

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1291/2003 НА КОМИСИЯТА

от 18 юли 2003 година

**относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 за вписването на някои названия в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания”, предвиден в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета относно защитата на географските указания и на наименованията за произход на земеделски продукти или храни (Pane di Altamura)**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. относно защитата на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни <sup>1</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 806/2003 <sup>2</sup>, и по-специално член 6, параграфи 3 и 4 от него,

като има предвид, че:

- (1) съгласно член 5 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, Италия предаде на Комисията заявление за регистрация на названието „Pane di Altamura” като защитено наименование за произход;
- (2) беше установено, съгласно член 6, параграф 1 от посочения регламент, че заявлението съответства на този регламент, по-специално, че съдържа всички елементи предвидени в член 4 от него;
- (3) Република Гърция изпрати на Комисията възражение по смисъла на член 7 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 след публикуването в *Официален вестник на Европейските общности* <sup>3</sup> на основните елементи, свързани със заявлението за регистрация на „Pane di Altamura”. Възражението касаше неспазването на условията предвидени в член 2 от Регламента. В резултат в случая на наименование за произход, производството, преработката и приготвянето следва да се извършват на определена географска територия. Но в случая с „Pane di Altamura”, според спецификацията, хлябът се приготвя от суровина грис, произхождаща от пет различни общини: Алтамура, Гравина ди Пулиа, Поджорсини, Спинадзола и Минерво Мурдже, докато района на преработване в хляб се ограничава до територията на община Алтамура;

---

<sup>1</sup> ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 1.

<sup>2</sup> ОВ L 122, 16.5.2003 г., стр. 1.

<sup>3</sup> ОВ C 156, 30.5.2001 г., стр. 10.

- (4) Португалската република изпрати на Комисията възражение по смисъла на член 7 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 след публикуването в *Официален вестник на Европейските общности*<sup>4</sup> на основните елементи свързани със заявлението за регистрация на „Pane di Altamura”. Възражението касаше същите елементи, като тези изтъкнати от Република Гърция. Освен това беше посочено, че регистрацията е трябвало да бъде заявена като защитено географско указание, а не като защитено наименование за произход;
- (5) възраженията на Република Гърция и Португалската република бяха допустими по смисъла на член 7, параграф 4 от Регламента. Комисията покани заинтересуваните държави да потърсят споразумение помежду си в съответствие с техните вътрешни процедури;
- (6) Италианската република отговори на двете възражения, представени от Република Гърция и Португалската република, че е съгласна с направените забележки. Тя добави, че разграничаването на района на производство на суровината и на смилане от зоната на производство на хляба се дължи изключително на техническа грешка и представи нова редакция на параграфа в резюмето относно определянето на границите на географската територия, според която района на производство на „Pane di Altamura” съвпада с района на производство на суровината;
- (7) Република Гърция отговори, че вече не възражава срещу регистрацията на наименованието „Pane di Altamura”;
- (8) Португалската република отговори, че поддържа възражението си относно регистрацията на названието „Pane di Altamura” като защитено наименование за произход. Тя посочи, че не изглежда подходящо географското название „Алтамура” да се отнася за продукт произхождащ от целият географски регион съответстващ на петте общини цитирани по-горе. Всъщност, резюмето съдържа доказателства, според които единствено община Алтамура е известна с производството на хляб, а не целия регион. Поради тези различни причини, изглежда, че названието е трябвало да бъде регистрирано като защитено географско указание;
- (9) Италианската република предаде на Комисията заявление за регистрация на названието „Pane di Altamura” като наименование за произход, променена спрямо първоначалната заявление. Географския регион на производство на хляб съответства на територията на петте общини посочени по-горе и следователно съвпада с географския регион на производство на суровината;
- (10) тъй като в срок от три месеца не бе постигнато никакво съгласие между Италианската република и Португалската република, Комисията следва да вземе решение съгласно процедурата предвидена в член 15;

---

<sup>4</sup> ОВ С 156, 30.5.2001 г., стр. 10 .

