



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Direzione generale
Servizio Politiche di Mercato e Qualità

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ 1. GREVIERA DI OZIERI
2	CATEGORIA	→ Formaggi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Ozieri
4	SINONIMI	→ Griviera di Ozieri, Gruviera di Ozieri
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Ozieri
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Formaggio prodotto con latte crudo vaccino, a pasta semicotta. La forma è cilindrica con leggera convessità di piatti e scalzo. Sono presenti due pezzature: la tradizionale di 2,5 – 4,0 Kg e la più recente di 10-12 Kg. Nella forma di minore taglia il diametro del piatto è di 18-22 cm mentre lo scalzo è alto 15-18 cm; nella forma di maggior pezzatura il diametro del piatto è di 38-40 cm mentre lo scalzo è alto 20-22 cm. La crosta è consistente, liscia o lievemente rugosa, il colore è giallo paglierino che, con il progredire della stagionatura assume toni più scuri. La pasta è morbida, elastica con caratteristica occhiatura, uniforme e diffusa, dovuta alle fermentazioni da batteri proponici, il colore va dal giallo paglierino al giallo intenso: Il sapore è delicato, lievemente amaro nelle forme giovani e diventa deciso e leggermente piccante con la stagionatura.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica di vacche di razza Bruna o Bruno-Sarda, viene caseificato con metodi artigianali in appositi locali aziendali.

Il latte crudo filtrato, talvolta aggiunto di innesto preparato a partire dal siero residuo della lavorazione del giorno precedente, viene coagulato mediante impiego di caglio di vitello alla temperatura di 35-38 °C in circa 20-30 minuti. La cagliata, rotta fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di chicco di riso-mais, viene sottoposta a cottura

sino a 48° C. Successivamente la massa caseosa, las ciata depositare sul fondo della caldaia, viene quindi modellata, sempre sotto siero, a forma di cilindro allungato,. Il cilindro viene porzionato con un coltello di acciaio in forme che, solitamente avvolte in un telo, vengono depositate all'interno di stampi cilindrici e pressate per qualche ora (in genere 8). Durante questa fase vengono effettuati i rivoltamenti avendo cura di sistemare i teli adeguatamente al fine di rendere lisci i piatti della forma. Il formaggio è salato in salamoia satura, per galleggiamento, per un tempo che orientativamente rispetta un rapporto di 8-10 ore per Kg. di formaggio per le forme di minori dimensioni e di 4-5 ore per Kg. di formaggio per le forme di pezzatura maggiore; alla metà del tempo di salatura si effettua un rivoltamento. Un periodo di asciugatura della durata di 10 giorni precede la stagionatura che si protrae solitamente oltre i 90 giorni. In stagionatura le forme vengono, periodicamente, rivoltate e sottoposte a cure che solitamente prevedono l'oliatura della superficie con olio d'oliva.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inox, chiova in legno, spino e lira in acciaio, stampi in acciaio o in materiale plastico per alimenti, tavolo spersore, teli di cotone o di lino o di fibra sintetica, pressa meccanica, vasche per salamoia in materiale plastico per alimenti o acciaio inox.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

La trasformazione avviene in appositi locali aziendali, mentre la stagionatura avviene in cantine aziendali, o ubicate nel centro urbano, in genere non condizionate, attrezzate con ripiani in legno o griglie in acciaio inox.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

La produzione del Greviera di Ozieri va storicamente riportata alla seconda metà dell'Ottocento e legata alla diffusione, nel territorio Ozierese, dell'allevamento della razza vaccina Bruno Alpina, all'importazione dei tori dalla Svizzera ed al contatto in terra sarda e svizzera degli imprenditori locali con casari dediti alla produzione del Gruyère. La citazione del Greviera di Ozieri è riportata in una pubblicazione del 1898-1899 del Ministero dell'Agricoltura "Corso di caseificio presso la R. Scuola Agraria di Sassari"

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

La produzione del greviera di Ozieri, presente nel territorio ozierese da oltre un secolo, si è mantenuta nelle consuetudini tecnologiche delle giovani generazioni raggiungendo, negli ultimi anni, interessanti livelli quantitativi e qualitativi.

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------