

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 321/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ASIAGO»

N. CE: IT/PDO/117/00001

DOP (X) IGP ()

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche

Descrizione

Vengono precisate le caratteristiche specifiche, chimiche (umidità, proteine, grasso, grasso sul secco) e microbiologiche (Patogeni, S. aureus, E. coli, Coliformi 30°) delle due tipologie di formaggio «Asiago», pressato e d'allevato.

Si precisa che le forme possono essere, dopo il raggiungimento del periodo minimo di stagionatura del prodotto, trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni nazionali, salvo per forme che si fregiano della menzione aggiuntiva «Prodotto della montagna».

Zona geografica

Viene chiarito cosa si intende per zona montana: zone che sono situate ad una altitudine non inferiore ai 600 metri.

Metodo di ottenimento

Viene inserita l'indicazione dei foraggi e dei mangimi vietati per l'alimentazione del bestiame. Nel caso delle forme che si fregiano della menzione aggiuntiva «Prodotto della montagna», si precisa che è vietato ogni tipo di insilati.

Per le due tipologie di formaggio «Asiago», pressato e d'allevato, si precisa la temperatura, il tempo massimo di conservazione e la composizione del latte destinato alla trasformazione.

Per entrambe le tipologie di «Asiago» vengono precisati i parametri fisici e temporali riguardanti la metodologia di ottenimento del formaggio. Nel caso di produzione di «Asiago» d'allevo il latte posto in lavorazione è eventualmente addizionato con lisozima (E 1105) salvo per le forme che si fregiano della menzione aggiuntiva «Prodotto della montagna».

Anche per quanto riguarda la stagionatura e la conservazione del formaggio vengono indicati precisi elementi tecnici (temperature ed umidità) in cui si svolge tale processo. Si precisa la stagionatura minima per l'«Asiago» d'allevo (60 giorni o 90 giorni nel caso delle forme che si fregiano della menzione aggiuntiva «Prodotto della montagna»).

Per una migliore identificazione delle forme viene introdotto l'uso delle placchette di caseina numerate e viene impressa sullo scalzo una lettera alfabetica, indicatrice del mese di produzione.

Le forme intere di formaggio «Asiago» DOP possono essere porzionate e confezionate in tranci che consentono la visibilità dello scalzo della forma. Qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o l'asportazione della crosta, l'operazione di confezionamento deve avvenire nella zona di produzione al fine di non compromettere le garanzie di autenticità del prodotto.

Etichettatura

Vengono specificate le ulteriori eventuali definizioni usate per indicare il formaggio «Asiago» nelle due tipologie (fresco e stagionato), nonché la diversa stagionatura dell'«asiago» d'allevo (mezzano, vecchio, stravecchio), la possibilità di indicare sull'etichetta il non uso di lisozima (E 1105), le regole d'uso della menzione 'prodotto della montagna', riservata alle forme prodotte da latte di montagna in stabilimenti di montagna.

SCHEDA RIEPILOGATIVA AGGIORNATA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ASIAGO»

N. CE: IT/PDO/117/00001

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Denominazione: Ministero politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Associazione richiedente*

Denominazione: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Indirizzo: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tel.: (39-0444) 32 17 58
Fax: (39-0444) 32 62 12
E-mail: asiago@asiagocheese.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale Agricoltura e sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

3. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — FORMAGGIO

4. Disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome: «Asiago»

4.2 Descrizione: La denominazione di origine protetta *Asiago* è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione, distinto in due diverse tipologie di formaggio, Asiago pressato e Asiago d'allevato.

4.2.1. **Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio «Asiago» pressato a 20 giorni di maturazione**

a) visive organolettiche: pasta di colore bianco o leggermente paglierino; occhiatura marcata ed irregolare; sapore delicato e gradevole; crosta sottile ed elastica.

b) chimiche

		Tolleranze specifiche
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
Facce	piane e 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.

4.2.2. **Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio «Asiago» d'allevato a 60 giorni di maturazione**

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

		Tolleranze specifiche
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 e 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 costitutivo della denominazione. È vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffe per le forme di Asiago che si fregiano della menzione aggiuntiva «Prodotto della montagna».

Le forme intere di formaggio D.O.P. «Asiago» possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma.

