

LAORE	
22 APR. 2009	
Prot. N. 004310	

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 operazioni 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 “Fiorè 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.