

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006  
dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-orijini tal-prodotti  
agrikoli u ta' l-oġġetti ta' l-ikel**

(2007/C 268/14)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 (\*). Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEZI

**REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“AFUEGA'L PITU”**

**Nru tal-KE: ES/PDO/005/0307/20.08.2003**

**DPO ( X ) IĠP ( )**

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. *Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:*

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

2. *Grupp:*

Isem: Quesería La Borbolla, C.B. y otros  
Indirizz: La Borbolla, 9  
E-33820 Grado  
Tel.: (34) 985 75 08 10  
Faks: (34) 985 75 08 10  
Posta elettronika: queserialaborbolla@hotmail.com  
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri ( X ) Ohrajn ( )

3. *Tip ta' prodott:*

Klassi: 1.3 — Ġobon

4. *Speċifikazzjoni:*

(sintezi tar-rekwiziti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem: “Afuega'l Pitu”

4.2. Deskrizzjoni: Dan huwa ġobon li jista' jkun sew frisk sew maturat, ipproċessat b'halib tal-baqra shih pasturizzat, ta' pasta ratba miksba permezz tal-koagulazzjoni lattika, ta' lewn abjad jew orangjo fl-aħmar jekk tiżdiedlu l-paprika. Minkejja dan ta' fuq, fil-ġobnijiet li għandhom perjodu ta' maturazzjoni ta' 60 jum, il-pasturizzazzjoni tal-halib mhijiex rekwizit indispensabbli.

(\*) ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-prodott li jirriżulta jkun ġobon ta' forma konika bla punta jew ta' qargħa bagħli, b'piz bejn 200 u 600 gramma, għoli ta' madwar 5 sa 12 ċm, djametru bejn 8 u 14 ċm mkejjeġ mill-bażi, u qoxra naturali li tvarja skond il-grad ta' maturazzjoni tal-ġobon u ż-żieda tal-paprika.

Jeżistu erba' indikazzjonijiet tradizzjonali, iżda b'karatteristiċi finali simili:

- *Atroncau blancu*: Forma konika bla punta, mhux impastat u ta' lewn abjad.
- *Atroncau roxu*: Forma konika bla punta, impastat u ta' lewn aħmar fl-orangjo.
- *Trapu blancu*: Forma ta' qargħa bagħli, impastat u ta' lewn abjad.
- *Trapu roxu*: Forma ta' qargħa bagħli, impastat u ta' lewn aħmar fl-orangjo.

Għal dak li jirrigwarda l-karatteristiċi kimiċi tiegħu, għandu kontenut minimu ta' materjal niexef ta' 30 %, kif ukoll kontenut minimu fuq l-estratt niexef ta' xaħam u proteina ta' 45 % u 35 % rispettivament, u valur ta' pH bejn 4,1 u 5.

Għal dawk li huma l-karatteristiċi sensorjali, huwa ta' lewn abjad safrani skond il-grad ta' maturazzjoni tiegħu, jew aħmar fl-orangjo jekk tiżdiedlu l-paprika; għandu togħma kemmxejn aċida, f'it mielha jew xejn affattu, kremuża u pjuttost niexfa; fil-ġobnijiet homor, it-togħma ssir aktar qawwiya u pikkanti; l-aroma hija hafifa, li tiżdied bil-maturazzjoni; u l-konsistenza tal-pasta hija f'it jew wisq ratba — aktar ma titwal il-maturazzjoni, anqas tinħass din il-karatteristika.

- 4.3. Żona ġeografika: Iż-żona ġeografika delimitata permezz tal-holqien tad-Denominazzjoni Protetta ta' l-Origini "Afuega'l Pitu" tinkludi l-municipalitajiet li ġejjin: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón u Soto del Barco. Il-fażijiet kollha ta' l-ipproċessar tal-ġobon isiru f'din iż-żona, inkluża l-maturazzjoni, kif ukoll il-produzzjoni tal-halib użat bħala materja prima.
- 4.4. Prova ta' l-origini: Il-proċess taċ-ċertifikazzjoni jikkonsisti fi spezzjonijiet viżivi, sorveljanza tad-dokumenti u teħid ta' kampjuni tal-prodott. Skond ir-rekwiziti kollha msemmija, id-Denominazzjoni Protetta ta' l-Origini "Afuega'l Pitu" tista' tiġi applikata esklussivament għall-ġobon li ġej mill-halib miksub minn azjendi rreġistrati li jrabbu l-bhejjem u li ġie pproċessat f'imħaleb imniżża fil-*Consejo Regulador*, skond l-istandards preskritti minn dan id-dokument, fir-Regolament tad-D.P.O. u fil-Manwal ta' Kwalità u ta' Proċeduri, u li ġie spezzjonat u ċertifikat minn persunal tekniku tal-*Consejo Regulador*, skond il-kontrolli previsti.

