočí a jemne sa vsunie rukou do pece. Pec by mala byť podľa možnosti vykurovaná drevom alebo plynom a vyhrievaná nepriamo a musí sa v nej dosiahnuť teplota 250 °C. Pece vyhrievané priamo a používané na pečenie „Pane di Altamura“ musia byť vykurované dubovým drevom.

Prvá fáza pečenia prebieha pri otvorených dverách pece. Po 15 minútach sa dvere uzatvoria a chlieb sa pečie ďalších 45 minút.

Vybratie chleba z pece

Dvere pece sa ponechajú otvorené počas 5 minút, aby mohla uniknúť para tak, aby chlieb mohol vyschnúť a aby sa mohol pokryť kôrkou. Bochníky sa potom vyberú a položia sa na drevené dosky.

4.6. Súvislosť

Chlieb sa považuje za „osobitý“, nakoľko je vyrobený z najlepšej tvrdej pšenice a je vyrobený v prostredí so zvláštnymi zemepisnými a podnebnými vlastnosťami, charakteristickými pre severozápad oblasti Murgia, s použitím pitnej vody bežne spotrebúvanej v danej oblasti.

Predmetná oblasť je jedinou časťou Apúlie, ktorej pôvodné zloženie, vlastnosti pôdy a podmienky životného prostredia sa takmer nezmenili. Ide o nasledujúce znaky:

- oblasť sa nikdy nenachádzala pod morskou hladinou,
- krasové formácie a systémy sú vzácne tak na povrchu, ako aj pod zemou,
- autochtónna hydrografia,
- na vstupe do systému podzemných vôd činí priemerná teplota vody 12 °C,
- vlhké mezotermické stredomorské podnebie,
- aseptické prostredie v dôsledku tuhých zrážok,
- priepustnosť pôdy $10^{-5} + 10^{-6}$ cm/s,
- chemické zloženie pôdy.

S rozlohou väčšou ako 440 000 hektárov je Altamura najhustejšie zaľudneným a hospodársky dôležitým strediskom severocentrálnej oblasti Murgia, ktorá je hlavnou oblasťou pestovania obilnín v Apúlii po Capitanata; spolu s chovom oviec je pestovanie obilnín tradične hlavnou výrobnou činnosťou oblasti.

V meste Altamura, ktoré sa honosí stáročnou tradíciou výroby chleba, sa nachádza 35 pekární s dennou výrobou chleba približne 60 ton; 20 % predstavuje miestna spotreba, zvyšok sa zasiela na hlavné národné trhy.

Morfologicky a štrukturálne sa oblasť pestovania obilnín nachádza na Apulskej náhornej planine, ktorá nebola nikdy zalíata morom a nachádzala sa vždy nad hladinou mora od konca druhohôr až do súčasnosti, čo je zvláštnosťou danej oblasti, nakoľko je to jediná časť Apúlie, ktorej pôvodné zloženie, vlastnosti pôdy a podmienky životného prostredia sa prakticky nezmenili.

Druhá zvláštnosť prostredia vyplýva zo skutočnosti, že povrchové a podzemné krasové systémy sú vzácne a následne nemajú žiadny alebo iba malý vplyv na súčasnú sieť podzemných vôd.

Tretia zvláštnosť spočíva v autochtónnej hydrografii oblasti, pričom hladina krasovej podzemnej vody je napájaná výlučne tou časťou dažďa, ktorý spadne na ňu.

Priemerná teplota dažďa (približne 12 °C) na vstupe do systému podzemných vôd je zvláštnosťou v danej oblasti.

Podnebie v tejto oblasti je charakterizované suchými letami a zimami s nízkymi kvapalnými a tuhými zrážkami, pričom posledne menované činia v priemer 20 až 35 cm. Toto pomáha udržiavať environmentálne aseptické podmienky.

Polovica kvapalných zrážok, čo je v priemere 600 mm ročne vsiakne do podzemia, zatiaľ čo druhá polovica vsiakne do hornej vrstvy pôdy.

Vzhľadom na mladé, nerozvinuté krasové charakteristické znaky oblasti, vlhkosť, ktorá sa vytvára v prasklinách skál a v skalnej hornine sa vracia do hornej vrstvy pôdy kapilárnou činnosťou v obdobiach sucha: tento jav je ďalším charakteristickým znakom typickým pre túto oblasť.

Geologické, hydrologické a meteorologické parametre pomáhajú vytvárať v tejto oblasti jedinečné prírodné prostredie.

4.7. Kontrolný orgán

Názov: Bioagricoop – Scrl
Adresa: Via Fuccini 10, I- 400033 Casalecchio di Reno (Bologna)

4.8. Označovanie

Hotový výrobok sa balí do mikropórovitého za tepla tvarovateľného materiálu opatreného nálepkou s uvedením:

1. zoznam prísad a názov firmy;
2. dátumu predaja;
3. značka.

Alternatívne sa môže ponúkať aj nezabalený, opatrený nálepkou z organického materiálu na ktorej bude uvedené vyššie uvedené a slová „Pane di Altamura“.

Na etiketách musí byť uvedená priložená značka spolu s chráneným označením pôvodu.

Grafický symbol pozostáva zo štítku Samnite, rozdeleného na štvrtiny: dve červené a dve biele, hore ozdobeným korunkou so slovami „Pane DOP di Altamura“ v troch vodorovných čiarami krížom cez stred oválneho políčka.

Špecifikácie pre tlač značky sú uvedené ďalej:

- striekanie farby cez sitko: 100 % pantone 323 cv,
- Pane DOP di Altamura, font Arial, tučné písmo o veľkosti 71,1, šírka oválneho okraja 0,040,
- hlavná os elipsy 17,5 cm,
- vedľajšia os elipsy 13 cm,
- logo nesmie byť menšie ako 10 cm × 7 cm,
- žltá: 100 % pantone žltá cv,
- fialová: 100 % pantone 228 cv,
- biela: 100 % pantone priesvitná cv,
- zelená: 100 % pantone 334 cv,
- červená: 100 % pantone teplá červená cv,
- lem elipsy: 100 % pantone fialová cv.

4.9. Národné požiadavky

ES č. G/IT/00136/2000.06.22

Dátum prijatia úplnej žiadosti: 22.2.2001 22.2.2001.
