

Decreto 28 settembre 2004.

Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione «Pane di Matera», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 239 dell'11 ottobre 2004).

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d*);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera, con sede in Matera, via XX Settembre n. 25, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Pane di Matera», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 66099 del 20 settembre 2004 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Pane di Matera», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello

nazionale della denominazione «Pane di Matera», secondo il disciplinare di produzione trasmesso con la citata nota all'organismo comunitario e allegato al presente decreto;

Decreta

1. È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento CE n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Pane di Matera».
2. La denominazione «Pane di Matera» è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organismo comunitario con nota n. 66099 del 20 settembre 2004 e allegato al presente decreto.
3. La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Pane di Matera», come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.
4. La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE DI MATERA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

1. L'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Pane di Matera» è riservata al pane che risponde ai requisiti imposti dal Regolamento CEE 2081/92 ed alle prescrizioni indicate nel presente disciplinare di produzione.
2. L'Indicazione geografica protetta «Pane di Matera» è propria del pane ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione, tipicamente utilizzato dai panificatori del Materano. Tale sistema prevede l'utilizzo esclusivo di semola di grano duro (*triticum durum*) le cui caratteristiche qualitative devono essere in linea con i seguenti parametri:



Almeno il 20% delle semole da utilizzare per la produzione del «Pane di Matera» 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.

3. La zona di produzione del «Pane di Matera» è quella di coltivazione delle vecchie varietà di cui all'art. 2. Comprende tutto il territorio della provincia di Matera.
Al fine di garantire il livello qualitativo, il controllo e la tracciabilità, il confezionamento e l'etichettatura del prodotto devono essere effettuati nella provincia di Matera.
4. 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 e oltre, come da autorevoli fonti storiche.
Nella zona di produzione esistono numerose testimonianze artistiche e letterarie (fatte soprattutto di leggende e racconti popolari), che attestano l'importanza e il culto del pane nella vita e nell'economia del territorio di riferimento.
Gli oltre 130 panettieri, presenti nel Materano, insieme all'indotto economico derivante dalla coltivazione del frumento duro, dall'acquisizione di semole, dalla lavorazione e confezionamento del prodotto, danno ragione dell'importanza del pane nell'economia dell'area.
Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto, si procederà alla costituzione di un elenco dei panificatori e dei confezionatori tenuto dall'organismo di controllo.
5. L'elevato pregio qualitativo del «Pane di Matera» è riconducibile:
 - a) alla modalità di preparazione del lievito madre, che consente di utilizzare ceppi di lievito che si sviluppano nel territorio di produzione;
 - b) alla specificità della «collina materana» che, grazie alle sue caratteristiche pedologiche (terreni argillosi) e climatiche (piovosità media di 350 mm annui), è particolarmente vocata per la produzione delle vecchie varietà di frumento duro, che assicurano un'ottima attitudine alla panificazione delle semole;
 - c) all'utilizzo di essenze legnose locali, che esaltano il profumo e l'odore caratteristici del prodotto;
 - d) all'opera e alla creatività dell'uomo che, in una consolidata tradizione, ha saputo combinare i fattori ambientali con esigenze di vita e di cultura, facendo del «Pane di Matera» il prodotto tipico di una ben delimitata area geografica,

espressione di una particolare civiltà (la «civiltà contadina»), oltre che primaria risorsa economica.

6. Per l'ottenimento del «Pane di Matera» occorre attenersi scrupolosamente al processo di produzione, qui di seguito descritto.

Preparazione del lievito madre (lievito naturale):

1 kg di farina W 300;

250 g di polpa di frutta fresca matura tenuta prima a macerare in acqua (250-300 cl);

preparare un impasto elastico;

posizionarlo in un cilindro di yuta alto e stretto ed attendere che si raddoppi di volume (per un tempo compreso tra 10 e 12 ore, a 26-30 °C);

rimuovere l'impasto aggiungendo farina in quantità pari al peso ottenuto più il 40% di acqua;

ripetere detti rinnovi per 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.