Il-ġobon li jikseb iċ-ċertifikazzjoni għandu jkollu tikketta ta' wara nnumerata u bil-logo tad-Denominazzjoni Protetta ta' l-Origini "Afuega'l Pitu" mogħtija mill-*Consejo Regulador*.

- 4.5. Metodu ta' produzzjoni: Il-halib użat għall-ipproċessar tal-ġobon protett għandu jkun dak miksub minn baqar b'saħħithom tar-razza *Friesian* u *Asturiana de los Valles* u t-tahlit ta' bejniethom, u mis-kub f'kundizzjonijiet iġjenici, skond il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

L-ghalf tal-bhejjem għandu jkun dak stabbilit mill-prattiki tradizzjonali, ibbażat fuq merħliet li jirgħu matul is-sena kollha u ssupplimentat b'ħaxix frisk, ħuxlief u għalf fis-sajlo miksub fl-azjendi tagħhom.

Fundamentalment, is-sistema li tintuża hija waħda li fiha t-trobbija tal-bhejjem issir parzjalment fl-istalel: il-bhejjem jibqgħu jirgħu matul il-biċċa l-kbira tal-jum u ma' l-ghabex jingemgħu biex jinħalbu, jibqgħu fl-istalel sa filgħodu tal-jum ta' wara u jerggħu jinħalbu. Huwa waqt it-tahlit li r-razzjoni tagħhom tiġi ssupplimentata b'maġħlef frisk, imsawwar f'ħuxlief u maħżun f'sajlo, miksub mill-azjenda stess, u eċċezzjonalment bi kwantitajiet żgħar ta' konċentri ta' ċereali u ta' leguminużi meta l-kundizzjonijiet meteoroloġiċi jkunu negattivi.

Mal-halib li jinsab fit-tankijiet tal-baqta tiżdied kwantità żgħira ta' ilma tat-tames, flimkien ma' fermenti lattici jekk il-halib huwa pasturizzat. It-temperatura tat-tank tvarja bejn 22 u 32 °C. Il-perjodu ta' koagulazzjoni huwa ta' 15 sa 20 siegħa.

Wara l-koagulazzjoni tal-halib, il-baqta titqiegħed fi qwieleb bit-toqob, tal-plastik għall-ikel, sabiex tit-halla toqtor għal madwar tmax-il siegħa.

Ladarba jintemm dan il-hin, il-baqta bilkemm niexfa tiġi trasferita f'qaleb iżgħar u l-melħ jinfirx fuq wiċċ il-ġobon. Wara tmax-il siegħa titneħħa mill-qaleb u titqiegħed fuq trej bit-toqob biex jiffacilita t-tqattir finali, u wara dan il-proċess, il-ġobon jgħaddi għall-kamra tal-maturazzjoni.

Għall-ġobon li hu pproċessat minn tahlita impastata, it-tqattir isir f'recipjenti tal-plastik akbar, bl-użu ta' garżi. Wara madwar erbgha u ghoxrin siegħa, jgħaddi għall-impastatriċi. Waqt l-impastatura, jiżdied il-melħ u xi kultant il-paprika wkoll, fi proporzjon apossimattiva ta' 1 % li f'dan il-każ ikun jissejjah "trapu roxu". Wara, it-tahlita impastata bil-paprika jew mingħajrha titqiegħed fi qwieleb u/jew garżi, li fihom tithalla toqtor għal erbgha u ghoxrin siegħa ohra.

Il-ġobon jiġi kkonservat fi kmamar tal-maturazzjoni minn ħamsa sa sittin jum, skond il-grad ta' maturazzjoni (minn frisk għal maturat).

Il-ġobon ippakkjat u tikkettat fuq l-imballaġġ awtorizzat jinżamm fi kmamar tat-tkessih, f'temperatura bejn erbgha u għaxar gradi Celsius, fejn jinżamm sa ma jinbiegħ.

