

**REGOLAMENTO (CE) N. 1291/2003 DELLA COMMISSIONE**  
del 18 luglio 2003

**che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari (Pane di Altamura)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 6, paragrafi 3 e 4,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, l'Italia ha trasmesso alla Commissione una domanda per registrare come denominazione di origine protetta la denominazione «Pane di Altamura».
- (2) Conformemente all'articolo 6, paragrafo 1, del suddetto regolamento, si è constatato che la domanda è conforme alle disposizioni del regolamento e, in particolare, comprende tutti gli elementi ivi previsti all'articolo 4.
- (3) In seguito alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* <sup>(3)</sup> degli elementi principali della domanda di registrazione per il «Pane di Altamura», la Repubblica ellenica ha inviato alla Commissione una dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92. L'opposizione riguardava il mancato rispetto delle condizioni previste all'articolo 2 del regolamento. Nel caso di una denominazione di origine, la produzione, la trasformazione e l'elaborazione devono infatti effettuarsi nell'area geografica delimitata. Come risulta dal disciplinare, il Pane di Altamura è prodotto con una materia prima, la semola, proveniente da cinque comuni diversi: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervo Murge, mentre l'area di trasformazione in pane è limitata al comune di Altamura.
- (4) In seguito alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* degli elementi principali della domanda di registrazione per il «Pane di Altamura», la Repubblica portoghese ha inviato alla Commissione una dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92. L'opposizione era motivata dagli stessi argomenti adottati dalla Repubblica ellenica. Veniva inoltre precisato che la registrazione avrebbe dovuto essere richiesta come indicazione geografica protetta e non come denominazione di origine protetta.
- (5) Le dichiarazioni di opposizione della Repubblica ellenica e della Repubblica portoghese erano ricevibili ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92. La Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a cercare un accordo tra loro conformemente alle rispettive procedure interne.
- (6) La Repubblica italiana ha risposto alle dichiarazioni di opposizione presentate dalla Repubblica ellenica e dalla Repubblica portoghese affermando di essere d'accordo con le osservazioni formulate. Essa ha aggiunto che la discrepanza tra la delimitazione dell'area di produzione della materia prima e di molitura e quella dell'area di produzione del pane era dovuta esclusivamente ad un errore materiale e ha presentato una nuova redazione del paragrafo della scheda riassuntiva concernente la delimitazione dell'area geografica, secondo cui l'area di produzione del Pane di Altamura coincide con l'area di produzione della materia prima.
- (7) La Repubblica ellenica ha risposto che essa non aveva più alcuna obiezione contro la registrazione della denominazione «Pane di Altamura».
- (8) La Repubblica portoghese ha risposto che essa manteneva il proprio disaccordo nei confronti della registrazione della denominazione «Pane di Altamura» quale denominazione di origine protetta. Non riteneva infatti appropriato che il nome geografico «Altamura» potesse riferirsi ad un prodotto originario di tutta l'area geografica corrispondente ai cinque comuni sopra menzionati. La scheda riassuntiva conteneva in effetti degli elementi comprovanti che solo il comune di Altamura aveva una reputazione per la fabbricazione del pane e non l'intera regione. Per questi vari motivi considerava che la denominazione suddetta avrebbe dovuto essere registrata come indicazione geografica protetta.
- (9) La Repubblica italiana ha trasmesso alla Commissione una domanda di registrazione della denominazione «Pane di Altamura», quale denominazione di origine, modificata rispetto alla domanda iniziale. L'area geografica di produzione del pane corrisponde al territorio dei cinque comuni sopra menzionati e coincide quindi con l'area geografica di produzione della materia prima.
- (10) Poiché non è stato raggiunto alcun accordo tra la Repubblica italiana e la Repubblica portoghese entro il termine di tre mesi, la Commissione deve prendere una decisione conformemente alla procedura prevista all'articolo 15.

<sup>(1)</sup> GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU C 156 del 30.5.2001, pag. 10.

