

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 268/14)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„AFUEGA'L PITU“

ЕО №: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

ЗПИ (X) ЗГУ ()

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

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

Адрес: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Тел. (34) 91 347 53 94

Факс (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapa.es

2. *Група:*

Наименование: Quesería La Borbolla, S.B. y otros

Адрес: La Borbolla, 9
E-33820 Grado

Тел. (34) 985 75 08 10

Факс (34) 985 75 08 10

E-mail: queserialaborbolla@hotmail.com

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. *Вид продукт:*

Клас 1.3 — Сирене

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Afuega'l Pitu“

4.2. *Описание:* Става въпрос за мазно сирене, което може да е прясно или зряло, изработено въз основа на пълномаслено пастеризирано краве мляко; сиренето е меко и се получава след подсирване на млякото; цветът му е бял или червеникаво-оранжев, ако му се прибави червен пипер. Независимо от казаното по-горе, за сирената с 60-дневен период на зреене, пастеризацията на млякото не е изрично условие.

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Готовото сирене е с форма на пресечен конус или на тиквичка, с тегло между 200 и 600 g, с приблизителна височина между 5 и 12 cm, със среден диаметър на основата между 8 и 14 cm, и с естествена коричка с различна плътност, в зависимост от степента на зрялост и количеството прибавен пипер.

Съществуват четири традиционни наименования, но с подобни крайни характеристики:

- Atroncau blancu: неомесено сирене, с форма на пресечен конус, бяло на цвят.
- Atroncau goxu: омесено сирене, с форма на пресечен конус, червеникаво-оранжево на цвят.
- Trau blancu: омесено сирене, с форма на тиквичка, бяло на цвят.
- Trau goxu: омесено сирене, с форма на тиквичка, червеникаво-оранжево на цвят.

Що се отнася до химичните му характеристики, сиренето се характеризира с минимално съдържание на сухо вещество от 30 %, както и с минимално съдържание на мазнини и белтъчини на сух екстракт съответно 45 % и 35 % и с рН между 4,1 и 5.

Що се отнася до органолептичните му характеристики, то е бяло на цвят, но със склонност към пожълтяване в процеса на зреене, или червеникаво-оранжево, ако му се прибави червен пипер; леко кисело е на вкус, безсолно или слабо солено, кремообразно и твърде сухо, като при червените сирена този вкус се изостря и става по-пикантен; ароматът е лек и расте със зреенето; консистенцията на сиренето е сравнително мека, като с процеса на зреене губи постепенно тази своя характеристика.

4.3. Географска област: Географската област, определена чрез обособяването на Защитеното наименование за произход „Afuega'l Pitu“, обхваща следните общини: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón и Soto del Barco. В тази област се извършват всички етапи по производството на сиренето, включително и зреенето, както и добиването на използваното като суровина мляко.

4.4. Доказателство за произход: Процесът на сертифициране се състои във визуални инспекции, проверки на документите и вземане на проби от продукта. В съответствие с всички споменати изисквания, защитеното наименование за произход „Afuega'l Pitu“ може да се дава на сирена, получени от мляко, добито в регистрирани стопанства, и произведени във вписани в Регулаторния съвет мандри, съгласно стандартите, определени в настоящия документ, в Регламента относно ЗНП, в Наръчника по качеството и съпътстващите го процедури, и проверени и сертифицирани от технически персонал на Регулаторния съвет, съобразно предвидените проверки.

Сирената, които получат сертификацията, ще носят номериран контраетикет с логото на защитеното наименование за произход „Afuega'l Pitu“, предоставено от Регулаторния орган.

4.5. Метод на производство: Млякото, използвано за производството на защитените сирена, трябва да бъде добито от здрави крави от породи Frisona и Asturiana de los Valles и техните кръстоски, получено в хигиенни условия, в съответствие с действащото законодателство.

Храненето на добитъка трябва да отговаря на традиционните практики, основани на целогодишното извеждане на млекодайнните стада на паша по ливадите; към това се прибавят прясната трева, сеното и силата, получени в самото стопанство.

Отглеждането на добитъка се основава като цяло на системата на полу-оборно животновъдство като животните прекарват по-голямата част от деня на пасището и на свечеряване се прибират за доене в обора, където остават до следващата сутрин след повтаряне на същата операция. Именно по време на доенето се пристъпва към прибавяне към дневната дажба храна на получени в самото стопанство пресен фураж, сено и силаж и, по изключение, на малки количества зърнени и зеленчукови смеси, когато метеорологичните условия са неблагоприятни.

Към млякото в съда за подсирване се прибавя малко количество течна закваска, както и млечни ферменти, ако млякото е пастьоризирано. Температурата в съда трябва да е между 22 и 32 °C. Времето за подсирване е 15-20 часа.

След подсирване на млякото, сиренината се поставя в калъпи с дупки, изработени от хигиенична пластмаса, за да се оцеди в продължение на приблизително дванадесет часа.