#### 4.6. Rabta:

##### Rabta storika

Fin-nuqqas ta' referenzi preċedenti, il-ġobon "Afuega'l Pitu" jissemma fid-dokumenti bil-miktub talanqas mis-seklu 18 bhala munita għall-hlas ta' taxxi, iżda taht l-isem ta' *quesu de puñu* jew ġobon ta' *Afueg'l Pitu* sas-seklu 19. Fi tmiem l-istess seklu, Félix Aramburu y Zuloaga jiddeskrivih hekk: "ġobon primittiv ta' *puñu* jew ta' *afuega el pitu*, li huwa komuni fi kważi l-muniċipalitajiet kollha ta' Asturias". Fi żminijiet aktar reċenti, ix-xogħol Asturias ta' Octavio Bellmunt u Fermín Canella jerga' jishaq fuq it-tixrid ta' dan il-ġobon billi jiddeskrivuh bhala "dak komuni magħruf kullimkien bl-isem *afuega el pitu* jew b'ismijiet ohra".

Il-fatt hu li, minkejja li r-referenzi biblijografiċi jqiegħdu l-ġobon f'muniċipalitajiet differenti tar-reġjun ta' Asturias, ma jispeċifikawx u lanqas ma kienu magħrufa l-limiti definiti f'dak iż-żmien, forsi minħabba li kien grupp kbir ta' muniċipalitajiet, u jehtieg li nirrikorru għal dokumenti aktar reċenti, għall-għerf popolari u għar-reġistru ta' l-ewwel industrijja ta' pproċessar ta' dan il-ġobon biex nindunaw li l-produzzjoni ssir biss fiż-zona ġeografika delimitata.

L-etimoloġija ta' l-isem li nġhata lil din il-varjetà ta' ġobon hija affaxxinanti proprju għax għadha incerta. Litteralment, "*Afuega'l Pitu*" bil-Malti tfisser "toħnoq it-tiġieġa", isem kurjuż li ta lok għal bosta interpretazzjonijiet: mill-allużjoni għat-tagħfis ta' għonq il-borża (*fardela*) fejn jithalla joqtor, għad-diffikultajiet li f'xi każijiet jistgħu jinbtu meta jinbela', sa l-allużjoni għall-użu tradizzjonali tiegħu bhala għalf għat-trobbija tat-tiġieġ.

Fir-reġjun max-xatt tax-xmajjar Narcea u Nalón, fejn hu aktar komuni, għadd ta' ġobnijiet huma magħrufa bl-isem *Afuega'l Pitu* b'karatteristiċi u partikolaritajiet biżżejjed omoġenji f'termini ta' għamla, perjodu ta' maturazzjoni u toghma.

Il-partikolaritajiet fl-ipproċessar baqghu jissawru, sakemm irriżultaw fi prodott uniku b'erba' indikazzjonijiet tradizzjonali, li jiddistingwu ruħhom fil-kulur aħmar jew abjad, skond jekk tiżdiedx il-paprika jew le, u fil-forma konika bla punta jew ta' qargħa bagħli, skond liema qwieleb ikunu ntużaw.

##### Rabta naturali

It-territorju delimitat għandu klima tat-tip oċeaniku, karatterizzata minn ammont kbir ta' xita u borra persistenti u hfief, tul is-sena kollha, radjazzjoni mix-xemx moderata u hafna shab, li jidhru fil-prodott protett permezz ta' l-impatt fuq l-għalf, bażi tal-produzzjoni tal-halib; peress li:

- jiffavorixxi l-iżvilupp rapidu ta' l-ispeċijiet li jirgħu ta' kwalità eċċellenti fil-bosta artijiet naturali bil-haxix u merġħat li nsibu fiż-zona; fenomenu li jiggarrantixxi, barra mir-riżorsi alimentari li ġejjin mill-magħlef frisk, tul is-sena kollha, provvista għal dawħ il-jiem li fihom il-kundizzjonijiet klimatiċi jkunu negattivi;
- jippermetti li jiġi stabbilit pjan ta' provvista annwali, li jissejjes fuq it-tinwib billi tintuża art bil-haxix, permezz tal-merġħat u/jew tal-bwar;
- jippermetti li l-bhejjem jibqgħu barra fil-beraħ, prattikament tul is-sena kollha.

Dan kollu jassigura li l-produzzjoni tal-halib tkun abbundanti u ta' kwalità mill-iprem, mogħnija bi kwalitajiet ta' kompożizzjoni determinati, l-aktar f'dak li jirrigwarda aċidi xahmin u aċidi organiċi, li lill-ġobon jaġgħtuh il-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu, speċjalment f'dak li huwa fwieħa u toghma.