Il rinnovo consiste nell'utilizzare parte dell'impasto originario, precedentemente lievitato, in aggiunta ad un altro impasto di semola ed acqua da far lievitare per la panificazione successiva. Le quantità percentuali di lievito e di semola, in relazione all'impasto, sono comprese, rispettivamente, tra 7-8% e 45-47%. I tre rinnovi consentono di aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola rimacinata di grano duro, nella percentuale del 15-25% rispetto al quantitativo di semola rimacinata di grano duro da impastare. Al termine della lievitazione un'aliquota dell'impasto (dall'1,2 all'1,8% in funzione delle temperature dell'ambiente) viene conservata a 3-5 °C per la produzione successiva. Nella preparazione dell'impasto è consentito l'utilizzo di lievito compresso (*Saccharomyces cerevisiae*) in quantità che non superi l'1%.

Processo di produzione.

Ingredienti:

semola di grano duro 100 kg;

lievito madre 20-30 kg;

sale 2.5-3 kg;

acqua 75-85 l.

Gli ingredienti vengono messi nell'impastatrice e lavorati per un tempo compreso tra 25-35 minuti. Il tempo può variare a seconda della quantità dell'impasto.

Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca per 25-35 minuti, avendo l'accortezza di coprirlo con tele di cotone o lana. Ciò consente di ottenere lievitazione e temperatura omogenee. Successivamente si procede a costituire ed a pesare 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, previa una prima modellatura da eseguirsi 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 oppure gas.

Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura. Più precisamente, per le forme da 1 kg il tempo di cottura è di 2 ore nel forno a legna e di 1 ora e 30

minuti nei forni a riscaldamento indiretto. Per le forme da 2 kg, il tempo di cottura è fissato nei limiti di 2 ore e 30 minuti nel forno a legna e di 2 ore nei forni a riscaldamento indiretto. È ammessa una tolleranza del 5% dei tempi di cottura indicati.

Nel forno a legna, dopo un'ora e mezza di cottura, si apre la bocca per un tempo di 10-30 minuti in modo che fuoriesca il vapore;

successivamente si richiude e si lascia cuocere per un'altra mezz'ora.

Nei forni a gas, invece, dopo un'ora si aprono le valvole di sfogo per la fuoriuscita del vapore. Si richiude il forno per un'altra mezz'ora con le valvole aperte.

Nel caso in cui si utilizzi il forno a legna, occorre impiegare essenze legnose autoctone.

Il prodotto così ottenuto, grazie agli ingredienti utilizzati ed alla specificità del processo di lavorazione, 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 ed un odore estremamente caratteristici.

La conservabilità del pane, così ottenuto, può raggiungere i 7 giorni di tempo per le pezzature da 1 kg ed i 9 giorni per la pezzatura da 2 kg.

Al fine di poter mantenere integre ed inalterate le caratteristiche di tipicità del «Pane di Matera», un ruolo fondamentale viene rivestito dal confezionamento che deve essere 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.

7. Il «Pane di Matera» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

forma a cornetto oppure a pane alto;

pezzatura da 1 o 2 kg;

spessore della crosta di almeno 3 mm;

mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione;

umidità non superiore al 33%.

La particolare forma e la fragrante crosta che richiama il colore della calda terra lucana, racchiudono un cuore paglierino, immagine dei campi di grano e della relativa semola utilizzata: è il primo colpo d'occhio che, assieme al gusto ed al sapore, caratterizzano il «Pane di Matera».

La scelta di vecchie varietà di grano, che conservano, nel loro patrimonio genetico, caratteristiche non presenti in altre, dà luogo a farine che trasferiscono al pane il gusto ed il sapore unico che lo contraddistinguono. Si aggiungano il processo di lavorazione e, nello specifico, la realizzazione del lievito madre, che, prodotto con frutta fresca, aggiunge ulteriori e particolari sensazioni di gusto.

8. Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

9. Sulle etichette da apporre sulle confezioni dovranno comparire le diciture «Indicazione geografica protetta» e «Pane di Matera». Dovrà altresì comparire il

logotipo, specifico ed univoco, da utilizzare in modo inscindibile con l'IGP, la cui descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici sono riportati di seguito.
All'indicazione geografica protetta «Pane di Matera» è consentita, qualora il pane sia stato prodotto in un panificio con forno a legna, l'aggiunzione della dicitura «Pane cotto in forno a legna».



Il simbolo grafico è composto da un'icona orizzontale ovale il cui contorno superiore è delineato dalla dicitura: PANE DI MATERA, carattere Holstein Bold; corpo 88; colore: cyan 0%, magenta 60%, giallo 100%, nero 20%.

Il contorno inferiore è delineato dalla dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, carattere Holstein Bold; corpo 45; colore: cyan 0%, magenta 60%, giallo 100%, nero 20%.

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.