

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 131/16)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006**«ARZÚA-ULLOA»**

N. CE: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro

Nome: 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

Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1
28071-Madrid
ESPAÑA

Tel.: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Associazione

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

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

Tel.: +34 981507653
Fax: +34 981507653
E-mail: queixo@arzuu-ulloa.org

Composizione:
Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggio.

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome

«Arzúa-Ulloa»

4.2. Descrizione

Formaggio elaborato a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato che, dopo un processo produttivo che comprende le fasi della coagulazione, del taglio e del lavaggio della cagliata, della formatura, della pressatura, della salatura e della stagionatura, acquisisce, a seconda del tipo di formaggio prodotto, le seguenti caratteristiche:

Arzúa-Ulloa: il periodo minimo di stagionatura di questo formaggio è di sei giorni. La sua forma è lenticolare o cilindrica, con i bordi arrotondati, con diametro compreso fra 100 e 260 mm ed altezza compresa fra 50 e 120 mm. L'altezza non potrà mai essere superiore al raggio. Il peso oscilla fra 0,5 e 3,5 kg. La crosta è sottile ed elastica, di colore giallo di media intensità fino a giallo intenso, lucida, pulita e liscia. Può essere ricoperta da un'emulsione antimuffa, trasparente ed incolore. La pasta è di colore uniforme, tra il bianco avorio e il giallo pallido, di aspetto lucido, senza screpolature; può presentare occhiature in numero ridotto, piccole, angolari o arrotondate e distribuite irregolarmente.

Il suo aroma è latteo, ricorda l'odore del burro e dello yogurt, con accenni di vaniglia, crema e noce, di debole intensità. Il sapore prevalente è quello del latte, leggermente salato e poco o mediamente acido. La consistenza è sottile, poco o mediamente umida, poco soda e mediamente elastica. In bocca è mediamente sodo, fondente e solubile con viscosità media.

Le caratteristiche analitiche del prodotto finito sono: materie grasse: come minimo il 45 % su estratto secco; proteine: come minimo il 35 % su estratto secco; pH: tra 5,0 e 5,5; estratto secco: come minimo 45 %; percentuale di acqua in materia non grassa: come minimo 68 % e come massimo 73 %.

Arzúa-Ulloa di fattoria: formaggio elaborato con latte vaccino proveniente esclusivamente dalle vacche dell'azienda produttrice dei formaggi. Le sue caratteristiche fisiche ed analitiche coincidono con quelle descritte sopra.

Arzúa-Ulloa stagionato: il suo periodo minimo di stagionatura è di sei mesi. La sua forma è lenticolare o cilindrica, la faccia superiore può essere concava, con diametro compreso fra 120 e 200 mm e altezza fra 30 e 100 mm. Il peso oscilla fra 0,5 e 2 kg. La crosta è non differenziata, di colore giallo molto vivo, lucida e di aspetto non grasso; può essere ricoperto da un'emulsione antimuffa, trasparente ed incolore. La pasta è di colore giallo vivo, più pallida al centro e molto compatta; può presentare occhiature.

Il suo aroma è molto intenso, di tipo latteo, emanante un forte odore di burro leggermente rancido. L'odore è penetrante e piccante. Il gusto è salato, debolmente acido e da debolmente a mediamente amaro. Il gusto predominante è quello del burro, con leggere note di vaniglia e di frutta secca, fra il centro e la crosta. Il retrogusto è amaro e si avvicina al burro e alla vaniglia.

La consistenza è dura, difficile da tagliare; può presentare delle fessure, principalmente sui bordi che sono più secchi. È omogenea e molto compatta al tatto. Questo formaggio contiene un'elevata proporzione di materie grasse ed un tasso di umidità molto debole.

Le caratteristiche analitiche del prodotto finito sono: Grassi: minimo 50 %, su estratto secco; pH: fra 5,1 e 5,4; estratto secco: minimo 65 %.

4.3. Zona geografica

La zona geografica di produzione del latte e di elaborazione dei formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta Arzúa-Ulloa è costituita dai seguenti comuni:

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

Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica sono ottimali per lo sviluppo dei pascoli naturali e delle colture foraggere che anticamente nutrivano un numero elevato di capi e che oggi servono, essenzialmente, ad alimentare le vacche da latte.

