

## MUUT ILMOITUKSET

## KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2009/C 131/16)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ARZÚA-ULLOA"

EY N:o: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005

SAN ( X ) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: 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

Osoite: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Puhelin: +34 913475394  
Faksi: +34 913475410  
Sähköposti: sgcaae@mapya.es

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería "Arqueixal") y otros.

Osoite: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)

Puhelin: +34 981507653  
Faksi: +34 981507653  
Sähköposti: queixo@arzua-ulloa.org

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) Muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.3 Juusto

4. **Eritelmä:**

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

#### 4.1 Nimi:

”Arzúa-Ulloa”

#### 4.2 Kuvaus:

Käsitlemättömästä tai pastöroidusta lehmänmaidosta valmistettu juusto, jonka tuotantoprosessiin kuuluvat juoksettuminen, juoksettuman leikkaus ja pesu, muotitus, puristus, suolaus ja kypsyminen ja joka saa prosessin ansiosta seuraavat ominaisuudet tuotetun juustotyypin mukaan:

Arzúa-Ulloa: Kypsyttämisen vähimmäisaika on kuusi päivää. Juusto on muodoltaan linsinmuotoinen tai lieriömäinen, sen reunat ovat pyöristetyt ja halkaisija on 100–260 mm ja korkeus 50–120 mm. Korkeus ei missään tapauksessa voi olla suurempi kuin säde. Juusto painaa 0,5–3,5 kg. Kuori on ohut ja elastinen, väriltään keskivahva tai tumma keltainen, kiiltävä, puhdas ja sileä. Pinnan voi peittää läpinäkyvä ja väritön homeenestoemulsio. Massa on väriltään yhtenäinen, norsunluunvalkoisen ja vaaleankeltaisen väliltä, kiiltävä, ilman halkeamia, ja siinä voi olla vähäinen määrä reikiä, jotka ovat pieniä, kulmikkaita tai pyöreitä ja epätasaisesti jakautuneita.

Tuoksu on maitomainen, muistuttaa voin ja jogurtin tuoksua, siinä on vaniljan, kerman ja pähkinän vivahteita ja se on voimakkuudeltaan mieto. Maku on maidon perusmaku, hieman suolainen ja happamuudeltaan keskivoimakas tai vähäinen. Rakenteeltaan juusto on hienorakenteinen, hieman tai kohtalaisen kostea, hieman kiinteä ja kohtalaisen elastinen. Suutuntuma on kohtalaisen kiinteä, sulava ja liukeneva, kohtalaisen kumimainen.

Valmiin tuotteen analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat: Rasvaa: vähintään 45 % kuiva-aineesta; Proteiineja: vähintään 35 % kuiva-aineesta; pH: 5,0–5,5; Kuiva-aine: vähintään 45 %; muun kuin rasva-aineen vesipitoisuus: vähintään 68 %, enintään 73 %.

Tilalla valmistettu Arzúa-Ulloa: Valmistettu lehmänmaidosta, joka on lypetty kokonaisuudessaan sen tilan lehmiä, joka valmistaa juuston. Juuston fyysiset ja analyttiset ominaisuudet ovat samat kuin edellisessä kohdassa kuvatut.

Kypsytetty Arzúa-Ulloa: Kypsyttämisen vähimmäisaika on kuusi kuukautta. Juusto on muodoltaan linsinmuotoinen tai lieriömäinen, sen yläpuoli voi olla muodoltaan kovera, halkaisija on 120–200 mm ja korkeus 30–100 mm. Juusto painaa 0,5–2 kg. Juustolla ei ole erottuvaa kuorta, se on väriltään hyvin voimakkaan keltainen, kiiltävä ja näöltään rasvainen, ja pinnan voi peittää läpinäkyvä ja väritön homeenestoemulsio. Massa on voimakkaan keltainen, vaaleampi keskustasta, hyvin tiivis, ja siinä voi olla vähäisiä reikiä.

