

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2001/C 156/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 5

g. U. (x) g.g.A. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 5/2000

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates

Name: Ministero delle Politiche Agricole e forestali (Ministerium für Landwirtschaft und Forsten)

Anschrift: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 420 31 26

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Name: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura

2.2 Anschrift: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)

2.3 Zusammensetzung: Handwerkliche Brotbäcker

3. Art des Erzeugnisses: Brot — Klasse 2.4

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 **Name:** Pane di Altamura

4.2 **Beschreibung:** Altamura-Brot ist ein Brot aus Hartweizenmehl, das zu mindestens 80 % aus Weizen der Sorten Appulo, Arcangelo, Duilio oder Simeto oder einer Mischung dieser Sorten besteht, die aus dem in der Spezifikation ausgewiesenen Gebiet stammen müssen.

Der Teig wird nach einem alten Verfahren unter Zusatz von Hefe oder Sauerteig, Meersalz und Wasser zubereitet.

Im Handel angebotenes Altamura-Brot muss folgende Merkmale aufweisen:

— typischer Geruch, Stückung ab 0,5 kg, in zwei traditionellen Formen: die hohe Form mit umgeschlagenen Seiten („U skuanète“) und die flachere Form (cappidde de prèvete — („Priesterkappe“)).

— eine mindestens 3 mm dicke Kruste, eine gleichmäßige Krume von strohgelber Farbe, gleichmäßige Porenbildung, Feuchtigkeitsgehalt höchstens 33 %.

- 4.3 **Geographisches Gebiet:** Das geographische Gebiet, in dem das Getreide und Mehl für Altamura-Brot erzeugt werden, umfasst die Gemeinden Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola und Minervino Murge (Provinz Bari) gemäß Artikel 5 der Spezifikation.

Das Erzeugungsgebiet für Altamura-Brot umfasst ausschließlich das Verwaltungsgebiet der Gemeinde Altamura (Provinz Bari). Die Anlagen zur Herstellung des Altamura-Brot werden vorzugsweise — entsprechend den durch Gesetz zugelassenen Abweichungen von den Vorschriften — direkt oder indirekt mit Holz oder Gas beheizt.

- 4.4 **Ursprungsnachweis:** Der Ursprung des Altamura-Brot steht in engem Zusammenhang mit der für das Erzeugungsgebiet typischen bäuerlichen Tradition.

In seiner ältesten Form (U skuanète = umgeschlagene Form) war das Altamura-Brot das Grundnahrungsmittel der Bewohner des Le-Murge-Gebirges und wurde in sehr großen Brotläiben gebacken. Dabei wurde der Teig zumeist in den Häusern zubereitet und anschließend in den öffentlichen Backöfen geformt und gebacken. Als Verbindung zwischen gesellschaftlichem Leben und Privatleben hatte das Brot auch eine wichtige soziale und kulturelle Funktion. Mit einem handwerklich hergestellten Holz- oder Eisenstempel brachte der Bäcker auf den Broten die Anfangsbuchstaben der jeweiligen Familienvorstände an.

Wichtigstes Merkmal des Brot, das sich bis heute erhalten hat, ist seine Haltbarkeit. Diese war notwendig, weil sich die Bauern und Hirten bis zu zwei Wochen davon ernähren mussten, denn die Bauernhöfe auf den Hochebenen des Le-Murge-Gebirges lagen weit verstreut, und das Brot, aus dem unter Zusatz von Salz, Öl und heißem Wasser eine Mahlzeit bereitet wurde, war für die Bauern das wichtigste Lebensmittel.

Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts war in den Straßen von Altamura in den frühen Morgenstunden der Ruf des Bäckers zu hören, der bekannt gab, dass der Backvorgang beendet war.

Im ersten Beleg für den Ursprung des Brot ist zwar nicht der Ort Altamura, wohl aber das Le-Murge-Gebirge erwähnt. Er findet sich im fünften Kapitel des ersten Buches der Satiren des römischen Dichters Horaz, der im Frühjahr des Jahres 37 v. Chr., nach einem Besuch in der Gegend seiner Kindheit, erklärte dass dort das beste Brot der Welt gebacken werde, und den Reisenden riet, sich einen Vorrat von diesem Brot für die Weiterreise zu besorgen.

Die Tradition der Brotbäckerei in Altamura ist in den „Statuti Municipali della città“ des Jahres 1527 belegt, dessen Artikel über die „Backofensteuer“ von G. De Gemmis im Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo Civico, Jahrgang 1954, pp. 5—49 transkribiert wurden.

