



C/2024/1948

5.3.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(C/2024/1948)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Burrata di Andria”

Nr UE: PGI-IT-01393-AM02 - 18.12.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Burrata di Andria”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Suwereności Żywnościowej i Leśnictwa (MASAF), promowanie jakości produktów rolno-spożywczych (PQA) 4

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej, ponieważ nie wiąże się ze zmianą chronionego oznaczenia geograficznego, nie znosi związku ustanowionego w specyfikacji produktu ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiana dotycząca art. 2 pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotyczącego opisu produktu

Obecne brzmienie:

„Kształt: kształt zaokrąglonego woreczka z charakterystycznym ręcznie formowanym zamknięciem u góry kształtem przypominającym falbankę, której wielkość jest wystarczająca, aby można było użyć pędów rafii do zastosowań spożywczych w celu jej związania.”

Nowe brzmienie:

„Kształt: kształt zaokrąglonego woreczka z charakterystycznym ręcznie formowanym zamknięciem u góry, które może być minimalne.”

Uzasadnienie:

Zmianę wprowadzono, aby umożliwić producentom uformowanie zamknięcia bez stosowania rafii do zastosowań spożywczych, która jest obecnie wykonywana z tworzyw sztucznych.

Umożliwia to zaspokojenie potrzeb zarówno producentów, jak i konsumentów, którzy są coraz bardziej świadomi wpływu produktów na środowisko.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Burrata di Andria”

Nr UE: PGI-IT-01393-AM02 - 18.12.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Burrata di Andria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser objęty ChOG „Burrata di Andria” jest serem produkowanym z mleka krowiego, uzyskiwanym przez połączenie śmietany i sera z masy parzonej. Osłonka składa się wyłącznie z rozwłóknionej masy parzonej i zawiera mieszaninę śmietany i ręcznie rozwłóknionej masy parzonej.

Kształt i właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne

Masa: masa sera objętego ChOG „Burrata di Andria” wynosi 100–1 000 g.

Wygląd: ser objęty ChOG „Burrata di Andria” ma mlecznobiały kolor; grubość jego osłonki wynosi co najmniej 2 mm.

Konsystencja części wewnętrznej: masa rozwłókniona, gąbczasta, zanurzona w śmietanie.

Kształt: kształt zaokrąglonego woreczka z charakterystycznym ręcznie formowanym zamknięciem u góry, które może być minimalne.”

Stracciatella (połączenie śmietany i masy parzonej): część wewnętrzną uzyskuje się z masy parzonej rozwłóknionej ręcznie, a następnie zanurzonej w śmietanie.

Wilgotność: 50–70 %.

- śmietana odpływa przy krojeniu,
- część wewnętrzna zawiera różnej wielkości rozwłóknione kawałki masy parzonej,
- w zapachu występują przyjemne nuty mleka świeżego lub gotowanego, masła i śmietany,
- zawartość laktozy w linii produktów bezlaktozowych < 0,1 g / 100 g.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie ma środków spożywczych, których stosowanie podlega warunkom jakościowym

Mleko krowie, surowe albo pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze 72 °C lub pasteryzowane przy zastosowaniu dowolnej innej kombinacji czasu i temperatury, która zapewni taki sam efekt przywrócenia równowagi (uwaga autora: wynik negatywny w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej).

Śmietanę wchodzącą w skład objętego ChOG sera „Burrata di Andria” uzyskuje się przez odwirowywanie mleka lub serwatki ze świeżego mleka. Następnie poddaje się ją pasteryzacji w następujących warunkach:

temperatura/czas ≥ 75 °/40 sekund, jeżeli zawartość tłuszczu mieści się w przedziale 10–20 %,

lub:

temperatura/czas ≥ 80 °/20 sekund, jeżeli zawartość tłuszczu wynosi ≥ 20 %.

Śmietanę można również poddawać pasteryzacji przy zastosowaniu innych kombinacji czasu i temperatury, pod warunkiem, że zapewnią taką samą skuteczność.

