



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Marzolino e/o marzolina**



Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Marzolino e/o marzolina
Prodotti afferenti	Marzolina di capra, marzolina di pecora, marzolina di vacca, marzolina mista: ovi-caprina; ovi-vaccina, bufalo-vaccina
Are di rinvenimento del Prodotto:	Carpinetto Romano (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Acquafondata (FR), Pescosolido (FR), Picinisco (FR), Pico (FR), Pontecorvo (FR), Posta Fibreno (FR), San Biagio Saracinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Settefrati (FR), Terelle (FR), Vallemaio (FR), Vallerotonda (FR), Villa Latina (FR), Viticuso (FR), Alvito (FR), Atina (FR), Ausonia (FR), Belmonte Castello (FR), Campoli Appennino (FR), Casalattico (FR), Casalvieri (FR), Cassino (FR), Castelnuovo Parano (FR), Corchiano (FR),

- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Marzolina di capra: febbraio-ottobre; Marzolina di pecora: ottobre-maggio per il tipo tradizionale, tutto l'anno per il tipo industriale; Marzolina di vacca: tutto l'anno; Marzolina mista ovi-caprina: ottobre-novembre e maggio-giugno; Marzolina bufalo-vaccina: tutto l'anno; Marzolina capri-vaccina: agosto-febbraio; Marzolina ovi-vaccina: ottobre-giugno.
Mercato di riferimento:	Locale per le produzioni artigianali con rara presenza sul mercato di Roma. Regionale per le produzioni industriali.

Descrizione del prodotto:

La marzolina è un formaggio prevalentemente di latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra non sempre semplice da trasformare e un ambiente di produzione particolare come quello dei Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e della Valle di Comino, nei quali è possibile trovare condizioni ideali per la fase di asciugatura di questo formaggio. Al consumo si può presentare con forma cilindrica, piccola pezzatura, sapore salato e fresco (da 1 a 4 giorni) o stagionato (fino anche 1 anno); inoltre può essere aromatizzata in bagno d'olio con aromi (al momento della vendita) o conservata sott'olio aromatizzato (3-6 mesi). La marzolina di capra stagionata si può classificare secondo la legislazione italiana come formaggio grasso a pasta dura (l'Istituto Sperimentale per la Zootechnia di Roma ha rilevato un contenuto medio del 37% di umidità e del 49% di grasso). La marzolina può essere destinata anche al consumo fresco, non salata, o subito dopo la salatura; in questo caso ha mediamente il 57% di acqua e si può definire come formaggio grasso a pasta molle (dati ISZ - Roma). Il coefficiente di maturazione (proteina solubile/proteina totale* 100) varia secondo il grado di stagionatura, raggiungendo il 35% in media per i formaggi maturi per oltre 3 mesi. Da rilevare è l'elevato contenuto medio di cloruro di sodio: 3,6 % nel prodotto tal quale e 5,9% riferito alla sostanza secca, che viene ritenuto essenziale per una buona conservazione. E' interessante notare che la marzolina di 7-10 giorni, praticamente a fine stagionatura, ha lo stesso contenuto medio di umidità (36%) dei campioni stagionati per un periodo che oscilla da circa un mese ad oltre un anno.

Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:

Utilizzo del latte di capre locali con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara e Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci (quest'ultima tutelata dalla L.R. 15/00 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"). Per gli ovini prevale il latte di pecore meticce con incroci di Massese e Comisana su antichi ceppi merinizzati. Per le vacche prevalgono capi a duplice attitudine come la Pezzata Rossa. Per le capre e le pecore l'alimentazione è quasi esclusivamente su pascoli naturali e macchia mediterranea con rare integrazioni di cereali. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalità fondamentali (vedi scheda analitica) sono la stagionalità di produzione, l'utilizzo di latte crudo e la sua conservazione prima della lavorazione, le modalità di trattamento del caglio, della salatura, dell'asciugatura e della conservazione.



