

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Asiago"

DM 6 giugno 1995 - GURI n. 146 del 24 giugno 1995

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Art. 1

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Asiago" comprende l'intero territorio delle province di Vicenza e di Trento nonché dei comuni di Carmignano di Brenta, San Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon, ricadenti in provincia di Padova.

Per quanto concerne la provincia di Treviso 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-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.

Art. 2

Il formaggio "Asiago", a pasta semi-cotta, è prodotto esclusivamente con latte di vacca, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.1, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione, in quanto rispondenti agli standard produttivi seguente che identificano due tipologie: "Asiago d'allevato" e "Asiago pressato".

1) "Asiago d'allevato"

a) Il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici, deve derivare da due mungiture di cui una scremata per affioramento o da una sola mungitura parimenti scremata parzialmente per affioramento.

b) La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia leggera. Il formaggio deve essere maturato per un periodo massimo pari a due anni.

c) Forma: cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.

d) Dimensioni: il diametro è compreso da 30 a 36 cm con altezza dello scalzo da 9 cm a 12 cm.

Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

e) Peso variabile da 8 kg a 12 kg in relazione alle dimensioni della forma.

f) Aspetto esterno: crosta liscia e regolare.

g) Pasta: per il formaggio denominato "mezzano" la struttura si presenta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza; al taglio il colore risulta leggermente paglierino; per il

formaggio denominato "vecchio" la pasta si presenta di struttura granulosa con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, al taglio il colore risulta paglierino o leggermente paglierino.

h) Sapore: per il "mezzano" dolce mentre per il formaggio "vecchio" fragrante, entrambi caratteristici delle particolari procedure di produzione.

i) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 34%.

Il formaggio può essere utilizzato come formaggio da tavola o come formaggio da grattugia. Può essere denominato "mezzano" o "vecchio" a seconda della durata della stagionatura che può protrarsi fino a due anni.

2) "Asiago pressato"

a) Il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici, deve derivare da due mungiture o da una sola mungitura.

b) La salatura avviene in pasta e può essere ultimata dopo la pressatura. Il formaggio deve essere maturato per un periodo compreso fra i 20 e i 40 giorni dal relativo ottenimento.

c) Forma: cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane.

d) Dimensioni: il diametro è compreso da 30 a 40 cm con altezza dello scalzo da 11 cm a 15 cm.

e) Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

f) Peso variabile da 11 kg a 15 kg in relazione alle dimensioni della forma.

g) Aspetto esterno: crosta sottile ed elastica.

h) Pasta: struttura con occhiatura marcata e irregolare; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino.

i) Sapore: delicato e gradevole caratteristico delle particolari procedure di produzione.

l) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 44%.

Art. 3

Il formaggio a denominazione di origine "Asiago" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 4

I decreti del Presidente della Repubblica 21 dicembre 1978 e del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 agosto 1993 concernenti il formaggio a denominazione di origine "Asiago", sono sostituiti dal presente decreto per quanto riguarda il disciplinare di produzione del formaggio medesimo.
