0 2 AGO. 2006



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOP "ASIAGO"

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del presente disciplinare di produzione, distinto in due diverse tipologie di formaggio, Asiago pressato e Asiago d'allevo, le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.

Art. 2
Zona di produzione

Il formaggio D.O.P. "Asiago" si produce con latte di allevamenti bovini ubicati all'interno della zona delimitata ed in caseifici ubicati all'interno della zona stessa che di seguito si precisa:
provincia di Vicenza: tutto il territorio;
provincia di Trento: tutto il territorio;
provincia di Padova: il territorio dei comuni di Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon;
provincia di Treviso: il territorio così delimitato: prendendo come punto di riferimento il paese di Rossano Veneto, in provincia di Vicenza, il limite segue la strada Rossano – Castelfranco Veneto fino al suo incrocio con la strada statale n. 53 "Postumia". Esso costeggia tale strada, attraversa la tangenziale sud di Treviso, fino alla sua intersezione con l'autostrada di Alemagna. Il limite prosegue a nord lungo il tracciato di detta autostrada fino al fiume Piave. Piega quindi ad ovest lungo la riva destra di detto fiume fino al confine della provincia di Treviso con quella di Belluno. Da questo punto il limite si identifica con il confine della provincia di Treviso fino al punto di incontro di questo con il confine della provincia di Vicenza.
Le zone di produzione sopraindicate, che sono situate ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri, vengono identificate come territorio montano.

Art. 3
Alimentazione del bestiame

Il bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio D.O.P. "Asiago" non deve essere alimentato con i foraggi ed i mangimi di seguito indicati:

Foraggi
- erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;
- foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola;
- erba silo di trifoglio, di pisello, sottoprodotti insilati;
- frutta e relativi sottoprodotti della lavorazione industriale freschi e conservati umidi;
- ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;

- sottoprodotti delle industrie di fermentazione freschi e conservati umidi (trebbie di birra, distilleria, vinacce ecc.);
- sottoprodotti dell'industria saccarifera: polpe di bietole da zucchero fresche ed insilate;
- sottoprodotti dell'industria di macellazione e dell'allevamento: residui vari, tal quali o associati ad altri foraggi;
- urea, urea-fosfato, biureto.

Mangimi
- farine di carne, pesce e di penne;
- farine di panelli di ravizzone, semi di agrumi, vinaccioli;
- ortaggi e frutta essiccati;
- sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta (bucce di piselli e di fagioli, carciofi, castagne, pastazzo, sanse, vinaccioli, fecce, vinacce);
- sottoprodotti dell'industria saccarifera: concentrato proteico del melasso, borlande varie, polpe borlandate essiccate ed altri;
- sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione: borlande, residui di fermentazione ed altri.

Qualora il latte sia destinato alla produzione di formaggio Dop Asiago che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è altresì vietata l'alimentazione con ogni tipo di insilati.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori di latte, raccoglitori, trasformatori, stagionatori e confezionatori di formaggio senza crosta, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. La verifica di non conformità di processo e di prodotto comporta il divieto di commercializzazione del prodotto con la denominazione Asiago.

Art. 5

Modalità di produzione

Il formaggio "Asiago", sia nella tipologia pressato che in quella d'allevo, viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia. È tuttavia consentita la produzione dell'Asiago allevo nelle malghe durante il periodo di monticazione con latte in deroga alle normative sanitarie vigenti. Il latte deve essere stoccato a temperatura compresa fra i 4 e gli 11 gradi Celsius e deve essere trasformato entro il tempo massimo di 60 ore dalla prima o dalla eventuale seconda munta. Nel caso in cui il formaggio "Asiago" sia prodotto da latte crudo, la trasformazione deve essere ottenuta entro le 36-48 ore successive all'ingresso nello stabilimento, secondo le vigenti disposizioni.

Per la produzione del formaggio "Asiago" pressato può essere utilizzato latte, derivante da una o due mungiture, crudo o pastorizzato a 72 gradi Celsius per 15 secondi, secondo le vigenti normative.

0 2 AGO. 2016

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Dir. delle Politiche di Sviluppo

Per la produzione di formaggio "Asiago" d'allevo può essere utilizzato latte derivante da due mungiture parzialmente scremate per affioramento, o derivante da due mungiture di cui una parzialmente scremata per affioramento, o da una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento. Può essere utilizzato latte crudo o termizzato a 57/68 gradi Celsius per 15 secondi con parametro analitico della fosfatasi positivo. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel presente disciplinare di produzione.
Per la produzione del formaggio Dop Asiago che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è consentito utilizzare latte di 2 o 4 munte, ma la trasformazione di tale latte deve avvenire entro 18 ore dal ricevimento, nel caso di utilizzo di latte di 2 munte, ed entro 24 ore dal ricevimento nel caso di utilizzo di latte di 4 munte.
Il latte posto in lavorazione per la produzione di "Asiago" pressato deve essere latte intero e la miscela in caldaia deve essere costituita da latte, fermenti lattici o lattoinnesto, caglio bovino ed eventualmente modeste quantità di cloruro di sodio. Durante la lavorazione possono essere inoltre aggiunte, per esigenze tecnologiche, delle quantità di acqua potabile.

