

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria".

AVVISO

Avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria".

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 "*Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia.*"

si rende noto

che è stata presentata dal Consorzio di tutela della Burrata di Andria IGP, la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it, entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

DISCIPLINARE MODIFICATO	DISCIPLINARE MODIFICATO	MOTIVAZIONI ALLE MODIFICHE
<p>Disciplinare di produzione</p> <p>“Burrata di Andria”</p> <p>Articolo 1</p> <p>Denominazione del prodotto</p> <p>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.</p> <p>Articolo 2</p> <p>Caratteristiche del prodotto</p> <p>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.</p> <p>2.1 - Materia prima</p> <p>Il latte vaccino impiegato nella produzione della “Burrata di Andria” deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>Grasso p/p > 3,30 % Proteine p/p > 3,20 %</p> <p>Cellule somatiche ≤ 400.000 cell / ml</p> <p>Inibenti: assenti</p> <p>Indice crioscopico < 520 mc°</p>	<p>Disciplinare di produzione</p> <p>“Burrata di Andria”</p> <p>Articolo 1</p> <p>Denominazione del prodotto</p> <p>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.</p> <p>Articolo 2</p> <p>Caratteristiche del prodotto</p> <p>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.</p> <p>2.1 - Materia prima</p> <p>Il latte vaccino impiegato nella produzione della “Burrata di Andria” deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>Grasso p/p > 3,30 % Proteine p/p > 3,20 %</p> <p>Cellule somatiche ≤ 400.000 cell / ml</p> <p>Inibenti: assenti</p> <p>Indice crioscopico < 520 mc°</p>	

<p>Per il latte vaccino trasformato utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari : <u>carica batterica mesofila a 30 °C < 100.000 ufc/ml</u></p> <p>Per il latte vaccino crudo, utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari: <u>carica batterica mesofila a 30°C < a 300.000 ufc/ml</u></p> <p>I parametri suindicati, relativi alla qualità della materia prima latte, si intendono valutati presso lo stabilimento di trasformazione, immediatamente prima della sua lavorazione.</p> <p>Acidità :</p> <p>gradi SH/100ml: range 6.00/8.00 e/o valore di pH: range 6.60/6.80</p> <p>Aflatossina M1 < 0.05 ppb</p> <p>Fosfatasi se latte crudo positiva se latte pastorizzato negativa</p> <p>La panna utilizzata nella preparazione della burrata di Andria proviene dalla centrifugazione del latte fresco o del siero di latte; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:</p> <p>- temperatura/tempo ≥ 75°/40'' se la percentuale di grasso è compresa tra il 10 – 20 %, oppure: - temperatura/tempo ≥ 80°/ 20''</p>	<p>Per il latte vaccino trasformato utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari : <u>carica batterica mesofila a 30 °C < 100.000 ufc/ml</u></p> <p>Per il latte vaccino crudo, utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari: <u>carica batterica mesofila a 30°C < a 300.000 ufc/ml</u></p> <p>I parametri suindicati, relativi alla qualità della materia prima latte, si intendono valutati presso lo stabilimento di trasformazione, immediatamente prima della sua lavorazione.</p> <p>Acidità :</p> <p>gradi SH/100ml: range 6.00/8.00 e/o valore di pH: range 6.60/6.80</p> <p>Aflatossina M1 < 0.05 ppb</p> <p>Fosfatasi se latte crudo positiva se latte pastorizzato negativa</p> <p>La panna utilizzata nella preparazione della burrata di Andria proviene dalla centrifugazione del latte fresco o del siero di latte; successivamente subisce il trattamento di pastorizzazione secondo i seguenti parametri:</p> <p>- temperatura/tempo ≥ 75°/40'' se la percentuale di grasso è compresa tra il 10 – 20 %, oppure: - temperatura/tempo ≥ 80°/ 20''</p>	
---	---	--

