

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 178/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«ASIAGO»

n. UE: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Formaggio Asiago con sede in
via Giuseppe Zampieri, 15
36100 Vicenza
ITALIA
Tel. + 39 0444321758
Fax + 39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago è costituito dai produttori di formaggio Asiago ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Legame
- Etichettatura
- Altro: Organismo di controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Si premette che la struttura del disciplinare è stata adeguata all'ordine previsto dall'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Pertanto si riporta di seguito l'articolazione proposta: articolo 1 — Denominazione, articolo 2 — Descrizione del prodotto, articolo 3 — Zona geografica delimitata, articolo 4 — Origine del prodotto, articolo 5 — Metodo di ottenimento del prodotto, articolo 6 — Legame fra il prodotto e la zona di produzione, articolo 7 — Organismo di controllo, articolo 8 — Etichettatura.

Descrizione del prodotto

— La modifica interessa l'articolo 1 del disciplinare, punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata, attuale punto 3.2 del documento unico e verte su come denominare le due diverse tipologie di Asiago.

Dove è scritto:

«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'allevato, le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.»

è stato scritto:

«La denominazione di origine protetta (DOP) "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 Fresco" (altrimenti detto "Asiago pressato") e "Asiago Stagionato" (altrimenti detto "Asiago d'allevato"), le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.»

La modifica ha lo scopo di rendere più facilmente percepibili al consumatore le differenze di maturazione delle due tipologie di formaggio «Asiago» inserendo le definizioni «Asiago Fresco» e «Asiago Stagionato». Le diciture «pressato» e «d'allevato» continuano comunque ad essere consentite. Nel disciplinare, inoltre, la grafia dell'acronimo D.O.P. o Dop è sostituita e uniformata utilizzando DOP.

— Le modifiche di seguito riportate riguardano l'articolo 8 del disciplinare vigente punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata, attuale punto 3.2 del documento unico «Caratteristiche del prodotto finito» che nel disciplinare proposto è stato spostato nell'articolo 2 che viene rinominato «Descrizione del prodotto».

Dove è scritto:

«Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago" pressato a venti giorni di maturazione.»;

«Caratteristiche specifiche per il formaggio "Asiago" d'allevato a sessanta giorni di maturazione.»

è stato scritto:

«Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Fresco" al periodo minimo di maturazione.»;

«Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Stagionato" al periodo minimo di maturazione.».

La modifica chiarisce che le caratteristiche specifiche tecniche si riferiscono al prodotto giunto al periodo minimo di maturazione. Tale modifica ha lo scopo di rendere più chiara la fase dei controlli.

Sono state soppresse le specifiche microbiologiche ed igienico sanitarie dell'Asiago Fresco e dell'Asiago Stagionato.

La normativa comunitaria prevede già l'obbligatorietà delle analisi microbiologiche ed igienico sanitarie presso i caseifici produttori. Si ritiene pertanto non necessario dover indicare nel disciplinare i parametri microbiologici ed igienico sanitari, i cui livelli sono comunque disciplinati dalla vigente normativa.

Nelle specifiche visive/organolettiche dell'Asiago Stagionato

dove è scritto:

«sapore dolce (mezzano)/fragrante (vecchio)»

è stato scritto:

«sapore dolce e leggermente saporito/fragrante (“vecchio”)».

La modifica ha lo scopo di definire con maggiore precisione il sapore dell'Asiago Stagionato una volta raggiunto il periodo minimo di stagionatura e del formaggio Asiago con stagionatura di oltre 10 mesi («vecchio»). Tale modifica consentirà un più efficace controllo sulle caratteristiche organolettiche.

Dopo la descrizione delle caratteristiche specifiche tecniche per entrambe le tipologie di Asiago è stata aggiunta la seguente frase:

«Sia per l'“Asiago Fresco” che per l'“Asiago Stagionato”, al fine di limitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche visive/organolettiche, chimiche e i requisiti di peso sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio “Asiago” in forma diversa da quella cilindrica.».

L'inserimento di questa modalità di produzione è finalizzato a limitare gli scarti di lavorazione del formaggio Asiago in una vasta serie di lavorazioni (fettine, prodotti composti ecc.), considerate antieconomiche proprio a causa di tali scarti. Trattasi di una scelta che, agevolando la produzione di formati (fettine, cubetti ecc.) sempre più graditi ai consumatori, fornisce nuove opportunità, in linea con i trend di consumo, per apprezzare il formaggio Asiago, senza modificare in alcun modo le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Si è semplificato il paragrafo relativo ai trattamenti in superficie delle forme.

