

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни
(2009/С 131/16)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ARZÚA-ULLOA“

ЕО №: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен орган в Държавата-членка:**

Наименование: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios. Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España

Адрес: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Телефон: +34 913475394
Факс: +34 913475410
e-mail: sgcaae@mapya.es

2. **Група:**

Наименование: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería «Arqueixal») y otros

Адрес: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)

Телефон: +34 981507653

Факс: +34 981507653

e-mail: queixo@arzua-ulloa.org

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. **Вид продукт:**

Клас 1.3. Сирене.

4. **Спецификация:**

(резюме на изискванията съгласно член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование на продукта:*

„Arzúa-Ulloa“

4.2. *Описание:*

Сирене, направено от сурово или пастьоризирано краве мляко, което след производствения процес, включващ етапите на подсирване, нарязване и измиване на сиренината, поставяне в калъпи, пресоване, осоляване и зреене, придобива следните характеристики, според вида произведено сирене:

Arzúa-Ulloa: Периодът му на зреене е минимум шест дни. Формата му е лещовидна или цилиндрична, със заоблени ръбове, с диаметър между 100 и 260 mm и височина между 50 и 120 mm. Височината му в никакъв случай не може да бъде по-голяма от радиуса. Теглото му варира между 0,5 и 3,5 kg. Кората е фина и еластична, средна до тъмно жълта на цвят, блестяща, чиста и гладка. Може да се предлага покрита с прозрачна безцветна емулсия против мухъл. Вътрешността му е с равномерен цвят, между слонова кост и бледо жълто, блестяща, без пукнатини, като в нея може да има ограничен брой неравномерно разпределени малки дупчици с ъгловата или кръгла форма.

Ароматът му е млечен и напомня миризмата на масло и йогурт с леки нотки на ванилия, сметана и орех. Вкусът му е основно млечен, леко солени, със средна до ниска киселинност. Консистенцията е фина, леко или средно влажна, леко стегната и със средна еластичност. При опитване сиренето „Arzúa-Ulloa“ е средно стегнато, топящо се и разтворимо и средно лепливо.

Характеристиките на готовия продукт са: мазнини: минимум 45 % на сухо вещество; белтъчини: минимум 35 % на сухо вещество; рН: между 5,0 и 5,5; сухо вещество: минимум 45 %; и процентно съдържание на вода в обезмаслено вещество: минимум 68 % и максимум 73 %.

Сирене Arzúa-Ulloa, произведено в стопанство: прави се от краве мляко, добито основно от крави, отглеждани в стопанството, където се произвежда сиренето. Неговите физически и аналитични характеристики съвпадат с описаните в предходния параграф.

Зряло сирене Arzúa-Ulloa: периодът му на зреене е минимум шест месеца. Формата му е лещовидна или цилиндрична, като горната страна може да има вдлъбната форма, с диаметър между 120 и 200 mm и височина между 20 и 100 mm. Теглото му варира между 0,5 и 2 kg. Кората не е отделена, много наситено жълта на цвят, лъскава и мазна на вид, може да бъде покрита с прозрачна безцветна емулсия против мухъл. Вътрешността е наситено жълта, по-бледа в средата, много плътна, може да има малък брой дупчици.

Ароматът му е много наситен, млечен, с подчертано силна миризма на леко престояло масло. Миризмата е силна и остра. Вкусът е солени, със слаба киселинност и ниска до средна горчивина. Напомня преобладаващо на масло с леки нотки на ванилия и сушени плодове, като може да варира между средината и кората. Доминира острият вкус. Послевкусът е горчив, на масло и ванилия.

Консистенцията е твърда, трудна за рязане, може да има пукнатини около ръбовете, когато са по-сухи. На допир е хомогенна и компактна. Сиренето Arzúa-Ulloa има повишено ниво на масленост и много ниска влажност.

Аналитичните характеристики на готовия продукт са: мазнини: минимум 50 % на сухо вещество; рН: между 5,1 и 5,4; сух екстракт: минимум 65 %.

