

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 178/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«ASIAGO»

N.º UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio Tutela Formaggio Asiago, con sede en
via Giuseppe Zampieri 15
36100 Vicenza
ITALIA
Tel.: +39 0444321758
Fax +39 0444326212
info@formaggioasiago.it
tutelasiago@legalmail.it

El Consorzio Tutela Formaggio Asiago está constituido por productores de queso Asiago y tiene un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: organismo de control

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

En primer lugar, la estructura del pliego de condiciones se ha adecuado al orden previsto en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Por lo tanto, se propone el siguiente articulado: artículo 1-Nombre, artículo 2-Descripción del producto, artículo 3-Zona geográfica delimitada, artículo 4-Origen del producto, artículo 5-Método de obtención del producto, artículo 6-Vínculo entre el producto y la zona de producción, artículo 7-Organismo de control, artículo 8-Etiquetado.

Descripción del producto

- La modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones, que corresponde al apartado 4.2 de la ficha resumen publicada y al actual apartado 3.2 del documento único, e indica cómo se deben denominar los dos tipos de queso «Asiago».

La actual frase:

«La denominación de origen protegida "Asiago" se reserva al queso de pasta semicocida elaborado exclusivamente con leche de vaca, obtenido conforme al presente pliego de condiciones de producción, del que se distinguen dos tipos diferentes, Asiago «pressato» (fresco) y Asiago «d'allevato» (curado), cuyas características se indican a continuación.»

se sustituye por la siguiente:

«La denominación de origen protegida "Asiago" se reserva al queso de pasta semicocida elaborado exclusivamente con leche de vaca, obtenido conforme al presente pliego de condiciones, del que se distinguen dos tipos diferentes, "Asiago Fresco" (también llamado "Asiago pressato") y "Asiago Stagionato" (también llamado "Asiago d'allevato"), cuyas características se indican a continuación.»

El objetivo de la modificación es que el consumidor pueda reconocer más fácilmente las diferencias en cuanto a la maduración entre los dos tipos de queso «Asiago», introduciendo las definiciones de «Asiago Fresco» y «Asiago Stagionato». No obstante, siguen autorizándose las menciones «pressato» y «d'allevato». Además, en el pliego de condiciones se uniforma la grafía del acrónimo D.O.P. o Dop y se sustituye por DOP.

- Las modificaciones que se indican a continuación afectan al artículo 8 «Características del producto acabado» del pliego de condiciones vigente, que corresponde al apartado 4.2 de la ficha resumen publicada y al actual apartado 3.2 del documento único; en el pliego de condiciones propuesto su contenido se ha trasladado al artículo 2, que ha pasado a llamarse «Descripción del producto».

Las actuales frases:

«Características técnicas específicas del queso Asiago "pressato" de 20 días de maduración.»

«Características técnicas específicas del queso Asiago "d'allevato" de 60 días de maduración.»

se sustituyen por las siguientes:

«Características técnicas específicas del queso "Asiago Fresco" transcurrido el período mínimo de maduración.»

«Características técnicas específicas del queso "Asiago Stagionato" transcurrido el período mínimo de maduración.»

La modificación aclara que las características técnicas específicas se refieren al producto que ha completado el período mínimo de maduración. El objetivo de la modificación es precisar mejor la fase de los controles.

Se han suprimido las características específicas microbiológicas e higiénico-sanitarias del «Asiago Fresco» y del «Asiago Stagionato».

Conforme a la normativa comunitaria, los análisis microbiológicos e higiénico-sanitarios ya son obligatorios en las queserías productoras. Por lo tanto, no se considera necesario indicar en el pliego de condiciones los parámetros microbiológicos e higiénico-sanitarios, cuyos niveles regula la normativa vigente.

En relación con las características específicas apreciables visualmente y organolépticas,

Los actuales términos:

«sabor entre suave (semicurado) y perfumado (curado)»,

se sustituyen por los siguientes:

«sabor entre suave y ligeramente intenso y perfumado ("vecchio")».

El objetivo de la modificación es definir con mayor precisión el sabor del «Asiago Stagionato» una vez transcurrido el período mínimo de maduración y del queso «Asiago» madurado durante un período superior a diez meses («vecchio»). Esta modificación permitirá controlar más eficazmente las características organolépticas.

A continuación de la descripción de las características técnicas específicas de ambos tipos de queso «Asiago» se ha añadido la frase siguiente:

«Tanto en el caso del "Asiago Fresco" como en el del "Asiago Stagionato", para limitar los descartes de fabricación y sin perjuicio del cumplimiento de las características específicas apreciables visualmente/organolépticas y químicas, así como de los requisitos de peso antes citados, en lo que respecta a los productos destinados exclusivamente al preenvasado (en lonchas, en dados, rallado) o a la fabricación de productos compuestos, elaborados o transformados, se admite la producción de queso "Asiago" con formas distintas de la cilíndrica».

Con la inserción de esta modalidad de producción se pretenden limitar los descartes de fabricación del queso «Asiago» en una amplia gama de elaboraciones (lonchas, productos compuestos, etc.), que se consideran antieconómicas precisamente por los descartes a que dan lugar. Se trata de una alternativa que, al facilitar la producción de unos formatos (lonchas, dados, etc.) cada vez más valorados por los consumidores, brinda nuevas oportunidades para apreciar este queso en consonancia con las tendencias de consumo, sin modificar en absoluto sus características organolépticas.

Se ha simplificado el párrafo sobre los tratamientos que se pueden aplicar en la superficie de las piezas.

Las actuales frases:

«La superficie de los quesos "Asiago", una vez transcurrido el período mínimo de maduración del producto, puede tratarse con sustancias autorizadas de acuerdo con las disposiciones vigentes. La parte superficial de los quesos (corteza) no es comestible.»

se sustituyen por la siguiente:

«La superficie de las piezas de queso "Asiago" puede tratarse con sustancias autorizadas por las disposiciones vigentes.».