Il-klima wkoll tinfluwenza l-prodott permezz ta' l-ipproċessar. Din l-influwenza hija ddeterminata mill-esponiment tal-prodott, l-aktar matul il-fażijiet ta' tqattir u ta' tqeghid fil-qwieleb, minhabba n-natura artiġjanali tiegħu, għall-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona, bil-livell għoli tagħha ta' rtuba u temperatura diefja, li jikkontribwixxu għall-konsistenza speċjali tiegħu, flimkien ma' l-għarfien tal-proċessuri li adattaw il-proċess skond dawn il-fatturi klimatiċi.

Generalment, l-orografija ta' din iż-żona ġeografika tikkonsisti fi nżul wieqfa li jinsabu fid-distanza qasira bejn ix-xatt b'altitudni baxxa hafna u l-medda art għolja hafna fejn in-nixxighat jiferrqu lejn il-ġnub. Aktar minn nofs dan it-territorju jinsab 'il fuq minn 400 metru għoli, u aktar minn kwart jaqbeż it-800 metru.

Din l-orografija ffavoriet xejra lejn it-trobbija tal-bhejjem bhala sfruttament tar-riżorsi naturali eċċellenti ta' l-artijiet l-aktar weqfin u għaldaqstant l-anqas adatti għall-attività agrikola, u l-pjanuri vasti li jinsabu l-aktar fil-widien fejn jgħaddu x-xmajjar Nalón, Narcea u t-tributarji tagħhom.

Din influwenzat ukoll l-importanza ta' l-attività fil-qasam tal-produzzjoni tal-ġobon, billi l-konfigurazzjoni muntanjuża ilha tostakola l-komunikazzjonijiet. B'hekk, f'dak iż-żmien, dawk li jrabbu l-bhejjem kienu xprunati li jużaw il-prattika tal-produzzjoni tal-ġobon bhala soluzzjoni għall-eċċess tal-prodotti tal-halib, f'forma sempliċi permezz ta' l-aċidifikazzjoni spontanja. Iżda jekk l-orografija kumplessa hija indiskutibbli, mal-miġra taż-żminijiet, sar ukoll ċert li huwa possibbli li l-iżolament tal-villaġġi jingheleb bil-mod, li bla dubju influwenza mill-ġdid il-produzzjoni u partikolarment il-kummerċjalizzazzjoni tal-ġobon, billi dan thalla joqrob lejn iċ-ċentri l-kbar tal-popolazzjoni, li minkejja li minn dejjem huma qrib, huma maqtugħin minhabba diffikultajiet fl-aċċess.

Il-hamrija hija wkoll element li jagħmel differenza li generalment hija ta' natura kemmxejn aċida (pH 6,9 — 6,5), b'kontenut għoli ta' materja organika u tendenza li żżomm kontenuti bilanċjati biżżejjed ta' nitroġenu, fosfru, manjeżju u potassju. Dawn il-kundizzjonijiet edafiċi jiddeterminaw kompożizzjoni pjuttost ibbilanċjata u speċifika f'elementi minerali, li jistgħu jikkontribwixxu biex jiddifferenzjaw il-mergħat tagħna minn dawk ta' żoni ġeografiċi oħrajn.

Il-kompożizzjoni botanika ta' l-art bil-haxix għandha diversità kbira li fiha, essenzjalment, speċijiet ta' interess agronomiku bħalma huma t-tgħam (*Gramineae*), il-bus u l-hemsi (*Leguminosae*) u l-*Labiatae* li jagħtuha kwalitajiet alimentari mill-aqwa għall-baqar.

Il-fatt li r-ragħi huwa Prattika regolari u permanenti fuq l-artijiet fejn dan jista' jsir, jinfluwenza direttament kemm il-kompożizzjoni tal-hamrija, billi tiffavorixxi l-kontenut ta' materja organika minhabba, sa ċertu punt, il-preżenza kważi permanenti tal-bhejjem fuq il-mergħat; kif ukoll il-kompożizzjoni botanika.

L-ispeċijiet li jirgħu msemmija baqgħu maż-żminijiet minhabba ċ-ċiklu tar-ragħi u l-eliminazzjoni ta' zrieragħ fil-baġar tal-bhejjem.

#### Rabta umana

Minn żminijiet imbiegħda, l-azjendi agrikoli taż-żona nbnew minn unitajiet żgħar, il-*caserías* (irhula żgħar), li kienu awtosuffiċjenti permezz ta' l-għelejjel u l-prodotti li ġejjin mill-bhejjem ta' l-ifrat u min-nagħaġ.