4.3. *Географски район:*

Областта на производство на млякото и на приготвяне на сиренето със защитеното наименование за произход „Arzúa-Ulloa“ е съставена от географската област, включваща следните общини:

- провинция Ла Коруня: Arzúa, Boimorto, Pino (O), Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón и Vedra,
- провинция Луго: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín и Portomarín,
- провинция Понтеведра: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces и Estrada (A).

Климатичните и почвените условия в посочената област са оптимални за развитието на естествени ливади и отглеждане на фуражи, традиционно използвани за отглеждането на голям брой добитък, който в момента служи основно за добиване на мляко.

4.4. Доказателство за произход:

За да се провери спазването на спецификациите и на наръчника по качество, инспекционният орган използва регистри за инспекциите в животновъдните стопанства, първите купувачи (посредниците между животновъдните стопанства и мандрите) мандрите и инсталациите за зреене. За приготвянето на сиренето със защитено наименование за произход „Arzúa-Ulloa“ може да се използва единствено млякото, което се произвежда във вписаните в съответния регистър животновъдни стопанства. По същия начин, единствено сиренето, приготвено и зряло в мандрите и инсталациите за зреене, вписани в съответните регистри, може да получи защитеното наименование за произход „Arzúa-Ulloa“.

Всички физически или юридически лица, които притежават активи, вписани в тези регистри, както и инсталациите и продуктите, ще бъдат обект на проверка с цел да се установи дали продуктите със защитено наименование за произход „Arzúa-Ulloa“ изпълняват изискванията на спецификацията.

Проверките ще се състоят в инспекции на животновъдните стопанства и инсталации, преглед на документацията и анализ на суровините и сиренето.

Ако се установи, че суровината или сиренето не се произвеждат съгласно изискванията на спецификацията или че имат недостатъци или значителни отклонения, те не могат да бъдат пуснати на пазара под защитеното наименование за произход „Arzúa-Ulloa“.

Сиренето с това защитено наименование за произход носи номериран контраетикет, проверяван от инспекционния орган, в съответствие с постановените в наръчника по качество норми.

4.5. Метод на производство:

Сиренето се произвежда от естествено пълномаслено мляко от крави от породите Rubia gallega, Pardo-alpina, Frisona или от техните кръстоски, произведено във вписани в регистрите на ЗНП стопанства, с гарантирано ниво на хигиена. Животните се хранят основно с фуражи, произведени в самото стопанство, а когато времето позволява — и с паша. Концентрирани фуражи от растителен произход, закупувани като цяло извън стопанството, се използват само като добавка с оглед покриване на енергийните нужди на добитъка и, доколкото е възможно, са с произход от посочената област.

Млякото не трябва да съдържа коластра, нито консерванти и като цяло трябва да отговаря на изискванията на действащото законодателство.

Това мляко не може да бъде обект на никаква форма на стандартизация и се съхранява при температура, която не превишава 4 °C, за да се предотврати развитието на микроорганизми.

За производството на сиренето се извършват следните процеси:

Подсирване: извършва се с животинска закваска или с други подсирващи ензими, разрешени в наръчника по качество, при температура между 30 и 35 °C за период от време, вариращ в зависимост от млякото и от закваската, между 30 и 75 минути.

Нарязване и измиване на сиренината: нарязването на сиренината се извършва така, че да се получат зърна с размер на царевично зърно (5—10 mm в диаметър). След това се извършва измиване с питейна вода, за да се намали киселинността на сиренината, така че нивото на рН на готовия продукт да не е по-малко от стойностите, посочени в параграф 4.2.

Поставяне в калъп: извършва се в калъпи с цилиндрична форма и размери, позволяващи получаването на сирене с размерите и теглото, посочени в параграф 4.2.

Пресоване: необходимото време варира в зависимост от натискът, който се прилага, и размера на отделните парчета.

Осоляване: извършва се във ваничката върху сиренината и/или с потапяне на сиренето в солен разтвор. Соленият разтвор се съхранява в хладилник, за да се избегнат нежелани отклонения в микробиологичните характеристики. Сиренето престоява в разтвора не повече от 24 часа.

Зреене: протича в помещения с относителна влажност между 75 и 90 %, при температура под 15 °С.

