DOCUMENTO ÚNICO

«AFUEGA´L PITU»

Nº CE: ES-PDO-0307-AM01

1. NOMBRE [DE DOP O IGP]

«Afuega´l Pitu»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS:

España

3. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP (X) IGP ( )

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO:

4.1. Código de nomenclatura combinada:

04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 - Quesos y requesón

4.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

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.

Las características del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Características físicas y químicas:

- Forma: Troncocónica o de calabaza pequeña.
  - Troncocónica. 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.

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

Características organolépticas:

- 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.

Hay cuatro menciones tradicionales, pero con características finales similares:

- *Atroncáu Blancu*: forma troncocónica, sin amasar y color blanco.
- *Atroncáu Roxu*: forma troncocónica, amasado y color rojo-anaranjado.
- *Trapu Blancu*: forma de calabaza pequeña, amasado y color blanco.
- *Trapu Roxu*: forma de calabaza pequeña, amasado y color rojo-anaranjado.

4.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

A) Piensos:

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.

B) Materias Primas:

Leche de vaca, fermentos lácticos, cuajo líquido, sal, y de forma opcional pimentón dulce y picante.

4.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche destinada a realizar el queso, así como todas las etapas de elaboración, incluida la maduración.

4.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

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

4.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Los quesos amparados, además de la etiqueta propia de cada elaborador, llevarán una contraetiqueta numerada y específica, con el logotipo único para todos los operadores, que garantizará la identidad del producto.



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

5. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona geográfica delimitada comprende los siguientes municipios, situados en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco.

6. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA:

Carácter específico del producto

El queso *Afuega'l Pitu* se identifica principalmente por su forma característica troncocónica o de calabaza pequeña que lo diferencian de otros quesos.

Este queso es completamente diferente de todas las variedades desarrolladas, incluso en los municipios limítrofes.

Carácter específico de la zona.

Se refleja en los siguientes factores naturales y humanos:

1.- Factores naturales:

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 pueden dar 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.

El clima oceánico, con persistentes y suaves precipitaciones todo el año, así como una alta nubosidad, escasa radiación solar poca fluctuación térmica con suaves temperaturas, constituyen las características idóneas para el mantenimiento de una producción forrajera propia y para la permanencia del ganado en los pastos.

Todo ello hace que la leche utilizada para la elaboración del queso, 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. 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.

2. Factores humanos:

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.

La configuración montañosa dificultó históricamente las comunicaciones, lo que determinó que los ganaderos utilizaran la práctica quesera como solución a los excedentes de producción láctea.

En estas condiciones se desarrolla la técnica quesera de elaboración del queso *Afuega'l Pitu*, que responde desde tiempos ancestrales a elaborar estos quesos con los excedentes de la leche obtenida, cuyo valor está ligado a sus características organolépticas específicas, sobre todo en cuanto a olor y sabor.

La tradición artesanal se ha ido transmitiendo de generación en generación, manteniendo esta producción basada en métodos artesanales, con un proceso predominantemente manual y esmerado.

Las peculiaridades en la elaboración se fueron definiendo, dando lugar a un producto único 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.

Se establece un vínculo causal entre el medio, el saber hacer local y las cualidades del queso *Afuega'l Pitu*.

Reputación:
Los testimonios escritos sobre el queso, en poblaciones concretas de la zona, se remontan 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 Bellmunt y Fermín Canella vuelve a insistir sobre la extensión de estos quesos, nombrándolos como "los corrientes en todos partes llamados de Afuega'l pitu o con otros nombres".

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

https://run.gob.es/wzoAfuegaN26