DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0053815 del 29/07/2015

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

Consorzio di tutela del Pane di Matera IGP
Via de Amicis, 54
75100 Matera
consultab@pec.it

Regione Basilicata
Dipartimento politiche agricole e forestali
Via V. Verrastro, 10
85100 Potenza

DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0053815 del 29/07/2015

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della IGP. <<*Pane di Matera* >> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della DOP << Pane di Matera>> presentata da codesta Associazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Basilicata, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della IGP <<*Pane di Matera*>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **15 settembre 2015, alle ore 10,00**, presso Palazzo Lanfranchi – Piazzetta Pascoli – 75100 Matera.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Consorzio di tutela Pane di Matera IGP, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRIGENTE
Teresa De Matthaeis
De Matthaeis Teresa

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 (UE) n. 1151/2012 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 rimacinata e/o semolato di grano duro (*triticum durum*) le cui caratteristiche qualitative devono essere in linea con i seguenti parametri:

**Proteine (%) azoto x 5.70	Valore ≥11
*Indice di giallo	Valore ≥20
**Umidità (%)	Valore ≤14.50
**Ceneri (% s.s.)	Valore ≤1.35% s.s.

*L'inidce di giallo deve essere determinato sulla parte dello sfarinato restante sullo staccio con maglie di mm 0.180 di luce.
** Valori determinati su 100 parti di s.s.

Almeno il 20% della semola rimacinata e/o semolato 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.

Articolo 3

La zona di produzione del *"Pane di Matera"* è quella di coltivazione delle vecchie varietà di cui all'art. 2 e comprende tutto il territorio della 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 semola rimacinata e/o semolato di grano duro;
- 250 gr. di polpa di frutta fresca matura tenuta prima a macerare in acqua (250-300 cl.);
- Preparare un impasto elastico;
- Posizionarlo in un contenitore per alimenti graduato ed attendere che si raddoppi di volume (per un tempo compreso tra 10 e 12 ore, a 26-30 °C)
- Reimpastare aggiungendo semola rimacinata e/o semolato di grano duro in quantità pari al peso ottenuto più il 50% di acqua;
- Ripetere detti rimpasti per svariate volte fino all'ottenimento di un impasto che lieviti in 3-4 ore.
  Il lievito madre così ottenuto è pronto per essere utilizzato.

Processo di produzione

Ingredienti:

Semola rimacinata e/o semolato di grano duro	100 Kg
Lievito madre di produzione	20-30 Kg
Sale	2-3 Kg
Acqua	75-85 lt
Lievito compresso (Saccaromices cerevisiae)	0.5-1 Kg

La quantità di lievito madre di produzione, da utilizzare nel processo di panificazione, si ottiene aggiugendo acqua e semola ad una parte di lievito madre originario: questa operazione può essere ripetuta al massimo 3 volte, prima di incorporarlo all'impasto di pane. Un'aliquota del lievito madre di produzione viene conservata in frigo, a temeperature positive, per la panificazione del giorno successivo.

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, ciò consente di ottenere una lievitazione omogenea. Successivamente si procede a costituire ed a pesare le preforme da 0.6 Kg ad un massimo di 12 Kg per ottenere, rispettivamente, un prodotto finale da 0.5 ad un massimo di 10 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 in idonei contenitori in tavole di legno o di acciaio inox.
Il contenitore di lievitazione e le preforme vanno coperti con teli in TNT (Tessuto Non Tessuto).
Successivamente alle preforme viene data manualmente la caratteristica forma del "Pane di Matera" e vengono marchiate sulla sommità con timbro a pressione riportante le lettere in stampato maiuscolo "MT", per poi infornarle in forni a legna oppure a riscaldamento indiretto.

Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura e al tipo di forno utilizzato, da un minimo di 1 ora per le forme da 500gr ad un massimo di 4 ore e 30 minuti per le forme da 10 kg.
Indipendentemente dal tipo di forma utilizzato, negli ultimi 15-30 minuti di cottura, bisogna aprire i tiraggi o lo sportello del forno per la fuoriuscita del vapore creatosi durante la cottura stessa; 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, di diametro variabile), un sapore ed un odore estremamente caratteristici.
La conservabilità del pane, così ottenuto, può raggiungere i 7 giorni di tempo per le pezzatura da 1 Kg ed i 14 giorni per la pezzatura da 10 kg.
Per le pezzature intermedie la conservabilità è definita dal panificatore nel rispetto dei giorni sopra indicati.
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 nell'area geografica delimitata.
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 per un periodo di almeno una settiamana, caratteristica questa specifica del prodotto. Il confezionamento deve essere effettuato con film microforato plastico ad uso alimentare o con sacchetto di carta anch'esso ad uso alimentare.

Articolo 7

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 combinazione 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 sevizio 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 dal 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.

Articolo 8

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

- Forma a cornetto oppure a pane alto;
- Pezzatura da 500g o 10 Kg.;
- Spessore della crosta di almeno 3 mm;
- Mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione;
- Marchiatura della forma sulla sommità prima della cottura, con timbro a pressione riportante le lettere in stampato maiscolo "MT".

I parametri di umidità sono quelli pevisti dalla normativa cogente.
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 9

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Bioagricert srl - Via dei Macabracca, n. 8, Casalecchio di reno (BO) - 40033, tel. 051 562158, fax 051 564294, e-mail info@bioagricert.org.

Articolo 10

Sulle etichette da apporre sulle confezioni dovranno comparire le diciture "Indicazione Geografica Protetta" e "*Pane di Matera*". Dovrà altresì comparire il simbolo dell'Unione e il logo del prodotto, 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".



La dicitura "pane cotto in forno a legna" può figurare in prossimità del logo del prodotto e deve essere nettamente distinguibile dall'Indicazione geografica protetta "***Pane di Matera***".

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "'indicazione geografica protetta" nella lingua del paese di destinazione.

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.