4.4. *Prova dell'origine*

Per verificare il rispetto del disciplinare e del manuale di qualità, l'organo di controllo dispone dei registri di controllo degli allevamenti, dei primi acquirenti (intermediari fra gli allevamenti ed i caseifici), dei caseifici e dei locali di stagionatura. Soltanto il latte prodotto negli allevamenti iscritti nel registro corrispondente può essere adoperato per la fabbricazione dei formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta «Arzúa-Ulloa». Analogamente, soltanto i formaggi fabbricati e stagionati nei caseifici e nei locali di stagionatura iscritti nei corrispondenti registri possono ottenere la denominazione d'origine protetta «Arzúa-Ulloa».

Tutte le persone fisiche o giuridiche che possiedono beni iscritti a tali registri nonché i relativi impianti e prodotti sono soggetti a controllo finalizzato a verificare che i prodotti che beneficiano della denominazione d'origine protetta «Arzúa-Ulloa» rispettino i requisiti del disciplinare.

I controlli si basano su ispezioni delle mandrie e degli impianti e sull'esame dei documenti e delle analisi della materia prima e dei formaggi.

Se si constata che la materia prima o i formaggi elaborati non sono conformi al disciplinare, o se i formaggi presentano alterazioni o difetti significativi, non possono essere commercializzati sotto la tutela della denominazione d'origine protetta «Arzúa-Ulloa».

Sui formaggi tutelati da questa denominazione d'origine si appone una controetichetta numerata che viene verificata, conformemente alle norme del manuale di qualità.

4.5. *Metodo di ottenimento*

Per la fabbricazione di questi formaggi si adopera latte naturale intero proveniente da vacche delle razze Rubia gallega, Pardo alpina e Frisona o dai loro incroci. Queste vacche provengono da allevamenti risanati, iscritti nei registri della denominazione d'origine. L'alimentazione del bestiame è composta principalmente da foraggi prodotti dall'azienda stessa, consumati nei pascoli quando le condizioni atmosferiche lo consentono. Gli alimenti concentrati di origine vegetale, acquistati generalmente al di fuori dell'allevamento, sono utilizzati unicamente come complemento che serve a coprire il fabbisogno energetico del bestiame e provengono, nella misura del possibile, dalla zona geografica delimitata.

Il latte non contiene né colostro né conservanti e, in linea di massima, deve rispondere ai criteri stabiliti dalla normativa in vigore.

Questo latte, che non può essere soggetto ad alcun processo di standardizzazione, deve essere conservato ad una temperatura non superiore ai 4 °C onde evitare la formazione di micro-organismi.

Il processo di elaborazione del formaggio include le seguenti tappe:

coagulazione: essa è provocata mediante caglio animale od altri enzimi coagulanti autorizzati nel manuale di qualità, ad una temperatura compresa fra 30 e 35 °C, durante un periodo la cui durata varia da 30 a 75 minuti a seconda del latte e del caglio;

taglio e lavaggio della cagliata: la cagliata viene tagliata in pezzi delle dimensioni di un chicco di granturco (5-10 mm di diametro). Successivamente si procede al lavaggio con acqua potabile per ridurre l'acidità in modo che il pH non sia inferiore ai valori indicati al punto 4.2;

formatura: viene effettuata in forme cilindriche le cui dimensioni permettano di ottenere formaggi delle dimensioni e del peso indicati al punto 4.2;

pressatura: il tempo occorrente varia a seconda della pressione esercitata e delle dimensioni dei pezzi;

salagione: si effettua nella caldaia sulla cagliata e/o introducendo i formaggi in apposite vasche per la salamoia. La cagliata viene mantenuta refrigerata per evitare alterazioni microbiologiche indesiderabili. I formaggi non restano più di 24 ore nella salamoia;

stagionatura: viene realizzata in locali nei quali regna un'umidità relativa compresa fra il 75 ed il 90 % e ad una temperatura inferiore ai 15 °C.

Il periodo minimo di maturazione è di sei giorni a decorrere dall'ultimazione della fase di pressatura o di salatura se quest'ultima si svolge in salamoia. Nel caso dei formaggi stagionati, il periodo minimo di maturazione è di sei mesi. Durante questo periodo i formaggi vengono regolarmente rivoltati e puliti in modo che acquistino le loro caratteristiche precipue.

Per mantenere la qualità del prodotto e garantirne la tracciabilità, i formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta devono essere commercializzati, in linea di massima, in forme intere ed in confezioni autorizzate.

È tuttavia possibile autorizzare la commercializzazione in porzioni, inclusa l'affettatura presso il punto-vendita, purché sia messo in atto a tal fine un sistema di controllo adeguato che garantisca ai consumatori la provenienza del prodotto, la sua origine e la sua qualità nonché la sua perfetta conservazione, evitando così qualsiasi rischio di confusione.