<p>se la percentuale di grasso è $\geq 20\%$,</p> <p>Per la pastorizzazione della panna è possibile utilizzare anche qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente.</p> <p>Per la produzione della “ Burrata di Andria è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti del REG. CE 2073/05 – Criteri di igiene di processo punto 2.2.</p> <p>2.2 - Prodotto finito</p> <p>Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche</p> <p>Peso Il peso della “Burrata di Andria IGP” varia tra i 100 g e i 1000 g</p> <p>Aspetto La “Burrata di Andria IGP” si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm</p> <p>Consistenza del ripieno Massa sfilacciata immersa nella panna</p> <p>Forma Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale, realizzata manualmente, di dimensioni tali da consentire eventuale legatura dell'apice tramite rafia alimentare.</p> <p>Stracciata: Il ripieno della burrata è realizzato con pasta filata “stracciata” (ossia sfilacciata) immersa nella panna</p>	<p>se la percentuale di grasso è $\geq 20\%$,</p> <p>Per la pastorizzazione della panna è possibile utilizzare anche qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente.</p> <p>Per la produzione della “ Burrata di Andria è possibile utilizzare panna fresca pastorizzata, panna UHT confezionata, o loro miscele, rispettando i requisiti microbiologici previsti del REG. CE 2073/05 – Criteri di igiene di processo punto 2.2.</p> <p>2.2 - Prodotto finito</p> <p>Caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche</p> <p>Peso Il peso della “Burrata di Andria IGP” varia tra i 100 g e i 1000 g</p> <p>Aspetto La “Burrata di Andria IGP” si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm</p> <p>Consistenza del ripieno Massa sfilacciata immersa nella panna</p> <p>Forma Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale di dimensioni variabili anche minime.</p> <p>Stracciata: Il ripieno della burrata è realizzato con pasta filata “stracciata” (ossia sfilacciata) immersa nella panna</p>	<p>2.2 - Prodotto finito</p> <p>Forma Al fine di consentire ai produttori di poter realizzare la chiusura apicale anche senza l'impiego della rafia alimentare (attualmente di materiale plastico), dunque consentendo loro la riduzione dell'impatto ambientale grazie al mancato impiego di tale elemento, la chiusura apicale potrà essere realizzata di dimensioni variabili anche minime.</p>
--	--	--

<p>Umidità compresa tra 50% e 70% .</p> <p>Linea Burrata delattosata lattosio < 0,1 g / su 100 g</p> <p>Rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa cogente.</p> <p>Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e valutati dall'Organizzazione Nazionale</p> <p>Assaggiatori Formaggio (ONAF):</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ fuoriuscita di panna al taglio; ☒ sfilacci interni di dimensioni variabili; ☒ all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna; <p>Articolo 3</p> <p>Zona Geografica</p> <p>L'area geografica di produzione e di confezionamento della "Burrata di Andria" IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia.</p> <p>Articolo 4</p> <p>Prova dell'origine</p> <p>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, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi</p>	<p>Umidità compresa tra 50% e 70% .</p> <p>Linea Burrata delattosata lattosio < 0,1 g / su 100 g</p> <p>Rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa cogente.</p> <p>Gli indicatori riportati di seguito sono stati individuati e valutati dall'Organizzazione Nazionale</p> <p>Assaggiatori Formaggio (ONAF):</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ fuoriuscita di panna al taglio; ☒ sfilacci interni di dimensioni variabili; ☒ all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna; <p>Articolo 3</p> <p>Zona Geografica</p> <p>L'area geografica di produzione e di confezionamento della "Burrata di Andria" IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia.</p> <p>Articolo 4</p> <p>Prova dell'origine</p> <p>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, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei</p>	
--	---	--

<p>prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tenere nota su apposito registro della quantità 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.</p> <p>Articolo 5</p> <p>Metodo di ottenimento</p> <p>La “Burrata di Andria” viene prodotta tutto l’anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi e i relativi passaggi riportati di seguito.</p> <p>5.1 – Produzione</p> <p>La produzione della Burrata di Andria può 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 di risanamento equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr).</p> <p>5.1.a - Acidificazione</p> <p>Si procede all’acidificazione del latte con l’aggiunto di acidi organici alimentari (acido citrico o acido lattico).</p> <p>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</p>	<p>quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tenere nota su apposito registro della quantità 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.</p> <p>Articolo 5</p> <p>Metodo di ottenimento</p> <p>La “Burrata di Andria” viene prodotta tutto l’anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi e i relativi passaggi riportati di seguito.</p> <p>5.1 – Produzione</p> <p>La produzione della Burrata di Andria può 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 di risanamento equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr).</p> <p>5.1.a - Acidificazione</p> <p>Si procede all’acidificazione del latte con l’aggiunto di acidi organici alimentari (acido citrico o acido lattico).</p> <p>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</p>	
---	--	--

