



REGIONE LAZIO

**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione

Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio
<b>Prodotti afferenti</b>	Caciotta Genuina Romana, Caciotta mista della Toscana, Caciotta di mucca
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Intera Regione Lazio
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Trevignano Romano (RM), Fiumicino (RM), Fiumicino (RM), Sant'Apollinare (FR), Cassino (FR), Cassino (FR)

### Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno
<b>Mercato di riferimento:</b>	Da locale a nazionale
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta, a volte aromatizzato. Stagionatura massima di 30 giorni, con pezzature da 0,7 a 1,6 Kg, di colore giallo paglierino e sapore dolce. A volte piccante nel semicotto stagionato
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Uso di latte misto, caglio in pasta, tipologia a pasta cruda o semicotta, trattamenti durante la maturazione
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaia in rame, assi di legno per la stagionatura
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Cantine storiche, grotte
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tradizionalmente collegata alla produzione della caciotta genuina romana, nel periodo di calo del latte ovino. Di fatto la tecnologia è abbastanza simile (in particolare nel tipo semicotto), mentre le differenze sono principalmente associate al processo di stagionatura (più breve nel tipo misto) e al sapore (più dolce nel misto)
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	SI





	in pasta a 38°C, con tempo di presa 20'			materiali.		locali.		SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Caglio in pasta di agnello.		Fiumicino (RM), Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			

Rottura della cagliata	A) Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a nocciolina, seguita da una sosta 10' in siero B) Effettuazione di 2 rotture a distanza di un'ora con dimensioni del coagulo da quadroni a chicco di mais, seguita da una sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A) Effettuazione di 1 rottura con dimensioni del coagulo a chicco di mais	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)
B) Effettuazione di 2 rotture a distanza di un'ora con dimensioni del coagulo da quadroni a chicco di mais, seguita da una sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Fiumicino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Cottura del coagulo	A 43°C, senza sosta (solo per la tipologia semicotta)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma	Rapida, senza praticare la pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Spurgo	Non effettuato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura	In cassone, per 90' a 50°C	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)
	A) In cassone per 24 ore a 45-46°C B) Non effettuata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

In cassone per 12 ore a 45°C

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)

#### Salatura

In salamoia saturata per 8 ore/Kg

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)

In salamoia saturata per 5 ore/Kg, a distanza di 24 ore dalla stufatura

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)

A) A secco, effettuata per 48 ore a temperatura ambiente, subito dopo la messa in forma, seguita da un lavaggio B) In salamoia a 20° Boumé e 4°C per 5 ore/Kg, a distanza di 24 ore dalla fase di stufatura

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

#### Asciugatura

A) Per 7 giorni a temperatura ambiente B) Per 4 ore a temperatura ambiente

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

Per 2-4 ore a temperatura ambiente

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 a 11°C e 78% di umidità relativa, per 20 giorni

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)

A) Da 1 giorno (Primo Sale) a 30 giorni a temperatura ambiente B) In cella a 7-8°C per 20 giorni

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

In cella statica a 5°C per 20 giorni

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)

#### Trattamenti durante la maturazione

Ripetuti rivoltamenti ed aspersioni con olio ed aceto

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

## Aromatizzazione

Con peperoncino in pasta (ad esclusione della tipologia "semicotto")

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Peperoncino per aromatizzazione.		Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)