

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 5 febbraio 2025, n. 60

Reg. (UE) n. 1143/2024 e DM 14 ottobre 2013. Modifica temporanea del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta “Pane di Altamura”. Parere regionale. Integrazione.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n.7 del 4 febbraio 1997 “Norme in materia di organizzazione dell’amministrazione regionale”;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 04/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 03/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs n.165 del 30 marzo 2001 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta regionale n.22 del 22 gennaio 2021 avente ad oggetto “Attuazione atto di alta organizzazione. Modello Organizzativo MAIA 2.0. Definizione delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni”;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale n. 1576 del 30/09/2021 “Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell’articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22” che conferisce al Dott. Luigi Trotta l’incarico di direzione della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari;

Visto l’art.18 “principi applicabili a tutti i trattamenti effettuati dai soggetti pubblici” del D.lgs. n.169/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs. n.101/2018 per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD);

Visti gli artt. 20 e 21 del Codice dell’Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.lgs n. 82/2005, come modificato dal D.lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale 15 settembre 2021, n. 1466 recante l’approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata “Agenda di Genere”;

Vista la Deliberazione di Giunta regionale 26 settembre 2024, n. 1295 recante “Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico- operativi e avvio fase strutturale”;

Visto il Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell’11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto in particolare l’articolo 24, comma 5 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell’imposizione di misure obbligatorie di carattere sanitario o fitosanitario da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento di esecuzione (UE) n. 26/2025 della Commissione del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l’applicazione della protezione, l’etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il Regolamento delegato (UE) n. 27/2025 della Commissione del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e

alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto in particolare l'articolo 7 del Regolamento delegato (UE) n. 27/2025 recante "Modifiche temporanee di un disciplinare di un'indicazione geografica", che al comma 3 prevede che la modifica temporanea si applichi per un periodo di tempo limitato stabilito dall'autorità che la approva;

Visto il Decreto ministeriale 14 ottobre 2013, prot. n. 12511, pubblicato il 25 ottobre 2013 sul n. 251 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, avente come oggetto "Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG";

Vista la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 51 del 04/02/2025 recante "Reg. (UE) n. 1143/2024 e DM 14 ottobre 2013. Modifica temporanea del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta "Pane di Altamura". Parere regionale.";

Considerato che risulta opportuno integrare la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 51 del 04/02/2025 con l'allegato A "Modifica temporanea disciplinare DOP "Pane di Altamura"", nel quale è riportato il testo della proposta di modifica temporanea dell'articolo 4 del disciplinare della DOP "Pane di Altamura", presentata dal Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura a DOP;

Ritenuto di procedere all'integrazione della Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 51 del 04/02/2025 con l'approvazione dell'allegato A "Modifica temporanea disciplinare DOP "Pane di Altamura"", parte integrante e sostanziale della presente determinazione.

VERIFICA AI SENSI del REG (UE) N. 2016/679 E DEL D.LGS 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo pretorio on-line o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal d.lgs. 196/2003 ss.mm.ii., come modificato dal d.lgs. 101/2018 e dal vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento UE innanzi richiamato; qualora detti dati fossero essenziali per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI

(ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i. e del D.lgs. n.118/2011 e s.m.i.)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- di integrare la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 51 del 04/02/2025 con l'Allegato A "Modifica temporanea disciplinare DOP "Pane di Altamura"",
- di approvare l'allegato A "Modifica temporanea disciplinare DOP "Pane di Altamura"", parte integrante e sostanziale della presente Determinazione dirigenziale, nel quale si riportano le modifiche all'articolo

4 del disciplinare della DOP “Pane di Altamura”, proposte dal Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura a DOP;

- di trasmettere il presente provvedimento al Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA I, e al Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura a DOP;
- di incaricare il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati di provvedere alla pubblicazione della presente determinazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- di disporre che il presente provvedimento unicamente formato con mezzi informatici e firmato digitalmente:
 - sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2;
 - sarà reso pubblico, ai sensi dell’art. 20 comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 22/2021, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data di adozione, sul sito www.regione.puglia.it, sezione “Pubblicità legale”, sottosezione “Albo pretorio on line”;
 - sarà pubblicato sul sito istituzionale della Regione Puglia, nella sezione “Amministrazione trasparente”, sottosezione “Provvedimenti dirigenti amministrativi”.

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
Allegato A.pdf - a88e7ec81cb89eb30e942cdeec1543bf35c1ee187ba99bbf1be60cc7dc0dcb18

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Basato sulla proposta n. 155/DIR/2025/00065 dei sottoscrittori della proposta:

E.Q. Qualificazioni delle produzioni agroalimentari
Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati
Nicola Laricchia

Firmato digitalmente da:

Il Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
Luigi Trotta

Allegato A

Modifica temporanea disciplinare DOP "Pane di Altamura"

