"F I O R E S A R D O"

D.O.P

NOTE STORICHE

Le origini del "Fiore Sardo" si perdono in tempi lontani. Notizie attendibili del formaggio e delle tecniche di produzione le troviamo anche nel '700, in diverse opere ascrivibili, tra gli altri, al Bresciani, al Gemelli ed al Lamarmora. Le tecniche di trasformazione usate nel passato non differivano molto da quelle usate attualmente (fermo restando l'utilizzo di latte intero, fresco, prodotto da pecore di razza sarda). E' interessante segnalare che le lavorazioni si eseguivano entro recipienti di sughero dove il latte veniva riscaldato mediante l'introduzione di pietre preventivamente arroventate al fuoco. L'utilizzo dei cagli in pasta va considerato un'evoluzione tecnologica in quanto pare che il primo presame usato fosse un coagulante vegetale estratto da cardi diversi del genere "Cynara", spontanei ed endemici sui pascoli; le condizioni di produzione dovevano essere molto severe ed il passaggio dal coagulante vegetale fortemente proteolitico a quello animale è stato probabilmente visto come portatore di una più marcata lipolisi e quindi come uno strumento per governare le fermentazioni, unitamente alla pratica della salagione. Il formaggio veniva modellato entro particolari stampi di legno che gli conferivano la forma caratteristica, la salagione era a secco.
La tecnica di produzione del formaggio "Fiore sardo", prevede (come già rilevato) l'utilizzo di latte intero fresco di pecora, proveniente esclusivamente da soggetti di razza sarda, allevati al pascolo naturale brado con forte presenza di essenze aromatiche erbacee ed arbustive e con possibilità di accedere agli apici vegetativi di giovani piante arboree; non è rara l'integrazione alimentare proteica con ghiande reperibili nei pascoli arborati della media ed alta collina della Sardegna Centrale. Le essenze foraggere spontanee più rappresentate sono i Logli (L. rigidum) di buona produzione, tanto autunno-vernina che primaverile-estiva, i Trifogli (T. subterraneum) e le Mediche spontanee (M. arabica). Fra gli arbusti di rilevanza alimentare sono da ricordare il Corbezzolo, il Lentisco, il Mirto ed il Timo.
Integratore proteico naturale importante sono le ghiande di Roverella (Q. robur v. pubescens) e di Leccio (Q. ilex); si tratta, quindi, di pascoli sub-marginali caratterizzati da essenze foraggere particolari, valorizzati da soggetti di non elevata produzione lattea, ma portatori di una materia prima unica, marcata dall' ambiente naturale in cui viene ottenuta.

Per quanto concerne la commercializzazione del "Fiore Sardo", già nel '700 era l'unico formaggio conosciuto ed esportato oltre i confini dell'Isola, ad opera di commercianti napoletani, ponzesi, pugliesi, genovesi e livornesi; la dizione "Fioretto Sardo" data dagli operatori summenzionati, più che una distinzione, è la prova affettuosa dell'insediamento del prodotto presso i costumi e le abitudini alimentari di quei mercati. Tale scenario si riscontra ancora oggi.

A garanzia del rispetto da parte dei produttori di formaggio "FIORE SARDO", del disciplinare di produzione, e della tutela del consumatore, il Consorzio si avvarrà del Marchio Consortile all' Origine, del Marchio di Qualità nonché delle strutture di controllo proprie del Consorzio, che daranno piena garanzia sia sull' origine SARDA del prodotto , sia sull' esclusiva utilizzazione del latte di pecora .

A corredo della presente si allegano:
a) Composizione chimica del " Fiore Sardo " a sei mesi di stagionatura.
b) Composizione chimica e valore energetico.
c) Caratteristiche generali del " Fiore Sardo ".
d) Schema delle produzioni e prezzi di vendita.

TABELLA I - COMPOSIZIONE CHIMICA DEL FIORE SARDO A 6 MESI DI STAGIONATURA PRODOTTO DURANTE L'INDAGINE SULLA STAGIONALITÀ DI FABBRICAZIONE (grammi per 100 grammi di materia secca).

Prelievo	Umidità (1)	Grasso	Azoto totale	Azoto solubile	Coefficiente di maturazione	Cloruro di sodio	Ceneri totali	pH
1	35,06	42,93	6,42	1,76	27,41	4,59	10,99	4,80
2	29,59	47,37	6,33	1,85	29,23	5,44	9,78	4,85
3	32,39	43,26	6,48	2,57	39,66	6,61	10,80	5,25
4	28,49	45,70	6,26	1,75	27,96	6,26	10,54	4,90
5	31,50	41,33	6,85	2,50	36,50	6,29	11,28	5,05
6	28,78	49,68	6,18	1,26	20,39	5,60	9,31	4,50
7	28,12	41,46	6,58	2,43	36,93	7,85	12,16	5,00
8	29,76	43,56	6,73	2,30	35,07	7,15	11,03	5,00
9	26,23	45,03	6,64	2,16	32,53	6,80	11,16	4,85
10	27,95	42,91	7,13	1,66	23,28	6,18	10,42	4,85
11	27,78	51,58	5,58	1,27	22,76	5,23	8,90	4,90
12	26,26	49,72	6,05	1,65	27,27	5,23	9,14	4,90
13	26,57	45,62	6,58	1,80	27,36	5,09	9,14	4,90
14	22,26	49,15	6,15	1,62	26,34	5,25	9,33	5,05
15	23,38	48,63	5,87	1,60	27,26	6,03	9,62	4,90
16	24,96	46,59	6,49	1,76	27,12	6,30	10,15	5,05
Max.	35,06	51,58	7,13	2,57	39,66	7,85	12,16	5,25
Min.	22,26	41,33	5,58	1,26	20,39	5,09	8,90	4,50
$\bar{x} \pm \varepsilon$ *	28,06 ± 3,26	45,90 ± 3,19	6,39 ± 0,38	1,87 ± 0,10	29,19 ± 5,47	6,11 ± 0,78	10,19 ± 0,98	4,92 ± 0,15
(C.V. %) **	11,61	6,96	5,97	21,70	18,76	12,79	9,68	3,23

