

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 131/16)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ARZÚA-ULLOA»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: 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
Διεύθυνση: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Τηλ.: +34 913475394
Φαξ: +34 913475410
Ηλ. διεύθυνση: sgcaae@mapa.es

2. **Ομάδα:**

Όνομα: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería «Arqueixal») y otros
Διεύθυνση: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)
Τηλ.: +34 981507653
Φαξ: +34 981507653
Ηλ. διεύθυνση: queixo@arzuu-ulloa.org
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.3. Τυριά

4. **Προδιαγραφές:**

(σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. Ονομασία:

«Arzúa-Ulloa»

4.2. Περιγραφή:

Τυρί παραγόμενο από ανεπεξέργαστο ή παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, το οποίο υποβάλλεται σε πήξη, τεμαχισμό και έκπλυση του τυροπήγματος, μορφοποίηση, συμπίεση, αλάτιση και ωρίμαση, διαδικασίες με τις οποίες το τυρί αποκτά τα ακόλουθα χαρακτηριστικά, αναλόγως του παραγόμενου τύπου:

«Arzúa-Ulloa»: Η διάρκεια ωρίμασής του είναι τουλάχιστον 6 ημέρες. Έχει σχήμα φακοειδές ή κυλινδρικό, με στρογγυλεμένα άκρα. Η διάμετρός του κυμαίνεται από 100 έως 600 mm και το ύψος του από 50 έως 120 mm. Σε καμία περίπτωση, δεν μπορεί το ύψος να υπερβεί την ακτίνα. Το βάρος κυμαίνεται μεταξύ 0,5 και 3,5 kg. Η κρούστα είναι λεπτή και ελαστική, με χρώμα από μέτριο κίτρινο έως βαθυκίτρινο, στιλπνή, καθαρή και λεία. Μπορεί να είναι καλυμμένη από αντιψυκτικό γαλάκτωμα, διαφανές και άχρωμο. Η μάζα έχει ομοιόμορφο χρώμα, μεταξύ λευκού του ελεφαντοστού και ανοιχτοκίτρινου, στιλπνή όψη, χωρίς ρωγμές· μπορεί να παρουσιάζει οπές, σε περιορισμένο αριθμό, μικρές, γωνιώδεις ή στρογγυλές, ανομοιογενώς καταναμημένες.

Έχει γαλακτώδη οσμή, που θυμίζει βούτυρο και γιαούρτι, με αρώματα βανίλιας, κρέμας και καρυδιού, καθόλου έντονα. Η γεύση του είναι κυρίως γαλακτώδης, ελαφρώς αλμυρή και ελάχιστα έως μετρίως όξινη. Η υφή του είναι λεπτή, λίγο έως μετρίως υγρή, λίγο συμπαγής και μετρίως ελαστική. Στο στόμα το «Arzúa-Ulloa» είναι μετρίως συμπαγές, κρεμώδες, διαλυτό και μετρίως κολλώδες.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος είναι: λίπος: τουλάχιστον 45 % επί ξηρού· πρωτεΐνη: τουλάχιστον 35 % επί ξηρού· pH: μεταξύ 5,0 και 5,5· στερεό υπόλειμμα: ελάχιστο 45 %· ποσοστό νερού στο στερεό υπόλειμμα: ελάχιστο 68 % και μέγιστο 73 %.

Arzúa-Ulloa de granja (αγροκτήματος): Τυρί από γάλα προερχόμενο αποκλειστικά από αγελάδες της εκμετάλλευσης που παρασκευάζει το τυρί. Τα φυσικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά του συμπίπτουν με αυτά που προαναφέρθηκαν.

Arzúa-Ulloa curado (μακράς ωρίμασης): Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 6 μήνες. Το σχήμα του είναι φακοειδές ή κυλινδρικό, ενώ η επάνω πλευρά μπορεί να είναι κυρτή, με διάμετρο μεταξύ 120 και 200 mm και ύψος μεταξύ 30 και 100 mm. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 0,5 και 2 kg. Η κρούστα δεν είναι διακριτή, έχει χρώμα πολύ έντονο κίτρινο και όψη στιλπνή και λιπαρή, μπορεί δε να είναι καλυμμένη με αντιμυκητικό γαλάκτωμα, διαφανές και άχρωμο. Η μάζα έχει έντονο κίτρινο χρώμα, ανοιχτότερο στο κέντρο και είναι πολύ συμπαγής, μπορεί δε να παρουσιάζει μερικές οπές.

