

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2009/C 131/16)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„ARZÚA-ULLOA“****č. ES: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005****CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: 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  
Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tel.: +34 913475394  
Fax: +34 913475410  
E-mail: sgcaae@mapya.es

**2. Skupina:**

Název: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería «Arqueixal») y otros  
Adresa: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)  
Tel.: +34 981507653  
Fax: +34 981507653  
E-mail: queixo@arzuu-ulloo.org  
Složení: producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.3. Sýr.

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:*

„Arzúa-Ulloa“

4.2 *Popis:*

Sýr vyrobený ze syrového či pasterizovaného kravského mléka, který po výrobním postupu, jež se skládá z fáze srážení, řezu a omývání syrovátky, tvarování, lisování, solení a zrání, získá tyto vlastnosti v závislosti na typu vyrobeného sýru:

Arzúa-Ulloa: Období zrání tohoto druhu sýra je nejméně šest dnů. Má čočkovitý či cylindrický tvar, zaoblené hrany, průměr v rozmezí 100 až 260 mm a výšku v rozmezí 50 až 120 mm. Výška v žádném případě nesmí překročit rozměry průměru. Hmotnost se pohybuje mezi 0,5 až 3,5 kg. Kůrka je jemná a elastická, středně až tmavě žluté barvy, lesklá, čistá a hladká. Sýr může být pokrytý průhlednou a bezbarvou emulzí proti plísni. Sýrová hmota je jednotné barvy, slonovinově bílá až bledě žlutá, lesklá, bez puklin, může však vykazovat nízký počet malých hranatých či kulatých děr, které jsou nerovnoměrně rozděleny.

Sýr má mléčné aroma připomínající vůni másla a jogurtu, se slabým náznakem vanilky, smetany a ořechů. Jeho chuť je v podstatě mléčná, mírně slaná a středně až nízce kyselá. Jeho struktura je jemná, málo či středně vlhká, málo pevná a středně elastická. V ústech je sýr středně pevný, taví se a rozplývá se, přičemž má střední gumovitou konzistenci.

Analytické vlastnosti hotového produktu jsou: tuk: alespoň 45 % v sušině; bílkoviny: alespoň 35 % v sušině; hodnota pH: 5,0 až 5,5; sušina: alespoň 45 %; procentuální podíl vody v netučné hmotě: minimálně 68 %, maximálně 73 %.

Arzúa-Ulloa de granja: Sýr vyrobený z kravského mléka, které pochází výhradně od krav přímo z hospodářství, kde se sýr zpracovává. Jeho fyzické a analytické vlastnosti se shodují s vlastnostmi uvedenými v předchozím odstavci.

Arzúa-Ulloa curado: Období zrání tohoto sýra je nejméně šest měsíců. Má čočkovitý či cylindrický tvar, může mít vydutou horní stranu, jeho průměr je v rozmezí 120 až 200 mm a výška mezi 20 až 100 mm. Jeho hmotnost se pohybuje mezi 0,5 až 2 kg. Nediferencovaná kůrka má jasně žlutou barvu, je lesklá a mastná. Může být pokryta průhlednou a bezbarvou emulzí proti plísni. Sýrová hmota je jasně žlutá, bledší uprostřed, velmi kompaktní, může vykazovat nečetné díry.

Sýr má velmi intenzivní aroma mléčného typu, ve kterém vyniká silná, mírně zatuchlá vůně másla. Vůně je ostrá a pálivá. Chuť je slaná, málo kyselá a středně až nízce hořká. Připomíná především máslo, s mírnou příchutí vanilky a ořechů, přičemž mohou existovat rozdíly mezi středem hmoty a kůrkou. Převládá pálivý pocit. Sýr má hořkou příchutí připomínající máslo a vanilku.

Jeho struktura je tvrdá, sýr se obtížně řeže. Mohou se vyskytnout zlomy, především na okrajích, které jsou sušší. Na dotek je sýr homogenní a velmi kompaktní. Ve svém složení vykazuje zvýšenou míru tuku a velmi nízkou vlhkost.

Analytické vlastnosti hotového produktu jsou: tuk: alespoň 50 % v sušině; hodnota pH: 5,1 až 5,4; sušina: alespoň 65 %.

4.3 *Zeměpisná oblast:*

Oblast produkce mléka a zpracování sýrů označených chráněným označením původu „Arzúa-Ulloa“ sestává z katastrálních území těchto obcí:

— v okrese A Coruña: Arzúa, Boimorto, Pino (O), Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón a Vedra.

— v okrese Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín a Portomarín.

— v okrese Pontevedra: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces a Estrada (A).

