



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese



Regione

Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino ciociaro**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Pecorino ciociaro

Aree di rinvenimento del
Prodotto:

Intera provincia di Frosinone

Aree di rinvenimento
produttori
censiti:

Picinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), San
Vittore del Lazio (FR), Atina (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:	Normalmente da luglio ad aprile per il pecorino stagionato 3 mesi e da maggio ad agosto per lo stagionato di 6 mesi.
Mercato di riferimento:	Locale e provinciale.
Descrizione del prodotto:	Formaggio ovino semicotto a pasta dura stagionato da 30 giorni a 6 mesi (tradizionalmente 3 - 6 mesi). Forma cilindrica e pezzatura da 1 - 2 kg, colore giallo paglierino interno e giallo scuro esterno. Sapore intenso, mai salato, leggermente piccante nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Può avere aromi di affumicatura.
Elementi di tradizionalità del processo produttivo:	Utilizzo di latte ovino al 100%; lavorazione a latte crudo; utilizzo di caglio in pasta di agnello e capretto; tipologia di rottura della cagliata, salatura, asciugatura e stagionatura. Trattamenti con olio in maturazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame, assi di legno, caglio aziendale, legna per affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali storici per la stagionatura e l'affumicatura del pecorino ciociaro.
Storia tradizionale del Prodotto:	Pecorino ciociaro storicamente prodotto presso caseifici locali. Censito nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi, dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio fresco. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione.
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	b) Latte ovino di 2 - 4 munte refrigerato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Allevamento al pascolo (S. Donato Val Comino) da maggio ad agosto.	Latte ovino al 100% di cui quello serale refrigerato e quello della mattina posto subito in caldaia	Cassino (FR); San Donato Val Comino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	a) Latte ovino di due munte di cui la serale refrigerata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Latte ovino 100%. Allevamento al pascolo (maggio-agosto).	Latte ovino al 100% di cui quello serale refrigerato e quello della mattina posto subito in caldaia	Picinisco (FR); Atina (FR); San Donato Val Comino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
	c) Latte ovino 100% proveniente da una munta, refrigerato a 4°C e posto subito in caldaia la mattina successiva.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Latte ovino 100%.	Latte ovino.	S. Vittore nel Lazio (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Filtrazione	a) Filtrazione a telo su colino o centrifuga.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione a telo	Picinisco (FR); San Donato Val Comino (FR); Atina (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione.	b) Filtrazione a telo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				S. Vittore nel Lazio (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	b) Non effettuato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione a latte crudo	San Donato Val Comino (FR); Atina (FR); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	a) Pastorizzazione a 68 - 70°C per 30 secondi	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)
Trattamento termico.	c) Normalmente non effettuato. In alcuni periodi non viene effettuato per il 70% del latte trasformato in giornata mentre il restante 30% viene termizzato a 62°C per 5'.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Latte crudo.	S. Vittore nel Lazio (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	a) Impiego di fermenti termofili a 35 - 36°C	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)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------

Utilizzo fermenti.

b) Non utilizzati.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Non utilizzazione di fermenti.	S. Vittore nel Lazio (FR), s. Donato V.C. (FR), Atina (FR), Picinisco (FR), Cassino (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Coagulazione

b) Con caglio in pasta di agnello o capretto a 38°C. Tempo di presa 20 minuti

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto	San Donato Val Comino (FR); Picinisco (FR)	Caldaia di rame e caglio aziendale	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

a) Con caglio liquido a 38°C con tempo di presa di 30-40 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)

Coagulazione.

d) Con caglio liquido tipo pasta filata, alla temperatura di 35-36°C e tempo di presa in 60'.