- 4.3 Zona geografica: 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 interessa il territorio amministrativo dei comuni nella provincia di Vicenza, di Trento, di Padova e di Treviso così come indicati nel disciplinare di produzione. Le zone di produzione sopraindicate, che sono situate ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri, vengono identificate come territorio montano.
- 4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo è monitorata. L'organismo di controllo gestisce l'elenco dei produttori di latte, raccoglitori, trasformatori, stagionatori e confezionatori di formaggio senza crosta, che sono assoggettati ai controlli previsti dal Disciplinare e dal relativo piano di controllo, al fine di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. La verifica di non conformità di processo e di prodotto comporta il divieto di commercializzazione del prodotto con la denominazione Asiago.
- 4.5 Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che l'alimentazione del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio D.O.P. «Asiago», non deve contenere foraggi e mangimi vietati dal disciplinare di produzione. Qualora il latte sia destinato alla produzione di formaggio DOP Asiago «Prodotto della montagna» è altresì vietata l'alimentazione con ogni tipo di insilati.

Per la produzione del formaggio «Asiago» pressato è utilizzato latte conforme alle norme sanitarie vigenti, derivante da 1 o 2 mungiture, crudo o pastorizzato a 72° Celsius per 15 secondi secondo le vigenti normative. Per la produzione di formaggio «Asiago» d'allevamento è utilizzato latte conforme alle norme sanitarie vigenti, derivante da 2 mungiture parzialmente scremate per affioramento, o derivante da 2 mungiture di cui una parzialmente scremata per affioramento, o da una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento, crudo o termizzato a 57/68° Celsius per 15 secondi. Per la produzione della DOP «Asiago» «Prodotto della montagna» è consentito latte di 2 o 4 munte, che deve essere trasformato 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.

Nel caso di produzione di «Asiago» d'allevamento il latte posto in lavorazione è eventualmente addizionato di lisozima (E 1105) nei limiti di legge. L'uso del Lisozima è vietato nella produzione dell'Asiago «prodotto della montagna».

La stagionatura minima dell'Asiago pressato è di giorni 20 dalla data di produzione; per l'Asiago d'allevamento è di giorni 60 dall'ultimo giorno del mese di produzione; per l'Asiago «prodotto della montagna» è di giorni 90 dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'Asiago d'allevamento e di 30 giorni dalla produzione per l'Asiago pressato.

La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa.

Il formaggio Asiago «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. 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».

- 4.6 Legame: Per i fattori naturali, si segnala che il territorio delimitato presenta condizioni climatiche e pedologiche sostanzialmente omogenee che influenzano i foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere. Per gli aspetti umani, si evidenzia che il formaggio storicamente originario dell'Altopiano di Asiago per effetto di una migrazione della popolazione locale, dovuta agli eventi bellici del primo conflitto mondiale, si è diffuso nelle aree pedomontane limitrofe.

4.7 Struttura di controllo:

Denominazione: CSQA S.r.l. Certificazioni

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Etichettatura: Tutte le forme di formaggio D.O.P. *Asiago* sono identificate a mezzo di placchette di caseina numerate e marchiate a mezzo di fascere marchianti, detenute dal Consorzio di Tutela incaricato e assegnate in uso a tutti gli aventi diritto, contenenti il logo costitutivo della denominazione, che costituisce parte integrante del disciplinare di produzione, la sigla alfanumerica del caseificio produttore, il nome della denominazione Asiago, ripetuto più volte e di altezza 25 mm per l'Asiago pressato e di 20 mm per l'Asiago d'allevato.

Le forme di *Asiago* d'allevato presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione, così come riportata dal disciplinare di produzione. Le forme di Asiago «prodotto della montagna» si contraddistinguono per l'inserimento nelle fascere marchianti e per una sola volta, delle parole «prodotto della montagna». Al termine del periodo minimo di stagionatura, le forme dell'Asiago «prodotto della montagna» 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 l'emblema descritto nel disciplinare.

Il formaggio *Asiago* pressato può recare in etichetta anche l'indicazione «fresco».

Il formaggio *Asiago* d'allevato può recare in etichetta anche l'indicazione «stagionato».

Il formaggio *Asiago* d'allevato, con stagionatura compresa fra i 4/6 mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione mezzano.

Il formaggio *Asiago* allevato, con stagionatura superiore a 10 mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione «vecchio».

Il formaggio «*Asiago*» allevato con stagionatura superiore a 15 mesi può recare in etichetta anche l'indicazione «stravecchio».

E' consentito indicare in etichetta l'eventuale non utilizzo del Lisozima (E 1105).

Eventuali etichette, timbri, serigrafie, ecc., riportanti indicazioni aziendali 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*».

- 4.9 Condizioni nazionali: —
-