

Schema per la modifica del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Asiago"

Testo in vigore	Proposta di nuovo testo	Motivazioni																																																																												
<p align="center">Art. 1 Denominazione</p> <p>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.</p> <p align="center">Art. 2 Descrizione del prodotto</p> <p>Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Fresco" al periodo minimo di maturazione.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Specifiche</th> <th>Tolleranze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) visive/organolettiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- pasta di colore bianco o leggermente paglierino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- occhiatura marcata ed irregolare</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- sapore delicato e gradevole</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- crosta sottile ed elastica</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b) chimiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- umidità</td> <td>+/- 4,50</td> </tr> <tr> <td>- proteine</td> <td>+/- 3,50</td> </tr> <tr> <td>- grasso</td> <td>+/- 4,00</td> </tr> <tr> <td>- cloruro di sodio</td> <td>+/- 1,00</td> </tr> <tr> <td>- grasso sul secco</td> <td>non inferiore a 44%</td> </tr> <tr> <td>- grasso sul secco</td> <td>Nessuna</td> </tr> <tr> <td>c) fisiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- scalzo</td> <td>diritto o leggermente convesso</td> </tr> <tr> <td>- facce</td> <td>piane o quasi piane</td> </tr> <tr> <td>- peso</td> <td>da 11 a 15 kg</td> </tr> <tr> <td>- altezza</td> <td>da 11 a 15 cm</td> </tr> <tr> <td>- diametro</td> <td>da 30 a 40 cm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Stagionato" al periodo minimo di maturazione.</p>	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	+/- 4,50	- proteine	+/- 3,50	- grasso	+/- 4,00	- cloruro di sodio	+/- 1,00	- grasso sul secco	non inferiore a 44%	- grasso sul secco	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	<p align="center">Art. 1 Denominazione</p> <p>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"), formaggio a pasta semicotta e "Asiago Stagionato" (altrimenti detto "Asiago d'allevato") formaggio a pasta semicotta o cotta, le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.</p> <p align="center">Art. 2 Descrizione del prodotto</p> <p>Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Fresco" al periodo minimo di maturazione</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Specifiche</th> <th>Tolleranze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) visive/organolettiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- pasta di colore bianco o leggermente paglierino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- occhiatura marcata ed irregolare</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- sapore delicato e gradevole</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- crosta sottile ed elastica</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b) chimiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- umidità</td> <td>+/- 4,50</td> </tr> <tr> <td>- proteine</td> <td>+/- 3,50</td> </tr> <tr> <td>- grasso</td> <td>+/- 4,00</td> </tr> <tr> <td>- cloruro di sodio</td> <td>+/- 1,00</td> </tr> <tr> <td>- grasso sul secco</td> <td>non inferiore a 44%</td> </tr> <tr> <td>- grasso sul secco</td> <td>Nessuna</td> </tr> <tr> <td>c) fisiche:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- scalzo</td> <td>diritto o leggermente convesso</td> </tr> <tr> <td>- facce</td> <td>piane o quasi piane</td> </tr> <tr> <td>- peso</td> <td>da 11 a 15 kg</td> </tr> <tr> <td>- altezza</td> <td>da 11 a 15 cm</td> </tr> <tr> <td>- diametro</td> <td>da 30 a 40 cm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio "Asiago Stagionato" al periodo minimo di maturazione.</p>	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	+/- 4,50	- proteine	+/- 3,50	- grasso	+/- 4,00	- cloruro di sodio	+/- 1,00	- grasso sul secco	non inferiore a 44%	- grasso sul secco	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	<p>Le due tipologie di produzione a latte intero e a latte parzialmente scremato hanno caratteristiche di produzione distinte: nell'Asiago stagionato viene pertanto adeguata la categorizzazione di prodotto "a pasta semicotta o cotta" in relazione alla temperatura di cottura che può raggiungere i 49 °C.</p>
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	+/- 4,50																																																																													
- proteine	+/- 3,50																																																																													
- grasso	+/- 4,00																																																																													
- cloruro di sodio	+/- 1,00																																																																													
- grasso sul secco	non inferiore a 44%																																																																													
- grasso sul secco	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																																																																													
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	+/- 4,50																																																																													
- proteine	+/- 3,50																																																																													
- grasso	+/- 4,00																																																																													
- cloruro di sodio	+/- 1,00																																																																													
- grasso sul secco	non inferiore a 44%																																																																													
- grasso sul secco	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																																																																													