- (11) La Commissione ha chiesto il parere del comitato scientifico per le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le attestazioni di specificità. Il comitato scientifico ha ritenuto che «le caratteristiche relative al Pane di Altamura presentate nella domanda si riferiscono non solo al comune d'Altamura ma anche ad aree specifiche situate al di fuori di questo comune nelle quali si effettuano pure la produzione, la trasformazione e l'elaborazione. L'ambiente geografico con i suoi fattori naturali e umani, la qualità delle materie prime e della produzione, come pure la tradizione che risale al medioevo, possono considerarsi uniformi nell'intera area designata nella domanda». Il comitato scientifico ha stimato che la domanda risponde alle esigenze dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2081/92. Esso ha aggiunto che l'utilizzazione del nome geografico di un comune per designare un'area geografica di denominazione di origine diversa e a tal fine definita è relativamente frequente e accettabile sul piano giuridico, purché giustificata.
- (12) La Commissione ha preso atto del parere emesso a titolo consultivo dal comitato scientifico. Essa ritiene ammissibili le spiegazioni fornite dalle autorità italiane. Inoltre, l'analisi formale del disciplinare relativo alla denominazione «Pane di Altamura» non ha evidenziato alcun errore manifesto di valutazione.
- (13) Tale denominazione può essere pertanto iscritta nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e godere della protezione comunitaria in quanto denominazione di origine protetta.
- (14) L'allegato I del presente regolamento completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/2003 <sup>(2)</sup>.
- (15) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere delle comitato di regolamentazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 è completato dalla denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento, la quale è iscritta come denominazione di origine protetta (DOP) nel «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette» previsto all'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Gli elementi principali del disciplinare figurano nell'allegato II. Essi sostituiscono quelli pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* (cfr. nota 3).

#### Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 luglio 2003.

Per la Commissione  
Franz FISCHLER  
Membro della Commissione

<sup>(1)</sup> GU L 327 del 17.12.1996, pag. 11.

<sup>(2)</sup> GU L 177 del 16.7.2003, pag. 3.

ALLEGATO I

**PRODOTTI ALIMENTARI DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92**

**Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria, della biscotteria**

ITALIA

Pane di Altamura (DOP).

---

## ALLEGATO II

## REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

## DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (X) — IGP ( )

N. nazionale del fascicolo: 5/2000

## 1. Servizio competente dello Stato membro

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

## 2. Associazione richiedente

- 2.1. Nome: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura  
2.2. Indirizzo: Corso Umberto I, 5 — I-70022 Altamura (BA)  
2.3. Composizione: Panificatori artigiani

## 3. Tipo di prodotto

Prodotto di panetteria — classe 2.4

## 4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, par. 2)

## 4.1. Nome:

Pane di Altamura

## 4.2. Descrizione

Il «Pane di Altamura» è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio delimitato nel disciplinare di produzione, da sole o congiuntamente in ragione almeno dell'80 %, purché prodotte nel medesimo territorio.

Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida — sale marino — acqua.

All'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- la pagnotta dal caratteristico profumo di peso non inferiore a 0,5 Kg, presenta due forme tradizionali, la prima delle quali, denominata localmente «U sckuanète = pane accavallato», è alta, accavallata, senza baciatura ai fianchi; l'altra più bassa, localmente denominata «a cappidde de prèvete = a cappello di prete», non presenta baciatura.
- La crosta deve possedere uno spessore non inferiore a 3 mm.; la mollica, di colore giallo paglierino, presenta una omogenea alveolazione; l'umidità non deve superare il 33 %.

## 4.3. Zona geografica

L'area geografica delimitata dove sono prodotti i grani impiegati e le semole rimacinate comprende i territori dei Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, in provincia di Bari, secondo la delimitazione riportata all'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La zona di produzione del «Pane di Altamura» coincide con il territorio definito al primo paragrafo, nel quale, nel corso dei secoli si è consolidata l'elaborazione del prodotto originatosi, nel 1500, nel Comune di Altamura, in provincia di Bari. Gli impianti per la produzione del pane devono essere alimentati preferibilmente a legna o a gas, in maniera indiretta o diretta, con le deroghe consentite dalla legge.

## 4.4. Prova dell'origine

L'origine del «Pane di Altamura» è legata alla tradizione contadina della tipica zona di produzione.

Elemento base del regime alimentare delle popolazioni alto murgiane, nella sua forma più tradizionale («U skuanète = pane accavallato») è in pezzatura di notevoli dimensioni, era prevalentemente impastato e lavorato tra le mura domestiche, quindi definitivamente confezionato e cotto in forni pubblici, con implicazioni sul piano sociale e culturale, conseguenti alla connessione del privato con il collettivo.

Il fornaio procedeva alla marchiatura delle forme con il marchio in legno o in ferro artigianale riportante le iniziali del capo famiglia, quindi le infornava.

