

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione 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**

(2016/C 263/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«BURRATA DI ANDRIA»

n. UE: IT-PGI-0005-01393 — 27.10.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«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.

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche

Peso: il peso della «Burrata di Andria» IGP varia tra i 100 g e i 1 000 g

Aspetto: la «Burrata di Andria» IGP si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore  $\geq 2$  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

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

Umidità compresa: tra 60 % e 70 %

— fuoriuscita di panna al taglio,

— sfilacci interni di dimensioni variabili,

— all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Latte vaccino. 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 ° per 15 secondi, oppure con panna fresca pastorizzata e/o UHT confezionata e/o loro miscele, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa vigente.

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, 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 compresa tra 4 °C e 6 °C. La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 gr e 1 000 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 su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, 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.

Sulle confezioni deve essere riportato il simbolo europeo della IGP.

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 foggiate 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 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](http://www.vivimilano.it/atavola).

Il Sole 24 ore, in un articolo del 30/07/1999 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 menù 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 Pejranò del 9/10/2000. Nel sito web [www.stayinitaly.com](http://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](http://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](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---