

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) AFUEGA´L PITU

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Afuega´l Pitu

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Definición

Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en las características de la leche destinada a la elaboración del queso de la DOP *Afuega´l Pitu*.

La Leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de vacas sanas, de las ganaderías ubicadas en la zona amparada que presente las siguientes características:

- a. Limpia y sin impurezas.
- b. Exenta de calostros y productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- c. Las características de la leche, serán:
 - Proteínas: 3,0 por 100 mínimo
 - Materia grasa: 3,3 por 100 mínimo
 - Extracto seco magro: 8,4 por 100 mínimo

Las características físicas de los quesos que se pretenden proteger serán:

Forma: Truncocónica o de calabaza pequeña.

- Truncocónica. Esta forma característica es adquirida por los quesos, dado que la forma de los moldes es la de un cono truncado.
- Calabaza pequeña, debido a que el molde utilizado es una gasa que se ata en la parte superior por sus extremos y quedan dibujados en la superficie del queso los pliegues de la misma.

Altura: Entre 5 y 12 cm. Aproximadamente para ambas formas.

Peso: de 200 a 600 gramos.

Diámetro: Entre 8 y 14 cm., el diámetro se mide en la base.

De corteza natural, consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón.

Las características químicas de los quesos, serán las que a continuación se relacionan:

- Grasa: Mínimo 45% sobre E.S.
- Proteína: Mínimo 28% sobre E.S.
- Materia seca: Mínimo 30%
- pH: Entre 4,1 y 5

Sus características sensoriales son:

La consistencia de la pasta, dependiendo de su maduración es más o menos blanda, si es fresco se puede untar, a medida que su maduración es más notoria deja de poder untarse, siendo una de sus características más notables la imposibilidad de realizar un corte limpio, ya que se desmenuza con gran facilidad.

Su color puede ser blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor de los quesos es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, en los quesos rojos este sabor se acentúa en fuerte y picante.

Resulta pastoso y adherente a su paso por la garganta (*Pitu* término coloquial asturiano con el que se conoce a la faringe), dando fiel cumplimiento a su denominación.

Su aroma es suave, característico y aumenta con la maduración.

C.- ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada mediante la constitución de la Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu*, es el escenario natural que se articula en torno a dos ríos; son los mayores de Asturias, el Nalón y el Narcea que junto con la Sierra del Aramo cuya pendiente cae sobre dos pequeños ríos, el de Morcín y el de Riosa (Afluentes del Caudal, que lo es a su vez del Nalón).

Los municipios que integran esta zona geográfica son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco.

Estos municipios se encuentran situados en la zona centro-occidental del territorio asturiano, disponiendo de una superficie geográfica de 170.172 Has.

Todos ellos pertenecen a la región del Principado de Asturias, esta es una región geográfica e histórica de la España Septentrional, estando constituida desde 1.982 como Comunidad Autónoma uniprovincial, con capital en Oviedo.

La producción de leche destinada a realizar el queso, así como todas las etapas de elaboración, incluida la maduración, tienen lugar en esta zona geográfica.

D.- ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Para comprobar que el producto es originario de la zona y cumple con los requisitos establecidos en el presente documento, el Órgano Control realizará inspecciones periódicas a las ganaderías abastecedoras de leche y controles anuales a las queserías, según los procedimientos dictados y establecidos en el Sistema de Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto los que a continuación se exponen. Dichos requisitos serán verificados, por el Órgano Control.

- La calidad de la leche que interviene en el proceso de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.
- La leche procederá únicamente de las ganaderías ubicadas en la zona amparada y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño, conforme a lo establecido en el en el presente documento.
- El Órgano de Control a través de las inspecciones, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.
- La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá de ganaderías ubicadas en la zona amparada que cumplan lo dispuesto en el apartado B, ya sea a través de centros de recogida de leche o mediante suministro directo a las queserías desde las ganaderías.
- Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por la D.O.P., deberán estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador, y haber sido evaluadas y certificadas por el Órgano de Control.
- El Órgano de Control verificará la aptitud de los quesos amparados por la D.O.P., que solo podrá ser aquella que cumpla los requisitos de calidad aprobados y establecidos en el presente documento.
- El Órgano de Control verificará la identificación y procedencia de los productos mediante la comprobación de la colocación de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida.
- Asimismo, el Órgano de Control realizará inspecciones periódicas a las ganaderías abastecedoras de leche y controles anuales a las queserías, para verificar que se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión de la certificación, y conceder por tanto el uso continuado de la Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu*.

