

Generalità	Asiago									
Presentazione	<p><b>Asiago</b> Formaggio <b>DOP</b> grasso o semigrasso, tipico dell'altopiano "dei Sette comuni" o di <i>Asiago</i>, (prov.: Vicenza, Trento, Padova, Treviso), con pasta semidura o dura, semicotta, prodotto con latte bovino intero, crudo, o termizzato, o pastorizzato. Ha <b>forma</b> cilindrica, con facce piane o quasi piane di diametro 30÷40 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 9÷15 cm e peso di 8÷15 kg; <b>crosta</b> naturale (NON EDIBILE), liscia, di colore giallo paglierino; <b>pasta</b> da molle a semidura o dura, cedevole o abbastanza dura, occhiata, granulosa (nel tipo "Vecchio" e "Stravecchio"), di colore da bianco a giallo paglierino; <b>stagionatura</b> da 20 giorni fino a oltre 15; con <b>profilo olfatto-gustativo</b> che varia progressivamente con l'avanzare della stagionatura: <b>intensità e persistenza</b> da medio-bassa a medio-alta/alta; <b>sapore</b> da abbastanza dolce a saporito; <b>odore/aroma</b> da leggero lattico acido (yogurt), a lattico cotto (burro), lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, frutta esotica. 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.</p> <p>Viene prodotto in due tipologie con diverse durate di stagionatura e, quindi, con diversi utilizzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fresco</b>: detto anche "<b>Pressato</b>", grasso, con stagionatura breve, formaggio da tavola molto piacevole e apprezzato. Si commercializza nelle versioni "<b>Fresco</b>", o "<b>Fresco Riserva</b>";</li> <li>• <b>Stagionato</b>: (detto anche "<b>D'allevato</b>" perché si "<i>alleva</i>", cioè si stagiona), semigrasso, per un utilizzo sia da tavola che da grattugia. Si commercializza nelle versioni "<b>Mezzano</b>", "<b>Vecchio</b>", "<b>Stravecchio</b>".</li> </ul> <p>Le forme provenienti dalle zone di montagna (almeno 600 m s.l.m.) possono fregiarsi della dicitura "<b>Prodotto della Montagna</b>" e non consentono l'utilizzo di insalati.</p> <p>L'Asiago è un formaggio con caratteristiche fondamentalmente delicate che, con abbinamenti altrettanto delicati, non devono essere sovrastate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per l'<b>Asiago Fresco</b> sono indicati <b>vini bianchi</b> freschi e leggeri (es. <i>Lugana, Garganega, Soave, Gambellara, ...</i>), o vini <b>rosati</b> morbidi e leggeri (<i>Bardolino Chiaretto, Colli vicentini Frizzante Rosé, ...</i>); servito <b>come aperitivo gli si può accostare uno spumante secco</b> (es. <i>Franciacorta spumante</i>).</li> <li>• per l'<b>Asiago d'allevato</b>, più stagionato, si abbinano <b>vini bianchi o rossi</b>, più strutturati, ma con odori/aromi sempre delicati e sapori asciutti e sapidi (es. <i>Sauvignon, Chardonnay, Bardolino Superiore, Valpolicella classico, Prosecco, ...</i>).</li> </ul> <p>Si può gustare abbinato a <b>miele di tarassaco</b>, a <b>confettura di bacche di rosa canina</b>, a <b>mostarda di fragoline</b>, ...</p>									
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 12-1978</b> <b>DOP Reg. CE 1107/96</b></p>									
Produzione	Nazione	Italia								
	Regione	Veneto, Trentino-Alto Adige								
	Zona	<p><b>Regione Veneto:</b> Provincia di <b>Vicenza</b>: tutto il territorio; Provincia di <b>Padova</b>: il territorio dei comuni di Carmignano di Brenta, Cittadella, Fontaniva, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon; Provincia di <b>Treviso</b>: il territorio è così delimitato: prendendo come punto di riferimento il paese di Rossano Veneto, in provincia di Vicenza, il limite segue la strada Rossano – Castel Franco 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.</p> <p><b>Regione Trentino-Alto Adige</b> <b>Provincia Autonoma di Trento</b>: tutto il territorio</p>								
Tipologie	<table border="1" data-bbox="531 1653 1444 1780"> <thead> <tr> <th data-bbox="531 1653 986 1691">FRESCO (o Pressato)</th> <th data-bbox="986 1653 1444 1691">STAGIONATO (o D'Allevato)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="531 1691 986 1724"><b>Fresco</b> (stag. ≥ 20 giorni)</td> <td data-bbox="986 1691 1444 1724"><b>Mezzano</b> (stag. &gt; 4÷10 mesi)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 1724 986 1758"><b>Fresco Riserva</b> (stag. &gt; 40 giorni)</td> <td data-bbox="986 1724 1444 1758"><b>Vecchio</b> (stag. &gt; 10÷15 mesi)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 1758 986 1780"></td> <td data-bbox="986 1758 1444 1780"><b>Stravecchio</b> (stag. &gt; 15 mesi)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>"PRODOTTO DELLA MONTAGNA"</b> Solo per le produzioni effettuate in territori situati ad un'altitudine non inferiore ai 600 m s.l.m. (identificati come "<b>territorio montano</b>") 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 "<b>prodotto della montagna</b>" si può fregiare nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta dell'indicazione "<b>Asiago prodotto della montagna</b>"</p>		FRESCO (o Pressato)	STAGIONATO (o D'Allevato)	<b>Fresco</b> (stag. ≥ 20 giorni)	<b>Mezzano</b> (stag. > 4÷10 mesi)	<b>Fresco Riserva</b> (stag. > 40 giorni)	<b>Vecchio</b> (stag. > 10÷15 mesi)		<b>Stravecchio</b> (stag. > 15 mesi)
FRESCO (o Pressato)	STAGIONATO (o D'Allevato)									
<b>Fresco</b> (stag. ≥ 20 giorni)	<b>Mezzano</b> (stag. > 4÷10 mesi)									
<b>Fresco Riserva</b> (stag. > 40 giorni)	<b>Vecchio</b> (stag. > 10÷15 mesi)									
	<b>Stravecchio</b> (stag. > 15 mesi)									
Allevamento	Tipo	<p>Stalla</p> <p>Stalla, Pascolo</p> <p>Le razze bovine presenti negli allevamenti dell'area sono: <b>Frisona italiana, Bruna alpina</b>,</p>								