- (11) Комисията поиска становището на научния комитет за наименованията за произход, географските указания и сертификатите за специфичен характер. Научният комитет прецени, че „характеристиките представени в заявлението относно „Pane di Altamura” се отнасят не само за община Алтамура, но и за специфични територии, разположени извън тази община, в които също се извършват производството, преработката и приготвянето. Тъй като географската среда включва естествени и човешки фактори, качеството на суровините и на продукцията, както и традицията, която води началото си от Средновековието, могат да бъдат считани като еднообразни за цялата територия посочена в заявлението”. Научният комитет прецени, че заявлението отговаря на изискванията в член 2, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕИО) № 2081/92. Той добави, че ситуацията, при която се използва географското наименование на дадена община за определяне на географска територия с различно и определено за тази цел наименование за произход е относително честа и юридически приемлива, когато е обоснована;
- (12) Комисията взе предвид консултативното становище на научния комитет. Тя прецени като допустими обясненията дадени от италианските власти. Освен това, формалният анализ на спецификацията отнасяща се за названието „Pane di Altamura” не откри явна грешка в преценката;
- (13) следователно, това название следва да бъде вписано в „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания” и следователно да бъде защитено в Общността като защитено наименование за произход;
- (14) приложение I към настоящия регламент допълва приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията <sup>5</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1257/2003 <sup>6</sup>;
- (15) мерките предвидени в настоящия регламент отговарят на становището на Регулаторния Комитет за защитените географски указания и наименования за произход,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### *Член 1*

Приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 се допълва с названието фигуриращо в приложение I към настоящия регламент и това название се вписва в „Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски

---

<sup>5</sup> ОВ L 327, 17.12.1996 г., стр. 11.

<sup>6</sup> ОВ L 177, 16.7.2003 г., стр. 3.

указания”предвиден в член 6, параграф 3 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 като Защитено наименование за произход (ЗНП).

Основните елементи на спецификацията фигурират в приложение II. Тези елементи заместват публикуваните в *Официален вестник на Европейските общности* (вж. бележка 3 под линия).

## *Член 2*

Настоящият регламент влиза в сила на двайсетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 18 юли 2003 година.

*За Комисията:*  
**Franz FISCHLER**  
*Член на Комисията*

**ХРАНИ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ I КЪМ РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) №  
2081/92**

**Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени  
произведения**

**ИТАЛИЯ**

Pane di Altamura (ЗНП)

*ПРИЛОЖЕНИЕ II*

**РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2081/92 НА СЪВЕТА**

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ: Член 5**

**ЗНП (X) ЗГУ ( )**

**Национален номер на досието: 5/2000**

**1. Компетентна служба на държавата-членка:**

Име: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Адрес: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma  
Телефон: (06) 481 99 68  
Факс: (06) 42 01 31 26

**2. Група заявител:**

2.1. Име: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura  
2.2. Адрес: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)  
2.3. Състав: Хлебари занаятчии

**3. Вид продукт:**

Хлебен продукт, група 2.4.

**4. Описание на спецификацията:**

(резюме на условията визирани в член 4, параграф 2)

4.1. Име:

„Pane di Altamura”

4.2. Описание:

„Pane di Altamura” е хлебен продукт, получен от смлян грис от твърда пшеница, който се получава чрез смилане на твърда пшеница от сортовете „Апуло”, „Арканджело”, „Дуилио” и „Симето”, произведени в района, определен в

спецификацията, поотделно или смесени, в минимална пропорция от 8 %, при условие, че са произведени в самия район.

Продуктът е получен по традиционния метод на производство, който предвижда използването на основна подкваса или кисело тесто, морска сол, вода.

Готов за консумация, трябва да има следните характеристики:

- хлябът, с характерен аромат, с тегло не по-малко от 0,5 kg., има традиционно две форми, първата известна в местността като „U skuanète”(„сгънат хляб”), е хляб оформен като тестото е сгънато от страни към центъра, като краищата не се допират, а другата, известна в местността като „a cappidde de grèvete”(„шапката на свещеника”), е по-ниска и при изпичане краищата на хляба не се допират.

- коричката не трябва да е по-тънка от 3 мм, средата, с бледожълт цвят, е с хомогенни шупли, влажността не трябва да надхвърля 33 %.

#### 4.3. Географски регион:

Определеният географски регион, в който се произвежда използваната пшеница и смления грис включва териториите на общините де Алтамура, де Гравина ди Пуля, де Поджорсини, де Спинадзола и де Минервино Мурдже, в провинция Бари, така, както е определена в член 5 от спецификацията.

Района на производство на „Pane di Altamura”съвпада с територията определена по-горе, където, векове наред се е произвеждал продукта, чийто произход е от XV в., в община Алтамура, провинция де Бари. За предпочитане е пещите за производство на хляба да бъдат на дърва или газ, като топлината се излъчва директно или индиректно, като изключенията са предвидени в закон.

#### 4.4. Доказателство за произход

Произходът на „Pane di Altamura”е свързан със селскостопанската традиция в района на производство.

Основен продукт в храната на населението в областта де Мурджа, хляба присъства в традиционната си форма (U skuanète или „сгънат хляб”), този хляб се е замесвал и оформял в къщи, а след това окончателно приготвен се е изпичал в обществени пекарни, което създавало връзки в социален и културен план, следствие от връзката между частното и общественото.