Dove è scritto:

«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 dalle vigenti disposizioni. La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile.»

è stato scritto:

«Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative.».

La normativa di settore definisce quali sostanze siano ammesse nel trattamento in superficie. Si ritiene sufficiente il rispetto della vigente normativa relativamente al trattamento della crosta. Anche riguardo la non edibilità della crosta il caseificio produttore è comunque tenuto al rispetto delle norme vigenti e quindi a dichiarare l'uso di sostanze che possano rendere la crosta non edibile.

Dove è scritto:

«Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma e del logo della denominazione.»

è stato scritto:

«Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma, del logo della denominazione e della marchiatura di origine ASIAGO impressa sullo scalzo.».

La modifica completa l'elenco dei contrassegni identificativi che contraddistinguono il formaggio Asiago compresa la marchiatura di origine sullo scalzo/bordo delle forme.

Zona geografica

— La modifica di seguito riportata riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente, punto 4.3 della scheda riepilogativa pubblicata, punto 4 del documento unico.

Il testo dell'articolo 2 «Zona di produzione» del disciplinare vigente è stato spostato nell'articolo 3 nel disciplinare proposto che viene rinominato «Zona geografica delimitata».

Tale modifica ha lo scopo di seguire l'articolazione del disciplinare così come prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Vengono aggiunti i comuni di Cittadella e Fontaniva.

I Comuni di Cittadella e Fontaniva, situati a nord della città di Padova, vengono compresi nella zona geografica delimitata in quanto aree nelle quali storicamente, avveniva la produzione di latte destinato alla trasformazione nel formaggio che ha avuto, successivamente, il riconoscimento della DOP. Attualmente in tali località sono presenti aziende agricole socie di caseifici produttori della DOP Asiago, il cui latte non può essere utilizzato per la produzione della DOP. La modifica è volta a rispecchiare con maggiore fedeltà l'area storica di produzione della DOP.

Prova dell'origine

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare «Origine del prodotto», dove è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate a verifiche da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.».

La modifica completa il testo chiarendo che tutti gli operatori inseriti nel sistema di controllo della DOP sono assoggettati alle verifiche della struttura di controllo.

Metodo di produzione

La modifica riguarda l'articolo 3 «Alimentazione del bestiame» che è stato spostato nella prima parte dell'articolo 5 del disciplinare proposto, che viene rinominato «Metodo di ottenimento del prodotto», punto 3.3 del documento unico.

— La modifica ha inserito il cotone nell'elenco dei mangimi vietati.

Il cotone è stato inserito tra i mangimi vietati nell'alimentazione del bestiame, dopo accurate ricerche svolte in collaborazione con l'Università di Padova, dipartimento di Nutrizione animale. La modifica è volta a qualificare il formaggio Asiago attraverso un rafforzamento del nesso causale tra luogo d'origine e caratteristiche del prodotto, eliminando una specie vegetale non autoctona come il cotone.

— Inoltre, dopo l'elenco dei mangimi vietati sono aggiunte le frasi di seguito riportate:

«Almeno il 50 % della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica.

Almeno il 50 % della sostanza secca della razione alimentare deve essere apportata da foraggi.».

La percentuale minima del 50 % della razione alimentare in sostanza secca prodotta all'interno della zona geografica viene soddisfatta da erba, fieno, erbai vari prodotti nell'area geografica delimitata e rappresenta la quota di razione legata alla fibra digeribile, grossolanamente definita con il termine foraggio (erba, fieno, pascolo ecc.) che incide in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e organolettiche del latte e quindi del prodotto finito. L'areale geografico di produzione del formaggio Asiago, soprattutto nelle zone montate o collinari, non è particolarmente vocato per la produzione di cereali (mais, frumento, orzo) o di oleaginose (soia) essendo principalmente caratterizzato da prati stabili/pascolo.

Le aziende della filiera produttiva del formaggio Asiago sono altamente specializzate nella produzione del latte con animali di alta genealogia che hanno bisogno di una razione alimentare bilanciata, composta non solo di foraggi ma anche di mangimi e concentrati per sostenere produzioni di qualità e anche per il benessere stesso degli animali in produzione.

Si rende necessario quindi integrare le razioni alimentari con l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori zona delimitata.