W produkcji sera „Burrata di Andria” można również stosować świeżą śmietanę pasteryzowaną lub pakowaną śmietanę UHT, bądź też ich połączenie zgodnie z wymogami mikrobiologicznymi określonymi w obowiązujących przepisach.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie czynności, od przetwarzania surowców do otrzymania produktu końcowego, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „Burrata di Andria” może być pakowany:

- w torebki wykonane z materiału plastyfikowanego do zastosowań spożywczych lub innych materiałów dopuszczonych przez prawo, opcjonalnie owinięte w plastyfikowany papier lub inne materiały dopuszczone przez prawo oraz związane u góry;
- poprzez owinięcie w zielony, plastyfikowany papier lub inne materiały w zielonym kolorze dopuszczone przez prawo;
- na tackach, w słoikach lub opakowaniach szklanych lub zanurzony w płynie konserwującym.

Produkt należy przechowywać w temperaturze 4 ± 2 °C.

Masa każdego zapakowanego kawałka wynosi 100–1 000 g.

Ser „Burrata di Andria” musi być pakowany w produkującym go gospodarstwie znajdującym się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ jest to produkt świeży, który może z łatwością stać się niezdalny do spożycia.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne „Burrata di Andria” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, która wyraźnie odróżnia się od każdego innego napisu występującego na etykiecie; bezpośrednio po nim należy umieścić napis „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub akronim „I.G.P.” (ChOG).

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych lub reklamowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo chronionego oznaczenia geograficznego „Burrata di Andria” stanowi graficzną całość obejmującą wymienione poniżej symbole i słowa:



Logo sera objętego ChOG „Burrata di Andria” musi znajdować się na etykietach, opakowaniach i szeroko rozumianych przedstawieniach graficznych wszystkich pakowanych produktów, przy czym odnośny obwód (obliczany w stosunku do powierzchni prostokąta odpowiadającego łącznej wysokości i długości znaku towarowego) nie może wynosić mniej niż 10 % i więcej niż 25 % łącznej powierzchni przedstawienia graficznego.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji i pakowania sera objętego ChOG „Burrata di Andria” odpowiada całemu obszarowi regionu Apulii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ser „Burrata di Andria” jest typowym serem z Apulii, który różni się od pozostałych serów szczególną techniką przetwarzania i właściwościami organoleptycznymi. Czynniki te sprawiają, że jest on jednym z najbardziej cenionych i nietypowych produktów serowarskich z Apulii i południa Włoch.

Z ustnych przekazów wynika, że recepturę sera „Burrata di Andria” opracował w starym gospodarstwie Lorenzo Bianchino w pierwszych dziesięcioleciach poprzedniego wieku. Mówi się, że z uwagi na obfite opady śniegu nie mógł dostarczyć mleka do miasta i był zmuszony je przetworzyć, w szczególności wykorzystać śmietanę zbierającą się w naturalny sposób na powierzchni zgodnie z metodą produkcji *mantèche* (osłonek z dojrzałej masy parzonej, w których przechowuje się masło); podjął zatem próbę wyprodukowania produktu świeżego na tej samej zasadzie. Dodatkowo należy tu wspomnieć o typowym skojarzeniu z kulturą chłopską, w której zwyczajowo unika się marnotrawstwa i ponownie wykorzystuje się odpady z produkcji. Bianchino postanowił zmieszać pozostałości z obróbki masy parzonej ze śmietaną i zawinąć wszystko w osłonkę zrobioną również z masy parzonej.

Ser „Burrata di Andria” ma kształt formowanego ręcznie woreczka z masy parzonej, w którym umieszcza się włókna tej samej masy parzonej i śmietanę. Połączenie śmietany i włókien masy parzonej nazywa się stracciatella. Termin stracciatella, pochodzący od czasownika „rwać”, wywodzi się od sposobu, w jaki przygotowuje się zawartość. Masę parzoną rozwłókniła się ręcznie w celu stworzenia nieregularnych pasemek.

Jedno z pierwszych odniesień do produktu pojawiło się w 1931 r. w przewodniku *Touring Club*, dzięki czemu ser „Burrata di Andria” natychmiast odniósł duży sukces nie tylko we Włoszech, lecz także za granicą; jednym z jego najwierniejszych zwolenników został nawet szach Iranu. Prosty i kremowy smak tego typowego dla Apulii produktu pozwala zadowolić wszystkich tych, którzy, ceniąc kuchnię śródziemnomorską, szukają produktów prostych, autentycznych i w niewielkim stopniu przetworzonych.

