

32003R1291

L 181/12

URADNI LIST EVROPSKE UNIJE

19.7.2003

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1291/2003

z dne 18. julija 2003

o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih imen v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“, določen v Uredbi Sveta (EGS) št. 2081/92 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (Pane di Altamura)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 806/2003 ⁽²⁾ in zlasti člena 6(3) in (4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 5 Uredbe (EGS) št. 2081/92 je Italija predložila Komisiji vlogo za registracijo imena „Pane di Altamura“ kot zaščiteni označbo porekla.
- (2) V skladu s členom 6(1) navedene uredbe je bilo ugotovljeno, da vloga izpolnjuje zahteve Uredbe in zlasti, da vsebuje vse podatke, določene v členu 4 Uredbe.
- (3) Po objavi glavnih elementov vloge za registracijo imena „Pane di Altamura“ v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* ⁽³⁾ je Helenska republika poslala Komisiji izjavo ugovor po členu 7 Uredbe (EGS) št. 2081/92. Ugovor se je nanašal na neizpolnjevanje pogojev iz člena 2 Uredbe. V primeru označbe porekla mora proizvodnja, predelava in priprava potekati na določenem geografskem območju. Specifikacija izdelka „Pane di Altamura“ pa kaže, da je bil kruh narejen iz surovine, zdroba, proizvedenega v petih različnih mestnih občinah: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola in Minervo Murge, predelava v kruh pa je bila omejena na mestno občino Altamura.
- (4) Po objavi glavnih elementov vloge za registracijo imena „Pane di Altamura“ v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* je Portugalska republika poslala Komisiji ugovor po členu 7 Uredbe (EGS) št. 2081/92. Ugovor se je nanašal na iste utemeljitve kakor ugovor Helenske republike. Poleg tega je bilo poudarjeno tudi, da bi se morala vloga vložiti za zaščiteni geografski označbo in ne za zaščiteni označbo porekla.

(5) Ugovora Helenske republike in Portugalske republike sta bila po členu 7(4) Uredbe sprejeta. Komisija je zadevne države članice pozvala, da v skladu s svojimi notranjimi postopki poiščejo sporazumno rešitev.

(6) Republika Italija je odgovorila, da se strinja s pripombami v ugovorih Helenske republike in Portugalske republike. Dodala je še, da je do različne opredelitve območja proizvodnje surovine in mletja ter območja proizvodnje kruha prišlo izključno zaradi tehnične napake in je predložila popravljeno besedilo odstavka, ki v specifikaciji definira geografsko območje proizvoda tako, da je območje proizvodnje kruha „Pane di Altamura“ in proizvodnje surovine isto.

(7) Helenska republika je odgovorila, da nima več nobenih ugovorov glede registracije imena „Pane di Altamura“.

(8) Portugalska republika je odgovorila, da še naprej ugovarja registraciji imena „Pane di Altamura“ kot zaščiteni označbe porekla. Poudarila je, da se ji zdi neprimerno, da bi se geografsko ime „Altamura“ uporabljalo za proizvod s poreklom iz celotnega geografskega območja, ki obsega prej omenjenih pet mestnih občin, ter da je v povzetku razvidno, da le mestna občina Altamura slovi po proizvodnji kruha in ne celotna regija. Zato je mnenja, da bi moralo biti ime registrirano kot zaščiteni geografski označba.

(9) Italijanska republika je poslala Komisiji novo, nekoliko spremenjeno vlogo za registracijo imena „Pane di Altamura“ kot označbo porekla. Geografsko območje proizvodnje kruha obsega pet prej omenjenih mestnih občin in torej sovпада z geografskim območjem proizvodnje surovine.

(10) Ker se Italijanska republika in Portugalska republika v treh mesecih nista uspeli sporazumeti, mora Komisija v skladu s postopkom iz člena 15 sprejeti odločitev.

⁽¹⁾ UL L 208, 24.7.1992, str. 1.

⁽²⁾ UL L 122, 16.5.2003, str. 1.

⁽³⁾ UL C 156, 30.5.2001, str. 10.

