



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta genuina romana**



| | |
|---|---|
| Categoria del prodotto: | Formaggi |
| Nome ufficiale in elenco G.U.: | Caciotta genuina romana |
| Prodotti afferenti | Caciotta della Sabina e Pecorino Viterbese |
| Aree di rinvenimento del Prodotto: | Intera Regione Lazio |
| Aree di rinvenimento produttori censiti: | Anguillara Sabazia (RM), Carpineto Romano (RM), Roma (RM), Roma (RM), Trevignano Romano (RM), Fiumicino (RM), Fiumicino (RM), Latina (LT), Cellere (VT) |

- [Operatori di Filiera](#)
- [Scheda Analitica](#)
- [Ricette](#)



- REGIONE LAZIO
- ARSIAL**
- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



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, tradizionalmente da ottobre a giugno |
| Mercato di riferimento: | Da regionale a nazionale. |
| Descrizione del prodotto: | Forma cilindrica; colore interno della pasta, giallo paglierino; pezzatura da 1 a 3 kg; stagionatura 40-50 giorni; sapore da dolce a leggermente salato. |
| Elementi di 'tradizionalita' del processo produttivo: | Utilizzo di latte ovino al 100%. Pecore alimentate sui pascoli dell'Agro Romano. Diversificazione della pezzatura (vedi scheda analitica) in funzione del periodo di produzione. |
| Materiali utilizzati nella tradizione locale: | Caldaia di rame, assi di legno per la salatura e stagionatura delle forme. |
| Locali utilizzati nella tradizione locale: | Camere calde per la stufatura. Locali storici per la stagionatura. |
| Storia tradizionale del Prodotto: | La caciotta genuina romana viene citata come uno dei prodotti più storici del Lazio nell'Atlante dei Prodotti tipici "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale |
| Note: | Sono state individuate alcune aziende che seguono il metodo di produzione biologica. |
| Ottenuto anche con metodo Biologico: | NO |

fermenti lattici

| | materiali. | | | locali. | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|--|
| | Nessun utilizzo di fermenti lattici | Sermoneta (LT); Castel S. Pietro Romano (RM); Cellere (VT) | 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 | |
| Uso di fermenti autoctoni. | | Roma | 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 | |
| | | Latina; Fiumicino (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) | |

Fermenti autoctoni ottenuti dal siero-innesto aziendale, innestati alla temperatura di 36°C

Fermenti termofili inoculati a 38 - 39°C

Coagulazione

Con caglio in pasta di agnello o capretto, innestati a 34 - 36-37°C: la coagulazione avviene in 20 minuti

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---|---|---|--------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| Caglio in pasta di agnello o di capretto. | Utilizzo di caglio in pasta di agnello e capretto | Roma; Carpineto Romano (RM); Fiumicino (RM); Sermoneta (LT); Cellere (VT) | Utilizzo della caldaia di rame | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Utilizzo di caglio in pasta di capretto con coagulazione in 30 - 60 minuti

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| Caglio in pasta di capretto. | | Castel S. Pietro Romano (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Utilizzo di caglio liquido inserito a 38°C; la coagulazione avviene in 20 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 (aprile 2004) |

Utilizzo del caglio in polvere di vitello inserito a 36°C; la coagulazione avviene in 20 minuti

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Roma | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Rottura del coagulo

Effettuazione di due rotture (la prima lenta, la seconda rapida) fino alla dimensione a chicco di riso; sosta sotto siero per 20 minuti

| 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) |

Effettuazione di due rotture (la prima lenta, la seconda rapida) fino a raggiungimento cece; sosta sotto siero per 5 minuti

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Fiumicino (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Effettuazione di una rottura e raggiungimento delle dimensioni a cece; sosta sotto siero massimo 5 minuti

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|---|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Roma; Carpineto Romano (RM); Castel S. Pietro Romano (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Cottura del coagulo

Nessuna

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|--|---|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Cottura del coagulo per il tipo di formaggio cotto e semicotto | Roma; Latina; Fiumicino (RM); Carpineto Romano (RM); Cellere (VT) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

A 36°C per 20 minuti

Deroghe richieste Deroghe richieste

per formaggi a stagionatura breve. A 38°C per 20 minuti per formaggi a stagionatura oltre 6 mesi

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | materiali. | locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|----------------|-------------------|-------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Sermoneta (LT) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

A 38 - 40 °C e sosta di 20 minuti per il tipo semicotto. A 40 - 45 °C e sosta per 20 minuti per il tipo cotto

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Roma; Castel S. Pietro Romano (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Formatura

Dalla caldaia la cagliata viene distribuita in forme cilindriche. La cagliata viene raccolta anche con un telo immerso direttamente in caldaia.

