

# **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “AFUEGA’L PITU”**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

## **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 pasteurizada de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. No obstante lo anterior, en los quesos que tengan un periodo de maduración de 60 días, no será requisito imprescindible la pasteurización de la leche.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles y sus cruces

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 inscritas 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: 3,5 por 100 mínimo
  - Extracto seco magro: 8,4 por 100 mínimo

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

Forma: Troncocónica o de calabacín.

- Truncocónica. Esta forma característica es adquirida por los quesos, dado que la forma de los moldes es la de un cono truncado.
- Calabacín, 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 35% 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 astringente 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, de las cuales están destinadas a pastos un total de 60.014 Has.

El número de hembras reproductoras, en la zona geográfica delimitada, cuyas razas son aptas para la producción de leche destinada a la elaboración de los quesos, son 31.628 de raza Frisona y 20.217 de Asturiana de Valles y 3723 hembras mestizas procedentes de cruces de las anteriores.

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 Reglamento de la D.O.P. y el presente documento, el Consejo Regulador realizará inspecciones periódicas a las ganaderías y queserías, según los procedimientos dictados y establecidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

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

- La calidad de la leche que interviene en el proceso de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.
- La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño, conforme a lo establecido en el Reglamento de la D.O.P y en el presente documento.

- El Consejo Regulador a través de los controles, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.
- Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por el Consejo Regulador, deberán haber sido autorizadas por el mismo y estar inscritos en el Registro correspondiente, tras la superación de los requisitos y controles establecidos en el Reglamento de la D.O.P., así como en el Manual de Calidad y Procedimientos y en el presente documento.
- El Consejo Regulador a través de su área de certificación, determinará 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 Reglamento del Consejo Regulador, así como en el presente documento.
- El Consejo Regulador vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos mediante el envasado y precinto de estos, así como la colocación de una contraetiqueta numerada y con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida, expedida por el mismo.
- Asimismo, el Consejo Regulador realizará inspecciones periódicas a las ganaderías y 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 Manual de Calidad y Procedimientos, en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida y en el presente documento, el Consejo Regulador tomará muestras de materia prima en ganaderías y de producto en queserías, según procedimiento frecuencia e intensidad dictados.

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

Los operadores cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas recibirán del Consejo Regulador un certificado acreditativo, que irá firmado por el Presidente del Consejo.

El Consejo Regulador proporcionará la cantidad necesaria de contraetiquetas numeradas, según el número de quesos certificados.

A continuación se expone una tabla resumen de los controles que realizará el Consejo Regulador a los distintos operadores, para verificar que los quesos que van a ser comercializados al amparo de la D.O.P. "Afuega'l Pitu", son originarios de la zona. Dichos controles consistirán en visitas donde se llevará a cabo una inspección visual, una inspección documental y las correspondientes tomas de muestras.

## CARACTERIZACIÓN DE LOS CONTROLES

TIPO DE CONTROL	PARAMETROS A CONTROLAR	RESPONSABLE
-----------------	------------------------	-------------

### GANADERIAS

Inspección visual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razas de ganado</li> <li>- Condiciones de higiene y bienestar de los animales</li> <li>- Instalaciones de ordeño</li> <li>- Funcionamiento de los equipos</li> <li>- Alimentación</li> <li>- Instalaciones de refrigeración</li> <li>- Limpieza</li> <li>- Transporte</li> </ul>	Consejo Regulador de la D.O.P.
Documental	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Código de Explotación Agraria</li> <li>- Hojas de saneamiento ganadero</li> <li>- Libro de explotación</li> <li>- Tratamientos del ganado</li> <li>- Registros de producción</li> </ul>	Consejo Regulador de la D.O.P.
Analítica	De la leche previo a la elaboración <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características fisico-químicas</li> <li>- Características microbiológicas</li> </ul>	Toma de muestras: Consejo Regulador de la D.O.P.

### QUESERIAS

Inspección visual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima</li> <li>- Refrigeración de la leche</li> <li>- Pasterización: Registros de tiempo y temperatura</li> <li>- Proceso de coagulación</li> <li>- Moldeado y desuerado</li> <li>- Cámaras de maduración</li> <li>- Envasado</li> <li>- Etiquetado</li> <li>- Plan general de limpieza y desinfección</li> </ul>	Consejo Regulador de la D.O.P.
Documental	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localización de la quesería</li> <li>- Partes de recepción de la Leche</li> <li>- Registro de lotes de envasado</li> <li>- Registros del programa de control interno</li> <li>- Archivos de informes de análisis</li> <li>- Trazabilidad</li> <li>- Etiquetas</li> </ul>	Consejo Regulador de la D.O.P.
Analítica	De los quesos:	Toma de muestras:

	Características físico-químicas Características microbiológicas Características organolépticas	Consejo Regulador de la D.O.P.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

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 y 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 Consejo Regulador.