Půdní a podnební podmínky vymezené oblasti jsou optimální pro přírodní louky a pěstování krmných plodin, které tradičně poskytovaly výživu početným stádům dobytka a i v dnešní době se využívají především k produkci mléka.

#### 4.4 *Důkaz původu:*

Pro účely dodržování ustanovení specifikace a příručky jakosti vede kontrolní orgán kontrolní rejstříky podniků zabývajících se chovem hospodářských zvířat, rejstříky výkupců (prostředníků mezi podniky zabývajících se chovem hospodářských zvířat a sýrárnami), rejstříky sýráren a prostor, v nichž probíhá zrání. Pro zpracování sýrů označených chráněným označením původu „Arzúa-Ulloa“ se může použít pouze mléko získané z podniků zabývajících se chovem hospodářských zvířat, které jsou zapsány v příslušném rejstříku. Stejně tak mohou získat chráněné označení původu „Arzúa-Ulloa“ pouze sýry zpracované a dozrálé v sýrárnách a prostorách, kde probíhá zrání, zapsaných v příslušných rejstřících.

Všechny fyzické a právnické osoby držící majetek zapsaný v uvedených rejstřících, jakož i zařízení a produkty, podléhají této kontrole, jejímž cílem je prověřit, zda produkty označené chráněným označením původu „Arzúa-Ulloa“ splňují požadavky specifikace.

Kontroly se budou vykonávat formou inspekce podniků zabývajících se chovem hospodářských zvířat a inspekce zařízení, kontrolou dokumentů a analýzou prvotních surovin a sýrů.

Bude-li zjištěno, že prvotní suroviny či zpracované sýry nejsou v souladu s požadavky specifikace nebo že vykazují nedostatky či významné změny, nemohou být uvedeny na trh s chráněným označením původu „Arzúa-Ulloa“.

Sýry označené chráněným označením původu mají očíslovanou zadní etiketu, která je zkontrolována kontrolním orgánem v souladu s normami uvedenými v příručce jakosti.

#### 4.5 *Metoda produkce:*

Pro zpracování těchto sýrů se použije plnotučné mléko v přirozeném stavu, které pochází od krav plemen Rubia gallega, Pardo alpina a Frisona či jejich vzájemných kříženců chovaných v hygienicky nezávadných podnicích zapsaných v rejstřících označení původu. Základem výživy hospodářských zvířat jsou především krmiva vyprodukovaná v samotném podniku a – pokud to umožňují klimatické podmínky – spásaná přímo hospodářskými zvířaty. Koncentrovaná krmiva rostlinného původu, získaná obecně mimo podnik, se používají pouze jako doplněk na pokrytí energetických potřeb hospodářských zvířat a pochází pokud možno z vymezené oblasti.

Mléko neobsahuje mlezivo ani konzervační látky a obecně musí splňovat požadavky stanovené platnými právními předpisy.

Mléko, které nesmí projít žádným standardizačním procesem, se uchovává při teplotě nepřekračující 4 °C, aby se zabránilo rozvoji mikroorganismů.

Při zpracování sýra se uskuteční následující postupy:

**Srážení:** Srážení se uskutečňuje pomocí živočišného syřidla či jiných srážecích enzymů povolených příručkou jakosti při teplotě 30 ° až 35 °C. Trvání tohoto procesu závisí na vlastnostech mléka a kvasu a pohybuje se od 30 do 75 minut.

**Řez a omývání syrovátky:** Řez se vede takovým způsobem, aby zrna syrovátky měla velikost kukuřičného zrna (5 až 10 mm v průměru). Poté se syrovátka omyje pitnou vodou, aby se snížila její kyselost, a to tak, aby hodnota pH ve zpracovaném produktu nepřesahovala hodnoty uvedené v odstavci 4.2.

Tvarování: Probíhá v cylindrických formách, jejichž rozměry jsou takové, že sýry získají míry a váhy uvedené v odstavci 4.2.

Lisování: Doba lisování je odlišná a závisí na síle lisu a velikosti bochníku.

Solení: Solení se provádí v kádi nasolením syrovátky a/nebo uložením sýrů do solného nálevu. Solný nálev musí být uložen v chladicím zařízení, aby se zabránilo nežádoucím mikrobiologickým změnám. Sýry se do solného nálevu nakládají nejvýše na 24 hodin.

Zrání: Probíhá v prostorách s relativní vlhkostí 75 až 90 % a teplotou 15° C..

Minimální doba zrání je šest dnů, počítáno od ukončení lisování, nebo od ukončení solení, pokud byl sýr naložen do solného nálevu. V případě tvrdých sýrů je doba zrání alespoň šest měsíců. Po dobu zrání jsou sýrové bochníky obráceny a čistěny, aby získaly své typické vlastnosti.