		<p><b>Rendena, Pezzata rossa, Burlina, Grigia Alpina</b></p> <p>Qualora il latte sia destinato alla produzione di formaggio Asiago che si fregia della menzione «<b>prodotto della montagna</b>» è vietata l'alimentazione delle vacche <b>con ogni tipo di insilati</b>.</p> <p><b>Almeno il 50 %</b> della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica e <b>almeno il 50 %</b> della sostanza secca della razione alimentare deve essere <b>apportata da foraggi</b> e 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 <i>foraggio</i> (erba, fieno, pascolo ecc.) che incide in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e organolettiche del latte e quindi del prodotto finito.</p> <p>Le aziende della filiera produttiva del formaggio Asiago sono altamente specializzate nella produzione del latte con animali di <i>alta genealogia</i> che hanno bisogno di una razione alimentare bilanciata, composta da foraggi e da mangimi e concentrati, per sostenere sia produzioni di qualità, sia il benessere stesso degli animali in produzione.</p> <p>Il bestiame non deve essere alimentato con i foraggi ed i mangimi di seguito indicati:</p> <p><b>foraggi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;</li> <li>- foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola;</li> <li>- erba silo di trifoglio, di pisello, sottoprodotti insilati;</li> <li>- frutta e relativi sottoprodotti della lavorazione industriale freschi e conservati umidi;</li> <li>- ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;</li> <li>- sottoprodotti delle industrie di fermentazione freschi e conservati umidi (trebbie di birra, distilleria, vinacce ecc.);</li> <li>- sottoprodotti dell'industria saccarifera: polpe di bietole da zucchero fresche ed insilate;</li> <li>- sottoprodotti dell'industria di macellazione e dell'allevamento: residui vari, tal quali o associati ad altri foraggi.</li> </ul> <p><b>mangimi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- farine di carne, pesce e di penne;</li> <li>- farine di panelli di ravizzone, semi di agrumi, vinaccioli;</li> <li>- ortaggi e frutta essiccati;</li> <li>- sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta (bucce di piselli e di fagioli, carciofi, castagne, pastazzo, sanse, vinaccioli, fecce, vinacce);</li> <li>- sottoprodotti dell'industria saccarifera: concentrato proteico del melasso, borlande varie, polpe borlandate essiccate ed altri;</li> <li>- sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione: borlande, residui di fermentazione ed altri;</li> <li>- urea, urea-fosfato, biuretto (ad uso zootecnico).</li> </ul>
Organismi di tutela		<p><b>©CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO</b></p> <p><a href="#">Via Giuseppe Zampieri 15-36100 Vicenza (VI)</a>  Tel: <a href="tel:0444321758">0444 321758</a>  Email: <a href="mailto:info@formaggioasiago.it">info@formaggioasiago.it</a>  <a href="https://asiagocheese.it">https://asiagocheese.it</a></p>
Storia		<p>Il nome <b>Asiago</b> deriva da quello dell'altopiano omonimo in cui questo formaggio è storicamente nato. È un vasto territorio che si trova sulle Prealpi Vicentine, a cavallo tra la parte settentrionale della provincia di Vicenza e la parte sud-orientale della Provincia Autonoma di Trento, conosciuto anche come <i>Altopiano dei Sette Comuni</i>.</p> <p>Intorno all'anno 1000, era già noto un gustoso formaggio ricavato dal latte delle pecore che si spostavano da una zona all'altra dell'altopiano, pecore che fornivano anche la lana per gli insediamenti delle valli dell'Alto Vicentino, artigianali prima ed industriali poi. Successivamente, con l'introduzione delle vacche in quasi tutta dell'Italia del nord da parte dei monaci Benedettini (XVI sec), l'allevamento ovino è andato via via diminuendo e così anche il formaggio si è dovuto adeguare alla nuova realtà. Agli inizi del 1900 la produzione del formaggio "Asiago" si è estesa anche a un'area limitrofa all'altopiano di Asiago, compresa in un raggio di circa ottanta chilometri. Si tratta di un'area circostante a quella storica dove gli allevatori dell'altopiano di Asiago, costretti a trasferirsi per gli eventi bellici della Prima Guerra Mondiale (1915-1918), trovarono le condizioni agronomiche, ambientali e climatiche idonee a sviluppare l'allevamento bovino e la storica tradizione casearia.</p> <p>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.</p>