- (11) Komisija je prosila za mnenje Znanstveni odbor za označbe porekla, geografske označbe in certifikate posebnega značaja. Znanstveni odbor je izrazil mnenje, da „značilnosti, predstavljene v vlogi za Pane di Altamura, veljajo tako za mestno občino Altamura, kakor za nekatera specifična območja izven te mestne občine, kjer se tudi odvija proizvodnja, predelava in priprava. Lahko domnevamo, da je posebno geografsko okolje s svojimi naravnimi in človeškimi dejavniki, kakovostjo surovin in proizvodnje, kakor tudi s tradicijo, ki sega v čas srednjega veka, enako na celotnem območju, ki je zajeto v vlogi“. Znanstveni odbor je ugotovil, da vloga izpolnjuje zahteve iz člena 2(2)(a) Uredbe (EGS) št. 2081/92. Navedel je tudi, da je uporaba geografskega imena neke mestne občine za označitev drugačnega geografskega območja za označbo porekla precej pogosta in, če je utemeljena, tudi pravno sprejemljiva.
- (12) Komisija se je seznanila s svetovalnim mnenjem znanstvenega odbora. Komisija meni, da so predložene obrazložitve italijanskih organov sprejemljive. Poleg tega ni formalna analiza specifikacije proizvoda z imenom „Pane di Altamura“ odkrila nobene očitne napake v oceni.
- (13) Ime je torej treba vnesti v Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb in ga tako zaščititi v vsej Skupnosti kot zaščiteni označbo porekla.

- (14) Priloga I k tej uredbi dopolnjuje Prilogo k Uredbi Komisije (ES) št. 2400/96 ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (15) Ukrepi, predvideni v tej uredbi, so skladni z mnenjem Regulativnega odbora za zaščitene geografske označbe in zaščitene označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime v Prilogi I k tej uredbi se doda v Prilogo k Uredbi (ES) št. 2400/96 in se ga vnese v skladu s členom 6(3) Uredbe (EGS) št. 2081/92 v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“ kot zaščiteni označbo porekla (ZOP).

Poglavitni elementi specifikacije proizvoda so določeni v Prilogi II. Nadomeščajo elemente, objavljene v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* (glej opombo 3).

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 18. julija 2003

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 327, 17.12.1996, str. 11.
⁽²⁾ UL L, 16.7.2003, str. 3.

PRILOGA I

ŽIVILA, NAŠTETA V PRILOGI I K UREDBI (EGS) št. 2081/92

Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

ITALIJA

Pane di Altamura (ZOP)

—

PRILOGA II

UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92

VLOGA ZA REGISTRACIJO: ČLEN 5

ZOP (X) ZGO ()

Nacionalna vloga št. 5/2000

1. **Pristojna služba v državi članici**

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

2. **Združenje vlagateljev**

2.1 Ime: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura
2.2 Naslov: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)
2.3 Sestava: Peki obrtniki

3. **Tip proizvoda**

Kruh – Razred 2.4.

4. **Specifikacija (Povzetek zahtev na podlagi člena 4(2))**4.1 *Ime*

Pane di Altamura

4.2 *Opis*

„Pane di Altamura“ je pekovski proizvod, pridobljen iz moke zdroba trde pšenice, narejene z mletjem zrnja trde pšenice vrste „appulo“, „arcangelo“, „duilio“ in „simeto“, ki se proizvajajo na območju, opredeljenem v pravilih proizvodnje, uporabljene samostojno ali združeno v razmerju najmanj 80 % celote, pod pogojem, da so proizvedene na opredeljenem območju proizvodnje.

Proizvod je proizveden po tradicionalni metodi, z uporabo pekovskega kvasa ali kislega testa, morske soli in vode.

Ob dajanju na trg mora imeti naslednje značilnosti:

- hlebci z značilno aromo in težki najmanj 0,5 kg imajo dve tradicionalni obliki, prvi tip, lokalno poznan pod imenom „U scquanète“ (prepognjen hlebec), je visok hlebec, oblikovan tako, da je testo z obeh strani prepognjeno proti sredini, robovi hlebcev pa se med peko ne dotikajo, drugi tip, lokalno poznan pod imenom „a cappidde de prèvete“ (duhovnikov klobuk), je nižji in robovi hlebcev se med peko ne dotikajo.
- skorja ne sme biti tanjša od 3 mm; sredica, ki je slamnato rumene barve, ima enakomerno velike zračne mehurčke; vsebnost vlage ne sme presežati 33 %.

