

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» (23A04019)

(GU n.167 del 19-7-2023)

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste 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 «Burrata Grada», registrata con regolamento (CE) n. 2013/2016 del 21 novembre 2016 pubblicata nella GUCE L 327 del 2 dicembre 2016.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela Burrata di Andria IGP con sede in via Contrada Barba d'Angelo, 55 - 76123 Andria BT - che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511.

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 possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero dell'agricoltura della sovranita' alimentare e delle foreste acquisito il parere della Regione Puglia competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover

procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria», così come modificato. Tale pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dall'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 come da comunicato del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 294 del 17 dicembre 2022.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - 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 - pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it 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.

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 proposta di modifica sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal reg. UE n. 1151/2012 e dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La «Burrata di Andria» I.G.P. è un formaggio prodotto con latte vaccino, 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.

2.1 - Materia prima

Il latte vaccino impiegato nella produzione della «Burrata di Andria» deve possedere le seguenti caratteristiche:

grasso p/p > 3,30 %;

proteine p/p > 3,20 %;

cellule somatiche ≤ 400.000 cell/ml;

inibenti assenti;

indice crioscopico < 520 mc°;

carica batterica mesofila a 30 °C ≤ 100.000 ufc/ml per il latte pastorizzato;

carica batterica mesofila a 30°C ≤ a 300.000 ufc/ml per latte crudo.

Tutti i valori dei parametri relativi alla materia prima su indicati si intendono quali valori allo stabilimento di trasformazione immediatamente prima della trasformazione;

acidita' gradi SH % 6.00:8.00, oppure PH 6.60:6.80;

aflatossina M1 < 0.05 ppb;

fosfatasi:

se latte crudo positiva;

se latte pastorizzato negativa;

La panna utilizzata nella composizione della Burrata di Andria e' prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco e successivo trattamento di pastorizzazione a temperatura ≥ 75° per 15 secondi per una percentuale di grasso compresa tra il 10 - 20 %, oppure ≥ 80° per 15 secondi per una percentuale di grasso ≥ 20%, o a qualsiasi altra combinazione tempo temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente (fosfatasi alcalina negativa - ndr), cosi' come previsto dal Codex alimentarius commission del FAO/WHO World Health Organization nelle linee guida per la pastorizzazione, oppure con panna fresca pastorizzata e/o UHT confezionata e/o loro miscele, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati della normativa cogente.

2.2 - Prodotto finito

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 immersa nella panna;

forma: si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale di dimensioni variabili anche minime;

stracciatella: il ripieno e' ottenuto con pasta filata «stracciatella» sfilacciata e immersa in panna;

umidita': compresa tra 50% e 70% ;

linea delattosata: lattosio < 0,1 g / su 100 g.

Rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa cogente.

Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e

valutati dall'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio (ONAF):
fuoriuscita di panna al taglio;
sfilacci interni di dimensioni variabili;
all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro,
panna.

Art. 3.

Zona geografica

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

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo del formaggio Burrata di Andria viene monitorato documentando per ognuno gli input e gli output durante la produzione della materia prima, la caseificazione, la marchiatura e l'etichettatura. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i soggetti della filiera, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto.

Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tenere nota su apposito registro della quantita' di latte e del quantitativo di prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La «Burrata di Andria» viene prodotta tutto l'anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi e i relativi passaggi riportati di seguito.

5.1 - Produzione

La produzione della Burrata di Andria puo' 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 equivalente (fosfatasi alcalina negativa - ndr).

5.1.a - Acidificazione

L'acidificazione puo' avvenire con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico) e/o naturalmente a seguito di inoculo di

fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto.

5.1.b - Riscaldamento

All'acidificazione con l'uso di acidi alimentari segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 - 37 gradi centigradi.

Nel caso di acidificazione avvenuta naturalmente (vedi 5.1.a) il riscaldamento del latte precede l'inoculo dei fermenti selezionati o latte innesto o siero innesto. L'inoculo dei fermenti, o latte innesto o siero innesto viene effettuato nel latte riscaldato a temperature comprese tra 36 - 39 gradi centigradi.

5.1.c - Coagulazione

Segue l'aggiunta del caglio utilizzando caglio di vitello naturale, o con coagulante microbico - nel rispetto di particolari tradizioni alimentari. La coagulazione avviene in pochi minuti. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani della dimensione di una nocciola. A questa fase segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

5.1.d - Filatura

La cagliata viene poi filata con acqua bollente e, puo' essere salata.

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'artigianalita' 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 se 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.

5.1.f - Salatura

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

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 puo' 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 $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2$, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di $6\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2$.

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

Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico

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 mantecate (involucro di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunge 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 Scia' 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 menu' 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 dicembre 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 luglio 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'inserto 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, etc... da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto 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 decreto ministeriale n. 350/1999) 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 ottobre 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 e' il menu' di una nota catena di ristoranti «Il Fornaio» che e' solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialita' e prelibatezze.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto e' CSQA Certificazioni S.r.l. - Direzione generale - via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI), tel: +39 0445 313011 - fax: +39 0445 313070 - e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura

8.1 - 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.».

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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.

8.2 - Il logo della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» e' costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:

Parte di provvedimento in formato grafico

8.3 - Il logo «Burrata di Andria I.G.P.» deve essere riprodotto su etichette 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.

Indici colorimetrici

Pantone 281 C bordo esterno, testo «Burrata di Andria», tratto Burrata e elemento grafico a simboleggiare le 2 «mani»;

Pantone 306 C colore di riempimento dell'elemento grafico a simboleggiare il «latte» e del testo «I.G.P.».