

losa e compatta che consente gli spostamenti su pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere; la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona Valdostana, permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale e primaverile, nutrendosi di erba fresca che determina qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio. La razza Valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi ambiente-razza-formaggio non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico. Razza Valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente. La composizione botanica dei pascoli e dei prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina) la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza Valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

Come fattori umani oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea come le complesse fasi di produzione e di stagionatura della «Fontina» siano frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati in zona di produzione, l'aggiunta di caglio di vitello alla temperatura ideale, la formatura delle forme, la salatura a secco, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

La «Fontina» è un formaggio a pasta semicotta, di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso, fondente in bocca.

Il sapore caratteristico è dolce e delicato, variabile in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, l'alimentazione delle bovine con foraggi essiccati o erba verde, la durata della stagionatura.

23A05237

DECRETO 14 settembre 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2013/2016 del 21 novembre 2016 pubblicato il 2 dicembre 2016 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 327, con il quale è stata registrata l'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

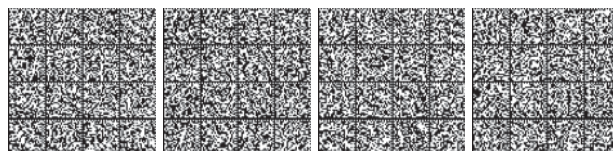
Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela Burrata di Andria IGP, con sede in Contrada Barba d'Angelo n. 55 - 76123 Andria (BT), che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013 n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Puglia, competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 408 del 27 novembre 2020 è stato modificato;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 167 del 18 luglio 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;



Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 167 del 19 luglio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «BURRATA DI ANDRIA»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» è 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. 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

afatossina 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 ≥ 75° per 15 secondi per una percentuale di grasso compresa tra il 10 - 20 %, oppure ≥ 80° per 15 secondi per una percentuale di grasso ≥ 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 della 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.

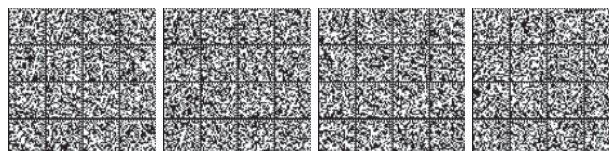
Consistenza del ripieno: massa sfilacciata immersa nella panna.

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 «stracciatella» 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.

Art. 3.

Zona Geografica

L'area geografica di produzione e di confezionamento della «Burrata di Andria» IGP è 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, 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.

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 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 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 (*cf*: 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 di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.

Art. 6.

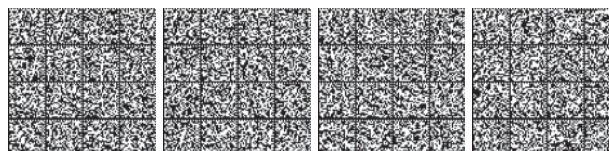
Legame con l'ambiente geografico

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 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 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 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 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 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 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 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 Foods*» i profumi della Puglia di Federico II di Alberto Pejrano del 9 ottobre 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.

Art. 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 S.r.l. - Direzione generale - via S. Gaetano n. 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» 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 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.».

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

«BURRATA DI ANDRIA»

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

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 apicale.

Stracciatella: il ripieno è ottenuto con pasta filata «stracciata» rigorosamente a mano, immersa nella panna.

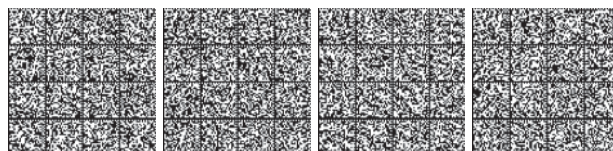
Umidità compresa: tra 50 % e 70 %

- 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)

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 affettazione, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.

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 \pm 2.

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» 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 mantecche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunse 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 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 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 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 dicembre 1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la «Burrata di Andria».

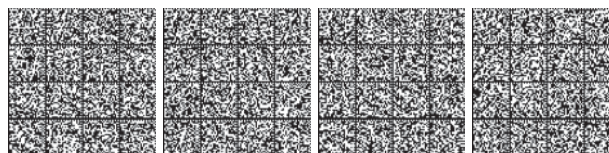
Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su www.vivimilano.it/atavolta

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'inserto domenicale Tempo Libero 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'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 rivolgergli 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 «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 Foods*» i profumi della Puglia di Federico II di Alberto Pejrano del 9 ottobre 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.

23A05255

DECRETO 14 settembre 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302

del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 marzo 1975, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 23 luglio 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 27 novembre 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2008, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, su istanza del Consorzio Vini del Trentino con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Trento;

è stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Bolzano;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione dell'11 maggio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

