

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 268/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**„AFUEGA'L PITU”**

**Nr WE: ES/PDO/005/0307/20.08.2003**

**CHNP ( X ) CHOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

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

Adres: Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

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

Adres: La Borbolla, 9  
E-33820 Grado

Telefon: (34) 985 75 08 10

Faks: (34) 985 75 08 10

e-mail: queserialaborbolla@hotmail.com

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.3 — Sery

4. *Specyfikacja produktu:*

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Afuega'l Pitu”

4.2. *Opis produktu:* Jest to ser tłusty, świeży lub dojrzały, otrzymany w procesie koagulacji pasteryzowanego pełnotłustego mleka krowiego, o barwie białej lub czerwonopomarańczowej w przypadku dodania słodkiej papryki w proszku. Mimo charakterystyki podanej powyżej, pasteryzacja mleka nie jest konieczna w przypadku serów, których okres dojrzewania wynosi 60 dni.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Tak otrzymany ser ma kształt ściętego stożka lub cukinii, waży od 200 do 600 gr., jego wysokość wynosi od 5 do około 12 cm, a średnica u podstawy wynosi od 8 do 14 cm. Ser posiada naturalną skórkę o zróżnicowanej konsystencji, w zależności od jego stopnia dojrzałości oraz od dodania słodkiej papryki w proszku.

Tradycyjnie występują cztery tradycyjne nazwy sera, choć ich ostateczne cechy charakterystyczne są zbliżone:

- Atroncau blancu: kształt ściętego stożka, nieugniatany, biały,
- Atroncau roxu: kształt ściętego stożka, ugniatały, czerwonomarańczowy,
- Trapu blancu: kształt cukinii, ugniatały, biały,
- Trapu roxu: kształt cukinii, ugniatały, czerwonomarańczowy.

Jeśli chodzi o właściwości chemiczne, to zawartość suchej masy wynosi 30 %, minimalna zawartość tłuszczu i białka w masie suchej wynosi odpowiednio 45 % i 35 %, a pH waha się od 4,1 do 5.

Pod względem właściwości organoleptycznych ser może mieć barwę białą przechodzącą lekko w żółtą w miarę dojrzewania lub czerwonomarańczową, w przypadku dodania słodkiej papryki w proszku. Ser ma smak lekko kwaśny, delikatnie słony lub zupełnie niesłony, kremowy i dość suchy, natomiast smak serów czerwonych jest ostry i pikantny. Delikatny aromat staje się coraz silniejszy w miarę dojrzewania, konsystencja sera jest mniej lub bardziej miękka: im bardziej ser jest dojrzały, tym bardziej ta cecha jest widoczna.

4.3. Obszar geograficzny: Na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia „Afuega'l Pitu” znajdują się następujące gminy: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón i Soto del Barco. Wszystkie etapy wytwarzania sera odbywają się w tym regionie, łącznie z dojrzewaniem i produkcją mleka używanego jako surowiec.

4.4. Dowód pochodzenia: Procedura certyfikacji składa się z inspekcji wzrokowej, kontroli dokumentów i pobrania próbek produktu. Zgodnie ze wszystkimi wymienionymi wymogami chroniona nazwa pochodzenia „Afuega'l Pitu” może być używana wyłącznie w odniesieniu do serów otrzymanych z mleka pochodzącego z zarejestrowanych hodowli, wyprodukowanych w zakładach mleczarskich zarejestrowanych przez radę regulacyjną, zgodnie z zasadami ustalonymi w niniejszym dokumencie, w rozporządzeniu Rady o chronionej nazwie pochodzenia oraz w księdze jakości i procedur, które są kontrolowane i certyfikowane przez personel techniczny rady regulacyjnej, w zależności od przewidzianych kontroli.

Sery otrzymujące certyfikację muszą posiadać dodatkową numerowaną etykietę zawierającą logotyp „Denominación de Origen Protegida »Afuega'l Pitu«”, wydaną przez radę regulacyjną.

4.5. Metoda produkcji: Mleko wykorzystywane do produkcji omawianego sera o chronionej nazwie pochodzenia musi pochodzić od krów ras *Frisona* i *Asturiana de los Valles* lub ich krzyżówek, przy spełnieniu warunków higienicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Żywnienie zwierząt musi być zgodne z tradycyjnymi praktykami, opierającymi się przede wszystkim na całorocznym wypasie stad krów mlecznych na łąkach, uzupełnionym dodatkiem świeżej trawy, siana lub kiszonki pochodzących z własnego gospodarstwa.

