

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 268/14)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„AFUEGA'L PITU”

EK-szám: ES/PDO/005/0307/20.08.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

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

Cím: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Csoportosulás:*

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

Cím: La Borbolla, 9
E-33820 Grado

Tel.: (34) 985 75 08 10

Fax: (34) 985 75 08 10

E-mail: queserialaborbolla@hotmail.com

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.3. osztály – Sajtok

4. *Termékleírás:*

(megfelelőségi követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Afuega'l Pitu”*

4.2. *Leírás:* Teljes pasztörizált tehéntejből alvadással készült fehér, illetve őrölt pirospaprika hozzáadásakor narancssárgás-vöröses színű friss vagy érlelt zsíros, puha sajtfeleség. A 60 napnál hosszabb ideig érlelt sajtok esetében e megállapítással szemben a pasztörizált tej használatára vonatkozó követelmény nem kötelező érvényű.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Az eljárás eredményeként csonka kúp alakú vagy tök formájú, 200–600 gramm nettó súlyú, körülbelül 5–12 cm magas, a kúp alapjánál mért 8–14 cm átmérőjű sajtot kapunk, melynek természetes kérge az érlelési időtől és az őrölt pirospaprika hozzáadásától függően eltérő állagú.

Négy különböző hagyományos néven ismert, melyek mindegyike hasonló jellemzőkkel rendelkező sajtot jelöl:

- *Atroncau blancu*: Csonka kúp alakú, fehér színű, gyúratlan sajt.
- *Atroncau roxu*: Csonka kúp alakú, gyúrt, narancssárgás-vöröses színű sajt.
- *Trapu blancu*: Tök formájú, gyúrt, fehér színű sajt.
- *Trapu roxu*: Tök formájú, gyúrt, narancssárgás-vöröses színű sajt.

Kémiai összetételét illetően legalább 30 % szárazanyagot, a szárazanyag-tartalom legalább 45 %-ában zsírt és 35 %-ában proteint tartalmaz, pH-értéke 4,1 és 5 közötti.

Érzékszervi jellemzőit tekintve színe fehér, de érés közben sárgássá válik, illetve őrölt pirospaprika hozzáadásakor narancssárgás-vörös színt kap; íze enyhén savanyú, alig vagy egyáltalán nem sós, krémes és eléggé száraz, míg a vöröses színű sajt íze markáns, enyhén csípős; aromája enyhe, az érés során egyre markánsabbá válik; állaga lágynak mondható, de az érési folyamat során veszít ebből a jellemzőjéből.

4.3. Földrajzi terület: Az oltalom alatt álló „Afuega'l Pitu” eredetmegjelölés földrajzi területe az alábbi településeket foglalja magában: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón és Soto del Barco. Ezen a területen folyik a sajt-készítés valamennyi szakasza, beleértve az érlelést, továbbá a nyersanyagként felhasznált tej előállítását is.

4.4. A származás igazolása: A származás igazolása a termék szemrevételezésével, okmányellenőrzéssel és mintavételezéssel történik. Az említett követelmények alapján kizárólag abban az esetben részesülhet a sajtfeleség az „Afuega'l Pitu” eredetmegjelölés oltalmában, ha előállításához bejegyzett gazdaságokból származó tejet használtak fel, ha a szabályozó tanács nyilvántartásában szereplő sajtüzemekben állítottak elő az ezen dokumentumban foglaltaknak, a szabályozó tanács minőségügyi és eljárásrendi kézikönyvének, valamint az OEM-szabályoknak megfelelően, és amennyiben a szabályozó tanács szakemberei a vonatkozó előírásoknak megfelelően ellenőrizték és minősítették.

A tanúsítvánnyal rendelkező sajton fel kell tüntetni a szabályozó tanács által kiadott, sorszámozott, „Afuega'l Pitu” eredetmegjelölést tartalmazó ellenőrző címkét.