Mill-eċċessi tal-halib, huma pproċessaw dawn il-ġobnijiet, li l-valur tagħhom huwa marbut mal-konsistenza speċifika u mat-togħma partikolari u karatteristika f'kull waħda mill-erba' indikazzjonijiet tradizzjonali; u kif jgħid Enric Canut, espert kbir tal-ġobnijiet Spanjoli, in generali, "fi kwalunkwe post fi Spanja, meta tgħid *afuega'l pitu*, jew ma għandekx idea ta' x'inhu, jew jekk taf bih, mhemm b'żonn iżżid l-ebda aġġettiv supplimentari: huwa ġobon mill-Asturias."

It-tradizzjoni artiġjanali għaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra, min-nanniet għal binthom għan-nepu-tijiet, sakemm saret hekk illum, billi huma mhaleb familjari li fihom, fil-biċċa l-kbira, huma n-nisa li komplew żammew din il-produzzjoni billi bbażaw ruħhom fuq metodi artiġjanali.

It-twaqqif tas-swieq, li fosthom jispikka dak ta' Grado, li fih, ladarba l-produzzjoni qabżet l-awtosuffiċjenza, kienu jasluil-ġobnijiet taż-żona, flimkien mal-progress gradwali fil-komunikazzjonijiet, għamlu l-espanzjoni kummerċjali possibbli lil hinn mil-limiti tat-territorju tal-produzzjoni u barra mill-Asturias.

Fit-tieni nofs tas-seklu li għadda, skond ir-rekwiżiti tal-leġiżlazzjoni Spanjola, li timponi l-pasturizzazzjoni tal-halib għall-kummerċjalizzazzjoni tal-ġobon b'perjodi ta' maturazzjoni ta' anqas minn 60 jum, ġie żviluppat ferment speċifiku li ppermetta l-ipproċessar tal-ġobon b'halib pasturizzat u kiseb l-istess karatteristiċi organolettiċi u reoloġiċi fil-ġobon prodott tradizzjonalment b'halib nej kif ukoll kwalità iġjenika garantita.

L-istrains tal-ferment speċifiku għandhom kapacità kbira ta' produzzjoni ta' djaċetil fil-halib pasturizzat. Hija precizament l-aroma ta' djaċetil li tikkaratterizza l-baqta u l-ġobon "Afuega'l Pitu".

Mill-1981 sal-ġurnata tal-lum, il-municipalit  ta' Morc n torganizza konkors tal-ġobon ta' "Afuega'l Pitu" li fih jippartecipaw il-proċessuri kollha taż-żona. Dan ittella' fuq inizjattiva ta' grupp ta' żgħażaġh meġhuna mill-*Hermanidad de la Probe*, bil-għan li jipromwovu l-produzzjoni ta' din il-varjet  ta' ġobon fut li xejn magħruf f'dak iż-żmien, u li minn produzzjoni ristretta għall-użu għall-konsum proprju u għall-bejgħ ta' l-eċċessi skarsi fis-suq ta' Grado, sar preżenza komuni fuq hafna imwejjed u f'hafna restoranti ta' Asturias u ta' Spanja, u saħansitra qasam il-fruntieri u jista' jinstab f'postijiet ohra tad-dinja.

#### 4.7. Organu ta' spezzjoni:

Isem: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu  
Indirizz: Pol gono ind. Silvota, C/ Pe amayor, Par. 96  
E-33192 Llanera  
Tel.: (34) 985 26 42 00  
Faks: (34) 985 26 56 82  
Posta elettronika: info@alcecalidad.com

Il-*Consejo Regulador*, bhala organu ta' certifikazzjoni ta' prodotti agroalimentari, se jaqdi l-funzjonijiet skond il-kriterji stabbiliti mill-istandard EN 45 011.

- 4.8. Tikkettar: Il-ġobon protett mid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Origini "Afuega'l Pitu" maħsub għall-konsum, għandu jkun identifikat b'tikketta ta' quddiem jew ta' wara numerata, approvata, kontrollata u fornita mill-*Consejo Regulador*, b'konformit  ma' l-istandards deskritti fil-Manwal tal-Kwalit . Fuqha għandha tidher b'mod li tispikka l-indikazzjoni "*Denominaci n de Origen Protegida — Afuega'l Pitu*", flimkien mat-tagħrif u r-rekwiziti meħtieġa mil-leġizlazzjoni applikabbli.
-