**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 268/14)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„AFUEGA'L PITU"**

**ES č.: ES/PDO/005/0307/20.08.2003**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: 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

Telefón: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

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

Adresa: La Borbolla, 9
E-33820 Grado

Telefón: (34) 985 75 08 10

Fax: (34) 985 75 08 10

E-mail: queseríalaborbolla@hotmail.com

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

3. *Druh výrobku:*

Trieda: 1.3 – Syr

4. *Špecifikácia:*

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006).

4.1. Názov výrobku: „Afuega'l Pitu"

4.2. Opis: Ide o plnotučný syr, ktorý môže byť čerstvý alebo vyzretý, vyrobený z plnotučného pasterizovaného kravského mlieka, s mäkkou textúrou tela získanou mliečnym zrážaním, bielej farby alebo oranžovo červenej farby, v prípade pridania papriky. Napriek vyššie uvedenému, v prípade syrov, ktorých doba vyzrievania presahuje 60 dní, sa nevyžaduje pasterizácia mlieka.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Výsledným výrobkom je syr vo forme zrezaného kužeľa alebo tekvice s hmotnosťou 200 až 600 gramov, výškou približne 5 až 12 cm, priemerom 8 až 14 cm v spodnej časti a s prirodzenou kôrou rôzneho zloženia v závislosti od vyzretia syra a množstva pridanej papriky.

Existujú štyri tradičné druhy, ktoré majú však podobné konečné vlastnosti:

— *Atroncau blancu*: Tvar zrezaného kužeľa, bez miešaného cesta a bielej farby.

— *Atroncau roxu*: Tvar zrezaného kužeľa, z miešaného cesta a červeno-oranžovej farby.

— *Trapu blancu*: Tekvicového tvaru, z miešaného cesta a bielej farby.

— *Trapu roxu*: Tekvicového tvaru, z miešaného cesta a červeno-oranžovej farby.

Čo sa týka jeho chemických vlastností, jeho minimálny obsah sušiny je 30 %, minimálny obsah tuku v sušine 45 % a bielkovín 35 %, a jeho pH je medzi 4,1 a 5.

Čo sa týka zmyslových vlastností, tento syr je bielej farby s tendenciou žltnutia počas vyzrievania alebo červeno-oranžovej farby v prípade pridania papriky; má mierne kyslú chuť, s nízkou alebo takmer žiadnou príchuťou soli, je krémovitého a dostatočne suchého zloženia, táto chuť sa zosilňuje na silnú a pikantnú v prípade červených syrov; aróma je mierna, a počas vyzrievania sa zvýrazňuje; a konzistencia cesta je viac menej mäkká, táto vlastnosť sa postupným vyzrievaním stráca.

4.3. Zemepisná oblasť: Chránená zemepisná oblasť vyčlenená prostredníctvom zriadenia chráneného označenia pôvodu „*Afuega'l Pitu*“ zahŕňa nasledujúce obce: de Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón a Soto del Barco. V tejto oblasti sa vykonávajú všetky etapy výroby syra, vrátane vyzrievania, ako aj výroba mlieka používaného ako základná surovina.

4.4. Dôkaz o pôvode: Proces certifikácie sa bude skladať z vizuálnych, dokumentačných kontrol a z odoberania vzoriek výrobku. V zmysle uvedených požiadaviek, bude možné použiť chránené označenie pôvodu „*Afuega'l Pitu*“ na syry vyrobené z mlieka získaného z registrovaných chovov a ktoré boli spracované v syrárňach zapísaných v Regulačnej rade, v zmysle predpisov uvedených v tomto dokumente, nariadení o CHOP, Príručke kvality a postupov a ktoré boli preverené a osvedčené technickým personálom Regulačnej rady, podľa stanovených kontrol.

Syry, ktoré získajú osvedčenie sa označujú číslovanou kontraetiketou s logom chráneného označenia pôvodu „*Afuega'l Pitu*“, ktorú vydáva Regulačná rada.

4.5. Spôsob výroby: Mlieko používané pri výrobe chráneného syra sa získava zo zdravých kráv rás Frisona a Asturiana de los Valles a ich kríženco v, ktoré sa získava v hygienických podmienkach s dodržiavaním platných legislatívnych podmienok.

Výživa dobytku zodpovedá tradičným praktikám, založeným na využívaní pastvín prostredníctvom pasenia dojných stád počas celého roka a na dodávkach čerstvej trávy, sena a siláže získaných na vlastných lúkach.

