

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 263/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"BURRATA DI ANDRIA"**EU-nr: IT-PGI-0005-01393 – 27.10.2015****SUB () SGB (X)****1. Namn**

"Burrata di Andria"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Osten med den skyddade geografiska beteckningen "Burrata di Andria" tillverkas av komjölk och framställs genom blandning av grädde och ost med trådig ostmassa. Höljet består uteslutande av trådig ostmassa och innesluter en blandning av grädde och skurna bitar av trådig ostmassa.

Morfologiska, fysikalisk-kemiska, mikrobiologiska och organoleptiska egenskaper

Vikt: vikten på "Burrata di Andria" är 100–1 000 g.

Utseende: "Burrata di Andria" har en mjölkvit färg och höljet har en minsta tjocklek på ungefär 2 mm.

Konsistens på insidan: trådig ostmassa, svampig, indränkt i grädde.

Form: osten har en rundad påsliknande form, med en karaktäristisk stängning på toppen.

Stracciatella (skurna trådar av mozzarellamassa): den inre delen består av en handskuren trådig massa ("stracciata") som blandas med grädde.

Fukthalt: mellan 60 % och 70 %.

— Grädden rinner ut när osten skärs upp.

— Insidan innehåller trådiga bitar av olika storlekar.

— Aromen har behagliga toner av färsk och kokt mjölk, smör och grädde.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Komjolk. Grädden som används i "Burrata di Andria" framställs genom centrifugering av färsk mjölk eller vassla som därefter pastöriseras vid 72 °C under 15 sekunder. Det går också att använda färsk grädde som är pastöriserad och/eller UHT-behandlad och/eller en blandning av dessa, med respekt för de mikrobiologiska krav som ställs i gällande lagstiftning.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla moment, från bearbetning av råvarorna till framställningen av slutprodukten, måste utföras i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Burrata di Andria" måste förpackas på produktionsgården i det geografiska område som avgränsats enligt punkt 4, eftersom detta är en färskost som annars lätt kan bli olämplig för konsumtion.

"Burrata di Andria" får förpackas

- i livsmedelsgodkända plastpåsar, dvs. inslagen i ett plastöverdraget papper som knyts ihop högst upp med livsmedelsgodkända bastsnören,
- inslagen i plastöverdragna gröna blad,
- i askar, burkar eller glas och/eller nedsänkta i konserveringsvätska.

Produkten ska förvaras i en temperatur på mellan 4 °C och 6 °C. Varje förpackad bit väger mellan 100 g och 1 000 g.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Den skyddade geografiska beteckningen "Burrata di Andria" ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt ska skilja sig från alla andra uppgifter som finns på etiketten. Beteckningen ska direkt följas av uppgiften "skyddad geografisk beteckning" och/eller akronymen "SGB".

Det är förbjudet att lägga till en variant som inte är uttryckligen tillåten. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn, privata eller offentliga varumärken, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömande värde och inte vilseleder konsumenten.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen "Burrata di Andria" utgörs av en grafisk samling av följande symboler och ord:



Logotypen "Burrata di Andria I.G.P." ska finnas på etiketter, förpackningar och grafiska återgivningar i allmänhet på alla förpackade produkter. Den relativa omkretsen (beräknad i förhållande till ytan på en rektangel som motsvarar märkets sammanlagda längd och bredd) får inte vara mindre än 10 % eller större än 25 % av den grafiska återgivningens sammanlagda yta.

EU-symbolen för skyddad geografisk beteckning ska anbringas på förpackningarna.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktions- och förpackningsområdet för "Burrata di Andria" utgörs av regionen Apulien i sin helhet.

5. Samband med det geografiska området

"Burrata di Andria" är en typisk ost för Apulien, som skiljer sig från andra ostar i fråga om framställningsteknik och organoleptiska egenskaper. Dessa faktorer bidrar till att skapa en av de mest uppskattade och typiska ostarna från Apulien och övriga södra Italien.

Enligt den muntliga traditionen uppfanns "Burrata di Andria" på en gammal gård av Lorenzo Bianchino i början av 1900-talet. Historien berättar att en snöstorm hade gjort att man inte kunnat frakta mjölken till byn och därför var tvungna att bearbeta mjölken och framför allt ta vara på grädden, med hjälp av en metod som kallas "manteche" (smör förvarat i höljen av förädlad trådig ostmassa). Nu försökte man framställa en färsk produkt enligt samma princip. Till detta ska läggas den typiska bondkulturen, där man vill undvika slöseri och strävar efter att ta vara på produktionsrester. Lorenzo Bianchino kom därför på att han skulle försöka blanda resterna från framställningen av den trådiga ostmassan med grädde och sedan slå in det hela i ett hölje av trådig ostmassa.

