

ALLEGATO 1

SCIMUDIN DELLA VALTELLINA

Disciplinare di produzione

Art. 1 - Attribuzione del Marchio Collettivo Geografico "Scimudin della Valtellina"

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1. Caratteristiche morfologiche

2.2 Caratteristiche chimiche

2.3 Caratteristiche microbiologiche

2.4 Caratteristiche organolettiche

Art. 3 - Zona di produzione

Art. 4 - Prova dell'origine

Art. 5 - Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima

5.2 Trasformazione e maturazione

Art. 6 - Controlli

Art. 7 - Marchio

Art. 8 - Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto

Art. 1 - Attribuzione del Marchio Collettivo Geografico "Scimudin della Valtellina"

Il Marchio Collettivo Geografico (M.C.G.) "Scimudin della Valtellina" può essere attribuito esclusivamente al formaggio prodotto, portato a maturazione in provincia di Sondrio e che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

Lo "Scimudin della Valtellina" è un formaggio da tavola, a latte intero, a pasta cruda e molle e a rapida maturazione.

2.1. Caratteristiche morfologiche

Forma: cilindrica regolare, con superfici piane e scalzo diritto o leggermente convesso.

Dimensioni: il diametro delle facce è di 18/20 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 3/5 centimetri.

Peso: variabile da 1,4 a 2,00 kg in relazione alle dimensioni della forma.

La forma, le dimensioni e il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione.

Crosta: asciutta, sottile, morbida con presenza di caratteristiche muffe di colore bianco-grigio.

Pasta: morbida, compatta, di colore da bianco a crema; occhiatura assente o minuta e rada.

2.2 Caratteristiche chimiche

- grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 48%;
- umidità: non inferiore al 45%.

2.3 Caratteristiche microbiologiche

- formaggio ricco in microflora lattica mista, cocchi e bastoncini, omo ed etero fermentanti, e di batteri aromatizzanti.

2.4 Caratteristiche organolettiche

- odore e aroma d'intensità media, con sentori di latte, yogurt e di burro;
- sapore dolce e delicato, con una leggera acidità tipica di un formaggio abbastanza fresco;
- struttura elastica alla compressione delle dita, deformabile; la morbidezza della pasta è sostenuta da un'umidità ben percepibile.

Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione del formaggio "Scimudin della Valtellina" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo deve essere attentamente monitorata documentando per ognuna di esse i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori di latte, gestiti dall'Organismo di Controllo (O.d.C.), è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le aziende iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'O.d.C., secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione, dal Piano dei controlli e dal Regolamento di uso del Marchio.

Art. 5 - Metodo di ottenimento

Il formaggio "Scimudin della Valtellina" è prodotto per l'intero arco dell'anno ed è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, rispondenti allo standard produttivo seguente:

5.1. Materia prima

Il formaggio Scimudin della Valtellina è prodotto con latte vaccino crudo o pastorizzato proveniente esclusivamente da allevamenti situati in provincia di Sondrio.

L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita almeno per il 51% da foraggi provenienti dalla provincia di Sondrio e dal territorio contiguo, sito in Provincia di Como, denominato "Pian di Spagna" e delimitato dal fiume Mera, dall'Adda e dal Lago di Como.

5.2 Trasformazione e maturazione

La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello e avviene a una temperatura compresa tra i 36°C e i 40°C in 20-30 minuti.

La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di una noce.

Una volta estratta, la pasta è posta in appositi stampi e sottoposta a un processo di stufatura, effettuato a una temperatura che oscilla tra i 20°C e i 30°C e della durata variabile da un minimo di 3 a un massimo di 24 ore.

La salatura avviene a secco oppure in salamoia oppure per aggiunta di sale direttamente nel latte.

La maturazione si effettua in appositi locali alla temperatura di 8-12 °C e con umidità relativa non inferiore al 75%. Essa deve essere protratta per almeno 10 giorni.

Art. 6 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo terzo e indipendente secondo quanto indicato dal Regolamento d'uso del Marchio.

Art. 7 - Marchio

Il marchio "Scimudin della Valtellina" è costituito - come da allegato 1 - dalla scritta "Scimudin" seguita inferiormente da "della Valtellina", in carattere N.O. MOVEMENT BOLD, e da un simbolo grafico a sinistra della scritta. Il simbolo raffigura una forma di formaggio stilizzata mancante di una fetta nella parte superiore e con una goccia di latte in caduta a indicare la freschezza di questo prodotto.

Art. 8 - Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto

Una volta conclusa la fase di maturazione, lo "Scimudin della Valtellina" è immesso al consumo, in forma intera o porzionata, esclusivamente se identificato da un'apposita etichetta - come da allegato 2 - apposta su una delle due facce.

L'etichetta di carta ad uso alimentare ha forma circolare e diametro di cm 17; presenta una bordatura esterna (di cm 0,55) personalizzabile da parte dell'azienda, un fiore centrale con corolla a otto petali, in ciascuno dei quali si ripete la scritta "formaggio molle da tavola" (carattere GLIDER GIRLS) e un susseguirsi di marchi "Scimudin della Valtellina".

Il fiore centrale ha otto petali disposti a raggiera (diametro del fiore: apice petali cm 15,60 con bordatura di cm 0,1; rientro petali cm 13,70) e un'ulteriore parte centrale di forma circolare destinata alla personalizzazione aziendale (diametro di cm 7 con bordatura di cm 0,20).

L'etichetta potrà essere caratterizzata dai colori rosso e marrone scuro (rosso pantone 485 C - marrone 7596 C) se il formaggio è prodotto da latte pastorizzato o verde scuro e marrone (verde 7733 C - marrone 506 C) se prodotto da latte crudo.

Il cerchio centrale dell'etichetta riporta nella parte superiore il marchio "Scimudin della Valtellina" e per i 2/3 inferiori potrà essere personalizzata a cura del produttore.

Tutte le personalizzazioni delle etichette dovranno essere autorizzate dal Consiglio Direttivo dell'Associazione. Negli spazi riservati alle personalizzazioni aziendali, è consentita l'apposizione d'indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo e non siano ingannevoli per l'acquirente.

ALLEGATO 1



- Marchio "Scimudin della Valtellina" positivo



- Marchio "Scimudin della Valtellina" negativo

ALLEGATO 2



- Etichetta per formaggio "Scimudin della Valtellina" prodotto da latte pastorizzato



- Etichetta per formaggio "Scimudin della Valtellina" prodotto da latte crudo