Para garantizar que los quesos poseen las características específicas para poder ser amparados por la D.O.P. y que han sido elaborados conforme a lo establecido en el presente documento, el Órgano Control tomará muestras de materia prima y de producto terminado calificado, según procedimiento frecuencia e intensidad dictados.

Los controles establecidos por el Órgano de Control están encaminados a garantizar la calidad de los quesos amparados y su origen.

Las queserías cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas recibirán del Órgano de Control un certificado acreditativo.

El Consejo Regulador proporcionará a las queserías certificadas, las contraetiquetas numeradas, para la identificación de los quesos previamente calificados por el operador.

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los quesos, y cuando sea necesario acreditar el origen y la calidad del producto amparado por la D.O.P., los operadores responsables de las ganaderías abastecedoras de leche y de las queserías están obligados a cumplimentar el soporte documental necesario, para la verificación de cada uno de los requisitos definidos en el presente documento.

Dichos documentos y registros serán verificados por el Órgano de Control.

De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu* a los quesos procedentes de la leche obtenida de las ganaderías ubicadas en la zona geográfica que cumplan lo dispuesto en el apartado B, y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento, y que hayan sido evaluadas y certificadas por personal técnico del Órgano de Control, según los controles previstos.

La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención podrá ser detectada por el Órgano de Control en cualquiera de sus fases, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos correspondientes.

E.- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento directo de los recursos naturales de la zona, frescos o conservados; complementados con cereales, leguminosas y concentrados.

El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

La leche destinada a la elaboración de queso protegido se someterá a refrigeración después del ordeño y se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.

Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

La leche será procedente de ganaderías aptas de la zona de producción. En caso de pasteurización de la leche, ésta se realizará a 72° C. de temperatura y durante un tiempo de 15 a 30 segundos o tratamiento equivalente.

Del pasteurizador o bien del tanque de frío, la leche pasa directamente a las cubas de cuajado donde se le adicionan fermentos lácticos tanto en la elaboración de quesos de leche cruda como de leche pasteurizada y una pequeña cantidad de cuajo líquido; no se permite el uso de fermentos comerciales específicos de desarrollo de corteza. La temperatura de la cuba oscilará entre los 22 y 32° C. El

periodo de coagulación es de 15 a 20 horas.

Tras la coagulación de la leche se procede al desuerado inicial, pasando la cuajada a moldes de forma troncocónica o moldes de mayor tamaño utilizando gasas o similar.

El desuerado de la cuajada es lento, debido a que no existe el prensado de la misma, tan solo existe un autoprensado debido a su propio peso.

La forma de moldeado según la mención tradicional es la siguiente:

- *Atroncáu Blancu*: La cuajada se moldea en los moldes de forma troncocónica, donde se añade sal en la parte superior, pasadas unas horas se retira del molde y se traslada a bandejas perforadas para facilitar el desuerado final. Tras este proceso se lleva a la cámara de maduración.
- Menciones con amasado: *Atroncáu Roxu*, *Trapu Blancu* y *Trapu Roxu*:

La cuajada se pasa a los moldes de desuerado donde se realiza el desuerado inicial. Pasadas unas horas la cuajada se introduce en la amasadora en la que se añade la sal (cloruro sódico); además se añade pimentón dulce y pimentón picante de manera que sensorialmente se aprecien el color anaranjado y sensación picante para las variedades que contienen éste, procurando que el pimentón se reparta uniformemente por toda la masa.