Nel caso di produzione di "Asiago" d'allevo il latte posto in lavorazione è latte parzialmente scremato per affioramento, eventualmente addizionato di lisozima (E 1105) nei limiti di legge; la miscela è pertanto costituita da latte parzialmente scremato, fermenti lattici o lattoinnesto, caglio bovino, eventuali modeste quantità di cloruro di sodio e di lisozima.
L'uso del Lisozima (E1105) è in ogni caso vietato nella produzione della Dop "Asiago" che si fregia della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".

Il latte destinato alla trasformazione in Asiago pressato deve derivare da una o due mungiture.
Il latte destinato alla trasformazione in Asiago d'allevo deve derivare da due mungiture parzialmente scremate per affioramento, da due mungiture, di cui una scremata per affioramento o, da una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento.

Nella trasformazione del latte in "Asiago" pressato sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:
- temperatura di coagulazione 35/40°C
- taglio della cagliata a 15/25 minuti dall'addizione del caglio fino alla dimensione di noce/nocciola;
- temperatura di semicottura: 44° +/- 2°C;
- pressatura per massimo 12 ore;

Nella trasformazione del latte in "Asiago" d'allevo sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:
- temperatura di coagulazione: 33/37°C;
- taglio della cagliata a 15/30 minuti dall'addizione del caglio fino alla dimensione di nocciola o inferiore;
- temperatura di semicottura: 47° +/- 2°C

Gli sfridi o ritagli di cagliata di lavorazioni precedenti non sono utilizzabili nelle successive produzioni di formaggio D.O.P. "Asiago".

Art. 6
Identificazione e marchiatura

02 AGO. 2006
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
Dip. delle Politiche di Sviluppo - Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti agroalimentari

Tutte le forme di formaggio D.O.P. "Asiago" sono identificate a mezzo di placchette di caseina numerate e marchiate con fascere marchianti, detenute dal Consorzio di Tutela incaricato e assegnate in uso a tutti gli aventi diritto, contenenti il seguente logo costitutivo della denominazione,



quale parte integrante del presente disciplinare di produzione. Tale logo rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio; lo spicchio mancante, trasformato in una "A" stilizzata, è inserito parzialmente nella forma. L'altezza complessiva del logo apposto sulla forma di formaggio è di mm 100 per l'Asiago pressato e di mm 80 per l'Asiago allevo. Nella fascere marchianti è inoltre inserita la sigla alfanumerica del caseificio produttore ed il nome della denominazione,

ASIAGO

ripetuto più volte e di altezza 25 mm per l'Asiago pressato e di 20 mm per l'Asiago allevo

Le forme di "Asiago" d'allevo presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione:

gennaio	B
febbraio	C
marzo	D
aprile	E
maggio	H
giugno	I
luglio	L
agosto	N
settembre	P
ottobre	S
novembre	T
dicembre	U

Le forme di Asiago che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna"si contraddistinguono mediante l'inserimento, nelle fascere marchianti indicate al precedente comma primo del presente articolo, e per una sola volta, delle parole "prodotto della montagna".
Inoltre, al termine del periodo minimo di stagionatura, le citate forme sono ulteriormente identificate da una marchiatura a fuoco, apposta sullo scalzo, realizzata con strumenti di proprietà del Consorzio di tutela incaricato e assegnati in uso ai caseifici aventi diritto, e riportante il seguente emblema:

PRODOTTO DELLA MONTAGNA





0 2 AGO. 2006

0 2 AGO. 2006

Art. 7
Modalità di conservazione e stagionatura

Prima della salatura le forme vengono conservate per un periodo minimo di 48 ore in locali a 10/15°C con Umidità relativa del 80-85%.
La salatura, qualora non sia già stata ultimata in pasta, viene completata a secco o in salamoia a 20° +/- 2° Be.
La stagionatura minima dell' "Asiago" pressato è di giorni 20 dalla data di produzione.
La stagionatura minima dell' "Asiago" d'allevo è di giorni 60 dall'ultimo giorno del mese di produzione.

