

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 128/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«PANE DI MATERA»****CE N.: IT/PGI/005/0372/27.09.2004****DOP () IGP (X)**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Associazione*

Nome: Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera
Indirizzo: Via XX Settembre, 25
I-75100 Matera
Tel.: (39) 0835 33 54 27
Fax: (39) 0835 33 54 27
e-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 2.4 — Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria — Pane

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Pane di Matera»

4.2. *Descrizione*: Prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente semola di grano duro i cui quantitativi devono essere in linea con i seguenti parametri: Glutine % Valore ≥ 11 ; Indice di giallo Valore ≥ 21 ; Umidità % Valore $\leq 15,50$; Ceneri % s.s. Valore ≤ 2 % s.s.. Almeno il 20 % delle semole utilizzate deve provenire da ecotipi locali e vecchie varietà quali Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, coltivate nel territorio della provincia di Matera. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati. Si caratterizza per un colore giallo, una porosità tipica e molto difforme (con pori all'interno del pane del diametro variabile da 2-3 mm. fino anche a 60 mm.), un sapore e un odore estremamente caratteristici.

All'atto dell'immissione al consumo il «Pane di Matera» IGP presenta le seguenti caratteristiche

Composizione di 100 g di Pane di Matera

| | Intervallo di variabilità |
|---------------------------|---------------------------|
| Proteine (¹) | 8,2÷8,3 |
| Glucidi | 51,3÷53,4 |
| di cui fibra (totale) | 2,9÷3,7 |
| Grassi | 1,0÷1,2 |
| Ceneri (% s.s.) | 2,24÷2,51 |

(¹) Il tenore proteico è determinato come «sostanze azotate totali», moltiplicando il tenore in azoto per il coefficiente di trasformazione pari a 5,7.

Caratteristiche sensoriali dei campioni di Pane di Matera

| Descrittori sensoriali | Compresi tra |
|--------------------------|--------------|
| Crocantezza della crosta | 4.8 e 5.7 |
| Odore acido | 1.3 e 1.6 |
| Odore di bruciato | 3.2 e 4.3 |
| Sapore acido | 1.3 e 2.0 |

Volume specifico delle forme e velocità di indurimento della mollica di campioni di Pane di Matera nel corso di sette giorni di conservazione.

| Campioni di pane | Volume specifico (dm ³ /kg) | Durata/giorno consistenza (¹) |
|------------------|--|--|
| A | 4,44 b | 1,70 |
| B | 3,80 ab | 1,57 |
| C | 3,70 a | 3,08 |
| D | 3,64 a | 3,77 |

(¹) La consistenza della mollica è stata valutata dalla sua durezza, misurata come forza (N) necessaria per comprimere del 25% la parte centrale di una fetta di 25 mm di spessore.

Relativamente all'aspetto visivo il «Pane di Matera» si presenta di forma a cornetto oppure a pane alto, con pezzatura da 1 o 2 kg, con spessore della crosta di almeno 3 mm e con mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione.

- 4.3. Zona geografica: La zona di produzione comprende tutto il territorio della Provincia di Matera.
- 4.4. Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione del grano, dei molini, e dei produttori, nonché la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.
- 4.5. Metodo di ottenimento: Il processo produttivo è sinteticamente il seguente: la produzione del Pane di Matera I.G.P. ha inizio con la preparazione del lievito madre (lievito naturale), con 1 Kg. di farina W 300, 250 gr. di polpa di frutta fresca matura tenuta prima a macerare in acqua (250-300 cl.), posto in un cilindro di yuta, attendendo che raddoppi di volume tra 10 e 12 ore a 26-30 °C. All'impasto è aggiunto farina in quantità pari al peso ottenuto più il 40 % di acqua, ripetendo i rinnovi, consistenti in semola ed acqua, svariate volte fino all'ottenimento di un impasto che lieviti in 3-4 ore. Il lievito madre può essere utilizzato al massimo per 3 rinnovi.

Gli ingredienti per la produzione del Pane di Matera I.G.P. sono: Semola di grano duro 100 Kg, Lievito madre 20-30 Kg., Sale 2.5-3 Kg., Acqua 75-85 lt.. Sono messi nell'impastatrice e lavorati per un tempo compreso tra 25-35 minuti. Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca per 25-35 minuti, coprendolo con tele di cotone o lana, per ottenere lievitazione e temperatura omogenee. Successivamente si costituiscono e si pesano le preforme di 1,2 Kg e di 2,4 Kg per ottenere, rispettivamente, un prodotto finale di 1 e 2 Kg, con valori che possono variare in un intervallo del 10 %. Queste preforme, modellate manualmente, vengono lasciate riposare per 25-35 minuti su tavole di legno, ricoprendole con una tela di cotone. Dopo una lievitazione finale per 30 minuti, le preforme si mettono a cottura in forni a legna, usando essenze legnose autoctone oppure a gas. Il confezionamento, per mantenere le caratteristiche di tipicità del «Pane di Matera», è effettuato o con microforato plastico, in parte colorato ed in parte trasparente per dare visibilità al prodotto, o con carta multistrato finestrata, anch'essa atta ad evidenziare il pane e garantire la conservabilità per un periodo di almeno una settimana.

