ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «ASIAGO»

Art. 1.

Denominazione

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'allevo»), le cui caratteristiche vengono di seguito indicate.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

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 preconfezionamento (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».

Art. 3.

Zona geografica delimitata

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.

Art. 4.

Origine del prodotto

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 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.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

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, biureto (ad uso zootecnico);

cotone.

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.

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.

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°C.

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 trentasei 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 quarantotto ore dalla prima mungitura.

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

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.

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°C con parametro analitico della fosfatasi positivo. Non sono consentiti ulteriori trattamenti al latte oltre quelli espressamente previsti nel presente disciplinare di produzione.

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 (E1105) è in ogni caso vietato nella produzione del formaggio «Asiago».

Nella trasformazione del latte in «Asiago Fresco» sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:

temperatura di coagulazione: 35/40°C;

taglio della cagliata a 15/25 minuti dall'addizione del caglio fino alla dimensione di noce/nocciola;

temperatura di semicottura: 44°C +/- 2°C;

pressatura per massimo dodici ore.

Nella trasformazione del latte in «Asiago Stagionato» sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:

temperatura di coagulazione: 33/37°C;

taglio della cagliata a 15/30 minuti dall'addizione del caglio fino alla dimensione di nocciola o inferiore;

temperatura di semicottura: 47°C +/- 2°C.

Gli sfridi o ritagli di cagliata di lavorazioni precedenti non sono utilizzabili nelle successive produzioni di formaggio «Asiago».

Modalità di conservazione e stagionatura.

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 Fresco» è di giorni venti dalla data di produzione.

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

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».

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

Art. 7.

Organismo di controllo

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 n. 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 coperto da pellicole, nastri o serigrafie.

Le forme di «Asiago Stagionato» 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

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 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:

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 quaranta 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 quattro mesi e fino a dieci mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago mezzano» o «Asiago Stagionato mezzano»;

il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a dieci mesi e fino a quindici mesi, può riportare in alternativa, l'indicazione «Asiago vecchio» o «Asiago Stagionato vecchio»;

il formaggio «Asiago Stagionato», con stagionatura superiore a quindici 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.

20A05203

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 18 settembre 2020.

Gestione commissariale della società cooperativa «Everest», in Milano e nomina del commissario governativo.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI COOPERATIVI,
SULLE SOCIETÀ E SUL SISTEMA CAMERALE

Visto l'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 1, comma 936, della legge n. 205/2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo n. 220/2002;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 93 del 19 giugno 2019 con il quale è stato emanato il «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178 del 12 dicembre 2019, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico, ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Viste le risultanze della revisione ordinaria effettuata nei confronti della società cooperativa «Everest», con sede in Milano - C.F. 10292120960, e del successivo accertamento ispettivo, conseguente a diffida, concluso in data 30 ottobre 2019 con la proposta di adozione del provvedimento di gestione commissariale di cui all'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Tenuto conto che nel verbale di accertamento viene evidenziato il permanere di una irregolare gestione dell'ente, soprattutto con riguardo al rispetto del principio della parità di trattamento dei soci *ex* art. 2516 del codice civile, ed è in particolare sottolineato che: pur avendo l'assemblea dei soci deliberato, in data 1° ottobre 2019, la restituzione in n. 24 rate mensili (a partire dal mese di novembre 2019) di quanto corrisposto ai soci lavoratori a titolo di ristorno in contrasto con la normativa di riferimento e con lo statuto societario, nonché in assenza di opportuna delibera assembleare, non risulta che l'organo amministrativo abbia relazionato all'assemblea stessa in merito sia alla natura della voce indicata nel libro unico del lavoro come «premio produzione», sia alle modalità di determinazione dello stesso relativamente a ciascun socio lavoratore destinatario di detto premio;

Vista la nota prot. n. 101545, regolarmente consegnata alla casella di posta certificata del sodalizio, con la quale in data 14 aprile 2020, ai sensi dell'art. 7 della legge n. 241/1990, è stata trasmessa la comunicazione di avvio del procedimento per l'adozione del provvedimento di gestione commissariale *ex* art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile, in ordine alla quale non risultano pervenute controdeduzioni;