

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 268/14)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (¹). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„AFUEGA'L PITU“

č. ES: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

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

Adresa: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

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

Adresa: La Borbolla, 9
E-33820 Grado

Tel.: (34) 985 75 08 10

Fax: (34) 985 75 08 10

E-mail: queserialaborbolla@hotmail.com

Složení: Producenti/zpracovatelé (X) Ostatní ()

3. *Druh produktu:*

Třída: 1.3 – Sýry

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název produktu:* „Afuega'l Pitu“

4.2 *Popis:* Jedná se o tučný sýr, který může být mladý nebo zralý, vyrobený z plnotučného pasterizovaného kravského mléka, z měkké pasty získané sýřením, bílé nebo při přidání papriky naoranžovělé až narůžovělé barvy. I přes výše uvedené není u sýrů s délkou zrání 60 dnů pasterizace mléka nezbytně nutná.

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Výsledným produktem je sýr kuželovitého nebo tykkovitého tvaru o váze 200 až 600 gramů, výšce přibližně 5 až 12 cm a spodním průměru 8 až 14 cm, s přírodní kůrou, proměnlivé konzistence závislé na stupni zralosti sýra a přídavku papriky.

Existují čtyři tradiční druhy, které však mají obdobné konečné vlastnosti:

- Atroncau blancu: kuželovitého tvaru, nešlehaný, bílé barvy.
- Atroncau roxu: kuželovitého tvaru, šlehaný, červeno-narůžovělé barvy.
- Trapu blancu: tykkovitého tvaru, šlehaný, bílé barvy.
- Trapu roxu: tykkovitého tvaru, šlehaný, červeno-narůžovělé barvy.

Pokud jde o chemické vlastnosti, obsahuje minimálně 30 % sušiny, minimálně 45 % tuku v sušině a 35 % bílkovin v sušině a pH mezi 4,1 a 5.

Na základě sensorického hodnocení se jedná o bílý sýr, který zráním žloutne nebo se po přidání papriky stává červeno-narůžovým; je lehce nakyslé chuti, vůbec či pouze jemně slaný, krémový a poměrně suchý, s výraznější a pikantnější chutí u červených sýrů; aroma je lehké, narůstá zráním; konzistence hmoty je víceméně měkká, zráním tvrdne.

4.3 Zeměpisná oblast: Zeměpisná oblast vymezená žádostí o chráněné označení původu „Afuega'l Pitu“ zahrnuje tyto obce: de Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón a Soto del Barco. V této oblasti probíhají všechny fáze výroby sýra, včetně zrání i produkce mléka používaného jako výchozí surovina.

4.4 Důkaz původu: Certifikace spočívá ve vizuálních inspekcích, inspekcích dokumentů a odběru vzorků produktu. V souladu s uvedenými požadavky se chráněné označení původu „Afuega'l Pitu“ použije výhradně pro sýry, které pocházejí z mléka získaného v registrovaných zemědělských podnicích a byly vyrobeny v mlékárnách zapsaných u kontrolního subjektu, v souladu s předpisy požadovanými v tomto dokumentu, v nařízení o chráněném označení původu, manuálu jakosti a řízení, a které byly přezkoumány a certifikovány technickým personálem kontrolního subjektu podle stanoveného plánu kontrol.

Sýry, které získaly certifikaci, ponese číslované označení s uvedením chráněného označení původu „Afuega'l Pitu“ poskytnutým regulačním orgánem.

4.5 Metoda produkce: Mléko použité k výrobě chráněných sýrů pochází pouze od zdravých krav plemen Frisona a Asturiana de los Valles a jejich kříženců a bylo získáno za hygienických podmínek v souladu s platnými právními předpisy.

Výživa skotu musí odpovídat tradičním postupům založeným na celoročním pastevním využití luk pro stáda dojných krav s dokrmováním čerstvou trávou, senem a siláží z téhož zemědělského podniku.

Chov zásadně spočívá v polopastevním ustájení, při němž zvířata zůstávají na pastvině po většinu dne a odpoledne se shánějí k dojení; ustájena jsou do následujícího ranního dojení. Při dojení se krmná dávka doplňuje čerstvým, sušeným a silážovaným krmivem, které bylo získáno v tomtéž zemědělském podniku, a výjimečně se za nepříznivých klimatických podmínek přidává malé množství obilných a luštěninových koncentrátů.

Je-li mléko pasterizované, přidává se do něj v kvasné nádobě vedle mléčných kvasinek i malé množství tekutého zákvasu. Teplota nádoby se pohybuje mezi 22 a 32 °C. Doba srážení činí 15 až 20 hodin.

Po vysrážení mléka se kvasná směs přenese do perforovaných forem z potravinářského plastu, kde přibližně dvanáct hodin odkapává.

Po uplynutí této doby se vysrážená a mírně odkapaná směs přenese do menší formy a na povrch sýra se nanese sůl. Po dvanácti hodinách se forma odstraní a sýr se přenese na perforované pláty, aby se umožnilo konečné odkapání; po tomto postupu následuje zrání v komorách.

