



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio

laziomatica

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Provolone vaccino**



Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco G.U.:

Provolone vaccino

Prodotti afferenti

Paste filate dure del Lazio

Aree di rinvenimento del Prodotto:

Pontinia (LT), Intera Regione Lazio

Aree di rinvenimento produttori censiti:

Pontinia (LT)

Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Dati del prodotto

Tipologia produzione:

A rischio

Recuperata

Attiva

Periodo di produzione:

Tutto l'anno.

Mercato di riferimento:

Da locale a nazionale.

Descrizione del prodotto:

Pasta filata dura stagionata da 60 a 365 giorni. Pezzatura tipica ovoidale di circa 3 kg con legatura in spago. Colore giallo paglierino e dal sapore intenso tendente al piccante.

Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:

Utilizzo di latte vaccino al 100%, lavorazione a latte crudo; utilizzo di latte innesto e cottura del coagulo.



Regione

Lazio



**Materiali
utilizzati nella
tradizione
locale:**

Mastella di legno e spago per la legatura.

**Locali utilizzati
nella tradizione
locale:**

Laboratorio aziendale per la lavorazione.

**Storia
tradizionale del
Prodotto:**

La produzione del provolone formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha quasi sicuramente origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre

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 di due munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100%. Allevamento al pascolo (Amatrice).		Latina, Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	A telo o a centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo dei teli	Amatrice, Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Nessun trattamento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 70-72°C per 15'	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Termofili o mesofili (nella tipologia stagionata) inseriti a 40-42°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo di latte-innesto	Ottenuto da latte acidificato per 2 giorni in frigo, inserito a 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo di latte-innesto	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio in pasta a 40-42°C, cn tempo di presa di 40'. Aggiunta dei fermenti dopo 15'	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta di agnello.		Amatrice	Nessuna deroga richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Con caglio liquido unitamente al latte-innesto a 38°C con tempo di presa di 10'	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rottura della cagliata	Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di cece	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a nocciola	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Cottura del coagulo	Di durata sufficiente per raggiungere la temperatura di 45°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Di durata sufficiente per raggiungere la temperatura di 55-65°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Maturazione della cagliata	Per 3-5 ore sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Per 3 ore sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Filatura della cagliata	In acqua calda fino a pH 5,1-5,2	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Con acqua a circa 80° C fino a positività alla prova della filatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Mastella di legno	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma	Manuale, nella forma tipica	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina, Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodamento	In acqua fredda per 6-8 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
--------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------	------------	------------------------------	---------------------------	-----------	--------------	-----	-----------

			Latina, Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	--	--	------------------	-------------------	-------------------	--	--	----	--

Salatura

In salamoia a 20° Boumé

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

In salamoia satura per 36 ore/Kg

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Da 30 a 60 giorni in cella ventilata, a 12°C e 73% di umidità relativa

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Da 60 a 365 giorni in cella a 4°C

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)