La normativa del sector define las sustancias admitidas para tratar la superficie del queso. Se considera suficiente el cumplimiento de la normativa vigente sobre el tratamiento de la corteza. Aunque la corteza no es comestible, la quesería productora está obligada a respetar las normas en vigor y, por lo tanto, a declarar la utilización de sustancias que puedan dar lugar a que la corteza sea impropia para el consumo.

La actual frase:

«El tratamiento de la superficie de los quesos debe permitir en cualquier caso la legibilidad de la placa de caseína que identifica el queso y del logotipo de la denominación.»

se sustituye por la siguiente:

«El tratamiento de la superficie de las piezas debe permitir en cualquier caso la legibilidad de la placa de caseína que identifica la pieza, del logotipo de la denominación y de la marca de origen ASIAGO impresa en el canto.».

Esta modificación completa la lista de marcas de identificación que se emplean para distinguir el queso «Asiago», incluida la marca de origen en el canto/lado de los quesos.

Zona geográfica

— La modificación que se indica a continuación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones vigente, que corresponde al apartado 4.3 de la ficha resumen publicada y al apartado 4 del documento único.

El texto del artículo 2 «Zona de producción» del pliego de condiciones vigente se ha trasladado al artículo 3 del pliego de condiciones propuesto, que ha pasado a llamarse «Zona geográfica delimitada».

La finalidad de esta modificación es ajustarse al articulado del pliego de condiciones tal como figura en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Se añaden los municipios de Cittadella y Fontaniva.

Los municipios de Cittadella y Fontaniva, situados al norte de la ciudad de Padua, forman parte de la zona geográfica delimitada ya que, históricamente, en ellas se ha producido leche destinada a la elaboración del queso que posteriormente ha obtenido el reconocimiento de DOP. En la actualidad, en esas localidades hay explotaciones agrícolas asociadas a queserías que producen la DOP «Asiago», pero cuya leche no se puede emplear para producir la DOP. El objetivo de la modificación es reflejar con mayor fidelidad la zona histórica de producción de la DOP.

Prueba del origen

— La modificación afecta al artículo 4 «Origen del producto» del pliego de condiciones, donde se ha añadido la siguiente frase:

«Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a verificaciones del organismo de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente».

La modificación completa el texto, aclarando que todos los operadores incluidos en el sistema de control de la DOP se someten a las verificaciones del organismo de control.

Método de obtención

La modificación afecta al artículo 3 «Alimentación del ganado», que se ha trasladado a la primera parte del artículo 5 del pliego de condiciones propuesto, el cual ha pasado a llamarse «Método de obtención del producto», apartado 3.3 del documento único.

— La modificación ha incluido el algodón en la lista de piensos prohibidos.

El algodón se ha incluido entre los piensos prohibidos en la alimentación del ganado, a raíz de los pormenorizados estudios llevados a cabo en colaboración con el Departamento de Nutrición Animal de la Universidad de Padua. Se persigue con ello una mejora cualitativa del queso «Asiago», reforzando el nexo causal entre el lugar de origen y las características del producto mediante la eliminación de una especie vegetal no autóctona, como es el algodón.

— Además, a continuación de la lista de piensos prohibidos se añaden las frases siguientes:

«Al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe producirse dentro de la zona geográfica.

Al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe estar constituida por forrajes».

La condición de que al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe producirse dentro de la zona geográfica se cumple con el suministro de hierba, heno y diversas plantas forrajeras producidas en la zona geográfica delimitada, que representan la proporción de la ración constituida por fibra digerible, genéricamente llamada forraje (hierba, heno, pasto), la cual influye notablemente en las características químicas, sensoriales y organolépticas de la leche y, por lo tanto, del producto acabado. La zona geográfica de producción del queso «Asiago», sobre todo en las zonas de monte o colinas, no es especialmente apta para la producción de cereales (maíz, trigo, cebada) ni de oleaginosas (soja); se distingue principalmente por sus pastos y praderas permanentes.

Las explotaciones del sector de producción del queso «Asiago» están altamente especializadas en la producción de leche con animales objeto de selección genealógica que necesitan una ración alimenticia equilibrada, compuesta no solo de forrajes, sino también de piensos y concentrados, para hacer posible una producción de calidad y para el propio bienestar de los animales en producción.

En consecuencia, resulta necesario complementar las raciones alimenticias suministrando concentrados y piensos procedentes de fuera de la zona geográfica.

Estos alimentos se asimilan con gran rapidez y aportan la cuota de energía y proteínas disponible de inmediato que requieren las funciones ruminales normales de los bovinos. Dado que su papel se limita a proporcionar apoyo fisiológico a esas funciones, su incidencia en las características organolépticas de la leche es prácticamente nula.

El consumo de una ración constituida por materia seca derivada de forrajes al menos en un 50 % aporta beneficios desde el punto de vista del bienestar animal y puede favorecer la producción de leche de mejor calidad para la caseificación. La utilización de forrajes obtenidos en la zona de producción del queso «Asiago», particularmente rica en especies vegetales gracias a la biodiversidad del territorio, confiere a la leche los sabores característicos que se aprecian en el producto acabado.

Con esta modificación se cumple la exigencia de ajustar el pliego de condiciones y el documento único a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

— Las modificaciones que se indican a continuación afectan al artículo 5 del pliego de condiciones vigente.

