

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/0007/830825

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: 18.04.95