Chów stada odbywa się przede wszystkim w systemie półpasterskim, w którym krowy przebywają na łące przez większość dnia aż do wieczora, kiedy to wracają na udój do obory, gdzie pozostają aż do udoju porannego. W czasie tego udoju następuje uzupełnienie paszy przy pomocy paszy świeżej, suszonej i zakiszonej, pochodzącej z tego samego gospodarstwa lub, wyjątkowo, przy pomocy małych ilości koncentratu paszowego ze zbóż i roślin strączkowych, jeżeli warunki pogodowe są niekorzystne.

Do zbiorników, w których następuje fermentacja mleka, dodaje się w małych ilościach płynną podpuszczkę, jak również fermenty mleczne, jeżeli mleko było pasteryzowane. Temperatura w zbiorniku wynosi od 22 do 32 °C. Koagulacja trwa od 15 do 20 godzin.

Po koagulacji mleka skrzep przelewany jest do perforowanych form wykonanych z plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością, tak aby ser odsącał się przez około 12 godzin.

Po upływie tego czasu lekko odsączony skrzep przelewa się do mniejszych form, a powierzchnię sera posypuje się solą. Po kolejnych 12 godzinach skrzep wyjmuje się z formy i przekłada na perforowane tace, by umożliwić całkowite odsączenie serwatki, po czym umieszcza się go w dojrzewalni.

Sery otrzymywane z gęstwy poddanej ugniataniu odsąca się w większych pojemnikach plastikowych, używając gazy. Po upływie 24 godzin przekłada się je do urządzenia ugniatającego. W czasie ugniatania dodaje się sól oraz, w przypadku serów należących do odmiany „Trapu roxu”, także słodką paprykę w proszku dodawaną w proporcji 1 %. Następnie poddana ugniataniu gęstwa, z dodatkiem słodkiej papryki w proszku lub bez niej, wkładana jest do form i/lub na gazy, gdzie odsąca się ją przez kolejne 24 godziny.

Sery przechowuje się przez 5 do 60 dni w dojrzewalni, w zależności od ich stopnia dojrzałości (od świeżego do dojrzałego).

Po zapakowaniu w zatwierdzone opakowanie i opatrzeniu go etykietą sery przechowuje się w chłodnych pomieszczeniach w temperaturze pomiędzy 4 a 10 °C, gdzie są przechowywane aż do chwili sprzedaży.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

##### Związek historyczny

Wobec braku wcześniejszych zapisów historycznych pierwsza wzmianka o serze Afuega'l Pitu w dokumentach pisanych pojawia się w XVIII wieku, kiedy serem tym płacono podatki, choć występował wtedy pod nazwą *quesu de puñu* lub *Afueg'l Pitu* aż do XIX wieku. W końcu XIX wieku Félix Aramburu y Zuloaga nazywa go „serem *puñu* lub *afuega el pitu*, występującym powszechnie w prawie wszystkich gminach Asturii”. W czasach powstania dzieła *Asturia* jego autorzy, Octavio Bellmunt i Fermín Canella, podkreślają raz jeszcze znany charakter tych serów, opisując je jako „sery powszechnie i wszędzie znane, występujące pod nazwą *afuega el pitu* lub pod innymi nazwami”.

Mimo że wymienione źródła bibliograficzne wspominają o wytwarzaniu tego sera w różnych gminach regionu Asturia, faktem jest, że, być może ze względu na dużą liczbę takich gmin, nie podają szczegółów, tak więc nie posiadamy precyzyjnie określonych ówczesnych granic tego obszaru. Dlatego, w celu określenia obszaru geograficznego produkcji, konieczne jest odniesienie się do nowszych dokumentów, tradycji ludowej i rejestrów pierwszych wytwórni tego sera.

Etymologia nazwy tego rodzaju sera nie jest pewna, co czyni ją tym bardziej ciekawą. „*Afuega'l Pitu*” znaczy dosłownie w języku kastylijskim „zadusić kurczaka”, nazwa co najmniej dziwna, która była różnie interpretowana. Wiązano ją z zaciskaniem górnej części worka (*fardela*), w którym ser był odsączany, z trudnościami towarzyszącymi w niektórych przypadkach spożyciu sera lub nawet z tradycyjnym wykorzystywaniem sera jako składnika żywieniowego w hodowli drobiu.

W sąsiadujących ze sobą regionach Narcea i Nalón, w których ser jest najbardziej rozpowszechniony, nazwa *Afuega'l Pitu* oznacza różne sery posiadające cechy charakterystyczne i właściwości dosyć różnorodne, zarówno pod względem ich kształtu, jak i czasu dojrzewania i smaku.

