



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



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



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

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)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> 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)

			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)