

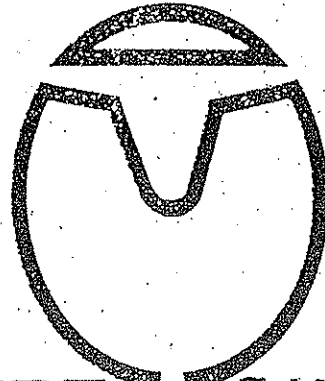
Scheda guida per la produzione della DOP "Fiore Sardo" registrata in ambito U.E. con Reg. (CE)
n.1263 del 1° luglio 1996

- La DOP "Fiore Sardo" è riservata al formaggio a pasta dura, cruda, di forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore.
- La zona di produzione della DOP "Fiore Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.
- Il latte per la produzione della DOP proviene da soggetti di razza sarda.
- La DOP "Fiore Sardo" è ottenuta da latte intero, fresco, crudo di pecora.
Può essere caseificato separatamente il latte della munta serale e della mattina o miscelando il latte delle due munte.
Il latte può essere inoculato con fermenti lattici autoctoni e dell'area di produzione.
Le caratteristiche del latte fresco devono essere le seguenti:
 - PH intorno al 6,6
 - percentuale media di grasso: tra 6,2 e 7,5
 - percentuale media di proteine: tra 5,5 e 6,3.
- La produzione del formaggio a DOP "Fiore Sardo" avviene secondo la seguente sequenza operativa:
 - il latte, dopo aver riposato per poco tempo, dopo la mungitura, viene filtrato e versato nella caldaia di coagulazione;
 - viene coagulato con l'aggiunta di caglio in pasta di agnello e/o capretto, alla temperatura di circa 34 °C nella stagione primaverile-estiva e di circa 36 °C nel periodo invernale. Per la coagulazione di 100 litri di latte si usano quantità comprese tra 35-40 grammi di pasta di caglio e comunque tale da determinare la coagulazione in 12-17 minuti (tempo di presa). Il successivo rassodamento della cagliata varia da 25 a 28 minuti (tempo di indurimento);
 - la rottura della cagliata è molto energica e si protrae per circa 3 minuti, così da ridurre la stessa in grammi assimilabili ad un chicco di miglio. Ultimate le operazioni di rottura, la pasta viene lasciata riposare e depositare sul fondo della caldaia per almeno 5 minuti;
 - inizia a questo punto la messa in forma della pasta: vengono prelevate porzioni di pasta e sistemate entro lo stampo tronco conico; questa operazione viene ripetuta fino all'ottenimento della forma;
 - completata la modellatura del formaggio, iniziano le operazioni di rivoltamento e di rifinitura delle forme poste sul tavolo spersore per il completamento dello spurgo del siero. Durante questa fase, i formaggi subiscono ulteriori rivoltamenti;
 - ultima fase della lavorazione è la cosiddetta scottatura, che consiste nel favorire la formazione di una crosta più resistente mediante l'uso di scotta e/o acqua calda;
 - completato lo spurgo, le forme vengono poste in salamoia satura. Il piatto della forma che fuoriesce dal bagno salino può essere ricoperto con sale. La salatura si protrae per circa 36-48 ore. Terminata questa fase, le forme vengono estratte dal bagno salino ed avviate alla stagionatura.

La stagionatura del "Fiore Sardo" comprende 3 fasi:

- I° fase: avviene subito dopo la salatura. Il formaggio è posto ad asciugare sopra un graticcio situato nello stesso locale di trasformazione o in un locale attiguo. Qui può subire l'affumicatura, per circa due ore al giorno alla temperatura di 18°-20 °C. Per la produzione del fumo vengono utilizzati rami freschi della erbustive ed arboree tipiche. Questa fase dura circa due settimane e in questo periodo i formaggi subiscono ripetuti rivoltamenti.
 - II° fase: avviene in locale attiguo a quello della I° Fase e dura circa 3 mesi, alla temperatura di 10°-15 °C. Sono previsti frequenti rivoltamenti delle forme.
 - III° fase: avviene in apposite cantine di maturazione, con temperatura non superiori ai 15 °C e umidità relativa pari all'80-85%. I formaggi subiscono frequenti rivoltamenti accompagnati da oliature della crosta con un'emulsione composta da olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina.
- La DOP "Fiore Sardo" deve presentare:
- peso: da Kg 1,500 kg 4. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate 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 di maturazione;
 - grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.
- Il formaggio "Fiore Sardo" è usato, oltre che da tavola, anche da grattugia se la stagionatura si è protratta per almeno 6 mesi.
- La DOP "Fiore Sardo" viene immessa al consumo con il contrassegno che risulta nell'allegato 1.