След това, леко оцедената сиренина се прехвърля в по-малък калъп и повърхността ѝ се посолява. Дванадесет часа по-късно се изважда от калъпа и се поставя в плосък решетъчен съд, за да се изцеди напълно, след което сиренето се оставя в помещенията за зреене.

За сирената, които се получават от омесена сиренина, отгледането се извършва в големи пластмасови съдове, с помощта на марли. След приблизително двадесет и четири часа, сиренината се поставя в съда за омесване. По време на тази операция се добавя сол, а може и червен пипер, в приблизително количество от 1 %, като в този случай се произвежда сирене от разновидността „Тгару гохи“. След омесване на сиренината с или без червен пипер, тя се поставя в калъпи и/или в марли, и се оставя да се отцеди още двадесет и четири часа.

В зависимост от степента на зрялост, сиренето престоява в помещенията за зреене между пет и шестдесет дни, съответно за прясно и зряло сирене.

Опакованото и етикетирани сирене, се складира в хладилни камери, при температура между 4 и 10 °С, където се съхранява до продажбата му.

4.6. Връзка:

Историческа връзка

Първите сведения за сиренето „Afuega'l Pitu“ се съдържат в писмени източници поне от XVIII век, като разменна монета за плащане на данъци, въпреки че до XIX век е наричано „quesu de riyi“ или сирене „Afueg'l Pitu“. В края на същото столетие, Félix Aramburu y Zuloaga го описва като „примитивно queso de riyi или de afuega el pitu, което е широко разпространено в почти всички общини на област Астурия“. Не така далеч във времето, Octavio Bellmunt и Fermín Canella отново наблягат, в творбата си *Asturias*, на широкото разпространение на това сирене, като го определят като „широко разпространено навсякъде под името *afuega el pitu* или под друго наименование“.

Истина е, че независимо от това че тези библиографски данни ситуират сиренето в различни общини на област Астурия, те не дават повече информация; не са налице сведения за точните граници на производствената област по това време, може би поради факта, че става въпрос за голям брой общини, и следователно е необходимо да се прибегне към по-скорошни документи, народната мъдрост и регистрите на първите стопанства за производство на това сирене, за да се установи, че производството се вписва в определената географска област.

Етимологията на името на тази разновидност сирена е предмет на догадки, тъй като няма сигурни данни. Буквално преведено „Afuega'l Pitu“ означава „да удушим пилето“, едно любопитно наименование, което е било предмет на голям брой интерпретации. От алузията с усукването на горната част на торбата, в която се отглежда (*fardela*), през затрудненото храносмилане в някои случаи, до традиционното му използване като храна при отглеждането на пилета.

В общините около реки Narcea и Nalón, където сиренето е по-разпространено, името „Afuega'l Pitu“ обобщава серия сирена с твърде разнородни характеристики и особености, както по отношение на формата, така и на времето за зреене или на вкуса.

Особеностите в производството постепенно са се определили и са дали началото на един единствен продукт с четири традиционни наименования, които обозначават продукти, различаващи се по цвета — червен или бял, в зависимост от това дали се прибавя червен пипер или не, и по формата — на тиквичка или на пресечен конус, в зависимост от използваната система за отливане.

Природна връзка

Определената област се отличава с океански климат, който се характеризира с обилни, продължителни и слаби превалвания през цялата година, умерено слънцегреене и висока облачност; това се отразява на представения тук продукт, посредством последиците за прехраната на животните, използвани за добиване на млякото, тъй като:

- благоприятства бързото развитие на полските видове с отлично качество, които се срещат в тучните полета и пасища в областта, което осигурява през цялата година, наред с хранителните източници, основани на пресни фуражи, и провизии за дните с неблагоприятни климатични условия,
- позволява установяването на годишен експлоатационен план, основан на редуването на пашата и/или коситбата на полето,
- дава възможност животните да бъдат отглеждани сред природата практически през цялата година.

Всичко това предопределя изобилен и висококачествен млекодобив, който се характеризира с определени съставки, особено що се отнася до мастните и органични киселини, което придава на сиренето специфичните му органолептични особености, основно по отношение на аромата и вкуса.

Климатът оказва своето влияние върху продукта и в процеса на производство. Това влияние се определя от излагането на продукта, особено по време на отцеждането и престояването в калъпа (предвид ръчното естество на производството), на влиянието на околните фактори — висока влажност и мека температура, което допринася, заедно с уменията на производителите, които са адаптирали производствения процес към тези климатични условия, за специфичната му консистенция.

Като цяло, релефът на тази географска област се характеризира със стръмни склонове, разположени в малкото разстояние между крайбрежието, отличаващо се с ниски брегове, и вододела, разположен на висока надморска височина. Повече от половината от тази територия се намира над 400 m надморска височина, и повече от една четвърт надвишава 800 m.

Този релеф е благоприятствал ориентирането към животновъдството; това е дало възможност за оползотворяване на отличните природни ресурси по най-стръмните терени, които не са подходящи за развитието на земеделска дейност, и на обширните плодородни земи, разположени в долините, набраздени от реките Nalón, Narcea и техните притоци.