A. Gioannuzzi hat in seiner Arbeit „Le Carte di Altamura“ in dem Werk „Codice Diplomatico Barese“ (Erscheinungsjahr 1935) ebenfalls Dokumente zur Erhebung bzw. Befreiung von dieser Steuer transkribiert.

In einem anderen Dokument aus dem Jahr 1420 wird die Befreiung der Geistlichen von der Brotsteuer festgehalten.

Der Brauch des Brotbackens in öffentlichen Backöfen ist darauf zurückzuführen, dass es den Stadtbewohnern „jeden Standes und jeder Stellung“, unter Androhung einer hohen Geldstrafe (eines Drittels der gesamten Herstellungskosten) verboten war, im eigenen Haus Brot zu backen.

In diesem ländlichen Umfeld entstanden die typischen Formen des Bauern- und Hirtenbrot, die man noch heute bei den Brotbäckern Altamuras findet. Es wird in fünf Produktionsstufen (Teigbereitung, Wirken, Gärung, Formung sowie Backen im Holzofen) aus Hartweizenmehl, Hefe, Salz und Wasser hergestellt, und durch diese Merkmale lassen sich diese Brote von anderen Brotsorten unterscheiden.

Auch das Korn ist vermutlich zumeist in Altamura gemahlen worden, denn zu Beginn des 17. Jahrhunderts waren in diesem Gebiet 26 Mühlen im Betrieb.

Trotz der inzwischen stattgefundenen Veränderungen ist also das Brot, das heutzutage in Altamura hergestellt wird, ein unmittelbarer Nachfolger des Bauern- und Hirtenbrotes, das seit dem Mittelalter in diesem Gebiet gebacken wurde.

Der Ursprung der g. U. „Pane di Altamura“ wird durch die Kontrolleinrichtung gemäß Nummer 4.7 bescheinigt, die prüft, ob die zahlreichen Vorschriften für die Ausgangserzeugnisse und die Brotbäckereien über den gesamten Produktionszyklus eingehalten wurden.

Die Spezifikation enthält folgende Auflagen:

- die Einrichtung eines bei den betreffenden Gemeinden im unter der Nummer 4.3 ausgewiesenen Gebiet zu hinterlegenden Verzeichnisses der Hartweizenerzeuger,
- die Einrichtung eines bei den betreffenden Gemeinden zu hinterlegenden Verzeichnisses der Mühlen, die das hierfür verwendete Hartweizenmehl für die Brotherstellung mahlen,
- ein bei der Gemeinde Altamura zu hinterlegendes Verzeichnis der Bäcker, die das Altamura-Brot gemäß der Spezifikation von Nummer 4.5 backen.

Alle diese Verzeichnisse müssen außerdem bei der Region Apulien und der Kontrolleinrichtung gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 hinterlegt sein.

Ferner prüft die Kontrolleinrichtung, ob die verwendete Hefe, die Zutaten, die Teigzusammensetzung, Verfahren und Dauer der Teigbereitung sowie das Gären, Wirken, Formen, Backen, Herausnehmen aus dem Ofen sowie das Inverkehrbringen unter Verwendung des entsprechenden Siegels den Vorschriften der Spezifikation gemäß Nummer 4.5 entspricht.

Das für die Teigbereitung verwendete Wasser wird vom Wasserwerk zertifiziert und muss jährlich analysiert werden. Dabei müssen die Werte gemäß Nummer 4.5 eingehalten werden; die vom Wasserwerk ausgestellte Bescheinigung wird im Anschlagkasten der Gemeinde Altamura aufgehängt.

Außerdem muss die Kontrolleinrichtung bescheinigen, dass das verwendete Getreide die Anforderungen gemäß Nummer 4.5 erfüllt.

4.5 **Herstellungsverfahren**

Das verwendete Getreide muss folgende Merkmale aufweisen:

Hartweizen	Erforderliche Werte
Ausmahlungsgrad \geq	78 kg/hl
Eiweiß (N tot \times 5,70) \geq	11 % s.s.
Asche $<$	2,2 % s.s.
Trockenkleber \geq	9,0 % s.s.
Hartweizenmehl	
Kleberindex $<$	80
Gelbindex \geq	20

Das Ausgangserzeugnis muss zu mindestens 80 % aus Hartweizenmehl der Sorten „Appulo“, „Arcangelo“, „Duilio“ und „Simeto“ aus dem ausgewiesenen Gebiet gemäß Nummer 4.3 oder einer Mischung dieser Sorten bestehen; für die restlichen 20 % können auch andere Sorten verwendet werden, diese müssen aber ebenfalls aus dem genannten Gebiet stammen.

