

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 408/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Burrata di Andria»

n. UE: PGI-IT-01393-AM01 — 3.3.2020

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Burrata di Andria IGP con sede in Contrada Barba d'Angelo, 55, 76123 Andria BT Italia

Tel. + 39 0883550600

E-mail: consorzio@burratadiandria.it;

Pec: burratadiandria@pec.it

Il Consorzio Tutela Burrata di Andria IGP è costituito dai produttori di formaggio Burrata di Andria ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Confezionamento

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

- Si propone di modificare quanto scritto all'articolo 2 del disciplinare punto 2.2 e punto 3.2 del documento unico, in particolare il paragrafo relativo alla forma.

Dove è scritto:

«Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale»

è stato scritto:

«Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale, realizzata manualmente, di dimensioni tali da consentire eventuale legatura dell'apice tramite rafia alimentare.»

Si è ritenuto necessario esplicitare meglio questa operazione in quanto la formazione manuale della chiusura apicale e la sua dimensione minima così come descritte si prestavano a varie interpretazioni. Questa è una fase che oltre a rappresentare una delle espressioni dell'artigianalità del prodotto, consente di caratterizzarlo e di distinguerlo dalle imitazioni che spesso si presentano prive di tale elemento proprio perché l'industrializzazione del processo produttivo ha eliminato tale caratteristica che richiede necessariamente l'intervento manuale del casaro.

- Si propone di modificare l'articolo 2 punto 2.2 del disciplinare e punto 3.2 del documento unico relativamente alla % di umidità del prodotto.

Si richiede in particolare di ampliare il range dell'umidità sul prodotto finito.

Dove è scritto:

«Umidità: compresa tra il 60 % e 70 %»

si è scritto:

«Umidità: compresa tra il 50 % e 70 %».

Nella stesura del disciplinare vigente non si era tenuto in sufficiente considerazione la variabilità di tale parametro strettamente correlato alle dimensioni della chiusura apicale e alla pezzatura del prodotto e pertanto si sono riscontrate diverse non conformità che hanno precluso la certificazione di prodotto che aveva rispettato tutte le prescrizioni del disciplinare di produzione.

Metodo di ottenimento

- Si propone di modificare i parametri relativi al contenuto di grasso e proteine del latte vaccino impiegato nella produzione della Burrata di Andria articolo 2 punto 2.1 del disciplinare.

Dove è scritto:

«Grasso > 3,50 %; Proteine > 3,30;»

si è scritto:

«Grasso > 3,30 %; Proteine > 3,20;».

La riduzione della percentuale di grasso e proteine si rende necessaria poiché nel disciplinare vigente non si è tenuto sufficiente conto della variabilità, che si è poi riscontrata, di questi due parametri, a seconda del periodo dell'anno in cui viene prodotto.

Nei mesi estivi (maggio - settembre) i valori dei due parametri tendono ad essere inferiori rispetto alla media annuale.

Tale problematica ha riguardato soprattutto il latte di produzione locale che paradossalmente a causa della non conformità di questi parametri è risultato non idoneo per la produzione di Burrata di Andria.

Pertanto si richiede la riduzione dei parametri relativi alla percentuale di grasso e proteine, al fine di consentire, soprattutto ai produttori di piccole dimensioni che si riforniscono esclusivamente di latte locale, di poter aderire al piano dei controlli previsti per la produzione della Burrata di Andria IGP, anche durante il periodo estivo.

— Si propone l'eliminazione del valore del lattosio — articolo 2 del disciplinare di produzione punto 2.1 materia prima.

Pertanto viene eliminata la frase di seguito riportata:

«Lattosio p/p > 4,75 %».

Si richiede di eliminare la valutazione della percentuale di lattosio, parametro non previsto dalla normativa che stabilisce la qualità del latte. L'incidenza della percentuale di lattosio sulla qualità di un prodotto fresco, quale la Burrata di Andria IGP, risulta assolutamente marginale dal punto di vista organolettico.

L'eliminazione del controllo della percentuale di lattosio dal disciplinare consentirà un abbattimento delle spese che le aziende devono sostenere per le analisi previste dal disciplinare ai fini dell'accertamento della certificazione di prodotto IGP.