Το άρωμά του είναι πολύ έντονο, γαλακτώδες και αναδίδει έντονη οσμή βουτύρου ελαφρώς ταγγισμένου, διαπεραστική και πικάντικη. Η γεύση είναι αλμυρή, ελαφρώς όξινη και ελαφρώς έως μετρίως πικρή. Η κυρίαρχη γεύση είναι αυτή του βουτύρου, με ελαφρά αρώματα βανίλιας και ξηρών καρπών, που μπορεί να ποικίλλουν μεταξύ του κέντρου του τυριού και της κρούστας. Αναδίδει αίσθηση πικάντικου. Η επίγευση είναι πικρή και προσεγγίζει αυτή του βουτύρου και της βανίλιας.

Η υφή είναι σκληρή και παρουσιάζει αντίσταση στην κοπή και, ενδεχομένως, ρωγμές, κυρίως προς τα άκρα, που είναι πιο ξηρά. Στην αφή, είναι ομοιογενής και πολύ συμπαγής. Το «Arzúa-Ulloa curado» περιέχει υψηλή αναλογία λιπαρών υλών, ενώ το ποσοστό υγρασίας του είναι πολύ χαμηλό.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος είναι: λίπος: τουλάχιστον 50 % επί ξηρού· pH: μεταξύ 5,1 και 5,4· στερεό υπόλειμμα: τουλάχιστον 65 %.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος και μεταποίησης των τυριών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Arzúa-Ulloa» καλύπτει τις ακόλουθες κοινότητες:

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

— Επαρχία Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín και Portomarín.

— Επαρχία Pontevedra: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces και Estrada (A).

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής είναι οι βέλτιστες για την ανάπτυξη φυσικών λειμώνων και την καλλιέργεια χορτονομών, που στο παρελθόν αποτελούσαν τη βάση της διατροφής σημαντικού ζωικού κεφαλαίου ενώ σήμερα στηρίζουν κυρίως τη γαλακτοπαραγωγή.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών και του εγχειριδίου ποιότητας, ο οργανισμός ελέγχου τηρεί μητρώα ελέγχου των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων, των πρώτων αγοραστών (ενδιάμεσων μεταξύ των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και των τυροκομείων), των τυροκομείων και των ωριμαστηρίων. Για την παραγωγή των τυριών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Αρζία-Υβόα» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο γάλα από εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες στο οικείο μητρώο. Ομοίως, μόνο τυριά που έχουν παραχθεί και ωριμάσει σε τυροκομεία και ωριμαστήρια εγγεγραμμένα στα μητρώα του οργανισμού ελέγχου μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Αρζία-Υβόα».

Όλα τα φυσικά και νομικά πρόσωπα που είναι κάτοχοι αγαθών εγγεγραμμένων στα μητρώα αυτά, οι εγκαταστάσεις και τα προϊόντα τους υποβάλλονται σε έλεγχο για να διαπιστωθεί εάν τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Αρζία-Υβόα» πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Οι έλεγχοι βασίζονται σε επιθεωρήσεις των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και εγκαταστάσεων, σε εξέταση εγγράφων και σε αναλύσεις των πρώτων υλών και των τυριών.

Εάν διαπιστωθεί ότι οι πρώτες ύλες ή τα τυριά δεν έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών ή ότι παρουσιάζουν εμφανή ελαττώματα ή αλλοιώσεις, απαγορεύεται η διάθεση των τυριών στο εμπόριο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Αρζία-Υβόα».