4.6. *Legame*

Storico

Il formaggio Arzúa-Ulloa è uno dei formaggi più caratteristici della Galizia, ampiamente commercializzato in tutta la parte centrale di questa regione, anche se, inizialmente, veniva fabbricato per lo più nei comuni a sud-est di A Coruña, ad ovest di Lugo e a nord-est di Pontevedra; esso ha ricevuto vari nomi a seconda delle zone e delle epoche, fra cui: formaggio di Arzúa, di Ulla, di A Ulloa, di Curtis, di Chantada, di Friol o di Lugo.

L'«inventario español de productos tradicionales» (inventario spagnolo dei prodotti tradizionali), pubblicato dal ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, descrive il formaggio di Arzúa, la sua fabbricazione, i suoi utilizzi, ecc.

Anche in altre pubblicazioni del ministero, quali il «catálogo de quesos españoles» (catalogo dei formaggi spagnoli), del 1973, o «Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad» (Alimenti spagnoli. Denominazioni d'origine e di qualità), del 1993, si trovano accenni a tali formaggi.

Naturale

Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione e di elaborazione del formaggio Arzúa-Ulloa sono ottimali per lo sviluppo dei pascoli naturali e delle colture foraggere che anticamente nutrivano intere mandrie ed oggi servono essenzialmente ad alimentare le vacche da latte nonché, in misura minore, quelle da carne.

A causa dell'elevata produttività di questo settore agrario, si è andato sviluppando anche un importante settore agro-industriale specializzato nell'elaborazione di alimenti per animali, di prodotti carnei e lattiero-caseari, tra i quali il formaggio riveste una funzione importantissima.

Rapporto causale tra l'ambiente geografico e le caratteristiche specifiche del prodotto

La zona geografica di produzione del formaggio «Arzúa-Ulloa» è caratterizzata dalla presenza di numerose valli poco incassate in cui abbondano i prati ed i pascoli che costituiscono l'elemento fondamentale del paesaggio. Si tratta delle regioni centrali della Galizia, site ad un'altitudine notevole; buona parte del territorio si trova in effetti ad un'altitudine superiore ai 300 metri sul livello del mare.

In queste comarche del centro geografico della Galizia le temperature medie sono leggermente inferiori ai 12 °C. Le precipitazioni annue si collocano fra i 1 200 e i 1 700 mm; questo aspetto, insieme agli elementi descritti sinora, fanno sì che la zona di produzione di questi formaggi si presenti come uno spazio ideale per i prati permanenti, i pascoli e le diverse colture di base nell'alimentazione del bestiame, che hanno bisogno di piogge abbondanti.

Numerosi sono i fattori legati alla zona geografica che influiscono sulle caratteristiche distintive del formaggio «Arzúa-Ulloa»:

- a) in primo luogo, come già indicato, l'ambiente geografico è propizio alla crescita di abbondante erba di pascolo di prima qualità, composta da flora autoctona di graminacee (fleolo, olco, festuca e loglio) e leguminose (ginestrino, trifoglio ed erba medica) adattata alle condizioni temperate ed umide della zona;
- b) inoltre, la produzione di latte è basata su piccole aziende a conduzione familiare che praticano un allevamento di tipo tradizionale, tuttora comprendente un gran numero di esemplari di razze bovine e autoctone; a ciò si aggiunge un'alimentazione composta essenzialmente di foraggi prodotti dall'azienda stessa o dell'erba dei pascoli quando le condizioni climatiche lo permettono;

gli alimenti concentrati di origine vegetale, generalmente acquistati al di fuori dell'azienda, sono adoperati solo in situazioni di carenza alimentare come complemento per coprire il fabbisogno energetico del bestiame. Questo modello tradizionale, nel quale l'acquisto di mezzi di produzione al di fuori dell'azienda è limitato al massimo, migliora la redditività economica di queste piccole aziende a conduzione familiare;

le caratteristiche di queste aziende fanno sì che il latte prodotto offra condizioni di qualità ottimale per la fabbricazione dei formaggi. È scientificamente provato che tali sistemi di produzione e di alimentazione del bestiame conferiscono al latte proprietà nutritive superiori, a causa della maggiore concentrazione di CLA (acido linoleico coniugato) e di acidi grassi omega-3 nel suo profilo lipidico; infatti, quanto maggiore è la quantità di erba mangiata dagli animali tanto maggiore è il tasso di materie grasse benefiche dal punto di vista dietetico, il che si riflette anche sulle caratteristiche dei formaggi prodotti;

