

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta di mucca**



Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta di mucca
Nomi locali e suoi sinonimi:	Caciotta di vacca
Prodotti afferenti	Caciotta di mucca aromatizzata
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Pontinia (LT), Intera Regione Lazio
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI), Rieti (RI), Roma (RM), Fondi (LT), Pontinia (LT), Cassino (FR), Cassino (FR)

Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

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 regionale a nazionale
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta molle, per il tipo primo sale, ed a pasta dura, per il tipo stagionato da 30 giorni a 6 mesi. Forma cilindrica; pezzatura da 1,5 a 4 kg; colore bianco per il primo sale e giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nello stagionato di 6 mesi. Sapore dolce per il primo sale (di due giorni) fino al leggermente salato e piccante nelle forme stagionate di 6 mesi.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte vaccino al 100% anche di provenienza locale, latte innesto e caglio in pasta (per il tipo stagionato). Effettuazione dell'asciugatura e non della stufatura
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Utilizzo della caldaia di rame e/o acciaio ed assi di legno di pino o faggio per la fase di stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Cantine storiche e grotte di tufo o celle frigorifere
Storia tradizionale del Prodotto:	La produzione della caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la caciotta di mucca, è stata, ed è ancora oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni '70 - '80 del secolo scorso, conservati presso l'azienda stessa) per la cui produzione viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese

Regione

Lazio

laziomatica

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 2 - 4 munte, refrigerato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100%; animali alimentati al pascolo (Amatrice).	Utilizzo di latte vaccino al 100% anche di provenienza locale	Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina; Cassino (FR); Civita Castellana (VT); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Il latte viene filtrato con il telo o mediante centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione con telo	Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina; Cassino (FR); Civita Castellana (VT); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Pastorizzazione da 65°C a 75°C per 15 - 30 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina; Cassino (FR); Civita Castellana (VT), Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo fermenti	Fermenti termofili ad innesto diretto a 35 - 36°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Cassino (FR); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo fermenti	Fermenti termofili preparati 24 ore prima in latte bollito ad innestati a 35 - 36°C alla lavorazione	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
					Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo fermenti	Fermenti termofili ad innesto diretto a 38 - 40°C (per caciotta stagionata)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
					Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
					Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo del latte innesto	Latto innesto preparato ogni due giorni da latte acidificato naturalmente a 4°C per 24 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo del latte innesto	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio liquido a 45°C; tempo di presa 5 - 10 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Con caglio liquido a 35 - 36°C; tempo di presa 60 - 70 minuti			Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio liquido più lipasi (per la caciotta tipo piccante) a 35 - 36°C; tempo di presa in 30 minuti			Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio liquido inserito a 35 - 36°C con tempo di presa da 15 a 30 minuti			Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Civita Castellana (VT); Rieti	Utilizzo della caldaia di rame	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio in pasta a 38 - 40°C dopo 15 minuti dall'inoculo dei fermenti; tempo di presa 30 minuti (per la caciotta tipo stagionata)	Caglio in pasta di agnello.	Utilizzo del caglio in pasta per la caciotta tipo stagionata	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Utilizzo del caglio in pasta per la caciotta tipo stagionata	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta		SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Rottura della cagliata

Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a nocciolina. Nessuna sosta sotto siero.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Civita Castellana (VT); Amatrice (VT); Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Effettuazione di due rotture: la prima a quadri con sosta sotto siero, la seconda a chicco di mais	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cassino (FR); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Effettuazione di una rottura fino a dimensioni del coagulo a chicco di mais (per la caciotta stagionata); cottura del coagulo fino a 43°C e nessuna sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso. Nessuna sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma

Rapida e nessuna pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Nessuna pressatura	Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina; Cassino (FR); Civita Castellana (VT); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura

In cassone a 45°C per 40 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI), Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene

In cassone a 40°C per 10 - 20 ore										(aprile 2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Nessuna stufatura, ma asciugatura effettuata a temperatura ambiente per 24 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
		Asciugatura a temperatura ambiente	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
In cassone spento a 40 - 46°C per 12 - 24 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Cassino (FR); Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Salatura	In salamoia a 20°B da 5 a 60 ore secondo la pezzatura e la stagionatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Latina; Cassino (FR); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia saturata per 8 - 12 ore		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Civita Castellana (VT); Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura post-stufatura	Per 3 - 4 ore a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Asciugatura a temperatura ambiente	Cassino (FR); Civita Castellana (VT); Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura	In cella a 8°C con 80% di UR per 15 giorni fino a 6 mesi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura	In cella frigo a 6 - 12°C per 7 - 45 giorni a 55 - 77%UR	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Civita Castellana (VT); Cassino (FR); Latina; Rieti	Utilizzo assi di legno di faggio o pino	Utilizzo grotte di tufo			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Aromatizzazione	In pasta con peperoncino e erbe, prima della messa in forma	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)