



C/2024/1948

5.3.2024

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2024/1948)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Burrata di Andria"

N. UE: PGI-IT-01393-AM02 — 18.12.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

"Burrata di Andria"

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

MASAF PQA 4

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

La modifica rientra nella definizione di modifica standard in quanto non include la modifica del nome o dell'uso della denominazione, non rischia di alterare il legame, non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto. La modifica riguarda l'articolo 2 punto 2.2 del disciplinare di produzione punto 3.2 descrizione del prodotto

Dove è scritto:

"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."

Si è scritto:

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

Motivazioni

La modifica è stata introdotta per consentire ai produttori di poter effettuare la chiusura apicale anche senza l'impiego della rafia alimentare che attualmente è di materiale plastico.

Questo consente di andare incontro a quelle che sono le richieste sia dei produttori che dei consumatori sempre più sensibili all'impatto ambientale dei prodotti.

La modifica non interessa il documento unico

⁽¹⁾ GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

DOCUMENTO UNICO

"Burrata di Andria"

N. UE: PGI-IT-01393-AM02 — 18.12.2023

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [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 [cfr. allegato XI]

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 1.000 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, con la caratteristica chiusura apicale di dimensioni anche minime

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)

Non ci sono alimenti la cui utilizzazione è soggetta a condizioni qualitative

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 $\geq 75^{\circ}/40''$ se la percentuale di grasso è 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 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» 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 compresa tra 4 °C ±2.

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

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.

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 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 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.

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 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 menu 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

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/4/D.15914ffcb289f1ed2409/Burrata_di_Andria_09.23.pdf
