

*Il Disciplinare di Produzione del Pane di Matera
Indicazione Geografica Protetta*

Articolo 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.

Articolo 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:

Glutine (%)	Valore \geq 11
Indice di giallo	Valore \geq 21
Umidità (%)	Valore \leq 15,50
Ceneri (% s.s.)	Valore \leq 2% s.s.

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.

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

Composizione di 100g di Pane di Matera.

	Intervallo di variabilità
Proteine 1)	8,2 ÷ 8,3
Glucidi	51,3 ÷ 53,4
di cui fibra	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)	□/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.

Articolo 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.

Articolo 4

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.

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.

Articolo 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.

Articolo 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 gr. 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 (*saccharomices cerevisiae*) in quantità che non superi l'1%.

Processo di produzione

Ingredienti:

1. Semola di grano duro	100	Kg
2. Lievito madre	20-30	Kg
3. Sale	2.5-3	Kg
4. Acqua	75-85	lt

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 a 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. E' 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.

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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, se il prodotto è stato cotto in forno a legna, l'aggiunta 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.