<p>temperatura di 35/38 °C</p> <p>5.1.b - Riscaldamento</p> <p>All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 – 37 °C.</p> <p>5.1.c - Coagulazione</p> <p>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.</p> <p>5.1.d - Filatura</p> <p>La cagliata viene filata in acqua, mantenuta alla temperatura di circa 80 °C: all'acqua per la filatura può essere aggiunto NaCl</p> <p>5.1.e - Formatura-raffreddamento</p> <p>Una parte della pasta filata ottenuta verrà porzionata adeguatamente, subito raffreddata in acqua, ridotta manualmente in striscioline che verranno ulteriormente "sfilacciate" a mano (prodotto definito tradizionalmente "stracciatella"), fino ad ottenere la giusta quantità che, finemente mescolata con la panna, rappresenta il ripieno della Burrata di Andria.</p> <p>lo sfilaccio, effettuato manualmente, non deve subire</p>	<p>temperatura di 35/38 °C</p> <p>5.1.b - Riscaldamento</p> <p>All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 – 37 °C.</p> <p>5.1.c - Coagulazione</p> <p>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.</p> <p>5.1.d - Filatura</p> <p>La cagliata viene filata in acqua, mantenuta alla temperatura di circa 80 °C: all'acqua per la filatura può essere aggiunto NaCl</p> <p>5.1.e - Formatura-raffreddamento</p> <p>Una parte della pasta filata ottenuta verrà porzionata adeguatamente, subito raffreddata in acqua, ridotta manualmente in striscioline che verranno ulteriormente "sfilacciate" a mano (prodotto definito tradizionalmente "stracciatella"), fino ad ottenere la giusta quantità che, finemente mescolata con la panna, rappresenta il ripieno della Burrata di Andria.</p> <p>lo sfilaccio, effettuato manualmente, non deve subire</p>	
---	---	--

<p>processi di rottura/taglio tali da trasformare i "lucini"/sfilacci irregolari in un ammasso "tritato".</p> <p>La riduzione in piccola "sfilacciatura" manuale della pasta filata, consente di ottenere una maggiore superficie di contatto con la panna; il ripieno della burrata pertanto risulterà omogeneo e uniforme.</p> <p>Inoltre, la riduzione della pasta filata in sottili sfilacci, ottenuti esclusivamente a mano, garantisce l'artigianalità del prodotto.</p> <p>Alla restante pasta filata viene data la tipica forma rotondeggiante a sacco, che conterrà, come farcitura, la "stracciatella". La burrata viene chiusa, modellando con cura l'apertura del sacco riempito, e ottenendo la caratteristica "chiusura apicale" immediatamente sigillata con acqua bollente, e/o legata.</p> <p>La burrata così ottenuta viene raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.</p> <p>5.1.f - Salagione</p> <p>La fase di salagione del prodotto finito si ottiene, dopo raffreddamento, per una breve immersione in salamoia. L'Immersione in salamoia del prodotto finito non è necessaria se viene utilizzata pasta filata già salata o se si è proceduto con l'aggiunta di sale direttamente nella panna prima della miscelazione con gli "sfilacci" o essere avvenuta in panna</p> <p>(cfr. 5.1.d).</p> <p>5.2 - Confezionamento</p>	<p>processi di rottura/taglio tali da trasformare i "lucini"/sfilacci irregolari in un ammasso "tritato".</p> <p>La riduzione in piccola "sfilacciatura" manuale della pasta filata, consente di ottenere una maggiore superficie di contatto con la panna; il ripieno della burrata pertanto risulterà omogeneo e uniforme.</p> <p>Inoltre, la riduzione della pasta filata in sottili sfilacci, ottenuti esclusivamente a mano, garantisce l'artigianalità del prodotto.</p> <p>Alla restante pasta filata viene data la tipica forma rotondeggiante a sacco, che conterrà, come farcitura, la "stracciatella". La burrata viene chiusa, modellando con cura l'apertura del sacco riempito, e ottenendo la caratteristica "chiusura apicale" immediatamente sigillata con acqua bollente, e/o legata.</p> <p>La burrata così ottenuta viene raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.</p> <p>5.1.f - Salagione</p> <p>La fase di salagione del prodotto finito si ottiene, dopo raffreddamento, per una breve immersione in salamoia. L'Immersione in salamoia del prodotto finito non è necessaria se viene utilizzata pasta filata già salata o se si è proceduto con l'aggiunta di sale direttamente nella panna prima della miscelazione con gli "sfilacci" o essere avvenuta in panna</p> <p>(cfr. 5.1.d).</p> <p>5.2 - Confezionamento</p>	
--	--	--