Materiali utilizzati nella tradizione locale:	<p>Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli di legno (localmente detti manielle) per la manipolazione delle formine e la salatura; formine in acciaio o vimini; gabbie di ferro zincato od acciaio per l'asciugatura all'esterno. Stuoie in canna locale (localmente dette strugli); reti o felci come basi per le forme in asciugatura; vasi di vetro o coccio per la stagionatura.</p>
Locali utilizzati nella tradizione locale:	<p>Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico ventilato per l'asciugatura e la stagionatura.</p>
Storia tradizionale del Prodotto:	<p>Il formaggio "marzolina" ha una presenza plurisecolare nella produzione e nei mercati locali, riscontrabile anche da documenti storici. E' censito nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991) e viene brevemente riportato da Salvadori del Prado (2001) nel trattato di Tecnologia Casearia. Nel primo caso è descritto come formaggio di latte di capra, raramente miscelato a latte bovino ed ovino, prodotto in provincia di Latina e Frosinone, coagulato con caglio di capretto a basse temperature; nel secondo caso come formaggio caprino a coagulazione rapida. In entrambi i casi gli autori scrivono che le forme vengono lavate con olio ed aceto e stagionate in otri di vetro tappato.</p>
Ottenuto anche con metodo Biologico:	<p>NO</p>

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	i) MARZOLINA MISTA OVI-VACCINA (TIPO 10): rapporto latte 50/50; latte di ovini sardi, comisani e bovini frisoni, bruna. Latte di 4 munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino-vaccino in rapporto 50-60%.		Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	a) MARZOLINA DI CAPRA (TIPO 1): con latte di capre grigie, bianche, meticcie alpine e saanen. Il latte munto la mattina viene subito lavorato mentre il latte della sera viene refrigerato a 4°C o in acqua corrente gelida.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte caprino 100%. Animali allevati al pascolo naturale, boschivo, di macchia mediterranea (Monte S. Biagio, Ausonia, Picinisco, Villa Latina, Campoli Appennino, Atina). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara e Capra bianca degli Aurunci ed Ausoni o "monticellana").	Latte di capre locali grigie e bianche; pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea; periodo di produzione marzo/ottobre. Lavorazione differenziata tra le diverse mungiture o refrigerazione solo serale anche in acqua corrente gelida.	Ausonia (FR); Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Campoli Appennino (FR); Atina (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	d) MARZOLINA MISTA CAPRI-VACCINA (TIPO 4): rapporto latte 60/40; latte di capre saanen, alpine e latte di bovini diversi. Latte di due munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte caprino e vaccino in rapporto 60-40%.		Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	c) MARZOLINA DI CAPRA (TIPO 3): latte di capre grigie, saanen ed alpine. Latte di due munte refrigerato a 4°C o in acqua corrente gelida nel periodo da gennaio a marzo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte caprino 100%. Animali alimentati al pascolo (Castelforte, S. Cosma e Damiano). Presenza di alcune popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara)..	Refrigerazione del latte in acqua corrente. Capre grigie ciociare.	Cassino (FR); Picinisco (FR); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	f) MARZOLINA OVINA (TIPO 6): latte di pecore meticcie. Il latte della mattina viene subito lavorato e latte serale refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Animali alimentati al pascolo di alta quota.	Latte di ovini meticcio; pascoli anche ad alta quota (maggio-ottobre). periodo di produzione tutto l'anno con prevalenza in ottobre-febbraio. Lavorazione differenziata tra le diverse mungiture o refrigerato solo del latte munto la sera anche in acqua corrente gelida.	Atina (FR); Monte San Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	o) MARZOLINA MISTA CAPRI-VACCINA (TIPO 13): latte di capre e vacche meticcie. Latte della mattina subito lavorato e latte della sera refrigerato in acqua corrente fresca.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte misto caprino-vaccino. Animali alimentati al pascolo. Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara).	Capre grigie e maticce locali, vacche meticcie. Periodo di produzione dicembre/settembre e lavorazione differenziata ad ogni mungitura o latte serale refrigerato.	Monte San Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
p) MARZOLINA MISTA OVI-CAPRINA (TIPO 14): latte di capre e pecore meticcie. Il latte della mattina viene subito lavorato, mentre il latte serale viene refrigerato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Latte misto ovino-caprino a composizione diversa a seconda della stagione. Alimentazione al pascolo. Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara).	Capre grigie e meticcie, pecore meticcie. Lavorazione differenziata ad ogni mungitura o latte refrigerato solo serale.	Monte San Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
e) MARZOLINA MISTA OVI-CAPRINA (TIPO 5): latte di ovini comisani e di capre grigie. Latte lavorato ad ogni munta	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Latte caprino ed ovino a composizione mista a seconda della stagione. Alimentazione al pascolo. Presenza di popolazioni di capre locali (Capra grigia ciociara)	Capre grigie e maticce locali, pecore meticcie. Periodo di produzione dicembre/settembre e lavorazione differenziata ad ogni mungitura o latte serale refrigerato.	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
h) MARZOLINA VACCINA (TIPO 8): latte di bovini pezzati rossi lavorato ad ogni munta.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Latte bovino 100%.	Latte di bovini pezzati rossi nella cui alimentazione non è previsto l'uso degli insilati. Lavorazione differenziata tra le diverse mungiture	Spigno Saturnia (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
b) MARZOLINA DI CAPRA (TIPO 2): latte di capre locali grigie, bianche e meticcie. Latte lavorato ad ogni mungitura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Latte caprino 100%. Alimentazione al pascolo (Itri, Spigno Saturnia, Campodimele). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara e Capra bianca degli Aurunci ed Ausoni o "monticellana").	Utilizzo di latte di capre locali grigie, bianche e meticcie. Latte lavorato ad ogni mungitura	Villa Latina (FR); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
i) MARZOLINA MISTA OVI-	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	