La sua principale caratteristica, mantenuta fino ad oggi, era la durezza, necessaria per garantire l'alimentazione di contadini e pastori per una settimana o più frequentemente nei quindici giorni trascorsi nelle masserie disseminate tra le alture murgiane: un'alimentazione incentrata quasi esclusivamente sul pane condito con sale, olio ed immerso nell'acqua bollente. Fino alla metà del secolo scorso si poteva udire per le strade di Altamura il grido del fornaio che annunciava, all'alba, l'avvenuta cottura del fragrante pane.

Il primo riferimento al luogo di origine del prodotto, se non proprio riconducibile ad Altamura ma sicuramente al territorio murgiano, è rintracciabile nel Libro I, V delle Satire del poeta latino Orazio che nella primavera del 37 a.C., nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del «pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio».

La tradizionale attività di panificazione di Altamura trova conferma negli «Statuti municipali della città fatti nell'anno 1527», i cui articoli relativi al «Dazio del forno» sono stati trascritti, a cura di G. De Gemmis nel Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo Civico, anno 1954, pagg. 5-49.

La trascrizione di documenti riferibili all'imposizione o all'esenzione di dazi è stata curata da A. Giannuzzi ne «Le Carte di Altamura», in «Codice Diplomatico Barese», anno 1935.

Altro documento, risalente al 1420, sanzionava l'esenzione del dazio del pane per il clero di Altamura.

La consuetudine della cottura in forni pubblici traeva fondamento nel divieto posto ai cittadini «di ogni stato o condizione» di cuocere nelle proprie abitazioni qualsiasi tipo di pane o focacce, pena il pagamento di rilevante ammenda, rappresentando la gabella imposta un terzo del costo complessivo della panificazione.

Era dunque nel contesto di una società agropastorale che nascevano le forme tipiche dai pani tradizionalmente confezionati per i contadini, per i pastori e per le loro famiglie che ancora oggi è possibile ritrovare nella produzione dei panificatori altamurani: forme di grande pezzatura, ottenute con sfarinato di grano duro, lievito madre, sale e acqua, alla fine di un processo di lavorazione articolato in cinque fasi: impastamento, formatura, lievitazione, modellatura, cottura nel forno a legna. Ed erano queste caratteristiche a distinguerlo da qualunque altro tipo di pane.

Anche l'attività molitoria doveva essere concentrata tutta in Altamura, considerato che agli inizi del 1600 esistevano ben 26 impianti di trasformazione in piena attività.

Si può concludere affermando che, nonostante le trasformazioni e gli adeguamenti sopravvenuti, il pane attualmente confezionato nella murgiana città di Altamura, sia il diretto erede di quel pane dei contadini e dei pastori che, dal Medioevo in poi, si continua a produrre senza soluzione di continuità.

Relativamente ai controlli per l'attestazione dell'origine della produzione della DOP «Pane di Altamura», la prova di essa è certificata dall'organismo di controllo di cui al punto 4.7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori di materia prima e i panificatori interessati, nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Il disciplinare di produzione prevede, all'atto del conferimento della DOP, l'istituzione:

- di elenchi, depositati presso i rispettivi comuni dell'area delimitata al punto 4.3, dei produttori di grano duro nel territorio di interesse,
- di elenchi, depositati presso i rispettivi comuni, degli imprenditori molitori impegnati a trasformare in semole rimacinate, destinate alla panificazione, la materia prima proveniente dai produttori di grano nel territorio sopra indicato,
- di un elenco dei panificatori impegnati a produrre «Pane di Altamura» secondo i criteri del disciplinare di produzione indicati nel successivo punto 4.5, depositato presso il Comune di Altamura.

Tutti i suddetti elenchi dovranno essere depositati presso la Regione Puglia e presso l'organo designato o autorizzato a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

L'organo di controllo verificherà inoltre che il lievito madre utilizzato, le dosi e la composizione dell'impasto, le modalità e la durata dello stesso, la lievitazione, la modellatura e la rimodellatura delle forme, la cottura, la sfornatura e l'immissione al consumo con gli opportuni contrassegni, siano conformi alle prescrizioni della disciplina descritta al successivo punto 4.5.

L'acqua da utilizzare per l'impasto è certificata dall'Ente gestore dell'acquedotto: essa dovrà essere analizzata con frequenza annuale, dovrà rispondere ai parametri riportati al successivo punto 4.5, e la certificazione rilasciata dall'Ente gestore sarà resa nota mediante affissione all'albo pretorio del Comune di Altamura.

