



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta mista della Tuscia**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta mista della Tuscia
Prodotti afferenti	Caciotte miste
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Intera provincia di Viterbo
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Bagnoregio (VT), Capodimonte (VT), Piansano (VT)

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:	Regionale, nazionale ed estero
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta dura, con pezzatura media (da 1,8 a 3,5 kg), prodotto con latte vaccino ed ovino (latte ovino per il 25% circa). Presenta colore giallo paglierino, sapore da dolce a leggermente piccante per le forme stagionate (comunque risulta difficilmente salato). Stagionatura da 20 a 75 giorni.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte misto (vaccino ed ovino al 25%); utilizzo della camera calda per la fase di stufatura; salatura a secco e tipologia di rottura della cagliata.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale, camera calda per la stufatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione locale
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese



Regione

Lazio



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 latte	Latte di 2 - 4 munte normalmente con aggiunta di latte ovino maggiore del 50%	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino e bovino in percentuale variabile.		Capodimonte (VT), Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Mediante centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT), Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Pastorizzazione a 62 - 65°C per 15 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT), Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Pastorizzazione a 72°C per 10 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Pastorizzazione a 68°C per 10 - 20 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo fermenti	Impiego di fermenti mesofili innestati a 34 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio in polvere a 35 - 36°C e tempo di presa 30 minuti circa	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Con caglio in pasta a 35 - 38°C e tempo di presa in 10 - 30 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta.	Utilizzo del caglio in pasta	Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura del coagulo	Effettuazione di una sola rottura con dimensioni a chicco di mais	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Dimensioni del coagulo a chicco di mais	Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal

Effettuazione di due rotture con dimensioni del coagulo a chicco di mais									Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Due rotture e dimensioni del coagulo a chicco di mais	Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura

Messa in forma rapida e senza pressatura del coagulo									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura

In cassone a 50 - 60°C per 10 minuti									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Capodimonte (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In camera calda a 38°C per 24 ore									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Utilizzo della camera calda	Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In cassone a 36 - 38°C fino al raggiungimento di pH del 5,2 - 5,6									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura post-stufatura

Per 12 - 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	Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

A secco per 24 Ore per kg									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco	Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia a 20°B per 8 - 12 ore per kg a 15°C									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Per 20 - 45 giorni a 9 - 10°C e 87 - 90% di UR									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per un primo									
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo

periodo di 30 giorni a 8°C ed un secondo periodo per 20 - 45 giorni a 10 - 11°C e 85 - 90% di UR

		materiali.		locali.					
		Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI		Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio delle forme

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)