

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 26 marzo 2021

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Burrata di Andria» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 2016/2103 del 21 novembre 2016. (21A01979)

(GU n.84 del 8-4-2021)

IL DIRETTORE GENERALE
per la promozione della qualità
agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2016/2103 della Commissione del 21 novembre 2016 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Burrata di Andria»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) 2021/484 della Commissione del 16 marzo 2021, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Burrata di Andria», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Burrata di Andria», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) 2021/484 della Commissione del 16 marzo 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 100 del 23 marzo 2021.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Burrata di Andria», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 marzo 2021

Il direttore generale: Gerini
Allegato

Disciplinare di produzione
 «Burrata di Andria»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

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

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La «Burrata di Andria» I.G.P. e' un formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro e' 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 30° C	≤ 100.000 ufc/ml per latte pastorizzato	
Carica batterica mesofila 30 °C	≤ 300.000 ufc/ml per latte crudo	
Tutti i valori dei parametri relativi alla materia prima su indicati si intendono quali valori allo stabilimenti di trasformazione immediatamente prima della lavorazione		
Acidita' gradi SH % 6.00:8.00, oppure pH 6.60:6.80		
Aflatossina M1		
Fosfatasi		
se latte crudo		

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

se latte pastorizzato	
+-----+	+-----+

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 $\geq 75^{\circ}/40''$ se la percentuale di grasso e' compresa tra il 10-20%,

oppure:

temperatura/tempo $\geq 80^{\circ}/20''$ se la percentuale di grasso \geq al 20%.

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

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

2.2 - Prodotto finito

Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche

	Il peso della «Burrata di	
	Andria IGP» varia tra i 100 g	
Peso	e i 1000 g	
+-----+	+-----+	+-----+
	La «Burrata di Andria IGP» si	
	presenta di colore bianco	
	latte, con involucro di	
Aspetto	spessore ≥ 2 mm circa	
+-----+	+-----+	+-----+
	Massa sfilacciata spugnosa	
Consistenza del ripieno	immersa nella panna	
+-----+	+-----+	+-----+
	Si presenta di forma	
	rotondeggiante a forma di	
	sacca, dalla caratteristica	
	chiusura apicale realizzata	
	manualmente e di dimensioni	
	tali da poter consentire	
	eventualmente la legatura	
	dell'apice tramite rafia	
Forma	alimentare.	
+-----+	+-----+	+-----+
	Il ripieno e' ottenuto con	
	pasta filata «stracciata»	
	sfilacciata e immersa in	
Stracciatella	panna	
+-----+	+-----+	+-----+
Umidita'	compresa tra 50% e 70%	
+-----+	+-----+	+-----+
Linea Burrata di Andria		
delattosata	Lattosio $< 0,1$ g / su 100 g	
+-----+	+-----+	+-----+
Rispetto dei requisiti	dettati dalla normativa	
microbiologici	cogente	
+-----+	+-----+	+-----+

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 lavorazione, trasformazione, 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 pastorizzato a 72 °C per 15 secondi, o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consente di ottenere un effetto di risanamento equivalente (fostatasi alcalina negativa - ndr).

5.1.a - Acidificazione

Si procede alla acidificazione del latte con fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, oppure con l'aggiunta di acidi 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 compresa tra 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.

5.1.c - Coagulazione

Segue l'aggiunta del caglio utilizzando caglio di vitello

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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, può 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'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 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 può 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» può essere confezionata:

in sacchetti di materiale plastificato per alimenti, o in altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta con 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 compresa tra $4^{\circ}\text{C} \pm 2$, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di $6^{\circ}\text{C} \pm 2$. 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

«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 manteche (involucro di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provo' 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, penso' 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 foggiano 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'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, etc.. 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 Pejranò del 9 ottobre 2000. Nel sito web www.stayinitaly.com nella sezione relativa alla Regione Puglia tra i formaggi e' 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» e' 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 specialità e prelibatezze.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità 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, 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» e' intraducibile e 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 dell'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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



	Bordo esterno, testo
	«Burrata di Andria», tratto
	Burrata e elemento grafico
Pantone 281 C	a simboleggiare le 2 «mani»
	Colore di riempimento
	dell'elemento grafico a
	simboleggiare il «latte» e
Pantone 306 C	del testo «I.G.P.»

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.