

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 263/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„BURRATA DI ANDRIA“****EU-Nr.: IT-PGI-0005-01393 — 27.10.2015****g.U. ( ) g.g.A. (X)****1. Name**

„Burrata di Andria“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Die „Burrata di Andria“ g.g.A. ist ein Käse aus Kuhmilch, der aus der Verbindung von Sahne und gezogener Käsemasse (pasta filata) entsteht. Die Hülle besteht ausschließlich aus gezogener Käsemasse, die ein Gemisch aus Sahne und zu Strängen gezogener Käsemasse umschließt.

Morphologische, physikalisch-chemische, mikrobiologische und organoleptische Eigenschaften

Gewicht: Das Gewicht der „Burrata di Andria“ g.g.A. variiert zwischen 100 g und 1 000 g.

Aussehen: die „Burrata di Andria“ g.g.A. hat eine milchweiße Farbe und eine ca. ≥ 2 mm starke Hülle.

Konsistenz der Füllung: faserige, schwammartige, in Sahne getränkte Masse

Form: rundliche Beutelform mit charakteristischem Verschluss an der Oberseite

Stracciatella: Die Füllung wird aus gezogener Käsemasse hergestellt, die grundsätzlich von Hand „zerpflückt“ und in Sahne getränkt wird

Feuchtigkeitsgehalt: zwischen 60 % und 70 %

— Austreten der Sahne beim Anschneiden;

— verschieden große Fasern im Innern;

— aromatisch, angenehme Noten von frischer oder gekochter Milch, Butter, Sahne.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Kuhmilch. Die für die Herstellung der „Burrata di Andria“ verwendete Sahne wird unter Einhaltung der mikrobiologischen Vorgaben, die die geltenden Vorschriften vorsehen, aus frischer Milch oder Molke, die zunächst zentrifugiert und anschließend 15 Sekunden bei 72 °C pasteurisiert wird, oder aus abgepackter pasteurisierter und/oder ultrahocherhitzter Sahne und/oder aus Gemischen davon gewonnen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Arbeitsschritte von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum fertigen Enderzeugnis müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die „Burrata di Andria“ muss in dem Erzeugungsbetrieb in dem unter Ziffer 4 abgegrenzten geografischen Gebiet verpackt werden, da es sich um ein leicht verderbliches Frischerzeugnis handelt.

Die „Burrata di Andria“ kann verpackt werden:

- in lebensmitteleauglichen Kunststoffbeuteln, die anschließend in kunststoffbeschichtetes Papier eingewickelt und oben mit lebensmitteleauglichen Rafia-Bastfasern zusammengebunden werden;
- eingewickelt in grüne Kunststoffblätter;
- in Schalen, Dosen oder Bechern und/oder in Aufgussflüssigkeit.

Das Erzeugnis muss bei einer Temperatur zwischen 4 °C und 6 °C aufbewahrt werden. Die Packungsgröße liegt zwischen 100 g und 1 000 g.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte geografische Angabe „Burrata di Andria“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen auf dem Etikett enthaltenen Aufschriften abheben und der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) und/oder die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.) müssen sich direkt daran anschließen.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Erlaubt ist jedoch die Verwendung von Angaben, die sich auf Namen oder Firmenbezeichnungen oder private und öffentliche Marken beziehen, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe „Burrata di Andria“ besteht aus der nachfolgend abgebildeten Symbol-Wort-Kombination:



Das Logo „Burrata di Andria I.G.P.“ ist auf allen Etiketten, Verpackungen und Grafiken anzubringen, wobei die Größe des Logos — berechnet anhand des Flächeninhalts eines Rechtecks, das der Gesamthöhe und Gesamtlänge des Markenzeichens entspricht — mindestens 10 % und höchstens 25 % der gesamten grafisch gestalteten Verpackungsfläche betragen muss.

Die Verpackungen müssen mit dem EU-Zeichen der g.g.A versehen werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem die „Burrata di Andria“ g.g.A hergestellt und verpackt wird, besteht aus der gesamten Region Apulien.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die „Burrata di Andria“ ist ein für Apulien typischer Käse, der sich durch seine besondere Verarbeitungstechnik und durch seine organoleptischen Eigenschaften von anderen unterscheidet. Diese machen ihn zu einem der hochwertigsten und spezifischsten Milcherzeugnisse Apuliens und Süditaliens.

Nach mündlicher Überlieferung wurde die „Burrata di Andria“ in den ersten Jahrzehnten des vergangenen Jahrhunderts von Lorenzo Bianchino auf einem Bauernhof erfunden. Wegen starken Schneefalls habe Bianchino, so wird berichtet, die Milch nicht in die Stadt bringen können und daher zwangsläufig verarbeiten und vor allem die Sahne oder den Rahm, die sich natürlicherweise bildeten, verwenden müssen und habe daher in Anlehnung an die Herstellungsweise der Mantèche (Hüllen aus abgelagerter gezogener Käsemasse, in denen Butter aufbewahrt wurde) versucht, nach dem gleichen Prinzip ein Frischerzeugnis herzustellen. Hinzu kommen die für die bäuerliche Kultur kennzeichnende Abneigung gegen Verschwendung und das Bemühen, alle bei der Erzeugung anfallenden Überschussprodukte weiterzuverwenden. So kam Bianchino der Gedanke, die bei der Verarbeitung der gezogenen Masse anfallenden Rückstände mit Sahne zu vermischen und das Gemisch in eine ebenfalls aus gezogener Masse bestehende Hülle zu wickeln.