Manipulácia je založená najmä na systéme polovičného ustajnenia, v ktorom sa zvieratá zdržujú na pastvinách počas väčšiny dňa a večer sa zhromaždia na dojenie, potom zostávajú ustajnené do nasledujúceho rána, kedy sa dojenie opakuje.Počas dojenia sa v prípade nepriaznivých meteorologických podmienok zvieratá dokrmujú čerstvým krmivom, senom alebo silážou, vyrobenými vo vlastnom hospodárstve a výnimočne malými množstvami koncentrovaných obilnín a strukovín.

Do mlieka sa v nádrži na zrážanie pridáva malé množstvo tekutého kvasu a okrem toho mliečne kvasnice, ak bolo mlieko pasterizované. Teplota nádrže sa pohybuje medzi 22 a 32 °C. Doba zrážania je 15 až 20 hodín.

Po zrazení mlieka sa srvátka preleje cez dierované formy vyrobené z potravinárskeho plastu, v ktorom odteká počas približne dvanástich hodín.

Počas tejto doby sa mierne odtečená srvátka premenila na malú formu a na povrch syra sa pridáva soľ. Po dvanástich hodinách sa vyberie z formy a umiestni sa na perforované tácne, ktoré uľahčujú výsledné odtečenie, po tomto procese sa syr umiestňuje do komôr vyzrievania.

Pre tie syry, ktoré sa vyrábajú z miešaného cesta, sa odtekanie vykonáva vo veľkých plastových nádobách pomocou sitka. Po približne dvadsiatich štyroch hodinách sa cesto začína miešať. Počas miešania sa pridá soľ a môže sa tiež pridať paprika, v dávke 1 % a v tomto prípade pôjde o druh „*trapu roxu*“. Po premiešaní cesta s alebo bez pigmentu sa cesto uloží do foriem a/alebo sitiek, v ktorých sa nechá odtiecť ďalších dvadsať štyri hodín.

Podľa stupňa vyzrievania, od čerstvého syra po vyzretý syr, prítomnosť v komorách vyzrievania sa pohybuje od piatich do šesťdesiatich dní.

Balené syry a označené na povolenom balení sa skladujú v chladiacich boxoch pri teplote 4 – 10 °C, v ktorých zostávajú až do chvíle predaja.

4.6. Spojenie:

Historické spojenie

Keďže neexistujú žiadne skoršie dôkazy, syr „*Afuega'l Pitu*“ je popísaný v písomnej dokumentácii prinajmenšom od XVIII. storočia ako mena platenia daní, aj keď od XIX. storočia sa nazýva ako *quesu de puñu* alebo *queso de Afueg'l Pitu*. Félix Aramburu a Zuloaga ho kvalifikovali na konci uvedeného storočia ako „základný syr *queso de puñu* alebo *afuega el pitu*, ktorý sa nachádza takmer vo všetkých mestských radách astúrskej oblasti“. V tomto období sa v diele Asturias Octavia Bellmunta a Fermína Canellu zdôrazňuje rozšírenie týchto syrov a nazýva ich ako „bežná mena nazývaná všade *afuega el pitu* alebo inými názvami“.

Isté je, že aj keď tieto bibliografické referencie situujú syr do rôznych miest astúrskej zemepisnej oblasti, neuvádzajú však dôkazy o stanovených limitoch v danom čase, môže isť o početnú skupinu miest a je potrebné použiť aktuálnejšie dokumenty, všeobecne známe skutočnosti a register prvých podnikov vyrábajúcich tento syr, aby bolo možné skonštatovať, že výroba tohto syra pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Z etymologického hľadiska názvu tohto druhu syra vyplýva neistota. Doslovný prepis názvu „*Afuega'l Pitu*“ znamená „dusiť kura“, kuriózny názov, pre ktorý existuje viacero vysvetlení. Od narážky na uškrtenie krku vaku, v ktorom syr odteká (*fardela*) až po ťažkosti, ktoré sa môžu vyskytnúť v niektorých prípadoch s jeho strávením, tento syr sa tradične používal ako krmivo pri chove kurčiat.

V oblastiach okolo riek Narcea a Nalón, v ktorých je syr veľmi bežným, sa pod názvom „*Afuega'l Pitu*“ chápe skupina syrov s dostatočne heterogénnymi charakteristikami a vlastnosťami, čo sa týka formy ako aj vyzretia alebo chutí.