Aby byla zachována kvalita produktu a pro účely sledovatelnosti musí být chráněné sýry uváděny na trh obecně jako celé kusy a v povolených obalech.

Sýr může být nicméně uváděn na trh naporcovaný, včetně porcování v místě prodeje, pokud bude zaveden přiměřený kontrolní režim, který zaručí zdroj produktu, jeho původ a kvalitu, jakož i perfektní konzervaci, aby se zabránilo jakýmkoliv možným nejasnostem.

#### 4.6 Souvislost:

##### Historické souvislosti:

Sýr „Arzúa-Ulloa“ je jedním z vůbec nejlepších galicijských sýrů. Je rozšířen po celé střední Galicii, ačkoliv původně se vyráběl především v obcích na jihovýchodě okresu A Coruña, na západě okresu Lugo a na severovýchodě okresu Pontevedra. Jeho název se v průběhu doby podle oblasti lišil, např. „Arzúa“, „Ulla“, „A Ulloa“, „Curtis“, „Chantada“, „Friol“ či „Lugo“.

Španělský rejstřík tradičních produktů (*Inventario español de productos tradicionales*), zveřejněný ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy v roce 1996, uvádí popis sýru „Arzúa“, jeho zpracování, použití atd.

V jiných publikacích vydaných ministerstvem, jako např. v katalogu španělských sýrů (*Catálogo de quesos españoles*) z roku 1973 či v publikaci „Španělské potraviny. Označení původu a kvality“ (*Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad*) z roku 1993 jsou tyto sýry rovněž zmíněny.

##### Přírodní souvislosti:

Půdní a podnební podmínky v zeměpisné oblasti, v níž se sýr Arzúa-Ulloa vyrábí a zpracovává, jsou optimální pro přírodní louky a pěstování krmných plodin, které tradičně poskytovaly výživu početným stádům dobytka a i v dnešní době se využívají především k produkci mléka a v menší míře i k produkci masa.

V důsledku zvýšené produktivity zemědělsko-rybářského odvětví došlo rovněž k rozvoji významného zemědělsko-průmyslového odvětví zaměřeného na zpracování krmiv, masných a mléčných výrobků, mezi nimiž má sýr obzvláštní význam.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným prostředím a zvláštními vlastnostmi produktu.

Zeměpisná oblast, v níž se sýr „Arzúa-Ulloa“ vyrábí, se vyznačuje četnými mírnými údolními, ve kterých hojně louky a pastviny významným způsobem určují ráz krajiny. Jedná se o poměrně vysoce položené oblasti ve střední Galicii, jejichž nadmořská výška ve značné míře přesahuje 300 m.

V těchto oblastech střední Galicie dosahují střední teploty něco málo pod 12 °C. Roční míra srážek se pohybuje přibližně mezi 1 200 až 1 700 mm, což společně s výše uvedenými faktory přispívá k tomu, že v oblasti produkce těchto sýrů panují ideální podmínky pro louky trvalého charakteru, pastviny a různé plodiny (určené pro krmení hospodářských zvířat), k jejichž růstu je zapotřebí vydatných srážek.

Toto jedinečné zeměpisné prostředí má vliv na specifické vlastnosti sýru „Arzúa-Ulloa“ díky různým faktorům:

- a) V první řadě, jak již bylo poznamenáno, se v zeměpisném prostředí daří hojným prvotřídním pastvinám, na kterých rostou původní traviny (bojínek, medyněk, kostřava a jílek) a luštěniny (jetel, štírovník a tolíce) přizpůsobené mírně vlhkým podmínkám dané oblasti.
- b) Kromě toho se produkce mléka a mléčných výrobků provádí v malých rodinných podnicích, kde se hospodářská zvířata chovají tradičním způsobem a kde stále ještě existují exempláře místní rasy skotu. V těchto podnicích jsou základem výživy zvířat především krmiva vyprodukovaná v samotném podniku a – pokud to umožňují klimatické podmínky – spásaná přímo hospodářskými zvířaty.

Koncentrovaná krmiva rostlinného původu, získaná obecně mimo podnik, se používají pouze jako doplněk na pokrytí energetických potřeb hospodářských zvířat a pochází pokud možno z vymezené oblasti. Tento tradiční model, ve kterém se materiál získaný mimo podnik používá v co možná nejníže míře, usnadňuje hospodářskou životaschopnost těchto malých rodinných zemědělských podniků.