— È stato spostato il valore del lattosio del prodotto finito per la linea con latte delattosato dall'articolo 2 punto 2.1 del disciplinare all'articolo 2 punto 2.2. Inoltre è stata aggiunta la stessa frase al punto 3.2 del documento unico.

Si riporta di seguito la frase che è stata spostata:

«linea con latte delattosato lattosio < 0,1 g/su 100 g».

Nel disciplinare vigente per un mero errore di trascrizione la quantità di lattosio da ritrovare nel prodotto delattosato è stata riportata tra i requisiti della materia prima (latte) anziché tra i requisiti del prodotto finito. Si è pertanto correttamente riportato tale valore al punto del disciplinare in cui vengono descritte le caratteristiche del prodotto e al punto 3.2 del documento unico.

— Si propone la modifica dell'articolo 2 punto 2.1 del disciplinare relativamente alla carica batterica del latte.

Dove è scritto:

«Carica batterica mesofila 30 °C < 100 000 ufc / ml»

si è scritto:

«Carica batterica:

Per il latte vaccino trasformato utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari:

carica batterica mesofila a 30 °C < 100 000 ufc/ml

Per il latte vaccino crudo, utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari:

carica batterica mesofila a 30 °C < 300 000 ufc/ml

I parametri suindicati, relativi alla qualità della materia prima latte, si intendono valutati presso lo stabilimento di trasformazione, immediatamente prima della sua lavorazione.»

Si richiede di precisare l'indicazione del parametro carica batterica mesofila in considerazione della possibilità di produrre la Burrata di Andria IGP sia da latte crudo che da latte pastorizzato («trasformato»); in ottemperanza al regolamento (CE) n. 1662/2006 (Capitolo II, punto III) è necessario pertanto distinguere la carica batterica da controllare in stabilimento per le due differenti tipologie di latte. Inoltre si richiede di inserire il momento in cui la materia prima deve possedere i requisiti in modo da facilitare le modalità di controllo.

— Si propone la modifica dell'articolo 2 punto 2.1 del disciplinare di produzione relativamente all'acidità della materia prima.

Dove è scritto:

«Acidità gradi SH % 6.50:6.70»

è stato scritto:

«Acidità: gradi SH/100ml: range 6.00/8.00 o valore di pH: range 6.60/6.80».

Si richiede un ampliamento del range dell'acidità titolabile del latte valutata con il metodo SH, poiché i valori ritenuti normali di acidità del latte fresco sono compresi fra 6,0 e 8,0 °SH/100 ml, valori rinvenienti dalla somma delle funzioni acide apportate soprattutto dalla percentuale di proteine presenti (principalmente caseine) e da acidi organici e composti inorganici. Pertanto latte con elevate percentuali di proteine, come previsto dal disciplinare, (es. > 3,30 %) non potrebbe essere utilizzato in quanto potrebbe risultare con valori di acidità titolabile superiori al range indicato,

pur rappresentando un latte di elevata qualità. Si fa presente, a tal proposito, che l'operatore del settore alimentare non è in grado di poter valutare sistematicamente la percentuale di proteine presenti nel latte in lavorazione, e quindi di comprendere se il valore dell'acidità titolabile riscontrato, se dovesse risultare superiore a quanto finora riportato nel disciplinare, dipenda dall'elevata percentuale di proteine o da altri fattori.

Si richiede altresì di poter inserire la valutazione dell'acidità del latte attraverso la misura del pH, definita «acidità attuale o libera», effettuata con piaccametro, debitamente tarato, che rileva solo gli ioni H⁺ liberi e non quelli legati alle proteine.

La valutazione del pH del latte in lavorazione risulta estremamente semplice per l'operatore del settore alimentare, e potrebbe sostituire la valutazione dell'acidità titolabile.

Pertanto si chiede di poter inserire nel disciplinare questa tipologia di analisi per la determinazione della qualità del latte in lavorazione.

Il pH del latte fresco, secondo quanto riportato dalla bibliografia scientifica è compreso tra 6,60 e 6,80 (C. Alais, *Scienza del latte*, III ed. Tecniche nuove – pag. 231- 239).

