

FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO DOP

DESCRIZIONE: La denominazione protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione "DOP Asiago", così come previsto dal D.M. 03/08/2006, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 190 del 17/08/2006.

Si tratta di un formaggio con almeno 20 gg. di maturazione, con pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole, crosta sottile ed elastica.

Il formaggio Asiago DOP è prodotto da caseifici ubicati all'interno del territorio previsto dal disciplinare, che comprende le province di Vicenza, Trento, Padova e Treviso.

ALLERGENI: Latte

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Occhiatura: marcata e irregolare
Consistenza: formaggio semiduro
Sapore: delicato e gradevole
Crosta: sottile ed elastica
Colore: pasta di colore bianco o leggermente paglierino
Ingredienti: Latte vaccino, fermenti lattici selezionati, sale e caglio

CARATTERISTICHE FISICHE:

Aspetto esterno: forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso; facce piane o quasi piane
Peso: 11/15 kg.
Dimensioni: altezza 11/15 cm; diametro 30/40 cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g. DI PRODOTTO A 20 gg.

Energia	368 kCal-1527 kj
Grassi	30 g
Di cui acidi grassi saturi	21 g.
Grassi monoinsaturi	8 g.
Grassi polinsaturi	1 g.
Grassi trans	0 g.
Carboidrati	0.5 g.
Di cui zuccheri	0.2 g.
Proteine	24 g
Fibre	< 0.1 g.
Minerali	Ca 800 mg; P 500 mg; FE tracce; Na 727 mg;
sale	1,7g.
Vitamine	A 150 ug; B1, B2, PP tracce;
Colesterolo	85 mg.
PH	5.5 -5.6
Attività dell'acqua	0.940-0.960

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Patogeni	assenti
Staphylococcus aureus	<1.000*
Esterichia coli	<1.000*
Coliformi totali	<100.000*

*Nota: dati riferiti a prodotto di base di latte trattato tecnicamente

ORIGINE:

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.

LAVORAZIONE:

Il bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio DOP Asiago non deve essere alimentato con i foraggi e i mangimi tassativamente esclusi dal disciplinare.

Il formaggio "Asiago" viene prodotto con latte conforme alle disposizioni sanitarie vigenti in materia e secondo le disposizioni dettate dal disciplinare di produzione.

Nella trasformazione del latte in "Asiago" pressato sono rispettati i seguenti parametri tecnologici:

- temperatura di coagulazione 35/40°C
- taglio della cagliata a 15/25 minuti dall'aggiunta del caglio fino alla dimensione di noce/nocciola;
- temperatura di semicottura: 44° +/- 2°C;
- pressatura per massimo 12 ore.

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.

IDENTIFICAZIONE:

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 logo costitutivo della denominazione, che rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio; lo spicchio mancante, trasformato in una "A" stilizzata, è inserito parzialmente nella forma. Nella fascere marchianti è inoltre inserita la sigla alfanumerica del caseificio produttore ed il nome della denominazione ripetuto più volte.

PALLETTIZZAZIONE:

forme per strato:	6
strati:	da 1 a 3

STAGIONATURA

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

La stagionatura minima è di 20 giorni dalla data di produzione. Dopo il raggiungimento del

periodo minimo di stagionatura le forme di Asiago possono essere messe in commercio. Trascorso il periodo minimo di stagionatura possono altresì essere trattate in superficie con sostanze consentite a norma delle vigenti disposizioni, nonché porzionate e confezionate.

TRATTAMENTO IN CROSTA

Il formaggio può essere trattato in superficie con dispersione acquosa di copolimero di acetato di vinile. L'impiego di questo prodotto rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari.

La parte superficiale delle forme (crosta) non è edibile. Il trattamento superficiale delle forme deve in ogni caso consentire la leggibilità della placchetta di caseina identificativa della forma e del logo della denominazione.

Il prodotto è esente da sostanze OGM e non contiene nessuno degli allergeni citati nell'allegato II bis della Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

Il Parafluid uso colla MWT, di colore bianco lentiginoso, è privo di sostanze coloranti e conservanti e viene normalmente utilizzato per attaccare la pelure sul formaggio.

Il Parafluid Nero, di colore nero, può contenere possibili aggiunte di conservanti Sorbato di calcio E203 – Sorbato di Potassio E202 – Natamicina E235 e coloranti Ossidi di ferro E172 (pigmento nero Fe304) o carbone vegetale (E153).

Il Parafluid Coka 6 TRS 8060 colorato con E150d-E160b-E172, di colore marrone, non contiene sostanze conservanti e contiene sostanze coloranti Caramello E150d, ossidi di ferro E172, Annatto 1% E160d.

Il Parafluid Rosso 7 RVL 8060 colorato con E172-E160b, di colore rosso, non contiene sostanze conservanti e contiene sostanze coloranti Annatto 1% E160b, ossidi di ferro E172.

Le schede tecniche e di sicurezza dei sopracitati prodotti sono disponibili a richiesta.

CONFEZIONAMENTO

Le forme intere di Asiago Pressato DOP possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. E' 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, qualora le operazioni di porzionamento comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta, rendendo così invisibile la marchiatura di origine (cubetti, fettine ecc.) deve avvenire nella zona di produzione al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto.

Il porzionamento può avvenire in diversi formati:

- 1/4, 1/8 di forma sotto vuoto
- 1/4, 1/8 di forma in atmosfera modificata
- 300 grammi in atmosfera modificata

Ogni porzione contiene l'indicazione del contrassegno del formaggio Asiago, la data di scadenza, la denominazione e la sede dello stabilimento di confezionamento e le informazioni obbligatorie per legge. Il prodotto va conservato ad una temperatura da +4 a +8 gradi. Il formaggio Asiago pressato può recare in etichetta anche l'indicazione "fresco".

Villaverla, 20 aprile 2020