<b>Descrizione</b>	<b>Asiago</b>	
	<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>
<i>Le caratteristiche specifiche tecniche per ogni tipologia di prodotto si riferiscono al periodo minimo di maturazione</i>		
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia, raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura e stoccato in caseificio a temperatura compresa fra i 4 ÷ 11 °C.

		<p>Il latte destinato alla produzione di formaggio "Asiago <b>prodotto della montagna</b>" deve essere raccolto entro il termine massimo di 48 ore dalla prima mungitura e può essere stoccato alla temperatura determinata dalle condizioni ambientali naturali.</p> <p>Il latte viene avviato alla trasformazione entro 48 ore dall'entrata in caseificio.</p>	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Temper.Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	Duro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica	Cilindrica
		<p>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 citati, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio "Asiago" è <b>ammessa in forma diversa da quella cilindrica.</b></p>	
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane/Quasi Piane ø 30÷40	Piane/Quasi Piane ø 30÷36
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto/Leggerm. Convesso 11÷15	Diritto/Quasi diritto 9÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	11÷15	8÷12
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	<p>Pulita</p> <p>Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative</p> <p>È vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffa per le forme di «Asiago» che si fregiano della menzione aggiuntiva «<b>prodotto della montagna</b>»</p>	
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Leggermente untuosa	Liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino	Paglierino intenso
	<b>Spessore</b>	Sottile	Sottile/Leggerm. spessa
	<b>Consistenza</b>	Elastica	Abbast. Dura/Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Leggermente paglierino	Paglierino o Leggermente paglierino
	<b>Struttura</b>	Cedevole, Poco compatta, Abbast. elastica	Abbast. dura, Abbast. compatta, Granulosa nel tipo "Vecchio" e "Stravecchio"
	<b>Unghia Colore Spessore</b>	Assente	Possibile Ocra-bruno n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Marcata Irregolare Irregolare Irregolare	Sparsa Sferica Piccola / Media grandezza Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Poco intenso	Abbast. intenso
	<b>Persistenza</b>	Poco persistente	Abbast. Persistente, Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico acido (yogurt), lattico cotto, burro	Lattico cotto, lievito, frutta secca, a volte castagna bollita, burro, frutta esotica Fragrante (tipo "vecchio")
	<b>Retrogusto</b>		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato, Acido, Amaro</b>	Abbast. dolce, non salato, Leggerm. acido, mai amaro	Abbast. dolce, più saporito al crescere della stagionatura, acidità equilibrata, a volte leggermente amaro
<b>Sensazioni Trigeminali</b>			A volte leggermente piccante