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 en las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento, en el Reglamento de la D.O.P., Manual de Calidad y Procedimientos, y que hayan sido inspeccionados y certificados por personal técnico del Consejo Regulador, según los controles previstos.

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

## **E.- OBTENCION DEL PRODUCTO**

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de vacas sanas de la raza Frisona, Asturiana de los Valles y sus cruces.

La alimentación del ganado responderá a las práctica tradicionales, basadas en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo de los rebaños lecheros durante todo el año y suplementada con hierba fresca, heno y ensilado obtenidos en las propias explotaciones.

El manejo, se basa, fundamentalmente en un sistema de semiestabulación, en el que los animales permanecen en los pastos, durante la mayor parte del día y al atardecer se recogen para el ordeño, permaneciendo estabulados hasta la mañana siguiente tras realizar la misma operación. Es en el momento del ordeño, cuando se procede a complementar la ración con forrajes frescos, henificados y ensilados, obtenidos en la propia explotación y excepcionalmente con pequeñas cantidades de concentrados de cereales y leguminosas, cuando las condiciones meteorológicas son adversas.

Se trata de explotaciones familiares con una cuota de producción láctea muy inferior a la media europea, que permite a los ganaderos una atención casi individualizada, en la que cada día adquiere mayor interés el bienestar animal tanto en cuanto a espacios dentro y fuera de las instalaciones como al comportamiento en el manejo. Es un dato a tener en cuenta, el aumento de la profesionalidad de los ganaderos, que se traduce en una adecuada gestión, un aprovechamiento eficiente de los pastos, y un uso muy comedido en la utilización de productos ajenos a la propia explotación, gracias al ajuste entre el número de cabezas de ganado y la superficie forrajera disponible; que de no ser así, estaría en peligro la viabilidad de muchas de estas explotaciones.

Es precisamente la elevada disponibilidad de forrajes, más de un tercio de la zona está destinada a pastos, mientras que el resto se corresponde en gran medida con superficie forestal, y la posibilidad de practicar el pastoreo durante todo el año, lo que determina el origen de la alimentación en el área geográfica delimitada, con las excepciones ya mencionadas.

La vegetación en esta zona es propia de una región atlántica dominada por el bosque caducifolio como consecuencia de las abundantes precipitaciones y suavidad en las temperaturas, se caracteriza, por disponer de grandes superficies de prados naturales, cuya composición botánica pone de manifiesto un signo dominante en todo el territorio, que es una gran biodiversidad,. Las especies pratenses más significativas son las siguientes:

Trifolium pratense, Lulus corniculatus, Centaurea nigra, Plantago lanceolata, Dactylis Glomerata, Holcus lanatus, Sangisorba minor, Poa pratensis, Briza media, Medicago lupulina, Cynosurus cristatus, Bromus ssp, Festuca ssp.y VÍcea sativa.

Las instalaciones necesarias para el manejo del ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso “Afuega'l Pitu”, serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro de Ganaderías.

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 procedente de ganaderías aptas de la zona de producción, se someterá a un proceso de pasteurización a 72° C. de temperatura y durante un tiempo de 15 a 30 segundos. No obstante lo anterior, en los quesos que tengan

un periodo de maduración de 60 días, no será requisito imprescindible la pasteurización de la leche.

Del pasteurizador o bien del tanque de frío, la leche pasa directamente a las cubas de cuajado donde se le adicionan fermentos lácticos en el primer caso y una pequeña cantidad de cuajo líquido en ambos. 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 moldeado de la cuajada, con la ayuda de un cazo y de forma manual se va pasando la cuajada a moldes perforados, de material plástico alimentario para que vaya desuerando.

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, durante el moldeado se rellenarán los moldes hasta que se acabe la cuajada que hay en la cuba, una vez que se termina la cuajada que hay en la cuba se deja que desuere en los moldes durante doce horas. Transcurrido este tiempo, se procede al cambio de molde pues la cuajada ha perdido mucha humedad y el molde se queda demasiado grande, por lo que la cuajada ligeramente desuerada es transferida a un molde más pequeño y se aprovecha para añadir la sal en la superficie del queso. Transcurridas otras doce horas se retira del molde y se pasa a unas bandejas perforadas, para facilitar el desuerado final. Tras este proceso el queso pasa a la cámara de maduración.