VACCINA (TIPO 9): latte di ovini sardi e comisani e di bovini frisoni e bruna, latte di due munte refrigerato a 4 °C

		materiali.		locali.					
Latte misto ovino-vaccino.		Spigno Saturnia (LT), Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

n) MARZOLINA MISTA CAPRI-VACCINA (TIPO 12): latte di capre grigie e vacche meticcie tenute al pascolo. Latte della mattina subito lavorato, latte serale refrigerato.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Latte caprino e vaccino a composizione mista a seconda della stagione. Alimentazione al pascolo. Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara).	Capre locali grigie e vacche meticcie tenute al pascolo. Periodo di produzione aprile-settembre. Solo il latte della munta serale viene refrigerato.	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

g) MARZOLINA OVINA (TIPO 7): latte di pecore comisane e meticcie. Lavorazione del latte ad ogni munta.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Latte ovino 100%. Animali alimentati al pascolo.		Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

m) MARZOLINA MISTA BUFALO-VACCINA (TIPO 11): rapporto latte 50/50; latte di bovino Pezzato Rosso e di bufala mediterranea. Latte di 2 munte refrigerato.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Latte misto bufalo-vaccino 50%.	Latte misto bufalo-vaccino con rapporto 50 e 50; latte di 2 munte refrigerato.	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Filtrazione

Latte filtrato con telo PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI MARZOLINA

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Filtrazione a telo	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Campoli Appennino (FR); Ausonia, (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola(LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento termico

MARZOLINA TIPO 3: pastorizzazione a 72°C per 30 secondi

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

MARZOLINA TIPO 3 e 4: in caldaia a 85°C per 30 minuti

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)

MARZOLINA TIPO 10: in caldaia a 65°C per 20 minuti

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)

Fermenti utilizzati

Impiego di fermenti mesofili innestati a 41°C

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)

Nessun utilizzo di fermenti anche dove si effettua il trattamento termico.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Nessun utilizzo di fermenti	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR); Atina (FR); Villa Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

			materiali.	locali.					
MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3		Coagulazione non preceduta da trattamento termico e diversificazione delle temperature per le lavorazioni serali e mattiniere.	Atina (FR); Picinisco (FR); Castelforte (LT) in estate; s. Cosma e Damiano (LT) in estate, Maranola (LT)	Caldaia di rame e combustibile a legna	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 30 - 33°C per 25 - 30 minuti. MARZOLINA TIPO 3 (pastorizzato)		Territorio Carpineto Romano (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 35 - 38°C per 120 minuti; MARZOLINE TIPO: 1, 13		Territorio Monte San Biagio (LT)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 35 - 38°C per 30 - 60 minuti; MARZOLINE TIPO: 1, 9, 10, 11		Territorio Picinisco (FR); Spigno Saturnia (LT), Cassino (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	A 25 - 28°C da 60 a 180 minuti per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 14		Territorio Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento del coagulo: numero di rotture

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Effettuazione di una rottura leggera e/o lenta del coagulo		Una rottura delicata e lenta	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Campoli Appennino (FR); Ausonia (LT); S. Cosma e Damiano; Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT), Monte San Biagio (LT)	Utilizzo dello spino di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento del coagulo: dimensioni del coagulo

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Chicco di riso per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13		Dimensioni del coagulo da chicco di riso a nocciolina con prevalenza a chicco di riso	Ausonia (FR); Atina (FR); Picinisco (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); Cassino (FR); S. Cosma e Damiano (LT), Maranola (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento del coagulo: dimensioni del coagulo

