Ref. Ares(2015)4619247 - 27/10/2015

DOCUMENTO UNICO

"Burrata di Andria"

n. UE:

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. Si tratta di 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.

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

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

Umidità compresa: tra 60% e 70%

Rispetto dei requisiti microbiologici dettati dal Reg. CE 1441/2007

Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e valutati dall’Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (ONAF):

- forma sferica ovoidale con testina di foggia e dimensione variabile;
- spessore dell’involucro di pasta filata sottile ed uniforme;
- fuoriuscita di panna al taglio;
- sfilacci interni di dimensioni variabili;

- all’aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna;

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 del Reg. CE 1441/2007.

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

Le operazioni di lavorazione e trasformazione

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

Il prodotto viene immediatamente confezionato e immesso al consumo a distanza di poche ore dalla sua produzione.
La Burrata di Andria deve essere confezionata e immessa al consumo a distanza di poche ore dalla sua produzione. Si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire. Pertanto la Burrata di Andria deve essere confezionata all’interno della zona geografica delimitata al punto 4.
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 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” è 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.”.
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

Una serie di testimonianze orali, raccolte da studiosi locali, permettono di affermare con certezza che la preparazione ed il consumo della Burrata erano largamente diffusi a partire dal secolo XX. La Burrata è stata inventata dal sig. Lorenzo Bianchino - di Andria - negli anni 50 del 1900, presso la masseria Piana Padula, sita nei pressi di Castel del Monte, Andria, dove si lavoravano le manteche (formaggi a pasta filata leggermente stagionati e ripieni di burro).

Il sig. Lorenzo Bianchino ebbe l'idea di creare una specie di fiasco di pasta filata per conservarvi all'interno, con panna, la mozzarella sfilacciata (detta stracciatella). L'idea nasce dall'esigenza di utilizzare la panna in eccesso derivante dalle lavorazioni di pasta filata per un uso diverso da quello del burro dato che l'uso di quest'ultimo è, nell'area mediterranea, integrato se non addirittura sostituito dall'olio extravergine di oliva.

Considerata l'abbondanza di panna e preso atto della scarsa conservabilità del burro in assenza di frigoriferi nonché l'assenza di corrieri per i trasporti il sig. Lorenzo Bianchino inventò un nuovo prodotto, la Burrata. Ai tempi del suo inventore la produzione di Burrata era del tutto artigianale: ad es. per ottenere la fiaschetta si soffiava con energia la pasta della mozzarella fresca, così come oggi si soffierebbe per gonfiare un pallone. Questo particolare passaggio oggi viene realizzato grazie ad un compressore con aria filtrata che esercita una leggera pressione costante, ottenendo lo stesso effetto e garantendo maggiore igiene. Il procedimento di lavorazione è rimasto inalterato negli anni pur avvantaggiandosi oggi di tecnologie più moderne ed efficienti.

Il prodotto Burrata di Andria ha mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio. La scarsità di documentazione scritta – ad es. scritture commerciali –, rispetto a quella orale, che riguarda la "Burrata di Andria" viene

spiegata dal fatto ai suoi esordi questo prodotto non era utilizzato come merce di scambio, ma veniva prodotto per autoconsumo.

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 e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.