Stagionato" al periodo minimo di maturazione.	Specifiche Tolleranze	Specifiche Tolleranze	
<p>a) visive/organolettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta di colore paglierino o leggermente paglierino - occhiatura di piccola e media grandezza - sapore dolce e leggermente saporito - fragrante ("vecchio") - crosta liscia e regolare <p>b) chimiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umidità +/- 4,00 - proteine +/- 4,00 - grasso +/- 4,50 - cloruro di sodio +/- 1,00 - grasso sul secco non inferiore a 34% <p>c) fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Sia per l'"Asiago Fresco" che per l'"Asiago Stagionato", al fine di limitare gli scarti di limitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche visive/organolettiche e chimiche e i requisiti di peso sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti preconfzionamento (affettamento, cubettatura, grattugia) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio "Asiago" in forma diversa da quella cilindrica.</p> <p>Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative.</p> <p>Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della loggia della placchetta di cascina identificativa della forma e del logo della denominazione e della marchiatura di origine "ASIAGO" impressa sullo scalzo.</p>	<p>a) visive/organolettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta di colore, paglierino o leggermente paglierino - occhiatura di piccola e media grandezza - sapore dolce e leggermente saporito - fragrante ("vecchio") - crosta liscia e regolare <p>b) chimiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umidità 34,50% - proteine 28,00% - grasso 31,00% - cloruro di sodio 2,40% - grasso sul secco non inferiore a 34% <p>c) fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <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 e 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. Date le caratteristiche specifiche di destinazione d'uso, tali forme possono raggiungere il peso di kg. 16.</p> <p>Affinché non vada perduta parte della storicità e della tradizione del formaggio Asiago, viene data la possibilità di produrre l'"Asiago Storico" sia nella tipologia fresco che stagionato. Fermo restando le caratteristiche chimiche sopra menzionate, previa autorizzazione consortile, il peso e le dimensioni dell'"Asiago Storico" possono eccedere il limite massimo previsto nel presente articolo, anche in funzione di tutela e promozione del patrimonio storico-culturale, utilizzato in particolare in occasione di sagre ed esposizioni locali.</p> <p>Le forme di formaggio possono essere trattate in superficie con sostanze consentite dalle vigenti normative.</p> <p>Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della</p>	<p>Al fine di definire l'uniformità dell'Asiago non cilindrico, destinato unicamente al confezionamento e/o alla produzione di prodotti composti elaborati o trasformati, le due tipologie vengono equiparate in peso fino a kg. 16 secondo il formato block in linea con altri standard europei. Il formato standardizzato facilita i successivi processi di lavorazione. (Allegato 1)</p> <p>La maggiorazione in termini di volume interessa l'Asiago in formato cilindrico - realizzato in modo particolare per mostre e manifestazioni di interesse culturale e folcloristico tradizionali. (Allegato 2)</p>	

<p>E' vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffa per le forme di "Asiago" che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona geografica delimitata</p> <p>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:</p> <p>provincia di Vicenza: tutto il territorio;</p> <p>provincia di Trento: tutto il territorio;</p> <p>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;</p> <p>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 regionale n. 53 "Postumia". Esso al suo incrocio con la strada regionale n. 53 "Postumia". Esso costeggia tale strada, attraverso 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 a nord lungo il tracciato di detta autostrada fino al fiume Piave. Piegga 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>Le zone di produzione sopraindicate che sono situate ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri, vengono identificate come territorio montano.</p>	<p>placchetta di caseina identificativa della forma e del logo della denominazione e della marchiatura di origine "ASIAGO" impressa sullo scialzo.</p> <p>È vietato il trattamento superficiale con sostanze coloranti e antimuffa per le forme di "Asiago" che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona geografica delimitata</p> <p>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:</p> <p>provincia di Vicenza: tutto il territorio;</p> <p>provincia di Trento: tutto il territorio;</p> <p>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;</p> <p>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, attraverso 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. Piegga 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>Le zone di produzione sopraindicate che sono situate ad un'altitudine non inferiore ai 600 metri, vengono identificate come territorio montano.</p>
<p>Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori di latte, raccoglitori, trasformatori, stagionatori e confezionatori di formaggio senza crosta, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. La verifica di non</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Origine del prodotto</p>	<p>Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori di latte, raccoglitori, trasformatori, stagionatori e confezionatori di formaggio senza crosta, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. La</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Origine del prodotto</p>