<p>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 facilmente a deperire.</p> <p>La Burrata di Andria può essere confezionata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in sacchetti di plastica per alimenti o utilizzando altro materiale, consentito per venire a contatto con gli alimenti; la confezione prevede una legatura alla sommità del prodotto, realizzata con rafia per uso alimentare - 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. <p>Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2.</p> <p>La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.</p> <p>Articolo 6</p> <p>Legame con l'ambiente geografico</p> <p>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.</p> <p>Si tramanda oralmente che in</p>	<p>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 facilmente a deperire.</p> <p>La Burrata di Andria può essere confezionata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in sacchetti di plastica per alimenti o utilizzando altro materiale, consentito per venire a contatto con gli alimenti; la confezione prevede una legatura alla sommità del prodotto, realizzata con rafia per uso alimentare - 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. <p>Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2.</p> <p>La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.</p> <p>Articolo 6</p> <p>Legame con l'ambiente geografico</p> <p>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.</p> <p>Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi</p>	
---	--	--

<p>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 mantéche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunga 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.</p> <p>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.</p> <p>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 Scì di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese, permette</p>	<p>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 mantéche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunga 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.</p> <p>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.</p> <p>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 Scì 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</p>	
--	---	--

<p>di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Un articolo di Repubblica del 16/12/1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la "Burrata di Andria".</p> <p>Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola.</p> <p>Il Sole 24 ore, in un articolo del</p>	<p>mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Un articolo di Repubblica del 16/12/1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la "Burrata di Andria".</p> <p>Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavola.</p> <p>Il Sole 24 ore, in un articolo del 30/07/1999 parla della Burrata</p>	
--	---	--

<p>30/07/1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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".</p> <p>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.</p> <p>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 09/10/2000. 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</p>	<p>come di una eccellenza della Puglia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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".</p> <p>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.</p> <p>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 09/10/2000. 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</p>	
--	---	--

<p>www.agipzone.com definiscono la "Burrata di Andria" raffinatissima.</p> <p>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.</p> <p>Articolo 7</p> <p>Controlli</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è CSQA certificazioni srl – Direzione generale - Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) Tel: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070 e- mail: csqa@csqa.it</p> <p>Articolo 8</p> <p>Etichettatura</p> <p>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;</p> <p>essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall'acronimo "I.G.P.".</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano</p>	<p>www.agipzone.com definiscono la "Burrata di Andria" raffinatissima.</p> <p>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.</p> <p>Articolo 7</p> <p>Controlli</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è CSQA certificazioni srl – Direzione generale - Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) Tel: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070 e- mail: csqa@csqa.it</p> <p>Articolo 8</p> <p>Etichettatura</p> <p>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;</p> <p>essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall'acronimo "I.G.P.".</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano</p>	
--	--	--

<p>riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>8.2 – Il logo della Indicazione Geografica Protetta “Burrata di Andria” è costituito dall’insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:</p>  <p>8.3 – Il logo “Burrata di Andria I.G.P. deve essere riprodotto su etichette e vesti grafiche in genere</p> <p>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</p> <p>– non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica</p> <p>Indici colorimetrici</p> <p>Pantone 281 C Bordo esterno, testo “Burrata di Andria”, tratto Burrata e elemento grafico a simboleggiare le 2 “mani”</p> <p>Pantone 306 C Colore di riempimento dell'elemento grafico a simboleggiare il “latte” e del testo “I.G.P.</p>	<p>riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>8.2 – Il logo della Indicazione Geografica Protetta “Burrata di Andria” è costituito dall’insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:</p>  <p>8.3 – Il logo “Burrata di Andria I.G.P. deve essere riprodotto su etichette e vesti grafiche in genere</p> <p>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</p> <p>– non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica</p> <p>Indici colorimetrici</p> <p>Pantone 281 C Bordo esterno, testo “Burrata di Andria”, tratto Burrata e elemento grafico a simboleggiare le 2 “mani”</p> <p>Pantone 306 C Colore di riempimento dell'elemento grafico a simboleggiare il “latte” e del testo “I.G.P.</p>	
---	---	--