

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 268/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„AFUEGA'L PITU“

Nr. EG: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Anschrift: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Tel.: (34) 91 347 53 94
Fax: (34) 91 347 54 10
E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Antragstellende Vereinigung:*

Name: Quesería La Borbolla, C.B. y otros
Anschrift: La Borbolla, 9
E-33820 Grado
Tel.: (34) 985 75 08 10
Fax: (34) 985 75 08 10
E-Mail: queserialaborbolla@hotmail.com
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3 — Käse

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Afuega'l Pitu“

4.2. Beschreibung: Frischer oder gereifter Fettkäse aus pasteurisierter Kuhvollmilch, durch Milchgerinnung gewonnen, von weißer oder — bei Hinzufügung von Paprikapulver — orangeroter Farbe. Auf eine Pasteurisierung der Milch kann jedoch bei Käse mit einer Reifezeit von 60 Tagen verzichtet werden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Bei dem fertigen Erzeugnis handelt es sich um einen Käse in Kegelstumpf- oder Kürbisform mit 200 bis 600 g Gewicht und einer Höhe von ca. 5 bis 12 cm sowie einem Durchmesser von 8 bis 14 cm, gemessen an der Basis. Die natürliche Rinde ist je nach Reifegrad oder der Hinzufügung von Paprikapulver von unterschiedlicher Konsistenz.

Der Käse ist unter vier verschiedenen traditionellen Bezeichnungen bekannt, die jedoch alle ähnliche Eigenschaften aufweisen:

- Atroncau blancu: Kegelstumpfform, ungerührt, weiß;
- Atroncau roxu: Kegelstumpfform, gerührt, orangerot;
- Trapu blancu: Kürbisform, gerührt, weiß;
- Trapu roxu: Kürbisform, gerührt, orangerot.

Der Käse hat die folgenden chemischen Eigenschaften: Feuchtigkeitsgehalt mindestens 30 %, Fettgehalt mindestens 45 % in der Trockenmasse und Proteingehalt mindestens 35 % in der Trockenmasse, pH-Wert 4,1 bis 5.

Sensorische Eigenschaften: Der Käse kann — je nach Reifegrad — von weißer bis gelblicher Farbe sein, Paprikapulver verleiht ihm eine orangerote Farbe. Der Geschmack des Käses ist leicht säuerlich, wenig bis gar nicht salzig, cremig und ziemlich trocken. Beim roten Käse verstärkt sich der Geschmack und wird kräftig und pikant. Der Käse hat ein mildes Aroma, das mit zunehmender Reifung intensiver wird. Der Teig weist — abhängig vom Reifegrad — eine mehr oder weniger weiche Konsistenz auf.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet, für das die Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Afuega'l Pitu“ beantragt wird, umfasst die Gemeinden Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón und Soto del Barco. In diesem Gebiet finden sämtliche Phasen der Käseherstellung einschließlich der Reifung statt; auch die als Rohstoff verwendete Milch stammt aus diesem Gebiet.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Das Prüfverfahren besteht aus Prüfungen durch Augenschein, Prüfung der Unterlagen und Probenahmen. Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Afuega'l Pitu“ darf nur für Käse verwendet werden, der aus der Milch von eingetragenen Milchviehbetrieben gewonnen wird und aus Käsereien stammt, die bei der Kontrollbehörde (Consejo Regulador) eingetragen sind. Außerdem muss der Käse in Übereinstimmung mit den im vorliegenden Dokument, in der Verordnung zum Schutz von geografischen Ursprungsbezeichnungen sowie im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch genannten Vorschriften hergestellt und von technischen Mitarbeitern der Kontrollbehörde nach den vorgesehenen Bestimmungen kontrolliert und zugelassen worden sein.

Die Kontrollbehörde erteilt für geprüften Käse ein nummeriertes Kontrolletikett mit dem Bildzeichen der „Denominación de Origen Protegida — Afuega'l Pitu“.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Zur Herstellung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung wird Milch von gesunden Kühen der Rassen Frisona und Asturiana de los Valles und deren Kreuzungen verwendet, die gemäß den geltenden Vorschriften unter hygienischen Bedingungen erzeugt wurde.

Die Milchkühe werden in traditioneller Weidehaltung das ganze Jahr über in Herden auf der Weide gehalten; als Zusatzfutter erhalten sie Grünfutter, Heu und Silage aus eigenem Anbau der Milchviehbetriebe.

Die Milchkühe werden grundsätzlich in einer Kombination aus Stall und Weidehaltung gehalten, d. h. die Tiere befinden sich den größten Teil des Tages auf der Weide, gegen Abend werden sie zum Melken in den Stall getrieben und bleiben bis zum Melken am nächsten Morgen im Stall. Während des Melkens erhalten die Kühe Grünfutter, Heu oder Silage aus eigenem Anbau der Betriebe; bei schlechten Witterungsverhältnissen werden ausnahmsweise geringe Mengen Getreide- und Leguminosenkonzentrat zugefüttert.

