



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

# prodotti tipici e tradizionali del Lazio

## Progetto Agricoltura Qualità

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Formaggio di capra**



[Operatori di Filiera](#)

[Scheda Analitica](#)

[Ricette](#)

**Categoria del prodotto:**

Formaggi

**Nome ufficiale in elenco G.U.:**

Formaggio di capra

**Nomi locali e suoi sinonimi:**

Nel comprensorio di Itri e Monte San Biagio è chiamato "Cotto".

**Prodotti afferenti**

Formaggio di capra aromatizzato (Monti Lepini e Monti Ausoni); formaggio misto capri-vaccino (Monti Prenestini); formaggio misto ovi-caprino e capri-vaccino (Monti Ausoni; Monti Aurunci e Valle di Comino).

**Aree di rinvenimento del Prodotto:**

Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Cave (RM), Gavignano (RM), Genazzano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Palestrina (RM), Rocca di Cave (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Acquafondata (FR), Picinisco (FR), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), Posta Fibreno (FR), San Biagio Saracinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Settefrati (FR), Terelle (FR), Vallemaio (FR), Vallerotonda (FR), Vicalvi (FR), Villa Latina (FR), Villa Latina (FR), Viticuso (FR), Alvito (FR), Atina (FR), Ausonia (FR), Belmonte Castello (FR), Campoli Appennino



Ricetta	
Tracciabilità	
Links	
Mappe	
Scrivici	
Area di rinvenimento produttori censiti:	Carpineto Romano (RM), Campodimele (LT), Itri (LT), Latina (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Monte San Biagio (LT), Picinisco (FR), Campoli Appennino (FR), Campoli Appennino (FR), Cassino (FR), Cassino (FR)

### Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Fortemente variabile secondo le zone. Normalmente dalla primavera all'autunno con periodo tradizionalmente incentrato in maggio-giugno nella zona di Frosinone e Latina, mentre nella provincia di Roma è presente una produzione autunno-primaverile.
Mercato di riferimento:	Regionale e sporadicamente extraregionale.
Descrizione del prodotto:	Formaggio caprino, grasso, a pasta molle ed a pasta dura a seconda se viene prodotto nella tipologia "semicotto" e della stagionatura. Nel comprensorio di Monte San Biagio ed Itri Tradizionalmente Viene chiamato "Cotto". La Forma è cilindrica a scalzo; colore della pasta da bianco latte a bianco avorio fino al giallo paglierino per i formaggi misti; pezzatura da 200 g a 1,5 kg; sapore da dolce intenso e pungente nelle forme stagionate. Eventuale aromatizzazione nelle versioni in cui è prevista l'aggiunta di aromi (peperoncino o salsa di olio, aceto, origano, peperoncino e rosmarino). Il formaggio di capra è commercializzato sia fresco che stagionato. La stagionatura va da 20 giorni a 6 mesi.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Tradizionalmente il formaggio di capra è stato prodotto nell'areale di produzione della Marzolina nei periodi di più alta temperatura ambientale ed optando per una versione tipo semicotto. Diversi elementi di tradizionalità sono ancora evidenti con particolare riferimento all'impiego di capre locali (Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci, tutelata dalla L.R. 15/00 e Capra Grigia Ciociara, per i formaggi freschi e semicotti) allevate sui pascoli naturali dei Monti Aurunci, Ausoni, Prenestini e nella Valle di Comino ed ai diversi materiali e locali ancora utilizzati nel processo di produzione. Ugualmente tradizionale risulta una produzione di formaggi misti ovi-caprini e capri-vaccini, che utilizzano lo stesso processo produttivo utilizzando latte di specie diverse per "colmare" la quantità di latte caprino munto alla fine del periodo di lattazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli e assi di legno per la manipolazione delle forme, la salatura e la stagionatura; gabbie in rete e basi in canne per l'asciugatura; contenitori in coccio e vetro per la conservazione del formaggio.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico per la conservazione, ambiente esterno areato per l'asciugatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali e presenza storica presso le norcinerie e ristoranti locali.
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: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte di due - quattro munte refrigerate a 4°C.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte caprino 100% ottenuto da popolazioni locali alimentate al pascolo.	Prevalentemente latte di capre grigia e bianca locale alimentate su pascoli naturali boschivi e di macchia mediterranea.	Carpineto Romano (RM); Picinisco (FR); Cassino (FR); Castel S. Pietro Romano (RM); Latina.	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte caprino 100% ottenuto da popolazioni caprine locali allevate al pascolo dei Monti Ausoni.	Lavorazione ad ogni munta	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Due munte di cui una refrigerata a 4°C ed una posta direttamente in caldaia per la lavorazione.	Latte caprino 100% ottenuto da popolazioni caprine locali alimentate al pascolo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Due munte di cui quella serale raffrescata e quella della mattina posta direttamente in caldaia per la lavorazione.	Latte caprino 100% ottenuto da popolazioni locali alimentate al pascolo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione del latte ad ogni munta o con la munta serale raffrescata o refrigerata.	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Filtrazione	A teli o mediante centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego di filtro a telo o di colino	Carpineto Romano (RM); Castel S. Pietro Romano (RM); Latina; Itri (LT); Campodimele (LT); Monte S. Biagio (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Trattamento termico	Nessun trattamento termico.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Nessuno trattamento termico del latte. Lavorazione a latte crudo	Castel S. Pietro Romano (RM); Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Pastorizzazione del latte a 68 - 72°C per 15 - 30 secondi		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Carpineto Romano (RM); Itri (LT); Latina; Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Utilizzo fermenti	Nessun inoculo di fermenti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessun inoculo di fermenti	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Castel S. Pietro Romano (RM); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo di fermenti termofili a 36 - 39°C		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR); Carpineto Romano (RM); Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Coagulazione									
	Coagulazione								
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Con caglio liquido inserito a 38 - 44°C 10 minuti dopo l'inoculo dei fermenti. Tempo di coagulazione 30 minuti		Utilizzo del caglio in pasta di capretto	Latina; Itri (LT)	Caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio in pasta di capretto a dosaggio differenziato tra sera (a 28 - 30°C per 3 - 6 ore di coagulazione) e mattina (a 30 - 32°C per 1 - 2 ore di coagulazione)	Caglio in pasta di capretto.	Utilizzo del caglio in pasta di capretto e due diverse lavorazioni giornaliere	Itri (LT); Campodimele (LT)	Utilizzo della caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio in pasta di capretto inserito a 30 - 36°C con tempo di coagulazione da 30 a 60 minuti.	Caglio in pasta di capretto.	Impiego del caglio in pasta di capretto	Monte S. Biagio (LT); Picinisco (FR)	Utilizzo della caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Con caglio liquido inserito a 37°C con 60 minuti di coagulazione		Utilizzo di caglio in pasta di capretto	Campoli Appennino (FR)	Utilizzo caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Coagulazione									
	Coagulazione								
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Con caglio in pasta inserito a 34 - 38°C con 20 - 30 minuti di coagulazione	Caglio in pasta.	Utilizzo del caglio in pasta di capretto	Carpineto Romano (RM); Cassino (FR); Picinisco (FR); Castel S. Pietro Romano (RM)	Utilizzo caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rottura della cagliata									
	Rottura della cagliata								
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Una sola rottura con dimensioni del coagulo a nocciola		Diversa dimensioni del coagulo a seconda della zona: provincia di Roma a nocciola, sud del Lazio a chicco di riso	Carpineto Romano (RM); Castel S. Pietro Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Una sola rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso		Diversa dimensioni del coagulo a seconda della zona: provincia di Roma a nocciola, sud del Lazio a chicco di riso	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso e sosta sotto siero per 10 minuti		Diversa dimensioni del coagulo a seconda della zona: provincia di Roma a nocciola, sud del Lazio a chicco di riso	Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Due rotture: la prima a quadroni e poi a chicco di riso e sosta sotto siero per 20 minuti		Diversa dimensioni del coagulo a seconda della zona: provincia di Roma a nocciola, sud del Lazio a chicco di riso	Latina; Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Cottura della cagliata									
	Cottura della cagliata								
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Non effettuazione della cottura della cagliata		Effettuazione o no della cottura della cagliata a seconda del territorio	Latina; Itri (LT); Picinisco (FR); Campodimele (LT); Campoli Appennino (FR)	Caldaia di rame	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A 37°C per 15 minuti		Effettuazione o no della cottura della cagliata a seconda del territorio	Carpineto Romano (RM)	Utilizzo della caldaia di rame	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Per il tempo necessario a portare la cagliata alla temperatura di 43 - 45°C e sosta sotto siero da 5 a 20 minuti.

