



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: Pecorino della Sabina



<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Pecorino della Sabina
<b>Prodotti afferenti</b>	Pecorino viterbese
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Poggio Mirteto (RI)

Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette



## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
<b>Periodo di produzione:</b>	Primavera
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale e Roma
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio a pasta dura e grassa; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da piccola a molto grande (1, 2, 3, 4, 7 e 23 kg); colore della pasta giallo pagliarino; stagionatura da 3 a 6 mesi; sapore leggermente salato e piccante.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Impiego di latte ovino solo del periodo primaverile, proveniente dai pascoli della bassa Sabina.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Tavole di legno per la manipolazione delle forme e fase di stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico per la conservazione.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Storica produzione di un territorio come quello della Sabina da sempre dedito alla pastorizia sia stanziale che transumante. Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali; presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona, mercati e ristorazione locale.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	Sì

REGIONE LAZIO  
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio

laziomatica



Due stufature da 20 minuti a 43°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)

#### Salatura

In salamoia satura subito dopo la stufatura 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)

#### Conservazione

A 12 - 13°C per 3 - 6 mesi su assi di legno

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Impiego di assi di legno	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

#### Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio delle forme

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)



REGIONE LAZIO

**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

 Ricetta  
del Mese


Regione

Lazio


 [home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino della Sabina alla erbe**

 **Operatori  
di Filiera**

 Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Pecorino della Sabina alla erbe
<b>Prodotti afferenti</b>	Pecorin viterbese
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Poggio Mirteto (RI)

### Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	Primavera
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale e Roma
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio a pasta dura e grassa; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da 1, 2, 3, 4, 7 e 23 Kg; colore giallo paglierino interno (della pasta) e grigio (per aspersione della fecola di patate) all'esterno; aromatizzazione con erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico e coriandolo; sapore leggermente salato ed aromatico; stagionatura da 3 a 6 mesi.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Utilizzo di solo latte primaverile proveniente dai pascoli della bassa Sabina.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Assi di legno per la manipolazione delle forme e per la fase di stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura, locale storico per la conservazione.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tradizione orale locale; tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi e ristoranti locali.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	Sì



## Scheda Analitica del prodotto

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

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte di due munte; il latte munto la sera è refrigerato, mentre il latte munto la mattina è destinato direttamente alla lavorazione.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Allevamento al pascolo.		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	A 70°C per 15 secondi con il pasteurizzatore.	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	impiego di fermenti termofili inoculati 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	Con caglio in pasta di agnello e caglio in polvere di vitello inseriti con i fermenti. Tempo di coagulazione 30 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta di agnello.		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura della cagliata	Effettuazione di una sola rottura e dimensione del coagulo a cece.	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)
Cottura del coagulo	A 43°C per 10 minuti e sosta sotto siero di 10 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)
Aromatizzazione	In caldaia con coagulo dissierato con erba cipollina, rucola, finocchi selvatico, basilico e coriandolo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Aromi.		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura	Solo per il tempo di									

irrigidimento delle forme a temperatura ambiente.

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)

#### Stufatura

Due stufature da 20 minuti a 43°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)

#### Salatura

In salamoia satura subito dopo la stufatura 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)

#### Conservazione

A 12 - 13°C su tavole di legno per 3 - 6 mesi

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Impiego di tavole di legno per la fase di conservazione	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

#### Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio delle forme

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)