ALLEGATO 1



FIORÉ SARDO

OK

V1/9273/93

DOP (X) IGP ()

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 7

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

NOME: Ministero dell'agricoltura e delle foreste -
Direzione generale della produzione agricola -
Div. VI^-

TEL: 0039/6/4819968 FAX: 0039/6/4819580
INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Associazione Produttori Fiore Sardo.

b) INDIRIZZO: presso Regione autonoma Sardegna -
Assessorato Agricoltura - Via Pessagno - 09100 Cagliari.

c) COMPOSIZIONE : PRODUTTORE/TRASFORMATORE (x) ALTRO ()

3. NOME DEL PRODOTTO: Fiore Sardo.

4. TIPO DEL PRODOTTO: (cfr. ALLEGATO) Formaggio

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: SINTESI DEI REQUISITI DI CUI
ALL'ART.4, PARAGRAFO 2:

a) NOME: cfr.3 Fiore Sardo.

b) DESCRIZIONE: formaggio di latte intero di pecora, a
pasta dura, cruda, di stagionatura variabile in relazione
all'utilizzo (da tavola o da grattugia), di forma
costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi
orizzontali unite per la base maggiore.

c) ZONA GEOGRAFICA: l'intero territorio della Regione
autonoma Sardegna.

d) CRONISTORIA: formaggio di antichissima origine,
risalente sulla base di testimonianze storiche ad epoche
precedenti la conquista romana. La tradizione casearia è di
esclusiva origine sarda, così come il latte utilizzato è
proveniente solo da ovini di razza locale. Etimologicamente
il nome del prodotto si richiama all'antico coagulante di
derivazione vegetale nonché al caratteristico colore della
pasta. In quanto afferente al patrimonio collettivo della
pastorizia sarda, il formaggio nel tempo è stato designato
con la denominazione geografica riferita all'intera Regione.

e) OTTENIMENTO: la pasta, ottenuta da latte intero di pecora
con aggiunta di caglio di agnello e/o capretto, viene
sottoposta a rottura spinta e, quindi, ad una modellatura in

appositi stampi , cui seguono le fasi di salatura e di stagionatura, quest'ultima include anche la affumicatura con mezzi naturali.

f) LEGAME GEOGRAFICO: per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino in Sardegna, con sfruttamento di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee conferenti particolari qualità al latte inviato alla trasformazione casearia. Per i fattori umani, si segnala l'importanza socio-economica per la popolazione isolana della pastorizia tradizionale , che spesso risulta essere unica fonte di reddito in zone prive di risorse alternative .

g) CONTROLLO: NOME: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

h) ETICHETTATURA : il formaggio viene immesso al consumo con contrassegno specifico della denominazione di origine.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI Legge n.125/54 e D.P.R. 22.9.1981; D.P.R. 28.11.1974.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: ... G./IT/0007/930825
DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: 18.04.94

delle opere e l'acquisto dei mezzi e delle attrezzature previsti nell'articolo 3, di cui: lire 250 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 900 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 da ripartire fra le regioni, lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 500 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 a disposizione dello Stato;

e) lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per le spese di mano d'opera di cui al quinto comma dell'articolo 7 e per la speciale indennità di rischio di cui al sesto comma dell'articolo stesso;

d) lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per il funzionamento del Servizio antincendi boschivo di cui all'articolo 5 e dell'ufficio di cui all'articolo 6;

e) lire 350 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 1.400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per gli interventi previsti nell'articolo 8, da ripartirsi fra le regioni in ragione delle superfici boscate distrutte o danneggiate dal fuoco e da ricostruire;

f) lire 50 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 200 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per l'anticipo delle spese di ripristino di cui all'ultimo comma dell'articolo 10.

Le somme non utilizzate nell'anno per cui sono state stanziare possono essere utilizzate negli anni successivi.

All'onere di lire 1.000 milioni per l'anno finanziario 1975 si provvede mediante corrispondente riduzione del capitolo 9001 dello stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno medesimo.

Il Ministro per il tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le necessarie variazioni di bilancio.

Art. 13.

Entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge dovrà essere approvato il relativo regolamento.

Art. 14.

Restano comunque ferme tutte le competenze in materia delle regioni a statuto speciale e delle province autonome, in ordine alle quali provvedono con propri atti legislativi.

Art. 15.

La presente legge entra in vigore nel giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 1° marzo 1975

LEONE

MORO — MARCORA — GUI
— SPADOLINI — COLOMBO
— REALE

Visto, il Guardasigilli: REALE

LEGGE 8 marzo 1975, n. 48.

Conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 1974 contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre n. 497, contro la criminalità.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Articolo unico

È convertito in legge il decreto-legge 10 gennaio n. 2, contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre 1974, n. 497, contro la criminalità.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 8 marzo 1975

LEONE

MORO — REALE —

Visto, il Guardasigilli: REALE

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
28 novembre 1974.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio « Fiore sardo ».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il proprio decreto 30 ottobre 1955, n. 1279, in particolare, l'art. 2 con il quale è stata riconosciuta la « denominazione tipica » del formaggio « Fiore sardo »;

Vista la domanda presentata dagli interessati e tendente ad ottenere a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della « denominazione di origine » del detto formaggio « Fiore sardo » corredata dal parere favorevole dell'assessorato a agricoltura e foreste della regione autonoma della Sardegna;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della citata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 1° marzo 1974, n. 57;

Considerato che il formaggio « Fiore sardo », già riconosciuto a « denominazione tipica » ai sensi dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, è un prodotto le cui caratteristiche org

nolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione proprie ed esclusive della Sardegna;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della « denominazione di origine » in luogo della « denominazione tipica », in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio « Fiore sardo »;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato;

Decreta:

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

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 28 novembre 1974

LEONE

MARCORA — DONAT-CATTIN

Registrato alla Corte dei conti, addì 5 febbraio 1975
Registro n. 2 Agricoltura, foglio n. 234

(1632)

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.