Szczególne warunki dotyczące wytwarzania sera były coraz dokładniej określane, doprowadzając do stworzenia produktu niepowtarzalnego, występującego pod czterema tradycyjnymi nazwami, różniącego się wyjątkowo barwą (czerwoną lub białą), w zależności od dodania słodkiej papryki w proszku lub jego braku, oraz kształtem, przypominającym ścięty stożek lub cukinię, w zależności od rodzaju użytej formy.

##### Związek naturalny

Wyodrębniony obszar produkcji pozostaje pod działaniem klimatu oceanicznego, charakteryzującego się obfitymi, łagodnymi i utrzymującymi się opadami występującymi przez cały rok, umiarkowanym nasłonecznieniem i dużym zachmurzeniem, co ma duży wpływ na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, głównie poprzez oddziaływanie na paszę dla zwierząt, od których pochodzi mleko, biorąc pod uwagę, że:

- sprzyja szybkiemu wzrostowi gatunków łąkowych o wysokiej jakości, występujących na naturalnych łąkach i pastwiskach regionu, co przez cały rok zapewnia, oprócz zasobów paszowych jakie stanowi pasza świeża, także zapas paszy przeznaczony na dni, w których warunki klimatyczne są niekorzystne;
- pozwala sporządzić roczny plan gospodarski, opierający się na rotacyjnym systemie wykorzystania pastwisk poprzez wypas i/lub koszenie;
- pozwala zwierzętom pozostawać prawie przez cały rok na wolnym powietrzu.

Wszystkie te czynniki składają się znacząco na produkcję mleka wysokiej jakości o składzie charakteryzującym się przede wszystkim obecnością kwasów tłuszczowych i kwasów organicznych, nadających serowi specyficzne cechy organoleptyczne, w szczególności w odniesieniu do smaku i zapachu.

Klimat także ma swój wpływ na produkt, przejawiający się w procesie wytwarzania. Wpływ klimatu widać w szczególności na tradycyjnie wykonywanym etapie odsączania i mieszania, kiedy produkt wystawiony jest na działanie warunków klimatycznych panujących w regionie: wysokiej wilgotności i łagodnych temperatur, wpływających na szczególną konsystencję sera. Jest on również widoczny w praktycznych umiejętnościach producentów, którzy dostosowali proces produkcji do warunków klimatycznych.

Ukształtowanie geograficznego obszaru produkcji charakteryzuje się przede wszystkim stromymi zboczami występującymi w bliskiej odległości od nisko położonego wybrzeża oraz działami wodnymi usytuowanymi na dużych wysokościach. Ponad połowa obszaru jest położona powyżej 400 metrów, a ponad jedna czwarta na terenach powyżej 800 metrów.

Takie ukształtowanie terenu sprzyja zajmowaniu się hodowlą, która pozwala wykorzystać najbardziej strome, a tym samym mniej odpowiednie dla upraw, tereny oraz rozległe żyzne niziny, znajdujące się w szczególności w dolinach przecinanych rzekami Nalón i Narcea wraz z ich dopływami.

Ukształtowanie terenu wywarło również wpływ na znaczenie jakie ma produkcja serów: górzyste ukształtowanie terenu nie sprzyjało w przeszłości komunikacji, co w swoim czasie skłoniło hodowców do zajęcia się produkcją serów, pozwalającą wykorzystać nadwyżki mleka, poprzez prosty proces jego naturalnego zakwaszenia. Jednak mimo istniejących, ewidentnie skomplikowanych uwarunkowań geomorfologicznych, wioskom udało się powoli wyjść z odosobnienia, co niewątpliwie także miało wpływ na produkcję, a w szczególności na sprzedaż sera, który można było zacząć dostarczać do dużych, gęsto zaludnionych aglomeracji, położonych w sąsiedztwie, ale uważanych za dalekie, ze względu na ich niedostępność.

Gleba regionu stanowi następny czynnik wyróżniający. Jest ona najczęściej lekko kwaśna (pH pomiędzy 6,9 a 6,5), o wysokiej zawartości materii organicznej i o dość zrównoważonej zawartości azotu, fosforu, magnezu i potasu. Dzięki takim właściwościom skład gleby jest dość zrównoważony, a zawartość substancji mineralnych jest specyficzna i może być podstawą do oddzielenia tych pastwisk od pastwisk znajdujących się w innych obszarach geograficznych.

