



[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

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 del latte	Latte ovino di due munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%.		Roma; Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Filtrazione eseguita con telo o con pulitrice centrifuga.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego del filtro a telo	Roma; Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	a 70°C per 15 secondi	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)
	A 72°C per 20 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Roma; Carpineto Romano (RM); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 68-72°C per 15 secondi	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)	
A 75°C per 20 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Riscaldamento del latte	A 34 - 36 °C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione di latte crudo	Castel S. Pietro Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Riscaldamento del latte per la coagulazione a 37 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Sermoneta (LT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Inoculo fermenti	Fermenti mesofili inoculati a 36°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Roma; Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Nessuno utilizzo di	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo

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	Fiumicino (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

<p>A secco dopo 4 ore dallo spurgo per 4 ore (nel caso di stagionatura lunga) o 2 ore (nel caso di stagionatura breve)</p> <p>In salamoia a 20° Boumé per 10 - 12 ore/kg subito dopo la stufatura</p> <p>In salamoia satura dopo la fase dello spurgo per 4 - 5 giorni a 4°C</p> <p>A secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a 8 - 12°C</p> <p>Per il tipo semicotto: in salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 20 ore</p> <p>Per il tipo cotto: salatura a secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a temperatura ambiente</p> <p>In salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 5 ore/kg</p> <p>Salatura a secco effettuata 24 ore dopo la fase asciugatura per 2-5 giorni in cella a 15°C.</p>	<p>Elementi di tracciabilità</p>	<p>Elementi tradizionali</p>	<p>Territorio</p>	<p>Deroghe richieste materiali.</p>	<p>Deroghe richieste locali.</p>	<p>Normativa</p>	<p>Bibliografia</p>	<p>CCP</p>	<p>Controllo</p>	
		Salatura a secco	Sermoneta (LT)	Assi di legno per la posa delle forme	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
				Roma; Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
				Castel S. Pietro Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
				Carpineto Romano (RM);	Assi di legno per la posa delle forme	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
				Roma	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
				Roma	Assi di legno per la posa delle forme	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
				Fiumicino (RM)	Asi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
			Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Asciugatura

<p>Per 1-3 giorni</p>	<p>Elementi di tracciabilità</p>	<p>Elementi tradizionali</p>	<p>Territorio</p>	<p>Deroghe richieste materiali.</p>	<p>Deroghe richieste locali.</p>	<p>Normativa</p>	<p>Bibliografia</p>	<p>CCP</p>	<p>Controllo</p>
			Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura post salatura in salamoia

<p>Per 24 ore a temperatura ambiente</p>	<p>Elementi di tracciabilità</p>	<p>Elementi tradizionali</p>	<p>Territorio</p>	<p>Deroghe richieste materiali.</p>	<p>Deroghe richieste locali.</p>	<p>Normativa</p>	<p>Bibliografia</p>	<p>CCP</p>	<p>Controllo</p>
		Asciugatura a temperatura ambiente	Roma	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

<p>Per 30 - 60 giorni in cella a 4°C fino; fino a 90 giorni in cella a 14°C</p>	<p>Elementi di tracciabilità</p>	<p>Elementi tradizionali</p>	<p>Territorio</p>	<p>Deroghe richieste materiali.</p>	<p>Deroghe richieste locali.</p>	<p>Normativa</p>	<p>Bibliografia</p>	<p>CCP</p>	<p>Controllo</p>
		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)	