<p>conformità di processo e di prodotto comporta il divieto di commercializzazione del prodotto con la denominazione "Asiago". 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.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di ottenimento del prodotto</p> <p>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:</p> <p>foraggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 fagoli, carciofi, castagne, pastazzo, sansè, 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, biuretò (ad uso zootecnico); - cotone. <p>Almeno il 50% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'art. 3 del presente disciplinare. Almeno il 50% della sostanza secca della razione alimentare deve essere apportata da foraggi.</p>	<p>verifica di non conformità di processo e di prodotto comporta il divieto di commercializzazione del prodotto con la denominazione "Asiago". 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.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di ottenimento del prodotto</p> <p>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:</p> <p>foraggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 fagoli, carciofi, castagne, pastazzo, sansè, 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, biuretò (ad uso zootecnico); - cotone. <p>Almeno il 50% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'art. 3 del presente disciplinare. Almeno il 50% della sostanza secca della razione alimentare deve essere apportata da</p>
---	--

<p>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.</p> <p>Il formaggio “Asiago”, sia nella tipologia “Fresco” che in quella “Stagionato”, viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia.</p> <p>Il latte deve essere stoccato in caseificio a temperatura compresa fra i 4 e gli 11°C.</p> <p>Il latte destinato alla produzione di formaggio “Asiago” “prodotto della montagna” può essere stoccato alle temperature determinate dalle condizioni ambientali naturali.</p> <p>Il latte deve essere raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura. Per la produzione del formaggio “Asiago” che si fregia della menzione “prodotto della montagna”, il latte deve essere raccolto entro il termine massimo di 48 ore dalla prima mungitura.</p> <p>Il latte va avviato alla trasformazione entro 48 ore dall’entrata in caseificio.</p>	<p>foraggi.</p> <p>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.</p> <p>Il formaggio “Asiago”, sia nella tipologia “Fresco” che in quella “Stagionato”, viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia.</p> <p>Il latte deve essere stoccato in caseificio a temperatura compresa fra i 4 e gli 11°C.</p> <p>Il latte destinato alla produzione di formaggio “Asiago” “prodotto della montagna” può essere stoccato alle temperature determinate dalle condizioni ambientali naturali.</p> <p>Il latte deve essere raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura. Per la produzione del formaggio “Asiago” che si fregia della menzione “prodotto della montagna”, il latte deve essere raccolto entro il termine massimo di 48 ore dalla prima mungitura.</p> <p>Il latte va avviato alla trasformazione entro 48 ore dall’entrata in caseificio.</p>	<p>La possibilità di pastorizzare il latte nella produzione di Asiago stagionato consente, quando necessario, di controllare il livello di rischio connesso a specifiche emergenze sanitarie, senza alterare le caratteristiche distintive del prodotto (Allegato 3). In questo caso, il parametro analitico della fosfatasi non ha più rilevanza qualificante.</p>
<p>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.</p> <p>Per la produzione di formaggio “Asiago Stagionato” viene utilizzato latte derivante da più mungiture consecutive parzialmente scremate per affioramento, o derivante da una o più mungiture consecutive di cui una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento, o da una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento. Può essere utilizzato latte crudo, latte intero, o termizzato a 57/68°C con parametro analitico della fosfatasi positivo. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>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.</p> <p>Il latte posto in lavorazione per la produzione di “Asiago Stagionato” 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.</p>	<p>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.</p> <p>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 sola mungitura parzialmente scremata per affioramento, o da una sola mungitura pure parzialmente scremata per affioramento. Può essere utilizzato latte crudo, termizzato a 57/68°C o pastorizzato con parametro analitico della fosfatasi positiva. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>L’aggiunta di siero-innesto, popolazione naturale di batteri lattici derivato dalla lavorazione del giorno precedente, velocizza la curva di acidità, contribuendo a creare un ambiente predominante di ordine lattico antagonista alla moltiplicazione della flora patogena. (Allegato 4)</p>

<p>L'uso del lisozima (E1105) è in ogni caso vietato nella produzione del formaggio "Asiago".</p> <p>Nella trasformazione del latte in "Asiago Fresco" sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura di coagulazione: 35/40°C; - taglio della cagliata a 15/25 minuti dall'aggiunzione del caglio fino alla dimensione di noce/nocciola; - temperatura di semicottura: 44°C +/- 2°C; - pressatura per massimo 12 ore. <p>Nella trasformazione del latte in "Asiago Stagionato" sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura di coagulazione: 33/37°C; - taglio della cagliata a 15/30 minuti dall'aggiunzione del caglio fino alla dimensione di nocciola o inferiore; - temperatura di semicottura: 47°C +/- 2°C <p>Gli sfridi o ritagli di cagliata di lavorazioni precedenti non sono utilizzabili nelle successive produzioni di formaggio "Asiago".</p>	<p>o coagulante vegetale ed eventualmente modeste quantità di cloruro di sodio.</p> <p>L'uso del lisozima (E1105) è in ogni caso vietato nella produzione del formaggio "Asiago".</p> <p>Nella trasformazione del latte in "Asiago Fresco" sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura di coagulazione: 35/40°C; - taglio della cagliata a 15/25 minuti dall'aggiunzione del caglio fino alla dimensione di noce/nocciola; - temperatura di semicottura: 44°C +/- 2°C; - pressatura per massimo 12 ore. <p>Nella trasformazione del latte in "Asiago Stagionato" sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura di coagulazione: 33/37°C; - taglio della cagliata a 15/30 minuti dall'aggiunzione del caglio fino alla dimensione di nocciola o inferiore; - temperatura di semicottura: 47 +/- 6 ± °C. <p>Gli sfridi o ritagli di cagliata di lavorazioni precedenti non sono utilizzabili nelle successive produzioni di formaggio "Asiago".</p>	<p>La fase di cottura durante la lavorazione a temperatura superiore ai 50 °C e l'introduzione del siero-innesto, permettono di indirizzare e selezionare meglio la flora lattica a tutela delle fermentazioni autoctone, in un legame più stretto con il prodotto, senza alterarne le caratteristiche distintive (Allegato 4)</p>
<p><u>Modalità di conservazione e stagionatura</u></p> <p>La salatura, qualora non sia già stata ultimata in pasta, viene completata a secco o in salamoia a 20° +/- 2° Be.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago Fresco" è di giorni venti dalla data di produzione.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago Stagionato" è di giorni novanta dalla data di produzione.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago" che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è di giorni novanta dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'"Asiago Stagionato" e di giorni trenta dalla data di produzione per l'"Asiago Fresco".</p> <p>La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa in magazzini aventi temperature non inferiori a 5°C.</p> <p>Il formaggio "Asiago", che utilizza la menzione "prodotto della montagna", deve essere stagionato in aziende ubicate in territorio montano, in locali che possono avere condizioni</p>	<p><u>Modalità di conservazione e stagionatura</u></p> <p>La salatura, qualora non sia già stata ultimata in pasta, viene completata a secco o in salamoia a 20° +/- 4 ± ° Be.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago Fresco" è di giorni venti dalla data di produzione.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago Stagionato" è di giorni novanta dalla data di produzione.</p> <p>La stagionatura minima dell'"Asiago" che si fregia della menzione "prodotto della montagna" è di giorni novanta dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'"Asiago Stagionato" e di giorni trenta dalla data di produzione per l'"Asiago Fresco".</p> <p>La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa in magazzini aventi temperature non inferiori a 5°C.</p> <p>Il formaggio "Asiago", che utilizza la menzione "prodotto della montagna", deve essere stagionato in aziende ubicate in territorio montano, in locali che possono avere condizioni</p>	<p>Una maggiore o minore concentrazione salina, rapportata ai tempi di immersione delle forme, permette una diversa velocità di penetrazione del sale che interviene nel controllo delle fermentazioni indesiderate durante il periodo di maturazione. (Allegato 4)</p>

umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.

Art. 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 (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 della 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 Frisone 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.

Art. 7

Organismo di controllo

In conformità con le disposizioni degli articoli 36 e 37 del

di temperatura e umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.

Il formaggio "Asiago" prodotto in alpeggio (1° giugno – 30 settembre), sopra i 600 metri, può fregiarsi della menzione aggiuntiva "alpeggio" o "d'alpeggio", "malga" o "di malga".