<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbast. Morbida, Abbast. Elastica, Globosa, Poco solubile, Leggerm. adesiva	Abbast. Dura/Dura, Poco elastica, Leggerm. Friabile, Poco solubile, Leggerm. adesiva
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 44	> 34
	<b>Umidità (%)</b>	39,5 ±4,5	34,5 ±4,0

<b>Utilizzo</b>		<b>Asiago</b>	
		<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Da solo come secondo piatto veloce, o come dessert; A fette in un bel panino (come merenda);	Da solo come dessert
	<b>In cucina</b>	Nelle insalate tagliato a cubetti, A lamelle sulle uova fritte	Ingrediente per fondute, Per condire paste asciutte e polenta, Miscelato a farce di tortini di verdura Grattugiato, in ricette tradizionali
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi freschi e leggeri (es. <i>Lugana, Garganega, Soave, Gambellara, ...</i> ), o rosati morbidi e leggeri ( <i>Bardolino Chiaretto, Colli vicentini Frizzante Rosé, ...</i> ); servito come aperitivo gli si può accostare uno spumante secco (es. <i>Franciacorta spumante</i> ).	Vini bianchi o rossi, più strutturati, ma con odori/aromi sempre delicati e sapori asciutti e sapidi (es. <i>Sauvignon, Chardonnay, Bardolino Superiore, Valpolicella classico, Prosecco, ...</i> ).
	<b>Miele/Confetture</b>	Miele di erica, di tarassaco Confettura di bacche di rosa canina, mostarda di fragoline	Miele Millefiori, Melata di bosco, ... Cotognata, Confetture di pomodori verdi, di more, di fico.
	<b>Frutta</b>	Frutti maturi aciduli	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure a foglia cotte (grigliate, brasate, gratinate, ...)
	<b>Pane</b>	Pani morbidi e lievitati, al latte	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

<b>Produzione</b>		<b>Asiago</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	n.a.	n.a.	n.a.
	<b>Provenienza</b>	<b>FRESCO</b>		<b>STAGIONATO</b>	
		Stalla		Stalla, Allevamento	
	<b>Munte</b>	Una o più mungiture consecutive		Più mungiture consecutive, parzialmente scremate per affioramento, o più mungiture consecutive di cui una parzialmente scremata per affioramento, o una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel disciplinare	
	<b>Vincoli sulla Raccolta del latte</b>	Deve essere stoccato in caseificio a temperatura compresa fra 4 e 11° C. Se destinato alla produzione di formaggio "Asiago" "prodotto della montagna" può essere stoccato alle temperature determinate dalle condizioni ambientali naturali. Deve essere raccolto <b>entro 36 ore</b> dalla prima mungitura. Se destinato alla produzione di formaggio "Asiago" "prodotto della montagna", deve essere raccolto <b>entro il termine massimo di 48 ore</b> dalla prima mungitura. Deve essere avviato alla trasformazione <b>entro 48 ore</b> dall'entrata in caseificio.			
<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero		Parzialmente scremato (per affioramento)		