Tali alimenti hanno un'elevata velocità di assunzione e rappresentano la quota di energia e proteina prontamente disponibile per le normali funzioni ruminali delle bovine. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto alle suddette funzioni, l'incidenza sulle caratteristiche organolettiche del latte è pressoché nulla.

L'assunzione di una razione costituita da sostanza secca derivante per almeno il 50 % da foraggi, apporta benefici sotto il profilo del benessere animale e può favorire la produzione di latte di migliore qualità per la caseificazione. L'impiego di foraggi ottenuti dalla zona di produzione del formaggio Asiago, particolarmente ricco di essenze vegetali grazie alla biodiversità del territorio, conferisce al latte i sapori caratteristici che si ritrovano nel prodotto finito.

Tale modifica risponde all'esigenza di adeguare il disciplinare e il documento unico alle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1151/2012

— Le seguenti modifiche riguardano l'articolo 5 del disciplinare vigente.

Dove è scritto:

«Il formaggio “Asiago”, sia nella tipologia pressato che in quella d'allevamento, viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia. È tuttavia consentita la produzione dell'Asiago d'allevamento 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.»

è stato scritto:

«Il formaggio “Asiago”, sia nella tipologia Fresco che in quella Stagionato, viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia. Il latte deve essere stoccato in caseificio a temperatura compresa fra i 4 e gli 11 gradi Celsius. Il latte destinato alla produzione di formaggio “Asiago” “prodotto della montagna” può essere stoccato alle temperature determinate dalle condizioni ambientali naturali.»

Il latte deve essere raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura.

Per la produzione del formaggio “Asiago” che si fregia della menzione aggiuntiva “prodotto della montagna”, il latte deve essere raccolto entro il termine massimo di 48 ore dalla prima mungitura.

Il latte va avviato alla trasformazione entro 48 ore dall'entrata in caseificio.».

Viene eliminata l'ammissibilità del cosiddetto «latte in deroga», in coerenza con l'evoluzione del quadro normativo. La modifica precisa inoltre che le temperature di stoccaggio del latte sono riferite ai caseifici, mentre il latte destinato alla produzione di formaggio Asiago «prodotto della montagna» può essere stoccato alle temperature determinate dalle condizioni ambientali naturali, che risultano adeguate allo stoccaggio. Vengono precisati i tempi di raccolta del latte rispetto alla prima mungitura, consentendo di fatto la raccolta di latte proveniente da più mungiture, e viene stabilito il numero massimo di ore dall'entrata in caseificio, entro il quale il latte deve essere avviato alla trasformazione per tutte le tipologie di Asiago.

Dove è scritto:

«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.»

è stato scritto:

«Per la produzione del formaggio “Asiago Fresco” viene utilizzato latte, derivante da una o più mungiture consecutive, crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative.».

La modifica tiene conto dell'evoluzione dei sistemi di mungitura (robot di mungitura ecc.), che assicurano migliori condizioni di benessere animale senza intaccare il livello qualitativo del latte prodotto tramite più mungiture.

Inoltre, anche per l'Asiago Fresco viene introdotta la possibilità di termizzare il latte. Il latte termizzato, essendo sottoposto a temperature meno elevate di quello pastorizzato, conserva maggiormente le caratteristiche organolettiche legate alla zona di produzione.

La seguente modifica introduce anche per l'Asiago Stagionato la possibilità di utilizzare latte derivante da più mungiture consecutive, come previsto per l'Asiago Fresco.

Dove è scritto:

«Per la produzione di formaggio “Asiago” d'allevamento 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.»

è stato scritto:

«Per la produzione di formaggio “Asiago Stagionato” viene utilizzato latte derivante da più mungiture consecutive parzialmente scremate per affioramento, o derivante da più mungiture consecutive 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 con parametro analitico della fosfatasi positivo. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel presente disciplinare di produzione.».

È stato eliminato il paragrafo:

«Per la produzione del formaggio DOP Asiago che si fregia della menzione “prodotto della montagna” è consentito utilizzare latte di due o quattro munte, ma la trasformazione di tale latte deve avvenire entro 18 ore dal ricevimento, nel caso di utilizzo di latte di due munte, ed entro 24 ore dal ricevimento nel caso di utilizzo di latte di quattro munte.».