Sýry vyráběné ze šlehané hmoty se nechávají odkapávat ve větších plastových nádobách za použití páry. Přibližně po dvaceti čtyřech hodinách se šlehají. Během šlehání se přidává sůl a případně přibližně 1 % papriky, čímž vzniká varianta sýra „trapu roxu“. Poté se našlehaná hmota s paprikou či bez ní uloží do forem nebo gáz, kde odkapává dalších dvacet čtyři hodin.

V závislosti na stupni zrání od mladého po zralý je sýr uložen v komoře pro zrání pět až šedesát dní.

Zabalené a označené sýry ve schválených obalech se uchovávají v chladicích boxech při teplotě čtyři až deset stupňů Celsia, kde jsou uloženy až do chvíle prodeje.

4.6 Souvislost:

Historická souvislost

Ranější zmínky o sýru „Afuega'l Pitu“ chybějí, ale od osmnáctého století je písemně zaznamenán jako plátidlo při výběru daní; do devatenáctého století byl jeho název „quesu de puñu“ nebo „Afueg'l Pitu“. Félix Aramburu y Zuloaga jej na konci devatenáctého století popisuje jako „primitivní queso de puñu nebo afuega el pitu, který je běžný téměř u všech rad v Asturii“. Dílo *Asturias* od Octavia Bellmunta a Fermína Canelly ze stejného období opět potvrzuje rozšířenost těchto sýrů, když o nich hovoří jako o „všude běžných sýrech nazývaných *afuega el pitu* či jinak“.

Jisté je, že i přesto, že tyto písemné zmínky zasazují sýr do různých obcí v Asturii, neuvádějí jejich konkrétní názvy, takže není možné stanovit hranice v daném okamžiku, což je možná zapříčiněno tím, že jde o rozsáhlou skupinu obcí; je zapotřebí čerpat z novodobějších dokumentů, všeobecných znalostí a rejstříků prvních podniků vyrábějících tento sýr, aby bylo možno stanovit, zda se vyráběl v určité vymezené zeměpisné oblasti.

Etymologie názvu této varianty sýra je nejasná. „*Afuega'l Pitu*“ znamená doslova „zardousit kuře“, což je zvláštní název, pro nějž se hledaly různé výklady. Od připodobnění zaškrčení hrdla pytle (*fardela*), v němž sýr odkapává, přes obtíže, které mohou někdy nastat při polykání tohoto sýra, až po skutečnost, že se tento sýr původně využíval jako krmivo pro kuřata.

V oblastech kolem řek Narcea a Nalón, kde je *Afuega'l Pitu* nejběžnější, byl pod tímto názvem znám soubor sýrů poměrně jednotných typických vlastností co do tvaru, doby zrání nebo chuti.

Zvláštnosti výroby se sjednocovaly, až došlo ke sjednocení produktu do čtyř tradičních variant, které se odlišují pouze červenou či bílou barvou podle toho, zda byla přidána paprika, a kuželovitým nebo tyčkovitým tvarem podle toho, jaký systém forem byl použit.

Přírodní souvislost

Vymezené území má oceánské podnebí s častými dlouhodobými mírnými srážkami v průběhu celého roku, mírným slunečním zářením a vysokou oblačností, které se v produktu, pro nějž se chráněné označení původu žádá, projevují prostřednictvím výživy zvířat, která tvoří základ mléčné produkce, neboť:

- Toto prostředí podporuje rychlý růst vysoce kvalitního lučního porostu na početných přírodních loukách a pastvinách v oblasti, což kromě krmných zdrojů založených na čerstvém krmivu v průběhu celého roku umožňuje i vytváření zásob pro dny s nepříznivými klimatickými podmínkami.
- Toto prostředí umožňuje vytvořit plán pro celoroční využívání, který se zakládá na střídavém využívání luk k pastvě nebo seči.
- Toto prostředí umožňuje téměř celoroční pobyt zvířat pod širým nebem.

To vše způsobuje, že je produkce mléka hojná, vysoce kvalitní a má stanovené složení, zejména co se týče mastných kyselin a organických kyselin, díky čemuž má sýr specifické organoleptické vlastnosti, především pokud jde o vůni a chuť.

Klima ovlivňuje produkt také ve výrobním postupu. Tento vliv je dán vystavením produktu, zejména ve fázích odkapávání a tvarování, kvůli jejich řemeslné povaze, podmínkám prostředí oblasti, kde je vysoká vlhkost a mírné teploty; toto společně se znalostmi výrobců, kteří výrobní postup přizpůsobili těmto klimatickým podmínkám, přispívá ke zvláštní struktuře tohoto sýra.

Obecně hornatý povrch této zeměpisné oblasti se odráží ve strmých kopcích, které se nacházejí v malé vzdálenosti od pobřeží s malou nadmořskou výškou a jejichž rozvodná čára leží ve vysoké nadmořské výšce. Více než polovina tohoto území se nachází výše než 400 metrů nad mořem a více než čtvrtina přesahuje 800 metrů nad mořem.

Uvedený hornatý povrch předurčuje oblast k živočišné výrobě, aby se využily vynikající přírodní zdroje svažitéch ploch, které jsou méně vhodné k rostlinné výrobě, a rozsáhlých lučin kolem řek Nalón, Narcea a jejich přítoků.