L'organismo di controllo accerterà inoltre che il grano utilizzato per la panificazione posseda i requisiti indicati al punto 4.5.

## 4.5. Metodo dell'ottenimento:

Il grano utilizzato per la panificazione deve avere i requisiti di seguito elencati:

	Requisiti unità
<b>Grano duro</b>	
Peso elettrolitico $\geq$	78 kg/hl
Proteine (N tot $\times$ 5,70) $\geq$	11 % s.s.
Ceneri $<$	2,2 % s.s.
Glutine secco $\geq$	9,0 % s.s.
<b>Semole di grado duro</b>	
Indice di glutine $<$	80
Indice di giallo $\geq$	20

La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio», «simeto» prodotte nel territorio delimitato al punto 4.3 da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80 %, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto.

Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate e rispondere alla parametrizzazione della tabella sopra riportata.

I rimacinati devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitori del tutto analoghi a quelli attualmente in uso nel territorio di Altamura di seguito descritti. I molini operanti nella predetta zona sono attrezzati di macchine dotate di coppia di cilindri metallici di diametro progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 giri al minuto, la temperatura di esercizio non superiore ai 40 °C. Una simile struttura, mediante le azioni di sfregamento, provoca la rottura della maggior parte delle cellule dello strato aleuronico del chicco, impregnando così del prezioso olio di germe la rimacinata di grano duro.

I molini per la lavorazione dei rimacinati sono soltanto quelli ricadenti nel territorio di produzione dei grani, definito in dettaglio al punto 4.3.

Le fasi e le modalità di produzione del «Pane di Altamura» sono le seguenti:

## Impasto:

1. il lievito madre viene ottenuto con minimo tre rinnovi per aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola di grano duro, nella percentuale del 20 % rispetto al quantitativo di semola rimacinata di grano duro da impastare;
2. dosi e composizione dell'impasto: per q.li 1 di semola rimacinata di grano duro necessitano Kg. 20 (20 %) di lievito naturale, Kg. 2 (2 %) di sale marino, lt. 60 (60 %) circa di acqua alla temperatura di 18 °C;
3. l'operazione d'impasto deve durare 20 minuti, utilizzando una impastatrice a bracci tuffanti.

La caratterizzazione dell'acqua dovrà rispondere ai seguenti parametri:

- incolore, insapore, inodore,
- temperatura compresa fra 12° e 15 °C,
- ph compreso fra 7 e 8,5,
- durezza totale compresa fra 14,5 e 15,5 GF,
- contenuto calcio (Ca + +) compreso fra 46 e 55 mg/l,
- alcalinità (Ca CO<sub>3</sub>) compresa fra 130 e 160 mg/l,
- ione nitroso assente,
- contenuto sodio minore di 5-6 mg/l,
- contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l,
- coliformi-fecali-enterococchi-spore 0 nct/100 ml.

## Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione dell'impasto è necessario coprire la massa con un telo di cotone di un certo spessore per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare per almeno novanta minuti.

## Modellatura e seconda fase di riposo

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura e la prima modellatura che vengono effettuate manualmente per consentire alla massa di essere raccolta nel suo naturale involucro fibroso. In questa condizione la pasta resta per trenta minuti.

#### Rimodellatura e terza fase di riposo

Si esegue una ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno quindici minuti.

#### Infornata e cottura

Prima di essere infornata la «pagnotta» viene capovolta e con una leggera pressione della mano, esercitata su un lato, viene accompagnata nel forno. Il forno è alimentato preferibilmente a legna o a gas, a riscaldamento indiretto, e deve raggiungere la temperatura di 250 °C. I forni a riscaldamento diretto utilizzati per la cottura <Pane di Altamura> devono essere alimentati con legna del genere quercia.

La prima parte della cottura avviene a forno aperto. Dopo quindici minuti, si procede a chiudere la bocca del forno e si lascia cuocere per altri quarantacinque minuti.

#### Sfornatura

La bocca del forno viene lasciata aperta per almeno cinque minuti per consentire la fuoriuscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su assi di legno.

#### 4.6. Legame

Il pane prodotto è considerato di qualità «unica», perché derivato da ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografico-ambientali, da cui è caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale e dall'impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio.