Per la produzione del formaggio Asiago «prodotto della montagna» è concessa la possibilità di raccogliere il latte di più munte purché raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura stabilendo che anche per questa tipologia di prodotto che il latte sia avviato alla trasformazione entro 48 ore dall'entrata in caseificio, come specificato nei paragrafi precedenti.

La seguente modifica introduce la possibilità di utilizzo di caglio vegetale e si elimina l'utilizzo del lisozima.

Dove è scritto:

«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'allevio 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 (E 1105) è in ogni caso vietato nella produzione della DOP “Asiago” che si fregia della menzione aggiuntiva “prodotto della montagna”».

è stato scritto:

«Il latte posto in lavorazione per la produzione di “Asiago Fresco” deve essere latte intero e la miscela in caldaia deve essere costituita da latte intero, fermenti lattici o lattoinnesto, caglio bovino o coagulante vegetale ed eventualmente modeste quantità di cloruro di sodio. Durante la lavorazione possono essere inoltre aggiunte, per esigenze tecnologiche, delle quantità di acqua potabile. Il latte posto in lavorazione per la produzione di “Asiago Stagionato” deve essere latte parzialmente scremato per affioramento e la miscela in caldaia deve essere costituita da latte parzialmente scremato, fermenti lattici o lattoinnesto, caglio bovino o coagulante vegetale ed eventualmente modeste quantità di cloruro di sodio.

L'uso del lisozima (E 1105) è in ogni caso vietato nella produzione del formaggio “Asiago”».

La modifica inserisce il coagulante vegetale per le due tipologie di Asiago, in alternativa al caglio bovino. La tradizione produttiva del formaggio Asiago era basata, in origine, sull'utilizzo di coagulante vegetale: esistono evidenze, infatti, che sull'Altopiano di Asiago si utilizzava l'estratto del cardo come coagulante vegetale. Un recente studio dell'Agenzia regionale Veneto Agricoltura dimostra che le caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche sia dell'Asiago Fresco, che dell'Asiago Stagionato, si mantengono inalterate anche in caso di utilizzo di coagulante vegetale.

Tale introduzione consente inoltre di rispondere a specifiche richieste del mercato.

Viene eliminata, inoltre, la possibilità di utilizzare il lisozima, enzima con attività antifermentativa. Si tratta di un coadiuvante tecnologico poco utilizzato nella produzione dell'Asiago e non di uso tradizionale, il cui impiego sta diventando superfluo grazie al miglioramento della qualità dei foraggi.

— Le modifiche di seguito riportate riguardano l'articolo 7 del disciplinare vigente.

Il testo dell'articolo 7 del disciplinare vigente «Modalità di conservazione e stagionatura» è stato spostato in coda all'articolo 5 del disciplinare proposto e va a costituire il sotto-paragrafo «Modalità di conservazione e stagionatura».

È stato eliminato il seguente paragrafo relativo alla fase precedente la salatura:

«Prima della salatura le forme vengono conservate per un periodo minimo di 48 ore in locali a 10-15 °C con umidità relativa dell'80-85 %.».

Il paragrafo descriveva la fase precedente la salatura (cosiddetta «frescura») di fatto ormai integrata nella fase di stagionatura del formaggio, considerato che i parametri indicati nel paragrafo sono i medesimi di quelli proposti per la stagionatura.

Viene riscritta la frase relativa alla stagionatura minima dell'Asiago Stagionato

Dove è scritto:

«La stagionatura minima dell'“Asiago” d'allevio è di giorni sessanta dall'ultimo giorno del mese di produzione.»

è stato scritto:

«La stagionatura minima dell'“Asiago Stagionato” è di giorni novanta dalla data di produzione.».

Al fine di ottenere un prodotto dal punto di vista organolettico/qualitativo migliore e un periodo di stagionatura uniforme per tutti i lotti di produzione, si è stabilito che la stagionatura minima prima della commercializzazione deve essere di novanta giorni effettivi dalla data di produzione.

Ulteriore modifica riguarda i parametri di temperatura e umidità relativi alla stagionatura.

Dove è scritto:

«La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa in magazzini aventi temperature comprese fra i 10 e i 15 °C, con umidità relativa compresa fra 80 e 85 %.»

è stato scritto:

«La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa in magazzini aventi temperature non inferiori a 5 °C.».

La modifica sostituisce i due range di temperatura e umidità con un valore minimo di temperatura, in quanto ritenuto più adeguato ad esprimere le condizioni ottimali di stagionatura dell'Asiago. Tale parametro minimo di temperatura, inoltre, rispecchia le condizioni ambientali naturali e può prevenire in modo più efficace, anche in assenza di lisozima, le fermentazioni anomale nel formaggio a lunga stagionatura.