Im Gerinnungsbehälter werden der Milch eine geringe Menge Flüssiglab und — wenn die Milch vorher pasteurisiert wurde — auch Milchfermente zugesetzt. Die Temperatur im Gerinnungsbehälter beträgt 22 bis 32 °C. Die Gerinnung dauert 15 bis 20 Stunden.

Nach der Gerinnung wird die dick gelegte Milch geformt. Mithilfe eines Schöpflöffels wird sie manuell zur Entmolkung in perforierte Formen aus lebensmittelechtem Kunststoff gegeben. Die Entmolkung dauert etwa zwölf Stunden.

Nach Ablauf dieser Zeit wird der leicht entmolkte Käsebruch in eine kleinere Form umgefüllt. Bei dieser Gelegenheit wird auch die Oberfläche des Käses gesalzen. Nach zwölf Stunden werden die Käse aus der Form genommen und auf perforierte Ablagen gelegt, um die abschließende Entmolkung zu erleichtern. Hierauf werden die Käse in den Reifungsraum gebracht.

Bei Käse, der aus gerührter Masse hergestellt wird, findet die Entmolkung in größeren Kunststoffgefäßen und unter Verwendung von Tüchern statt. Nach ungefähr 24 Stunden wird die Masse in den Rührkessel gegeben. Während des Rührens wird Salz hinzugefügt und eventuell Paprikapulver, wenn die Sorte „trapu roxu“ hergestellt werden soll. Anschließend wird die gerührte Masse mit oder ohne Paprikapulver in Formen und/oder Tücher gegeben; die Molke fließt innerhalb von 24 Stunden ab.

Je nach gewünschtem Reifegrad, der von frischem bis zum gereiften Käse reichen kann, verbleiben die Käse zwischen fünf und 60 Tagen in den Reifungsräumen.

Die verpackten und etikettierten Käse werden bis zum Verkauf in Kühlräumen bei Temperaturen zwischen vier und zehn Grad aufbewahrt.

4.6. Zusammenhang:

Historischer Zusammenhang

Spätestens seit dem 18. Jahrhundert wird der Käse „Afuega'l Pitu“ urkundlich erwähnt, und zwar als Zahlungsmittel zur Entrichtung der Steuer, auch wenn er bis ins 19. Jahrhundert als *quesu de puñu* oder Käse *Afueg'l Pitu* bezeichnet wird. Félix Aramburu y Zuloaga beschreibt ihn Ende des 19. Jahrhunderts als den „urtümlichen *queso de puñu* oder *afuega el pitu*, der in nahezu allen Gemeinden Asturiens verbreitet ist“. Ungefähr zu der gleichen Zeit wird in dem Werk *Asturias* von Octavio Bellmunt und Fermín Canella wiederholt auf die Verbreitung dieser Käsesorten hingewiesen, die „überall verbreitet“ seien und als „afuega el pitu oder unter anderen Namen“ bekannt seien.

In den bibliografischen Quellen wird der Käse zwar verschiedenen Gemeinden in der Region Asturien zugeschrieben, doch enthalten die Quellen keine konkreten Angaben, so dass sich für diesen Zeitpunkt das geografische Gebiet nicht exakt eingrenzen lässt — möglicherweise weil es sich um eine größere Zahl von Gemeinden handelte. Daher muss zur Bestätigung der Erzeugung in dem bezeichneten geografischen Gebiet auf neuere Urkunden, auf die Überlieferung und auf das Verzeichnis der ersten Herstellungsbetriebe zurückgegriffen werden.

Die Etymologie des Namens dieser Käsesorte ist unklar. In der wörtlichen Übertragung bedeutet „Afuega'l Pitu“ im Spanischen „ahogar el pollo“ (das Huhn erdrosseln). Für diese merkwürdige Bezeichnung hat es zahlreiche Erklärungsversuche gegeben, die von der Anspielung auf das Zuschnüren des oberen Teils des Sackes, in dem die Entmolkung stattfindet, (*fardela*) über die gelegentlichen Schwierigkeiten beim Hinunterschlucken bis zu dem Hinweis reichen, dass der Käse früher als Futter in der Hühneraufzucht verwendet wurde.

Insbesondere in den Gemeinden entlang der Flüsse Narcea und Nalón wird mit dem Namen *Afuega'l Pitu* eine Gruppe von Käsen mit recht unterschiedlichen Eigenschaften und Eigenarten, was Form, Reifezeit und Geschmack anbelangt, bezeichnet.

Durch Festlegung der Eigentümlichkeiten der Herstellung entstand ein einzigartiges Erzeugnis mit vier traditionellen Varianten, die sich lediglich nach der weißen oder — durch Zugabe von Paprikapulver — roten Farbe oder — abhängig von der jeweiligen Formungstechnik — die Kegelstumpf- oder Kürbisform unterscheiden.

Natürlicher Zusammenhang

In der Region herrscht Meeresklima mit anhaltenden, ergiebigen, aber sanften Niederschlägen während des ganzen Jahres, gemäßigter Sonnenstrahlung und starker Bewölkung. Diese natürlichen Bedingungen äußern sich in dem zu schützenden Erzeugnis durch ihre Auswirkungen auf das Futter der Tiere und damit die Grundlage der Milcherzeugung wie folgt:

- sie begünstigen die schnelle Entwicklung von hochwertigen Wiesenpflanzen auf den weitläufigen natürlichen Wiesen und Weideflächen der Region; hieraus entstehen außerdem das ganze Jahr über Futtermittel auf der Grundlage von Grünfutter als Vorrat für Zeiten ungünstiger Witterungsverhältnisse;
- sie ermöglichen die Aufstellung eines Systems für die ganzjährige Nutzung auf der Grundlage einer wechselnden Nutzung der Wiesen zwischen Mahd und/oder Weidebetrieb;
- sie ermöglichen es, die Kühe praktisch das ganze Jahr über draußen zu halten.

Auf diese Weise können große Milchmengen von hoher Qualität und mit bestimmten Eigenschaften in der Zusammensetzung, insbesondere hinsichtlich des Gehalts an Fettsäuren und organischen Säuren, erzeugt werden, die dem Käse seine besonderen organoleptischen Eigenschaften, vor allem aber seinen spezifischen Geruch und Geschmack, verleihen.

Die Klimaverhältnisse beeinflussen über den Herstellungsprozess auch das Erzeugnis selbst, und zwar dadurch, dass das Erzeugnis, insbesondere während der Entmolkung und Formung aufgrund der handwerklichen Herstellung den in dem Gebiet herrschenden Umwelteinflüssen — hoher Luftfeuchtigkeit und milde Temperaturen — ausgesetzt ist. Dies trägt neben dem Know-how der Hersteller, die den Herstellungsprozess den Klimaverhältnissen angepasst haben, zu der besonderen Textur des Käses bei.

Aus topografischer Sicht ist das Gebiet durch starke Höhenunterschiede auf kurze Entfernung zwischen der tief liegenden Küste und der sehr hoch gelegenen Wasserscheide geprägt. Mehr als die Hälfte des Gebiets ist über 400 m hoch und über ein Viertel über 800 m hoch gelegen.

Durch diese Topografie wurde die Ausrichtung auf die Viehhaltung begünstigt, mit der die hervorragenden natürlichen Gegebenheiten der für den Ackerbau weniger gut geeigneten Steillagen ebenso genutzt werden können wie die weiten Ebenen in den Tälern der Flüsse Nalón und Narcea und ihrer Nebenflüsse.

Die Topografie hatte auch Einfluss auf die Bedeutung der Käseherstellung, denn durch die gebirgige Landschaft war in der Vergangenheit die Verkehrsanbindung erschwert, was zur Folge hatte, dass die Viehhalter damals auf die Käseherstellung als Lösung für die Verwendung von Milchüberschüssen zurückgriffen, nämlich auf eine unkomplizierte Form der natürlichen Säuerung. Ungeachtet der schwierigen topografischen Verhältnisse konnte im Laufe der Zeit die Isolierung der Dörfer allmählich überwunden werden, was zweifellos wiederum Einfluss auf die Herstellung und insbesondere auf die Vermarktung des Käses hatte, denn damit rückte das Erzeugnis näher an die großen Siedlungszentren, die zwar immer schon geografisch nahe gelegen hatten, aber aufgrund des schwierigen Zugangs doch in weiter Ferne geblieben waren.

Die Eigenschaften des Bodens sind ein weiteres besonders Merkmal dieser Region. Er ist in der Regel leicht sauer (pH-Wert 6,9 bis 6,5), hat einen hohen Anteil an organischen Substanzen und weist tendenziell ein ausgewogenes Verhältnis von Stickstoff, Phosphor, Magnesium und Kalium auf. Diese Bodenverhältnisse sorgen für eine recht ausgewogene und spezifische Zusammensetzung der Mineralstoffe und unterscheiden sich von denen des Grünlands in anderen geografischen Regionen.

Die Flora der Wiesen ist sehr vielfältig und setzt sich im Wesentlichen aus Arten zusammen, die für die Landwirtschaft von Bedeutung sind, zum Beispiel aus Futtergräsern, Leguminosen und Lippenblütlern, die ein optimales Futter für die Rinder bieten.

Die regelmäßige ganzjährige Beweidung der beweidbaren Flächen hat unmittelbare Auswirkungen sowohl auf die Zusammensetzung des Bodens, indem sie den Gehalt an organischen Substanzen fördert, der in gewissem Maße auf die nahezu ständige Beweidung der Wiesen zurückzuführen ist, als auch auf die Zusammensetzung der Flora.

Durch den Beweidungszyklus und die Ausscheidung der Samen in den Exkrementen der Rinder haben sich über die Zeit hinweg die vorgenannten Wiesenpflanzenarten durchgesetzt.

Zusammenhang mit den Menschen

Seit Vorzeiten siedelten sich in dem Gebiet nur kleine, aus Einzelhöfen bestehende landwirtschaftliche Betriebe an, die sich durch den Anbau von Feldfrüchten und die Herstellung von Erzeugnissen aus der Rinder- und Schafhaltung selbst versorgten.

Aus der überschüssigen Milch wurden die Käse hergestellt, deren Besonderheit durch ihre besondere Textur und ihren spezifischen und unverwechselbaren Geschmack in jeder der vier traditionellen Varianten begründet ist. Der große Kenner spanischer Käse, Enric Canut, formuliert es so: „Egal wo du in Spanien hinkommst, wenn du ‚Afuega'l Pitu‘ sagst — egal ob die Leute den Käse kennen oder nicht — brauchst du kein weiteres Attribut zu nennen, damit jeder weiß: das ist ein Käse aus Asturien.“

Die handwerkliche Tradition wurde von Generation zu Generation, von der Großmutter an die Tochter und die Enkeltochter weitergegeben, bis sie zu dem geworden ist, was sie heute ausmacht, denn in den als Familienbetriebe geführten Käsereien sind es überwiegend die Frauen, die diese Form der Herstellung mit handwerklichen Verfahren bis heute fortführen.

Mit der Entstehung von Märkten, unter denen vor allem der von Grado zu nennen ist, wohin — nachdem die reine Selbstversorgung überflüssig geworden war — der gesamte Käse aus dem Gebiet geliefert wurde, und mit der allmählichen Verbesserung der Verkehrswege konnte die Vermarktung über die Grenzen des Herstellungsgebiets und über Asturien hinaus ausgeweitet werden.

In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts wurde wegen der spanischen Normungsvorschriften, die die Pasteurisierung der für die Vermarktung von Käse mit einer Reifezeit von weniger als 60 Tagen bestimmten Milch vorschrieben, ein spezielles Ferment entwickelt, das die Herstellung des Käses aus pasteurisierter Milch ermöglichte, ohne dass dabei die organoleptischen und rheologischen Eigenschaften gegenüber dem traditionellen Rohmilchkäse verändert wurden, jedoch mit garantierter hygienischer Qualität.

Durch die für die Fermentierung eingesetzten speziellen Pilzkulturen entstehen in der pasteurisierten Milch große Mengen an Diacetyl. Genau dieses Diacetylaroma bildet die Besonderheit von Quark und Käse „Afuega'l Pitu“.

Seit 1981 wird in der Gemeinde Morcín eine Leistungsschau um den Käse „Afuega'l Pitu“ abgehalten, an der sich alle Erzeuger aus dem Gebiet beteiligen. Sie geht auf die Initiative einer Gruppe von Jugendlichen zurück, die von der Bruderschaft „Hermanad de la Probe“ unterstützt wurde und zum Ziel hatte, die Erzeugung dieser damals noch wenig bekannten Käsespezialität zu fördern. Inzwischen ist aus der begrenzten Erzeugung für den Eigenbedarf und den Verkauf der geringen Überschüsse auf dem Markt von Grado eine Spezialität geworden, die in vielen Haushalten und Restaurants in Asturien und Spanien anzutreffen ist und sogar über die spanischen Landesgrenzen hinaus in vielen Orten auf der ganzen Welt zu finden ist.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu
Anschrift: 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

Die Kontrollbehörde (Consejo Regulador) als die für die Ausstellung von Bescheinigungen für in der Landwirtschaft erzeugte Nahrungsmittel zuständige Stelle übt ihre Tätigkeit auf der Grundlage der europäischen Norm EN 45011 aus.

- 4.8. Etikettierung: Die für den Verzehr bestimmten, mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Afuega'l Pitu“ ausgezeichneten Käse erhalten zur Kennzeichnung ein Etikett oder ein nummeriertes Kontrolletikett, das von der Kontrollbehörde genehmigt, kontrolliert und ausgegeben wird, gemäß den Vorschriften des Qualitätshandbuchs. Auf den Etiketten oder Kontrolletiketten der geschützten Käse muss zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Daten und Angaben deutlich sichtbar der Vermerk „Denominación de Origen Protegida — Afuega'l Pitu“ (geschützte Ursprungsbezeichnung — Afuega'l Pitu) angebracht werden.
-