El actual párrafo:

«El queso "Asiago", tanto de tipo "pressato" como de tipo "d'allevio", se produce con leche que cumple las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. No obstante, durante el período en que el ganado pasta en la montaña se permite producir "Asiago" "d'allevio" en las *malghe* (suerte de cabañas de pastor) utilizando leche que no se ajuste a las normas sanitarias vigentes. La leche debe almacenarse a una temperatura comprendida entre 4 y 11 grados Celsius y transformarse en un plazo máximo de 60 horas desde el primer ordeño o un eventual segundo ordeño. Si el queso "Asiago" se produce con leche cruda, la transformación deberá efectuarse dentro de las 36-48 horas siguientes a la entrada en el establecimiento, según las disposiciones vigentes.»

se sustituye por lo siguiente:

«El queso "Asiago", tanto de tipo "Fresco" como de tipo "Stagionato", se produce con leche que cumple las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. La leche debe almacenarse en la quesería a una temperatura comprendida entre 4 y 11 grados Celsius. La leche destinada a la producción de queso "Asiago" "prodotto della montagna" puede almacenarse a las temperaturas determinadas por las condiciones ambientales naturales.

La leche debe recogerse dentro de las 36 horas siguientes al primer ordeño.

Para la producción de queso "Asiago" con la indicación adicional "prodotto della montagna", la leche debe recogerse como máximo dentro de las 48 horas siguientes al primer ordeño.

La leche se someterá a la transformación dentro de las 48 horas siguientes a la entrada en la quesería.»

Se suprime la admisibilidad de la «leche que no se ajuste a las normas sanitarias vigentes», por coherencia con la evolución del marco normativo. Además, la modificación especifica que las temperaturas de almacenamiento de la leche se refieren a las queserías, mientras que la leche destinada a la producción de queso «Asiago» «prodotto della montagna» puede almacenarse a las temperaturas determinadas por las condiciones ambientales naturales, que son adecuadas para el almacenamiento. Se precisan los plazos para la recogida de la leche en relación con el primer ordeño, permitiéndose la recogida de leche procedente de varios ordeños, y se establece el plazo, en número máximo de horas desde la entrada en la quesería, dentro del cual la leche debe ser sometida a transformación en el caso de todos los tipos de «Asiago».

La actual frase:

«Para la elaboración del queso Asiago "pressato" se utiliza leche procedente de 1 o 2 ordeños, cruda o pasteurizada a 72° Celsius durante 15 segundos según la normativa vigente.»

se sustituye por la siguiente:

«Para la elaboración del queso "Asiago Fresco" se utiliza leche procedente de uno o varios ordeños consecutivos, cruda, termizada o pasteurizada según la normativa vigente.»

La modificación tiene en cuenta la evolución de los sistemas de ordeño (robot de ordeño, etc.), los cuales garantizan unas mejores condiciones de bienestar animal sin disminuir la calidad de la leche producida mediante varios ordeños.

Además, para el «Asiago Fresco» también se introduce la posibilidad de realizar la termización de la leche. La leche termizada, al haber estado sometida a temperaturas menos altas que la pasteurizada, conserva en mayor medida las características organolépticas asociadas a la zona de producción.

La modificación siguiente introduce asimismo para el «Asiago Stagionato» la posibilidad de utilizar leche de varios ordeños consecutivos, igual que en el caso del «Asiago Fresco».

Las actuales frases:

«Para la elaboración de queso Asiago "d'allevio" se utiliza leche procedente de 2 ordeños parcialmente desnatados por decantación; de 2 ordeños, uno de ellos parcialmente desnatado por decantación, o de un solo ordeño parcialmente desnatado por decantación. Puede utilizarse leche cruda o calentada a 57/68° Celsius durante 15 segundos, con un parámetro analítico positivo de la fosfatasa. No se permiten otros tratamientos de la leche aparte de los previstos expresamente en el presente pliego de condiciones.»

se sustituyen por las siguientes:

«Para la elaboración de queso "Asiago Stagionato" se utiliza leche procedente de varios ordeños consecutivos parcialmente desnatados por decantación; de varios ordeños consecutivos, uno de ellos parcialmente desnatado por decantación, o de un solo ordeño, incluso parcialmente desnatado por decantación. Puede utilizarse leche cruda o calentada a 57/68° Celsius, con un parámetro analítico positivo de la fosfatasa. No se permiten otros tratamientos de la leche aparte de los previstos expresamente en el presente pliego de condiciones.»

Se elimina el párrafo siguiente:

«Para la elaboración de queso Asiago DOP "Prodotto della montagna" puede utilizarse leche de 2 o 4 ordeños, cuya transformación debe efectuarse dentro de las 18 horas siguientes a la recepción, en el caso de utilizarse leche de dos ordeños, y dentro de las 24 horas siguientes a la recepción, en caso de la leche procedente de 4 ordeños.».

Para la elaboración de queso Asiago «prodotto della montagna», se concede la posibilidad de recoger la leche de varios ordeños siempre que se haga dentro de las 48 siguientes al primer ordeño, disponiéndose que, también para este tipo de producto, la leche debe someterse a la transformación dentro de las 48 horas siguientes a la entrada en la quesería, como se indica en los párrafos anteriores.

La siguiente modificación introduce la posibilidad de utilizar cuajo vegetal; se elimina la utilización de lisozima.

Las actuales frases:

«La leche transformada con vistas a la elaboración de Asiago "pressato" debe ser leche entera y la mezcla en la cuba debe estar constituida por leche, fermentos lácticos o cultivos lácticos, cuajo bovino y, eventualmente, pequeñas cantidades de cloruro de sodio. Durante la transformación, puede añadirse asimismo, por exigencias tecnológicas, cierta cantidad de agua potable. Tratándose de la elaboración de Asiago "d'allevio", la leche transformada está parcialmente desnatada por decantación, pudiéndose añadir lisozima (E 1105) a la leche dentro de los límites que marca la ley; por lo tanto, la mezcla está formada por leche parcialmente desnatada, fermentos lácticos o cultivos lácticos, cuajo bovino y, eventualmente, pequeñas cantidades de cloruro de sodio y de lisozima. La utilización de lisozima (E1105) está siempre prohibida en la producción del queso Dop "Asiago" que lleva la indicación adicional "prodotto della montagna".»

se sustituyen por las siguientes:

«La leche transformada con vistas a la elaboración de "Asiago Fresco" debe ser leche entera y la mezcla en la cuba debe estar constituida por leche entera, fermentos lácticos o cultivos lácticos, cuajo bovino o coagulante vegetal y, eventualmente, pequeñas cantidades de cloruro de sodio. Durante la transformación, puede añadirse asimismo, por exigencias tecnológicas, cierta cantidad de agua potable. La leche transformada con vistas a la elaboración de "Asiago Stagionato" debe ser leche parcialmente desnatada por decantación y la mezcla en la cuba debe estar constituida por leche parcialmente desnatada, fermentos lácticos o cultivos lácticos, cuajo bovino o coagulante vegetal y, eventualmente, pequeñas cantidades de cloruro de sodio.