Legame

È stato inserito uno specifico articolo sul legame, non presente nel disciplinare vigente ma solo nella scheda riepilogativa pubblicata. Si riporta di seguito il testo dell'articolo 6 inserito nel disciplinare proposto e al punto 5 del documento unico.

«Articolo 6

Legame fra il prodotto e la zona di produzione

Numerosi sono gli elementi storici e tradizionali che radicano nel tempo e nel territorio il formaggio "Asiago" storicamente originario dell'altopiano di Asiago situato in provincia di Vicenza ai confini con la provincia di Trento. La produzione del formaggio "Asiago" risale all'anno mille ed è da allora proseguita agli inizi del millenovecento anche in un'area limitrofa all'altopiano di Asiago, che può essere compresa in un raggio di circa ottanta chilometri.

Trattasi di un'area circostante a quella storica dove gli allevatori dell'altopiano di Asiago, costretti a trasferirsi a seguito degli eventi bellici della Prima guerra mondiale (1914-1918), trovarono le condizioni agronomiche, ambientali, climatiche idonee a sviluppare l'allevamento bovino e la tradizione casearia.

La zona di produzione del formaggio "Asiago" comprende un'area costituita dagli altopiani di Asiago, Lavarone, Vezzena e Folgaria, che rappresentano la zona originaria, dalle montagne trentine, da una fascia intermedia pedemontana formata dalle colline del Grappa, di Breganze, di Schio, di Valdagno e Chiampo, nonché da una fascia della pianura irrigua vicentina, padovana e trevigiana.

Nell'area di produzione, le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee per quanto riguarda sia il livello di piovosità che della temperatura. Sotto il profilo pedologico il terreno è sostanzialmente calcareo. In tutte le fasce altimetriche della zona è diffusa la coltura foraggera permanente, caratterizzata da essenze graminacee e leguminose naturali e la coltivazione di cereali (frumento, orzo, mais). Nella fascia altimetrica montana tutta la superficie agricola non boschiva è destinata a pascolo e prato pascolo.

Le razze bovine maggiormente presenti negli allevamenti dell'area sono quelle della Frisona italiana, seguita dalla Bruna alpina, dalla Rendena e dalla Pezzata rossa.

Un elemento particolarmente importante è dato dal fattore umano. La caratteristica modalità di produzione, secondo metodi leali e costanti, è stata mantenuta intatta nel tempo attraverso la trasmissione dell'antica arte casearia locale e delle tecniche di trasformazione del latte in formaggio.».

Etichettatura

— La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare vigente punto 3.6 del documento unico.

Il testo dell'articolo 6 «Identificazione e marchiatura» è stato spostato nella prima parte dell'articolo 8 «Etichettatura» del disciplinare proposto e va a costituire il sotto-paragrafo 8.1 «Identificazione e marchiatura».

Nel paragrafo seguente alla rappresentazione del logo costitutivo della denominazione, le parole «quale parte integrante» sono modificate in «che costituisce parte integrante» e nell'ultima frase le parole «Nella fascere» sono sostituite con le parole «Nelle fascere».

La modifica consiste in una correzione formale e nell'eliminazione di un refuso.

Il punto dove è scritto:

«ripetuto più volte e di altezza 25 mm per l'Asiago pressato e di 20 mm per l'Asiago allevato.»

è così modificato:

«ripetuto più volte e di altezza 25 mm per l'Asiago Fresco e di 20 mm per l'Asiago Stagionato».

Tale modifica sostituisce «fresco» e «stagionato» a «pressato» e «allevato» in coerenza con la modifica proposta all'articolo 1 del disciplinare.

Inoltre, sempre all'articolo relativo all'etichettatura, è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«Tutti i contrassegni identificativi della DOP "Asiago" (placchetta di caseina e marchiatura di origine) devono sempre essere visibili nella forma intera. In nessun caso lo scalzo della forma intera può essere coperto da pellicole, nastri o serigrafie.»

La modifica mira a rafforzare la tracciabilità del prodotto e la trasparenza nei confronti del consumatore, con l'obiettivo di evidenziare la visibilità dei contrassegni identificativi della DOP rispetto a prodotti di imitazione o a tentativi di contraffazione.

