

SEZIONE TERZA

Altri atti e avvisi della Regione e di altri enti pubblici che interessano la collettività regionale

REGIONE PUGLIA - SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

AVVISO - Proposta di modifica del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Burrata di Andria".

In conformità a quanto previsto dall'articolo 9, comma 7 del Decreto ministeriale n. 0690637 del 22 dicembre 2025 e del punto 6.1.3 dell'allegato alla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 188 del 15/04/2026

si rende noto

che è stata presentata dal Consorzio di tutela Burrata di Andria IGP, ai sensi del Regolamento (UE) n. 2024/1143 e del DM n. 0690637 del 22 dicembre 2025, la richiesta di modifica del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "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'art. 9, co. 8 del DM n. 0690637 del 22 dicembre 2025, 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 11 del DM n. 0690637 del 22 dicembre 2025.

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 E.Q.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

BURRATA DI ANDRIA IGP

QUADRO SINOTTICO A DUE COLONNE, CONTENENTE, NELLA PRIMA, LA VERSIONE VIGENTE DEL DISCIPLINARE E, NELLA SECONDA, LA VERSIONE DEL DISCIPLINARE CON LE MODIFICHE PROPOSTE IN EVIDENZA.

DISCIPLINARE	DISCIPLINARE MODIFICATO
Disciplinare di produzione “Burrata di Andria” Articolo 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. Articolo 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	Disciplinare di produzione “Burrata di Andria” Articolo 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. Articolo 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. Acidità 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 è prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco e successivo trattamento di pastorizzazione a temperatura $\geq 75^{\circ}$ per 15 secondi per una percentuale di grasso compresa tra il 10 – 20 %, oppure $> 80^{\circ}$ per 15 secondi per una percentuale di grasso $\geq 20\%$, o a qualsiasi altra combinazione tempo temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr), così 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 dalla 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 è ottenuto con pasta filata “stracciata” sfilacciata e immersa in panna	di trasformazione immediatamente prima della trasformazione. Acidità 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 è prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco e successivo trattamento di pastorizzazione a temperatura $\geq 75^{\circ}$ per 15 secondi per una percentuale di grasso compresa tra il 10 – 20 %, oppure $> 80^{\circ}$ per 15 secondi per una percentuale di grasso $\geq 20\%$, o a qualsiasi altra combinazione tempo temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr), così 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 dalla 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 50 g e i 1000 g. Aspetto: la “Burrata di Andria IGP” si presenta di colore bianco latte, con involucro di spessore ≥ 2 mm 1 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 è ottenuto con pasta filata “stracciata” sfilacciata e immersa in panna
--	--

Umidità: 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; Articolo 3 Zona Geografica L'area geografica di produzione e di confezionamento della "Burrata di Andria" IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia. Articolo 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, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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 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. Articolo 5 Metodo di ottenimento	Umidità: 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; Articolo 3 Zona Geografica L'area geografica di produzione e di confezionamento della "Burrata di Andria" IGP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Puglia. Articolo 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, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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 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. Articolo 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 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 equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr). 5.1.a - Acidificazione L’acidificazione può 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, può essere salata. 5.1.e - Formatura- raffreddamento Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano,	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 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 equivalente (fosfatasi alcalina negativa – ndr). 5.1.a - Acidificazione L’acidificazione può 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, 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 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 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 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2. La pezzatura in ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g. Articolo 6 Legame con l'ambiente geografico La Burrata di Andria è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare	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 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 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 °C ±2, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2. La pezzatura in ogni confezione è compresa tra 100 g 50 g e 1000 g. Articolo 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 mantêche (involucro 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. 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	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 mantêche (involucro 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. 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 della 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. 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 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 Pejano 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 www.agipzone.com definiscono la "Burrata di Andria" raffinatissima. Nonostante la sua breve shelf-life, la burrata di Andria è molto

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 della 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. 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 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 Pejano 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 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 menù di una nota catena di ristoranti "Il Fornaio" che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze. Articolo 7 Controlli 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 Articolo 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.". 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. 8.2 – Il logo della Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria" è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:  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	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. Articolo 7 Controlli 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 Articolo 8 Etichettatura 8.1 7.1 – 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." o "IGP". 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. 8.2 7.2 – Il logo della Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria" è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:  8.3 7.3 – 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."	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."
---	---