Posteriormente, la pasta amasada y con pimentón, se lleva a moldes troncocónicos en el caso de la mención *Atroncáu Roxu*. En este molde el queso finaliza el desuerado y adquiere la forma definitiva troncocónica.

Para las menciones *Trapu Blancu* y *Trapu Roxu* la pasta amasada, con o sin pimentón, se lleva a gasas, que mediante el atado de los bordes y colgándolas, acabarán dándole la forma típica de calabaza pequeña. En esta gasa finaliza el desuerado y adquiere el queso la forma definitiva.

Según la forma de los moldes, que la cuajada sea amasado o no y que se le añada o no pimentón, se conocen las siguientes menciones tradicionales:

ATRONCÁU BLANCU

Forma troncocónica y color blanco. El moldeado de la cuajada, sin amasar, se lleva a cabo en moldes de forma troncocónica, dando a los quesos dicha forma, no se añade pimentón.

ATRONCÁU ROXU

Forma troncocónica y color rojo-anaranjado. La cuajada se amasa después de una fase de desuerado inicial, añadiendo pimentón y sal en este amasado. Después del amasado se pasa a moldes de forma troncocónica que le dan esta forma.

TRAPU BLANCU

Forma de calabaza pequeña y color blanco. La cuajada se amasa después de una fase de desuerado inicial. Después del amasado se moldea y finaliza el desuerado utilizando gasas atadas en los bordes que le dan la forma típica de calabaza pequeña.

TRAPU ROXU

Forma de calabaza pequeña y color rojo-anaranjado. La cuajada se amasa después de una fase de desuerado inicial, añadiendo pimentón y sal en este amasado. Después del amasado se moldea y finaliza el desuerado utilizando gasas atadas en los bordes que le dan la forma típica de calabaza pequeña.

Finalizado el moldeado y desuerado, podrá madurarse en cámaras de maduración, colocándose en bandejas y volteándolos convenientemente, hasta conseguir el grado de maduración óptimo. Los quesos podrán comercializarse como queso fresco o madurado.

Los quesos se presentan envasados, las etiquetas van colocadas sobre el envase que recubre al queso.

Los quesos envasados y etiquetados se conservan en cámaras frigoríficas, a temperatura entre uno y diez grados centígrados, donde se mantienen hasta su venta.

F.- VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

VÍNCULO HISTÓRICO

Las producciones lechera y quesera están íntimamente ligadas tradicionalmente a la economía de la zona delimitada. A falta de testimonios anteriores, el queso *Afuega'l Pitu* aparece recogido en la documentación escrita al menos desde el siglo XVIII como moneda de pago de impuestos, aunque hasta el siglo XIX, nombrándolo como *quesu de puñu* o queso de *Afuega'l Pitu*. Félix Aramburu y Zuloaga lo califica a finales de la misma centuria como el “primitivo queso de puñu o de afuega'l pitu que es corriente en casi todos los concejos de Asturias”. En fechas aproximadas la obra *Asturias* de Octavio Bellmont y Fermín Canella vuelve a insistir sobre la extensión de estos quesos, nombrándolos como “los corrientes en todas partes llamados de afuega'l pitu o con otros nombres”.

Aunque estas referencias bibliográficas sitúen al queso en varios municipios de la geografía asturiana, lo cierto es que no se tiene constancia de límites concretos, en aquel momento, quizás por tratarse de un grupo amplio de municipios, y es necesario recurrir a documentos más recientes, a la sabiduría popular y al registro de las primeras industrias de elaboración de este queso para constatar que la producción se circunscribe a la zona geográfica delimitada.

La etimología del nombre que se le ha dado a esta variedad de quesos resulta sugerente por incierta. Transcrito literalmente *Afuega'l Pitu* viene a significar en castellano “ahogar el pollo”, un nombre curioso al que se le han buscado múltiples interpretaciones. Desde la alusión al estrangulamiento del cuello de la bolsa donde desuera (*pardela*), a las dificultades que puede ofrecer en algunos casos para ser ingerido, hasta, la de haberse utilizado tradicionalmente como alimentación en la crianza de los pollos.

