

prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

PANE DI ALTAMURA DOP



PRODOTTO

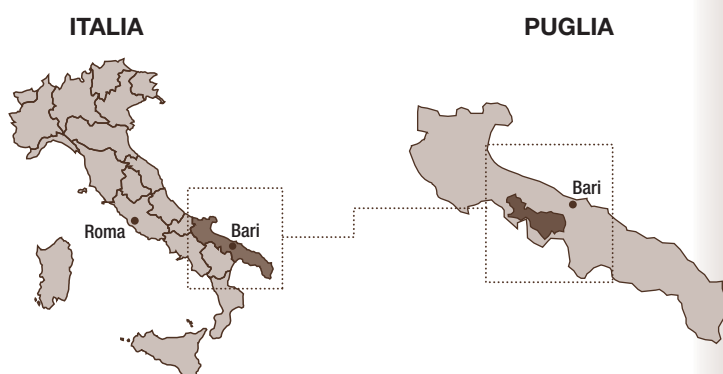
Il Pane di Altamura è ufficialmente il primo prodotto in Europa a fregiarsi del marchio a Denominazione di Origine Protetta nella categoria merceologica “Panetteria e prodotti da forno”;

aspetto: la pagnotta, dal caratteristico profumo, presenta due forme tradizionali, la prima delle quali, denominata localmente “U sckuanète” (pane accavallato) è alta, accavallata, senza baciatura ai fianchi; l'altra più bassa, localmente denominata “a cappidde de prèvete” (a cappello di prete), non presenta baciatura; la crosta, spessore di almeno 3 millimetri, è croccante; la mollica, di colore giallo paglierino, è caratterizzata da alveolazione omogenea;

peso: non inferiore a 0,5 Kg.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i territori dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, in provincia di Bari, nella regione Puglia.


LOGO DELLA DENOMINAZIONE


Il simbolo grafico, di forma ovale, è composto dallo scudo sannitico, sormontato da corona, suddiviso in quarti di colore rosso e bianco alternati. Sotto lo scudo compare in orizzontale, su tre allineamenti, la scritta, tutta maiuscola e in colore rosso “Pane DOP di Altamura”.

RIFERIMENTI NORMATIVI


Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n.1291 del 18.7.2003 (pubblicato sulla GUCE L. 181 del 19.7.2003)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 09.01.2006 (G.U. n. 14 del 18.1.2006) - rinnovo D.M. 25.2.2009 (G.U. n. 57 del 10.3.2009)

CONTATTI


Consorzio per la Tutela del Pane di Altamura DOP
 Corso Umberto I, 5 - 70022 Altamura (BA)
 Tel. 080.3142084 - Fax 080.3142084
 info@consorziopanedialtamura.it - www.dopitaliausa.com