— Si propone la modifica dell'articolo 2 punto 2.1 del disciplinare di produzione, e punto 3.3 del documento unico relativamente alla panna utilizzata nella produzione di Burrata di Andria.

Dove è scritto:

«La panna utilizzata nella composizione della burrata di Andria è prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco e successivo trattamento di pastorizzazione a 72 °C per 15 secondi, oppure con panna fresca pastorizzata e/o UHT confezionata e/o loro miscele, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa cogente.»

è stato scritto:

«La panna utilizzata nella preparazione della burrata di Andria proviene dalla centrifugazione del latte o del siero di latte fresco; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:

temperatura/tempo > 75 °C/40" se la percentuale di grasso è compresa tra il 10 - 20 %, oppure:

temperatura/tempo > 80 °C/20" se la percentuale di grasso è > 20 %.

Per la pastorizzazione della panna è possibile utilizzare anche qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente. Per la produzione della "Burrata di Andria" è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti dalla normativa cogente.»

Si richiede la correzione dei parametri relativi al rapporto temperatura/tempo per la pastorizzazione della panna attenendosi al *Codex alimentarius commission del FAO/WHO World Health Organization* nelle linee guida per la pastorizzazione.

I valori di pastorizzazione della panna riportati erroneamente nella prima stesura del disciplinare di fatto hanno impedito, per la produzione della Burrata di Andria IGP, l'utilizzo di panna ottenuta da centrifugazione del latte o del siero di latte fresco.

— Si propone la modifica dell'articolo 5 del disciplinare sul metodo di ottenimento in particolare riguardo le fasi di riscaldamento e acidificazione.

Dove è scritto:

«5.1 – Produzione

5.1.a – Riscaldamento

La produzione della Burrata di Andria può avvenire utilizzando latte crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi. Segue il riscaldamento in caldaia alla temperatura compresa tra 35 °C e 37 °C.

5.1.b – Acidificazione

Si procede alla fermentazione del latte con fermenti selezionati, latte innesto, o siero innesto, oppure con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico).»

è stato scritto:

«5.1 – Produzione

La produzione della Burrata di Andria può avvenire utilizzando latte crudo oppure latte pastorizzato a 72 °C per 15 secondi, o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr).

5.1.a – Acidificazione

Si procede all'acidificazione del latte con l'aggiunta di acidi organici alimentari (acido citrico o acido lattico). Nel caso di acidificazione con l'inoculo di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, si provvede prima alla termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 36/39 °C.

5.1.b – Riscaldamento

All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 – 37 °C.»

Tale modifica si è resa necessaria in quanto la formulazione attuale ha creato incertezze interpretative e pertanto è nata l'esigenza di riscrivere in maniera più chiara tali fasi in modo da precisare in maniera puntuale il flusso di processo per quanto attiene la fase di riscaldamento e l'acidificazione del latte. Come è noto, infatti, per la produzione dei formaggi, anche a pasta filata, se si procede con l'acidificazione chimica del latte, questa deve essere effettuata prima della termizzazione del latte; nel caso, invece, di una acidificazione del latte con inoculo di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, il latte viene termizzato prima dell'inoculo.

— Si propone la modifica dell'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alla formatura.

Dove è scritto:

«5.1.e – Formatura-raffreddamento

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso, che miscelato con panna costituirà il ripieno (stracciatella) della Burrata di Andria. La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la stracciatella il ripieno precedentemente preparato. Dopo aver rinchiuso su sé stesso il sacchetto con il suo contenuto e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci. Raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.»

è stato scritto:

«5.1.e – Formatura-raffreddamento

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso, che miscelato con panna costituirà il ripieno (stracciatella) della Burrata di Andria. Lo sfilaccio manuale consente alla panna di amalgamarsi meglio alla pasta filata, inoltre, al fine di mantenere le sue caratteristiche e di garantire l'artigianalità del prodotto, lo sfilaccio effettuato manualmente non deve subire processi di rottura/taglio tali da trasformare i «lucini»/sfilacci irregolari in un ammasso «tritato». La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la stracciatella il ripieno precedentemente preparato. Dopo aver rinchiuso su sé stesso il sacchetto con il suo contenuto e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci. Raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.»