La salazón de los quesos se realiza mediante la adición de cloruro sódico, a la cuajada, una vez colocada en los moldes.

Para aquellos quesos que se elaboren a partir de pasta amasada, el desuerado se produce en recipientes plásticos de mayor tamaño, utilizando gasas. Pasadas veinticuatro horas aproximadamente, se pasan a la amasadora. Durante el amasado se añadirá sal y podrá ser adicionado pimentón, en una proporción aproximada del 1%, en cuyo caso dará lugar a la variedad (roxu de trapu). Posteriormente la pasta amasada con o sin pimentón, se depositará en moldes y/o gasas, donde se dejará desuerando otras veinticuatro horas.

Se procederá a la aplicación de una placa de caseína u otro método previamente aprobado por el Consejo Regulador que identifique cada pieza individualmente.

A partir de este momento, según la forma de los moldes, que la cuajada sea amasada o no y que se le añada o no pimentón, se conocen las siguientes menciones tradicionales:

#### “ATRONCAU BLANCU”

El moldeado de la cuajada, sin amasar, se lleva a cabo en moldes de forma troncocónica, dando a los quesos dicha forma, su color es blanco.

### “ATRONCAU ROXU”

A las veinticuatro horas de estar desuerando en recipientes por autoprensado, se procede al amasado que podrá ser realizado de forma manual o en amasadora añadiendo sal y pimentón y procurando que el pimentón se reparta uniformemente por toda la masa. Una vez amasado, se pasa la masa a moldes, si bien se coloca una gasa entre la masa y el molde para evitar que esta se quede adherida a las paredes del molde. El queso permanecerá un día en los moldes, desmoldándolo al día siguiente y pasándolo a la cámara de maduración, su color es rojo-anaranjado.

### “TRAPU BLANCU”

Esta forma del queso (una vez amasada la cuajada) obedece a la utilización de gasas en las que se desuera la cuajada, para acabar dándole forma típica de calabacín, mediante el atado de los bordes de las gasas y colgándolos veinticuatro horas previas a pasarlos a las cámaras de maduración, siendo su color blanco.

### “TRAPU ROXU”

La masa que ha de pasar a los moldes, será aquella a la que se le ha adicionado pimentón y que se utilizan gasas. Una vez eliminado el suero se atan los extremos y se cuelgan veinticuatro horas hasta que finalice el desuerado y se pasan a las cámaras. Estos quesos igual que los “Trapu Blancu” tienen forma característica de calabacín, su color es rojo-anaranjado.

La maduración se realiza en cámaras de maduración, colocándose en bandejas y volteándolos convenientemente, hasta conseguir el grado de maduración óptimo.

Según el grado de maduración, yendo del queso fresco al madurado, la permanencia en cámaras oscilará entre cinco y sesenta días.

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

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

## **F.- VINCULO 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 Bellmunt 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 (*fardela*), 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 calabacín, 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/m<sup>2</sup> en algunos puntos del litoral y 2.000 l/m<sup>2</sup> 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/m<sup>2</sup> día en junio y desciende hasta los 454 J/m<sup>2</sup> 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 (orbuyu), 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, sobretodo 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 silícea (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. (pico 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, abuelas - hijas - nietas, 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**

Nombre: Consejo Regulador de la D.O.P. Afuega'l Pitu

Dirección: Polígono ind. Silvota, C/ Peñamayor, Par. 96 - 33192- LLANERA – ASTURIAS

Tfnº. 985- 26.42.00

Fax. 985- 26.56.82

Correo electrónico: [info@alcecalidad.com](mailto:info@alcecalidad.com)

El Consejo Regulador, como organismo certificador de productos agroalimentarios, desarrollará funciones según los criterios establecidos por la Norma Europea EN 45011.

## **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.
- El Consejo Regulador aprobará la utilización de un logotipo único para todos los operadores, que figurará en la contraetiqueta numerada.
- Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de quesos no amparados por la D.O.P., ni utilizarlos de modo que pueda inducir a confusión en los consumidores.

## **I.- REQUISITOS NACIONALES**

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de Enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CE) 2081/92, en materias de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos hortícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de Octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
- Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio (BOE de 24 de Septiembre), por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo (BOE de 8 de abril), por el que se modifica el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- Orden de 29 de Noviembre de 1985(BOE de 6 de diciembre), por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.
- Orden de 8 de Mayo de 1987 (BOE de 12 de mayo), por la que se modifica la Orden de 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.
- Orden de 20 de mayo de 1994 (BOE de 26 de mayo), por la que se modifica parcialmente la Orden de 29 de Noviembre de 1985, por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.