- c) infine, i produttori e le produttrici della regione fanno tesoro di una lunga tradizione nella fabbricazione di questo tipo di formaggi dalle caratteristiche del tutto singolari e la cui notorietà oltrepassa i confini del mercato locale in quanto sono riusciti ad ottenere dei prodotti che si sono guadagnati prestigio e fama ben meritati presso i consumatori. Si tratta di un prodotto elaborato per rispondere alla necessità dei contadini di conservare un alimento — il latte — che abbonda nella regione ma che è anche estremamente deperibile. L'obiettivo era, da un lato, quello di rispondere alle necessità dell'autoconsumo e, dall'altro, di ottenere un prodotto più facilmente trasportabile, che si conservasse più a lungo e di maggior valore, la cui vendita potesse costituire una fonte di reddito per l'economia familiare. Contrariamente a quanto accade in altre zone produttrici di formaggio, in queste regioni del centro della Galizia, nelle quali l'ambiente naturale è molto propizio alla produzione di foraggi, la produzione di latte è garantita durante tutto l'anno e i periodi di penuria sono brevi. È per questo che la scelta delle tecniche di elaborazione dei formaggi si è orientata verso sistemi che prevedono periodi brevi di maturazione, di circa una settimana, tempo sufficiente affinché sul prodotto venga a formarsi una crosta che gli conferisce la consistenza necessaria ad affrontare il trasporto fino alla fiera ma che costringeva i consumatori a mangiare il formaggio anche tre o quattro settimane dopo la sua elaborazione, se volevano apprezzarne le qualità in modo ottimale, segnatamente la sua cremosità, l'elevato tenore di umidità ed il suo aroma e gusto di latte. Queste caratteristiche sono legate al processo di fabbricazione: la cagliata è tagliata in grani non molto sottili (5-10 mm) in modo che lo sgocciolamento sia poco intenso. Questa tecnica potrebbe sfociare nell'ottenimento di formaggi eccessivamente acidi per via dell'elevato tenore di lattosio della pasta ma il problema è stato risolto grazie alle conoscenze degli abitanti del territorio mediante il lavaggio della cagliata. Si tratta di una tecnica inedita in altre regioni limitrofe, anch'esse produttrici di formaggio, la quale permette di evitare fermentazioni secondarie indesiderabili che potrebbero alterare il formaggio.

Gli abitanti del posto sono riusciti anche a risolvere il problema del carattere stagionale della produzione di latte in modo da evitare la penuria e la diminuzione della qualità casearia del latte durante il periodo estivo: è così che il formaggio Arzúa-Ulloa stagionato è stato elaborato con le eccedenze del latte dalla fine dell'autunno e dell'inverno ed è stato sottoposto ad un lento processo di maturazione (superiore a sei mesi) che permetteva ai contadini di disporre di un alimento di alto valore energetico e nutrizionale durante l'estate, epoca in cui esso era molto apprezzato. In quest'epoca dell'anno, infatti, i lavori dei campi esigevano un maggiore sforzo fisico.

Questa zona si è quindi specializzata nella produzione di un tipo di formaggio senz'altro adatto ai luoghi ed alle circostanze: con le eccedenze quotidiane di latte i contadini elaboravano formaggi che vendevano poi in occasione delle fiere che si tenevano nella regione, generalmente una volta alla settimana, ogni quindici giorni, oppure una volta al mese.

4.7. Organismo di controllo

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

INGACAL è un organismo pubblico che dipende dalla Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Etichettatura

I formaggi immessi sul mercato con la denominazione d'origine protetta Arzúa-Ulloa, dopo essere stati certificati idonei conformemente alle disposizioni del disciplinare e del regolamento, devono essere provvisti di un'etichetta propria della denominazione, di codificazione alfanumerica con numerazione corrispondente, autorizzata dall'organismo di controllo e che comporti il logo ufficiale della denominazione d'origine protetta.

La dicitura *Denominación de Origen Protegida «Arzúa-Ulloa»* deve obbligatoriamente figurare sia sull'etichetta commerciale che sull'etichetta della denominazione. Inoltre, sull'etichetta commerciale, si deve precisare se si tratti di un formaggio fabbricato a base di latte crudo o pastorizzato. Inoltre, nel caso dei formaggi «Arzúa-Ulloa» del tipo «di fattoria» e «stagionato», questa precisazione può essere riportata anche sull'etichetta.