Tale modifica scaturisce dalla necessità emersa di descrivere con più accuratezza la realizzazione del ripieno della burrata di Andria (stracciatella) e la formatura, in quanto queste ne caratterizzano la storicità e la tradizionalità. Le caratteristiche organolettiche peculiari della burrata di Andria, infatti, sono determinate soprattutto dalla qualità del ripieno (stracciatella), e in particolare dai «lucini», o sfilacci, irregolari che si amalgamano e trattengono la panna. La particolare e tradizionale lavorazione manuale del prodotto, tipica del nostro territorio, rende unica e distinguibile la Burrata di Andria IGP. Lo sfilaccio manuale, fino all'ottenimento di «lucini»/sfilacci irregolari anche delle dimensioni di un capello, consente alla panna meglio di amalgamarsi alla pasta filata, donandole un gusto unico, caratterizzato all'assaggio dalla giusta umidità, morbidezza e dall'esaltazione dei sentori di lattico fresco; questo consente fin dal momento della sua produzione di poter contraddistinguere il prodotto Burrata di Andria. La triturazione dello sfilaccio non consentirebbe di fatto di distinguere la lavorazione manuale da una meccanica.

— Si propone la modifica dell'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alla fase di salatura.

Dove è scritto:

«5.1.f – Salatura

La fase di salatura può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già avvenuta in pasta durante la filatura (cfr. 5.1.d).»

è stato scritto:

«5.1.f – Salatura

La fase di salatura può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già avvenuta in pasta durante la filatura oppure in panna (cfr. 5.1.d).»

Si richiede di poter considerare, quale fase di salagione, anche solo l'aggiunta di sale alla panna, metodo adottato da tempo nei caseifici pugliesi, che diverse verifiche hanno dimostrato che non altera le caratteristiche della Burrata di Andria IGP.

Confezionamento

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare relativamente alle modalità di confezionamento e punto 3.5 del Documento unico.

Dove è scritto:

«5.2 – Confezionamento

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata all'art. 3, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La Burrata di Andria può essere confezionata:

in sacchetti di materiale plastificato per alimenti, quindi avvolta in carta plastificata e legata all'apice con steli di rafia per uso alimentare,

avvolta con foglie plastificate di colore verde,

in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2.

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.»

è stato scritto:

«5.2 – Confezionamento

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata all'art. 3, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La Burrata di Andria può essere confezionata:

— in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o di altro materiale consentito per legge e legata all'apice,

— avvolta con foglie plastificate o di altro materiale consentito per legge, di colore verde,

— in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2.

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.»

Tale modifica nasce dall'esigenza espressa da molti produttori di poter confezionare il prodotto utilizzando modalità più diversificate in modo da poter rispondere meglio alle richieste di mercato.

DOCUMENTO UNICO

«BURRATA DI ANDRIA»

n. UE: PGI-IT-01393-AM01 — 3.3.2020

IGP (X) DOP ()

1. **Denominazione(i) [della DOP o IGP]**
«Burrata di Andria»
2. **Stato membro o paese terzo**
Italia
3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**
 - 3.1. *Tipo di prodotto*
Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Burrata di Andria» I.G.P. è un formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche

Peso: il peso della «Burrata di Andria» IGP varia tra i 100 g e i 1000 g

Aspetto: la «Burrata di Andria» IGP si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm circa

Consistenza del ripieno: massa sfilacciata spugnosa immersa nella panna

Forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale, realizzata manualmente, di dimensioni tali da consentire eventuale legatura all'apice tramite rafia alimentare

Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata «stracciata» rigorosamente a mano, immersa nella panna

Umidità: compresa tra 50 % e 70 %

- fuoriuscita di panna al taglio,
- sfilacci interni di dimensioni variabili,
- all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna,
- linea con latte delattosato lattosio $< 0,1$ g/su 100 g.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte vaccino crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr).