La stagionatura minima dell'Asiago che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è di giorni 90 dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'Asiago d'allevo e di 30 giorni dalla produzione per l'Asiago pressato.

La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa in magazzini aventi temperature comprese fra i 10/15° C con umidità relativa compresa fra 80-85%.
Tali condizioni devono essere evidenziate da idonea strumentazione.
Per i primi 15 giorni dopo la salatura l' "Asiago" d'allevo può essere conservato in magazzino con temperature comprese fra 5/8° C.

Il formaggio Asiago, che utilizza la menzione "prodotto della montagna", deve essere stagionato in aziende ubicate in territorio montano in locali che possono avere condizioni di temperatura e umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.

Art. 8
Caratteristiche del prodotto finito

Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago" pressato a 20 giorni di maturazione.

Specifiche		Tolleranze
a) visive organolettiche		
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino		
- occhiatura marcata ed irregolare		
- sapore delicato e gradevole		
- crosta sottile ed elastica		
b) chimiche		
- umidità	39,5%	+/- 4,5
- proteine	24,0%	+/- 3,5
- grasso	30,0%	+/- 4,0
- cloruro di sodio	1,7%	+/- 1,0
- grasso sul secco	non inferiore a 44%	Nessuna
c) fisiche		
- Scalzo	diritto o leggermente convesso	

0 2 AGO. 2006



- Facce	piane o quasi piane
- Peso	da 11 a 15 Kg
- Altezza	da 11 a 15 cm
- Diametro	da 30 a 40 cm

d) microbiologiche ed igienico sanitarie

- Patogeni	Assenti
- S. Aureus	* M < 1.000 per g
- E. coli	* M < 1.000 per g
- Coliformi 30°C	* M < 100.000 per g

* Tali dati si riferiscono ad un formaggio ottenuto con latte trattato termicamente.

Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago" d'allevo a 60 giorni di maturazione.

Specifiche		Tolleranze
a) visive/organolettiche		
- Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino		
- Occhiatura di piccola e media grandezza		
- Sapore dolce(mezzano)/fragrante (vecchio)		
- Crosta liscia e regolare		
b) chimiche		
- Umidità	34,50%	+/- 4,00
- Proteine	28,00%	+/- 4,00
- Grasso	31,00%	+/- 4,50
- Cloruro di sodio	2,40%	+/- 1,00
- Grasso sul secco	non inferiore a 34%	Nessuna
c) fisiche		
- Scalzo	diritto o quasi diritto	
- Facce	piane o quasi piane	
- Peso	da 8 a 12 Kg	
- Altezza	da 9 a 12 cm	
- Diametro	da 30 a 36 cm	

d) microbiologiche ed igienico sanitarie

- Patogeni	Assenti
- S. Aureus	M < 10.000 per g
- E. coli	M < 100.000 per g

Le forme di formaggio "Asiago", dopo il raggiungimento del periodo minimo di stagionatura del prodotto, possono essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.
Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma e del logo della denominazione.

E' vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffa per le forme di Asiago che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".

0 2 AGO. 2006



Art. 9
Confezionamento

Le forme intere di formaggio D.O.P. "Asiago" possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. E' in ogni caso consentito confezionare in porzioni il centro della forma purché il suo peso totale non superi il 10% del peso della forma stessa. Queste porzioni dovranno comunque avere la crosta del piatto. È consentito indicare in etichetta l'eventuale non utilizzo del Lisozima (E 1105).

Il confezionamento, qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta, rendendo così invisibile la marchiatura di origine (cubetti, fettine ecc.) deve avvenire nella zona di produzione al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto.
Il formaggio Asiago prodotto con latte proveniente da stalle site in territorio montano, trasformato in caseifici ubicati in zona montana e stagionato in zona montana, si può fregiare in etichetta, della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".

Il formaggio "Asiago" pressato può recare in etichetta anche l'indicazione fresco.
Il formaggio "Asiago" d'allevo può recare in etichetta anche l'indicazione stagionato.
Il formaggio "Asiago" d'allevo, con stagionatura compresa fra i 4/6 mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione mezzano.
Il formaggio "Asiago" d'allevo, con stagionatura superiore a 10 mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione vecchio.
Il formaggio "Asiago" allevo con stagionatura superiore a 15 mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione stravecchio.

Eventuali etichette, timbri, serigrafie, ecc., riportanti indicazioni aziendali devono essere conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari ed in ogni caso devono sempre consentire la completa leggibilità dei contrassegni costitutivi della D.O.P. "Asiago" (marchiatura a mezzo fascere marchianti) e delle placchette di caseina identificative delle forme di formaggio "Asiago".