Roślinność występująca na tych łąkach jest bardzo różnorodna: są to w przeważającej większości gatunki interesujące z punktu widzenia rolnictwa, takie jak trawy, rośliny strączkowe i wargowe o najlepszych właściwościach odżywczych dla bydła hodowlanego.

Regularnie i stale prowadzona kultura pasterska ma bezpośredni wpływ zarówno na skład gleby na pastwiskach — sprzyja bowiem tworzeniu materii organicznej, związanej w pewnym stopniu z niemal stałym przebywaniem bydła na łąkach — oraz na skład roślinny pastwisk.

Wymienione gatunki roślin łąkowych zostały zachowane dzięki istnieniu cyklu wypasu i wydalaniu nasion w odchodach zwierząt.

#### Związek ludzki

Od zamierzchłych czasów gospodarstwa rolne położone w tym obszarze powstawały na bazie małych osad (*caserías*), które dążyły do samowystarczalności, poprzez prowadzenie upraw i wytwarzanie produktów pochodzących z hodowli bydła i zwierząt produkujących wełnę.

Z nadwyżek mleka wytwarzano tam sery, których cechy charakterystyczne związane są z ich szczególną konsystencją i smakiem, właściwym dla każdej z czterech nazw tradycyjnych. Jak mówi Enric Canut, wielki znawca serów hiszpańskich, najczęściej „wszędzie w Hiszpanii, kiedy mowa jest o *afuega'l pitu*, ludzie albo nie widzą o co chodzi, albo, jeśli znają ten ser, zbyteczne jest dodawanie jakiegokolwiek przymiotnika: wiadomo, że chodzi o ser z Asturii”.

Tradycyjne metody otrzymywania sera przekazywane są z pokolenia na pokolenie, a w zasadzie z matki na córkę, gdyż chodzi tu o rodzinne wytwórnie serów, w których produkcją zajmują się najczęściej kobiety, kontynuujące tę umiejętność z zachowaniem odwiecznych tradycji.

Pojawienie się targów takich jak targ w Grado, gdzie w razie nadwyżki produkcji przekraczającej potrzeby własne, przywożono wszystkie sery produkowane w okolicy oraz rozwój dróg komunikacyjnych pozwoliły na ekspansję handlową serów poza granice obszaru produkcji i regionu Asturii.

W drugiej połowie zeszłego wieku, zgodnie z wymogami ustawodawstwa hiszpańskiego, według którego pasteryzacja mleka była obowiązkowa przy sprzedaży serów o czasie dojrzewania nieprzekraczającym 60 dni, zaczęto stosować specjalny ferment, dzięki któremu ser otrzymany z mleka pasteryzowanego miał te same właściwości organoleptyczne i reologiczne co ser wyprodukowany w sposób tradycyjny z mleka surowego oraz posiadał gwarancję jakości higienicznej.

Kultury tego fermentu posiadają dużą zdolność wytwarzania diacetylu w mleku pasteryzowanym. To właśnie zapach diacetylu jest charakterystyczny dla skrzepu i sera *afuega'l Pitu*.

Począwszy od 1981 r. do chwili obecnej gmina Morcín organizuje konkurs tego sera, w którym uczestniczą wszyscy producenci z regionu. Wydarzenie to powstało z inicjatywy grupy młodych ludzi, przy poparciu *Hermandad de la Probe*, z chęci promowania tej odmiany sera wówczas mało znanego i który, spożywany niegdyś wyłącznie w gospodarstwach i z rzadka sprzedawany na targu w Grado, zaczął pojawiać się na licznych stołach i w restauracjach Asturii i Hiszpanii, by nawet, przekraczając granice kraju, zagościć na stołach innych regionów świata.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu

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

Telefon: (34) 985 26 42 00

Faks: (34) 985 26 56 82

e-mail: info@alcecalidad.com

Jako organ certyfikujący produkty rolno-spożywcze rada regulacyjna spełnia swoje funkcje w oparciu o kryteria ustanowione przez normę europejską EN 45011.

- 4.8. Etykietowanie: Sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Afuega'l Pitu” przeznaczone do konsumpcji są oznaczone etykietą lub dodatkową etykietą numerowaną zatwierdzoną, kontrolowaną i wydaną przez radę regulacyjną, zgodnie z normami opisanymi w księdze jakości. Muszą one zawierać widoczny zapis „Denominación de Origen Protegida — »Afuega'l Pitu«” i informacje wymagane przez obowiązujące prawodawstwo oraz spełniać określone przez nie warunki.
-