La utilización de lisozima (E1105) está siempre prohibida en la producción del queso "Asiago".».

La modificación introduce el coagulante vegetal para los dos tipos de «Asiago», como alternativa al cuajo bovino. La elaboración tradicional del «Asiago» se basaba originalmente en la utilización de coagulante vegetal: de hecho, existen pruebas de que en la meseta de Asiago se empleaba el extracto de flor de cardo como coagulante vegetal. Un reciente estudio de la Agenzia regionale Veneto Agricoltura demuestra que las características organolépticas y sensoriales típicas tanto del «Asiago Fresco» como del «Asiago Stagionato» no experimentan cambios si se utiliza coagulante vegetal.

Además, su introducción permite satisfacer determinadas demandas del mercado.

Por otro lado, se elimina la posibilidad de utilizar lisozima, que es una enzima con actividad anti fermentativa. Se trata de un coadyuvante tecnológico poco utilizado en la producción del queso «Asiago», y su uso no es tradicional; gracias a la mejora de la calidad de los forrajes, su empleo está convirtiéndose en superfluo.

— Las modificaciones que se indican a continuación afectan al artículo 7 del pliego de condiciones vigente.

El texto del artículo 7 «Modalidades de conservación y maduración» del pliego de condiciones vigente se ha trasladado al final del artículo 5 del pliego de condiciones propuesto, donde constituye un subapartado con ese mismo nombre.

Se elimina la frase siguiente relativa a la fase previa al salado:

«Antes del salado, los quesos se conservan durante 48 horas como mínimo en locales a una temperatura de 10/15 °C y una humedad relativa del 80-85 %.».

El párrafo describía la fase anterior al salado (llamada «frescura») y que ahora de hecho queda incluida en la fase de maduración del queso, dado que los parámetros allí indicados son los mismos que los establecidos para la maduración.

Se modifica la redacción de la frase sobre el período mínimo de maduración del «Asiago Stagionato».

La actual frase:

«La maduración mínima del Asiago "d'allevio" es de 60 días desde el último día del mes de elaboración.»

se sustituye por la siguiente:

«La maduración mínima del "Asiago Stagionato" es de noventa días desde la fecha de elaboración.»

A fin mejorar el producto desde el punto de vista organoléptico y cualitativo y de fijar un período de maduración uniforme para todos los lotes de producción, se establece que la duración mínima del período de maduración antes de la comercialización debe ser de noventa días efectivos desde la fecha de elaboración.

Otra modificación concierne a los parámetros de temperatura y humedad durante la maduración.

La actual frase:

«La maduración debe realizarse dentro de la misma zona de producción, en locales con temperaturas comprendidas entre 10/15 °C y una humedad relativa del 80-85 %.»

se sustituye por la siguiente:

«La maduración debe realizarse dentro de la misma zona de producción, en locales con temperaturas no inferiores a 5 °C.».

La modificación reemplaza los dos rangos de temperatura y humedad por un valor mínimo de temperatura, ya que se considera que indica de forma más adecuada las condiciones óptimas de maduración del «Asiago». Además, este parámetro mínimo de temperatura refleja las condiciones medioambientales naturales y puede prevenir con más eficacia, incluso sin lisozima, las fermentaciones anómalas en quesos con un período de maduración largo.

Vínculo

Se añade un artículo específico sobre el vínculo, que no aparece en el pliego de condiciones vigente, sino únicamente en la ficha resumen publicada. A continuación, figura el texto del artículo 6 incluido en el pliego de condiciones propuesto y en el apartado 5 del documento único.

«Artículo 6

Vínculo entre el producto y la zona de producción

Son numerosos los elementos históricos y tradicionales que vinculan con el territorio a lo largo del tiempo al queso "Asiago", que históricamente es originario de la meseta de Asiago, situada en la provincia de Vicenza, en el límite con la provincia de Trento. La producción del "Asiago" se remonta al siglo XI y desde entonces se ha mantenido hasta comienzos del siglo XX asimismo en una zona limítrofe de la meseta de Asiago, comprendida en un radio de ochenta kilómetros aproximadamente.

Se trata de una zona en torno al núcleo histórico, donde los ganaderos de la meseta de Asiago, obligados a desplazarse debido a los episodios bélicos de la Primera Guerra Mundial (1914-1918), encontraron las condiciones agronómicas, medioambientales y climáticas idóneas para desarrollar la ganadería bovina y la tradición de elaboración de quesos.

La zona de producción del queso "Asiago" comprende un área integrada por las mesetas de Asiago, Lavarone, Vezzena y Folgaria, que representan el núcleo original; por las montañas de Trentino; por una franja intermedia de piedemonte, formada por las colinas de Grappa, Breganze, Schio, Valdagno y Chiampe, así como por una franja de la llanura irrigada de las provincias de Vicenza, Padua y Treviso.

Las condiciones climáticas y edafológicas de la zona de producción son homogéneas en cuanto a pluviosidad y temperatura. El perfil del suelo es sustancialmente calcáreo. En todas las cotas altimétricas de la zona están presentes el cultivo forrajero permanente, con distintas especies de gramíneas y leguminosas naturales, y el cultivo de cereales (trigo, cebada y maíz). En la cota altimétrica de montaña, toda la superficie agrícola sin árboles se destina a pastizales y praderas.