Хлебарят е бележел хлябовете с инициалите на главата на семейството с желязна или дървен щемпел преди да ги сложи в пещта.

Основната характеристика на хляба, която се е запазила и до днес, е неговата трайност, необходимо изискване за храна, за да гарантира изхранването на селяните и овчарите цяла седмица или повече, през 15-те дни, които те прекарвали във фермите разпръснати по хълмовете на областта Мурджа. Тяхната храна се е състояла почти изцяло от хляб, подправен със сол и зехтин и наkisнат с вряла вода. До средата на миналия век по улиците на Алтамура още се е чувал викът на хлебаря обявяващ в ранни зори, че хлябът е опечен.

Първото сведение за мястото на произход на продукта, което, ако не се отнася конкретно до Алтамура, със сигурност касае територията на Мурджа, се открива в книга I, V от сатирите, на поета Хораций, който през пролетта на 37 г. пр. Хр., виждайки отново пейзажа от детството си, отбелязва съществуването на „най-вкусния хляб на света, та дори съобразителният пътник се запасява с него за по-нататъшното си пътуване”.

Традицията на хлебопроизводството в Алтамура се потвърждава в Общинските статуты на града от 1527 г (Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527) чиито членове отнасящи се за „Dazio del forno”( такса за пещта) са преписани от Дж. Де Джеми в Бюлетина на архива, Библиотеката Градския музей (1954 г., стр. 5-49) (Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico (1954, pp. 5 to 49),

Преписа на документи свързани с налагането и премахването на такси е извършена от А. Джанудзи в „Le carte di Altamura” в „Codice Diplomatico Barese”, 1935 г.

Друг един документ от 1420 г. утвърждава освобождаването на духовенството в Алтамура от такса върху хляба.

Обичаят хляба да се пече в обществени фурни води началото си от забраната наложена на населението, „независимо от тяхното положение”(di ogni stato o condizione) да пекат в собственото си жилище всякакъв вид хляб или други тестени произведения, за нарушаването на която се налагала глоба, представляваща една трета от общата сума на разходите за хлебопроизводство.

В обстановката на едно земеделско-животновъдно общество се пораждат типичните форми на традиционните хлябове за селяните, овчарите и техните семейства и които все още могат да бъдат открити в производството на хлебопроизводителите в Алтамура: тежък хляб, получен от брашно от твърда пшеница, основна закваска, сол и вода, на края на един производствен процес включващ пет етапа: смесване на продуктите и замесване на тестото, втасване, оформяне, печене във пещ на дърва, това са именно характеристиките, които го отличават от всякакъв друг вид хляб.

Мелничарската дейност се е извършвала изцяло в Алтамура, тъй като в началото на XVII в. е имало не по-малко от двацет и шест действащи мелничарски съоръжения.

В заключение може да се каже, че въпреки настъпилите промени и адаптации, хлябът произвеждан понастоящем в град Алтамура е прекият наследник на този селски и овчарски хляб, който продължава да се произвежда без прекъсване още от средновековието.

Произхода на продукта ЗНП „Pane di Altamura”, се удостоверява от контролния орган визиран в точка 4.7. въз основа на множество задължения, които са налагани на съответните производители на суровини и хлебари през целия производствен цикъл.

При предоставянето на ЗНП, правилата за производство предвиждат съставянето на:

- списъци, на производителите на твърда пшеница на съответната територия депозирани в съответните общини в региона определен в точка 4.3.,
- списъци, на мелничарите, които се ангажират да преработват в повторно смлян грис предназначен за производство на хляб, суровината произхождаща от производителите на пшеница на горепосочената територия, депозирани в съответните общини,
- списък на хлебарите, които се ангажират да произвеждат „Pane di Altamura”, според критериите в спецификацията фигурираща в точка 4.5, който се депозира в община Алтамура.

Всички тези списъци трябва да бъдат предадени в област Пулия и на органа, избран или оторизиран да осигурява контролни дейности съгласно член 10 от Регламент (ЕИО) № 2081/92.

Контролният орган ще провери освен това дали използваната основна закваска, дозите и състава на тестото, начинът и времето на омесване, втасването, оформянето и повторното оформяне на хлябовете, печенето, изваждането от пещта и предоставянето за консумация с щампата *ad hoc* отговарят на предписанията в спецификацията описана в точка 4.5.

Водата използвана за тестото е сертифицирана от органа отговорен за водоснабдяването: тя трябва да се анализира веднъж годишно и да отговаря на параметрите фигуриращи в точка 4.5, а сертификатът издаден от отговорният орган трябва да се изложи в кметството на община де Алтамура.