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)

c) Con caglio in polvere di vitello inserito a 38-40°C e tempo di presa di 30-40'.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Tipologia di caglio.	S. Vittore nel Lazio (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rottura del coagulo

a) Effettuazione di due rottura a distanza di 1 ora, fino al raggiungimento della dimensione di un chicco di mais

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)

Rottura del coagulo.

c) Una rottura fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di riso, seguito da una sosta massima di 10'.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Rottura a chicco di riso.	S. Donato V.C. (FR), Atina (FR), Picinisco (FR), Cassino (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rottura della cagliata.

b) Una rottura fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di riso e nessuna cottura del coagulo, seguita da una sosta di 10 minuti sotto siero.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Rottura a chicco di riso.	S. Vittore nel Lazio (FR).	Nessuna richiesta.	Nessuna richiesta.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)



									Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------



REGIONE LAZIO

ARSIAL

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



Regione Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: Pecorino viterbese



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Pecorino viterbese
Nomi locali e suoi sinonimi:	Pecorino della Tuscia, pecorino cenerino (variante con trattamento di olio e cenere) e pecorino alle foglie di noce.
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Intera provincia di Viterbo, Cellere (VT)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Bagnoregio (VT), Capodimonte (VT), Cellere (VT), Piansano (VT), Vetralla (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:	Gruppi di acquisto locale, regionale, nazionale ed anche estero
Descrizione del prodotto:	Formaggio ovino, a volte prodotto con latte crudo, a pasta dura, stagionato da 30 a 12 mesi. La pezzatura da 1,8 a 4 kg. Il colore della pasta interna è giallo paglierino; il sapore va dal dolce a leggermente salato, a piccante nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Del pecorino viterbese se ne producono alcune varianti in cui sono previsti diversi trattamenti. Si produce infatti il pecorino viterbese "cenerino", che dopo un periodo di conservazione di 40-45 giorni viene trattato con olio e cenere di camino e lasciato stagionare per altri 60-90 giorni ed il pecorino viterbese "alle foglie di noci" che, dopo un periodo di stagionatura in cella viene rivestito con foglie di noci e lasciato stagionare per altri 10 - 30 giorni.
Elementi di tradizionalità del processo produttivo:	Utilizzo di latte ovino al 100% dei pascoli del viterbese; caglio in pasta; camera calda; salatura a secco e tipologia della rottura della cagliata.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame ed assi di legno
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Cantine storiche di stagionatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Presenza storica di caseifici locali. Prodotto censito nell'Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. La tecnologia di produzione è afferente alla caciotta.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	Sì

tempo di presa in 10-30 minuti.	Uso del caglio in pasta	Capodimonte (VT); Piansano (VT)	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
Coagulazione con caglio liquido di vitello a 34°C e tempo di presa in 20-4a minuti.			Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rottura della cagliata	Una rottura a chicco di mais	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Rottura a chicco di mais	Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT); Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Cottura del coagulo	Cottura del coagulo fino a raggiungere alla temperatura di 43-45°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Piansano (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura	In cassone a 36-38°C fino al raggiungimento di pH pari a 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)
	Nessuna stufatura effettuata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
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			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
In cassone a 37-38°C per 90 minuti	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)	

Asciugatura	Per 12-24 ore a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT); Piansano (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura	messa in forma rapida senza pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	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
Salatura in salamoia a 20°B per 8-12 ore al kg a 15°C di temperatura.			Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura a secco per 24 ore al kg		Salatura a secco	Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A secco dopo 24 ore dall'afase di asciugatura per 2-5 giorni a 15° in cella			Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Primo periodo di stagionatura di 30 giorni a 8°C e secondo periodo di 20-45 giorni a 10-11°C e UmR pari a 85-90%			Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Stagionatura in cella a 14°C a UmR di 81% per 40-45 giorni.			Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Stagionatura variabile da 30 giorni a 12 mesi alla temperatura di 6-8°C			Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Lavaggio del formaggio			Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT); Piansano (VT)	Nessuna richiesta	nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Massaggio con olio e cenere di camino e successivo finissaggio per 60-90 giorni (tipologia pecorino viterbese detto "CENERINO")			Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento prima della commercializzazione

	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Fasciatura con foglie di noci dopo 60 giorni di stagionatura e successivo finissaggio in cella per ulteriori 10-30 giorni.		Finissaggio	Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)