Juuston tuoksu on hyvin voimakas, maitomainen, ja siitä pistää voimakas hieman härskin voinin haju. Hajuaistimus on läpitunkeva ja pistävä. Maku on suolainen, happamuudeltaan vähäinen ja kitkeryydeltään keskivoimakas tai vähäinen. Se muistuttaa vallitsevasti voita, ja siinä on vähäisiä vaniljan ja kuivattujen hedelmien vivahteita; se voi vaihdella keskustan ja kuoren välillä. Päälimmäisenä on pistävä aistimus. Jälkimaku on kitkerä, voinin ja vaniljainen.

Rakenne on kova, vaikeasti paloitteltava, ja siinä voi olla halkeamia, pääasiassa reunojen lähellä, jotka ovat kuivemmat. Kosketukseltaan se on homogeeninen ja hyvin tiivis. Koostumukseltaan se on hyvin rasvainen, ja sen kosteuspitoisuus on hyvin vähäinen.

Valmiin tuotteen analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat: Rasvaa: vähintään 50 % kuiva-aineesta; pH: 5,1–5,4; Kuiva-aine: vähintään 65 %.

#### 4.3 Maantieteellinen alue:

Alue, jolla maito ja siitä valmistettava juusto, jolle suojattua alkuperänimitystä ”Arzúa-Ulloa” haetaan, tuotetaan, muodostuu seuraavien kuntien maantieteellisestä alueesta:

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

Näin rajatun alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat optimaaliset luonnonniittyjen ja rehukasvien kasvuun; niillä on perinteisesti pidetty suurta karjaa, jota nykyisin käytetään pääasiassa maidon tuotantoon.

#### 4.4 Alkuperätodisteet:

Eritelmissä ja laatukäsikirjassa annettujen määräysten noudattamisen valvontaa varten valvontaelimellä on rekisterit karjatiloihin, ensimmäisistä ostajista (välittäjät karjatilojen ja juustoloiden välillä), juustoloista ja kypsytyslaitoksista. Alkuperänimityksellä "Arzúa-Ulloa" suojatun juuston valmistukseen saa käyttää vain asianomaiseen rekisteriin merkityillä maatiloilla tuotettua maitoa. Suojattua alkuperänimitystä "Arzúa-Ulloa" voidaan samaten käyttää vain juustoissa, jotka on valmistettu ja kypsytetty vastaaviin rekistereihin merkityissä juustoloissa ja kypsytyslaitoksissa.

Kaikki niin luonnolliset kuin juridiset henkilöt, jotka omistavat rekistereihin kirjattua omaisuutta, laitokset ja niiden tuotteet, kuuluvat valvonnan piiriin. Sen tarkoituksena on todentaa, että suojattua alkuperänimitystä "Arzúa-Ulloa" käyttävät tuotteet täyttävät eritelmissä esitetyt vaatimukset.

Valvonta toteutetaan tarkastamalla karjatilat ja laitokset sekä asiakirjat ja analysoimalla raaka-aine ja juustot.

Jos havaitaan, että raaka-aine tai siitä valmistetut juustot eivät täytä eritelmien vaatimuksia tai niissä havaitaan huomattavia vikoja tai poikkeamia, niitä ei saa saattaa markkinoille varustettuna suojatulla alkuperämerkinnällä "Arzúa-Ulloa".

Tällä nimityksellä suojatuissa juustoissa on numeroitu vastaetiketti, jota valvontaelin valvoo laatukäsikirjassa esitettyjen ohjeiden mukaisesti.

#### 4.5 Valmistusmenetelmä:

Juusto valmistetaan luonnollisesta kokomaidosta, joka on lypsetty seuraaviin rotuihin kuuluvista lehmistä: vaalea galicialainen, ruskea alppirotu (*pardo alpina*) ja friisiläinen tai näiden risteytykset. Lehmä pidetään alkuperämerkinnän rekistereihin kirjatulla hygieniavaatimukset täyttävillä tiloilla. Karjan ruokinta perustuu pääosin omalla tilalla tuotettuun rehuun. Sääolojen antaessa myöten karja on laitumella. Kasvipöytäisiä rehutiivisteitä, jotka on yleensä valmistettu tilan ulkopuolella, käytetään vain täydentämään karjan energiatarpeita, ja ne ovat mahdollisuuksien mukaan peräisin kyseiseltä rajatulta alueelta.

