

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 131/16)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EEG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„ARZÚA-ULLOA”

EG-nummer: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
28071-Madrid
ESPAÑA

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

2. **Groepering:**

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

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

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

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. **Productcategorie:**

Klasse 1.3. Kaas.

4. **Productdossier:**

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van de Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Benaming van het product:*

„Arzúa-Ulloa”

4.2. *Beschrijving:*

Kaas op basis van rauwe of gepasteuriseerde koeienmelk waarbij, afhankelijk van de kaas die wordt geproduceerd, na een productieproces van stremmen, snijden en wassen van de wrongel, roeren, persen, pekelen en rijpen, de volgende kenmerken worden verkregen:

Arzúa-Ulloa: De minimumperiode voor de rijping is zes dagen. De kaas is lenticulair of cilindrisch van vorm met afgeronde zijvlakken, heeft een diameter van 100 tot 260 mm en een hoogte van 50 tot 120 mm. De hoogte mag nooit meer bedragen dan de radius. Het gewicht ligt tussen 0,5 en 3,5 kg. De korst is dun en elastisch, half tot donker geel van kleur, helder, schoon en egaal. Deze kan zijn behandeld met een transparante en kleurloze emulsie tegen schimmelvorming. De massa is uniform van kleur, tussen ivoorwit en lichtgeel, glanzend van uiterlijk en vertoont geen scheurtjes. Wel kunnen er zich een klein aantal gaten in bevinden, kleine, hoekige of ronde, onregelmatig verspreid over de hele kaasdoorsnede.

De kaas heeft een melkachtig aroma dat doet denken aan de geur van boter en yoghurt, met een licht vleugje van vanille, room en noten. Hij smaakt voornamelijk naar lichtelijk gezouten zure melk. De structuur is fijn, weinig tot middelmatig vochtig, redelijk stevig met een gemiddelde elasticiteit. Voelt stevig en smeug aan in de mond, en is een beetje kleverig.

De analytische eigenschappen van het eindproduct zijn: Vetgehalte: minimaal 45 % berekend op de droge stof; Proteïne: minimaal 35 % berekend op de droge stof; pH: tussen 5,0 en 5,5; droge stof: minimaal 45 %; en het percentage water in vetarme stoffen: minimaal 68 % en maximaal 73 %.

Arzúa-Ulloa de granja: Geproduceerd uit melk van koeien afkomstig van de boerderij die de kaas vervaardigt. Zijn fysieke en analytische eigenschappen komen overeen met die beschreven in de vorige paragraaf.

Arzúa-Ulloa curado: De minimumperiode voor de rijping is zes maanden. De kaas is lenticulair of cilindrisch van vorm met een holle bovenkant en een diameter van 120 tot 200 mm en een hoogte van 30 tot 100 mm. Het gewicht ligt tussen 0,5 en 2 kg. Zonder duidelijke korst, diep geel van kleur, helder en is vet van karakter. De korst kan zijn behandeld met een transparante en kleurloze emulsie tegen schimmelvorming. De massa is intens geel, lichter naar de kern toe, zeer compact met weinig gaten.

De kaas heeft een diep melkachtig aroma, waarbij een sterke geur van licht ranzige boter opvalt. De geur wordt ervaren als penetrant en prikkelend. De smaak is zoutig, lichtelijk zuur en bitter. Deze doet voornamelijk denken aan boter met een vleugje vanille en droog fruit. Tussen de kern en de korst kan deze smaak verschillen. Onderscheidt zich in een prikkelende gewaarwording. Heeft een bittere nasmaak van boter en vanille.

De structuur is hard, moeilijk te snijden, wat scheurtjes tot gevolg kan hebben, vooral aan de drogere zijkant. Het product voelt homogeen en zeer compact aan. Door zijn samenstelling is het vetgehalte hoog en het vochtgehalte erg laag.

De analytische eigenschappen van het eindproduct zijn: Vetgehalte: minimaal 50 % berekend op de droge stof; pH: tussen 5,1 en 5,4; droge stof: minimaal 65 %.

