

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 998 del 11/05/2019**

**Martedì 14 maggio ad Asiago l'audizione pubblica per approvare le modifiche**

## **L'Asiago DOP cambia disciplinare per essere ancora più legato al territorio**

**Il formaggio “Asiago” cambia disciplinare. Martedì prossimo, 14 maggio, alle ore 14.30 si terrà ad Asiago, presso l'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, in piazza della Stazione 1, la riunione di pubblico accertamento per l'istanza di modifica del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. L'appuntamento fissato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in accordo con la Regione Veneto e la Provincia Autonoma di Trento, nonché il Consorzio di Tutela del formaggio Asiago quale soggetto proponente le modifiche al disciplinare, riguarda in particolare gli allevatori i produttori di formaggio (caseifici ed aziende zootecniche) veneti dell'altopiano di Asiago ma anche quelli trentini che producono tale formaggio. Nel 2018 la produzione trentina di Asiago riferita ai tre caseifici che lo producono (Casearia Monti Trentini, Caseificio sociale degli Altipiani del Vezzena e Caseificio sociale comprensoriale di Primiero) è stata di 105.662 forme, di cui 16.700 di "stagionato".**

La prima modifica al disciplinare proposta riguarda proprio la denominazione delle due tipologie di formaggio, con la sostituzione di “Allevato” con “Stagionato” (stagionatura minima 90 giorni) e di “Pressato” con “Fresco” (20 giorni di maturazione, superiore a 40 giorni per la tipologia “Fresco Riserva”), nella convinzione che siano percepite dai consumatori in modo più immediato e comprensibile. Entrambe le diciture resterebbero in ogni caso utilizzabili.

Il formaggio "Asiago Stagionato" può recare in etichetta la menzione aggiuntiva e facoltativa di “mezzano” (oltre 4 mesi), “vecchio” (oltre 10 mesi) o “stravecchio” (oltre 15 mesi).

Altre modifiche riguardano l'inserimento nell'elenco delle zone di produzione della DOP “Asiago” dei comuni padovani di Cittadella e Fontaniva, il divieto di utilizzo del cotone come sostanza alimentare per i bovini in quanto nulla a che vedere con la zona di origine e la prescrizione che almeno il 50% della razione alimentare in sostanza secca sia prodotta all'interno della zona geografica della DOP e sia apportata da foraggi.

Qualora il latte sia destinato alla produzione di formaggio DOP “Asiago” che si fregia della menzione aggiuntiva “prodotto della montagna” (stagionatura 90 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione per lo “stagionato”) è altresì vietata - ma si tratta di una conferma e non di una novità - l'alimentazione con ogni tipo di insilati.

Nel nuovo disciplinare sono poi precisate le modalità di produzione della DOP “Asiago”: il latte destinato alla produzione del formaggio deve essere raccolto entro 36 ore dalla prima mungitura (48 per il formaggio “prodotto di montagna) e trasformato entro 48 ore dall'entrata in caseificio; si può utilizzare (come si faceva anticamente) coagulante vegetale quale, ad esempio, l'estratto del cardo; è ufficializzato il divieto di utilizzo di lisozima (E1105), un enzima dotato di attività battericida; è possibile l'utilizzo del latte di una o più mungiture.

Un articolo del nuovo disciplinare, introdotto ex novo, chiarisce il legame esistente fra il prodotto e la zona di produzione, specificando che il territorio delimitato presenta condizioni climatiche e pedologiche sostanzialmente omogenee che influenzano i foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

()