

Formaggi

## Dolcesardo Arborea

### Sinonimi

Nessuno.

### Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta molle, bianca e con leggerissima occhiatura, senza crosta, di sapore dolce e odore delicato. Forma cilindrica, diametro di 14 cm circa, peso 1, 3 Kg circa e altezza di 7 cm circa.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo proveniente da allevamenti sardi viene pastorizzato a 72° C. per 20 secondi con l'aggiunta di lattofermento e caglio.

Successivamente il processo di produzione prevede le seguenti fasi:

- Acidificazione del formaggio negli stampi in camera calda a 40° C.
- Salatura con immersione in salamoia per oltre 3,30 h.
- Maturazione in cella a 4°C. per 15 gg. con 95% di umidità.
- Conservazione in cella con temperatura non superiore ai 4° C.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- Vasche polivalenti in acciaio inox con lavaggio automatico C.I.P. (clean in place);
- Stampi per formatura in plastica lavabili in C.I.P.;
- Tunnel di stufatura in acciaio inox, temperatura regolabile, lavabile in C.I.P.;
- Salatura con immersione in vasche di acciaio predisposte per il controllo e l'adeguamento agli standard previsti;
- Maturazione e stagionatura in griglie in acciaio inox a 4°C;
- Macchine confezionatrici con incarto protettivo in acciaio inox, lavabili e smontabili.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Cella refrigerata a 4° C. con umidità a 95% con pan nelli in vetroresina con rifiniture in GEALCOT per alimenti, con distribuzione dell'aria, in tessuto lavabile;
- Ambiente di lavorazione chiuso in sovrappressione e progettato in modo da evitare l'inquinamento incrociato.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Dolcesardo Arborea

*Categoria:*  
Formaggi

*Nome geografico abbinato:*  
Arborea

*Territorio interessato alla produzione:*  
Arborea

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

### Elementi che comprovano metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Documenti di registrazione del marchio.





## Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



## Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

Conformità alle norme del D.P.R. 54/97 e del D.Lgs. n. 155/97; HACCP effettuato sull'intero processo di produzione con controlli chimici e microbiologici anche sul prodotto finito secondo il piano di autocontrollo.

### I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro- pastorale

Agenzia Laore Sardegna  
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari  
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222  
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)