Opredeljeno geografsko območje proizvodnje uporabljenega zrnja in mletega zdroba obsega mestne občine Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola in Minervino Murge v provinci Bari, kot je določeno v členu 5 pravil o proizvodnji in prikazano na priloženem zemljevidu.

Območje proizvodnje kruha „Pane di Altamura“ sovpada s prej opredeljenim ozemljem, na katerem se je v stoletjih uveljavila proizvodnja proizvoda, ki iz 16. stoletja izvira iz mestne občine Altamura. Peči za peko kruha morajo biti po možnosti kurjene z drvni ali plinom, ogrevanje je posredno ali neposredno, dovoljene izjeme so zakonsko predpisane.

4.4 *Dokazilo o poreklu:*

Poreklo kruha „Pane di Altamura“ je povezano s kmečko tradicijo na območju proizvodnje.

Kot osnovni živilski proizvod prebivalcev višinskih delov regije Murgia je bil kruh tradicionalno pečen v velikih hlebcih (U scquanète ali prepognjeni hlebec); testo so večinoma zamesili in obdelali doma, dokončna priprava in peka pa se je odvijala v javnih pečeh, kar ima zaradi povezave med zasebno in javno sfero tudi socialni in kulturni pomen.

Preden je dal pek hlebec v peč, jih je z lesenim ali kovinskim orodjem označil z začetnicami poglavarja družine.

Poglavitna značilnost kruha, ki je še danes ohranjena, je bila njegova trajnost, nujna za zagotavljanje prehrane kmetom in pastirjem za cel teden ali še pogosteje za štirinajst dni, ki so jih preživeli na osamljenih kmetijah, razpršenih po višinskih delih regije Murgia. Prehranjevali so se skoraj izključno s kruhom, začinenim s soljo in zabeljenim z oljem, ki so ga namakali v vrelo vodo. Vse do sredine prejšnjega stoletja so se po ulicah Altamure ob prvem svitu razlegali klici peka, ki je oznanjal prebivalcem, da je dišeči kruh pečen.

Kraj proizvoda, čeprav gre bolj za regijo Murgia kakor za Altamuro, je prvič omenjen v Knjigi I, V Horacijevih Satir. Ko je spomladi leta 37 pred našim štetjem obiskal pokrajino, kjer je preživel svojo mladost, je rimski pesnik omenil kruh „najboljši kruh na svetu, tako dober, da si pameten popotnik priskrbi zalogo za nadaljevanje poti“.

Tradicijo dejavnosti peke kruha v Altamuri potrjujejo mestni občinski statuti mesta iz leta 1527 (Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527), Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico (1954, str. 5 do 49) pa omenja ustrezne člene o „Dazio del forno“ (davek na peč), ki jih je prepisal G. De Gemmis.

„Le Carte di Altamura“ (Codice Diplomatico Barese, 1935) vsebuje dokumente o obdavčitvi ali o oprostitvi davkov, ki jih je prepisal A. Giannuzzi.

V drugem dokumentu iz leta 1420 je potrjena oprostitev davka na kruh za duhovščino Altamure.

Običaj peke v javnih pečeh je izhajal iz prepovedi državljanom „vsakega stanu ali položaja“ (di ogni stato o condizione), da bi pekli kakršno koli vrsto kruha ali druge pekovske izdelke v svojih domovih, zagrožena kazen je bila globa v višini ene tretjine celotnih stroškov peke kruha.

Značilni hlebci, ki so se tradicionalno pekli za kmete, pastirje in njihove družine in jih peki iz Altamure še vedno proizvajajo, so se torej razvili v kmečki in pastirski družbi: To so veliki hlebci, izdelani iz moke trde pšenice, pekovskega kvasa, soli in vode, sam proces izdelave pa poteka v petih delih: zamešanje in gnetenje testa, oblikovanje testa, vzhajanje, oblikovanje in peka v peči na drva. Te značilnosti ga ločujejo od vseh drugih vrst kruha.