* Media ± deviazione standard.

** Coefficiente di variazione percentuale.

(1) g 100 g di formaggio.

PROTEINE = N. tot × 6,38 =

VALORE ENERGETICO IN KCAL

PROTEINE × 4 =

GRASSI × 9 =

Composizione chimica e valore energetico
per 100 grammi di parte edibile DI FORMAGGIO
FIORE SARDO A 6 MESI DI STAGIONATURA

Acqua g	Proteine g	Grassi g	Zuccheri g	Energia Kcal	Vitamine A mg	Vitamine B1 mg	Vitamine B2 mg	Vitamine PP mg	Minerali Ca mg	Minerali P mg	Minerali Fe mg
28,06	29,35	33,02	-	416	-	-		-	(965)	(755)	-

I DATI RIPORTATI SONO RICAVATI DA FORMAGGIO PECORINO DI COMPOSIZIONE ANALOGA

(6)

SD/mi (0012)
11.09.1991

Dénomination	Code N.C.	Type de lait	Exigences minimales Matières grasses(FIT)	Matières sèches	Poids	Caractéristiques typiques Forme		Age
25. Fiore Sardo	0406 90 63	brebis	> 40 %	> 64 %	> 1,5 Kg < 4 Kg	cylindre au talon arrondi	croute jaune foncé jusqu'a marron piquante caractéristique	>2 mois
Denomination	Code N.C.	Type of milk	Minimum requirements Fat	Dry matter	Weight	Characteristics Form		
25. Fiore Sardo	0406 90 63	sheep's milk	> 40 %	> 64 %	> 1, 5 Kg < 4 Kg	cylinder with scund hopp-side	rind-dark yellow/brown piquant	> 3 months

(1)

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO FIORE SARDO GAVOI

Sede legale c o Municipio Piazza S. Croce - GAVOI
Sede amministrativa c/o Uff. ERSAT Via Roma - GAVOI
Tel. 0784 53687

