

REGOLAMENTO SPECIALE ASIAGO DOP

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 10 del 13 maggio 2008

Aggiornato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 1 del 12 giugno 2014

COMITATO DI FILIERA DELL'ASIAGO DOP SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI VICENZA

Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

“Asiago nudo” e “Asiago in cartoni” e in particolare i seguenti prodotti:

- Asiago pressato 20 giorni (in sigla “Asiago pressato 20 giorni”)
- Asiago d’allevato 10 mesi (in sigla “Asiago d’allevato 10 mesi”)
- Asiago d’allevato 15 mesi (in sigla “Asiago d’allevato 15 mesi”)
- Asiago d’allevato 2/3 mesi (in sigla “Asiago d’allevato 2/3 mesi”)
- Asiago d’allevato 4/6 mesi (in sigla “Asiago d’allevato 4/6 mesi”)

Il lotto minimo negoziabile = 12 forme o multipli di 12 forme

Importo minimo per la variazione di prezzo = 0,01 €

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda di prodotto, i prodotti citati nell’art.1 del suddetto Regolamento, dovranno essere rispondenti alle prescrizioni di cui ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 884/2004 (“Pacchetto Igiene”); n. 2073/2005 (sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, ivi compresi il latte ed i suoi derivati), n. 2074/2005 (Controlli Sicurezza), n. 2076/2005 (riguardante il “Pacchetto Igiene”: fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004 e n. 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004), n. 178/2002 (stabilisce i principi e i requisiti generali di legislazione alimentare), n. 882/2004 (norma quadro dei controlli ufficiali), n. 1881/2006 (tenori massimi contaminanti), al Regolamento CEE n. 2377/90 (residui medicinali), al Reg. n. 1234/2007 del 22/10/2007 (“Regolamento Unico”, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli), Reg CE 1255/1999 (relativo all’OCM del settore del latte e dei prodotti lattiero caseari, modificato da ultimo dal Reg. CE n. 1152/2007), Reg. (UE) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, il Decreto del 14/10/2013 recante disposizioni nazionali per l’attuazione del Reg. UE 1151/2012 (relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari).

Per quanto riguarda l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari: DL n. 109/1992 (attuazione delle direttive CEE n. 395/89 e CEE n. 396/89), Reg. n. 175 del 06/02/1996 (attuazione della direttiva 93/102/CE), Reg. n. 311 del 28/07/1997 (attuazione delle direttive 94/54/CE e 96/21/CE recanti modifiche della direttiva 79/112/CE), Circolare Ministeriale n.165 del 31/03/2000 (linee guida relative all’etichettatura), DL n. 68 del 25/02/2000 (attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CE), DL n.259 del 10/08/2000 (attuazione della direttiva 1999/10/CE), DL n.181 del 23/06/2003 (attuazione della direttiva 2000/13/CE), DL n. 114 del 08/02/2006 (attuazione delle direttive 2003/89/CE, e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari), Legge n.4 del 03/02/2011 (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

Al DL n.193 del 6 Novembre 2007 (attuazione alla direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), DL n. 181 del 23 Giugno 2003 (attuazione alla direttiva 2003/89/CE, riguardante gli ingredienti allergenici), al DM n. 209 del 27/2/1996 (attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n.95/31/CE, riguardante norme sugli additivi), e a tutte le modifiche, integrazioni, ed applicazioni relative alla materia in discorso.

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione Dop "Asiago" (D.M. 03/08/2006 Gazzetta Ufficiale n. 190 del 17/08/06). Di seguito vengono definiti i diversi tempi di durata della stagionatura per le singole categorie di prodotto:

Tabella delle caratteristiche qualitative

Prodotti	Stagionatura
Asiago pressato o fresco 20gg	Minimo 20gg
Asiago d'allevato 2-3 mesi	Da 60 gg a 90 gg
Asiago d'allevato 4-6 mesi	Da 4 mesi a 6 mesi
Asiago d'allevato 10 mesi	Oltre 10 mesi
Asiago d'allevato 15 mesi	Oltre 15 mesi

Tutte le forme di formaggio DOP "Asiago" sono identificate a mezzo di placchette di caseina numerate e marchiate con fascere marchiati, detenute dal Consorzio di Tutela incaricato e assegnate in uso a tutti gli aventi diritto, contenenti l'apposito logo costituito dalla denominazione come indicato dal Disciplinare.

2.1 ASIAGO PRESSATO (O FRESCO 20 giorni)

Si intende una tipologia di formaggio prodotta a partire da latte intero, derivante da una o due mungiture, utilizzando latte crudo o pastorizzato a 72 gradi Celsius per 15 secondi, secondo le vigenti normative. Con la dicitura 20 si intende un Asiago pressato sottoposto a una stagionatura minima di 20 giorni.

2.2 ASIAGO D'ALLEVO O STAGIONATO

Il latte può derivare da due mungiture parzialmente scremate per affioramento, o da due mungiture di cui una parzialmente scremata per affioramento, o ancora da una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento. Può essere utilizzato latte crudo o termizzato a 57/68 gradi Celsius per 15 secondi con parametro analitico della fosfatasi positivo. Con la dicitura "d'allevato" si intende un Asiago sottoposto a una stagionatura superiore ai 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione.

Per tutto quanto non disposto dal presente Regolamento si fa rinvio al Disciplinare di produzione dell'Asiago DOP, in allegato, in quanto non in contrasto con il presente Regolamento.

Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi obbligatori riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Mese o mesi di produzione
- Numero di matricola del caseificio produttore

Campi obbligatori riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale e relativi diritti e doveri:

- Imballaggio

Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Anno di produzione
- Provincia di produzione (Nel campo "provincia di produzione" può essere riportata la provincia o il comune di produzione del latte e dei caseifici ubicati al loro interno).
- Pezzatura media
- Certificazione
- Altre caratteristiche

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale e relativi diritti e doveri:

- Specifiche di consegna e ritiro della merce.
- Tempi e modalità di pagamento.

Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto (integrazione all'art. 9 delle disposizioni generali)

Il trasporto della merce deve essere effettuato esclusivamente tramite automezzo refrigerato a norma del trasporto dei generi alimentari freschi. La pesa delle forme deve essere obbligatoriamente effettuata presso il magazzino del venditore indipendentemente dalla modalità di trasporto "Franco Partenza" o "Franco Arrivo"; inoltre il materiale utilizzato per il confezionamento delle forme deve essere "Cartone per alimenti".

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

- 1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurarsi del procedimento arbitrale, che esso venga regolato dal seguente regolamento arbitrale e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Vicenza;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Treviso;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Parma;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Emilia;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Modena;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Mantova;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
 - Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;

- Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
 - Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli
- 2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quella sopra richiamata e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.
- 3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.