Минималният период на зреене е шест дни, считано от приключването на пресоването или на осоляването, ако то се извършва в солен разтвор. За типът „зряло“ сирене минималният период на зреене е шест месеца. По време на зрението сиренето се обръща и почиства, за да придобие характерните си особености.

С оглед съхраняване качеството на продукта и неговата проследяемост, сирената със защитено наименование като цяло трябва да бъдат пуснати на пазара на цели парчета и в разрешените за целта опаковки.

Продажбата на порции обаче може да бъде разрешена, включително нарязването на сиренето на местата за продажба, при условие че за тази цел бъде установена адекватната система за контрол, с която се гарантира източникът на продукта, неговият произход и качество, както и отличното му съхранение, предотвратявайки всякаква възможност за обръкване.

4.6. Връзка:

Историческа:

Сиренето „Arzúa-Ulloa“ е едно от най-традиционните галицийски сирена, широко разпространено в цялата централна част на Галиция, макар че първоначално производството му е било съсредоточено основно в общините в югоизточната част на Ла Коруня, в западната част на Луго и на североизток в Понтеведра. В зависимост от областта и историческия момент то получава различни имена, сред които: сирене от Arzúa, от Ulla, от A Ulloa, от Curtis, от Chantada, от Friol или сирене от Lugo.

В публикувания през 1996 г. от Министерството на земеделието, риболова и храненето труд „Inventario Español de Productos Tradicionales“ се съдържа описание на сиренето от Arzúa, с данни за производството му, различните му употреби и др.

В други публикации на министерството, като например „catálogo de quesos españoles“ („каталог на испанските сирена“) от 1973 г. или „Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad“ от 1993 г., се споменават тези сирена.

Природна:

Климатичните и почвените условия в географската област на производство и приготвяне на сиренето „Arzúa-Ulloa“ са оптимални за развитието на естествени ливади и отглеждане на фуражи, традиционно използвани за изхранването на голям брой добитък, който в момента служи основно за добиване на мляко и в по-малка степен — за получаване на месо.

В резултат на повишената производителност на този селскостопански отрасъл се разви друг важен сектор на аграрната промишленост, специализиран в производството на фуражи, месни и млечни продукти, сред които сиренето заема важно място.

Причинна връзка между географската среда и специфичните особености на продукта.

Географската област на производство на сиренето „Arzúa-Ulloa“ се характеризира с наличието на голям брой закътани долини, в които изобилстват ливадите и пасищата, съставлявайки основен елемент от пейзажа. Става дума за централните райони на Галиция, разположени на значителна височина, като немалка част от територията се намира на над 300 метра надморска височина.

В тези централни географски райони на Галиция средната температура е малко под 12 °С. Годишната сума на валежите е около 1 200—1 700 mm, което заедно с описаното дотук прави областта на производство на сиренето подходящо място за вечнозелени ливади, пасища и различни култури от основно значение за храненето на добитъка, които се нуждаят от обилни валежи.

Тази специфична географска среда оказва влияние на типичните за сирене „Arzúa-Ulloa“ характеристики по различен начин:

- a) на първо място, както вече беше отбелязано, географската среда благоприятства растежа на изобилен висококачествен фураж, съставен от местни треви (fleo, holco, festuca и ray grass) и бобови растения (lotus, tréboles и medicagos), подходящи за влажния умерен климат на района;
- б) освен това млекопроизводството е съсредоточено в малки семейни стопанства, в които стадата се отглеждат по традиционен начин и където все още преобладават екземпляри от местни породи; храненето се основава главно на произведения в самото стопанство фураж, а когато климатичните условия го позволяват — и на паша;

концентрирани фуражи от растителен произход, закупувани като цяло извън стопанството, се използват само като добавка с оглед покриване на енергийните нужди на добитъка и, доколкото е възможно, са с произход от посочената област. Този традиционен модел, при който използването на външни продукти е сведено до минимум, съдейства за икономическата жизнеспособност на тези малки семейни стопанства.

