



ORIGINE

Latte di vacca
Latte di pecora
Latte di capra
Latte di bufala

Latte misto: vacca-pecora, vacca-capra, vacca-pecora-capra, pecora-capra

TEMPERATURA DI LAVORAZIONE

Pasta cruda: quando, in seguito alla rottura della cagliata, non avviene riscaldamento, cioè si riscalda fino alla temperatura massima di 42°C. Esempio: Formaggella del Luinese D.O.P.

Pasta semicotta: quando, in seguito alla rottura della cagliata, avviene un riscaldamento fino alla temperatura massima di 46°C. Esempio: Monte Veronese latte intero D.O.P.

Pasta cotta: quando, in seguito alla rottura della cagliata, avviene un riscaldamento a temperatura che supera i 46°C. Esempio: Fontina D.O.P.

PROCESSI DI LAVORAZIONE

Pasta erborinata: quando il formaggio presenta miceli di muffe "penicillium". Esempio: Gorgonzola D.O.P.

Pasta filata: quando la pasta è stata filata con adeguato processo. Esempio: Mozzarella di bufala campana D.O.P. tra i freschi, Ragusano D.O.P. tra gli stagionati

Pasta pressata: quando, dopo l'estrazione della cagliata, la pasta subisce una pressatura meccanica. Esempio: Asiago D.O.P. pressato.

Pasta fusa: a volte abbreviato formaggio fuso, è un prodotto alimentare a base di formaggio e altri ingredienti caseari non fermentati mescolati con emulsionanti.[1] Questo tipo di alimento può contenere altri ingredienti fra cui oli vegetali, sale, coloranti alimentari o zucchero. Di conseguenza, esistono molte varianti di formaggi a pasta fusa che differiscono fra loro per forma, sapore e colore. I formaggi fusi più diffusi in commercio sono in genere venduti in fette monoporzionate (sottilette), a forma di spicchio triangolare o cilindro schiacciato (formaggini), oppure in vasetto di vetro sottovuoto (alimenti per l'infanzia). Altri diffusi è il cosiddetto "formaggio a pasta fusa per pizza" e il formaggio fuso spalmabile. Pasta tipo grana: quando la pasta del formaggio è granulosa. Esempio: Grana Padano D.O.P.

Pasta occhiata: quando la pasta del formaggio presenta occhiatura. Esempio: Pustertaler Bergkase P.A.T.

CONTENUTO DI GRASSO

Formaggi magri: quando il latte lavorato è stato scremato (grasso sulla sostanza secca inferiore al 20%). Esempio: Tomino del Bot P.A.T.

Formaggi semigrassi: quando il latte lavorato è stato parzialmente scremato (grasso sulla sostanza secca tra il 20 e il 42%). Esempio: Valtellina Casera D.O.P.

Formaggi grassi: quando il latte lavorato è intero (grasso sulla sostanza secca maggiore del 42%). Esempio: Murazzano D.O.P.

Formaggi a doppia crema: quando al latte da lavorare viene aggiunta una quantità variabile di panna. Esempio: Reblec de Crama P.A.T.

TRATTAMENTO DEL LATTE

Latte crudo: il latte non subisce alcun trattamento termico, viene lavorato alla temperatura di mungitura e lievemente riscaldato per portarlo alla temperatura di coagulazione.

Latte termizzato: per essere igienizzato, dopo la mungitura il latte viene riscaldato fino a 63°C, che restano costanti per 10 minuti, e poi raffreddato alla temperatura di coagulazione.

Latte pastorizzato: per essere igienizzato, dopo la mungitura il latte viene riscaldato fino a 72°C per 15 secondi e poi raffreddato alla temperatura di coagulazione.

CONTENUTO D'ACQUA

Pasta molle: quando il contenuto d'acqua nel formaggio supera il 45%. Esempio: Casatella Trevigiana D.O.P.

Pasta semidura: quando il contenuto d'acqua nel formaggio è compreso tra il 35 e 45%. Esempio: Pecorino Toscano D.O.P. a pasta tenera.

Pasta dura: quando il contenuto d'acqua nel formaggio è inferiore al 35%. Esempio: Parmigiano Reggiano D.O.P.

TEMPO DI STAGIONATURA

Formaggio fresco: quando la maturazione avviene tra le 24 ore e i 15 giorni successivi all'estrazione dalla caldaia. Esempio: Squacquerone D.O.P.

Formaggio a breve stagionatura: quando la maturazione avviene tra i 15 e i 60 giorni successivi all'estrazione dalla caldaia. Esempio: Casciotta d'Urbino D.O.P.

Formaggio a media stagionatura: quando la maturazione avviene tra i 60 e i 180 giorni successivi all'estrazione dalla caldaia. Esempio: Piacentinu Ennese D.O.P.

Formaggio a lunga o "lenta" stagionatura: quando la maturazione avviene dopo almeno 180 giorni di stagionatura. Esempio: Fiore Sardo D.O.P.

Formaggio affumicato: i formaggi "affumicati" sono i formaggi sottoposti, in fase di maturazione, ad un processo di affumicatura che conferisce il classico aroma. Diverse varietà di pecorino o di provolone ma anche di ricotta (che però non è un formaggio) sono di tipo affumicato. In alta Val Camonica (Provincia di Brescia) esiste il fatuli (PAT), caprino affumicato a pasta semidura. Mediocri sono i formaggi "aromatizzati" al gusto di fumo, che non sono sottoposti ad un vero procedimento di affumicatura ma a trattamenti chimici. La scamorza viene prodotta anche in versione affumicata, nelle regioni Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia.

CROSTA DEL FORMAGGIO

Crosta fiorita: quando la crosta del formaggio è ricoperta da muffe, normalmente edibili (penicillium candidum). Esempio: Pradolina, formaggio caprino P.A.T.

Crosta lavata: quando, durante la maturazione, la crosta del formaggio viene lavata spesso con acqua e sale e presenta colorazione tipica rosso-arancio. Può essere edibile e non edibile. Esempio: Taleggio D.O.P.