4.3. *Geografisch gebied:*

De productiezone voor de melk en de verwerking van de kaas, vallend onder de Beschermende Oorsprongsbenaming Arzúa-Ulloa, wordt gevormd door het geografische gebied van de volgende gemeenten:

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

De bodemkundige gesteldheid en de klimatologische omstandigheden van het betreffende gebied zijn optimaal voor de ontwikkeling van natuurlijke graslanden en voedergewassen, die traditioneel een belangrijke veestapel hebben gevoed en nu voornamelijk worden gebruikt voor de productie van melk.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Voor het toezicht op de naleving van de voorschriften van het productdossier en het kwaliteitshandboek zal het controleorgaan moeten beschikken over de controleregisters van de veehouderijen, de eerste kopers (tussenpersonen tussen de veehouderijen en de kaasmakerijen), de kaasmakerijen en de rijpkamers. Slechts de melk die wordt verkregen van de veehouderijen die in het desbetreffende register staan ingeschreven mag worden gebruikt voor de productie van kaas vallend onder de Beschermende Oorsprongsbenaming „Arzúa-Ulloa”. Op dezelfde wijze vallen slechts de verwerkte en gerijpte kazen van kaasmakerijen en rijpkamers die in de betreffende registers staan ingeschreven onder de Beschermende Oorsprongsbenaming „Arzúa-Ulloa”.

Alle personen, fysiek of juridisch, in de genoemde registers ingeschreven rechthebbenden, de installaties en hun producten, die vallen onder de Beschermende Oorsprongsbenaming „Arzúa-Ulloa”, voldoen aan de vereisten van het productdossier.

De controles vinden plaats door middel van inspecties bij de veehouderijen, van de installaties, door revisie van de documentatie en analyse van de grondstoffen en de kazen.

Wanneer er wordt geconstateerd dat de grondstof of de geproduceerde kaas niet worden verkregen in overeenstemming met de voorwaarden van het productdossier, of dat deze gebreken of waarneembare veranderingen vertonen, mogen zij niet op de markt worden gebracht onder de Beschermende Oorsprongsbenaming „Arzúa-Ulloa”.

De door deze Oorsprongsbenaming gecertificeerde kazen zijn voorzien van een genummerd contra-etiket, dat in overeenstemming met de vastgestelde normen in het kwaliteitshandboek wordt gecontroleerd door het controleorgaan.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

Voor de verwerking van deze kazen gebruikt men natuurlijke volle melk afkomstig van de koeierassen Rubia Gallega, Pardo Alpina en Frisona, of van kruisingen tussen de verschillende rassen, die eigendom zijn van gezonde veehouderijen die staan ingeschreven in het register van de oorsprongsbenaming. Het voeren van het vee gebeurt hoofdzakelijk op basis van op het eigen bedrijf verbouwde voedergewassen en, wanneer het weer het toelaat, door middel van grazen. Het krachtvoer op plantaardige basis, dat over het algemeen van buitenaf wordt aangekocht, maar zo veel mogelijk afkomstig is uit het afgebakende gebied, dient slechts als aanvulling op de energiebehoeften van het vee.

De melk bevat geen biest of conserveermiddelen en moet voldoen aan de geldende wettelijke vereisten.

Deze melk, die aan geen enkel standaardisatieproces mag worden onderworpen, wordt bewaard bij een temperatuur van 4 °C of lager, om te voorkomen dat er zich micro-organismen ontwikkelen.

Bij de kaasverwerking vinden de volgende processen plaats:

Het stremmen: Dit gebeurt met dierlijk stremsel, of met andere in het kwaliteitshandboek vermelde stollingsenzymen, bij een temperatuur van 30 tot 35 °C en gedurende een periode van 30 tot 75 minuten, afhankelijk van de gesteldheid van de melk en het stremsel.

Het snijden en wassen van de wrongel: De wrongel wordt gesneden, zodat de korrelgrootte de omvang krijgt van een maïskorrel (diameter van 5-10 mm). Vervolgens wordt het product gewassen met drinkwater om de zuurgraad van de wrongel te verlagen, zodat de pH-waarde van het verwerkte product niet lager is dan de waarden die staan aangegeven in punt 4.2.

Het roeren: Vindt plaats in cilindervormige bakken die groot genoeg zijn om kazen te produceren met een omvang en een gewicht zoals aangegeven in punt 4.2.

Het persen: De tijdsduur hiervoor verschilt, afhankelijk van de toegepaste druk en het formaat van de stukken.

Het pekelen: Dit vindt plaats in de wrongelkuip en/of door de kazen in te wrijven met pekels. De kuip wordt gekoeld om ongewenste microbiologische veranderingen tegen te gaan. De kazen worden er niet langer dan 24 uur in bewaard.

Het rijpen: Dit gebeurt in ruimtes met een relatieve luchtvochtigheid van tussen 75 en 90 procent en bij een temperatuur van minder dan 15 °C.

De minimale rijpingstijd bedraagt zes dagen, gerekend vanaf het moment van voltooiing van het persen of na het pekelen. In het geval van de Arzúa-Ulloa curado bedraagt de minimale rijpingstijd zes maanden. Gedurende deze periode worden de kazen onderworpen aan de praktijk van het noodzakelijke keren en wassen, opdat zij hun specifieke kenmerken krijgen.

