

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 268/14)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«AFUEGA'L PITU»

N° CE: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: Quesería La Borbolla, C.B. y otros

Dirección: La Borbolla, 9
E-33820 Grado

Teléfono: (34) 985 75 08 10

Fax (34) 985 75 08 10

Correo electrónico: queserialaborbolla@hotmail.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3 — Queso

4. *Pliego de condiciones:*

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Denominación del producto: «Afuega'l Pitu».

4.2 Descripción: Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. No obstante lo anterior, en los quesos que tengan un período de maduración de 60 días, no será requisito imprescindible la pasterización de la leche.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El producto resultante será un queso de forma troncocónica o de calabacín, con un peso entre 200 y 600 gramos, una altura entre 5 y 12 cm aproximadamente, un diámetro entre 8 y 14 cm medido en la base, y una corteza natural de consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón.

Hay cuatro menciones tradicionales, pero con características finales similares:

- atroncau blancu: forma troncocónica, sin amasar y color blanco,
- atroncau roxu: forma troncocónica, amasado y color rojo-anaranjado,
- trapu blancu: forma de calabacín, amasado y color blanco,
- trapu roxu: forma de calabacín, amasado y color rojo-anaranjado.

Por lo que respecta a sus características químicas, presentará un contenido mínimo en materia seca del 30 %, así como un contenido mínimo sobre E.S. de grasa y proteína de 45 % y 35 % respectivamente y un pH entre 4,1 y 5.

En cuanto a las características sensoriales, su color será blanco con tendencia al amarillento al ir madurando, o rojo anaranjado si se le añade pimentón; presentará sabor ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, acentuándose este sabor en fuerte y picante en los quesos rojos; el aroma es suave, aumentando con la maduración; y la consistencia de la pasta es mas o menos blanda, perdiendo esta cualidad, a medida que su maduración es más notoria.

- 4.3 Zona geográfica: La zona geográfica delimitada mediante la constitución de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» abarca los municipios: de Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco. En esta zona, se desarrollan todas las fases de elaboración del queso, incluida la maduración, así como la producción de la leche utilizada como materia prima.
- 4.4 Prueba del origen: El proceso de certificación consistirá en inspecciones visuales, documentales y tomas de muestras de producto. De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» a los quesos procedentes de la leche obtenida en las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento, en el Reglamento de la D.O.P., Manual de Calidad y Procedimientos, y que hayan sido inspeccionados y certificados por personal técnico del Consejo Regulador, según los controles previstos.

Los quesos que obtengan la certificación llevarán contraetiqueta numerada con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» proporcionada por el Consejo Regulador.

- 4.5 Método de obtención: La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles y sus cruces, obtenida en condiciones higiénicas, teniendo en cuenta la legislación vigente.

La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, basadas en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo de los rebaños lecheros durante todo el año y suplementada con hierba fresca, heno y ensilado obtenidos en las propias explotaciones.

El manejo, se basa, fundamentalmente en un sistema de semiestabulación, en el que los animales permanecen en los pastos, durante la mayor parte del día y al atardecer se recogen para el ordeño, permaneciendo estabulados hasta la mañana siguiente tras realizar la misma operación. Es en el momento del ordeño, cuando se procede a complementar la ración con forrajes frescos, henificados y ensilados, obtenidos en la propia explotación y excepcionalmente con pequeñas cantidades de concentrados de cereales y leguminosas, cuando las condiciones meteorológicas son adversas.

A la leche dentro de la cuba de cuajado se le adiciona una pequeña cantidad de cuajo líquido, además de fermentos lácticos si la leche es pasteurizada. La temperatura de la cuba oscilará entre los 22 y 32 °C. El período de coagulación es de 15 a 20 horas.

Tras la coagulación de la leche se va pasando la cuajada a moldes perforados, de material plástico alimentario para que vaya desuerando durante doce horas aproximadamente.

Transcurrido este tiempo, la cuajada ligeramente desuerada es transferida a un molde más pequeño y se aprovecha para añadir la sal en la superficie del queso. Después de doce horas se retira del molde y se pasa a unas bandejas perforadas, para facilitar el desuerado final, tras este proceso el queso pasa a la cámara de maduración.

Para aquellos quesos que se elaboren a partir de pasta amasada, el desuerado se produce en recipientes plásticos de mayor tamaño, utilizando gasas. Pasadas veinticuatro horas aproximadamente, se pasan a la amasadora. Durante el amasado se añadirá sal y podrá ser adicionado pimentón, en una proporción aproximada del 1 %, en cuyo caso dará lugar a la variedad «trapu roxu». Posteriormente la pasta amasada con o sin pimentón, se depositará en moldes y/o gasas, donde se dejará desuerando otras veinticuatro horas.