Podríamos afirmar, no obstante, que el queso *de Afuega'l Pitu* fue en la sociedad tradicional *un queso sin nombre*, simplemente *quisu* o *queisu de casa*, la variedad de queso elaborado según las disponibilidades y gustos de la familia, destinado casi exclusivamente al consumo doméstico. Ese queso, según las zonas, las parroquias e incluso las caserías, recibía a posteriori un nombre, generalmente relacionado con alguna característica de fabricación, para que fuera identificado por las personas ajenas a la casa; *el queisu de trapu*, *el queisu de barreña*, *el quisu de reciesa*, etcétera, en contraposición al otro *quesu*, el comercializado que llegaba de fuera de la casería.

En las comarcas ribereñas del Narcea y del Nalón, donde es más abundante, se

conocían entonces como *Afuega'l Pitu*, un conjunto de quesos de características y peculiaridades bastante heterogéneas tanto en formas como en tiempos de maduración o sabores. De manera general, se podrían señalar en esta área dos variedades fundamentales de *Afuega'l Pitu*. Una primera variedad estaría integrada por los quesos conseguidos a partir de una cuajada ácida o espontánea, un tipo de cuajada consistente en acentuar la fermentación natural de la leche por medio de calor. El segundo grupo de quesos serían los elaborados a partir de la leche recién ordeñada mantenida en espera durante un cierto tiempo hasta que comenzara la coagulación *ácida*, y añadiendo a continuación una pequeña cantidad de unas sustancias denominadas cuajos, extraídas en Asturias de los Estómagos del cerdo y de los rumiantes. En función de la cuajada realizada se utilizarán para elaborar el queso dos recipientes distintos, una saca o *fardela* de tela y una vasija de barro perforada denominada *barreña* o *quesera*. Así, la cuajada ácida requería por su poca consistencia un recipiente más cerrado que la *barreña* –por cuyos orificios se podía escurrir, resultando más propicia la *fardela* de tela. La cuajada obtenida por acidificación y pequeñas cantidades de cuajo, por el contrario, resultaba lo suficientemente compacta como para ser desecada en la *barreña*.

La variedad desuerada en la *barreña* da lugar en los primeros siete u ocho días de secado a un queso troncocónico de unos 400 gramos, de masa blanca, sin corteza y con pequeños nódulos amarillentos de grasa diseminados por el interior. Este *Afuega'l Pitu* que podríamos considerar como fresco, recibe el nombre de *cuayau de sal na cima* o *sal nel picu*, al ser en el *picu* o *cima* (parte superior del queso) donde se añadía la sal después de desmoldarlo.

Este tipo de *Afuega'l Pitu* podría también sufrir una maduración más prolongada. Para este fin se utilizaba una *barreña* de mayor tamaño o se recurría a unos aros o *arnios* de madera. Tal era el caso de los quesos del tipo *Afuega'l Pitu* que se elaboraban en zonas de las comarcas del Trubia o del Narcea. El aro o *arniu* se confeccionaba a partir de una corteza de abedul o castaño de unos ocho o diez centímetros de anchura, que se doblaba formando un aro de un poco más de diámetro y colocando otro trozo de corteza plano en la base del aro antes de llenarlo con cuajada.

Después de desmoldarlo, este queso se curaba en algún lugar ventilado y resguardado del hórreo (construcción tradicional asturiana sostenida por columnas que servía para guardar granos y otros productos agrícolas) o del corredor de la casa durante tres o cuatro meses. El producto curado resultaba un queso seco y duro, de escasa corteza y de una tonalidad blanquecina.

El queso de *Afuega'l Pitu* desecado en la *fardela* producía también un *cuayau* en los primeros siete u ocho días de maduración, con las variantes características de cada uno de los aditivos que se le añadían (sal, pimentón, azúcar, nata, manteca, o tocino derretido).