Definovaním výrobného postupu sa stanovil jednotný výrobok so štyrmi tradičnými druhmi, ktoré sa líšia len červenou alebo bielou farbou, podľa toho, či bola do syra pridaná paprika alebo nie a v tvarom zrezaného kužeľa alebo tekvicovitého tvaru, podľa použitého druhu formy.

Prírodné spojenie

Stanovená oblasť má oceánske podnebie, charakteristické výdatnými zrážkami, trvalými a miernymi, počas celého roka, s miernym slnečným žiarením a vysokou oblačnosťou, ktoré sa prejavujú vo výrobe syra, ktorý je predmetom ochrany, prostredníctvom vplyvu na krmivo zvierat, ktoré sú základom mliečnej výroby, pretože:

— Toto prostredie podporuje rýchly rozvoj lúčnych porastov vynikajúcej kvality, ktoré sa nachádzajú na prírodných lúkach a pastvinách v tejto oblasti, čo okrem využitia čerstvého krmiva počas celého roka umožňuje nahromadenie krmiva, ktoré sa použije počas dní s nepriaznivými klimatickými podmienkami.

— Toto prostredie umožňuje vypracovanie plánu ročného zásobovania, ktorý vychádza zo striedavého využívania pastvín, prostredníctvom pasenia a/alebo žatvy.

— Toto prostredie umožňuje neustálu prítomnosť zvierat na čerstvom vzduchu, prakticky počas celého roka.

Všetky tieto podmienky prispievajú k výdatnej mliečnej výrobe vysokej kvality a so stanovenou kvalitou zloženia, najmä čo sa týka mastných kyselín a organických kyselín, čo poskytuje syru svoje špecifické organoleptické vlastnosti, najmä čo sa týka vône a chuti.

Klíma oblasti ovplyvňuje výrobok aj vo výrobnom postupe. Tento vplyv je stanovený expozíciou výrobku, najmä počas fáz odtekania a tvarovania, vzhľadom na jeho remeselnícky charakter, podmienkam životného prostredia oblasti s vysokým stupňom vlhkosti a miernymi teplotami, čo prispieva k jeho zvláštnej textúre, spolu so znalosťami výrobcov, ktorí výrobný postup prispôsobujú týmto klimatickým podmienkam.

Všeobecne hornatý povrch tejto zemepisnej oblasti charakterizujú strmé svahy, ktoré sa nachádzajú v malej vzdialenosti od pobrežia s malou nadmorskou výškou a ktorých rozvodná čiara leží vo vysokej nadmorskej výške. Viac ako polovica tohto územia sa nachádza vyššie ako 400 metrov nad morom a viac ako štvrtia presahuje 800 metrov.

Uvedený hornatý povrch predurčil orientáciu miestnych obyvateľov na živočíšnu výrobu, využívaním vynikajúcich prírodných zdrojov strmých pozemkov, ktoré sú menej vhodné na poľnohospodárske využitie a rozsiahlych lúčin nachádzajúcich sa najmä v údoliach, ktoré brázdia rieky Nalón, Narcea a ich prítoky.

Tiež to prispelo k výrobe syrov, pretože jeho horské zloženie historicky sťažovalo dopravu, čo v danej dobe spôsobilo skutočnosť, že chovatelia používali výrobu syra ako riešenie pre nadmernú výrobu mlieka, jednoduchým spôsobom spontánnym kvasením; aj napriek neoddiskutovateľnej prekážke, ktorú predstavoval hornatý povrch, sa časom postupne izolovanosť dedín znižovala, čo tiež nepochybne ovplyvňuje výrobu, najmä uvádzanie syru na trh, pretože sa výrobok priblížil veľkým populačným strediskám, ktoré síce vždy existovali, ale boli kvôli ťažkému prístupu vzdialené.

Pôda je ďalším diferenčným prvkom, vo všeobecnosti mierne kyslej charakteristiky (pH 6,9 až 6,5) s vysokým obsahom organického materiálu a tendenciou obsahovať vyvážené zásadité prvky obsahujúce dusík, fosfor, horčík a draslík, tieto pôdne podmienky stanovujú vyvážené a špecifické zloženie obsahujúce minerálne prvky, ktoré môžu prispieť k odlíšeniu našich pastvín od iných zemepisných oblastí.

Botanické zloženie lúk obsahuje široké spektrum rastlín, ktoré je tvorené najmä poľnohospodársky využiteľnými druhmi, ako trávy, strukoviny a hluchavkovité, ktoré majú optimálne výživové vlastnosti pre hovädzí dobytok.