Díky vlastnostem těchto podniků má vyprodukované mléko optimální kvalitu pro zpracování sýrů. Je vědecky dokázáno, že tyto přirozenější systémy produkce a výživa dobytka přirozenější formou zlepšují výživnou hodnotu mléka díky značnému podílu CLA (konjugované kyseliny linolové) a mastných kyselin omega-3 v tukovém profilu mléka. Obsah těchto výživných hodnotných tuků stoupá v závislosti na množství spasených travin a to se odráží na vlastnostech zpracovávaných sýrů.

- c) A za třetí udržují producenti těchto oblastí dlouhou tradici zpracování tohoto typu sýrů, jehož naprosto jedinečné vlastnosti jsou známy i mimo místní trh a díky nimž tyto produkty získaly mezi spotřebiteli zaslouženou prestiž. Jedná se o produkt, který vzniká v důsledku potřeby venkovanů konzervovat potravinu (mléko), jež je v této oblasti sice hojná, ale také snadno podléhá zkáze. Díky této skutečnosti se na jedné straně uspokojovala vlastní spotřeba a na straně druhé se získal snadněji přepravitelnější, trvanlivější a hodnotnější produkt, jehož prodejem bylo možné zlepšit rodinný příjem. Na rozdíl od ostatních oblastí, které vyrábějí sýr, je produkce mléka v těchto oblastech střední Galicie, kde jsou velmi vhodné přírodní podmínky k produkci krmiva, zabezpečena po celý rok a období, ve kterých je mléka nedostatek, jsou krátká. Proto se při výrobě sýrů obvykle hledaly postupy s krátkou dobou zrání (přibližně jeden týden), neboť takové období je dostatečné na to, aby se na produktu vytvořila kůrka, díky níž má konzistenci potřebnou na to, aby produkt vydržel přepravu na trh. Pokud však spotřebitel chce optimálně ocenit kvalitu produktu, mimo jiné jeho krémovou konzistenci, zvýšenou vlhkost a mléčné aroma a mléčnou chuť, je produkt třeba spotřebovat v průběhu třech až čtyřech týdnů od jeho výroby. Tyto vlastnosti vyplývají ze zpracování, při kterém se řez v syrovátce provádí tak, že zrnitost není příliš jemná (5 až 10 mm), takže se získá jen nevelké množství syrovátky. V důsledku této techniky může dojít k tomu, že získané sýry vykazují v důsledku vysokého obsahu laktózy nadměrnou kyselost. Díky svým znalostem vyřešili lidé v této oblasti tento problém omytím syrovátky. Tento postup, který se v ostatních okolních oblastech vyrábějících sýr nepoužívá, kromě toho přispívá k tomu, že se zabrání nežádoucím sekundárním fermentacím, které by mohly zkažit kvalitu sýru.

Místním obyvatelům se rovněž podařilo vyrovnat sezónní kolísání produkce mléka, a to tak, že v letních měsících, kdy je nedostatek mléka a mléko má pro účely výroby sýra horší kvalitu, se zaměřili na zpracování tvrdého sýra Arzúa-Ulloa. Ten se vyrábí z mléka, které zbývá z konce podzimu a z období zimy, a je podroben dlouhému procesu zrání (déle než šest měsíců). Tak měli venkované v létě k dispozici potraviny vysoké energetické a nutriční hodnoty, což bylo v tomto ročním období obzvláště ceněno, jelikož letní práce na poli vyžadovaly značnou fyzickou sílu.

Proto se tato oblast zaměřila na produkci sýra, který se značně přizpůsobil časovým i místním podmínkám: za použití denních přebytků mléka zpracovávali venkované sýry, které poté prodávali na místních trzích, jež se obecně konaly každý týden, jednou za dva týdny či každý měsíc.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)  
Adresa: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo  
15703 Santiago de Compostela  
ESPAÑA  
Tel.: +34 881997276  
Fax: +34 981546676  
E-mail: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

Institut INGACAL je veřejnou institucí, která podléhá orgánu *Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia*.

4.8 *Označování:*

Sýry uváděné na trh s chráněným označením původu „Arzúa-Ulloa“ musí být poté, co je ověřeno, že jsou v souladu s ustanoveními uvedenými v této specifikaci a nařízení, označeny řádnou etiketou s chráněným označením a s číselným kódem, schválenou kontrolním orgánem, s úředním logem chráněného označení původu.

Na obchodní etiketě, jakož i na etiketě s chráněným označením se musí povinně uvést chráněné označení původu „Arzúa-Ulloa“. Na obchodní etiketě musí být mimo to uvedeno, jaký druh mléka (syrové či pasterizované) bylo při výrobě sýru použito. V případě, že se jedná o sýry „Arzúa-Ulloa“ typu „de Granja“ či „curado“, se tato skutečnost uvede na etiketě.

---