Контролният орган освен това удостоверява, че пшеницата използвана за производството на хляб притежава характеристиките посочени в точка 4.5.

#### 4.5. Метод на производство:

Пшеницата използвана производството на хляба трябва да има следните характеристики:

|                                                                                                                                 | Характеристики (на единична база)                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Твърда пшеница</b><br>Електролитно тегло $\geq$<br>Протеини (N общо $\times 5,70$ ) $\geq$<br>Пепел $<$<br>Сух глютен $\geq$ | 78 kg/hl<br>11 % на сухо вещество.<br>2,2 % на сухо вещество<br>9 % на сухо вещество |
| <b>Грис от твърда пшеница</b><br>Индекс на glutena $<$<br>Индекс на жълтия пигмент $\geq$                                       | 80<br>20                                                                             |

Използваната суровина е съставена от грис от твърда пшеница получен чрез смилане на твърди пшеници от сортовете „Апуло”, „Арканджело”, „Дуилио” и „Симето”, произвеждани на територията определена в точка 4.3, поотделно или заедно, в пропорция от минимум 80 %, като останалата част могат да бъдат други сортове, при условие, че са произведени на определената територия.

Физико-химическите характеристики на пшениците и на гриса трябва да бъдат сертифицирани и да отговарят на параметрите определени в горната таблица. Гриса трябва да бъде получен чрез процеси на смилане абсолютно аналогични на тези, които понастоящем се използват на територията на Алтамура и които са описани по-долу.

Мелниците работещи в горепосочената зона са оборудвани със съоръжения, които имат двойка метални цилиндри с много близък диаметър. Скоростта на въртене е около 300 оборота в минута, температурата не надвишава 40°C. Структура от този тип, поради триенето, предизвиква разкъсване на повечето клетки в алевроновия слой на зърното, като грисът от твърда пшеница попива това ценно зародишно масло.

Мелници за преработващи грис са разположени на територията на производство на пшеницата подробно определени в точка 4.3.

Фазите и условията за производство на „Pane di Altamura” са следните:

## Тесто

1. Основната закваска се получава чрез добавяне на съставки най – малко три пъти, за да се увеличи ферментиралата маса чрез прибавяне на вода и грис от твърда пшеница в пропорция 20 % спрямо количеството на гриса от твърда пшеница.

2. Доза и състав на тестото: за 100 kg. gris от твърда пшеница е необходимо 20 kg (20 %) естествена мая, 2 kg (2 %) морска сол, около 60 литра (60 %) вода с температура 18 °C.
3. Месенето, трябва да трае двадесет минути.

Характеристиките на водата трябва да отговарят на следните изисквания:

- без цвят, без вкус, без мирис,
- температура между 12 и 15 °C,
- pH между 7 и 8,5,
- обща твърдост между 14,5 и 15,5 GF,
- съдържание на калций (Ca ++ ) между 45 и 55 mg/l,
- алкалност (CaCO<sup>3</sup>) между 130 и 160 mg/l,
- нитратен йон: липсва,
- съдържание на натрий под 5-6 mg/l,
- съдържание на калий между 1,5 и 2,5 mg/l,
- колиформни бактерии – утаечни вещества – ентерококи – спори: 0 nct/100 ml.

Втасване и първа фаза на престояване

След замесване тестото трябва да се покрие с памучна кърпа с определена дебелина, за да се получи ферментация при хомогенна температура. Така тестото трябва да престои минимум деветдесет минути.

Оформяне и втора фаза на престояване

След края на предишната операция се извършва претеглянето и първото оформяне, които трябва да се извършват на ръка, за да може тестото да се покрие с естествена фиброзна коричка. Тестото престоява така трийсет минути.

Повторно оформяне и трета фаза на престояване

Отново се оформя хляба на ръка, след което трябва да престои минимум петнайсет минути.

Поставяне в пещта и изпичане

Преди да се сложи в пещта, хлябът се обръща и с леко натискане с ръка от едната страна се слага в пещта. За предпочитане е пещта да е на дърва или на газ, с индиректно загряване и температурата в нея трябва да е 250 °С. При фурните с директно загряване използвани за печене на „Pane di Altamura” трябва да се използват дъбови дърва.

Първата фаза от печенето става при отворена пещ. След петнайсет минути пещта се затваря и хляба се пече още четирийсет и пет минути.

Изваждане от пещта

Вратата на пещта се оставя отворена поне пет минути, за да може парата да излезе и за да се улесни следователно изсъхването на коричката, която става хрупкава. След това хлябовете се изваждат, и се поставят на дървени дъски.