Релефът е оказал влияние и върху значимостта на производството на сирене, тъй като планинската конфигурация е затруднявала през вековете транспортните връзки, което е предопределило производството на сирене, като решение за оползотворяване на излишното количество мляко, по един прост начин: посредством спонтанно подкиселяване. И ако сложността на релефа е неоспорима, е вярно и това, че с течение на времето е станало възможно бавното преодоляване на изолираността на малките населени места, което без съмнение също е оказало влияние върху производството, и по-специално върху търговската реализация на сиренето, като е позволило транспортирането на продукта до големи населени места — които винаги са били на близко разстояние, но отдалечени поради трудния достъп.

Почвата е друг отличителен елемент. Тя се характеризира като цяло с ниска киселинност (рН 6,9-6,5), с високо съдържание на органични материи и със склонност към твърде балансирано съдържание на азот, фосфор, магнезий и калций; тези почвени условия определят силно балансирано и специфично съдържание на минерали, които могат да допринасят за разграничаването на нашите пасища от тези в други географски области.

Флората по пасищата представлява голямо разнообразие; съставена е основно от видове, представляващи интерес от агрономска гледна точка, като тревни, бобови и устноцветни, които придават на пашата отлични за говеждия добитък хранителни качества.

Фактът, че извеждането на паша е редовна и постоянна практика по тези земи, оказва пряко влияние както на състава на почвата (като благоприятства съдържанието на органична материя, вследствие, до известна степен, на почти постоянното присъствие на животните на пасищата), така и на флората.

Полските видове, за които стана дума, са се съхранили през времето, благодарение на пашата и на изхвърлянето на семената с животинските изпражнения.

Връзка с човека

От незапомнени времена, земеделските стопанства в областта се образували на основата на малки единици — „*caserías*“ (колиби), които се опитвали да се развият самостоятелно, благодарение на културите и продуктите с говежди и овчи произход.

С излишното количество мляко те правили тези сирена, чието достойнство се корени в специфичния им строеж и в особения вкус на всяко едно от четирите традиционни наименования, вкус, който не може да се сбърка. Както казва Enric Caput, голям познавач на испанските сирена, като цяло „където и да си в Испания, когато кажеш „*afuegal pitu*“, или хората нямат представа за какво става въпрос, или ако го познаят, не е необходимо да се каже каквото и да било повече: това е сирене от Астурия“.

Занаятчийската традиция се е предавала от поколение на поколение от баби на дъщери и внуци, та до днес; в наши дни става въпрос за семейни мандри, в които главно жените са тези, които съхраняват това производство на основата на традиционните занаятчийски практики.

Създаването на пазари, сред които следва да отбележим този в Grado, където се излагали всички сирена от областта, след като продукцията надвишавала вътрешната необходимост на производителите, и постепенното развитие на транспортните връзки, са позволили търговското разпространение на сиренето извън границите на производствения район и на Астурия.

През втората половина на миналия век, поради изискванията на испанското законодателство за пастьоризация на млякото за пускането на пазара на сирената с период на зреене под шестдесет дни, бе разработен специфичен фермент, който позволи производството на сирена, на базата на пастьоризирано мляко, със същите органолептични и реологични характеристики, като на сирената, произведени по традиционен начин, на основата на сурово мляко, и с гарантирани хигиенни качества.

Специфичният фермент се характеризира с голяма способност за производство на диацетил в пастъоризираното мляко. Именно мирисът на диацетил характеризира сиренината и сиренето „Afuega'l Pitu“.

От 1981 г. до наши дни в община Morgín се организира конкурса за сирене „Afuega'l Pitu“, в който участват производители от цялата област. Началото на това събитие е било дадено по инициатива на група млади производители, с подкрепата на „*Hermanad de la Probe*“, с цел насърчаване на производството на тази разновидност сирене, не толкова позната по онова време, и която, ограничена на времето до вътрешно ползване, сведено до лична консумация и до продажба на излишните количества на пазара в Grado, е достигнала до много домакинства и ресторанти в Астурия и Испания, и дори е прекосила границите и се озовала в други места по света.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu
Адрес: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96
E-33192 Llanera
Тел. (34) 985 26 42 00
Факс (34) 985 26 56 82
E-mail: info@alcecalidad.com

Като сертифициращ орган за продуктите от хранително-вкусовата промишленост, Регулаторният съвет, ще упражни задълженията си, въз основа на установените в европейския стандарт EN 45011 критерии.

- 4.8. Етикетиране: Сирената, носещи защитеното наименование за произход „Afuega'l Pitu“, предназначени за консумация, ще се идентифицират с номериран, одобрен, проверен и предоставен от Регулаторния съвет етикет или контраетикет, в съответствие с установените в Наръчника по качество норми. На етикета трябва да фигурира ясно и отчетливо текстът „Denominación de Origen Protegida — „Afuega'l Pitu““, в допълнение към изискваните по действащото законодателство сведения и информация.
-