Maito ei saa sisältää ternimaitoa eikä säilytysaineita, ja sen on yleisesti ottaen täytettävä voimassa olevan lainsäädännön vaatimukset.

Maitoa ei saa millään tavoin standardoida, ja se on säilytettävä siten, ettei lämpötila ylitä 4 °C:ta, jotta vältetään mikrobin kehittyminen.

Juuston valmistuksessa on seuraavat vaiheet:

Juoksettuminen: Tämä tapahtuu eläinperäisellä juoksettimella tai muilla laatukäsikirjassa hyväksytyillä juoksetusentseymillä lämpötilassa 30–35 °C maidon ja juoksettimen ominaisuuksien mukaan vaihtelevan pituisen ajan, joka on 30–75 minuuttia.

Juoksettuman leikkaus ja pesu: Leikkaus tapahtuu siten, että juoksettumasta saadaan maissinjyvän kokoisia rakeita (halkaisija 5–10 mm). Sen jälkeen suoritetaan pesu juomavedellä juoksettuman hapamuuden alentamiseksi siten, että valmistetun tuotteen pH ei ole 4.2 kohdassa ilmoitettuja arvoja alhaisempi.

Muotitus: Muotitus tapahtuu lieriömäisissä muoteissa, joiden mitat ovat sellaiset, että saadaan 4.2 kohdassa ilmoitetut mitat ja painot täyttäviä juustoja.

Puristus: Puristukseen käytetty aika vaihtelee käytetyn paineen ja palojen koon mukaan.

Suolaus: Suolaus suoritetaan astiassa juoksetuksen jälkeen ja/tai upottamalla juustot suolavedeen, joka pidetään jäädytettynä, jotta vältetään ei-toivotut mikrobiologiset muutokset. Juustoja ei saa pitää siinä yli 24 tuntia.

Kypsyttäminen: Kypsyttäminen tapahtuu tiloissa, joiden suhteellinen kosteus on 75–90 % ja lämpötila alle 15 °C.

Kypsyttämisen vähimmäisaika on kuusi päivää laskettuna puristuksen päättymisestä tai suolauksesta, jos se tapahtuu suolavedessä. Kypsytettyjen juustojen osalta kypsyttämisen vähimmäisaika on kuusi kuukautta. Kypsymisen aikana juustoja käännetään ja puhdistetaan siten, että ne saavat ominaiset erityispiirteensä.

Jotta tuotteen laatu ja jäljitettävyyden voidaan varmistaa, alkuperänimityksellä suojatut juustot on yleisesti ottaen saatettava markkinoille kokonaisina ja hyväksytyissä pakkauksissa.

Voidaan kuitenkin sallia juuston saattaminen markkinoille paloina ja jopa paloittelu myyntipisteessä, kunhan tätä varten on olemassa asianmukainen valvontajärjestelmä, jolla taataan tuotteen alkuperä ja laatu sekä se, että tuote on hyvin säilytetty ja se, ettei ole mitään mahdollisuutta sekoittaa tuotetta johonkin muuhun.

#### 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

##### Historiallinen yhteys

Arzúa-Ulloa-juusto on yksi erityisen tyypillisistä galicialaisista juustoista, joka on laajalle levinnyt koko keski-Galician alueelle, vaikkakin sen valmistus alun perin keskittyi pääasiassa kuntiin, jotka sijaitsevat kaakkoon A Coruñasta, länteen Lugosta ja koilliseen Pontevedrasta, ja se sai erilaisia nimiä alueen ja historiallisen tapahtuma-ajan mukaan. Nimiä ovat muun muassa seuraavat: Arzúa-, Ulla-, A Ulloa-, Curtis-, Chantada-, Friol- ja Lugo-juusto.

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön vuonna 1996 julkaisemassa teoksessa "Inventario Español de Productos Tradicionales" on kuvaus Arzúa-juustosta, sen valmistuksesta, käyttötavoista jne.

Muissa ministeriön julkaisuissa, joita ovat muun muassa "catálogo de quesos españoles" vuodelta 1973 ja "Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad" vuodelta 1993, on viittauksia näihin juustoihin.