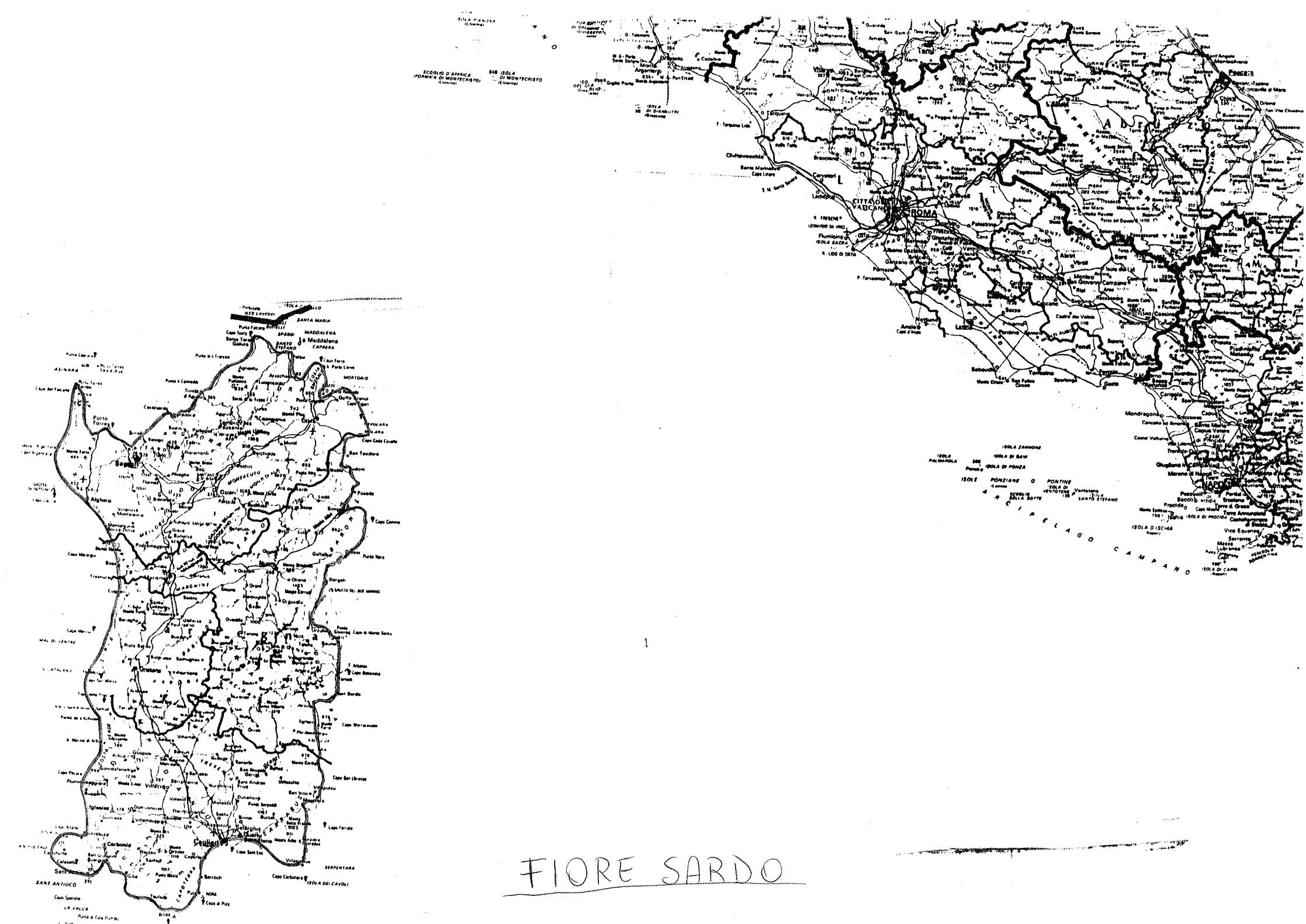
DATI DI PRODUZIONE

ANNO	FIORE SARDO t.	PREZZO INGROSSO	RICAVO £. x LITRO LATTE
1985	100	8.000	1.100
1986	85	11.000	1.300
1987	90	12.000	1.400
1988	85	11.000	1.300
1989	100	7.000	1.000
1990	90	9.000	1.150
1991	90	9.000	1.150
1992	70	10.000	1.200

FIORE SARDO

0007




ROMA
CITTÀ DEL VATICANO
Fiumicino
Civitavecchia
Tarquinia
Viterbo
Rieti
Terni
Perugia
Pescara
Latina
Frosinone
Gaeta
Sabaudia
Terracina
Anzio
Nettuno
Ostia
Fregene
Tivoli
Subiaco
Palestrina
Velletri
Albano Laziale
Castelli Romani
Monte Cavo
Monte Terminillo
Monti della Tolfa
Monti Sabini
Monti Ernici
Monti Simbruini
Monti Prenestini
Monti Lepini
Monti Ausoni
Monti Aurunci
Monte Circeo
Isola di Ponza
Isola di Ventotene
Isola di Ischia
Isola di Procida
Isola di Capri
Isola di Gavi
Isola Zannone
Isole Ponziane o Pontine
Isola di Montecristo
Isola del Giglio
Isola di Giannutri
Arcipelago Campano
Golfo di Gaeta
Golfo di Napoli
Golfo di Salerno
Golfo di Policastro
Mar Tirreno
Mar Ligure
Mar Adriatico
Mar di Ventre
Porto Torres
Sassari
Alghero
Olbia
Golfo dell'Asinara
Golfo di Orosei
Golfo di Cagliari
Golfo di Oristano
Golfo di Palmas
Golfo di Teulada
Golfo di Porto Conte
Golfo di Arbatax
Golfo di Marmilla
Golfo di Asinara
Golfo di Olbia
Golfo di Alghero
Golfo di Porto Torres


SVIZZERA
SALZBURG
KÄRNTEN
SLOVENIJA
Ljubljana
VALLE D'AOSTA
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
SARDEGNA
CORSE
MONACO
SAN MARINO
Torino
Milano
Genova
Bologna
Firenze
Roma
Napoli
Venezia
Trieste
Palermo
Catania
Messina
Cagliari
Sassari
Ajaccio
Bastia
Tunis
Bizerte
Nabeul
Jendouba
Beja
Le Kef
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
SICILIAN CHANNEL
GULF OF VENICE
MEDITERRANEAN SEA
ALPES-MARITIMES
HAUTES-ALPES
HAUTE-SAVOIE
SAVOIE
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
VAR
HAUTE CORSE
CORSE DU SUD
TUNIS NORD
TUNIS SUD
BIZERTE
NABEUL
JENDOUBA
BEJA
ANNABA

"F I O R E S A R D O"

D.O.P

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;

c) 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 ricostituire;

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 stanziate 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 inserta nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E 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 1975, n. 2, contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre 1974, 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

E' convertito in legge il decreto-legge 10 gennaio 1975, n. 2, contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre 1974, n. 497, contro la criminalità.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserta nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' 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 — GUI

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 la 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, ed, in particolare, l'art. 2 con il quale è stata riconosciuta la « denominazione tipica » del formaggio « Fiore sardo »;

Vista la domanda presentata dagli interessati 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 alla 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 ricordata 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 orga-

noletticbe 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, va 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)