

Burro

Denominazioni di vendita, caratteristiche e riferimenti legislativi del burro.

Denom. Vendita	Caratteristiche	Riferimento normativo
Burro	Prodotto con un tenore minimo di grasso di latte dell'80% * e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso lattiero del 2%.	Art.3 L.1526 (23.12.1956) come modificato da art. 54 della L. n.142 del 19.02.1992. Reg.CE 2991/94
Burro leggero a ridotto tenore di grasso (3/4)	Prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 60 e massimo del 62%	Art. 54 della L. n. 142 del 19.02.92; Reg. CE 2991/94
Burro leggero a basso tenore di grasso (1/2)	Prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 39 e massimo del 41%	c.s.
Burro tradizionale	Burro prodotto unicamente dal latte o dalla crema di latte o panna	Reg.CE n.2991/94 art.4
Burro di qualità	Non utilizzabile perché assente il decreto che ne fissa i requisiti	Art. 1 L.202 del 13.5.83
Burro concentrato	Materia grassa minima 96%.	Reg. CE n. 429/90

*In realtà il valore di materia grassa, dati i limiti massimi di acqua ed estratto secco NGL(°), deve necessariamente essere dell'82%. Il valore riportato dell'80% include anche la categoria burro salato per il quale è ammesso il 2% di sale, a scapito del contenuto di sostanza grassa.

(°) Non Grasso Lattiero.

Il burro si può considerare un concentrato della frazione lipidica del latte. Questa concentrazione avviene in due fasi:

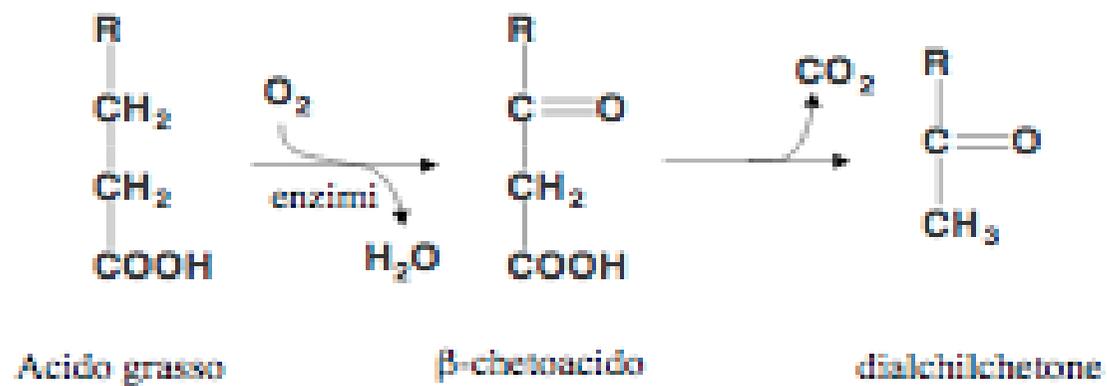
- con l'estrazione della crema dal latte;
- con la trasformazione della crema in burro (burrificazione).

Aspetto		Consistenza		Gusto	
Punti*	Osservazioni	Punti*	Osservazioni	Punti*	Osservazioni
5	<i>Molto buono</i> Tipo ideale, massima qualità (uniformemente asciutto)	5	<i>Molto buona</i> Tipo ideale, massima qualità (ben spalmabile)	5	<i>Molto buono</i> Tipo ideale, massima qualità (aroma finissimo assolutamente puro)
4	<i>Buono**</i> (Nessun difetto evidente)	4	<i>Buona**</i> Dura, Morbida	4	<i>Buono**</i> (Nessun difetto evidente)
3	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> Acquoso, non uniforme, due colori, striature, screziato, marezzato, chiazato, separazione d'olio, colore eccessivo, poroso	3	<i>Discreta (leggeri difetti)</i> Corta, fragile, friabile, pastosa, grassa, appiccicosa, dura, molle	3	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> Impuro, gusto estraneo, acido, sapore di cotto, di bruciato, di foraggio, grossolano, amaro, eccessivamente salato
2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Acquoso, non uniforme, striature, screziato, marezzato, chiazato, separazione d'olio, materie estranee,	2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Corta, fragile, friabile, pastosa, grassa, appiccicosa, dura, molle	2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Impuro, gusto estraneo, stantio, acido, sapore di ossidato, sapore metallico, di foraggio, grossolano, amaro,

	(Nessun difetto evidente)		Dura, Morbida		(Nessun difetto evidente)
3	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> Acquoso, non uniforme, due colori, striature, screziato, marezzato, chiazzato, separazione d'olio, colore eccessivo, poroso	3	<i>Discreta (leggeri difetti)</i> Corta, fragile, friabile, pastosa, grassa, appiccicosa, dura, molle	3	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> Impuro, gusto estraneo, acido, sapore di cotto, di bruciato, di foraggio, grossolano, amaro, eccessivamente salato
2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Acquoso, non uniforme, striature, screziato, marezzato, chiazzato, separazione d'olio, materie estranee, muffa, sale non disciolto	2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Corta, fragile, friabile, pastosa, grassa, appiccicosa, dura, molle	2	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> Impuro, gusto estraneo, stantio, acido, sapore di ossidato, sapore metallico, di foraggio, grossolano, amaro, eccessivamente salato, ammuffito, marcio, sapore chimico
1	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> Acquoso, non uniforme, striature, screziato, marezzato, chiazzato, separazione d'olio, colore eccessivo, granulare, materie estranee, muffa, sale non disciolto	1	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> Corta, fragile, friabile, pastosa, grassa, appiccicosa, dura, molle	1	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> Gusto estraneo, sapore di formaggio, di formaggio acido, acido, sapore di lievito, di muffa, rancido, sapore metallico, ossidato, oleoso, di pesce, di sego, grossolano, amaro, ammuffito, marcio, di malto, sapore chimico

(°) Reg. CE 213/2001, All.VII; * Classe di qualità; ** I difetti citati sotto "Buono" sono solo deviazioni minime dal tipo ideale.

IRRANCIDIMENTO CHETONICO



Composizione dei diversi tipi di crema

Componente	Affioramento	Centrifuga	Siero
GRASSO	20-24	32-36	44-48
ACQUA	69-73	59-63	48-52
PROTEINE	2.5-2.7	0.7-0.8	0.3-0.5
LATTOSIO	3.5-3.8	3.5-3.8	2.7-3.0
CENERI	0.5-0.6	0.5-0.6	0.1

**Diagramma di Flusso
della Produzione del
Burro**

