

# ASSOCIAZIONE PER I PRODOTTI DELLA VALLE DI MUGGIO (APVM)

## REGOLAMENTO PER I FORMAGGINI ALTI (A PASTA ACIDA) E ZINCARLIN (PASTA ACIDA CON AGGIUNTA DI AROMI)

### 1. NOME

Prodotto della Valle di Muggio: Formaggini alti (a pasta acida) /

Prodotto della Valle di Muggio: Zincarlin (a pasta acida con aggiunta di aromi)

### 2. DELIMITAZIONE GEOGRAFICA DELLA ZONA DI PRODUZIONE E DI TRASFORMAZIONE

COMUNI DI	ZONA DEL CATASTO DELLA PRODUZIONE ANIMALE
Castel S. Pietro	Tutto il comune
Caneggio	Tutto il comune
Bruzella	Tutto il comune
Cabbio	Tutto il comune
Morbio Sup.	Tutto il comune
Muggio	Tutto il comune
Casima	Tutto il comune
Monte	Tutto il comune
Sagno	Tutto il comune
Mendrisio e Salorino	Zona di montagna 3

### 3. MOTIVAZIONE DELL'ORIGINE - LEGAME CON IL TERRITORIO

Area idonea.

Tradizione produttiva.

Relazione con i mercati urbani.

Zona geografica di allevamento animale estensivo.

Area prealpina insubrica calcarea (flora particolare).

Tradizione centenaria.

Possibilità (vicinanza) di smercio giornaliero e di conseguenza produzione di formaggio fresco.

### 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Qualità: fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche

#### 4.1. Fisiche

Peso fresco: 75 - 90 g

forma cilindrica,

diametro 4-5 cm

altezza: 4-6 cm

#### 4.2. Chimiche

100 g. di formaggino fresco contengono: +/- 15 g proteine  
+/- 24 g materia grassa  
+/- 1.9 g carboidrati  
+/- 0.8 g cloruro di sodio  
+/- 58.3 g acqua

*Dati indicativi: la composizione del formaggino varia in base al periodo di lattazione degli animali e di conseguenza alla composizione del latte*

#### 4.3. Microbiologiche

Vedi leggi (ordinanza sui requisiti igienico-microbiologici delle derrate alimentari, del 26 giugno 1995)

#### 4.4. Organolettiche

odore: acidulo, aromatico  
sapore: franco, acidulo  
colore : bianco latte (fresco)  
          giallo carta - rosso (maturo)  
consistenza: fine e soffice

### 5. METODI DI PRODUZIONE

#### 5.1. Agronomici

Tipo di animali: vacche - capre  
Tipo di allevamento: estensivo con pascolo estivo  
carico massimo: 0.8 UBGF / ha SAU  
Foraggio (tipo/provenienza): 80% prodotto in azienda  
(eccezioni ammesse solo in caso di condizioni climatiche avverse,  
secondo indicazione della Sezione agricoltura cantonale)  
Concime: secondo norme della produzione integrata

#### 5.2. Tecnologici

Materia prima: latte vacca - latte capra - misto (% libera)  
prodotto nella zona geografica delimitata al punto 2  
Sistema di produzione: vedi buone pratiche di fabbricazione SICL  
Aromi: sale  
Zincarin: pepe e aglio e/o spezie e/o erbe aromatiche

#### 5.3. Norme di produzione

Per le infrastrutture aziendali si rinvia alle disposizioni federali in materia.

### 6. CONTRASSEGNO

Metodo di riconoscimento del prodotto - logo (etichetta, ...)

Logo elaborato dalla Regione Valle Muggio con indicazione "Prodotto della Valle di Muggio" su etichetta.

Definizione del prodotto secondo l'Ordinanza sulle Derrate alimentari del 1° marzo 1995.

### 7. RINTRACCIABILITÀ - PRODUTTORE

Poter risalire al produttore

Prodotto finito (formaggino pronto al consumo): precisare l'indirizzo del produttore, secondo l'ordinanza federale sulle derrate alimentari del 1° marzo 1995.

Per la pasta: responsabilità dei grossisti

## **8. CERTIFICATI E CONTROLLI**

Responsabile: Associazione per i prodotti della Valle di Muggio (APVM)

### **8.1. Controllo dell'igiene**

L'affiliazione all'associazione obbliga eseguire un numero sufficiente di controlli dei parametri igienici in base all'ordinanza sui requisiti igienico - microbiologici delle derrate alimentari, del 26 giugno 1995, al meno 1 controllo annuo.

I controlli eseguiti dalla SICL e dal laboratorio d'igiene cantonale possono essere tenuti in considerazione quali controlli dall'associazione.

L'associazione può esigere dei controlli supplementari.

### **8.2. Controllo del rispetto del regolamento**

#### Commissione di certificazione e di controllo:

Secondo l'art. 8 degli statuti dell'Associazione per i prodotti della Valle di Muggio

I controllori sono tenuti a fornire un rapporto (1 copia per l'associazione e 1 per l'interessato) che documenti il sopralluogo di controllo, da redigere e firmare dall'interessato sedutastante.

#### Compiti degli aderenti:

Gli aderenti all'Associazione devono sottoscrivere la loro disponibilità a presentare per controllo qualsiasi documentazione inerente gli aspetti del funzionamento dell'azienda che si riferiscono alle normative fissate dal regolamento.

A questo scopo gli aderenti all'Associazione sono tenuti a conservare copia della documentazione fornita alle autorità di controllo cantonali e federali e a permettere che i rappresentanti dell'associazione possano richiedere documentazione sulla loro azienda presso le autorità competenti.

#### Prezzi minimi 1997

(per il prodotto finito)

100% vacca: 15.00 fr./kg

100% capre: 18.00 fr./kg