Dopo l'elenco delle lettere alfabetiche indicatrici del mese di produzione è aggiunto il paragrafo:

«Fermi restando gli obblighi di tracciabilità ai sensi delle vigenti normative, le produzioni in forma non cilindrica devono essere munite dei seguenti contrassegni identificativi: placchetta di caseina, sigla alfanumerica del caseificio produttore, logo costitutivo della denominazione, nome della denominazione ASIAGO ripetuto più volte in sequenza, su almeno un lato dello scalzo o del piatto della forma. A tale proposito, il Consorzio fornisce in uso ai produttori aventi diritto un'apposita strumentazione marchiante.»

La modifica specifica la modalità di identificazione e tracciabilità del prodotto avente forma diversa da quella cilindrica, previsto dall'articolo 2 del disciplinare proposto.

— La modifica successiva riguarda il testo dell'articolo 9 «Confezionamento» che è stato spostato in coda all'articolo 8 «Etichettatura» del disciplinare proposto e va a costituire il sottoparagrafo 8.2 «Presentazione e confezionamento», punto 3.5 del documento unico.

Il paragrafo:

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

è così modificato:

«Le forme intere di formaggio "Asiago" possono essere porzionate e preconfezionate nelle varie pezzature (quarti di forma, tranci, fettine ecc.) con la crosta. È 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.

Il confezionamento nelle varie pezzature, (cubetti, grattugia, fettine, tranci forma intera compresa ecc.), qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta, rendendo così invisibile la marchiatura di origine, deve avvenire con modalità che consentano di garantire la rintracciabilità del prodotto.

Con la modifica vengono specificate le principali pezzature di preconfezionamento. Viene chiarito che la marchiatura dello scalzo è il contrassegno che segnala la presenza di un prodotto autentico e che risponde agli obblighi previsti dal disciplinare e, qualora la crosta venga raschiata e/o asportata, ciò dovrà avvenire con modalità che garantiscano la rintracciabilità del prodotto.»

— La modifica seguente si propone di chiarire quali sono le diciture utilizzabili nelle indicazioni commerciali e/o etichette a seconda della stagionatura.

Dove è scritto:

«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'allevato può recare in etichetta anche l'indicazione "stagionato".

Il formaggio "Asiago" d'allevato, con stagionatura compresa fra i quattro e i sei mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione "mezzano".

Il formaggio "Asiago" d'allevato, con stagionatura superiore a dieci mesi, può recare in etichetta anche l'indicazione "vecchio".

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

è stato scritto:

«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, che gode della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna" si può fregiare nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta dell'indicazione "Asiago prodotto della montagna".

Nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta si possono riportare le seguenti indicazioni:

Il formaggio «Asiago Fresco» può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago pressato».

Il formaggio «Asiago Fresco», con stagionatura superiore a 40 giorni, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago Fresco riserva».

Il formaggio «Asiago Stagionato» può riportare, in alternativa, l'indicazione «Asiago d'allevato».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a quattro mesi e fino a 10 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago mezzano» o «Asiago Stagionato mezzano».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a 10 mesi e fino a 15 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago vecchio» o «Asiago Stagionato vecchio».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a 15 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago stravecchio» o «Asiago Stagionato stravecchio».

La modifica chiarisce tutte le diciture alternative dell'Asiago Fresco e Stagionato, in funzione dei diversi tempi di stagionatura del prodotto, aggiornate in coerenza con quanto indicato all'articolo 1 del disciplinare. Si provvede, inoltre, a definire meglio i periodi di stagionatura, nel rispetto delle pratiche tradizionali di produzione e per una immediata e facile comprensione da parte dei consumatori.

— Dopo l'ultimo paragrafo è aggiunto il paragrafo:

«Sul piatto della forma possono essere apposte pellicole coprenti o serigrafie riportanti indicazioni aziendali, purché conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Tali pellicole o serigrafie non possono coprire la placchetta di caseina e devono comunque sempre riportare la denominazione "ASIAGO", affiancata dal logo europeo identificativo dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta, al fine di garantire una corretta informazione ai consumatori.»

La modifica mira a rafforzare gli strumenti di tracciabilità e identificazione del prodotto, ritenuti aspetti imprescindibili di un prodotto DOP.

Organismo di controllo

È aggiunto il nuovo articolo 7 «Organismo di controllo» non presente nel disciplinare vigente con le informazioni relative all'organismo di controllo.