Il territorio interessato è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari. Tali caratteristiche sono:

- territorio mai assoggettato a ingressione marina,
- forme e sistemi carsici epi ed ipogei poco diffusi,
- idrografia autoctona,
- temperatura di immissione dell'acqua in sottosuolo con valore medio di 12 °C,
- clima mediterraneo umido mesotermico,
- asetticità dell'ambiente dovuta alle precipitazioni solide,
- permeabilità del suolo  $10^{-5} \div 10^{-6}$  cm/sec,
- composizione chimica dei suoli.

La Murgia centro-settentrionale, al cui interno Altamura, col suo vasto territorio di oltre 44 000 ettari, rappresenta il centro più popolato ed economicamente rilevante, costituisce l'area di maggiore produzione cerealicola della Puglia dopo la Capitanata; la coltivazione del grano ha rappresentato storicamente, con l'allevamento ovino, la principale attività produttiva del territorio.

Nella città di Altamura che vanta una secolare tradizione nel settore della panificazione operano trentacinque aziende con una produzione giornaliera di pani che si aggira intorno ai 600 quintali che, sottratta una quota del 20 % riservata al fabbisogno locale, viene collocato sui più importanti mercati nazionali.

Dal punto di vista dell'assetto morfo-strutturale, il territorio cerealicolo interessato si identifica con la piattaforma «apula», che si è sottratta all'ingressione marina, ed è rimasta costantemente emersa dalla fine del Mesozoico ad oggi questa rappresenta una prima peculiarità in quanto è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari.

La seconda peculiarità ambientale è data dalla rara presenza di sistemi carsici epi ed ipogei, con conseguente scarsa o nulla influenza sull'attuale rete idrica sotterranea.

La terza caratteristica è data dalla idrografia autoctona, per cui la falda carsica trae alimentazione unicamente da un'aliquota delle acque meteoriche che precipitano su di essa.

Anche il valore della temperatura di immissione delle acque meteoriche costituisce una particolarità del territorio, esso infatti è mediamente dell'ordine di 12 °C.

Dal punto di vista climatico il territorio presenta estati asciutte e inverni secchi di precipitazioni liquide e solide, quest'ultime sono mediamente pari a 20-35 cm. Esse contribuiscono a mantenere condizioni di asetticità ambientale.

Delle precipitazioni allo stato liquido, che in media raggiungono i 600 mm annui, metà attraversa il terreno e raggiunge il sottosuolo, l'altra metà alimenta il terreno vegetale.

A causa del carsismo giovane e non evoluto, l'umidità contenuta nelle fessure delle rocce e dei suoi prodotti di alterazione viene restituita per capillarità al terreno vegetale nei periodi più siccitosi: tale fenomeno costituisce una ulteriore peculiarità del territorio.

I parametri geologici, idrogeologici e meteorologici concorrono a definire l'unicità dell'ambiente naturale, instauratosi sul territorio interessato.

#### 4.7. Struttura di controllo

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

#### 4.8. Etichettatura

Il prodotto finito è confezionato in termodetraibile microforato con etichetta riportante:

- 1) elenco degli ingredienti, ditta di produzione;
- 2) data di scadenza;
- 3) contrassegno.

In alternativa senza alcun involucro, con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale biologico riportante le caratteristiche prima elencate e la dicitura «Pane di Altamura».

Sulle etichette dovrà comparire il contrassegno allegato, da utilizzare in modo inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico è composto da «Scudo sannitico sormontato da corona-arma a quattro quarti a due a due rossi e bianchi». Al centro dell'ovale compare in orizzontale, su tre allineamenti, la scritta «Pane DOP di Altamura».

Le specifiche di stampa del contrassegno sono di seguito indicate:

- Puntinato: 100 % pantone 323 cv,
- Pane dop di Altamura: carattere arial, dimensione 71,1 puntistile grassetto, spessore linea ovale 0,040,
- Asse maggiore ovale 17,5 cm,
- Asse minore ovale 13 cm,
- Le dimensioni del logotipo non dovranno essere inferiori a 10 cm × 7 cm,
- Giallo: 100 % pantone yellow cv,
- Viola: 100 % pantone 228 cv,
- Bianco: 100 % pantone trans. White cv,
- Verde: 100 % pantone 334 cv,
- Rosso: 100 % pantone warm red cv,
- Bordo ovale: 100 % pantone violet cv.

#### 4.9. Condizioni nazionali

N. CE: G/IT/00136/2000.06.22

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 22.2.2001.

---