En los municipios más centrales de la zona, por ejemplo, este queso fresco era frecuentemente mezclado con pimentón, produciendo el denominado *cuayau roxu*. En otras ocasiones, se partía en dos mitades que se consumían una sazonada con azúcar y la otra con sal o pimentón.

El *cuayau* de *fardela* podía también ser madurado durante más tiempo, pasando a convertirse en un queso curado. Para este fin, cuando la masa estaba lo suficientemente seca, ésta era *mecida* o mezclada con el aditivo y después

moldeada en piezas de unos 400 a 600 gramos que se envolvían en un paño – *trapu*- y se colocaban a secar colgados del hórreo en unas buenas condiciones de ventilación y temperatura. Al cabo de un tiempo, se obtenía un queso denominado *quesu de puñu*, de masa dura y seca y de una tonalidad que iba desde el naranja intenso, en el caso de utilizar pimentón, al amarillo pálido o blanco.

Las peculiaridades en la elaboración se fueron definiendo, dando lugar a un único producto con cuatro menciones tradicionales, que solo se diferencian en el color rojo o blanco, según se añada pimentón o no, y en la forma troncocónica o de calabaza pequeña, según el sistema de moldeado utilizado.

Además de los ya señalados, son numerosos los textos que mencionan el *Afuega'l Pitu*. Cabe destacar, el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996, como parte del proyecto financiado por la Comisión de la Unión Europea; que lo presenta como uno de los quesos asturianos más antiguos.

VÍNCULO NATURAL

Clima

El territorio delimitado presenta un clima oceánico, caracterizado por las precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad.

La precipitación media anual está estrechamente ligada al relieve y oscila entre los 900 l/m² en algunos puntos del litoral y 2.000 l/m² en zonas más elevadas de montaña.

La latitud, cercana a los 45° N, implica una fuerte estacionalidad en la radiación que recibe ya que la duración de los días es muy variable. La radiación solar global alcanza los 1756 J/m² día en junio y desciende hasta los 454 J/m² día en diciembre.

Respecto a la temperatura, debido a la proximidad del mar, la fluctuación térmica es menor que la correspondiente a la radiación térmica.

Durante la estación fría, los vientos en el litoral asturiano son preferentemente del Sudoeste debido a que el anticiclón de las Azores se retira hacia el Sur y permite una trayectoria mucho más meridional de las borrascas Atlánticas. Durante el verano, la situación es muy diferente, pues el desarrollo del anticiclón de las Azores implica una trayectoria de las borrascas más septentrional, de forma que afectan moderadamente al litoral Cantábrico. Dominan en estos meses los vientos del Noroeste, fríos y secos que traen un tiempo fresco, claro y con menos lluvias.

Las condiciones climatológicas, definidas por las persistentes y suaves lluvias (orbayu), alta nubosidad, escasa radiación solar y moderadas fluctuaciones térmicas con suaves temperaturas, se manifiestan en el producto a proteger, a través de la incidencia en la alimentación de los animales, base de la producción láctea; ya que:

- Favorece el desarrollo rápido de las especies pratenses de excelente calidad presentes en los abundantes prados naturales y pastos existentes en la zona, lo que permite, además de recursos alimenticios basados en forrajes frescos, durante todo el año, un acopio para los días en que las condiciones

climatológicas resultan adversas.

- Permite establecer un plan de aprovechamiento anual, que se basa en una rotación en la utilización de los prados, mediante pastoreo y/o siega.
- Permite la permanencia de los animales al aire libre, prácticamente durante todo el año.

Todo ello hace que la producción lechera sea abundante, y de gran calidad, y con unas cualidades de composición determinadas, especialmente en lo que se refiere a ácidos grasos y ácidos orgánicos, lo que le confiere al queso sus características organolépticas específicas, sobre todo en cuanto a olor y sabor.