##### Luonnollinen yhteys

Arzúa-Ulloa-juuston maantieteellisen tuotanto- ja valmistusalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat optimaaliset luonnonniittyjen ja rehukasvien kasvuun; niillä on perinteisesti pidetty suurta karjaa, jota nykyisin käytetään pääasiassa maidon tuotantoon ja vähemmässä määrin lihan tuotantoon.

Tämän maanviljelys- ja karjanhoitosektorin korkean tuottavuuden ansiosta on myös kehittynyt merkittävä maataloustuotteiden jalostussektori, joka on erikoistunut rehun ja liha- ja maitotuotteiden valmistukseen, joiden joukossa juustolla on merkittävä osa.

Yhteys alueen maantieteellisten ominaisuuksien ja tuotteen erityisominaisuuksien välillä

Arzúa-Ulloa-juustoa tuotetaan alueella, jossa on paljon loivia laaksoja, joissa on runsaasti laitumia, jotka ovat maisemalle tyypillisiä. On kyse Galician keskialueista, jotka sijaitsevat huomattavan korkealla, ja suuri osa alueesta sijaitsee yli 300 metrin korkeudella meren pinnasta.

Näillä Galician keskialueilla keskilämpötila on hieman alle 12 °C. Vuotuinen sademäärä on noin 1 200–1 700 mm, mikä yhdessä edellä kuvattujen seikkojen kanssa tekee tämän juustontuotantoalueen ihanteelliseksi pysyville niityille, laitumille ja monenlaisille karjan ruokavaliioon kuuluville peruskasveille, jotka vaativat runsaasti sateita.

Nämä maantieteelliset seikat vaikuttavat Arzúa-Ulloa-juuston muista poikkeaviin ominaisuuksiin useiden tekijöiden johdosta:

- a) Kuten jo mainittiin, maantieteellinen ympäristö suosii ensiluokkaisia laidunmaita, joilla kasvaa paikallisia heinäkasveja (timotei, pehmeä mesiheinä, nata ja ray-grass) ja hernekasveja (lootus, apila ja medicago), jotka viihtyvät alueen kosteassa ja lauhkeassa ilmastossa.
- b) Maidontuotanto keskittyy pienille perhetiloille, joilla karjaa hoidetaan perinteisesti. Karjassa on vielä merkittävä osa paikallisia nautarotuja, ja sitä ruokitaan pääasiassa tilalla tuotetulla rehulla. Sääolojen antaessa myöten karja on laitumella.

Kasviperäisiä rehutiivisteitä, jotka on yleensä valmistettu tilan ulkopuolella, käytetään vain täydentämään karjan energiatarpeita, ja ne ovat mahdollisuuksien mukaan peräisin kyseiseltä rajatulta alueelta. Tämä perinteinen malli, jossa tilan ulkopuolelta tehdyt hankinnat pyritään pitämään mahdollisimman pieninä, helpottaa pienten perhetilojen taloutta.

Näiden ominaisuuksien ansiosta tiloilla tuotettu maito on ominaisuuksiltaan erinomaista juustojen valmistukseen. On osoitettu tieteellisesti, että luonnonmukaisemmilla tuotanto- ja ruokintajärjestelmillä saadaan ravintoarvoltaan parempaa maitoa, jossa on enemmän konjugoitua linolihappoa ja omega-3-rasvahappoja. Kun karja laiduntaa enemmän, ravintoarvoltaan arvokkaiden rasvojen pitoisuus nousee, mikä vaikuttaa juustojen ominaisuuksiin.

