

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Formaggio e caciotta di pecora sott'olio**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio
Are di rinvenimento del Prodotto:	Poggio Mirteto (RI), Acquafondata (FR), Pescosolido (FR), Picinisco (FR), Posta Fibreno (FR), San Biagio Saracinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), Settefrati (FR), Terelle (FR), Vallerotonda (FR), Vicalvi (FR), Villa Latina (FR), Viticuso (FR), Alvito (FR), Atina (FR), Belmonte Castello (FR), Campoli Appennino (FR), Casalattico (FR), Casalvieri (FR), Fontechiari (FR), Gallinaro (FR), Sabina
Are di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI), Picinisco (FR), Atina (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Periodo primaverile nel territorio della Sabina. Periodo maggio - dicembre con periodo privilegiato maggio - giugno nel territorio della Valle di Comino
Mercato di riferimento:	Locale e provinciale
Descrizione del prodotto:	Formaggio ovino a pasta dura stagionata da 30 a 3 mesi e conservato sott'olio locale dai 3 mesi ai 6 mesi; in alcuni casi viene aromatizzato con pepe. Colore giallo paglierino tendente all'imbrunimento, sapore piccante ed aromi dell'olio di conservazione. Tale formaggio è conservato normalmente a spicchi.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte ovino al 100%; periodo di produzione, stagionatura e conservazione sott'olio locale.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame, assi di legno, vasi di vetro, caglio aziendale.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Cantine storiche
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale e locale; tracce in archivi comunali e significativa presenza storica nei caseifici della zona. Il formaggio e caciotta di pecora sott'olio viene storicamente servito presso i ristoranti locali. Formaggio assimilabile al "pecorino del Pastore" citato nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta del Mese



Regione Lazio



Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte ovino di due munte. Solo la munta serale viene refrigerata.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Allevamento al pascolo.	Utilizzo di latte ovino al 100% di due munte di cui solo la serale refrigerata	Picinisco (FR); Atina (FR); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Latte filtrato con telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione a telo	Picinisco (FR); Atina (FR); Poggio Mirteto (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Nessun trattamento termico	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo	Atina (FR); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Pastorizzazione a 70°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Nessun inoculo di fermenti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessun inoculo di fermenti	Atina (FR); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Inoculo di fermenti mesofili a 36°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Utilizzo di caglio in polvere e pasta di agnello (50% - 50%) a 36°C; tempo di coagulazione in 30 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Poggio Mirteto (RI)	Caldia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Utilizzo del caglio in pasta di capretto da 35 a 38°C con tempo di presa in 10 - 20 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Utilizzo di caglio in pasta di capretto.	Utilizzo di caglio in pasta di capretto	Picinisco (FR); Atina (FR)	Caldia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura cagliata	Effettuazione di una rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a chicco di	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodologia della rottura	Picinisco (FR);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni

In cassone per 20 minuti dopo aver raggiunto 40°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In cassone a 43°C per 2 ore con turni di 20 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Nessuna stufatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Nessuna stufatura	Atina (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia saturata per 24 ore/kg di prodotto	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A secco dopo la fase di stufatura per 24 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco	Picinisco (FR); Atina (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Per 30 giorni in cella frigo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Atina (FR)	Assi di legno	Cantine storiche			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per 3 - 6 mesi a temperatura ambiente di 10°C con trattamenti con olio ogni 7 - 8 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Stagionatura a temperatura ambiente	Picinisco (FR)	Assi di legno	Cantine storiche			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per 3 mesi in cella a 13°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Assi di legno	Cantine storiche			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione sott'olio

Per 6 - 12 mesi in olio extra vergine Sabina, dopo lavaggio delle forme	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Uso di olio extravergine della Sabina per la conservazione.		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per 3 - 6 mesi in olio prodotto localmente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Uso di olio prodotto localmente per la conservazione.		Picinisco (FR); Atina (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Aromatizzazione

Con pepe nella cagliata prima della	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
-------------------------------------	---------------------------	-----------------------	------------	------------------------------	---------------------------	-----------	--------------	-----	-----------

messa in forma

	Aromatizzazione	Atina (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	-----------------	------------	-------------------	-------------------	--	--	----	--