Τα τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης πρέπει να φέρουν αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα που ελέγχεται από τον οργανισμό ελέγχου σύμφωνα με τους κανόνες του εγχειριδίου ποιότητας.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Για την παραγωγή αυτών των τυριών χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο πλήρες γάλα, φυσικό και πλήρες, προερχόμενο από αγελάδες των φυλών «*tubia gallega*», «*pardo alpina*», «*frisona*» και διασταυρώσεις τους, οι οποίες ανήκουν σε εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες στα μητρώα της ονομασίας προέλευσης. Το σιτηρέσιο των ζώων αποτελείται κυρίως από χορτονομές παραγόμενες στην εκμετάλλευση, οι οποίες καταναλώνονται απευθείας στους βοσκοτόπους όταν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν. Οι συμπυκνωμένες ζωοτροφές φυτικής προέλευσης, που κατά κανόνα αγοράζονται από πηγές εκτός εκμετάλλευσης, χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο ως συμπλήρωμα για να καλυφθούν οι ενεργειακές ανάγκες των ζώων και, στο μέτρο του δυνατού, προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή.

Το γάλα πρέπει να μην περιέχει πρωτόγαλα ούτε συντηρητικά και, γενικά, να πληροί τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

Το γάλα αυτό, που δεν επιτρέπεται να υποβάλλεται σε καμία διαδικασία τυποποίησης, διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4 °C, ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη μικροοργανισμών.

Η παραγωγή του τυριού περιλαμβάνει τις ακόλουθες διαδικασίες:

Πήξη: Εκτελείται με ζωική πυτιά ή άλλα ένζυμα πήξης που προβλέπονται στο εγχειρίδιο ποιότητας, σε θερμοκρασία μεταξύ 30 και 35 °C, επί χρονικό διάστημα που ποικίλλει από 30 έως 75 λεπτά αναλόγως του γάλακτος και του τυροπήγματος.

Τεμαχισμός και έκπλυση του τυροπήγματος: Το τυρόπηγμα κόβεται με τρόπο ώστε τα τεμάχια να έχουν μέγεθος σπόρου καλαμποκιού (διάμετρο 5 έως 10 mm). Στη συνέχεια υποβάλλεται σε έκπλυση με πόσιμο νερό για να μειωθεί η οξύτητά του ώστε το pH του επεξεργασμένου προϊόντος να μην είναι κατώτερο από τις τιμές που αναφέρονται στο σημείο 4.2.

Μορφοποίηση: Εκτελείται σε μήτρες κυλινδρικού σχήματος και τέτοιων διαστάσεων ώστε να επιτρέπουν να ληφθούν τυριά με τις διαστάσεις και τα βάρη που αναφέρονται στο σημείο 4.2.

Συμπίεση: Ο απαραίτητος χρόνος ποικίλλει αναλόγως της εφαρμοζόμενης πίεσης και του μεγέθους των τεμαχίων.

Αλάτιση: Εκτελείται είτε μέσα στα δοχεία με προσθήκη αλατιού πάνω στο τυρόπηγμα ή/και με εμβάπτιση των τυριών σε άλμη. Το τυρόπηγμα διατηρείται σε ψύξη για να αποφεύγονται οι ανεπιθύμητες μικροβιολογικές αλλοιώσεις. Τα τυριά δεν παραμένουν περισσότερο από 24 ώρες στην άλμη.

Ωρίμαση: Εκτελείται σε χώρους με σχετική υγρασία μεταξύ 75 και 90 % και θερμοκρασία μικρότερη των 15 °C.

Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι έξι ημέρες από το τέλος της συμπίεσης ή της αλάτισης, εάν αυτή εκτελείται σε άλμη. Για τα τυριά μακράς ωρίμασης, η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι έξι μήνες. Κατά την περίοδο ωρίμασης, τα τυριά αναστρέφονται και καθαρίζονται τακτικά για να εξασφαλιστούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Για τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος και την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητάς του, τα τυριά που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο, γενικά, σε ακέραια κεφάλια και σε εγκεκριμένες συσκευασίες.

Είναι ωστόσο δυνατόν να επιτραπεί η διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο σε μερίδες, συμπεριλαμβανόμενου του τεμαχισμού στο σημείο πώλησης, εφόσον για το σκοπό αυτό έχει προβλεφθεί κατάλληλο σύστημα ελέγχου που εγγυάται στους καταναλωτές την προέλευση και την ποιότητα του προϊόντος, καθώς και την τέλεια διατήρησή του, ώστε να αποφεύγεται κάθε πιθανότητα σύγχυσης.

