

Disciplinare di produzione - Pane di Altamura DOP

Articolo 1.

La denominazione d'origine protetta "Pane di Altamura" è riservata al pane che risponde ai requisiti e alle condizioni poste dal regolamento CEE n. 2081/92 e alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La denominazione di origine protetta "Pane di Altamura" è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione (a lievito madre o pasta acida-sale marino-acqua) e dall'impiego di semole rimacinate di varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia nord-occidentale indicati all'art. 5 e specificati nell'allegato k.

Articolo 3.

La zona di produzione del "Pane di Altamura" comprende soltanto il territorio amministrativo del 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 in maniera diretta, con le deroghe consentite dalla legge.

Articolo 4.

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 nell'allegato k, 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 numero 1. I rimacinati devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitorii 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 differenziato e dotati di diverse asperità disposti in maniera da essere 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 all'art. 5 e nell'allegato k. I predetti sfarinati e i metodi tradizionali di lavorazione della panificazione, concorrono alla produzione del pane, le cui caratteristiche sono riportate nell'art. 7.

I grani duri devono essere caratterizzati dai parametri riportati nella tabella 1, di seguito riportata.

Tabella 1

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

<i>Grano duro</i>	<i>Requisiti unità</i>
Peso elettrolitico >/	78 kg/hl
Proteine (Ntot x 5,70) >/	11% s.s.
Ceneri <	2,2% s.s.
Glutine secco >/	9,0% s.s.
<i>Semole di grano duro</i>	
Indice di glutine <	80
Indice di giallo >/	20

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 ipogeici 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 10-5-10-6 cm/sec;
composizione chimica dei suoli.

Articolo 5.

Il territorio di produzione dei grani impiegati per ottenere semole rimacinate comprende i territori dei comuni di: Altamura-Gravina di Puglia-poggiosi-Spinazzola-Minervino Murge ed è rappresentato nelle carte in scala 1:25.000 dell'IGMI riprodotte nell'allegato k di seguito elencate:

(omissis)

Articolo 6.

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 q1 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;
4) l'acqua da utilizzare per l'impasto deve essere potabile e distribuita sul territorio. L'acqua utilizzata per l'impasto è certificata in dettaglio dall'Ente gestore dell'acquedotto. Si prescrive che l'acqua venga analizzata con frequenza annuale e che la relativa certificazione sia resa nota mediante affissione all'albo pretorio del comune di Altamura. In ogni caso 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 (CaCO₃) compresa fra 130 e 160 mg/l;
ione nitroso assente;
ione ammonio assente;
contenuto sodio minore di 5-6 mg/l;
contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l;
coliformi-fecalici-enterococchi-spore 0 nct/100ml.

Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione d'impasto è necessario coprire la messa 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.

Inforntata e cottura

Prima di essere inforntata 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 del "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 in legno.

Articolo 7.

Il "Pane di Altamura" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) pagnotta in pezzatura non inferiore a 0,5 kg nella tradizionale forma accavallata (denominato localmente skuanète) con baciature ai fianchi, o bassa (denominato localmente a cappidd d'prevte) senza baciature;
- b) spessore della crosta di almeno 3 mm;
- c) mollica di colore giallo paglierino caratterizzata da alveolazione omogenea;
- d) profumo caratteristico;
- e) umidità non superiore al 33%.

Articolo 8.

Al conferimento della DOP saranno istituiti:

elenchi, depositati presso i rispettivi comuni, dei produttori di grano duro nel territorio di interesse;

elenchi, depositati presso i rispettivi comuni, degli imprenditori molitorii impegnati a trasformare in semole rimacinate, destinate alla panificazione, la materia prima proveniente dai fornitori di grano del territorio;

elenco dei panificatori impegnati a produrre "Pane di Altamura" secondo i criteri del presente disciplinare, depositato presso il comune di Altamura.

Tali elenchi dovranno essere depositati presso l'Ente Regione e presso l'organismo designato o autorizzato a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'art. 10 del regolamento (Cee) n. 2081/92.

Articolo 9.

L'immissione al consumo avverrà nelle pezzature non inferiori a 0,5 kg, sia nella tradizionale forma di cui all'art. 7, sia nella forma bassa, con contrassegno identificativo riportante la dicitura "Pane di Altamura".

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

- 1) elenco degli ingredienti, ditta di produzione;
- 2) data di scadenza;
- 3) logo (come descritto al successivo art. 11);
- 4) 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".

Articolo 10.

I controlli di cui all'art. 10 del regolamento n. 2081/92, saranno effettuati da un'autorità pubblica designata o un organismo privato autorizzato, in possesso dei requisiti di cui alle norme EN 45011.

Articolo 11.

Sulle etichette dovrà comparire il contrassegno riportato nell'allegato 1, da utilizzare in modo inscindibile con la denominazione di origine protetta facente parte integrante del presente disciplinare. 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".