Si riporta di seguito il testo:

«Articolo 7

Organismo di controllo

In conformità delle disposizioni degli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, dall'organismo di controllo autorizzato. L'organismo di controllo è CSQA Certificazioni srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) tel. + 39 0445 313011, fax + 39 0445 313070, E-mail csqa@csqa.it.»

DOCUMENTO UNICO

«ASIAGO»

n. UE: PDO-IT-0001-AM02 — 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Asiago»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3 Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione di origine protetta (DOP) «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 Fresco» (altrimenti detto «Asiago pressato») e «Asiago Stagionato» (altrimenti detto «Asiago d'allevato»), le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.

Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio «Asiago Fresco» al periodo minimo 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	39,50 %	±4,50
proteine	24,00 %	±3,50
Grasso	30,00 %	±4,00
cloruro di sodio	1,70 %	±1,00
grasso sul secco	non inferiore a 44 %	Nessuna
c) fisiche:		
scalzo	diritto o leggermente convesso	
facce	piane o quasi piane	
peso	da 11 a 15 kg	
altezza	da 11 a 15 cm	
diametro	da 30 a 40 cm	

Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio «Asiago Stagionato» al periodo minimo di maturazione.

Specifiche	Tolleranze	
a) visive/organolettiche:		
pasta di colore paglierino o leggermente paglierino		
occhiatura di piccola e media grandezza		
sapore dolce e leggermente saporito — 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	

Sia per l'«Asiago Fresco» che per l'«Asiago Stagionato», al fine di limitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche visive/organolettiche, chimiche e i requisiti di peso sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio «Asiago» in forma diversa da quella cilindrica.

Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative.

Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma, del logo della denominazione e della marchiatura di origine «ASIAGO» impressa sullo scalzo.

È vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffa per le forme di «Asiago» che si fregiano della menzione aggiuntiva «prodotto della montagna».

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Viene utilizzato latte di vacca crudo o termizzato o pastorizzato.

Il bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio «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.

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;

urea, urea-fosfato, biuretolo (ad uso zootecnico);

cotone.

Almeno il 50 % della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica.

Almeno il 50 % della sostanza secca della razione alimentare deve essere apportata da foraggi.

La percentuale minima del 50 % della razione alimentare in sostanza secca prodotta all'interno della zona geografica viene soddisfatta da erba, fieno, erbai vari prodotti nella area geografica delimitata e rappresentano la quota di razione legata alla fibra digeribile, grossolanamente definita con il termine foraggio (erba, fieno, pascolo ecc.) che incide in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e organolettiche del latte e quindi del prodotto finito. L'areale geografico di produzione del formaggio Asiago, soprattutto nelle zone montate o collinari non è particolarmente vocato per la produzione di cereali (mais, frumento, orzo) o di oleaginose (soia) essendo principalmente caratterizzato da prati stabili/pascolo.

Le aziende della filiera produttiva del formaggio Asiago sono altamente specializzate nella produzione del latte con animali di alta genealogia che hanno bisogno di una razione alimentare bilanciata, composta non solo di foraggi ma anche di mangimi e concentrati per sostenere produzioni di qualità e anche per il benessere stesso degli animali in produzione.

Si rende necessario quindi integrare le razioni alimentari con l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori zona delimitata.

Tali alimenti hanno un'elevata velocità di assunzione e rappresentano la quota di energia e proteina prontamente disponibile per le normali funzioni ruminanti delle bovine. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto alle suddette funzioni, l'incidenza sulle caratteristiche organolettiche del latte è pressoché nulla.

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

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La zona di allevamento dei bovini, di produzione e di stagionatura del formaggio «Asiago» devono avvenire nell'area geografica di produzione delimitata al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le forme intere di formaggio «Asiago» possono essere porzionate e preconfezionate nelle varie pezzature (quarti di forma, tranci, fettine ecc.) con la crosta. È 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.

Il confezionamento nelle varie pezzature (cubetti, grattugia, fettine, tranci, forma intera compresa ecc.) qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta, rendendo così invisibile la marchiatura di origine, deve avvenire con modalità che consentano di garantire la rintracciabilità del prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Tutte le forme di formaggio «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.



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 sulle forme di formaggio è di 100 mm per l'«Asiago Fresco» e di 80 mm per l'«Asiago Stagionato». Nelle 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 Fresco» e di 20 mm per l'«Asiago Stagionato».