Om de kwaliteit van het product te bewaken en zijn traceerbaarheid te waarborgen, worden de beschermde kazen meestal als één stuk en in een goedgekeurde verpakking op de markt worden gebracht.

Niettemin kan er ook toestemming worden gegeven voor de verkoop van losse porties en zelfs van in stukken gesneden kaas, mits er maar sprake is van een adequaat controlesysteem dat de herkomst, de oorsprong en de kwaliteit van het product garandeert, evenals zijn perfecte conservering, om zo iedere verwarring te voorkomen.

4.6. Verband:

Historisch

De Arzúa-Ulloa kaas is een Galicische kaas bij uitstek. Hoewel zijn verwerking zich voornamelijk concentreerde in de gemeenten in het zuidoosten van A Coruña, het westen van Lugo en het noordoosten van Pontevedra en hij onder verschillende namen bekend was, waaronder: Queso (kaas) de Arzúa, del Ulla, de A Ulloa, de Curtis, de Chantada, de Friol of de Lugo, al naar gelang het gebied en de historische gebeurtenissen, is hij ruim verspreid in heel centraal Galicië.

In „Inventario español de productos tradicionales”, in 1996 gepubliceerd door het Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, wordt een beschrijving gegeven van de queso de Arzúa, zijn verwerking, gebruik, etc.

In andere publicaties van het Ministerio, zoals de „catálogo de quesos españoles” uit 1973, of „Alimentos de España Denominaciones de Origen y de Calidad” uit 1993, vindt men meer informatie over deze kaassoorten.

Het natuurlijke aspect

De bodemkundige gesteldheid en de klimatologische omstandigheden van het geografische gebied waar de Arzúa-Ulloa wordt geproduceerd en verwerkt, zijn optimaal voor de ontwikkeling van natuurlijke graslanden en voedergewassen die traditioneel een belangrijke veestapel hebben gevoed en die nu voornamelijk worden gebruikt voor de productie van melk en in mindere mate van vlees.

Als gevolg van de toegenomen productiviteit in deze landbouw- en veeteeltsector, heeft dit gebied zich ontwikkeld tot een belangrijke industriële landbouwsector, gespecialiseerd in de productie van veevoeder, vlees- en melkproducten, waaronder de kaas een prominente rol speelt.

Oorzakelijk verband tussen de geografische omstandigheden en de specifieke kenmerken van het product.

Het geografische productiegebied van de „Arzúa-Ulloa” kenmerkt zich door de aanwezigheid van talrijke glooiende valleien, rijk aan grasland en weidegrond die een wezenlijk onderdeel uitmaken van het landschap. Het betreft de centrale comarcas van Galicië, waarvan een groot deel boven de 300 meter ligt.

In deze comarcas van het geografische centrum van Galicië ligt de gemiddelde temperatuur net onder 12 °C. De jaarlijkse neerslag bedraagt 1 200 tot 1 700 mm, hetgeen samen met wat er tot nu toe beschreven is, ervoor zorgt dat het productiegebied van deze kazen ideaal is voor permanente graslanden, weidegronden en verschillende essentiële veevoedergewassen die veel regen nodig hebben.

Dit geografische milieu alleen is al van invloed op de verschillende kenmerken van de kaassoort „Arzúa-Ulloa”, en wel om verschillende redenen:

- a) In de eerste plaats is het geografische milieu gunstig voor de groei van overvloedige graslanden van eerste kwaliteit. Deze weidegronden kennen een autochtone flora aan grassoorten (timotee-gras, gestreepte witbol, zwenkgras en raaigras) en vlinderbloemigen (lotus, en diverse klaversoorten) die zich hebben aangepast aan de gematigd vochtige condities van het gebied.
- b) Bovendien is de melkproductie gebaseerd op kleine familiebedrijven waar de kudde op traditionele wijze wordt gehouden, met nog steeds een belangrijke aanwezigheid van autochtone koeienrassen en waar het vee hoofdzakelijk gevoed wordt door op de eigen boerderij verbouwde voedergewassen en, wanneer het weer het toelaat, door middel van grazen.

Het krachtvoer op plantaardige basis, dat over het algemeen van buitenaf wordt aangekocht, maar zo veel mogelijk afkomstig is uit het afgebakende gebied, dient slechts als aanvulling op de energiebehoeften van het vee. Dit traditionele model, waarin de aankoop van productiemiddelen zo veel mogelijk wordt beperkt, zorgt ervoor dat deze kleine familieboerderijen economisch levensvatbaar zijn.

