

8. Le indicazioni di cui ai punti 2, riportate in etichetta, devono avere caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione di origine protetta Garda.

Tutte le indicazioni di cui al punto 5 riportate in etichetta, devono avere caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la menzione geografica aggiuntiva.

9. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa; la designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

10. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3, lettera a). In caso di utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive, le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito della rispettiva zona geografica delimitata all'art. 3, lettere b), c), d).

11. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in metallo di capacità non superiore a litri 5.

12. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

13. Il logo della Denominazione di origine Protetta «Garda» è costituito da un quadrato nero all'interno del quale campeggia in bianco la scritta «olio Garda D.O.P.» (famiglia font: Helyetica Neue, sottotipi: Roman, Medium e Light). Sopra al quadrato nero e alle scritte è posizionata la silhouette in giallo/verde del lago di Garda, che sborda leggermente nella parte inferiore sinistra del quadrato.

La silhouette è in giallo/verde, il codice Pantone è: 103U mentre le forze della quadricromia sono: Cyan 28%, Magenta 29%, Yellow 94% e Black 11%.

14. Il logo della denominazione è obbligatorio.



Art. 8.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo incaricato è CSQA certificazione Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) - Tel: + 39 0445 313011, Fax +39 0445 313070, e-mail csqa@csqa.it

15A07526

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pane di Matera».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pane di Matera», registrata con regolamento (CE) n. 160/2008 della Commissione del 21 febbraio 2008.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP - Via de Amicis, 54 - 75100 Matera - soggetto non riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999.

Considerato che il decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, recante la procedura a livello nazionale 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, prevede all'art. 13 che la richiesta di modifica di un disciplinare di produzione di una DOP o IGP possa essere presentata dal relativo Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della citata normativa o, in assenza, da soggetti immessi nel sistema di controllo della denominazione che rappresentino almeno il 51% della produzione controllata dell'ultimo anno solare/campagna produttiva, nonché una percentuale pari almeno al 30% delle imprese inserite nel sistema di controllo e dai riscontri effettuati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalla Regione Basilicata è risultato che la richiesta presentata dal Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP soddisfa tale condizione.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Veneto, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Pane di Matera», così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - Divisione PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3, del Regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

Disciplinare di produzione del Pane di Matera Indicazione geografica protetta

Art. 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.

Art. 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 $\leq 1.35\%$ s.s. |

*L'indice 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.