4.6. Δεσμός:

Ιστορικός

Το τυρί «Αρζία-Υλλοα» είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά τυριά της Γαλικίας, με μεγάλη εμπορική κυκλοφορία σε όλη την κεντρική Γαλικία, παρόλο που, αρχικά, παρασκευαζόταν κυρίως στις νοτιανατολικές κοινότητες της επαρχίας A Coruña, στις δυτικές κοινότητες της Lugo και στις βορειοανατολικές της Pontevedra. Έχει λάβει διάφορες ονομασίες αναλόγως της περιοχής και της εποχής: τυρί του Arzúa, του Ulla, του A Ulloa, του Curtis, του Chantada, του Friol ή του Lugo.

Στο «Inventario español de productos tradicionales» (ισπανικός κατάλογος των παραδοσιακών προϊόντων), τον οποίο δημοσίευσε το 1996 το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, περιγράφεται το τυρί του Arzúa, ο τρόπος παρασκευής του, οι χρήσεις του κ.λπ.

Άλλες δημοσιεύσεις του Υπουργείου, όπως ο «catálogo de quesos españoles» (κατάλογος των ισπανικών τυριών) του 1973 ή «Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad» («Ισπανικά τρόφιμα. Ονομασίες προέλευσης και ποιότητας») του 1993, παραπέμπουν σε αυτά τα τυριά.

Φυσικός

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής και μεταποίησης του τυριού «Αρζία-Υλλοα» είναι οι βέλτιστες για την ανάπτυξη φυσικών λειμώνων και την καλλιέργεια χορτονομών, που στο παρελθόν έθρεφαν πολυάριθμα κοπάδια ζώων, ενώ σήμερα προορίζονται βασικά για τη διατροφή των ζώων γαλακτοπαραγωγής και, σε μικρότερο βαθμό, κρεατοπαραγωγής.

Λόγω της υψηλής παραγωγικότητας αυτού του γεωργικού κλάδου, αναπτύχθηκε επίσης ένας σημαντικός γεωργο-βιομηχανικός κλάδος ειδικευμένος στην παραγωγή ζωοτροφών, προϊόντων κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων το τυρί κατέχει εξέχουσα θέση.

Σχέση μεταξύ γεωγραφικού περιβάλλοντος και ειδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του τυριού «Αρζία-Υλλοα» χαρακτηρίζεται από την παρουσία πολυάριθμων ήπιων κοιλάδων με άφθονους λειμώνες και βοσκοτόπους που αποτελούν βασικό στοιχείο του τοπίου. Πρόκειται για τις κεντρικές περιοχές της Γαλικίας, σε μεγάλο υψόμετρο, άνω των 300 μέτρων για μεγάλο τμήμα του εδάφους.

Στις περιοχές αυτές του γεωγραφικού κέντρου της Γαλικίας οι μέσες θερμοκρασίες είναι ελαφρώς μικρότερες των 12 °C. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 1 200 και 1 700 mm. Αυτή η πtyχή, σε συνδυασμό με τα στοιχεία που περιγράφηκαν στα προηγούμενα, έχουν ως αποτέλεσμα να εμφανίζεται η περιοχή παραγωγής αυτών των τυριών ως η ιδανική τοποθεσία για μόνιμους λειμώνες, βοσκοτόπους και διάφορες βασικές καλλιέργειες για το σιτηρέσιο των ζώων, που απαιτούν άφθονες βροχοπτώσεις.

Το ιδιαίτερο αυτό γεωγραφικό περιβάλλον έχει επίδραση στα ειδικά χαρακτηριστικά του τυριού «Arzúa-Ulloa» λόγω διαφόρων παραγόντων:

- α) Κατ' αρχάς, το γεωγραφικό περιβάλλον, όπως έχει προαναφερθεί, ευνοεί την ανάπτυξη άφθονων βοσκοτόπων υψηλής ποιότητας, αποτελούμενων από αυτόχθονη χλωρίδα αγρωστωδών (φλός, αγριοβρώμη, φεστούκα και ήρα) και ψυχανθών (λωτός, τριφύλλι και μηδική), προσαρμοσμένη στο εύκρατο και υγρό κλίμα της περιοχής.
- β) Επιπλέον, η παραγωγή γάλακτος στηρίζεται σε μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν παραδοσιακές κτηνοτροφικές τεχνικές, με κοπάδια αποτελούμενα κυρίως από ζώα αυτόχθονων φυλών βοοειδών, τα οποία τρέφονται κυρίως με χορτονομές παραγόμενες στην εκμετάλλευση, οι οποίες καταναλώνονται απευθείας στους βοσκοτόπους όταν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν.