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Dimensione a chicco di mais per la MARZOLINA TIPO 1		Diversificazione delle dimensioni del coagulo	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A nocciolina per le MARZOLINE TIPO: 1, 3, 10, 14		Dimensioni del coagulo da chicco di riso a nocciolina, con prevalenza a chicco di riso	Campoli Appennino, carpineto Romano (RM); Cassino (FR); Monte Sa Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento del coagulo: dimensioni del coagulo

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Dimensione a cece per le MARZOLINE TIPO: 2, 3		Dimensioni del coagulo da	Villa Latina (LT);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni

	chicco di riso a nocciolina, con prevalenza a chicco di riso.	Carpineto Romano (RM)							previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	---	-----------------------	--	--	--	--	--	--	---

Trattamento del coagulo: miscelazione cagliate

Miscelazione, dopo la rottura, delle cagliate serali e mattinieri	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Miscelazione delle cagliate. Nel territorio di Spigno Saturnia la miscelazione per le marzoline caprine è saltuaria	Itri (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Spigno Saturnia (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI

Trattamento del coagulo: sosta sotto siero

Sosta sotto siero per 10 - 15 minuti per la MARZOLINA TIPO: 9	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Eventuale sosta con immersione delle formine	Spigno Saturnia (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO

Sosta sotto siero per circa di 5 minuti, ossia giusto il tempo di posatura della cagliata, MARZOLINE TIPO: 1, 14	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Eventuale sosta con immersione delle formine	Ausonia (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Monte San Biagio (LT); Itri (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO

Sosta sotto siero per 30 minuti per la MARZOLINA TIPO: 2 nel periodo estivo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Eventuale sosta con immersione delle formine	Monte San Biagio (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO

Nessuna sosta sotto siero per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 11	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Atina (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Cassino (FR); Carpineto Romano (RM) per la marzolina fresca ed aromatizzata, Maranola (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO

Sosta sotto siero per 10 - 15 minuti per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 10, 13	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Eventuale sosta con immersione delle formine	Villa Latina (FR); Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT); S. Cosma e Damiano (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO

Trattamento del coagulo: cottura della cagliata

Riscaldamento per 5 minuti a 37, 5°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Carpineto Romano (RM) per la marzolina stagionata		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI

Trattamento del coagulo: messa in forma

Leggeri e progressivi riempimenti senza pressature in formine per pezzature finali da 45 a 250 g	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Riempimento delicato delle formine (anche di acciaio) per pezzature da 45 a 90 g. Nei comuni della provincia di Latina la forma può essere chiamata "tonda" o "pezza" a seconda se è a piatto o cilindrica	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI

Pressatura delle forme

Nessuna pressatura delle forme per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Nessuna pressatura	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola(LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Pressatura sulle due facce per la MARZOLINA TIPO: 10	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

Minore di 60 minuti a temperatura ambiente, a volte nel periodo estivo, lo spurgo viene effettuato in frigo. MARZOLINA TIPO: 1, 2, 13	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Necessità di spurgo; nessun uso di stufatura. Spurgo effettuato a temperatura ambiente o in frigo solo occasionalmente in estate a 4°C	Atina (FR); Monte San Biagio (LT); Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)	Basi in legno con raccolta di siero per la posa delle formine dette "manielle"	Locali storici asciutti e leggermente ventilati. Luoghi esterni naturali in cui posizionare le "gabbie". Locale di caseificazione.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Da 1 ora a 24 ore a temperatura ambiente. Durata inferiore per il tipo di marzolina fresca e nel periodo estivo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Ausonia (FR); Villa Latina; Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Cassino (FR); Carpineto Romano (RM); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT), Maranola(LT)	Basi di legno con raccolta di siero per la posa delle formine dette "manielle"	Locali storici asciutti e leggermente ventilati. Luoghi esterni naturali in cui posizionare le "gabbie". Locale di caseificazione.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