Las razas bovinas mayoritarias en las explotaciones de la zona son la Frisona Italiana, seguida de la Bruna Alpina, la Rendena y la Pezzata Rossa.

El factor humano constituye un elemento especialmente importante. Las características de la producción, conforme a métodos cabales y constantes, se han mantenido inalteradas a lo largo del tiempo a través de la transmisión de las tradiciones locales del arte quesero y de las técnicas de transformación de la leche en queso».

Etiquetado

— La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones vigente, apartado 3.6 del documento único.

El texto del artículo 6 «Identificación y marcas» se ha trasladado a la primera parte del artículo 8 «Etiquetado» del pliego de condiciones propuesto, donde constituye el subapartado 8.1 «Identificación y marcas».

En el párrafo que sigue a la representación del logotipo de la denominación, las palabras «como parte integrante» se sustituyen por «que es parte integrante» y, en la última frase, las palabras «Nella fascere» («En el molde») se sustituyen por las palabras «Nelle fascere» («En los moldes»).

La modificación consiste en una corrección formal y en la eliminación de una errata.

El actual fragmento de frase:

«[...] repetido varias veces, de una altura de 25 mm en el caso del Asiago "pressato" y de 20 mm en el del Asiago "d'allevio".»

se sustituye por el siguiente:

«[...] repetido varias veces y de una altura de 25 mm en el caso del "Asiago Fresco" y de 20 mm en el del "Asiago Stagionato".»

En esta modificación, «Fresco» y «Stagionato» sustituyen a «pressato» y «d'allevio», para guardar coherencia con la modificación propuesta en el artículo 1 del pliego de condiciones.

Además, en el artículo relativo al etiquetado también se ha añadido el siguiente párrafo:

«Todas las marcas que identifican la DOP "Asiago" (placas de caseína y marca de origen) siempre deben ser visibles en la pieza entera. El canto de la pieza entera en ningún caso puede estar cubierto por etiquetas adhesivas, cintas o serigrafías».

Con ello se persigue reforzar la trazabilidad del producto y la transparencia en relación con los consumidores, garantizando la visibilidad de las marcas que identifican la DOP frente a productos de imitación o intentos de falsificación.

A continuación de las letras del alfabeto utilizadas para indicar el mes de producción, se añade el siguiente párrafo:

«Sin perjuicio de las obligaciones de trazabilidad de conformidad con la normativa vigente, los productos que no tengan forma cilíndrica deberán ir provistos de las siguientes marcas identificativas: placa de caseína, código alfanumérico de la quesería productora, logotipo de la denominación, nombre de la denominación ASIAGO repetido varias veces seguidas, al menos sobre un lado del canto o de la cara plana de la pieza. A tal fin, el organismo de control facilitará el correspondiente instrumento de marcado a los productores que tengan derecho a utilizarlo».

La modificación especifica la manera de identificar y garantizar la trazabilidad de los productos con formas distintas de la cilíndrica, tal como prevé el artículo 2 del pliego de condiciones propuesto.

- La siguiente modificación afecta al texto del artículo 9 «Envasado», que se ha trasladado al final del artículo 8 «Etiquetado», del pliego de condiciones propuesto, donde constituye el subapartado 8.2 «Presentación y envasado», apartado 3.5 del documento único.

Los actuales párrafos:

«Los quesos enteros "Asiago" DOP pueden dividirse en porciones y preenvasarse en trozos que permitan ver el canto del queso. Se autoriza en todos los casos envasar en porciones el centro de la pieza, siempre que su peso total no supere el 10 % del peso de la propia pieza. No obstante, estas porciones deberán conservar la corteza de la cara plana. Puede indicarse en la etiqueta que no se ha utilizado lisozima (E 1105).

Cuando la división en porciones suponga raspar o eliminar la corteza de modo que la marca de origen no pueda verse (dados, lonchas, etc.), el envasado se realizará en la zona de producción para garantizar la trazabilidad del producto.»

se sustituyen por los siguientes:

«Los quesos enteros "Asiago" DOP pueden dividirse en porciones y preenvasarse en sus distintas presentaciones (cuartos de pieza, cuñas, lonchas, etc.), conservando la corteza. Se autoriza en todos los casos envasar en porciones el centro de la pieza, siempre que su peso total no supere el 10 % del peso de la propia pieza. No obstante, estas porciones deberán conservar la corteza de la cara plana.

Cuando la división en porciones suponga raspar o eliminar la corteza de modo que la marca de origen no pueda verse, el envasado de las distintas presentaciones (dados, rallado, lonchas, cuñas, incluso la pieza entera, etc.) se realizará de tal modo que permita garantizar la trazabilidad del producto.»

Con la modificación se especifican las principales presentaciones que pueden aparecer preenvasadas. Se precisa que la marca del canto es la que indica que se trata de un producto auténtico que cumple los requisitos previstos en el pliego de condiciones, y que, cuando la corteza se raspe o elimine, ello se realizará de tal manera que se garantice la trazabilidad del producto.

- La finalidad de la modificación siguiente es precisar cuáles son las menciones que pueden emplearse en las indicaciones comerciales y/o etiquetas en función del tiempo de maduración.

Las actuales frases:

«El queso Asiago, elaborado con leche procedente de establos situados en territorio de montaña, transformado en queserías ubicadas en zona de montaña y madurado en zona de montaña, puede llevar en la etiqueta la indicación adicional "prodotto della montagna".»

«El queso Asiago "pressato" puede llevar también en la etiqueta la indicación "fresco".»

«El queso Asiago "d'allevò" puede llevar también en la etiqueta la indicación "stagionato" (madurado).»