La panna utilizzata nella composizione della Burrata di Andria proviene dalla centrifugazione del latte o del siero di latte fresco; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:

temperatura/tempo ≥ 75 °C/40" se la percentuale di grasso è compresa tra 10-20 %,

oppure:

temperatura/tempo ≥ 80 °C/20" se la percentuale di grasso ≥ 20 %.

Per la pastorizzazione della panna è possibile utilizzare anche qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente.

Per la produzione della «Burrata di Andria» è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti dalla normativa cogente.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata al punto 4, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

La Burrata di Andria può essere confezionata:

- in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o di altro materiale consentito per legge e legata all'apice,
- avvolta con foglie plastificate o di altro materiale consentito per legge, di colore verde,
- in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ± 2 .

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 gr e 1000 gr.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'Indicazione Geografica Protetta «Burrata di Andria» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» e/o dall'acronimo «I.G.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta «Burrata di Andria» è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:



Il logo «Burrata di Andria» I.G.P. deve essere riprodotto sulle etichette con la prescrizione che il relativo ingombro — calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio — non sia inferiore al 10 % e superiore al 25 % della superficie totale della veste grafica.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area geografica di produzione e di confezionamento della «Burrata di Andria» IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia.

5. Legame con la zona geografica

La Burrata di Andria è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche. Queste ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle mantèche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunse la tipica connotazione della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avvezza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. Così che, il sig. Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.

La Burrata di Andria si presenta come un sacchetto di pasta filata foggato a mano nel quale includere «sfilacci» della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e «sfilacci» di pasta filata è detto stracciatella. Il termine Stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene infatti stracciata a mano a formare dei «lucini» irregolari.

Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella *Guida del Touring Club* e il successo della Burrata di Andria fu sin da subito enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scià di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.

La Burrata di Andria ha una notevole presenza nei menù di numerosi ristoranti del mondo dove si evidenzia il pregio di tale prodotto specificandone la provenienza andriese. Il prodotto Burrata di Andria, oltre ad aver mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio, ha raggiunto una notorietà ancora più significativa se si considera la durata limitata (*shelf-life*) del prodotto che ne frena la commercializzazione. Trattandosi, infatti, di un prodotto che va consumato fresco, la burrata sembrerebbe essere trascurata dagli operatori commerciali più importanti e relegata ad un mercato di nicchia. Nonostante ciò il prodotto presenta una consolidata domanda evidentemente legata al raggiungimento di una ottima reputazione presso i consumatori.

Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio. Il *Corriere della Sera* in un'inchiesta del 26 agosto 1977 parla della «Burrata di Andria» come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.

Un articolo di *La Repubblica* del 16.12.1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la «Burrata di Andria».

Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola.

Il *Sole 24 ore*, in un articolo del 30.7.1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.

In un articolo de *La Stampa*, a firma di Vanna Pescatori, «La Mondanità» il prezioso formaggio è citato nel menu della cena di gala organizzata dalla Ferrari, prestigiosa casa automobilistica di Maranello.

Davide Paolini in un articolo nell'inserito domenicale, «Tempo Liberato» de *Il Sole 24 ore* dal titolo «Giacimenti gustosi da salvaguardare» associa la «Burrata di Andria» ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano ecc. da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserito di agricoltura de *Il Sole 24 ore* descrive come «impegnativa» la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere ad un formaggio di simile fattura nell'articolo «Formaggi, il pecorino guida l'export».

Nel 2000, a seguito della istituzione presso il ministero delle Politiche Agricole (con il D.M. 350/99) del registro dei prodotti tradizionali, la Burrata di Andria viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.

Viene definita anche «Un gioiello di latte» nella rubrica «I week end di Slow Food — I profumi della Puglia di Federico II» di Alberto Pejrano del 9.10.2000. Nel sito web www.stayinitaly.com nella sezione relativa alla Regione Puglia tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la «Burrata di Andria». Alcuni altri nel sito web www.agipzone.com definiscono la «Burrata di Andria» raffinatissima.

Nonostante la sua breve *shelf-life*, la burrata di Andria è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove settimanalmente il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menù di una nota catena di ristoranti «Il Fornaio» che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