Der Weizen und das Mehl müssen die oben aufgeführten chemischen und physikalischen Werte aufweisen.

Das Mehl wird dem nach folgendem, im Gebiet von Altamura angewandten Verfahren hergestellt: Es wird in Mühlen bei einer Drehgeschwindigkeit von etwa 300 Umdrehungen/Minute und einer Betriebstemperatur von höchstens 40 °C zwischen zwei immer dichter stehenden Metalltrommeln gemahlen. Durch die Reibung öffnet sich der größte Teil der Aleuronzellen, und das wertvolle Keimöl dringt in das Mehl.

Das Mehl wird ausschließlich im Erzeugungsgebiet gemäß Nummer 4.3 gemahlen.

Das Brot wird in folgenden Einzelschritten hergestellt:

Teig

1. Die Hefe wird in mindestens drei Stufen durch Hinzufügung von Weizenmehl und Wasser auf 20 % der zu verarbeiteten Mehlmenge vermehrt.
2. Zusammensetzung des Teigs: je 100 kg gemahlenes Hartweizenmehl 20 kg (20 %) Naturhefe, 2 kg (2 %) Meersalz und etwa 60 Liter (60 %) Wasser (Wassertemperatur: 18 °C).
3. Dauer des Knetvorgangs (maschinell): 20 Minuten.

Das verwendete Wasser muss folgende Merkmale aufweisen:

- farblos, geruchlos, geschmackfrei,
- Temperatur: 12—15 °C,
- pH-Wert: 7—8,5,
- Gesamthärte: 14,5—15,5 GF,
- Calciumgehalt (Ca⁺⁺) 46—55 mg/l,
- Alkalität (CaCO₃): 130—160 mg/l,
- frei von Nitrationen,
- Natriumgehalt < 5—6 mg/l,
- Kaliumgehalt: 1,5—2,5 mg/l,
- Verunreinigung durch Kolibakterien, Fäkalien, Enterokokken und Sporen: 0 nct/100 ml.

Gärung und erste Teigruhe

Am Ende der Teigbereitung muss der Teig mit einem dicken Baumwolltuch abgedeckt werden, damit er bei gleichmäßiger Temperatur gären kann. Die Teigruhe dauert mindestens 90 Minuten.

Wirken und zweite Teigruhe

Danach wird der Teig gewogen und manuell gewirkt, damit die natürliche Teigstruktur erhalten bleibt. Dann folgt eine weitere Teigruhe von 30 Minuten.

Formung und dritte Teigruhe

Danach wird der Teig manuell geformt und ruht eine weitere Viertelstunde.

Einschieben in den Ofen

Bevor der Teig in den Ofen geschoben wird, werden die Teigstücke gewendet und mit leichtem Druck von der Hand in den Backofen geschoben. Die Öfen sollten nach Möglichkeit mit Holz oder Gas indirekt beheizt werden; wobei eine Backtemperatur von 250 °C erreicht werden muss. Die direkt beheizten Öfen, die zum Backen des Altamura-Brottes verwendet werden, müssen mit Eichenholz beheizt werden.

Der Teig wird zunächst eine Viertelstunde bei geöffnetem Ofen und danach weitere 45 Minuten bei geschlossenem Ofen gebacken.

Herausnehmen aus dem Backofen

Das Brot wird vor dem Herausnehmen noch mindestens fünf Minuten bei geöffnetem Backofen im Ofen belassen, damit der Dampf entweichen und sich die knusprige Kruste bilden kann. Danach werden die Brotlaibe herausgenommen und auf Holzbretter gelegt.

4.6 **Zusammenhang** Altamura-Brot gilt als Brot von einzigartiger Qualität, weil es mit hochwertigem Weizen aus dem Gebiet des nordwestlichen Le-Murge-Gebietes, einem Gebiet mit besonderen geographischen und klimatischen Merkmalen, und dem in diesem Gebiet vorhandenen Trinkwasser hergestellt wird.

Es ist das einzige Gebiet in Apulien, dessen ursprüngliche Struktur, Bodenbeschaffenheit und Umweltbedingungen sich kaum verändert haben. Hierbei sind insbesondere folgende Merkmale zu nennen:

- Das Gebiet war nie Meeresgebiet.
- Die ober- und unterirdischen Karstlandschaften sind auf wenige Stellen begrenzt.
- Die Temperatur des Wassers beim Eintritt in die Erde beträgt durchschnittlich 12 °C.
- Es gibt autochthone Gewässer.
- Es herrscht ein gemäßigt-feuchtes, mediterranes Klima.
- Durch die starken Niederschläge ist die Umgebung praktisch keimfrei.
- Die Permeabilität der Böden beträgt $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm.
- Die Böden weisen eine besondere chemische Zusammensetzung auf.