Благодарение на особеностите на тези стопанства, произведеното в тях мляко е с отлични качества за производство на сирене. Научно е доказано, че този естествен начин на производство и на хранене на добитъка придава на млякото по-добри хранителни качества поради повишеното натрупване на CLA (свързана линолова киселина) и на мастни киселини omega-3 в неговия липиден профил; вследствие на това че животните консумират повече паша, съдържанието на тези полезни от диетична гледна точка мазнини нараства, което също оказва влияние върху характеристиките на произведените сирена;

- г) и на последно място, производителите от областта са носители на отколешна традиция в производството на този вид сирене с уникални характеристики, признати извън местния пазар; те са успели да направят така, че техните продукти да спечелят заслужени престиж и признание сред потребителите. Това е продукт, появил се в отговор на необходимостта селяните да съхранят един хранителен продукт, изобилен по тези земи, но също така много нетраен — млякото. По този начин от една страна се задоволяват нуждите на собственото потребление, а от друга се получава един по-траен продукт, по-лесен за транспортиране и с по-висока стойност, чиито продажби допълват бюджета на домакинствата. За разлика от останалите области, в които се произвежда сирене, в тези централни райони на Галиция, където природните условия са много подходящи за отглеждането на фуражи, добивът на мляко е гарантиран целогодишно, а периодите на недостиг са кратки. По тази причина тенденцията в технологията за производство на сиренето е била да се търсят системи с кратък срок на зреене — приблизително около седмица — време, необходимо за да може продуктът да придобие кора, придаваща му консистенцията, необходима за да издържи транспортиране до пазара, но заради която продуктът трябва да се консумира преди да са минали три или четири седмици откакто е произведен, за да са налице оптималните му качества, сред които изпъква сметановият вкус, високата влажност и млечният вкус и аромат. Тези характеристики са свързани с процеса на производство, при който сиренината се нарязва на не много малки парчета (5—10 mm), така че отцеждането не е много интензивно. При тази технология би могло да се получи сирене с твърде висока киселинност заради високото съдържание на лактоза в тестото, но познанията на местните производители са им позволили да разрешат този проблем, чрез измиване на сиренината — техника, непозната в околните области, в които се произвежда сирене; тази техника служи също така, за да се предотвратят нежелани вторични ферментации, които биха могли да влошат качеството на сиренето.

Производителите от Луго са успели също така да се справят със сезонния характер на производството на мляко, така че недостигът на мляко и ниското качество на сиренето през летния сезон са преодолені посредством производството на зряло сирене „Arzúa-Ulloa“ от излишъка от мляко в края на есента и зимата; това сирене се подлага на по-дълъг процес на зреене — повече от шест месеца — а в резултат селяните се сдобиват за лятото с един хранителен продукт с висока хранителна и енергийна стойност в момент, когато тя е много ценна, тъй като това е период в годината, в който работата на полето изисква по-големи физически усилия.

Затова този район се е специализирал в производството на един вид сирене, който е много добре адаптиран към условията на конкретния момент и място: с ежедневния излишък от мляко селяните произвеждали сирене, което след това продавали на пазарите в района, организирани основно всяка седмица, веднъж или два пъти месечно.

4.7. *Инспекционен орган:*

Наименование: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Адрес: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Телефон: +34 881997276

Факс: +34 981546676

e-mail: ingacal@xunta.es

Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL) е държавен орган, подчинен на Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. *Етикетирание:*

Сирената, пуснати на пазара със защитеното наименование за произход „Arzúa-Ulloa“, след като са били съответно сертифицирани в съответствие с изискванията и правилата на спецификацията, трябва да носят специален етикет с буквено-цифров код със съответна номерация, одобрен от инспекционния орган, както и официалното лого на защитеното наименование за произход.

Обозначението защитено наименование за произход „Arzúa-Ulloa“ трябва задължително да бъде поставено както върху търговския етикет, така и върху специалния етикет за наименование. Освен това от търговския етикет трябва да става ясно от какъв вид мляко е направено сиренето — сурово или от пастеризирано. От друга страна, в случая със сиренето „Arzúa-Ulloa“ на етикета също биха могли да бъдат посочени разновидностите „произведено в стопанство“ и „зряло“.