«El queso Asiago "d'allevò", madurado durante un período comprendido entre 4 y 6 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación "mezzano" (semicurado).»

«El queso Asiago "d'allevò", madurado durante un período superior a 10 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación "vecchio" (curado).»

«El queso Asiago "d'allevò", madurado durante un período superior a 15 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación "stravecchio" (muy curado).»

se sustituyen por las siguientes:

«El queso "Asiago", elaborado con leche procedente de establos situados en territorio de montaña, transformado en queserías ubicadas en zona de montaña y madurado en zona de montaña, distinguido con la mención adicional "prodotto della montagna", puede llevar en las indicaciones comerciales y/o la etiqueta la indicación "Asiago prodotto della montagna".

En las indicaciones comerciales y/o en la etiqueta pueden figurar las indicaciones siguientes:

El queso «Asiago Fresco» puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago pressato».

El queso «Asiago Fresco», madurado más de cuarenta días, puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago Fresco riserva».

El queso «Asiago Stagionato» puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago d'allevò».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de cuatro meses y hasta diez meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago mezzano» o «Asiago Stagionato mezzano».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de diez meses y hasta quince meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago vecchio» o «Asiago Stagionato vecchio».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de quince meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago stravecchio» o «Asiago Stagionato stravecchio».

La modificación aclara todas las menciones alternativas para el «Asiago Fresco» y el «Stagionato», según la duración de los distintos períodos de maduración, actualizados de conformidad con lo indicado en el artículo 1 del pliego de condiciones. También se definen más adecuadamente los períodos de maduración, teniendo en cuenta las prácticas tradicionales de producción y con vistas a una comprensión fácil e inmediata por parte del consumidor.

— A continuación del último párrafo, se añade el párrafo siguiente:

«En la cara plana de la pieza podrán colocarse etiquetas adhesivas o serigrafías que lleven el nombre de empresas, siempre que se ajusten a las disposiciones vigentes en materia de etiquetado y presentación de los productos alimenticios. Esas etiquetas adhesivas o serigrafías no pueden cubrir la placa de caseína y deben incluir siempre la denominación "ASIAGO", y junto a ella el logotipo europeo que identifica los productos con denominación de origen protegida, a fin de garantizar la correcta información del consumidor».

Con esta modificación se persigue reforzar los elementos de trazabilidad e identificación del producto, que se consideran aspectos imprescindibles de un producto con DOP.

Organismo de control

Se añade el nuevo artículo 7 «Organismo de control», que no figura en el pliego de condiciones vigente y que contiene la información sobre ese organismo.

Su texto es el siguiente:

«Artículo 7

Organismo de control

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 36 y 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones previa a la comercialización del producto competirá al organismo de control autorizado. El organismo de control es CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI), tel.: +39 0445313011, fax +39 0445313070, correo electrónico: csqa@csqa.it».

DOCUMENTO ÚNICO

«ASIAGO»

N.º UE: PDO-IT-0001-AM02 – 30.7.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Asiago»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3 Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La denominación de origen protegida (DOP) «Asiago» se reserva al queso de pasta semicocida elaborado exclusivamente con leche de vaca, obtenido conforme al presente pliego de condiciones de producción, del que se distinguen dos tipos diferentes, «Asiago Fresco» (también llamado «Asiago pressato») y «Asiago Stagionato» (también llamado «Asiago d'allevio»), cuyas características se indican a continuación.

Características técnicas específicas del queso «Asiago Fresco» transcurrido el período mínimo de maduración.

Características específicas

Tolerancias

a) Visuales/organolépticas:

pasta de color blanco o ligeramente pajizo

ojos marcados e irregulares

sabor delicado y agradable

corteza fina y elástica

b) Químicas

Humedad	39,50 %	±4,50
Proteínas	24,00 %	±3,50
Materia grasa	30,00 %	±4,00
Cloruro de sodio	1,70 %	±1,00
Materia grasa sobre extracto seco	No inferior al 44 %	Ninguna

c) Físicas

Canto	recto o ligeramente convexo
Caras	planas o casi planas
Peso	de 11 a 15 kg
Altura	de 11 a 15 cm
Diámetro	de 30 a 40 cm

Características técnicas específicas del queso «Asiago Stagionato» transcurrido el período mínimo de maduración.

Características específicas		Tolerancias
a) Visuales/organolépticas:		
pasta de color pajizo o ligeramente pajizo		
ojos pequeños o medianos		
sabor entre suave y ligeramente intenso y perfumado («vecchio»)		
corteza lisa y regular		
b) Químicas		
Humedad	34,50 %	±4,00
Proteínas	28,00 %	±4,00
Materia grasa	31,00 %	±4,50
Cloruro de sodio	2,40 %	±1,00
Materia grasa sobre extracto seco	mínimo 34 %	Ninguna
c) Físicas		
Canto	recto o casi recto	
Caras	planas o casi planas	
Peso	de 8 a 12 kg	
Altura	de 9 a 12 cm	
Diámetro	de 30 a 36 cm	

Tanto en el caso del «Asiago Fresco» como en el del «Asiago Stagionato», para limitar los descartes de fabricación y sin perjuicio del cumplimiento de las características específicas apreciables visualmente/organolépticas y químicas, así como de los requisitos de peso antes citados, en lo que respecta a los productos destinados exclusivamente al preenvasado (en lonchas, en dados, rallado) o a la fabricación de productos compuestos, elaborados o transformados, se admite la producción de queso «Asiago» con formas distintas de la cilíndrica.

La superficie de las piezas de queso «Asiago» puede tratarse con sustancias autorizadas por las disposiciones vigentes.

El tratamiento de la superficie de las piezas debe permitir en cualquier caso la legibilidad de la placa de caseína que identifica la pieza, del logotipo de la denominación y de la marca de origen «ASIAGO» impresa en el canto.