De kenmerken van deze veeteeltbedrijven zorgen ervoor dat de geproduceerde melk qua kwaliteit optimaal is voor de productie van kaas. Het is wetenschappelijk bewezen dat deze productie- en voedersystemen voor het vee de voedingswaarde van de melk op de meest natuurlijke wijze verbeteren vanwege de grote accumulatie van CLA (conjugated linoleic acid) en vetzuren omega-3 in zijn vetprofiel, waardoor het vetgehalte toeneemt. Het grazen heeft dus gunstige gevolgen voor de kenmerken van de kaas.

- c) Als laatste bezitten de producenten van deze comarcas een grote traditie op het gebied van het maken van deze soorten kazen met absoluut unieke kenmerken. Ze worden tot buiten de lokale markt erkend en genieten terecht een goede reputatie bij de consument. Het betreft een product dat wordt geboren uit de behoefte van de plaatselijke bewoners om een levensmiddel te conserveren — de melk — rijkelijk aanwezig in dit gebied, maar tevens sterk onderhevig aan bederf. Daarmee wil men, enerzijds, voldoen aan de behoeften voor eigen gebruik, en anderzijds, een product verkrijgen dat eenvoudiger is te vervoeren en langer vers is te houden en waarvan de opbrengsten ten goede komen aan de economische situatie van de familie. Anders dan in andere kaasproducerende gebieden is de natuurlijke omgeving van deze comarcas in centraal Galicië uitermate geschikt voor de productie van veevoer, is de productie van melk voor het grootste gedeelte van het jaar gegarandeerd en zijn de periodes van schaarste kort. Daarom zocht de productietechniek voor het maken van kaas naar systemen met een korte rijpingsperiode, van bijvoorbeeld een week, voldoende tijd voor het product om een korst te ontwikkelen die het de noodzakelijke consistentie geeft om vervoerd te kunnen worden naar de markt, maar waarbij de kaas pas drie of vier weken na de productie geconsumeerd kon worden, wilde men optimaal genieten van zijn kwaliteiten, waaronder zijn smeugheid, zijn hoge vochtgehalte, zijn aroma en zijn melksmaak. De kenmerken zijn gerelateerd aan het verwerkingsproces, waarbij de wrongel in heel fijne korrels wordt gesneden (5 tot 10 mm), zodat de wei die wordt geproduceerd niet zo intens is. Deze techniek kan resulteren in het verkrijgen van een kaas met een excessieve zuurgraad vanwege een hoog gehalte aan lactose in de massa, een probleem dat de bewoners van dit gebied deskundig oplosten door middel van het wassen van de wrongel, een onbekende techniek in andere productiegebieden van gelijksoortige kazen, waardoor bovendien een ongewenste tweede gisting die de kaas kan doen mislukken, wordt vermeden.

De dorpelingen wisten ook de seizoensafhankelijkheid van de melkproductie op te heffen, zodat de schaarste en het probleem van de slechte (kaas)kwaliteit van de melk gedurende de zomerperiode werden opgelost met de productie van de Arzúa-Ulloa curado kaas, gemaakt van melkoverschotten van het einde van de herfst en de winter en onderworpen aan een lang rijpingsproces van meer dan zes maanden, waardoor zij over een hoogwaardig, energetisch en voedzaam levensmiddel beschikten in de zomer, een moment dat zeer werd gewaardeerd, omdat dit de tijd van het jaar is waarin het werk op het land om grote fysieke inspanningen vraagt.

Vandaar dat dit gebied zich heeft gespecialiseerd in de productie van een soort kaas die is aangepast aan de omstandigheden van het moment en van de plaats: van de dagelijkse melkoverschotten maakten de dorpingen kaas, die zij vervolgens wekelijks, om de veertien dagen of eenmaal per maand verkochten op de markten van de comarca.

4.7. *Controlestructuur:*

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

El INGACAL is een openbare overheidsinstelling van de Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. *Etikettering:*

De op de markt gebrachte kazen onder de Beschermende Oorsprongsbenaming „Arzúa-Ulloa” moeten, na te zijn gecertificeerd overeenkomstig de voorwaarden van het productdossier en de wettelijke voorschriften, zijn voorzien van het etiket van de oorsprongsbenaming met een alfanumerieke code in de vorm van een door het controleorgaan toegekend volgnummer en met het officiële logo van de Beschermende Oorsprongsbenaming.

Zowel het commerciële etiket als het eigen etiket van de benaming moeten verplicht voorzien zijn van de vermelding: Denominación de Origen Protegida „Arzúa-Ulloa”. Bovendien moet de soort melk, rauw of gepasteuriseerd, die in de kaas is verwerkt op het commerciële etiket worden aangegeven. Voorts moet, in het geval van de „Arzúa-Ulloa”-kaassoorten „de Granja” en „curado”, deze hoedanigheid worden vermeld op het etiket.