Vďaka tomu, že pasenie je pravidelnou a trvalou činnosťou na pastvinových povrchoch, má priamy vplyv jednak na zloženie pôdy tým, že sa zvyšuje obsah organických látok, ktorý do istej miery závisí od takmer trvalej prítomnosti zvierat na pastvinách; jednak na botanické zloženie.

Vyššie uvedené druhy lúčnych rastlín sa udržali počas celého tohto obdobia vďaka pastevnému cyklu a vylučovaniu semien vo výkaloch zvierat.

Spojenie s ľuďmi

Poľnohospodárske hospodárstva boli v tejto oblasti už od nepamäti štruktúrované v malých jednotkách, syrárňach, ktoré si postačovali s vlastnou výrobou prostredníctvom pestovania plodín a získavania výrobkov odvodených od chovu hovädzieho dobytka a oviec.

Z prebytkov získaného mlieka sa vyrábal syr, ktorého hodnota je spojená s jeho zvláštnou štruktúrou a charakteristickou a nezameniteľnou chuťou každého zo štyroch tradičných druhov; ako tvrdí Enric Canut, veľký znalec španielskych syrov vo všeobecnosti, „ak poviete v akomkoľvek kúte Španielska *Afuega'l Pitu*, aj keď nevedia presne čo to je alebo aj ak ho poznajú, nie je možné ho lepšie charakterizovať inak ako: astúrsky syr."

Remeselná tradícia sa prenášala z generácie na generáciu, od starých mámy na dcéry a vnučky, až po súčasnosť, pretože v rodinných syrárňach sú to väčšinou ženy, ktoré pokračujú v udržiavaní tejto výroby vychádzajúcej z remeselných postupov.

Zavedenie trhov, medzi ktorými vyniká trh v meste Grado, kam sa zvážali všetky syry z oblasti, ktoré neboli potrebné na samozásobovanie, a postupný rozvoj ciest umožnili obchodné rozšírenie syra mimo oblasť výroby ha hranice Astúrie.

V druhej polovici minulého storočia, keď sa v španielskych právnych predisoch stanovila povinnosť pasterizovať mlieko na výrobu syrov uvádzaných na trh s dobou zretia kratšou ako šesťdesiat dní, sa vyvinuli špeciálne kvasinky, ktoré umožnili výrobu tohto syra z pasterizovaného mlieka s rovnakými organoleptickými a reologickými vlastnosťami ako tradične vyrobený syr zo surového mlieka a so zaručenou hygienickou kvalitou.

Kmene špecifických kvasiniek majú vysokú schopnosť produkcie diacetylu v pasterizovanom mlieku. Pre srvátku a pre syr „*Afuega'l Pitu*“ je charakteristická práve vôňa diacetylu.

V súčasnosti a od roku 1981 sa v obci Morcín konajú slávnosti syra „*Afuega'l Pitu*“, na ktorých sa zúčastňujú všetci miestni výrobcovia. Tieto slávnosti vznikli na základe iniciatívy skupiny mladých ľudí s podporou bratstva *Hermandad de la Probe*, s cieľom podporiť výrobu tohto svojho času málo známeho druhu syra, ktorého výroba bola obmedzená len na vlastnú spotrebu a na predaj malých prebytočných množstiev na trhu v meste Grado; v súčasnosti je však prítomný v mnohých domácnostiach a reštauráciách v Astúrii a Španielsku a dokonca sa už dostal aj do zahraničia a je možné ho nájsť aj v iných miestach sveta.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu

Adresa: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96
E-33192 Llanera

Telefón: (34) 985 26 42 00

Fax: (34) 985 26 56 82

E-mail: info@alcecalidad.com

Regulačná rada, ako certifikačný orgán poľnohospodársko-potravinárskych výrobkov vykonáva funkcie v zmysle kritérií ustanovených v norme EN 45 011.

4.8. Označenie: Syry chránené chráneným označením pôvodu „*Afuega'l Pitu*“, určené na ľudskú spotrebu budú označené etiketou a očíslovanou kontraetiketou, schválenou, kontrolovanou a vydanou Regulačnou radou, v súlade s normami uvedenými v Príručke kvality. Na tomto značení sa výrazným spôsobom uvádza text „*Denominación de Origen Progegida – Afuega'l Pitu*“ – (Chránené označenie pôvodu – „*Afuega'l Pitu*“) spolu s ostatnými údajmi a požiadavkami v súlade s príslušnými právnymi predpismi.