La climatología influye también en el producto, a través del proceso de elaboración, especialmente en las características definidas con anterioridad a su entrada en la cámara de maduración, donde por otra parte se ha conseguido reproducir unas condiciones equivalentes a las del medio exterior. La influencia a que nos referimos viene determinada por la exposición del producto durante el proceso de elaboración, más concretamente durante las fases de desuerado y moldeado, dado su carácter artesanal, a las condiciones ambientales de la zona, con alta humedad y temperaturas suaves, lo que contribuye a su especial textura, con el saber hacer de los elaboradores que adaptaron el proceso en función de estos condicionantes climáticos.

Orografía

El relieve de la región geográfica delimitada ha sido configurado al final de la Era Primaria hace 250 millones de años y modelado por movimientos orogénicos de la tierra en la Era Terciaria, en una época comprendida entre 50 y 25 millones de años anterior a la actual.

Con carácter general la orografía de esta zona geográfica, se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que puede que den lugar a dos espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental confirmado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana y un espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste.

Distinguiéndose en esta región el espacio estructural constituido por materiales antiguos de naturaleza silíceo (cuarcitas y pizarras).

Como datos físicos en relación con la orografía de la zona deben destacarse los diferentes estratos de altitud existentes y su extensión, entre una cota mínima de 0 m. (nivel del mar) y una cota máxima de 1.788 m. (*picu del Gamoniteiro* en la Sierra del Aramo); con altitudes inferiores pero también relevantes están con 1.765 m. (*La Xistra*), con 1.564 (*El Angliru*) y con 1.058 (*El Monsacro*); de lo que se deduce que más de la mitad de este territorio se encuentra por encima de los 400 metros de altitud y más de la cuarta parte supera los 800 metros.

La orografía ha propiciado la orientación hacia la producción ganadera, como aprovechamiento de los excelentes recursos naturales de los terrenos más pendientes y por tanto menos adecuados para la actividad agrícola, y de las amplias vegas situadas especialmente en los valles surcados por los ríos Nalón, Narcea y sus afluentes.

También ha influido en la relevancia de la actividad quesera, ya que su configuración montañosa dificultó históricamente las comunicaciones, lo que determinó en su momento que los ganaderos utilizaran la práctica quesera como solución a los excedentes de producción láctea, de una forma sencilla por acidificación espontánea, pero si bien es innegable la complicada orografía, también es cierto que con el transcurso del tiempo ha sido posible ir superando, de forma lenta, el aislamiento de los pueblos, lo que sin duda vuelve a influir en la producción, y especialmente en la comercialización del queso, al permitir el acercamiento del producto a grandes núcleos de población, próximos desde siempre, pero alejados por las dificultades de acceso.

Suelo

El suelo es otro elemento diferencial, en general de naturaleza ligeramente ácida (pH 6,9 –6,5) con un elevado contenido en materia orgánica y una tendencia a tener unos contenidos bastante equilibrados en nitrógeno, fósforo, magnesio y potasio, estas condiciones edáficas determinan una composición bastante equilibrada y específica en elementos minerales, que pueden contribuir a diferenciar nuestros pastos de los de otras áreas geográficas.

La composición botánica de las praderas presenta una gran diversidad, constituidas fundamentalmente por especies de interés agronómico, como gramíneas, leguminosas y labiadas, ya mencionadas, que les confieren unas cualidades alimenticias óptimas para el ganado vacuno.

El hecho de que el pastoreo sea una práctica regular y permanente en las superficies pastables, incide directamente tanto en la composición del suelo favoreciendo el contenido en materia orgánica, debido en cierta medida a la presencia de los animales casi de forma permanente en los pastos; como en la composición botánica.

Las especies pratenses a las que se ha hecho referencia, se han mantenido con el transcurso del tiempo, por el ciclo de pastoreo y la eliminación de semillas en las deyecciones animales.

VÍNCULO HUMANO

Desde tiempos ancestrales, las explotaciones agrícolas en la zona, se estructuraban a partir de pequeñas unidades, las caserías, que trataban de autoabastecerse a través de los cultivos y de los productos derivados del ganado vacuno y lanar; este último ha ido perdiendo importancia con el transcurso del tiempo y el que se mantiene en la actualidad es para producción de corderos.