	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative	Crudo o Termizzato (57+68 °C con parametro analitico <b>positivo</b> della fosfatasi)																							
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici, o Latto-innesto Modeste quantità di cloruro di sodio Durante la lavorazione possono essere aggiunte, per esigenze tecnologiche, delle quantità di acqua potabile	Fermenti lattici, o Latto-innesto Modeste quantità di cloruro di sodio																							
	Grazie al miglioramento della qualità dei foraggi, <b>è in ogni caso vietato l'uso del Lisozima</b> (E 1105 - enzima con attività antifermentativa)																									
Coagulazione	<b>Tipologia</b>	Presamica																								
	<b>Temperatura</b>	35 + 40 °C circa,	33 + 37 °C																							
	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino, o Coagulante Vegetale 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																								
	<b>Tempo (minuti)</b>	15 + 25	15 + 30																							
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Noce / Nocciola	Nocciola, o inferiore																							
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	44 ± 2 °C	47 ± 2 °C																							
	<b>Tempo</b>	Fino al raggiungimento della temperatura di cottura																								
<b>Trattamenti cagliata</b>	<b>Estrazione</b>	Aspirazione della cagliata	Aspirazione della cagliata, o Manuale																							
<b>Formatura</b>		Meccanica	Meccanica, o Manuale																							
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Almeno 12 ore	n.a.																							
	<b>Salatura</b>	Qualora non sia già stata ultimata "in caldaia", viene completata a secco, o in salamoia a concentrazione 20° Be ± 2																								
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	> 20 gg dalla <b>data di produzione</b> <b>Fresco</b> (stagion. ≥ 20 gg) <b>Fresco riserva</b> (stagion. > 40 gg)  > 30 gg dalla <b>data di produzione</b> per " <b>prodotto della montagna</b> "	> 90 gg dalla <b>fine del mese di produzione</b> "mezzano" 4÷10 mesi "vecchio" 10÷15 mesi "stravecchio" >15 mesi  > 90 gg dall'ultimo giorno del mese di produzione per " <b>prodotto della montagna</b> "																							
	<b>°C - UR%</b>	All'interno della zona di produzione, in magazzini con temperatura ≥ 5 °C Il " <b>prodotto della montagna</b> " deve essere stagionato in aziende <b>ubicate in territorio montano</b> , in locali che possono avere condizioni di temperatura e umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.																								
	<b>Cura forma</b>	Trattamento crosta con antimuffa: <b>non ammesso</b> per " <b>Prodotto di Montagna</b> "																								
<b>Marchiatura</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Il nome della Denominazione: "<b>ASIAGO</b>" ripetuto più volte su tutto lo scalzo</li> <li>Codice alfanumerico del caseificio produttore</li> <li>Placca di caseina con logo del Consorzio</li> </ul> <p>In nessun caso lo scalzo della forma intera può essere coperto da pellicole, nastri o serigrafie</p>																								
			<p>Le forme di "<b>Asiago Stagionato</b>" presentano, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione:</p> <table border="1"> <tr> <td>gennaio</td> <td>B</td> <td>luglio</td> <td>L</td> </tr> <tr> <td>febbraio</td> <td>C</td> <td>agosto</td> <td>N</td> </tr> <tr> <td>marzo</td> <td>D</td> <td>settembre</td> <td>P</td> </tr> <tr> <td>aprile</td> <td>E</td> <td>ottobre</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td>maggio</td> <td>H</td> <td>novembre</td> <td>T</td> </tr> <tr> <td>giugno</td> <td>I</td> <td>dicembre</td> <td>U</td> </tr> </table>	gennaio	B	luglio	L	febbraio	C	agosto	N	marzo	D	settembre	P	aprile	E	ottobre	S	maggio	H	novembre	T	giugno	I	dicembre
gennaio	B	luglio	L																							
febbraio	C	agosto	N																							
marzo	D	settembre	P																							
aprile	E	ottobre	S																							
maggio	H	novembre	T																							
giugno	I	dicembre	U																							
Le forme di formaggio "Asiago" che si fregiano della menzione aggiuntiva " <b>prodotto della montagna</b> " si																										

	<p>contraddistinguono mediante l'inserimento delle fascere marchianti con la dicitura <b>"prodotto della montagna"</b>, riportata una sola volta.</p> <p><b>Al termine del periodo minimo di stagionatura</b>, queste forme sono ulteriormente identificate da una marchiatura a fuoco (riportante lo specifico marchio), apposta sullo scalzo, <b>realizzata con strumenti di proprietà del Consorzio di tutela incaricato e assegnati in uso ai caseifici aventi diritto</b></p>
<p><b>Commercializzazione</b></p>	<p>Le forme intere di formaggio Asiago DOP possono essere porzionate e confezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma.</p> <p>Qualora le operazioni di porzionamento <b>comportino la raschiatura e/o l'asportazione della crosta, l'operazione di confezionamento deve avvenire nella zona di produzione</b> al fine di non compromettere le garanzie di autenticità del prodotto.</p> <p>Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• placchetta di caseina identificativa della forma,</li> <li>• logo della denominazione</li> <li>• marchiatura di origine "ASIAGO" impressa sullo scalzo.</li> </ul>

μπ