

**Regione PUGLIA**  
**AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE**

*Scheda identificativa per l'elenco dei Prodotti Tradizionali*

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:

Burrata

2. Nome geografico abbinato:

3. Provincia/e:

Puglia

4. Sinonimi e termini dialettali

6. Descrizione sintetica prodotto:

Prodotto di forma sferica (7 – 10 cm) lavorato manualmente con farcitura di panna e pezzi di pasta filata all'intero di un involucro anch'esso di pasta filata.

7. Territorio interessato

Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte di vacca viene filtrato con setaccio a maglia stretta con rete di acciaio e immesso in appositi retini di acciaio. E' utilizzato come agente acidificante il siero innesto naturale ottenuto dal siero della lavorazione del giorno precedente fatto acidificare a temperatura ambiente.

Il latte viene acidificato (fino a pH 6,1 – 6,2), riscaldato a temperatura di 35 – 36° C e addizionato con caglio liquido di vitello dosato affinché "la presa" avvenga entro 20 – 25 minuti. A coagulo pronto viene effettuata la rottura della cagliata con uno spino di varie forme "lira" o "cipolla" e materiali (legno di faggio o acciaio), fino a ridurlo alle dimensioni di un cece o nocella. Si formano due fasi: una liquida sovrastante "siero" di colore verdognolo e l'altra solida "cagliata".

Si lascia sedimentare la massa caseosa per qualche minuto prima di procedere all'estrazione della cagliata. La cagliata è estratta manualmente e posta a maturare per due quattro ore su tavoli di acciaio inossidabile a temperatura ambiente. In alcuni casi la pasta matura fino al giorno successivo. Si fanno prove per verificare l'attitudine della pasta a filare.

Quando la cagliata "fila ed ha corda" si taglia manualmente o con affetta – cagliata ottenendo delle fettucce. La filatura è fatta con filatrici a braccia tuffanti o manualmente in recipienti di acciaio a 85 – 90 °C. La modellatura è eseguita manualmente conferendo al prodotto forma sferoidale nella quale è praticata una cavità. All'interno di questa è introdotta un panetto di panna e pezzi di pasta filata. Il foro è quindi richiuso conferendo al prodotto la forma sferica con testina.

Completata la formatura, le burrate sono poste a rassodare per 20 – 30 minuti in acqua corrente.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Tini e filtri in acciaio, stecche e tinozze in legno di faggio o in acciaio, filatrici, spino di legno o acciaio inossidabile (lira), attrezzi vari comuni ad altre lavorazioni casearie.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione, comuni a tutti gli impianti di trasformazione lattiero – caseari, devono rispondere alle norme igienico sanitarie. La conservazione avviene in celle frigorifere.

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Prodotto nato nel nord barese (Andria e Comuni limitrofi) come documentato nei volumi “I prodotti caseari del Mezzogiorno”. Prodotto strategico CNR “I prodotti tipici italiani”.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

La sicurezza alimentare del prodotto, pur partendo dal latte crudo viene raggiunta, in quanto vengono soddisfatti tutti gli aspetti relativi alle condizioni igienico-sanitarie durante i processi di lavorazione. I materiali utilizzati vengono puliti e detersi costantemente con detergenti alimentari esistenti in commercio.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

1. Si richiede deroga all’art. 7, comma 1, lettera h) del DPR 54/97.

14. Annotazione della deroga

**REGIONE PUGLIA**  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA FORESTE CACCIA E PESCA**  
**SETTORE I.C.A.**

**Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998**

**SCHEDA B)**

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	BURRATA
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Deve essere utilizzato latte crudo non trattato termicamente.

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

Poiché durante il processo di filatura viene utilizzata acqua a temperatura superiore ai 95 °C, l'eventuale presenza di patogeni all'interno del prodotto finito viene totalmente eliminata.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

In considerazione dell'utilizzo di acqua a temperatura superiore ai 95 °C sono garantiti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti.

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali