

Art. 5.

Identificazione e marchiatura

Tutte le forme di formaggio D.O.P. «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,



quale 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 sulla forma di formaggio è di mm 100 per l'Asiago pressato e di mm 80 per l'Asiago allevato. Nella 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 pressato e di 20 mm per l'Asiago allevato.

Le forme di «Asiago» d'allevato presentano inoltre, impressa sullo scalzo, una lettera alfabetica indicatrice del mese di produzione:

gennaio	B
febbraio	C
marzo	D
aprile	E
maggio	H
giugno	I
luglio	L
agosto	N
settembre	P
ottobre	S
novembre	T
dicembre	U

Le forme di 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». 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:



Art. 6.

Modalità di conservazione e stagionatura

Prima della salatura le forme vengono conservate per un periodo minimo di 48 ore in locali a 10/15° C con Umidità relativa del 80-85%.

La salatura, qualora non sia già stata ultimata in pasta, viene completata a secco o in salamoia a 20° +/- 2° Be.

La stagionatura minima dell'«Asiago» pressato è di giorni 20 dalla data di produzione.

La stagionatura minima dell'«Asiago» d'allevato è di giorni 60 dall'ultimo giorno del mese di produzione.

La stagionatura minima dell'«Asiago» che si fregia della menzione «prodotto della montagna» è di giorni 90 dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'Asiago d'allevato e di 30 giorni dalla produzione per l'Asiago pressato.

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

Tali condizioni devono essere evidenziate da idonea strumentazione.

Per i primi 15 giorni dopo la salatura l'«Asiago» d'allevato può essere conservato in magazzino con temperature comprese fra 5/8° C.

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 di temperatura e umidità determinate dalle condizioni ambientali naturali.

Art. 7.

Caratteristiche del prodotto finito

Caratteristiche specifiche tecniche per il formaggio «Asiago» pressato a 20 giorni 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	39,5%	+/- 4,5
- proteine	24,0%	+/- 3,5
- grasso	30,0%	+/- 4,0
- cloruro di sodio	1,7%	+/- 1,0
- grasso sul secco	non inferiore a 44%	Nessuna
c) fisiche:		
- Scalzo		diritto o leggermente convesso
- Facce		piane o quasi piane
- Peso		da 11 a 15 Kg
- Altezza		dalla 11 a 15 cm
- Diametro		da 30 a 40 cm
d) microbiologiche ed igienico sanitarie:		
- Patogeni		Assenti
- S. Aureus		*M < 1.000 per g
- E. coli		*M < 1.000 per g
- Coliformi 30° C		*M < 100.000 per g

* Tali dati si riferiscono ad un formaggio ottenuto con latte trattato termicamente.

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

Specifiche	Tolleranze
a) visive/organolettiche:	
- Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino	
- Occhiatura di piccola e media grandezza	
- Sapore dolce(mezzano)/fragrante (vecchio)	