Salatura a secco dopo lo spurgo a temperatura ambiente per un periodo inferiore a 24 ore. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco ed a temperatura ambiente	Campoli Appennino (FR); Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); Campodimele (LT); Castelforte, S. Cosma e Damiano (LT); Itri (per il tipo aromatizzato)	Basi di legno su cui posare le forme	Locale specializzato tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura a secco eseguita dopo lo spurgo a temperatura ambiente. Nel caso delle marzoline fresche non è prevista nessuna salatura. A Maranola con sale fino. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 11	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco a temperatura ambiente; nessuna salatura per le marzoline fresche	Itri (LT), Maranola (LT)	Basi di legno su cui posare le forme dette "manielle"	Ambiente di caseificazione e locale specializzato tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura a secco dopo lo spurgo in cella frigo a 4°C. MARZOLINE TIPO: 9, 3	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco	Spigno Saturnia (LT), Carpineto Romano (RM) per la marzolina fresca ed aromatizzata	Basi di legno	Locali specializzati tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura a secco a temperatura ambiente dopo lo spurgo per un periodo maggiore di 24 ore. Nel territorio di Villa Latina (per 24 - 48 ore), Spigno Saturnia (fino a 7 giorni), Itri (24 - 48 ore), Cassino (fino a 4 giorni)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco ed a temperatura ambiente; diversa durate di salatura in base al territorio	Villa Latina (FR); Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT)	Basi di legno su cui posare le forme	Locali specializzati tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura a secco dopo lo spurgo in cella frigo a 8 - 12° C. MARZOLINA TIPO 3, per 2 giorni per la MARZOLINA TIPO 1	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura a secco	Carpineto Romano (RM), Itri (LT)	Basi di legno	Locali specializzati tipo cantine			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura in salamoia a 18° Boumé dopo lo spurgo. MARZOLINE TIPO: 1, 6	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Atina (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto

fresca) a temperatura ambiente o in cella frigo a 10-12°C
MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13

Asciugatura per 4 - 5 giorni su reti in ambiente ventilato ed a temperatura ambiente.

		materiali.		locali.					
	Asciugatura a temperatura ambiente, anche in ambiente esterno naturale. Eventuali lavaggi intermedi con acque amilacee o miste ad olio.	Cassino (FR); Picinisco (FR); Atina (FR); Itri (LT) per il tipo non salato ed aromatizzata in bagno d'olio); Spigno Saturnia (LT);), Carpineto Romano (RM)	Basi di canna, localmente dette "struglio" e felci per la posa delle formine. Gabbie metalliche per l'asciugatura in ambiente esterno. Basi in rete per l'asciugatura in locali storici.	Locali storici specializzati, leggermente ventilati			SI	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)	Gabbie				SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Lavaggio post-asciugatura

Con acqua corrente per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 10, 13, 14

Con acqua ed olio per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 14

Con immersione in acqua per dissalatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Eventuale lavaggio con particolare riferimento alle marzoline stagionate classiche	Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Campodimele (LT); Villa Latina (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Eventuale lavaggio con particolare riferimento alle marzoline sragionate classiche	Ausonia (FR); Campodimele (LT); Monte San Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Eventuale lavaggio con particolare riferimento alle marzoline stagionate classiche	Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: temperatura

Conservazione a temperatura ambiente per le tutte le tipologie di marzolina non conservata in olio (normalmente commercializzata entro 2-3 giorni)

In cella a 4°C per 1 giorno. MARZOLINE TIPO: 2, 3 (fresche)

In cella a 8 - 12°C. MARZOLINE TIPO: 3, 9

Conservazione a 4 - 5 °C per 4 - 5 mesi per MARZOLINA TIPO 1

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Conservazione a temperatura ambiente	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Campoli Appennino (FR); Ausonia (LT); S. Cosma e Damiano; Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT), Monte San Biagio (LT), Maranola (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Itri (LT); Carpineto Romano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: modalità

In bagno sott'olio in recipiente aperto (marzoline fresche aromatizzate). MARZOLINE TIPO: 1, 2, 5, 7, 8, 11, 12,

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto

13, 14

In vasi di vetro con le marzoline immerse in olio di oliva o di semi.
MARZOLINE TIPO: 1, 2, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14

Sottovuoto (per le marzoline fresche e stagionate) TIPO: 1, 3, 4, 9

In contenitori di plastica asciutti per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 9

In vasi di coccio asciutti con chiusura a coltre di erbe naturali (timo serpillio).
MARZOLINA TIPO: 2

In vasi di vetro asciutto o vasi di coccio chiuse con tappi ermetici (per le marzoline stagionate secche).
MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Conservazione sott'olio in vasi di vetro	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Ausonia (FR); Villa Latina (FR); Campodimele (LT), Maranola (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Cassino (FR); Carpineto Romano (RM); Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Cassino (FR); Villa Latina (LT); Spigno Saturnia (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Uso di timo serpillio per conservazione.	Vasi di coccio con chiusura in coltre naturale. Bagno in olio in recipienti aperti per le marzoline fresche aromatizzate. Temperatura ambiente	S. Cosma e Damiano (LT)	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Conservazione in vasi di vetro o coccio con chiusura in coltre naturale. Bagno in olio in recipienti aperti per le marzoline fresche aromatizzate. Temperatura ambiente	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)	Impiego dei vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione; modalità