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|---|---|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Raccolta con telo per le forme di 30 kg | Roma; fiomicino (RM); Carpineto Romano (RM); Sermoneta (LT); Castel S. Pietro Romano (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Aromatizzazione

In pasta direttamente nella caldaia prima della messa in forma. Gli aromi impiegati sono: peperoncino, noci, nocciole

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| Aromi. | | Sermoneta (LT) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Spurgo

Per le lavorazioni a latte crudo 45 minuti a temperatura ambiente o 5 ore a temperatura ambiente

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|--|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Castel S. Pietro Romano (RM); Sermoneta (LT) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Stufatura

Per 90 minuti a 50 °C in cassone

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|--|----------------|--|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Impiego di camera calda per la stufatura | Fiomicino (RM) | Assi di legno dove disporre le forme in camera calda | Camera calda | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Per 6 - 8 ore a 30 °C in cassone

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|---------------------------|------------|--|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Stufatura in camera calda | Roma | Assi di legno dove disporre le forme in camera calda | Camera calda | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Per 3 - 4 - 5 ore a 37°C o 40 - 45°C in cassone

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Stufatura in camera calda | Carpineto Romano (RM); Cellere (VT) | Assi di legno dove disporre le forme in camera calda | Camera calda | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

In camera calda a 40°C per 24 ore

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-------------------------------|------------|--|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Camera calda per la stufatura | Roma | Assi di legno dove disporre le forme in camera calda | Camera calda | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Per 30 minuti a 40°C in cassone

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------|---|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Latina | Assi di legno per disporre le forme in camera calda | Camera calda | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Salatura

A secco dopo 4 ore dallo spurgo per 4 ore (nel caso di stagionatura lunga) o 2 ore (nel caso di stagionatura breve)

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|----------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Salatura a secco | Sermoneta (LT) | Assi di legno per la posa delle forme | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

In salamoia a 20° Boumé per 10 - 12 ore/kg subito dopo la stufatura

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

In salamoia satura dopo la fase dello spurgo per 4 - 5 giorni a 4°C

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Castel S. Pietro Romano (RM) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

A secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a 8 - 12°C

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Salatura a secco | Carpineto Romano (RM); | Assi di legno per la posa delle forme | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Per il tipo semicotto: in salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 20 ore

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

Per il tipo cotto: salatura a secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a temperatura ambiente

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Salatura a secco | Roma | Assi di legno per la posa delle forme | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

In salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 5 ore/kg

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|----------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | Fiumicino (RM) | Asi di legno | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Salatura a secco effettuata 24 ore dopo la fase asciugatura per 2-5 giorni in cella a 15°C.

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|-----------------------|--------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Salatura a secco | Cellere (VT) | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Asciugatura

Per 1-3 giorni

| 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) |

Asciugatura post salatura in salamoia

Per 24 ore a temperatura ambiente

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|------------------------------------|------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | Asciugatura a temperatura ambiente | Roma | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Stagionatura

Per 30 - 60 giorni in cella a 4°C fino; fino a 90 giorni in cella a 14°C

| Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
|---------------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|-----------|--------------|-----|-------------------------------------|
| | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di | Castel S. Pietro Romano (RM); Cellere (VT) | Assi di legno | Locali storici specializzati | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto |

| | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| | | circa 12 - 14°C | | | | | | | Igiene (aprile 2004) |
| Per 15 - 20 giorni in cella a 5°C statica per prodotti a stagionatura breve. Per 90 - 120 giorni in cella statica a 12 - 14 °C per prodotti a stagionatura lunga | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di circa 12 - 14°C | Fiumicino (RM) | Assi di legno | Locali storici specializzati | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |
| Per 40 - 60 giorni a temperatura ambiente | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di circa 12 - 14°C | Sermoneta (LT) | Assi di legno | Locali storici specializzati | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |
| Per 3 - 6 mesi in cella frigo a 8 - 12°C | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di circa 12 - 14°C | Latina | Assi di legno | Locali storici specializzati | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |
| Per 40 - 60 giorni in cella a 8 - 12°C | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di circa 12 - 14°C | Roma; Carpineto Romano(RM); Latina; Sermoneta (LT) | Assi di legno | Locali storici specializzati | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |
| Per il tipo semicotto e cotto: 20 - 90 giorni in cella statica a 12 - 14°C: Per le forme oltre 30 kg: oltre 6 mesi in cella statica a 12 - 14°C | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | Durata variabile del periodo di stagionatura; stagionatura a temperatura ambiente o di circa 12 - 14°C | Roma | Assi di legno | Nessuna richiesta | | | SI | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

Trattamenti durante la maturazione

| | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| Lavaggi con olio ed aceto e lavaggio finale per la messa in commercio | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo |
| | | | In tutti i comuni censiti | Nessuna richiesta | Nessuna richiesta | | | NO | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |