

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2007/C 268/14)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**"AFUEGA'L PITU"**

**EY nro: ES/PDO/005/0307/20.08.2003**

**SAN ( X ) SMM ( )**

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España  
Osoite: Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Puhelin: (34) 91 347 53 94  
Faksi: (34) 91 347 54 10  
Sähköposti: sgcaproagro@mapya.es

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Quesería La Borbolla, C.B. y otros  
Osoite: La Borbolla, 9  
E-33820 Grado  
Puhelin: (34) 985 75 08 10  
Faksi: (34) 985 75 08 10  
Sähköposti: queserialaborbolla@hotmail.com  
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka: 1.3 — Juustot

4. *Eritelmä:*

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi: "Afuega'l Pitu"

4.2 Kuvaus: Afuega'l Pitu on rasvainen juusto, jota on saatavana sekä tuorejuustona että kypsytettynä juustona. Se valmistetaan pastöroidusta lehmän täysmaidosta. Siitä saostetaan notkeaa juustomassaa, joka on väriltään valkoista tai, jos juustomassaan on lisätty paprikajauhetta, oranssin punertavaa. Maitoa ei kuitenkaan tarvitse välttämättä pastöroida sellaisten juustojen valmistusta varten, joiden kypsytysaika on vähintään 60 vuorokautta.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tuloksena on katkaistun kartion muotoinen tai pallomainen juusto, jonka paino on 200–600 grammaa, korkeus noin 5–12 cm ja halkaisija 8–14 cm mitattuna juuston pohjaosasta. Juuston kuoren koostumus vaihtelee juuston kypsyyssasteen mukaan. Myös paprikajauheen lisääminen vaikuttaa kuoren koostumukseen.

Vaikka juuston ominaisuudet ovat aina samankaltaiset, sillä on neljä perinteistä niemeä:

- Atroncau blancu: katkaistun kartion muotoinen, vaivaamaton massa, väriltään valkoinen.
- Atroncau roxu: katkaistun kartion muotoinen, vaivattu massa, väriltään oranssinpunainen.
- Trapu blancu: pallomainen, vaivattu massa, väriltään valkoinen.
- Trapu roxu: pallomainen, vaivattu massa, väriltään oranssinpunainen.

Kemiallisia ominaisuuksia ovat seuraavat: Kuiva-ainepitoisuus on vähintään 30 prosenttia. Rasvaa on vähintään 45 prosenttia ja proteiinia 35 prosenttia tilavuudesta. PH-arvo on 4,1–5.

Juuston aistinvaraisesti havaittavat ominaisuudet ovat seuraavat: Juuston väri voi olla kellertävän valkoinen tai oranssinpunainen, jos juustomassaan on lisätty paprikajauhetta. Maku on hapahko, hieman suolainen tai suolaton, kermainen ja melko kuiva. Punaisissa juustoissa maku on voimakkaampi ja tulsiempi. Juuston luonteenomainen miellyttävä tuoksu voimistuu kypsymisen myötä. Juustomassan koostumus on jokseenkin notkea, mutta notkeus vähenee kun juustoa kypsytetään pitempään.

- 4.3 Maantieteellinen alue: Suojatulla alkuperänimityksellä "Afuega'l Pitu" rajattu maantieteellinen alue kattaa seuraavat kunnat: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón ja Soto del Barco. Tällä alueella suoritetaan juuston valmistuksen kaikki vaiheet, kuten juuston kypsyttäminen sekä raaka-aineena käytettävän maidon tuotanto.
- 4.4 Alkuperätodisteet: Sertifiointimenettelyyn kuuluu valmistuksen tarkkailu paikan päällä, asiakirjoihin tutustuminen sekä näytteiden otto tuotteesta. Suojattua alkuperänimitystä "Afuega'l Pitu" voidaan käyttää ainoastaan juustoista, jotka täyttävät edellä kuvatut vaatimukset. Lisäksi edellytetään, että juustojen valmistuksessa käytetty maito tuotetaan rekisteröidyillä karjatiloiilla, ja juustot valmistetaan sääntelyneuvoston rekisteröimissä juustoloissa noudattaen tässä asiakirjassa, alkuperänimitystä koskevassa asetuksessa ja laatu- ja valmistuskäsikirjassa esitettyjä vaatimuksia. Lisäksi sääntelyneuvoston tekninen henkilöstö tarkastaa ja sertifioi juustot säädettyjen tarkastusten mukaisesti.

Sertifioiduissa juustoissa on sääntelyneuvoston myöntämä numeroitu vastaetiketti, jossa on suojatun alkuperänimityksen "Afuega'l Pitu" tunnus.

- 4.5 Tuotantomenetelmä: Alkuperänimityksellä suojattavien juustojen valmistukseen käytetään maitoa, jota saadaan terveistä Frisona- ja Asturiana de los Valles -rotuisista lehmistä sekä niiden risteytyksistä. Maito tuotetaan hygieenisissä olosuhteissa voimassa olevaa lainsäädäntöä noudattaen.

Karjan ruokinnassa noudatetaan perinteisiä käytäntöjä. Lypsykarja laiduntaa koko vuoden, ja lisäksi eläimille annetaan omalta tilalta saatavaa tuoretta ruohoa, heinää ja säilörehua.

Karjanhoito perustuu pääasiassa osittaiseen karjasuojassa pitoon. Eläimet viettävät suurimman osan päivästä laitumella. Illansuussa ne kootaan lypsämistä varten karjasuojaan, jossa ne pidetään aamu-lypsyyteen saakka. Lypsyn aikana ravintoannosta täydennetään omalta tilalta saadulla tuorerehulla, heinällä ja säilörehulla. Poikkeustapauksissa (huonoissa sääolosuhteissa) ravintoon lisätään myös pieniä määriä vilja- ja vihannesteiviteitä.

Juoksutusastiassa maitoon lisätään pieni määrä nestemäistä juoksetta sekä lisäksi maitohappobakteereita, jos maito pastöroidaan. Astian lämpötila vaihtelee 22 °C:n ja 32 °C:n välillä. Saostaminen kestää 15–20 tuntia.

Maidon saostamisen jälkeen juustomassa siirretään elintarvikemuovista valmistettuihin reitettyihin muotteihin valutusta varten.

Kun 12 tuntia on kulunut, kevyesti valutettu massa siirretään pienempään muottiin, ja samalla juuston pinta suolataan. Kahdentoista tunnin kuluttua muotti poistetaan ja juustomassa siirretään reitetyille levyille lopullisen valutuksen helpottamiseksi. Tämän jälkeen juusto sijoitetaan kypsytystiloihin.

Vaivatusta massasta valmistetut juustot valutetaan suurikokoisissa muovivastioissa harsoja käyttäen. Kun noin 24 tuntia on kulunut, juustomassa siirretään vaivauslaitteeseen. Vaivauksen aikana lisätään suola. Myös paprikajauhetta voidaan lisätä (suhteessa noin prosentti), jolloin saadaan "trapu roxu" -laatuista juustoa. Myöhemmin vaivattu paprikajauheella maustettu tai maustamaton juustomassa laitetaan muotteihin ja/tai harsoihin, joissa massaa valutetaan vielä 24 tuntia.

Kypsytysaika vaihtelee tuorejuustojen viidestä vuorokaudesta kypsytettyjen juustojen 60 vuorokauteen.

Pakattuja juustoja, joiden hyväksytyyn pakkaukseen etiketit on kiinnitetty, säilytetään kylmiöissä 4–10 °C:n lämpötilassa myyntiin saakka.

#### 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

##### Yhteys historiaan

Afuega'l Pitu -juustosta ei ole 1700-luvulta peräisin olevia asiakirjoja vanhempia todisteita. Asiakirjoissa mainitaan, että Afuega'l Pitu -juustoa käytettiin veroyksikkönä, vaikka 1800-luvulle asti juustoa nimitettiin *quesu de puñu-* tai *queso de Afuega'l Pitu* -juustoksi. Félix Aramburu y Zuloaga luonnehti mainittua juustoa 1800-luvun lopulla seuraavasti: "alkuperäinen queso de puñu- tai afuega el pitu -juusto on yleisesti tunnettu lähes kaikissa Asturian kunnissa". Suunnilleen samoihin aikoihin Octavio Bellmuntin ja Fermín Canellan Asturias-teoksessa esitettiin uudelleen vaatimus, jonka mukaan kyseisten juustojen levinneisyyttä olisi edistettävä. Teoksessa mainittiin, että ne ovat joka puolella yleisesti tunnettuja juustoja, joista käytetään afuega el pitu -nimitystä ja muita nimityksiä.

On selvää, että vaikka näissä kirjallisuuslähteissä juusto sijoitetaan Asturian eri kuntiin, maininnat eivät ole täsmällisiä ja sen vuoksi ei ole tietoa tuotantoalueen tarkoista rajoista kyseisenä aikana (mahdollisesti koska kyseessä oli suuri määrä kuntia). Jotta voidaan varmistaa, että tuotanto rajoittuu tietylle maantieteelliselle alueelle, on tarpeen turvautua uudempiin asiakirjoihin, kansanperinteeseen ja rekistereihin, joihin on kirjattu ensimmäiset juustoa valmistavat yritykset.

Tämän juustolajin nimen etymologiasta ei ole varmaa tietoa. Kun "Afuega'l Pitu" transkriboidaan espanjan kielelle saadaan ilmaus "ahogar el pollo" (suomeksi: kanan tukehduuttaminen). Tätä erikoista nimeä on pyritty tulkitsemaan monin eri tavoin. Nimen on arveltu viittaavaan valuttamisessa käytetävän pussin (*fardela*) suun puristamiseen tai vaikeuksiin, joita juuston syömisessä voi joskus olla. On myös arveltu, että juustoa olisi käytetty perinteisesti kananpoikasten ravintona.

Narcea- ja Nalón-jokien alueilla, joilla kyseistä juustoa valmistetaan eniten, Afuega'l Pitu tunnetaan juustoryhmänä, johon kuuluu ominais- ja erityispiirteiltään melko erilaisia juustoja. Ne eroavat toisistaan sekä muodoltaan että kypsytysajaltaan tai maultaan.

Juuston omalaatuinen valmistustapa on vakiintunut yhä suuremmissa määrin, ja tuloksena on yksi tuote, jolla on neljä perinteistä nimeä. Ainoa ero niiden välillä on väri (punainen tai valkoinen, riippuen siitä, onko juustoon lisätty paprikaa) ja muoto (katkaistun kartion muotoinen tai pallomainen, käytetystä muottijärjestelmästä riippuen).

##### Yhteys luontoon

Juuston valmistusalueella vallitsee meri-ilmastotyyppi, jonka luonteenomaisia piirteitä ovat runsaat ympärivuotiset sateet, kohtuullinen auringonpaiste ja voimakas pilvisuus. Nämä ilmasto-ominaisuudet vaikuttavat maidon tuottavien eläinten ravintoon ja siten itse tuotteeseen seuraavasti:

- Ilmasto suosii hyvälaatuisten heinäkasvien nopeaa kasvua. Kasveja esiintyy alueen lukuisilla luonnonmukaisilla niityillä ja laitumilla. Tämä turvaa tuorehunan lisäksi koko vuoden ajan ravinnonlähteen niinä aikoina, kun sääolosuhteet ovat huonot.
- Olosuhteet mahdollistavat sen, että vuosittain laaditaan käyttösuunnitelma, joka perustuu kiertoön niittyjen käytössä laiduntamisen ja/tai niiton avulla.
- Ilmasto mahdollistaa eläinten pitämisen ulkona käytännöllisesti katsoen koko vuoden ajan.

Kaikki tämä johtaa siihen, että maidon tuotanto on runsasta ja maito hyvälaatuista. Sen koostumuksella on tietyt ominaisuudet erityisesti rasvahappojen ja orgaanisten happojen osalta. Tämä antaa juustolle sen aistinvaraiset ominaisuudet, erityisesti hajun ja maun.

Ilmasto vaikuttaa tuotteeseen myös valmistusprosessin osalta. Tämä vaikutus liittyy tuotteen altistumiseen paikallisille ympäristöolosuhteille, erityisesti valuttamisen ja muotituksen aikana (koska tuotanto on pienimuotoista). Korkea kosteusaste ja leudot lämpötilat vaikuttavat juuston erityiskoostumukseen samoin kuin niiden juustonvalmistajien asiantuntemus, jotka ovat mukauttaneet prosessin näihin ilmasto-olosuhteisiin.

Maantieteellisen alueen pinnanmuodostuksesta voidaan todeta, että sille ovat ominaisia vuoristojen jyrkät rinteet, jotka sijaitsevat yleensä rannikon (hyvin matalaa aluetta) ja vedenjakajan (hyvin korkeaa aluetta) välisellä pienellä alueella. Yli puolet alueesta sijaitsee yli 400 metrin ja yli neljäsosa yli 800 metrin korkeudella.

Pinnanmuodostus on suosinut karjankasvatusta, koska siinä voidaan hyödyntää rinteiden erinomaisia luonnonvaroja ja rinteet soveltuvat huomommin maanviljelykseen. Karjankasvatuksessa voidaan hyödyntää laajoja tasankoja Nalón- ja Nancea-joen sekä niiden sivujokien laaksoissa.

Pinnanmuodostus on vaikuttanut juustonvalmistuksen merkitykseen myös siksi, että alueen vuoristoisuus on vaikeuttanut yhteyksiä ulkomaailmaan. Tämä on saanut viljelijät käyttämään ylimääräisen maidon juustonvalmistukseen luonnollisen happamoitumisen avulla. Vaikka vuoristo-olot ovat ennaltaan, kylien eristyisyys on ajan myötä vähentynyt. Tämä on luonnollisesti vaikuttanut tuotantoon, erityisesti juuston markkinointiin, koska juustot voidaan kuljettaa suuriin asutuskeskuksiin. Vaikka ne ovat aina olleet lähellä, kulkuyhteydet ovat aiemmin olleet huonompia.

Alueella erityistä on myös maaperä, joka on yleisesti ottaen hieman hapan (pH-arvo 6,5–6,9). Maaperä sisältää paljon eloperäistä ainesta, ja sen typpi-, fosfori-, magnesium- ja kaliumpitoisuudet ovat yleensä melko hyvin tasapainossa. Näissä maaperägeologisissa olosuhteissa on syntynyt melko tasapainoinen ja mineraaleiltaan erityislaatuinen koostumus, joka erottaa alueen laitumet muiden maantieteellisten alueiden laitumista.

Vuoristoniittyjen kasvillisuus on hyvin monipuolista. Niityillä kasvaa lähinnä maataloudessa hyödynnettäviä lajeja, kuten heiniä, palkokasveja ja huulikukkaiskasveja, jotka tyydyttävät hyvin nautakarjan ravinnontarpeen.

Se, että niittyjä laidunnetaan säännöllisesti ja jatkuvasti, vaikuttaa suoraan sekä kasvistoon että maaperän koostumukseen ja edistää orgaanisen aineksen syntymistä. Tämä johtuu osittain siitä, että eläimet ovat laitumella miltei koko ajan.

Edellä mainitut heinäkasvit ovat säilyneet eläinten laiduntamissyklin ja niiden lannassa kulkeutuvien siementen ansiosta.

#### Yhteys ihmisiin

Maatilojen rakenne alueella on muinaisista ajoista perustunut pieniin yksikköihin (*caserías*), jotka ovat pyrkineet olemaan omavaraisia käyttämällä peltokasveja sekä naudoista ja lampaista saatavia tuotteita.

Maitoylijäämästä valmistettiin juustoja, joiden arvo perustuu niiden omalaatuiseen koostumukseen ja erityisominaisuuksiin sekä ainutlaatuisen makuun riippumatta siitä, mitä neljästä perinteisestä nimestä käytetään. Enric Canut, espanjalaisten juustojen suuri tuntija on todennut seuraavaa: ”jos mainitset tuotteen” *afuega'l pitu* ”missä tahansa Espanjassa, joko kukaan ei tiedä mistä on kysymys tai jos joku sen tietää, mitään muita adjektiiveja ei tarvita: se on asturialainen juusto.”

Perinteiset käsityöhön perustuvat menetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle — isoideiltä tyttärille ja tyttärentyttärille — kunnes ne ovat saavuttaneet tämänhetkisen muotonsa. Perhejuustoloissa pääasiassa naiset jatkavat juuston valmistusta perinteisiä menetelmiä käyttäen.

Kun omavaraisuus oli saavutettu, syntyi markkinoita (erityisesti on mainittava Gradon markkinat), joille paikalliset juustot lähetettiin. Tämä sekä yhteyksien paraneminen vähitellen on mahdollistanut kaupan laajentamisen tuotantoalueen ja Asturian ulkopuolelle.

Viime vuosisadan jälkipuoliskolla Espanjan lainsäädännössä edellytettiin, että maito on pastöroitava, jos markkinoidaan siitä valmistettua juustoa, jota on kypsytetty alle 60 päivää. Tämän vuoksi kehitettiin erityinen juoksute, jonka avulla juusto voidaan valmistaa pastöroidusta maidosta siten, että juustolle saadaan samat aistinvaraiset ja reologiset ominaisuudet kuin juustolle, joka perinteisesti valmistettiin käsittelemättömästä maidosta. Samalla varmistetaan hygienian laatu.

Erityisjuoksutteella on kantoja, joilla on suuri kapasiteetti tuottaa diasetyyliä pastöroidussa maidossa. Juustomassalle ja juustolle "afuega'l Pitu" onkin tyypillistä diasetyylin haju.

Vuodesta 1981 alkaen Morcínin kunnassa on järjestetty "Afuega'l Pitu" -juustokilpailu, johon osallistuvat kaikki paikalliset juustonvalmistajat. Kilpailusta teki aloitteen nuorten ryhmä, ja he saivat tukea *Hermanidad de la Probe* -yhdistykseltä. Tarkoituksena oli edistää kyseessä olevan juuston valmistamista. Juusto onkin kehittynyt vähän tunnetusta, henkilökohtaiseen käyttöön tarkoitettuun tuotteesta, jonka vähäinen ylijäämä myytiin Gradon markkinoilla, tuotteeksi, jota nyt löytyy monilta pöydiltä ja monista ravintoloista Asturiassa ja muualla Espanjassa. Sitä viedään myös Espanjan rajojen ulkopuolelle maailman muihin osiin.

#### 4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu  
Osoite: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96  
E-33192 Llanera  
Puhelin: (34) 985 26 42 00  
Faksi: (34) 985 26 56 82  
Sähköposti: info@alcecalidad.com

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden sertifiointista päättävänä elimenä sääntelyneuvosto hoitaa tehtäviään eurooppalaisen EN 45 011 -standardin vaatimusten mukaisesti.

- 4.8 Merkinnät: Suojatun alkuperänimityksen "Afuega'l Pitu" saaneet kulutukseen tarkoitettut juustot tunnistetaan etiketistä tai vastaetiketistä, jonka sääntelyneuvosto on numeroinut, hyväksynyt ja myöntänyt ja jota se valvoo laatukäsikirjassa asetettujen standardien mukaisesti. Sovellettavassa lainsäädännössä säädettyjen tietojen ja vaatimusten lisäksi etiketeissä on oltava selvästi merkintä "Denominación de Origen Protegida" — "Afuega'l Pitu."