Según el grado de maduración, yendo del queso fresco al madurado, la permanencia en cámaras oscilará entre cinco y sesenta días.

Los quesos envasados y etiquetados sobre el envase autorizado, se conservan en cámaras frigoríficas, a temperatura entre cuatro y diez grados centígrados, donde se mantienen hasta su venta.

4.6 Vínculo:

Vínculo histórico

A falta de testimonios anteriores el queso Afuega'l Pitu aparece recogido en la documentación escrita al menos desde el siglo XVIII como moneda de pago de impuestos, aunque hasta el siglo XIX, nombrándolo como *quesu de puñu* o queso de *Afueg'l Pitu*. Félix Aramburu y Zuloaga lo califica a finales de la misma centuria como el «primitivo queso de puñu o de *afuega el pitu* que es corriente en casi todos los concejos de Asturias». En fechas aproximadas la obra *Asturias* de Octavio Bellmunt y Fermín Canella vuelve a insistir sobre la extensión de estos quesos, nombrándolos como «los corrientes en todas partes llamados de *afuega el pitu* o con otros nombres».

Lo cierto es, que aunque estas referencias bibliográficas sitúen al queso en varios municipios de la geografía asturiana, no concretan, por tanto no se tiene constancia de límites definidos en aquel momento, quizás por tratarse de un grupo amplio de municipios, y es necesario recurrir a documentos más recientes, a la sabiduría popular y al registro de las primeras industrias de elaboración de este queso para constatar que la producción se circunscribe a la zona geográfica delimitada.

La etimología del nombre que se le ha dado a esta variedad de quesos resulta sugerente por incierta. Transcrito literalmente «*Afuega'l Pitu*» viene a significar en castellano «ahogar el pollo», un nombre curioso al que se le han buscado múltiples interpretaciones. Desde la alusión al estrangulamiento del cuello de la bolsa donde desuera (*fardela*), a las dificultades que puede ofrecer en algunos casos para ser ingerido, hasta, la de haberse utilizado tradicionalmente como alimentación en la crianza de los pollos.

En las comarcas ribereñas del Narcea y del Nalón, donde es más abundante, se conocían como *Afuega'l Pitu* un conjunto de quesos de características y peculiaridades bastante heterogéneas tanto en formas como en tiempos de maduración o sabores.

Las peculiaridades en la elaboración se fueron definiendo, dando lugar a un único producto con cuatro menciones tradicionales, que solo se diferencian en el color rojo o blanco, según se añada pimentón o no, y en la forma troncocónica o de calabacín, según el sistema de moldeado utilizado.

Vínculo natural

El territorio delimitado presenta un clima oceánico, caracterizado por las precipitaciones abundantes, persistentes y suaves, durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad, que se manifiestan en el producto a proteger, a través de la incidencia en la alimentación de los animales, base de la producción láctea; ya que:

- favorece el desarrollo rápido de las especies praterenses de excelente calidad presentes en los abundantes prados naturales y pastos existentes en la zona, lo que permite, además de recursos alimenticios basados en forrajes frescos, durante todo el año, un acopio para los días en que las condiciones climatológicas resultan adversas,
- permite establecer un plan de aprovechamiento anual, que se basa en una rotación en la utilización de los prados, mediante pastoreo y/o siega,
- permite la permanencia de los animales al aire libre, prácticamente durante todo el año.

Todo ello hace que la producción lechera sea abundante, y de gran calidad, y con unas cualidades de composición determinadas, especialmente en lo que se refiere ácidos grasos y ácidos orgánicos, lo que le confiere al queso sus características organolépticas específicas, sobretodo en cuanto a olor y sabor.

La climatología influye también en el producto, a través del proceso de elaboración. Esta influencia viene determinada por la exposición del producto, especialmente durante las fases de desuerado y moldeado, dado su carácter artesanal, a las condiciones ambientales de la zona, con su alto grado de humedad y temperaturas suaves, lo que contribuye a su especial textura, junto con el saber hacer de los elaboradores que adaptaron el proceso en función de estos condicionantes climáticos.

Con carácter general la orografía de esta zona geográfica, se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral con cotas muy bajas, y la divisoria de aguas en cotas de gran altitud. Más de la mitad de este territorio se encuentra por encima de los 400 metros, y más de la cuarta parte supera los 800 metros.

Dicha orografía ha propiciado la orientación hacia la producción ganadera, como aprovechamiento de los excelentes recursos naturales de los terrenos más pendientes y por tanto menos adecuados para la actividad agrícola, y de las amplias vegas situadas especialmente en los valles surcados por los ríos Nalón, Narcea y sus afluentes.