Con los excedentes de la leche obtenida, elaboraban estos quesos, cuyo valor está ligado a su especificidad en la textura y a su peculiar e inconfundible sabor en cualquiera de las cuatro menciones tradicionales; y como dice Enric Canut, gran conocedor de los quesos españoles, en general, *en cualquier lugar de España, cuando dices afuega'l pitu, o no tienen idea de lo que es, o si lo conocen, no es preciso ningún otro adjetivo complementario: es un queso asturiano.*

La tradición artesanal se ha ido transmitiendo de generación en generación, hasta reflejarse así en la actualidad, ya que se trata de queserías familiares en las que son las mujeres, en su mayoría, las que siguen manteniendo esta producción basándose en métodos artesanales, con un proceso, de elaboración,

predominantemente manual y esmerado, en el que la cuajada no se corta pero de forma manual con la ayuda de un cazo se pasa a los moldes, se va desuerando por su propio peso, se desmolda también a mano y se envuelve en una gasa, en el caso de la mención “de trapo” como se hacía antiguamente.

La instauración de los mercados, entre los que cabe destacar el de Grado, donde una vez superado el autoabastecimiento, confluían todos los quesos de la zona, y el avance paulatino en las comunicaciones, ha permitido la expansión comercial fuera de los límites del territorio de producción y fuera de Asturias.

En la segunda mitad del siglo pasado, con motivo de las exigencias de la normativa española, que obligaba a la pasteurización de la leche para la comercialización de quesos con periodos de maduración inferiores a sesenta días, se desarrolló un fermento específico que permitió la elaboración con leche pasteurizada obteniendo en el queso las características organolépticas y reológicas idénticas los elaborados tradicionalmente con leche cruda y con calidad higiénica garantizada

La función más importante del fermento es la de producir ácido láctico en la cantidad adecuada al proceso fermentativo típico de estos quesos. Otra característica sustancial, además de acidificar la leche, es la actividad proteolítica que incide directamente en el desarrollo del aroma y sabor característicos del queso durante la maduración (Hugenholtz et al., 1987). Esta capacidad proteolítica también afecta a la textura del queso (De Jong, 1978) y al sabor, ya que algunos aminoácidos y péptidos generados son compuestos que contribuyen directamente al sabor o son precursores de estos (Adda et al., 1982).

Las cepas del fermento específico tienen una gran capacidad de producción de diacetilo en la leche pasteurizada. Es precisamente el aroma a diacetilo el característico de la cuajada y del queso *Afuega'l Pitu*.

Actualmente y desde 1981, se viene celebrando en el municipio de Morcín el certamen del queso de *Afuega'l Pitu*, al que acuden todos los elaboradores de la zona. Surgió, por la iniciativa de un grupo de jóvenes apoyados por la *Hermandad de la Probe*, con el objetivo de fomentar la elaboración de esta variedad quesera poco conocida entonces, que ha pasado de ser una producción restringida al uso para el consumo propio y a la venta de los escasos excedentes, en el mercado de Grado; a estar presente en muchas de las mesas y restaurantes de Asturias y España, e incluso ha superado fronteras y se puede encontrar en otros lugares del mundo.

G. - ESTRUCTURA DE CONTROL

La autoridad competente de control es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria.

Se podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo de certificación de producto y esté acreditada de conformidad con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

H.- ETIQUETADO

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida *Afuega'l Pitu*, con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador.

En las etiquetas y contraetiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención *Denominación de Origen Protegida – Afuega'l Pitu*, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

En el etiquetado debe de indicarse de forma bien visible la denominación según maduración.

El Consejo Regulador ha aprobado la utilización del siguiente logotipo único para todos los operadores, que figurará en la contraetiqueta numerada.



Las etiquetas comerciales, propias de cada quesería, deben ser comunicadas al Consejo Regulador.