4.5. Az előállítás módja: Az eredetvédett sajtok előállításához a törvényi előírásoknak megfelelő higiéniai körülmények között tartott fríz, asztúriai-völgyi (Asturiana de los Valles) és ezek keresztezéseiből származó, egészséges tehénfajtákból lefejt tejet kell használni.

A tejelő állatokat hagyományos módon, egész éven át csordákban legeltetik a réten, de a takarmány a gazdaságokban természetesen friss fűvel, szénával és silózott takarmánnyal is kiegészíthető.

Az állattartás módja részben istállózó: nap közben a csordát a mezőn legeltetik, szürkületkor a fejéshez betereleik az istállóba, ahonnan csak másnap reggel terelik ki ismét. A fejeskor egészítik ki a táplálékot a gazdaságban természetesen friss, silózott takarmánnyal és szénával. Kedvezőtlen időjárási viszonyok esetén az állatok gabonafélékből és hüvelyesekből készített, kis mennyiségű koncentrátummal is takarmányozhatók.

Az oltóedényben lévő tejhez kisebb mennyiségű folyékony oltóanyagot, továbbá pasztörizált tej esetén erjesztőenzimet kell adni. Az oltóedény hőmérsékletének 22 és 32 °C fok között kell lennie. Az alvadási idő 15–20 óra.

Az alvasztást követően a megalvadt tejet lyukacsos, élelmiszeripari minőségű műanyag öntőformákba öntik, majd mintegy tizenkét órán át savóelvonást végeznek.

Ezután a sajtot kisebb formába öntik át, és felületét besózzák. Tizenkét óra elteltével kiveszik az öntőformából, majd egy lyukacsos tálcára helyezik a teljes savótlanítás érdekében. Innen a sajt az érlelőkamrába kerül.

A gyúrt masszából készülő sajtok esetén a savót nagyobb méretű műanyag edényekben, géz segítségével szűrik le. Körülbelül huszonnégy óra elteltével a sajt bekerül a gyúróüstbe. A gyúrás alatt megsózzák, a *trapu roxu* változat esetén pedig körülbelül 1 % mennyiségű őrölt pirospaprikát is adnak hozzá. Ezt követően az őrölt pirospaprikával vagy anélkül összegyúrt masszát öntőformába és/vagy gézre helyezik, és újabb huszonnégy órán át savótlanják.

A kívánt érlelési foknak megfelelően a sajtot az érlelőkamrában öt naptól (friss sajt) hatvan napos (érett sajt) időtartamig érlelik.

Az engedélyezett csomagolóanyagba csomagolt és felcímkézett sajtot egészen az értékesítésig 4–10 °C-on, hűtőkamrában tárolják.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat

Az „Afuega'l Pitu” nevű sajtra vonatkozó első írásos emlék – korábbi említés hiányában – a XVIII. századból származik, mely szerint a sajtot adófizetésre használták. Egészen a XIX. századig *quesu de puñu* vagy *Afueg'l Pitu* néven hivatkoztak rá. Ugyanebben az évszázadban Félix Aramburu y Zuloaga így írt róla: „Asztúriaszerte fogyasztott, egyszerű *queso de puñu* vagy *afuega el pitu*”. Később Octavio Bellmunt és Fermín Canella *Asturias* című művében szintén említést tesz ezeknek a sajtoknak a széles körben elterjedt fogyasztásáról: „itt mindenhol közkedvelt ez az *Afuega El Pitu* vagy más neven ismert sajt”.

Noha ezen irodalmi utalások Asztúria több települését is összefüggésbe hozzák ezzel a sajttal, pontosan nem nevezik meg a területet, így nem is lehet meghatározni a sajt készítés történelmi határait (talán mert túl sok települést érint). A megjelölt földrajzi terület határai csak későbbi források, népi bölcseségek és az első sajtüzemek nyilvántartása alapján igazolhatók.