- c) Näiden alueiden tuottajat vaalivat pitkää perinnettä tämäntyyppisten juustojen valmistuksessa. Juustot ovat ominaisuuksiltaan aivan erityisiä, ja ne tunnustetaan paikallisten markkinoiden ulkopuolella. Tuotteet ovatkin saaneet ansaitsemaansa mainetta kuluttajien keskuudessa. Kyseessä on tuote, joka syntyi alueen talonpoikien tarpeesta säilöä elintarvike – maito – jota tuotetaan runsaasti tällä alueella mutta joka on myös herkästi pilaantuvaa. Tavoitteena oli toisaalta tyydyttää oman kulutuksen tarpeet ja toisaalta saada aikaan tuote, joka olisi helpompi kuljettaa, säilyisi paremmin ja olisi arvokkaampi ja jonka myynti toisi tuloja kotitaloudelle. Toisin kuin muilla juustontuotantoalueilla, näillä Galician keskialueilla, joilla ympäristö on suotuisa rehun tuotantoon, maidon tuotanto on taattu ympäri vuoden, ja ne kaudet, jolloin siitä on pulaa, ovat lyhyitä. Tämän vuoksi juustojen valmistustekniikaksi valikoituivat järjestelmät, joissa kypsytämisaika on lyhyt, noin viikon pituinen, mikä on riittävä aika siihen, että tuotteelle muodostuu kuori, joka antaa sille tarvittavan koostumuksen kestämään kuljetuksen markkinoille mutta joka pakottaa kuluttajat syömään juuston 3–4 viikon aikana sen valmistuksen jälkeen, jos he haluavat nauttia sen ominaisuuksista parhaimmillaan. Niitä ovat erityisesti sen kermanen koostumus, korkea kosteuspitoisuus ja maitomainen tuoksu ja maku. Nämä ominaisuudet liittyvät valmistusprosessiin: juoksetuma leikataan kohtalaisen kokoisiksi rakeiksi (5–10 mm) siten, että heran lasku ei ole kovin voimakas. Tällä tekniikalla olisi voitu saada aikaan erittäin voimakashappoisia juustoja massan korkean laktoosipitoisuuden vuoksi, mutta ongelma ratkaistiin alueen asukkaiden tietotaidon avulla; juoksetuma pestään. Tämä tekniikka, joka oli ennennäkemätön juustoa tuottavilla lähialueilla, antaa myös mahdollisuuden välttää epätoivottu toinen käyminen, joka voi muuttaa juustoa.

Kyläläiset onnistuivat myös ratkaisemaan maidontuotannon kausiluonteisuuden liittyvän ongelman siten, että vältettiin maitopula ja maidon juustonvalmistukseen soveltuvan laadun heikkeneminen kesäkaudella: kypsytetty Arzúa-Ulloa-juusto valmistetaan loppusyksyn ja talven ylijäämämaidosta, ja sitä kypsytetään pitkään, yli kuusi kuukautta, minkä ansiosta talonpojilla oli käytössään energia- ja ravitsemusarvoltaan korkea elintarvike kesän aikana, jolloin se oli suuressa arvossa, koska kyseisenä vuodenaikana työ pelloilla vaati suurinta fyysistä ponnistelua.

Kyseinen alue erikoistui paikkaan ja olosuhteisiin hyvin soveltuvan juustotyyppin valmistukseen: päivittäistä maidon ylijäämää hyödyntäen talonpojat valmistivat juustoja, jotka he myivät alueen markkinoilla, jotka järjestettiin yleensä kerran viikossa, kerran kahdessa viikossa tai kerran kuu-kaudessa.

#### 4.7 Valvontaelin:

Nimi: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)  
Osoite: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo  
15703 Santiago de Compostela  
ESPAÑA  
Puhelin: +34 881997276  
Faksi: +34 981546676  
Sähköposti: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

INGACAL on julkinen elin, joka kuuluu Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galician alaisuuteen.

#### 4.8 Merkinnät:

Juustot, joissa käytetään suojattua alkuperänimitystä Arzúa-Ulloa, on sertifioitava sen osoittamiseksi, että ne ovat laatuieritelmän ja siihen liittyvän asetuksen mukaisia. Juustoissa on oltava alkuperänimitykseen kuuluva alfanumeerinen numeroitu etiketti, jonka valvontaelin on hyväksynyt. Niissä on myös oltava suojatun alkuperänimityksen virallinen logo.

Sekä kauppaetiketissä että alkuperänimityksen osoittavassa etiketissä on oltava teksti "Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa". Kauppaetiketissä on lisäksi mainittava, onko juuston valmistuksessa käytetty raakamaitoa vai pastöroitua maitoa. Lisäksi kun on kyse tilalla valmistetuista Arzúa-Ulloa-juustoista ja kypsytetyistä Arzúa-Ulloa-juustoista, tämä tieto voidaan mainita niiden etiketissä.

---