Per la tipologia denominata "cotto" si effettua una cottura a 34 - 35°C con sosta sotto siero solo per il tempo di posatura della cagliata (circa 5 minuti) sul fondo della caldaia.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Effettuazione o no della cottura della cagliata a seconda del territorio	Castel S. Pietro Romano (RM); Monte S. Biagio (LT)	Caldaia di rame	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
		Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

#### Pressatura del coagulo

Nessuna pressatura e sosta del coagulo in acqua fredda per 20 minuti

Leggera pressatura sulla forma

Nessuna pressatura

Pressatura dell'intero coagulo direttamente in caldaia

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Diversi modo di pressatura del coagulo	Itri (LT); Campodimele (LT)	Utilizzo della caldaia di rame	Nessna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Diversi modi di pressatura del coagulo	Carpineto Romano (RM); Latina; Cassino (FR); Picinisco (FR); Castel S. Pietro Romano (RM)	Utilizzo della caldaia in rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Diversi modi di pressatura del coagulo	Itri (LT); Campoli Appennino (FR)	Utilizzo della caldaia di rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Diversi modi di pressatura del coagulo	Monte S. Biagio (LT); Picinisco (FR); Itri (LT)	Utilizzo della caldaia di rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

#### Stufatura

In cassone spento a 45°C per 24 ore

In cassone a 37°C per 3 ore

In cassone a 40 - 45°C per 2 ore

In cassone a 40°C per 30 minuti

Nessuna stufatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Cassino (FR)	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
		Carpineto Romano (RM)	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
		Itri (LT); Picinisco (FR)	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	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 stufatura	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Castel S. Pietro Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

**Spurgo**

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Per 60 - 90 minuti a temperatura ambiente	Effettuazione dello spurgo a temperatura ambiente	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Da 10 a 12 ore secondo la stagione a temperatura ambiente	Effettuazione della stufatura a temperatura ambiente	Campoli Appennino (FR)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per 45 minuti a temperatura ambiente	Effettuazione dello spurgo a temperatura ambiente	Castel S. Pietro Romano (RM)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

**Salatura**

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
A secco per 2 - 5 giorni a temperatura ambiente e successivo lavaggio post-salatura	Salatura a secco	Picinisco (FR)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A secco per 48 ore a temperatura ambiente effettuata 45 minuti dopo lo spurgo	Salatura a secco	Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A secco subito dopo la stufatura per 24 ore in cella a 8 - 12°C	Salatura a secco	Carpineto Romano (RM)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia a 20° Boumé per 10 ore/kg di prodotto, iniziata 10 ore dopo la stufatura		Latina	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia a 20° Boumé per 5 ore/kg di prodotto iniziata 24 ore dopo la stufatura		Cassino (FR)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A secco per 12 ore effettuata al termine della fase di spurgo	Salatura a secco	Campoli Appennino (FR)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia per 4 - 5 giorni in cella a 4°C a partire del termine dello spurgo		Castel S. Pietro Romano (RM)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

**Asciugatura**

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Da 4 a 20 giorni su graticci di canne in locali ventilati e lavaggio prima della stagionatura	Asciugatura se effettuata su graticci di canne ed a temperatura ambiente	Campodimele (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)	Canne e gabbie di ferro; assi di legno	Locali storici ventilati; ambiente esterno			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Per la tipologia chiamata "Cotto" l'asciugatura viene		Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni



messa in forma

		Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta				NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	--	-----------------------	-------------------	-------------------	--	--	--	----	--

Aromatizzazione

Disposizione sul formaggio con una salsa composta di olio, aceto, origano, peperoncino e rosmarino

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