Die „Burrata di Andria“ ist ein handgeformter Beutel aus gezogener Masse, in dem sich „Fasern“ aus der gleichen gezogenen Masse sowie Sahne befinden. Die Mischung aus Sahne und den „Fasern“ aus der gezogenen Masse wird als „Stracciatella“ bezeichnet. Der Begriff Stracciatella leitet sich genau von der Art und Weise ab, wie die Füllung zubereitet wird. Die ausgezogene Masse wird nämlich von Hand so zerpfückt („stracciare“), dass unregelmäßig geformte quaderförmige Stränge („lucini“) entstehen.

Der Erfolg der „Burrata di Andria“, die 1931 im „Guida del Touring Club“ erstmals öffentlich erwähnt wird, ist von Anfang an nicht nur in Italien, sondern auch im Ausland gewaltig; sogar der Schah von Persien zählte zu ihren treuesten Liebhabern. Der einfache und butterige Geschmack dieses typisch apulischen Erzeugnisses wird den Ansprüchen all jener gerecht, die sich der mediterranen Küche annähern und dabei einfache und authentische Erzeugnisse mit einem geringen Verarbeitungsgrad suchen.

Dass die „Burrata di Andria“ auf den Speisekarten zahlreicher Restaurants der Welt stark vertreten ist und dabei ihre Herkunft aus Andria angegeben wird, beweist ihr hohes Ansehen. Das Erzeugnis „Burrata di Andria“ hat nicht nur die Verbindung zwischen Herstellungstradition und Herkunftsgebiet unverändert bewahrt, sondern auch einen Bekanntheitsgrad erreicht, der umso bedeutender ist angesichts der begrenzten Haltbarkeit (shelf life) des Erzeugnisses, die seine Vermarktung erschwert. Da es sich um ein Erzeugnis handelt, das frisch verzehrt wird, wird die Burrata von den größeren Handelsunternehmen offensichtlich vernachlässigt und ist nur auf einem Nischenmarkt vertreten. Dennoch besteht eine stabile Nachfrage nach dem Erzeugnis, die offenkundig auf das hohe Renommee zurückzuführen ist, das es bei den Verbrauchern genießt.

Der Käse ist Gegenstand zahlreicher Artikel in der in- und ausländischen Presse. Der „Corriere della Sera“ bezeichnet die „Burrata di Andria“ im Zusammenhang mit einer Umfrage am 26. August 1977 als herausragendes Milcherzeugnis Apuliens und ganz Süditaliens.

In einem Artikel in „La Repubblica“ vom 16. Dezember 1999 wird die „Burrata di Andria“ ausdrücklich zu den schützenswerten Erzeugnissen gezählt.

In einem Artikel von Allan Bay auf [www.vivimilano.it/atavola](http://www.vivimilano.it/atavola) wird sie als fantastischer und einzigartiger Käse beschrieben.

„Il Sole 24 ore“ bezeichnet die Burrata in einem Artikel vom 30. Juli 1999 als apulisches Spitzenerzeugnis.

In einem Artikel mit dem Titel „La Mondanità“ (Eine mondäne Erscheinung) von Vanna Pescatori in „La Stampa“ wird der hochwertige Käse als Teil der Speisenfolge bei einem Gala-Diner genannt, das von Ferrari, dem renommierten Fahrzeughersteller aus Maranello, ausgerichtet wurde.

Davide Paolini stellt in einem Artikel mit der Überschrift „Giacimenti gustosi da salvaguardare“ (Schützenswerte Kostbarkeiten) in der Sonntagsbeilage „Tempo Liberato“ von „Il Sole 24 ore“ die „Burrata di Andria“ in eine Reihe mit anderen schützenswerten Delikatessen unserer Esskultur wie der Mozzarella di Bufala Campana (Büffelmozzarella), der Coppa piacentina, dem Caciocavallo Silano usw.

Am 18. August 1990 bezeichnet Nicola Dante Basile in dem Artikel „Formaggi, il pecorino guida l'export“ (Beim Käseexport belegt der Pecorino den Spitzenplatz) in der Landwirtschaftsbeilage von „Il Sole 24 ore“ die „Burrata di Andria“ als „Muss“ und weist damit sicherlich auf die Beachtung oder gar Verehrung hin, die einem Käse dieser Machart gebührt.

Nachdem im Jahr 2000 (per Ministerialdekret 350/99) beim Landwirtschaftsministerium das Verzeichnis der traditionellen Erzeugnisse eingerichtet wurde, wurde die „Burrata di Andria“ sogleich in das erste Verzeichnis der Region Apulien aufgenommen.

Im Wochenendteil von „Slow Food“ wird die Burrata in einem Artikel von Alberto Pejrano vom 9. Oktober 2000 über die Düfte im Apulien Friedrichs II. auch als „Un gioiello di latte“ (Ein Juwel aus Milch) bezeichnet. Auf der Website [www.stayinitaly.com](http://www.stayinitaly.com) wird unter der Rubrik, die der Region Apulien gewidmet ist, die „Burrata di Andria“ als eine der typisch apulischen Käsesorten angeführt. Auf der Website [www.agipzone.com](http://www.agipzone.com) wird die „Burrata di Andria“ von einigen anderen als äußerst erlesenes Produkt bezeichnet.

Ungeachtet ihrer kurzen Haltbarkeitsdauer genießt die „Burrata di Andria“ im Ausland hohe Wertschätzung — auch in weit entfernten Ländern wie den Vereinigten Staaten, die von angeschlossenen Betrieben wöchentlich mit dem Erzeugnis beliefert werden. Ein Beleg dafür ist die Speisekarte der bekannten Restaurantkette „Il Fornaio“, die traditionell Themenzeiten veranstaltet, in denen sie bestimmte Spezialitäten und Köstlichkeiten anbietet.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), dort zunächst auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

---