Οι συμπυκνωμένες ζωοτροφές φυτικής προέλευσης, που αγοράζονται κατά κανόνα από πηγές εκτός εκμετάλλευσης, χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο ως συμπλήρωμα για να καλυφθούν οι ενεργειακές ανάγκες των ζώων και, στο μέτρο του δυνατού, προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή. Το παραδοσιακό αυτό σύστημα, στο οποίο οι εξωτερικοί συντελεστές παραγωγής είναι κατά το δυνατόν περιορισμένοι, διευκολύνει την οικονομική βιωσιμότητα αυτών των μικρών οικογενειακών εκμεταλλεύσεων.

Χάρη στα χαρακτηριστικά αυτών των εκμεταλλεύσεων, το παραγόμενο γάλα έχει άριστες ποιοτικές ιδιότητες για την παρασκευή των τυριών. Έχει αποδειχθεί επιστημονικά ότι αυτό το φυσικό σύστημα παραγωγής και διατροφής των ζώων προσδίδει στο γάλα ανώτερες διατροφικές ιδιότητες, λόγω της μεγαλύτερης αναλογίας CLA (συζευγμένο λινελαϊκό οξύ) και λιπαρών οξέων ω-3 στη λιπιδική του σύνθεση, δεδομένου ότι η περιεκτικότητα σε οξέα καλής διατροφικής ποιότητας αυξάνεται όσο τα ζώα διατρέφονται σε λειμώνες, γεγονός που αντανακλάται στα χαρακτηριστικά των παραγόμενων τυριών.

- γ) Τέλος, οι παραγωγοί της περιοχής, άντρες και γυναίκες, διαθέτουν μεγάλη παράδοση στην παρασκευή αυτού του είδους τυριών με τα εντελώς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που αναγνωρίζονται πολύ πέρα από την τοπική αγορά, τα δε προϊόντα τους έχουν αποκτήσει επάξια κύρος μεταξύ των καταναλωτών. Πρόκειται για ένα προϊόν που προέκυψε για να καλύψει την ανάγκη των χωρικών να διατηρούν ένα τρόφιμο – το γάλα – το οποίο αφθονεί στην περιοχή, αλλά είναι εξαιρετικά ευαλλοίωτο. Στόχος ήταν, αφενός, να καλυφθούν οι ανάγκες αυτοκατανάλωσης και, αφετέρου, να ληφθεί ένα προϊόν ευκολότερο στη μεταφορά, με μεγαλύτερη διάρκεια διατήρησης και μεγαλύτερη αξία, ώστε η πώλησή του να αποφέρει κάποιο εισόδημα για την οικογενειακή οικονομία. Σε αντίθεση με άλλες τυροκομικές περιοχές, στις περιοχές του κέντρου της Γαλικίας, όπου το περιβάλλον ευνοεί ιδιαίτερα την παραγωγή χορτονομών, η γαλακτοπαραγωγή είναι εγγυημένη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και οι περίοδοι έλλειψής του δεν διαρκούν πολύ. Για το λόγο αυτό η επιλογή της τεχνικής μεταποίησης των τυριών στράφηκε προς συστήματα σύντομης διάρκειας ωρίμασης, μιας εβδομάδας περίπου, χρόνος που επαρκεί για να αποκτήσει το τυρί κρούστα. Η κρούστα του προσέδιδε τη σύσταση που ήταν αναγκαία για τη μεταφορά του έως την εμποροπανήγυρη, αλλά υποχρέωνε τους αγοραστές να το καταναλώσουν εντός 3-4 εβδομάδων από την παρασκευή του, προκειμένου να απολαύσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, ιδίως την κρεμώδη σύσταση, την υψηλή υγρασία και τη γαλακτώδη γεύση και οσμή. Τα χαρακτηριστικά αυτά συνδέονται με τη διεργασία παρασκευής: το τυρόπηγμα θραύεται σε χονδρούς κόκκους (διαμέτρου 5 έως 10 mm) ώστε η στράγγιση να μην είναι πολύ έντονη. Η τεχνική αυτή θα μπορούσε να οδηγήσει στην παρασκευή υπερβολικά όξινων τυριών, λόγω υψηλής περιεκτικότητας της μάζας σε λακτόζη, αλλά, χάρη στην τεχνολογία των κατοίκων της περιοχής, το πρόβλημα επιλύθηκε με την έκπλυση του τυριού. Με την τεχνική αυτή, μοναδική σε σύγκριση με τις τυροκομικές τεχνικές που εφαρμόζονται στις γειτονικές περιοχές, αποφεύγονται επίσης οι δευτερεύουσες ανεπιθύμητες ζυμώσεις που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν το τυρί.