Art. 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 (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 della 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 Frisone Italiana, seguita dalla Bruna Alpina, dalla Rendena, 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.

Art. 7

Organismo di controllo

L'introduzione delle menzioni aggiuntive "alpeggio" o "d'alpeggio", "malga" o "di malga", consente un'ulteriore valorizzazione delle produzioni in malga, sempre più minacciate da fattori ambientali e congiunturali, quali la presenza di animali predatori, il cambiamento climatico e l'oggettiva difficoltà di produrre e stagionare formaggio durante il periodo di monticazione. Anche questa aggiunta, come quella relativa all'Asiago "Storico", è finalizzata al recupero ed al mantenimento degli aspetti simbolicamente e storicamente più rappresentativi del patrimonio storico-culturale della produzione di formaggio Asiago, contribuendo al rafforzamento del legame con il luogo di origine.

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.

Art. 8
Etichettatura

8.1 Identificazione e marchiatura

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,



che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione. Tale logo rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio; lo spicchio mancante, trasformato in una "A" stilizzata, è inserito parzialmente nella forma. L'altezza complessiva del logo apposto sulle forme di formaggio è di mm 100 per l'"Asiago Fresco" e di mm 80 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

In conformità con le 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.

Art. 8
Etichettatura

8.1 Identificazione e marchiatura

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,



che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione. Tale logo rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio; lo spicchio mancante, trasformato in una "A" stilizzata, è inserito parzialmente nella forma. L'altezza complessiva del logo apposto sulle forme di formaggio è di mm 100 per l'"Asiago Fresco" e di mm 80 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

<p>coperto da pellicole, nastri o serigrafie.</p> <p>Le forme di “Asiago Stagionato” presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione:</p> <p>B C D E H I L N P S T U</p> <p>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.</p> <p>Le forme di formaggio “Asiago” che si fregiano della menzione aggiuntiva “prodotto della montagna” si contraddistinguono mediante l’inserimento, nelle fascere marchianti mediante l’inserimento, nelle fascere marchianti indicate al precedente comma primo del presente articolo, e per una sola volta, delle parole “prodotto della montagna”.</p> <p>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 tutela incaricato e assegnati in uso ai caseifici aventi diritto, e riportante il seguente emblema:</p>	<p>forma intera può essere coperto da pellicole, nastri o serigrafie.</p> <p>Le forme di “Asiago Stagionato” presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione:</p> <p>B C D E H I L N P S T U</p> <p>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. A tale proposito, il Consorzio di tutela fornisce in uso apposita strumentazione marchiante ai produttori aventi diritto.</p> <p>Le forme di formaggio “Asiago” che si fregiano della menzione aggiuntiva “prodotto della montagna” si contraddistinguono mediante l’inserimento, nelle fascere marchianti indicate al precedente comma primo del presente articolo, e per una sola volta, delle parole “prodotto della montagna”.</p> <p>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:</p>	
---	---	--

PRODOTTO

DELLA
MONTAGNA

8.2. Presentazione e confezionamento

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.

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 e stagionato in zona montana, che gode della menzione "prodotto della montagna" si può fregiare nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta della menzione aggiuntiva "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'allevo".
 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

PRODOTTO

DELLA
MONTAGNA

8.2. Presentazione e confezionamento

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.

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 "prodotto della montagna" si può fregiare nelle indicazioni commerciali e/o in etichetta della menzione aggiuntiva "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'allevo".
 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".

<p>“Asiago vecchio” o “Asiago Stagionato vecchio”.</p> <p>Il formaggio “Asiago Stagionato”, con stagionatura superiore a 15 mesi, può riportare in alternativa, l’indicazione “Asiago stravecchio” o “Asiago Stagionato stravecchio”.</p> <p>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) e delle placchette di cascina identificative delle forme di formaggio “Asiago”.</p> <p>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 cascina 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</p>	<p>Il formaggio “Asiago Stagionato”, con stagionatura superiore a 15 mesi, può riportare in alternativa, l’indicazione “Asiago stravecchio” o “Asiago Stagionato stravecchio”.</p> <p>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) e delle placchette di cascina identificative delle forme di formaggio “Asiago”.</p> <p>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 cascina 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</p>
--	---