Der nördliche Teil des Le-Murge-Gebirges, in dem das Gebiet von Altamura (mit einer Fläche von mehr als 44 000 ha) liegt, ist das dichtest besiedelte Gebiet und das wirtschaftlichste Zentrum der Region und gleichzeitig nach Capitanata größter Getreideerzeuger in Apulien. Die Getreideerzeugung war neben der Schafhaltung stets Haupterwerbszweig in diesem Gebiet.

In der Stadt Altamura mit ihrer jahrhundertealten Tradition der Brotbäckerei stellen 35 Brotbäckereien täglich etwa 60 Tonnen Brot her, wovon 20 % vor Ort verbraucht und der Rest landesweit abgesetzt wird.

Was die Bodenbeschaffenheit anbelangt, so liegt das Getreideanbaugebiet auf der apulischen Hochebene, die seit dem Mesozoikum über dem Meeresspiegel liegt. Es ist daher das einzige Gebiet in Apulien, in dem die ursprüngliche Struktur, Bodenbeschaffenheit und Vegetation praktisch unverändert geblieben ist.

Außerdem zeichnet sich das Gebiet durch eine geringe Zahl ober- und unterirdischer Karstlandschaften aus, so dass diese praktisch keinen Einfluss auf das Grundwasser haben.

Eine weitere Besonderheit sind die autochthonen Gewässer, die zur Folge haben, dass die Karstschicht nur von einem Teil der Niederschläge erreicht wird.

Ungewöhnlich ist auch die Temperatur der Niederschläge (12 °C).

Das Klima ist durch trockene Sommer und starke flüssige sowie 20—35 cm feste Niederschläge im Winter gekennzeichnet, so dass die Umgebung praktisch keimfrei gehalten wird.

Von den 600 mm flüssigen Niederschlägen, die im Durchschnitt jährlich fallen, sickert die Hälfte in die tieferen Bodenschichten, die andere Hälfte wird von der Vegetation aufgenommen.

Wegen der jungen und auf wenige Stellen begrenzten Karstlandschaften wird die in das Felsgestein eingedrungene Feuchtigkeit bei trockener Witterung durch die Kapillarwirkung wieder den Vegetationsflächen zugeführt.

Diese geologischen, hydrogeologischen und meteorologischen Merkmale machen zusammen die Einzigartigkeit dieses Gebiets aus.

4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: Bioagricoop Scrl

Anschrift: Via Fucini, 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna).

4.8 **Etikettierung**

Die fertigen Brote werden in einer porösen Kunststoffolie verpackt und mit einem Etikett versehen, das folgende Angaben enthält:

1. Verzeichnis der Zutaten, Angabe der Bäckerei.
2. Verfallsdatum.
3. Prüfsiegel.

Es werden auch unverpackte Brote angeboten, die lediglich mit einem Siegel aus biologischem Material versehen sind, das die obigen Angaben und die Bezeichnung „Pane di Altamura“ enthält.

Auf dem Etikett muss das Prüfsiegel stets gemeinsam mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erscheinen.

Das grafische Zeichen besteht aus dem Wappen der Samniter mit einer Krone auf rot-weißem, ovalen Feld. In der Mitte dieses Felds erscheint die Bezeichnung „Pane DOP di Altamura“.

Graphische Hinweise für das Siegel:

- Tupfen: 100 % Pantone 323 cv.
- Schriftzug „Pane DOP di Altamura“ in Arial, Größe 71,1, Fettdruck, Breite der ovalen Linie: 0,040;
- Breite des größeren Ovals: 17,5 cm;
- Breite des kleineren Ovals: 13 cm;
- Größe der Logotype: mindestens 10 cm × 7 cm;
- gelb: 100 % Pantone yellow cv;
- violett: 100 % Pantone 228 cv;
- weiß: 100 % Pantone trans. White cv;
- grün: 100 % Pantone 334 cv;
- rot: 100 % Pantone warm red cv;
- ovaler Rand: 100 % Pantone violet cv.

4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** —

EG-Nr.: G/IT/00136/2000.22.06.

Eingang des vollständigen Dossiereingangs: 22. Februar 2001.