Está prohibido tratar las superficies con sustancias colorantes y antifúngicas en el caso de los quesos de «Asiago» que llevan la indicación adicional «prodotto della montagna».

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Se utiliza leche de vaca cruda, termizada o pasteurizada.

Los animales cuya leche se destine a la elaboración de queso «Asiago» no se deben alimentar con los forrajes y piensos que se indican a continuación:

FORRAJES:

Hierbas de colza, nabina, mostaza y fenogreco.

Hojas de frutales; hojas y cuellos de remolacha.

Ensilado de trébol y de guisante; subproductos ensilados.

Fruta y subproductos de la transformación industrial de la fruta, frescos y conservados húmedos.

Hortalizas y sus subproductos, frescos y conservados húmedos.

Subproductos de las industrias de fermentación, frescos y conservados húmedos (bagazos de cervecería, destilería, orujo de uvas, etc.).

Subproductos de la industria azucarera: pulpas de remolacha azucarera, frescas y ensiladas.

Subproductos de mataderos y de la ganadería: residuos de diverso tipo, suministrados en el mismo estado o asociados a otros forrajes.

PIENSOS:

Harinas de carne, de pescado y de plumas.

Harinas de tortas de nabina, de semillas de cítricos y de granillas de uva.

Hortalizas y frutas desecadas.

Subproductos desecados de la transformación industrial de hortalizas y frutas (vainas de guisantes y de judías, alcachofas, castañas, pulpa de cítricos, orujo de aceitunas, granillas de uva, lías de vino, orujo de uvas).

Subproductos de la industria azucarera: concentrado proteico de melaza, lías de diverso tipo, pulpas prensadas desecadas y otros.

Subproductos desecados de las industrias de fermentación: lías, residuos de fermentación y otros.

Urea, urea fosfato, biuret (para uso zootécnico).

Algodón.

Al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe producirse dentro de la zona geográfica.

Al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe estar constituida por forrajes.

La condición de que al menos el 50 % en materia seca de la ración alimenticia debe producirse dentro de la zona geográfica se cumple con el suministro de hierba, heno y diversas plantas forrajeras producidas en la zona geográfica delimitada, que representan la proporción de la ración constituida por fibra digerible, genéricamente llamada forraje (hierba, heno, pasto), la cual influye notablemente en las características químicas, sensoriales y organolépticas de la leche y, por lo tanto, del producto acabado. La zona geográfica de producción del queso «Asiago», sobre todo en las zonas de monte o colinas, no es especialmente apta para la producción de cereales (maíz, trigo, cebada) ni de oleaginosas (soja); se distingue principalmente por sus pastos y praderas permanentes.

Las explotaciones del sector de producción del queso «Asiago» están altamente especializadas en la producción de leche con animales objeto de selección genealógica que necesitan una ración alimenticia equilibrada, compuesta no solo de forrajes, sino también de piensos y concentrados, para hacer posible una producción de calidad y para el propio bienestar de los animales en producción.

En consecuencia, resulta necesario complementar las raciones alimenticias suministrando concentrados y piensos procedentes de fuera de la zona geográfica.

Estos alimentos se asimilan con gran rapidez y aportan la cuota de energía y proteínas disponible de inmediato que requieren las funciones ruminales normales de los bovinos. Dado que su papel se limita a proporcionar apoyo fisiológico a las citadas funciones, su incidencia en las características organolépticas de la leche es prácticamente nula.

Asimismo, si la leche se destina a la elaboración de queso «Asiago» con la mención «prodotto della montagna», se prohíbe la alimentación con cualquier tipo de ensilados.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La cría de los bovinos, la producción y la maduración del queso «Asiago» deben realizarse en la zona geográfica de producción delimitada en el apartado 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las piezas enteras de queso «Asiago» pueden dividirse en porciones y preenvasarse en sus distintas presentaciones (cuartos de pieza, cuñas, lonchas, etc.) conservando la corteza. Se autoriza en todos los casos envasar en porciones el centro de la pieza, siempre que su peso total no supere el 10 % del peso de la propia pieza. No obstante, estas porciones deberán conservar la corteza de la cara plana.

Cuando la división en porciones suponga raspar o eliminar la corteza de modo que la marca de origen no pueda verse, el envasado de las distintas presentaciones (dados, rallado, lonchas, cuñas, incluso la pieza entera, etc.) se realizará de tal modo que permita garantizar la trazabilidad del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Todas las piezas de queso «Asiago» se identifican con placas de caseína numeradas y marcadas mediante moldes que están en posesión del organismo de control y se entregan a quienes tengan derecho a utilizarlos; contienen el logotipo de la denominación que figura a continuación.



El logotipo representa una pieza de queso cortada, a la que falta una cuña; esa cuña, transformada en una «A» estilizada, aparece parcialmente insertada en la pieza. La altura total del logotipo colocado sobre las piezas de queso es de 100 mm en el caso del «Asiago Fresco» y de 80 mm en el del «Asiago Stagionato». En los moldes marcadores se incluirá, además, el código alfanumérico de la quesería productora y el nombre de la denominación,

ASIAGO

repetido varias veces y de una altura de 25 mm en el caso del «Asiago Fresco» y de 20 mm en el del «Asiago Stagionato».

Todas las marcas que identifican la DOP «Asiago» (placa de caseína y marca de origen) siempre deben ser visibles en la pieza entera. El canto de la pieza entera en ningún caso puede estar cubierto por etiquetas adhesivas, cintas o serigrafías.

Las piezas de «Asiago Stagionato» llevarán asimismo impresa sobre el canto una letra del alfabeto para indicar el mes de producción.

Sin perjuicio de las obligaciones de trazabilidad de conformidad con la normativa vigente, los productos que no tengan forma cilíndrica deberán ir provistos de las siguientes marcas identificativas: placa de caseína, código alfanumérico de la quesería productora, logotipo de la denominación, nombre de la denominación «ASIAGO» repetido varias veces seguidas, al menos sobre un lado del canto o de la cara plana de la pieza. A tal fin, el organismo de control facilitará el correspondiente instrumento de marcado a los productores que tengan derecho a utilizarlo.