Tudi mletje pšenice je v celoti potekalo v Altamuri, kjer je v začetku 17. stoletja obstajalo najmanj 26 mlinov.

Zaključimo lahko z ugotovitvijo, da kruh, ki se trenutno peče v Altamuri v regiji Murgia, kljub spremembam in prilagoditvam predstavlja neposredno dediščino kruha nekdanjih kmetov in pastirjev, ki se brez prekinitve proizvaja od srednjega veka dalje.

Poreklo proizvodnje zaščitene označbe porekla kruha „Pane di Altamura“ potrди kontrolni organ iz točke 4.7, na podlagi izpolnjevanja številnih zahtev, ki jih morajo proizvajalci izpolniti v celotnem ciklusu proizvodnje.

Po dodelitvi zaščitene označbe porekla (ZOP) so v pravilih o proizvodnji določeni:

- seznam kmetov, ki na zadevnem območju proizvajajo trdo pšenico, katere je treba predložiti ustreznim mestnim občinam z območja, opredeljenega v točki 4.3,
- seznam mlinarjev, ki predelujejo zrnje proizvajalcev pšenice na prej omenjenem območju v zdrob in moko za peko kruha, katere je treba predložiti ustreznim mestnim občinam,
- seznam pekov, ki izdelujejo „Pane di Altamura“ v skladu s pravili proizvodnje iz spodnje točke 4.5, katere je treba predložiti mestni občini Altamura. Omenjene sezname je treba predložiti regiji Apulia in organu, imenovanemu ali pooblaščenemu za opravljanje kontrol v skladu s členom 10 Uredbe (EGS) št. 2081/92.

Kontrolni organ bo tudi zagotovil, da pekovski kvas, količina sestavin in sestava testa, postopek in trajanje gnetenja, vzhajanje, oblikovanje in ponovno oblikovanje hlebcev, peka, jemanje iz peči in dajanje kruha na trg z ustreznimi označbami izpolnjuje pravila, opisana v točki 4.5 v nadaljevanju.

Vodo, ki naj se uporablja za testo, potrди organ, pristojen za vodovod: enkrat letno jo je treba analizirati in mora ustrezati merilom iz točke 4.5 v nadaljevanju, certifikati, ki jih izda upravni organ, pa morajo biti objavljeni v mestni hiši mestne občine Altamura.

Kontrolni organ je odgovoren tudi za zagotavljanje, da pšenica, uporabljena za peko kruha, izpolnjuje zahteve iz točke 4.5.

4.5 Način proizvodnje

Pšenica, uporabljena za peko kruha, mora izpolnjevati naslednje zahteve:

	Zahtevane enote
Trda pšenica (durum):	
Elekrolitska teža	78 kg/hl
Beljakovine (celotno št. × 5,70)	11 % suhe snovi
Pepel <	2,2 % suhe snovi
Suhi gluten	9,0 % suhe snovi
Zdrob trde pšenice	
Indeks glutena <	80
Indeks rumenega	20

Surovino predstavlja zmleti zdrob trde pšenice, pridobljene z mletjem trde pšenice vrste „appulo“, „arcangelo“, „duilio“, „simeto“, ki se proizvajajo na območju, opredeljenem v točki 4.3, uporabljene samostojno ali združeno, in ki predstavljajo najmanj 80 % celote, preostanek pa sestavljajo vrste, ki se proizvajajo na istem območju.

Kemične in fizikalne značilnosti zrnja in zdroba morajo biti potrjene in morajo merila, navedena v nadaljevanju.