"Burrata di Andria" är formad som en liten handgjord påse av trådig ostmassa som är fylld med trådar ("sfilacci") av samma ostmassa och grädde. Blandningen av grädde och ostrådar kallas "stracciatella". Begreppet "stracciatella" bygger på hur innehållet framställs. Den trådiga ostmassan separeras för hand till små oregelbundna rektangulära bitar ("lucini").

En av de första hänvisningarna till produkten dyker upp 1931 i Touring Club-guiden. "Burrata di Andria" gjorde omedelbar succé, inte bara i Italien utan även i utlandet. T.ex. var shahen av Iran mycket förtjust i osten. Den enkla och fylliga smaken hos denna typiska produkt från Apulien tilltalar alla som uppskattar Medelhavsköket och vill ha enkla och autentiska produkter som inte är överarbetade.

"Burrata di Andria" är vanligt förekommande på menyn i en mängd restauranger världen över och de framhåller produktens höga kvalitet genom att ange att den kommer från Andria. "Burrata di Andria" har inte bara gjort det möjligt att bevara kopplingen mellan produktionstraditionen och området utan har också blivit ännu mer välkänd på grund av sin korta hållbarhetstid, som begränsar försäljningsmöjligheterna. Eftersom det är en produkt som är avsedd att ätas färsk hade man kunnat vänta sig att de största kommersiella aktörerna inte skulle bry sig om "burrata" och att produkten enbart skulle finnas på en nischmarknad. Trots detta finns det en ständig efterfrågan produkten, framför allt på grund av dess höga anseende hos konsumenterna.

Det har skrivits flera artiklar i såväl nationell som internationell press om denna ost. I samband med en undersökning den 26 augusti 1977 beskriver tidningen *Corriere della Sera* "Burrata di Andria" som en ostprodukt med utsökta egenskaper som företräder Apulien och hela södra Italien.

I en artikel den 16 december 1999 i tidningen *La Repubblica* konstateras att "Burrata di Andria" är en produkt som bör bevaras.

Den beskrivs också som en fantastisk och unik ost i en artikel av Allan Bay på webbplatsen www.vivimilano.it/atavola

I en artikel den 30 juli 1999 beskriver dagstidningen *Il Sole 24 ore* "Burrata di Andria" som en av Apuliens bästa produkter.

I en artikel i tidningen *La Stampa*, med rubriken "La Mondanità", undertecknad av Vanna Pescatori, anges att den dyrbara osten står på menyn för en galamiddag som anordnas av Ferrari, den prestigefyllda biltillverkaren i Maranello.

Davide Paolini publicerade en artikel med rubriken "Giacimenti gustosi da salvaguardare" i söndagsbilagan (*Tempo Liberato*) till dagstidningen *Il Sole 24 ore*, där han kopplar "Burrata di Andria" till andra högkvalitativa produkter i den italienska matkulturen, såsom "Mozzarella di Bufala Campana", "Coppa Piacentina", "Caciocavallo Silano" m.fl., som bör skyddas och bevaras.

Den 18 augusti 1990 beskriver Nicola Dante Basile i en jordbruksbilaga till dagstidningen *Il Sole 24 ore*, i en artikel med rubriken "Formaggi, il pecorino guida l'export" osten "Burrata di Andria" som krävande, för att understryka hur mycket en ost av denna kvalitet bör uppmärksammas och närapå värdas.

År 2000, när registret över traditionella produkter inrättats av jordbruksministeriet (genom ministerdekret 350/1999), togs "Burrata di Andria" omedelbart in i den första förteckningen för regionen Apulien.

Osten beskrivs också som en "juvel av mjölk" i en text av Alberto Pejrano från den 9 oktober 2000 under rubriken "I week end di 'Slow Food' – i profumi della Puglia di Federico II". På avdelningen för regionen Apulien på webbplatsen www.stayinitaly.com nämns "Burrata di Andria" bland andra ostar som en typisk produkt för Apulien. På webbplatsen www.agipzone.com beskriver vissa skribenter "Burrata di Andria" som en mycket raffinerad rätt.

Trots sin mycket korta hållbarhet är "Burrata di Andria" mycket uppskattad i utlandet, även i länder långt bort, som Förenta staterna, dit vissa sammanslutna gårdar skickar produkten varje vecka. Produkten står också på menyn hos den berömda restaurangkedjan Il Fornaio, som regelbundet erbjuder temabaserade menyer eller menyer där man lyfter fram specialiteter och produkter av yppersta kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Prodotti e IGP" (längst upp på skärmen), klicka sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (menyn till vänster) och slutligen på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (menyn till vänster).
