

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 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.

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 30° C	≤ 100.000 ufc/ml per latte pastorizzato
Carica batterica mesofila 30 °C	≤ 300.000 ufc / ml per latte crudo
Tutti i valori dei parametri relativi alla materia prima su indicati si intendono quali valori allo stabilimenti di trasformazione immediatamente prima della lavorazione	
Acidità gradi SH % 6.00:8.00, oppure pH 6.60:6.80	
Aflatossina M1	< 0.05 ppb
<i>Fosfatasi</i>	
se latte crudo	positiva
se latte pastorizzato	negativa

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 ≥ 75°/40” se la percentuale di grasso è compresa tra il 10-20%,
oppure:
- temperatura/tempo ≥ 80°/20” se la percentuale di grasso ≥ 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.

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 spugnosa immersa nella panna	
Forma	Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente e di dimensioni tali da poter consentire eventualmente la legatura dell’apice tramite raffia alimentare.	
Stracciatella	Il ripieno è ottenuto con pasta filata “stracciata” sfilacciata e immersa in panna	
Umidità	compresa tra 50% e 70%	
Linea Burrata di Andria 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 lavorazione, trasformazione, 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 pastorizzato a 72 °C per 15 secondi, o con qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consente di ottenere un effetto di risanamento equivalente (fostatasi alcalina negativa – ndr).

5.1.a - Acidificazione

Si procede alla acidificazione del latte con fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, oppure con l’aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o acido lattico)

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 temperatura compresa tra 36/39°C.

5.1.b Riscaldamento

All’acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35 – 37 ° C.

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** (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 in altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta con 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 $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2$, altresì in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di $6\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2$. La pezzatura di 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 tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche. Queste ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il Sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle mantèche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. A questo si aggiunge la tipica connotazione della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avveza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. Così che, il Sig. Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.

La Burrata di Andria, si presenta come un sacchetto di pasta filata foggato a mano nel quale includere "sfilacci" della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e "sfilacci" di pasta filata è detto stracciatella. Il termine Stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene infatti stracciata a mano a formare dei "lucini" irregolari.

Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella "Guida del Touring Club e il successo della Burrata di Andria fu sin da subito enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scià di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese, permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.

La Burrata di Andria ha una notevole presenza nei menù di numerosi ristoranti del mondo dove si evidenzia il pregio di tale prodotto specificandone la provenienza andriese. Il prodotto Burrata di Andria, oltre ad aver mantenuto inalterato il legame tra tradizione produttiva e territorio, ha raggiunto una notorietà ancora più significativa se si considera la durata limitata (shelf-life) del prodotto che ne frena la commercializzazione. Trattandosi, infatti, di un prodotto che va consumato fresco, la burrata sembrerebbe essere trascurata dagli operatori commerciali più importanti e relegata ad un mercato di nicchia. Nonostante ciò il prodotto presenta una consolidata domanda evidentemente legata al raggiungimento di una ottima reputazione presso i consumatori.

Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio. Il "Corriere della Sera" in un'inchiesta del 26 agosto 1977, parla della "Burrata di Andria" come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.

Un articolo di Repubblica del 16/12/1999 tra i prodotti da salvaguardare cita espressamente la "Burrata di Andria".

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

Il Sole 24 ore, in un articolo del 30/07/1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.

In un articolo de La Stampa, a firma di Vanna Pescatori, “La Mondanità” il prezioso formaggio è citato nel 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 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 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” è intraducibile e deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura “Indicazione Geografica Protetta” e/o dall’ acronimo “I.G.P.”.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

8.2 – Il logo dell’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.”