Moka mora biti proizvedena s postopki mletja, ki so v celoti v skladu s tistimi, ki se trenutno uporabljajo v Altamuri in so opisani v nadaljevanju. Mlini, ki delujejo na prej omenjenem območju, so opremljeni z jeklenimi cilindri, z premerom, ki se postopoma približujejo. Obračajo se s približno 300 obrati na minuto in delujejo pri temperaturi, ki ni višja od 40 °C. Druga garnitura cilindrov s trenjem stre večino celic v plasti aleuronskih zrn in prepoji zdrob trde pšenice z dragocenim oljem pšeničnih kalčkov.

Mlini za predelavo zdroba se nahajajo na območju proizvodnje pšenice, opredeljenem v točki 4.3.

Kruh „Pane di Altamura“ se predeluje na naslednji način:

Testo

1. Pekovski kvas se naredi z najmanj trikratnim dodajanjem sestavin, to je vode in moke trde pšenice (20 % moke trde pšenice, ki se uporabi za zamešanje), da se poveča kvašeno testo.
2. Količine in sestava mešanice: za 100 kg moke trde pšenice je potrebno 20 kg (20 %) pekovskega kvasa, 2 kg (2 %) morske soli in približno 60 litrov (60 %) vode pri temperaturi 18 °C.
3. Mešanje mora trajati 20 minut z uporabo stroja za gnetenje z mehničnimi ročicami.

Voda mora izpolnjevati naslednje zahteve:

- biti mora brez barve, vonja in okusa,
- temperatura med 12 in 15 °C,
- pH med 7 in 8,5,
- celotna trdota med 14,5 in 15,5 GF,
- vsebnost kalcija (Ca⁺⁺) med 46 in 55 mg/l,
- alkalnost (CaCO₃) med 130 in 160 mg/l,
- odsotnost solitrnih ionov,
- vsebnost natrija manj od 5 do 6 mg/l,
- vsebnost kalija (K⁺⁺) med 1,5 in 2,5 mg/l,
- fekalne enterokokom koliformne spore 0 nct/100 ml.

Vzhajanje in prvo obdobje počivanja testa

Po zaključku gnetenja, je treba testo pokriti z bombažno krpo določene debeline, tako da vzhaja pri enakomerni temperaturi. Pokrito testo mora počivati najmanj 90 minut.

Oblikovanje in drugo obdobje počivanja testa

Po zaključku prejšnje faze se testo stehta in ročno oblikuje v hlebce, tako da lahko nastane naravna vlaknata skorja. Počivati mora 30 minut.

Nadaljnje oblikovanje in tretje obdobje počivanja testa

Testo je ponovno oblikovano in se pusti počivati najmanj 15 minut.

Dajanje v peč in peka

Pred peko se vsak hlebec (pagnotta) obrne in z roko narahlo potisne v peč. Peč mora biti po možnosti kurjena z drvimi ali plinom, ogrevana posredno in mora doseči temperaturo 250 °C. Peči, ki so ogrevane neposredno in se uporabljajo za peko kruha „Pane di Altamura“, morajo biti kurjene s hrastovimi drvimi.

Prva faza peke se odvija pri odprtih vratih peči. Po 15 minutah se vrata zaprejo, kruh pa se peče še naslednjih 45 minut.

Jemanje kruha iz peči

Vrata peči se pustijo odprta najmanj pet minut, da para izhlapi in se lahko kruh posuši in dobi skorjo. Hlebci se nato vzamejo iz pečice in položijo na lesene deske.

4.6 Povezava

Kruh velja za „edinstvenega“, ker je narejen iz najboljše trde pšenice in se proizvaja v okolju s posebnimi geografskimi in okoljskimi značilnostmi, značilnimi za severozahodni del regije Murgia, z uporabo pitne vode, ki se na tem območju običajno uporablja.

To območje je edini del pokrajine Apulia, kjer so se ohranile strukturne, geomorfološke in okoljske značilnosti, podobne prvotnim. Te značilnosti so:

- območje ni bilo nikoli prekrito z morjem,
- površinske ali podzemne kraške oblike in sistemi so redki,
- avtohtona hidrografija,
- povprečna temperatura vode pri vstopu v podzemni vodni sistem je 12 °C,
- vlažno, srednje toplo sredozemsko podnebje,
- aseptično okolje zaradi obilnih padavin,
- prepustnost tal 10^{-5} ÷ 10^{-6} cm/sec,
- kemična sestava tal.