Tyto okolnosti rovněž přispěly k výrobě sýrů, protože hornatý povrch v minulosti ztěžoval dopravu, a chovatelé dobytka tak v dané době využívali výrobu sýrů pro zpracování přebytků mléčné produkce jednoduchou formou samovolného kysnutí; i přes neoddiskutovatelnou překážku, kterou představoval hornatý povrch, se časem postupně izolovanost vesnic snižovala, což také zcela nepochybně ovlivňuje výrobu, zejména uvádění sýra na trh, protože se produkt přiblížil velkým populačním střediskům, která sice vždy existovala, ale byla kvůli obtížnému přístupu těžce dosažitelná.

Dalším rozlišujícím prvkem je půda, která je obvykle lehce kyselé povahy (pH 6,9 až 6,5) se zvýšeným výskytem organické hmoty a poměrně vyrovnaným obsahem dusíku, fosforu, hořčíku a draslíku; tyto půdní podmínky předurčují dosti vyvážené a specifické složení nerostných prvků, které mohou přispívat k odlišnosti našich pastvin od pastvin v jiných zeměpisných oblastech.

Botanické složení luk je vysoce rozmanité, tvoří jej zejména zemědělsky významné druhy, jako jsou traviny, luštěniny a hluchavkovité, jejichž výživové vlastnosti jsou pro skot optimální.

Díky tomu, že je spásání na pastevních plochách pravidelnou a stálou činností, přímo ovlivňuje jednak složení půdy tím, že zvyšuje obsah organických látek, neboť zvířata jsou na pastvinách přítomna téměř nepřetržitě, jednak složení botanické.

Luční porost, na nějž se již odkazovalo, se udržuje díky pastevnímu cyklu a likvidaci semen ve výkalech zvířat.

Souvislost s lidmi

Od nepaměti zemědělská hospodářství v oblasti tvořily malé jednotky, statky, které se snažily být soběstačnými prostřednictvím polností a produktů odvozených od hovězího skotu a ovcí.

Z přebytečného mléka se vyráběly tyto sýry, jejichž hodnota souvisí s jejich zvláštní strukturou a jedinečnou a nezaměnitelnou chutí všech čtyř tradičních variant; a jak uvádí Enric Canut, velký znalec španělských sýrů, obvykle „když kdekoli ve Španělsku řeknete *Afuega'l Pitu*, buď nemají ponětí, co to je, anebo jej znají, a pak není zapotřebí žádného dalšího přívlastku: je to asturský sýr“.

Řemeslná tradice se předávala z generace na generaci, z babiček na dcery a vnučky, a odráží se i v současnosti, protože v domácích sýrárnách jsou to především ženy, kdo tuto výrobu postavenou na řemeslných metodách udržuje.

Zavedení trhů, mezi nimiž vyniká trh ve městě Grado, kam se svázely všechny sýry z oblasti, které nebyly potřebné k samozásobování, a postupný rozvoj cest umožnily obchodní rozšíření sýra mimo oblast výroby a mimo Asturii.

Ve druhé polovině minulého století, když španělské právní předpisy stanovily povinnost pasterizovat mléko k výrobě sýrů uváděných na trh, které měly dobu zrání kratší než šedesát dnů, byl vyvinut speciální zázvas, který umožnil vyrábět z pasterizovaného mléka sýr stejných organoleptických a čichových vlastností, jako byl sýr vyráběný tradičně ze syrového mléka, při dodržení hygienické jakosti.

Kmen ve speciálním zákvasu má vysokou schopnost vytvářet v pasterizovaném mléce diacetyl. Právě diacetylové aroma je pro kvas a sýr „Afuega'l Pitu“ charakteristické.

V současnosti se od roku 1981 v obci Morcín pořádá soutěž sýrů „Afuega'l Pitu“, které se účastní všichni místní výrobci. Soutěž vznikla na podnět skupiny mladých lidí podpořených bratrstvem *Hermandad de Probe* a jejím cílem bylo podpořit výrobu tohoto druhu tenkrát málo známého sýra; jeho výroba byla původně omezena na vlastní spotřebu a prodej málopočetných přebytků na trhu ve městě Grado, nyní je však přítomen v mnoha domácnostech a restauracích v Asturii i ve Španělsku, a dokonce se již dostal i do zahraničí a je možné se s ním setkat i v jiných zemích.

4.7 Kontrolní subjekt:

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

Kontrolní subjekt jako certifikační orgán zemědělsko-potravinářských produktů plní svoji úlohu podle kritérií stanovených standardem EN 45 011.

- 4.8 Označování: Sýry zahrnuté do chráněného označení původu „Afuega'l Pitu“ určené ke konzumaci jsou označeny číslovanou etiketou nebo označením schválenými, kontrolovanými a vydanými regulační radou v souladu se standardy popsány v manuálu jakosti. Společně s údaji a požadavky vyžadovanými příslušnými právními předpisy se na označení výrazně uvádí „Chráněné označení původu – „Afuega'l Pitu“.
-