#### 4.6. Връзка:

Така произведения хляб се счита с „уникално” качество, защото е приготвен от най-добрата твърда пшеница отглеждана в район със специфични географски и екологични фактори характеризиращи североизточния регион на Мурджа, с вода нормално консумирана в зоната.

Съответният регион е единствената част от област Пулия, която запазва структурните, геоморфологичните и екологичните характеристики близки до оригиналните. Тези характеристики са:

- зона, която никога не е била покрита от морето,
- рядко срещани надземни и подземни карстови форми и системи,
- местна речна мрежа,
- температура на водата при влизане под земята със средна стойност 12 °С,
- влажен мезотермичен средиземноморски климат,
- асептичен характер на околната среда дължащ се на снеговалежите,
- пропускливост на почвата  $10^{-5} \div 10^{-6}$  cm/s,
- химически състав на почвите.

Северната област на Мурджа, в която е Алтамура, с обширната си територия от над 440 000 ха, представляваща най-населената зона и най-важната в икономическо отношение, е голяма зърнопроизводителна зона на Пулия след

Капитаната; отглеждането на зърнени култури е било винаги, заедно с овцевъдството, основна производствена дейност в зоната.

В град Алтамура, който може да се гордее с вековна традиция в областта на производството на хлебни изделия, има трийсет и пет пекарни с дневно производство на хляб вариращо около 60 т., след като 20 % се отделят за задоволяване на местните потребности, останалите се пласират на основните национални пазари.

От гледна точка на морфоструктурната основа, съответната зърнопроизводителна зона съвпада с платото „Апула”, което не е било покрито от морето и е останало непрекъснато над морското равнище от края на мезозоя до сега, което е една особеност, тъй като това е единствената част от територията на Пулия, чиито структурни, геоморфологични и екологични характеристики са се запазили близки до първоначалните.

Втората екологична особеност се дължи на редкостта на надземните и подземни карстови системи, което води до минимално или никакво влияние върху подземната водна мрежа.

Третата особеност е местната речна мрежа, поради което карстовия водоносен слой се захранва единствено от падащите дъждове.

Средната температура на валежите (около 12°C) при навлизането им в подпочвените води е специфична за зоната.

Климатът в района се характеризира със сухо лято и зима без дъждове и снегове, като снежната покривка достига средно 20-35 cm. Тя допринася за поддържане асептичността на средата.

Половината от валежите, който средно са 600 ml/годишно, прониква през почвата и стига до подпочвения слой, а останалата половина напоява повърхностния слой на почвата.

Поради младите и неразвити карстови формирования, влажността съдържаща се в скалните цепнатини и продуктите получени вследствие трансформацията им се възстановява на повърхностния слой на почвата чрез капилярен ефект по време на най-сухите периоди; това явление представлява друга една особеност на зоната.

Геологичните, хидрологични и метеорологични параметри допринасят за това природната среда свързана с въпросната зона да бъде считана за уникална.

#### 4.7. Контролна структура

Име: BIOAGRICOOOP – Srl

Адрес: Via Fucini, 10 – I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna)

#### 4.8. Етикетиране

Крайният продукт е опакован в микропорест, термоформиращ се материал, с етикет указващ:

- 1) списъка на съставките, фирмата производител;
- 2) срока на годност;
- 3) маркировката.

Крайният продукт може да бъде и неопакван и да има само етикет от биологичен материал указващ горепосочените характеристики и указанието „Pane di Altamura”.

На етикета трябва се вижда и добавената маркировка заедно със защитеното наименование за произход.

Графичният символ съдържа „щита на самнитите с корона над него, с четири полета на червени и бели квадратчета”. В центъра на елипсата, хоризонтално, на три реда се вижда надписът „Pane DOP di Altamura”.

Спецификациите за печата на маркировката са следните:

- тип печат: 100 % pantone, 323 cv,
- Pane DOP di Altamura: шрифт ариал, размер 71,1, дебелина на овалната линия: 0,040,
- дължина на елипсата 17,5 cm,
- ширина на елипсата 13 cm,
- размерите на типовото лого не трябва да са под 10 x 7 cm,
- жълто: pantone yellow cv,
- виолетово: 100 % pantone 228 cv,
- бяло: 100 % pantone trans. white cv,
- зелено: 100 % pantone 334 cv,
- червено: 100 % pantone warm red cv,

- овална линия: 100 % pantone violet cv.

#### 4.9. Национални изисквания:

№ ЕО: G/IT/00136/2000.06.22

Дата на получаване на пълната заявление: 22 февруари 2001 г.