También ha influido en la relevancia de la actividad quesera, ya que su configuración montañosa dificultó históricamente las comunicaciones, lo que determinó en su momento que los ganaderos utilizaran la práctica quesera como solución a los excedentes de producción láctea, de una forma sencilla por acidificación espontánea, pero si bien es innegable la complicada orografía, también es cierto que con el transcurso del tiempo ha sido posible ir superando, de forma lenta, el aislamiento de los pueblos, lo que sin duda vuelve a influir en la producción, y especialmente en la comercialización del queso, al permitir el acercamiento del producto a grandes núcleos de población, próximos desde siempre, pero alejados por las dificultades de acceso.

El suelo es otro elemento diferencial, en general de naturaleza ligeramente ácida (pH 6,9-6,5) con un elevado contenido en materia orgánica y una tendencia a tener unos contenidos bastante equilibrados en nitrógeno, fósforo, magnesio y potasio, estas condiciones edáficas determinan una composición bastante equilibrada y específica en elementos minerales, que pueden contribuir a diferenciar nuestros pastos de los de otras áreas geográficas.

La composición botánica de las praderas presenta una gran diversidad, constituidas fundamentalmente por especies de interés agronómico, como gramíneas, leguminosas y labiadas que les confieren unas cualidades alimenticias óptimas para el ganado vacuno.

El hecho de que el pastoreo sea una práctica regular y permanente en las superficies pastables, incide directamente tanto en la composición del suelo favoreciendo el contenido en materia orgánica, debido en cierta medida a la presencia de los animales casi de forma permanente en los pastos; como en la composición botánica.

Las especies pratenses a las que se ha hecho referencia, se han mantenido con el transcurso del tiempo, por el ciclo de pastoreo y la eliminación de semillas en las deyecciones animales.

Vínculo humano

Desde tiempos ancestrales, las explotaciones agrícolas en la zona, se estructuraban a partir de pequeñas unidades, las caserías, que trataban de autoabastecerse a través de los cultivos y de los productos derivados del ganado vacuno y lanar.

Con los excedentes de la leche obtenida, elaboraban estos quesos, cuyo valor está ligado a su especificidad en la textura y a su peculiar e inconfundible sabor en cualquiera de las cuatro menciones tradicionales; y como dice Enric Canut, gran conocedor de los quesos españoles, en general, «en cualquier lugar de España, cuando dices *afuega'l pitu*, o no tienen idea de lo que es, o si lo conocen, no es preciso ningún otro adjetivo complementario: es un queso asturiano».

La tradición artesanal se ha ido transmitiendo de generación en generación, abuelas — hijas — nietas, hasta reflejarse así en la actualidad, ya que se trata de queserías familiares en las que son las mujeres, en su mayoría, las que siguen manteniendo esta producción basándose en métodos artesanales.

La instauración de los mercados, entre los que cabe destacar el de Grado, donde una vez superado el autoabastecimiento, confluían todos los quesos de la zona, y el avance paulatino en las comunicaciones, ha permitido la expansión comercial fuera de los límites del territorio de producción y fuera de Asturias.

En la segunda mitad del siglo pasado, con motivo de las exigencias de la normativa española, que obligaba a la pasteurización de la leche para la comercialización de quesos con períodos de maduración inferiores a sesenta días, se desarrolló un fermento específico que permitió la elaboración con leche pasteurizada obteniendo en el queso las características organolépticas y reológicas idénticas los elaborados tradicionalmente con leche cruda y con calidad higiénica garantizada.

Las cepas del fermento específico tienen una gran capacidad de producción de diacetilo en la leche pasteurizada. Es precisamente el aroma a diacetilo el característico de la cuajada y del queso «Afuega'l Pitu».

Actualmente y desde 1981, se viene celebrando en el municipio de Morcín el certamen del queso de Afuega'l Pitu, al que acuden todos los elaboradores de la zona. Surgió, por la iniciativa de un grupo de jóvenes apoyados por la *Hermandad de la Probe*, con el objetivo de fomentar la elaboración de esta variedad quesera poco conocida entonces, que ha pasado de ser una producción restringida al uso para el consumo propio y a la venta de los escasos excedentes, en el mercado de Grado; a estar presente en muchas de las mesas y restaurantes de Asturias y España, e incluso ha superado fronteras y se puede encontrar en otros lugares del mundo.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu
Dirección: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96
E-33192 Llanera
Teléfono: (34) 985 26 42 00
Fax (34) 985 26 56 82
Correo electrónico: info@alcecalidad.com

El Consejo Regulador, como organismo de certificación de productos agroalimentarios, desarrollará funciones según los criterios establecidos por la norma EN 45011.

- 4.8 Etiquetado: Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas descritas en el Manual de Calidad. En ella deberá figurar de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida — “Afuega'l Pitu”», además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.
-