Testo vigente	Testo modificato																																
<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p>La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà appulo, arcangelo, duilio, simeto prodotte nel territorio delimitato nell'allegato K, da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto.</p> <p>Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate e rispondere alla parametrizzazione della tabella numero 1. I rimacinati devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitori del tutto analoghi a quelli attualmente in uso nel territorio di Altamura di seguito descritti. I molini operanti nella predetta zona sono attrezzati di macchine dotate di coppia di cilindri metallici di diametro differenziato e dotati di diverse asperità disposti in maniera da essere progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 (trecento) giri al minuto, la temperatura di esercizio non superiore ai 40 °C. Una simile struttura, mediante le azioni di sfregamento, provoca la rottura della maggior parte delle cellule dello strato aleuronico del chicco, impregnando così del prezioso olio di germe la rimacinata di grano duro. I molini per la lavorazione dei rimacinati sono soltanto quelli ricadenti nel territorio di produzione dei grani, definito in dettaglio all'art. 5 e nell'allegata cartina geografica. I predetti sfarinati e i metodi tradizionali di lavorazione della panificazione, concorrono alla produzione del pane, le cui caratteristiche sono riportate nell'articolo 7. I grani duri devono essere caratterizzati dai parametri riportati nella tabella 1, di seguito riportata.</p> <p>Tabella 1 Il grano utilizzato per la panificazione deve avere i requisiti di seguito elencati</p> <table border="1" data-bbox="284 1644 769 1912"> <thead> <tr> <th>Grano duro</th> <th>Requisiti unità</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso elettrolitico ≥</td> <td>78 kg/hl</td> </tr> <tr> <td>Proteine (Ntot x 5,70) ≥</td> <td>11% s.s.</td> </tr> <tr> <td>Ceneri <</td> <td>2,2% s.s.</td> </tr> <tr> <td>Glutine secco ≥</td> <td>9,0% s.s.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Semole di grano duro</td> </tr> <tr> <td>Indice di glutine <</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Indice di giallo ≥</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	Grano duro	Requisiti unità	Peso elettrolitico ≥	78 kg/hl	Proteine (Ntot x 5,70) ≥	11% s.s.	Ceneri <	2,2% s.s.	Glutine secco ≥	9,0% s.s.	Semole di grano duro		Indice di glutine <	80	Indice di giallo ≥	20	<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p>La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà appulo, arcangelo, duilio, simeto prodotte nel territorio delimitato nell'allegato K, da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto.</p> <p>Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate e rispondere alla parametrizzazione della tabella numero 1. I rimacinati devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitori del tutto analoghi a quelli attualmente in uso nel territorio di Altamura di seguito descritti. I molini operanti nella predetta zona sono attrezzati di macchine dotate di coppia di cilindri metallici di diametro differenziato e dotati di diverse asperità disposti in maniera da essere progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 (trecento) giri al minuto, la temperatura di esercizio non superiore ai 40 °C. Una simile struttura, mediante le azioni di sfregamento, provoca la rottura della maggior parte delle cellule dello strato aleuronico del chicco, impregnando così del prezioso olio di germe la rimacinata di grano duro. I molini per la lavorazione dei rimacinati sono soltanto quelli ricadenti nel territorio di produzione dei grani, definito in dettaglio all'art. 5 e nell'allegata cartina geografica. I predetti sfarinati e i metodi tradizionali di lavorazione della panificazione, concorrono alla produzione del pane, le cui caratteristiche sono riportate nell'articolo 7. I grani duri devono essere caratterizzati dai parametri riportati nella tabella 1, di seguito riportata.</p> <p>Tabella 1 Il grano utilizzato per la panificazione deve avere i requisiti di seguito elencati</p> <table border="1" data-bbox="807 1644 1292 1912"> <thead> <tr> <th>Grano duro</th> <th>Requisiti unità</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso elettrolitico ≥</td> <td>78 kg/hl</td> </tr> <tr> <td>Proteine (Ntot x 5,70) ≥</td> <td>11% s.s.</td> </tr> <tr> <td>Ceneri <</td> <td>2,2% s.s.</td> </tr> <tr> <td>Glutine secco ≥</td> <td>9,0% s.s.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Semole di grano duro</td> </tr> <tr> <td>Indice di glutine <</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Indice di giallo ≥</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	Grano duro	Requisiti unità	Peso elettrolitico ≥	78 kg/hl	Proteine (Ntot x 5,70) ≥	11% s.s.	Ceneri <	2,2% s.s.	Glutine secco ≥	9,0% s.s.	Semole di grano duro		Indice di glutine <	80	Indice di giallo ≥	20
Grano duro	Requisiti unità																																
Peso elettrolitico ≥	78 kg/hl																																
Proteine (Ntot x 5,70) ≥	11% s.s.																																
Ceneri <	2,2% s.s.																																
Glutine secco ≥	9,0% s.s.																																
Semole di grano duro																																	
Indice di glutine <	80																																
Indice di giallo ≥	20																																
Grano duro	Requisiti unità																																
Peso elettrolitico ≥	78 kg/hl																																
Proteine (Ntot x 5,70) ≥	11% s.s.																																
Ceneri <	2,2% s.s.																																
Glutine secco ≥	9,0% s.s.																																
Semole di grano duro																																	
Indice di glutine <	80																																
Indice di giallo ≥	20																																

Allegato A

<p>Il pane prodotto è considerato di qualità "unica", perché derivato da ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografico-ambientali, da cui è caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale e dall'impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio.</p> <p>Il territorio interessato è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari.</p> <p>Tali caratteristiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - territorio mai assoggettato a ingressione marina; - forme e sistemi carsici epi ed ipogei poco diffusi; - idrografia autoctona; - temperatura di immissione dell'acqua in sottosuolo con valore medio di 12 °C; - clima mediterraneo umido mesotermico; - arietività dell'ambiente dovuta alle precipitazioni solide; - permeabilità del suolo $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/sec; - composizione chimica dei suoli. 	<p>Il pane prodotto è considerato di qualità "unica", perché derivato da ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografico-ambientali, da cui è caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale e dall'impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio.</p> <p>Il territorio interessato è l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari.</p> <p>Tali caratteristiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - territorio mai assoggettato a ingressione marina; - forme e sistemi carsici epi ed ipogei poco diffusi; - idrografia autoctona; - temperatura di immissione dell'acqua in sottosuolo con valore medio di 12 °C; - clima mediterraneo umido mesotermico; - arietività dell'ambiente dovuta alle precipitazioni solide; - permeabilità del suolo $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/sec; - composizione chimica dei suoli.
--	--