Tutti i contrassegni identificativi della DOP «Asiago» (placchetta di caseina e marchiatura di origine) devono sempre essere visibili nella forma intera. In nessun caso lo scalzo della forma intera può essere coperto da pellicole, nastri o serigrafie.

Le forme di «Asiago Stagionato» presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione.

Fermi restando gli obblighi di tracciabilità ai sensi delle vigenti normative, le produzioni in forma non cilindrica devono essere munite dei seguenti contrassegni identificativi: placchetta di caseina, sigla alfanumerica del caseificio produttore, logo costitutivo della denominazione, nome della denominazione «ASIAGO» ripetuto più volte in sequenza, su almeno un lato dello scalzo o del piatto della forma. A tale proposito, il Consorzio di tutela fornisce in uso apposita strumentazione marchiante ai produttori aventi diritto.

Le forme di formaggio «Asiago» che si fregiano della menzione aggiuntiva «prodotto della montagna» si contraddistinguono mediante l'inserimento, nelle fascere marchianti indicate al comma primo del presente punto, 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:



Nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta si possono riportare le seguenti indicazioni:

Il formaggio «Asiago Fresco» può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago pressato».

Il formaggio «Asiago Fresco», con stagionatura superiore a 40 giorni, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago Fresco riserva».

Il formaggio «Asiago Stagionato» può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago d'allevato».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a 4 mesi e fino a 10 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago mezzano» o «Asiago Stagionato mezzano».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a 10 mesi e fino a 15 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago vecchio» o «Asiago Stagionato vecchio».

Il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a 15 mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago stravecchio» o «Asiago Stagionato 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 DOP «Asiago» (marchiatura a mezzo fascere marchianti) e delle placchette di caseina identificative delle forme di formaggio «Asiago».

Sul piatto della forma possono essere apposte pellicole coprenti o serigrafie riportanti indicazioni aziendali, purché conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Tali pellicole o serigrafie non possono coprire la placchetta di caseina e devono comunque sempre riportare la denominazione «ASIAGO», affiancata dal logo europeo identificativo dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta, al fine di garantire una corretta informazione ai consumatori.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il formaggio «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, Rovolon, Cittadella e Fontaniva;

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 regionale 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.

5. **Legame con la zona geografica**

Numerosi sono gli elementi storici e tradizionali che radicano nel tempo e nel territorio il formaggio «Asiago» storicamente originario dell'altopiano di Asiago situato in provincia di Vicenza ai confini con la provincia di Trento. La produzione del formaggio «Asiago» risale all'anno mille ed è da allora proseguita agli inizi del millenovecento anche in un'area limitrofa all'altopiano di Asiago, che può essere compresa in un raggio di circa ottanta chilometri.

Trattasi di un'area circostante a quella storica dove gli allevatori dell'altopiano di Asiago, costretti a trasferirsi a seguito degli eventi bellici della Prima guerra mondiale (1915-1918), trovarono le condizioni agronomiche, ambientali, climatiche idonee a sviluppare l'allevamento bovino e la tradizione casearia.

La zona di produzione del formaggio «Asiago» comprende un'area costituita dagli altopiani di Asiago, Lavarone, Vezzena e Folgaria, che rappresentano la zona originaria, dalle montagne trentine, da una fascia intermedia pedemontana formata dalle colline del Grappa, di Breganze, di Schio, di Valdagno e Chiampo, nonché da una fascia della pianura irrigua vicentina, padovana e trevigiana.

Nell'area di produzione, le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee per quanto riguarda sia il livello di piovosità che della temperatura. Sotto il profilo pedologico il terreno è sostanzialmente calcareo. In tutte le fasce altimetriche della zona è diffusa la coltura foraggera permanente, caratterizzata da essenze graminacee e leguminose naturali e la coltivazione di cereali (frumento, orzo, mais). Nella fascia altimetrica montana tutta la superficie agricola non boschiva è destinata a pascolo e prato pascolo.

Le razze bovine maggiormente presenti negli allevamenti dell'area sono quelle della Frisona italiana, seguita dalla Bruna alpina, dalla Rendena e dalla Pezzata rossa.

Un elemento particolarmente importante è dato dal fattore umano. La caratteristica modalità di produzione, secondo metodi leali e costanti, è stata mantenuta intatta nel tempo attraverso la trasmissione dell'antica arte casearia locale e delle tecniche di trasformazione del latte in formaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