Centralni severni del regije Murgia, v središču katere je Altamura, ki se razteza preko več kakor 44 000 hektarih in predstavlja najbolj naseljeno in gospodarsko najpomembnejše središče, je za Capitanato vodilno območje proizvodnje žitaric v pokrajini Apulija; proizvodnja žitaric je skupaj z rejo ovac tradicionalno poglobitna proizvodna dejavnost regije.

V mestu Altamura, ki se ponaša s stoletji staro tradicijo peke kruha, je 35 pekarn, ki dnevno proizvedejo okrog 60 ton kruha, 20 % tega gre za lokalne potrebe, preostanek pa je poslan na glavne nacionalne trge.

Morfološko in strukturno leži območje, kjer se proizvajajo žitarice, na apulijski planoti, ki se je izognila vdoru morja in je bila od mezozoika do današnjih dni nad morsk gladino, kar predstavlja posebnost, saj je to edini predel Apulije, kjer so se ohranile strukturne, geomorfološke in okoljske značilnosti, podobne prvotnim.

Druga okoljska posebnost izhaja iz tega, da so površinski ali podzemni kraški sistemi redki in zato ne vplivajo ali vplivajo le v majhni meri na sedanje podzemno vodno omrežje.

Tretjo posebnost predstavlja avtohtonost hidrografije tega območja, zaradi katerega se kraška plast napaja izključno s količino padlih padavin.

Tudi povprečna temperatura padavin (okrog 12 °C) pri vstopu v podzemni vodni sistem je posebnost tega območja.

Podnebje na tem območju označujejo suha poletja in zime z malo padavin, to je v povprečju 20 do 35 cm. To pomaga ohranjati okoljsko aseptične pogoje.

Polovica tekočih padavin, ki dosega povprečno 600 mm na leto, odteče v podzemlje, druga polovica pa ostane v vrhnjih plasteh zemlje.

Zaradi mladih in nerazvitih kraških značilnosti se vlaga iz skalnih razpok in njeni produkti zaradi sprememb v obdobjih suše preko kapilarnih pojavov vrnejo v vrhnje plasti tal: ta pojav predstavlja dodatno posebnost tega območja.

Geološki, hidrološki in metereološki parametri pripomorejo k edinstvenosti naravnega okolja tega področja.

4.7 Kontrolni organ

Ime: Bioagricoop – Srl
Naslov: Via Fucini 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna)

4.8 Označevanje

Dokončan proizvod je pakiran v toplotno oblikovanem luknjičastem materialu z etiketo, ki navaja:

1. seznam sestavin in ime podjetja;
2. rok trajanja;
3. označbo.

Lahko se ponudi tudi brez ovoja, z nalepko iz organskega materiala, na kateri so navedeni zgoraj omenjeni podatki skupaj z besedami „Pane di Altamura“.

Etikete morajo prikazovati pripeto označbo skupaj z zaščiteno označbo porekla.

Grafični znak sestavlja samnitski grb, razdeljen na štiri dele, dva rdeča in dva bela, na vrhu katerega je krona, v sredini ovalnega polja pa so v treh vodoravnih črtah besede „Pane DOP di Altamura“.

Specifikacije tiskanja označbe so navedene v nadaljevanju:

- pikčasto: 100 % pantone 323 cv,
- Pane DOP di Altamura Arialni tisk, velikost 71,1 poudarjeni tisk, širina ovalnega roba 0,040,
- največja os ovala 17,5 cm,
- najmanjša os ovala 13 cm,
- znak ne sme biti manjši od 10 cm × 7 cm,
- rumena: 100 % pantone rumena cv,
- vijolična: 100 % pantone 228 cv,
- bela: 100 % pantone trans. white cv,
- zelena: 100 % pantone 334 cv,
- rdeča: 100 % pantone toplo rdeča cv,
- rob ovala: 100 % pantone vijolična cv.

4.9 Nacionalne zahteve

ES št.: G/IT/00136/2000.06.22

Dan prejema popolne vloge: 22.2.2001.