Az ilyen típusú sajtok nevének eredetét szintén bizonytalanság övezi. Mai átírással szó szerinti fordításban az „Afuega'l Pitu” jelentése „kitekerni a csirke nyakát”. Különös megnevezés, melynek többféle értelmezése is létezik az érlelőzsák szájának bekötésétől kezdve a sajt „nyögvenyelősségén” át a csirke-tápként való hagyományos alkalmazásig.

A Narcea és a Nalón folyók partvidékén húzódó településeken „Afuega'l Pitu” néven sok hasonló jellemzővel, formával, érlelési idővel, ízvilággal rendelkező sajtfeleséget találunk.

A különféle elkészítési módok egyre inkább letisztultak és elkülönültek egymástól, így jött létre a ma ismert változat a négy hagyományos néven, melyek csak a szín- és formabeli különbségeket jelölik: a pirospaprika hozzáadásától függően a fehér vagy a vörös változat, az öntőformától függően pedig a csonka kúp vagy tök alakú forma.

Természeti kapcsolat

A meghatározott terület óceáni éghajlatú: egész évben bőséges, gyakori de enyhe csapadékkal, mérsékelt napsütéssel és sok felhővel. Az éghajlat hatással van a tejelő állatok táplálkozására, és így értelem-szerűen magára a termékre is, mégpedig az alábbi okokból:

- A régióban lévő mezők, és természetes legelők minősége elősegíti az állatok gyors növekedését, ami ugyanakkor lehetővé teszi egész évben – még mostohább időjárási viszonyok idején is – a friss takarmányozást.
- Lehetővé teszi az éves tervezést, a legelőhasználat és a takarmánytermesztés rotációs alkalmazását.
- Lehetővé teszi a csordák szabadban tartását gyakorlatilag egész éven át.

A fentieknek köszönhetően bőséges a tejhozam, igen jó minőségű és összetételű a tej, különösen gazdag szerves és zsírsavakban, ami kiváló illatot és ízt biztosít a sajtnak.

Az időjárás viszonyok és maga az előállítás módja is hatással van a termék minőségére. Ez különösen az érlelés első szakaszában és a formázás idején fontos szempont. Kézműves termékről lévén szó fontos a régió klímája, a magas páratartalom, az enyhe időjárás, ami a mesterek hozzáértése mellett hozzájárul a sajt különleges állagához.

A vidék domborzati viszonyaira általában a tengerparti sík terület és a közvetlen közelében fekvő meredeken magasodó hegyoldalak a jellemzőek. A terület több mint fele a tengerszint feletti 400, negyede pedig 800 méteren fekszik.

A domborzati viszonyok kifejezetten kedveznek az állattenyésztésnek, és jól ki lehet használni a meredek lejtők adottságait, ami nemigen lenne alkalmas más jellegű mezőgazdasági termelésre. Ugyanakkor a terület nagy kiterjedésű, termékeny mezőkben is bővelkedik, különösen a Nalón és a Narcea folyók és mellékfolyóik völgyeiben.

A sajtkészítés hagyománya részben ezeknek a domborzati viszonyoknak is köszönhető, hiszen a hegyek jelentősen megnehezítették a közlekedést a régebbi korokban, s így a szarvasmarhatartók arra kényszerültek, hogy saját maguk állítsanak elő sajtot a felesleges tej egyszerű savanyításával. A domborzati viszonyok természetesen adottak voltak, idővel azonban, ahogyan úrrá lettek a falvak elszigeteltségén, változott a sajtkészítés módja, és lehetőség nyílt a sajt forgalmazására. A korábban elérhetetlenek hitt falvakba immáron el tudták juttatni sajtjaikat.

Az enyhén savas (pH 6,9–6,5), rendkívül nagy szervesanyag-tartalmú talaj a terület másik jellegzetesége, meglehetősen kiegyensúlyozott nitrogén-, foszfor-, magnézium- és káliumtartalommal. Ez utóbbi jellemzőnek köszönhetően az ásványianyag-tartalom is kiegyensúlyozott, többek között ez is megkülönbözteti az itteni legelőket más földrajzi területek legelőitől.

