



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**



IL PRESIDENTE

Regione Autonoma della Sardegna  
Ufficio di Gabinetto della Presidenza  
Prot. Uscita del 29/03/2018  
nr. 0002567  
Classifica I.6.4. Fasc. 59 - 2012  
01-00-00



Consiglio regionale della Sardegna

- > On. Gianfranco Ganau  
Presidente
- > On. Giuseppe Fasolino  
On. Antonello Peru  
On. Marco Tedde  
On. Edoardo Tocco  
On. Stefano Tunis  
On. Alessandra Zedda  
- Gruppo Forza Italia Sardegna
- > On. Mariano Contu  
Gruppo Sardegna

e p.c. > Presidenza

**Oggetto: Interrogazioni n.1380/A in relazione alla tutela e valorizzazione della produzione artigianale del Fiore sardo DOP. Risposta.**

In riferimento all'interrogazione in oggetto, trasmetto la nota n.802 del 28 marzo 2018 inviata dall'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale.

Con i migliori saluti.

Francesco Pigliaru



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGRO-PASTORALE  
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

P8C

148  
929



L'Assessore

Prot. n. 802/CAB

Cagliari, 28.03.2018

Alla Presidenza della Giunta Regionale  
Ufficio di Gabinetto  
SEDE

**Oggetto: Consiglio Regionale della Sardegna. Interrogazione n. 1380/A (PITTALIS - CAPPELLACCI - CONTU - FASOLINO - PERU - TEDDE - TUNIS - ZEDDA ALESSANDRA) con richiesta di risposta scritta, in relazione alla tutela e valorizzazione della produzione artigianale del Fiore sardo DOP. Richiesta notizie**

In relazione alla interrogazione consiliare in oggetto, si forniscono i seguenti chiarimenti:

Il Formaggio Fiore Sardo, in qualità di denominazione di origine protetta, si avvale di un riconoscimento che comporta una tutela del nome e del metodo produttivo, riconosciuti dalla Commissione Europea.

Per ottenere questo riconoscimento, è necessario che una Associazione di produttori e/o trasformatori interessati, avvii un iter normato a livello comunitario e nazionale piuttosto lungo e impegnativo.

Attualmente l'iter amministrativo per il riconoscimento delle D.O.P. è disciplinato dal Reg. (UE) 1151/2013, Reg.(UE) 664/2014 e Reg.(UE) 668/2014 e, a livello nazionale, dal DM 12511 del 14.10.2013.

Il "disciplinare di produzione" del Fiore Sardo Dop, che fissa le regole di produzione alle quali i produttori devono attenersi per potersi fregiare della DOP, prevede che: "La DOP Fiore Sardo sia ottenuta da latte intero, fresco, crudo di pecora." Eventuali modifiche al Disciplinare di produzione devono essere presentate (alla Regione, al Mipaaf e alla Commissione europea) dal Consorzio di Tutela oppure, in assenza di questo, da parte di soggetti immessi nel sistema di controllo che rappresentino almeno il 51% della produzione controllata (cfr. D.M. 12511 del 14.10.2013, art. 13).

I Consorzi di Tutela delle DOP/IGP, sulla base dell'art.14, comma 15 della L. 526/1999, sono costituiti ai sensi dell'articolo 2602 del codice civile ed hanno funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazioni.

Tali attività sono distinte dalle attività di controllo esercitate invece dagli Organismi di controllo terzi e dalle Autorità pubbliche di controllo (NAS, ICQRF). I Consorzi di Tutela svolgono le loro funzioni su incarico conferito con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, rinnovabile ogni tre anni.

Attualmente il Consorzio di tutela del formaggio Fiore Sardo DOP è stato riconosciuto con DM del 18.01.2016.

Il Piano di controllo, elaborato sulla base dei contenuti del Disciplinare di Produzione, costituisce lo strumento di verifica delle produzioni certificate, è elaborato dall'organismo di controllo accreditato e designato per quella specifica DOP, ed è approvato dal Mipaaf. L'organismo di controllo del formaggio Fiore Sardo DOP è "IFCQ Certificazioni srl" (ex INEQ -Istituto Nord Est Qualità). Il piano di controllo, approvato dal Mipaf, prevede che "...La caseificazione ai fini della Dop avvenga osservando che venga utilizzato esclusivamente latte intero, fresco e crudo di pecora .....Il requisito relativo alla



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGRO-PASTORALE  
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE**

L'Assessore

conformità del latte è verificato dall'incaricato ..... acquisendo su base annua almeno un esito delle prove analitiche a tal fine effettuate dal caseificio nell'ambito del proprio autocontrollo..".

Dopo quanto premesso:

in relazione alla richiesta di notizie in merito alla tutela e valorizzazione della produzione artigianale del Fiore Sardo DOP, si precisa quanto segue:

Il disciplinare di produzione della DOP Fiore Sardo non prevede una distinzione della produzione artigianale e/o industriale, contemplando un unico metodo di produzione del formaggio fiore sardo "...ottenuto da latte intero, fresco, crudo di pecora."

Pertanto la Regione, nelle sue azioni di valorizzazione delle DOP della Sardegna, mette in campo politiche di incentivazione quali da ultimo una campagna di informazione e promozione incentrata precipuamente sulle tre denominazioni di origine protetta lattiero casearie della Sardegna quali: Fiore Sardo, Pecorino Sardo e Pecorino Romano, di importo complessivo pari a Euro 3.000.000,00 (Bando curato da Argea Rif. D.G.R. n. 13/3 del 17.03.2016 - Decreto n. 1791 /DecA/41 del 02.08.2016 - Regime di aiuti per azioni di informazione e di promozione sulle produzioni lattiero-casearie ovine nell'Unione e nei Paesi terzi).

Inoltre, è in corso il bando, anche per l'annualità 2018, inerente la sottomisura 3.2 del PSR Sardegna 2014- 2020, che prevede un "Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno" a favore delle produzioni coperte dai regimi di qualità, tra le quali è presente il Fiore Sardo DOP.

In merito alla verifica del parametro principale della produzione, il latte crudo, si precisa che tale controllo è, come già specificato, a cura dell' organismo terzo accreditato dal Mipaaf, che elabora un piano di controllo in base al disciplinare di produzione.

Gli esiti della ricerca "Qualifyore", condotta da Porto Conte Ricerche, rappresentano un primo passo ancora da sviluppare ed implementare nella ricerca di metodi di analisi scientifica idonei per la tutela del Fiore Sardo.

Tale proposito è condiviso dalla recente nota del Consorzio di Tutela del Fiore sardo Dop n. 54 del 27.02.2018, inviata alle alte cariche istituzionali della Regione Sardegna, che esprime la volontà del Consorzio stesso di adoperarsi affinché l'Ente di certificazione si attivi per acquisire i risultati del summenzionato progetto "Qualifyore".

**L'ASSESSORE**

Pier Luigi Caria

