艾斯阿格技术规范[1]

一、地理标志名称

中文名称：艾斯阿格

原文名称：Asiago

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：艾斯阿格奶酪保护联合会

地址：Corso Fogazzaro 18, I- 36100 Vicenza, Italia

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年6月21日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

用牛奶加工成的奶酪分为两种：一种是半脱脂奶酪，它由半脱脂牛奶做成，常被形容成“轻”奶酪，此中度成熟奶酪一般呈矮圆柱形；另一种是全脂奶酪，由全脂牛奶做成，常被形容成做重奶酪，口味清淡且呈平底圆柱形。

在全脂或半脱脂牛奶中加入犊牛皱胃酶凝固而成的凝块，可以切割或做成半熟状态。只有压制奶酪的凝块才进行成型压榨处理。然后在凝块中加入盐使之开始成熟。

六、地理区域的简要界定

意大利Vicenza省全境、Trento省全境、Padova省的如下市：

Carmignano di Brenta，S. Pietro in Gù，Grantorto，Gazzo，Piazzola sul Brenta，Villafranca Padovana，Campodoro，Mestrino，Veggiano，Cervarese S. Croce e Rovolon；

Treviso省与Vicenza省的交界地带沿Rossano - Castelfranco Veneto路直到与第53号高速公路“Postumia”相交，然后Treviso市的南部环路与Alemagna高速路相交。该边界沿着高速路向北到Piave河，然后沿着该河的右岸向西直到Treviso省与Belluno省的交界处。以与Treviso省交叉处的点开始直到与Vicenza省的交界处。

七、与地理区域的联系

艾斯阿格奶酪，历史上生产于生产管理所规定的区域，后来传播到了临近的地区并始终保留它的原特征。这种原特征主要归功于已规定的生产技术。

有关自然因素：特定的土地很大程度上享有相同的气候以及土壤条件，土壤条件影响用于饲喂奶牛的饲料特性。

有关人为干涉：由于第一次世界大战期间引起的本地人口的流动，原产于艾斯阿格平原的奶酪被传播到临近的丘陵地区。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA质量认证中心。

[1] 在2027年3月1日前，对“艾斯阿格”（Asiago）地理标志的保护不能阻止“艾斯阿格”（Asiago）名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上的使用，条件是：

（1）能够证明相关产品在2017年6月3日之前已在中国上市；

（2）相关产品不会误导中国消费者；相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。