A legelők növényvilága szintén rendkívül változatos, alapvetően mezőgazdasági haszonnövényekből, magvakból, hüvelyesekből és ajakos virágúakból áll, ami optimális a szarvasmarhák takarmányozására.

Az az adottság, hogy a legeltetés állandó és folyamatos tevékenység az itteni réteken, és az állatok szinte mindig a szabadban legelhetnek, elsősorban a talaj dús szervesanyag-tartalmának és a változatos növényzetnek köszönhető.

A legelők növényzete az idő múlásával is változatlan maradt a váltógazdálkodásnak és az állatok magtartalma ürülékének köszönhetően.

Emberi kapcsolat

Ősidőktől fogva a régió mezőgazdasági termelése apró, családi gazdaságokban folyt. Ezek a gazdaságok elsősorban önellátásra rendezkedtek be a növénytermesztés, a szarvasmarha- és birkatartás révén.

A tejeleslegből készítették a sajtot, amelynek értékét a négyféle sajt mindegyikének rendkívüli állaga és semmivel sem összetéveszthető íze adja. Ahogy Enric Canut, a spanyol sajtok közismert specialistája megjegyezte: „bárhol ejtsd is ki Spanyolországban az »Afuega'l Pitu« nevet, senki sem fogja tudni miről beszélsz, de ha hallottak is róla már, nem kell hozzátenned egyebet, csak ezt: ez egy asztúriai sajt-féleség”.

A hagyomány anyáról leányra szállt, nagymamák – lányaik – unokáik megőrizték, hogy máig fennmaradjanak ezek a családi sajtüzemek. Többnyire az asszonyok készítik, mind a mai napig kézműves módszerrel.

Létrejötték a piacok, amelyek közül külön figyelmet érdemel a Grado, ahol a régióban a sajt szükséglet feletti összes sajtot értékesítették. A kommunikáció térhódításával azonban lehetővé vált az előállított sajt Asztúrián kívüli értékesítése is.

A múlt évszázad második felétől a spanyol jogszabályok előírták a tej pasztörizálását a hatvan napnál rövidebb ideig érlelt sajtok esetén. Kialakult egy olyan sajátos fermentálási eljárás, amely lehetővé tette a nyers tejből hagyományos módszerrel készített, azonos értékű és ízű, ugyanolyan higiénikus sajt előállítását pasztörizált tejből is.

A különleges fermentálással a pasztörizált tejben nagymennyiségű diacetil termelődik. És éppen a diacetil aromája adja az „Afuega'l Pitu” sajt jellegzetes ízét.

1981-óta Morcín településen „Afuega'l Pitu” sajtkészítő versenyt rendeznek, amelyen a régió minden sajtermelője képviselteti magát. A *Hermanidad de la Probe* közösség támogatásában, fiatalok egy csoportja kezdeményezte a rendezvényt azzal a céllal, hogy megismertesse a világgal az akkoriban még alig ismert sajtfeleséget, amelyet korábban csak saját fogyasztásra, korlátozott mennyiségben állítottak elő, és csak a csekély felesleget értékesítették a Grado-i piacon; ezzel szemben ma már sok asztúriai és más spanyol otthon asztalán és étterem étlapján szerepel, sőt, az országhatárt átlépve már külföldön is kapható.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la DOP Afuega'l Pitu
Cím: 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

A szabályozó tanács, mint a mezőgazdasági-élelmiszeripari termékek hitelesítésére hivatott szerv, az EN 45011. számú szabvány szerint fejt ki tevékenységét.

- 4.8. Címkézés: Az „Afuega'l Pitu” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajtot, mielőtt a fogyasztókhöz kerül, sorszámozott címkével vagy ellenőrző címkével kell ellátni, amelynek használatát a minőségügyi kézikönyvben leírt szabályokkal összhangban a szabályozó tanács hagyja jóvá, ellenőrzi és felügyeli.
-