Conservazione sott'olio in olio di semi di mais a temperatura ambiente per 4-5 mesi

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)

Trattamenti durante la conservazione

Una o due immersioni in acqua per 10 minuti (tipo stagionato).
MARZOLINE TIPO: 1, 2,

Diversi lavaggi con acqua ed aceto (per le marzoline stagionate).
MARZOLINE TIPO: 2, 9, 3, 4

Diversi lavaggi con acqua ed asperzione di acqua ed olio.
MARZOLINE TIPO: 1, 2 (stagionate)

Più rivoltamenti in vaso con poco olio che ricopre per asperzione le forme (marzoline stagionate).

Diversi lavaggi con acqua amilacea.
MARZOLINE TIPO: 1, 2, (stagionate)

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Immersione in acqua	Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Lavaggi con acqua, olio, aceto ed acqua amilacea. Il numero dei lavaggi dipende dalla lunghezza del periodo di conservazione.	Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT)	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Diversi lavaggi con acqua, olio, aceto ad acqua amilacea. Il numero di lavaggi dipende dalla lunghezza del periodo di conservazione	Ausonia (FR); Villa Latina (FR); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Rivoltamenti nel vaso con olio	Cassino (FR);	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Diversi lavaggi con acqua, olio, aceto ed acqua amilacea. Il numero di lavaggi	Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); Spigno	Vasi di coccio	Locali storici asciutti tipo cantine o grotte			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto

	dipende dalla lunghezza del periodo di conservazione.	Saturnia (LT)							Igiene (aprile 2004)
--	---	---------------	--	--	--	--	--	--	----------------------

Durata della conservazione

<p>Dai 15 ai 365 giorni per le marzoline secche semplici od aromatizzate per aspersione</p> <p>Dai 3 ai 6 mesi sott'olio per le marzoline semplici od aromatizzate. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 5, 7, 8, 12, 13, 14</p> <p>inferiore a 5 giorni per marzoline fresche, non salate ed aromatizzate, asciutte o in bagno di olio. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13</p>	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
		Stagionatura ottimale 30 - 120 giorni	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)		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	
	Utilizzo di olio di oliva o di girasole	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)		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	
	Diverse presentazioni	Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Carpineto Romano (RM); Monte San Biagio (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Aromatizzazione

<p>Con inserimento degli aromi nella cagliata prima della messa in forma. MARZOLINE TIPO: 2, 3, 4, 8</p> <p>Con aspersione di "crema" costituita da formaggio stagionato, olio ed aromi naturali</p> <p>In bagno di olio (marzoline fresche) con timo serpillio. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 9</p> <p>In bagno di olio (marzoline fresche) con alloro, cinepro, pepe nero, pepe rosa e pepe verde. MARZOLINA TIPO: 2</p> <p>Con aspersione degli aromi subito dopo la messa in forma. MARZOLINE TIPO: 2, 9, 10</p> <p>Con diverse unture (marzoline stagionate e fresche) con salsa battuta in olio di aceto, origano, rosmarino, peperoncino. MARZOLINA TIPO: 2</p> <p>In bagno di olio (marzoline fresche) con alloro ed origano. MARZOLINE TIPO: 2, 5, 7, 8, 12</p>	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Picinisco (FR); Carpineto Romano (RM); Itri (LT)		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	
	Olio ed aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Cassino (FR)		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	
	Uso di timo serpillio in bagno di olio.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT)		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	
	Aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Villa Latina (LT)		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	
		Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	S. Cosma e Damiano (LT); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT); Cassino (FR)		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		
Aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Campodimele (LT)		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		
Aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano,	Itri (LT)		Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Sott'olio con aromi naturali per le marzoline stagionate		alloro e rosmarino nel versante marino.							2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Aromi.	Utilizzo di aromi naturali del luogo con particolare riferimento al timo serpillo e peperoncino in tutta l'area di produzione ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino.	Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Sottovuoti. MARZOLINE TIPO: 3, 4	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Cassino (FR); Carpineto Romano (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
	Bagno in olio per le marzoline fresche con aromi. MARZOLINE TIPO: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Lavaggio finale delle forme stagionate con acqua. MARZOLINE TIPO: 1, 2	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Villa Latina (FR); S. Cosma e Damiano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Lavaggio finale delle forme stagionate con aceto. MARZOLINA TIPO: 2	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Spigno Saturnia (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Pulizia con panno per la MARZOLINA TIPO 1 stagionata	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)	