Ser „Burrata di Andria” występuje bardzo powszechnie w menu wielu restauracji na świecie, a o wysokiej jakości tego produktu wspomina się, uściślając, że pochodzi on z włoskiej miejscowości Andria. Ser „Burrata di Andria” nie tylko zapewnił zachowanie związku między tradycją produkcji i obszarem, lecz także uzyskał jeszcze większą renomę, biorąc pod uwagę ograniczony okres przydatności produktu do spożycia, który ogranicza wprowadzanie go do obrotu. Z uwagi na to, że jest to produkt przeznaczony do spożycia w stanie świeżym, wydawałoby się, że *burrata* jest lekceważony przez główne podmioty handlowe i odsuwany na rynek niszowy. Mimo to produkt cieszy się stałym popytem najwyraźniej związanym ze znakomitą renomą, którą zdobył wśród konsumentów.

Serowi temu poświęcono liczne artykuły, które pojawiły się w prasie krajowej, a także międzynarodowej. W ramach badania z dnia 26 sierpnia 1977 r. dziennik *Il Corriere della Sera* określa ser „Burrata di Andria” jako produkt serowarski wysokiej jakości z Apulii i całego południa Włoch.

W artykule opublikowanym w dniu 16 grudnia 1999 r. w dzienniku *La Repubblica* ser „Burrata di Andria” wymieniono wyraźnie wśród produktów wymagających ochrony.

Allan Bay w artykule opublikowanym na stronie internetowej www.vivimilano.it/atavola określa go również jako fantastyczny i unikalny ser.

W artykule z dnia 30 lipca 1999 r. dziennik *Il Sole 24 Ore* zalicza ser „Burrata di Andria” do produktów wysokiej jakości z Apulii.

W artykule z dziennika *La Stampa*, zatytułowanym „La Mondanità” (Życie w społeczeństwie) autorstwa Vanny Pescatori ten szlachetny ser wymieniono w menu uroczystej kolacji zorganizowanej przez Ferrari, prestiżowego producenta samochodów z Maranello.

Davide Paolini opublikował artykuł zatytułowany „Giacimenti gustosi da salvaguardare” (Znakomite dziedzictwo kulinarne, które trzeba chronić) w niedzielnym dodatku *Tempo Liberato* do dziennika *IL SOLE 24 ORE*, w którym porównuje ser „Burrata di Andria” z innymi produktami wysokiej jakości w naszej kulturze kulinarnej, takimi jak „Mozzarella di Bufala Campana”, „Coppa Piacentina”, „Caciocavallo Silano” itp., które należy chronić i zachować.

W dniu 18 sierpnia 1990 r. w dodatku do dziennika *Il Sole 24 Ore* poświęconym rolnictwu Nicola Dante Basile, w artykule zatytułowanym „Formaggi, il pecorino guida l'export” (Ser pecorino czołowym produktem eksportowym) opisuje ser „Burrata di Andria” jako „wymagający”, z pewnością w celu podkreślenia uwagi i prawie uwielbienia, które należą się serowi takiej jakości.

W 2000 r., po stworzeniu pod egidą ministerstwa polityki rolnej (dekretem 350/99) rejestru produktów tradycyjnych, region Apulii bezzwłocznie wpisał ser „Burrata di Andria” do pierwszego wykazu.

Określono go również jako „klejnot z mleka” w rubryce zatytułowanej „Weekendy »Slow Food« – zapachy Apulii za czasów Fryderyka II” sporządzonej przez Alberto Pejrano dnia 9 października 2000 r. Na stronie internetowej www.stayinitaly.com, w sekcji poświęconej regionowi Apulii, ser „Burrata di Andria” wymieniany jest jako jeden z typowych produktów z Apulii. Na stronie internetowej www.agipzone.com niektórzy określają ser „Burrata di Andria” jako bardzo wyrafinowaną potrawę.

Pomimo bardzo krótkiego okresu przydatności do spożycia ser „Burrata di Andria” jest bardzo ceniony za granicą, nawet w odległych krajach, jak Stany Zjednoczone, do których kilka zrzeszonych gospodarstw wysyła produkt co tydzień. Produkt znajduje się również w karcie słynnej sieci restauracji „Il Fornaio”, w której proponuje się regularnie menu tematyczne promujące specjalności i produkty wysokiej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/4/D.15914ffcb289f1ed2409/Burrata_di_Andria_09.23.pdf