Tutte le fasi dalla preparazione fino al confezionamento del prodotto, sono effettuate nella provincia di Matera, per garantire la rintracciabilità e il controllo del prodotto e mantenere le sue qualità.

Tale scelta nasce dalla necessità di assicurare che tra la fase di preparazione e quella di confezionamento intercorra, come da tradizione, un brevissimo periodo di tempo, tale da garantire la conservazione di tutte le specificità del pane e dalla necessità di assicurare un controllo immediato e diretto sulle modalità di confezionamento, che in nessun modo devono contrastare con la preparazione del prodotto e alterarne la specificità e qualità.

Ove infatti il prodotto non venisse confezionato con immediatezza se ne comprometterebbe la conservabilità di 7-9 giorni, caratteristica questa specifica del prodotto.

I soggetti che intendono produrre la I.G.P. «Pane di Matera» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'U.E.

- 4.6. Legame: L'ambiente di produzione del Pane di Matera incide profondamente sulle sue caratteristiche e sulle sue peculiarità in quanto influisce sulla composizione qualitativa dei lieviti naturali che vengono utilizzati per la panificazione, sull'attitudine alla panificazione delle semole ottenute dai frumenti coltivati nella «Collina materana» grazie alle caratteristiche pedologiche (terreni argillosi) e climatiche (piovosità media di 350 mm annui e temperature medie comprese tra 5.7 e 24.1°C), sulla produzione di essenze legnose utilizzate nei tradizionali forni a legna che esaltano il profumo e l'odore caratteristici del prodotto.

Grazie all'opera ed alla creatività dell'uomo che, in una consolidata tradizione, ha saputo combinare i fattori ambientali con le esigenze di vita e di cultura, il «Pane di Matera» è il prodotto tipico di una ben delimitata area geografica ed è espressione autentica della civiltà contadina materana oltre che primaria risorsa economica.

La reputazione di cui gode l'I.G.P. «Pane di Matera» è indiscutibilmente già presente ed è legata alla combinazioni dei fattori produttivi nell'area di produzione e non richiede ulteriori dimostrazioni. Il prodotto è conosciuto e apprezzato proprio per le sue specifiche caratteristiche che lo rendono unico. I consumatori, perciò, lo riconoscono sul mercato.

Gli elementi che comprovano l'origine e la specificità del «Pane di Matera» sono dati da riferimenti storici che attestano una lunga tradizione, risalente al regno di Napoli ed oltre. Già nel 1857 risultano essere presenti a Matera quattro «maestri di centimoli», cioè quattro mulini. In ogni famiglia contadina, in ogni casa, c'era sempre un mortaio, scavato nella pietra che serviva per la molitura familiare del grano. Il primo mulino industriale comparve nel 1884, aveva circa 50 operai e una sirena che indicava l'inizio e la fine della giornata lavorativa. In quei tempi lontani in ogni famiglia ci doveva essere un forno privato al servizio della singola famiglia o di un gruppo di famiglie. In seguito nacquero i forni pubblici, cui le famiglie portavano, da cuocere, ognuna il proprio pane «fatto» in casa. Ogni forno era scavato nella roccia ed ermeticamente chiuso. Dentro ardeva la legna prevalentemente di macchia mediterranea che aveva ed ha il profumo tipico. Le donne, sistemato il proprio pane e mentre il fornaio chiudeva ermeticamente la bocca del forno, tornavano a casa. Dopo circa tre ore il portellone veniva rimosso e si tiravano fuori forme alte e rotonde dal colore dell'oro e da profumo inconfondibile che le donne ritiravano riconoscendole dal marchio con le iniziali del proprio capofamiglia posto sul pane prima dell'infornata. Nel 1857 Pietro Antonio Ridola contava undici forni; negli anni 1959-55 se ne contavano circa quindici. La cittadinanza materana non si è allontanata dal culto del pane nemmeno quando, a partire dagli anni 1969-70, sono nettamente migliorate le condizioni di vita e, come base alimentare, sono subentrati altri cibi facendo vincere così la tradizione, la cultura e la qualità. La tracciabilità è garantita dall'istituzione di un elenco dei panificatori e dei confezionatori tenuto dall'organismo di controllo.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: IS.ME.CERT
Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: (39) 081 787 97 89
Fax: (39) 081 604 01 76
e-mail: info@ismecert.it

4.8. Etichettatura: Le etichette da apporre sulle confezioni conterranno le diciture «Indicazione Geografica Protetta» e «Pane di Matera» e il logotipo, da utilizzare in modo inscindibile con l'I.G.P.. Il simbolo grafico è costituito da un'icona orizzontale ovale il cui contorno superiore è delineato dalla dicitura: PANE DI MATERA.

Il contorno inferiore è delineato dalla dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. All'interno dell'icona vengono raffigurati, in primo piano, due fasci di grano duro legati singolarmente, di colore giallo, e, dietro, in prospettiva, la Civita di Matera con il campanile della Cattedrale sullo sfondo. All'indicazione Geografica Protetta «Pane di Matera» è consentita, se il prodotto è stato cotto in forno a legna, l'aggiunta della dicitura «pane cotto in forno a legna».