Οι χωρικοί κατόρθωσαν επίσης να ρυθμίσουν το πρόβλημα του εποχιακού χαρακτήρα της γαλακτοπαραγωγής. Η μειωμένη παραγωγή γάλακτος και η ελάττωση της τυροκομικής ποιότητάς του κατά τη θερινή περίοδο αντιμετωπίστηκαν με την παραγωγή του τυριού «Arzúa-Ulloa curado» (μακράς ωρίμασης) που παρασκευαζόταν με τα πλεονάσματα γάλακτος της όψιμης φθινοπωρινής και της χειμερινής περιόδου και υποβαλλόταν σε μακρόχρονη ωρίμαση, μεγαλύτερη των έξι μηνών, έτσι ώστε οι χωρικοί να έχουν στη διάθεσή τους ένα τρόφιμο υψηλής ενεργειακής και διατροφικής αξίας κατά τη θερινή περίοδο, όπου ήταν ιδιαίτερα ευπρόσδεκτο, καθώς οι γεωργικές εργασίες αυτήν την εποχή του έτους απαιτούσαν πολύ έντονη φυσική προσπάθεια.

Αυτή η περιοχή επομένως εξειδικεύτηκε στην παραγωγή ενός τύπου τυριού καλά προσαρμοσμένου στον τόπο και στις συνθήκες: με τα καθημερινά πλεονάσματα γάλακτος οι χωρικοί παρασκεύαζαν τυριά τα οποία στη συνέχεια πωλούσαν στις εμποροπανηγύρεις της περιοχής, που γενικά διοργανώνονταν σε εβδομαδιαία, δεκαπενθήμερη ή μηνιαία βάση.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου:*

Όνομα: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Διεύθυνση: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Τηλ.: +34 881997276
Φαξ: +34 981546676
Ηλ. διεύθυνση: ingacal@xunta.es

Ο INGACAL είναι δημόσιος οργανισμός υπαγόμενος στην Consellería del Medio Rural της Xunta de Galicia.

4.8. *Επισήμανση:*

Τα τυριά που διατίθενται στο εμπόριο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Arzúa-Ulloa», αφού έχει πιστοποιηθεί ότι είναι σύμφωνα με τις διατάξεις των προδιαγραφών και του κανονισμού, πρέπει να φέρουν την χαρακτηριστική ετικέτα της ονομασίας, η οποία περιλαμβάνει αλφαριθμικό κωδικό με συσχετιστική αρίθμηση, έχει εγκριθεί από τον οργανισμό ελέγχου και εμφανίζει τον επίσημο λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η ένδειξη «Denominación de Origen Protegida «Arzúa-Ulloa»» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Arzúa-Ulloa») πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται τόσο στην εμπορική ετικέτα όσο και στη χαρακτηριστική ετικέτα της ονομασίας. Επίσης στην εμπορική ετικέτα διευκρινίζεται ο τύπος γάλακτος – ανεπεξέργαστο ή παστεριωμένο – που χρησιμοποιήθηκε για τη μεταποίηση σε τυρί. Αφετέρου, στα τυριά «Arzúa-Ulloa» των τύπων «de Granja» και «curado», επιτρέπεται να αναγράφεται επίσης στην ετικέτα ο χαρακτηρισμός αυτός.