Las piezas de queso «Asiago» que se distinguen con la mención adicional «prodotto della montagna» se identifican mediante la incorporación, una sola vez, en los moldes marcadores indicados en el primer párrafo del presente apartado de las palabras «prodotto della montagna».

Por otro lado, al finalizar el período mínimo de maduración, las piezas citadas se identifican adicionalmente mediante una marca a fuego, realizada en el canto, con instrumentos que son propiedad del organismo de control y que se entregan a las queserías que tengan derecho a su utilización; la marca consiste en el siguiente emblema:



En las indicaciones comerciales y/o en la etiqueta pueden figurar las indicaciones siguientes:

El queso «Asiago Fresco» puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago pressato».

El queso «Asiago Fresco», madurado más de cuarenta días, puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago Fresco riserva».

El queso «Asiago Stagionato» puede llevar, de manera alternativa, la indicación «Asiago d'allevio».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de cuatro meses y hasta diez meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago mezzano» o «Asiago Stagionato mezzano».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de diez meses y hasta quince meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago vecchio» o «Asiago Stagionato vecchio».

El queso «Asiago Stagionato», madurado más de quince meses, puede llevar, de manera alternativa, las indicaciones «Asiago stravecchio» o «Asiago Stagionato stravecchio».

Las posibles etiquetas, sellos, serigrafías, etc., que lleven el nombre de empresas deben ajustarse a las disposiciones vigentes en materia de etiquetado y presentación de los productos alimenticios y deben permitir siempre la total legibilidad de las marcas que distinguen la DOP «Asiago» (el marcado mediante moldes) y de las placas de caseína que identifican las piezas de queso «Asiago».

En la cara plana de la pieza pueden colocarse etiquetas adhesivas o serigrafías que lleven el nombre de empresas, siempre que se ajusten a las disposiciones vigentes en materia de etiquetado y presentación de los productos alimenticios. Esas etiquetas adhesivas o serigrafías no pueden cubrir la placa de caseína y deben incluir siempre la denominación «ASIAGO», y junto a ella el logotipo europeo que identifica los productos con denominación de origen protegida, a fin de garantizar la correcta información del consumidor.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El queso «Asiago» se elabora con leche procedente de explotaciones bovinas situadas dentro de la zona delimitada y en queserías ubicadas en esa misma zona, que se precisa a continuación:

Provincia de Vicenza: todo el territorio.

Provincia de Trento: todo el territorio.

Provincia de Padua: el territorio de los municipios de Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce, Rovolon, Cittadella y Fontaniva.

Provincia de Treviso: comprende el territorio delimitado del siguiente modo: tomando como punto de referencia la localidad de Rossano Veneto, en la provincia de Vicenza, el límite sigue la carretera Rossano – Castelfranco Veneto hasta el cruce con la carretera regional n.º 53 «Postumia». Discurre a lo largo de esa carretera y atraviesa la circunvalación sur de Treviso, hasta la intersección con la autopista de Alemania. Continúa hacia el norte, siguiendo el trazado de esa autopista hasta el río Piave. Gira hacia el oeste paralelamente a la margen derecha de ese río, hasta el límite de la provincia de Treviso con la de Belluno. A partir de este punto, el límite coincide con el de la provincia de Treviso hasta donde se encuentra con el límite de la provincia de Vicenza.

Las zonas de producción citadas anteriormente, que se sitúan a una altitud mínima de 600 metros, se definen como territorios de montaña.

5. Vínculo con la zona geográfica

Son numerosos los elementos históricos y tradicionales que vinculan con el territorio a lo largo del tiempo al queso «Asiago», que históricamente es originario de la meseta de Asiago, situada en la provincia de Vicenza en el límite con la provincia de Trento. La producción del «Asiago» se remonta al siglo XI y desde entonces se ha mantenido hasta comienzos del siglo XX asimismo en una zona limítrofe de la meseta de Asiago, comprendida en un radio de ochenta kilómetros aproximadamente.

Se trata de una zona en torno al núcleo histórico, donde los ganaderos de la meseta de Asiago, obligados a desplazarse debido a los episodios bélicos de la Primera Guerra Mundial (1914-1918), encontraron las condiciones agronómicas, medioambientales y climáticas idóneas para desarrollar la ganadería bovina y la tradición de elaboración de quesos.

La zona de producción del queso «Asiago» comprende un área integrada por las mesetas de Asiago, Lavarone, Vezzena y Folgaria, que representan el núcleo original; por las montañas de Trentino; por una franja intermedia de piedemonte, formada por las colinas de Grappa, Breganze, Schio, Valdagno y Chiampo, así como por una franja de la llanura irrigada de las provincias de Vicenza, Padua y Treviso.

Las condiciones climáticas y edafológicas de la zona de producción son homogéneas en cuanto a la pluviosidad y la temperatura. El perfil del suelo es sustancialmente calcáreo. En todas las cotas altimétricas de la zona están presentes el cultivo forrajero permanente, con distintas especies de gramíneas y leguminosas naturales, y el cultivo de cereales (trigo, cebada y maíz). En la cota altimétrica de montaña, toda la superficie agrícola no forestal se destina a pastizales y praderas.

Las razas bovinas mayoritarias en las explotaciones de la zona son la Frisona Italiana, seguida de la Bruna Alpina, la Rendena y la Pezzata Rossa.

El factor humano constituye un elemento especialmente importante. Las características de la producción, conforme a métodos cabales y constantes, se han mantenido inalteradas a lo largo del tiempo a través de la transmisión de las tradiciones locales del arte quesero y de las técnicas de transformación de la leche en queso.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio de internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), pulsando en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación, en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
