

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Fiore sardo"

DPR 30 ottobre 1955, modificato dal DPR 28 novembre 1974 – GURI n. 295 del 22 dicembre 1955

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Art. 1

A modifica di quanto stabilito dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, la denominazione del formaggio "Fiore sardo" è riconosciuta come denominazione di origine e, pertanto, non è più da considerare come "tipica".

Art. 2

Tale denominazione è riservata al formaggio avente i particolari requisiti fissati dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, circa i metodi di lavorazione e le caratteristiche merceologiche.

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto. La pasta è modellata con particolari stampi per conferire alle forme l'aspetto caratteristico.

Dopo una breve sosta in salamoia le forme vengono salate a secco.

È usato da tavola quando non supera i tre mesi di stagionatura, o da grattugia se la stagionatura ha superato i sei mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma costituita da due tronchi di cono molto schiacciati a basi orizzontali, unite fra loro rispettivamente per la base maggiore e conferenti quindi allo scalzo la forma a <<schiena di mulo>>;

peso: da Kg 1,500 a Kg 4, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta da giallo carico a marrone scuro;

pasta bianca o giallo paglierino;

sapore più o meno piccante a seconda dello stadio della maturazione;

grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

La zona di produzione del formaggio di cui trattasi comprende l'intero territorio della regione sarda.
