

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 131/16)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

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

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. Skupina:

Názov: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería «Arqueixal») y otros
Adresa: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)
Telefón: +34 981507653
Fax: +34 981507653
E-mail: queixo@arzua-ulloa.org
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3: Syry

4. Špecifikácia:

[zhrnutie podmienok uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov:*

„Arzúa-Ulloa“

4.2. *Opis:*

Syr vyrobený zo surového alebo pasterizovaného kravského mlieka, ktorý po výrobnom procese zahŕňajúcom fázy koagulácie, krájania a prania syreniny, tvarovania, lisovania, solenia a zrenia získava tieto vlastnosti podľa druhu vyrobeného syra:

„Arzúa-Ulloa“: Minimálne obdobie zrenia syra je šesť dní. Má tvar bochníka alebo valca so zaoblenými okrajmi s priemerom od 100 do 260 mm a výškou od 50 do 120 mm. Výška nesmie nikdy presahovať dĺžku polomeru. Hmotnosť kolíše od 0,5 do 3,5 kg. Kôrka je tenká a pružná, stredne žltá alebo tmavožltá, lesklá, čistá a hladká. Môže byť pokrytá priehľadnou a bezfarebnou protiplesňovou emulziou. Vnútro má rovnomernú farbu od slonovinovej po svetložltú, lesklý vzhľad a nemá trhlinky; môže byť posiate drobnými hranatými či zaoblenými okami, ktoré sú roztrúsené nepravidelne.

Aróma syra je mliečna a pripomína vôňu masla a jogurtu s nádychom vanilky, smotany a orecha slabej intenzity. Má výraznú mliečnu, jemne slanú a mierne kyslastú chuť. Jeho textúra je jemná, slabó alebo stredne vlhká, málo tuhá a stredne pružná. V ústach je syr „Arzúa-Ulloa“ stredne tuhý, rozplývavý a rozpustný a stredne lepkavý.

Zloženie a vlastnosti konečného výrobku sú: tuk v sušine: aspoň 45 %; bielkoviny v sušine: aspoň 35 %; pH: v rozpätí od 5,0 do 5,5; sušina: minimálne 45 %; obsah vody v netukových zložkách: minimálne 68 % a maximálne 73 %.

Arzúa-Ulloa de granja (sedliacky): Syr vyrábaný z kravského mlieka, ktoré pochádza výlučne od dojníc z hospodárstva, kde sa vyrába syr. Jeho fyzikálne vlastnosti a zloženie sú zhodné s tými fyzikálnymi vlastnosťami a zložením, ktoré sa už uviedli.

Arzúa-Ulloa curado (vzretý): Minimálne obdobie zrenia je šesť mesiacov. Má tvar bochníka alebo valca, pričom vrchná strana môže byť vydutá. Jeho priemer sa pohybuje od 120 do 200 mm a výška od 30 do 100 mm. Hmotnosť výrobku kolíše od 0,5 do 2 kg. Kôrka je jednoliata, veľmi jasnej žltej farby, lesklá a masného vzhľadu. Môže byť natretá priehľadnou a bezfarebnou protiplesňovou emulziou. Vnútro je jasne žlté, v strede svetlejšie a veľmi kompaktné; môže sa v ňom vyskytovať niekoľko ôk.

Aróma syra je veľmi intenzívna, mliečného druhu, s mierne horkastou výraznou mliečnou vôňou. Vôňa je prenikavá a ostrá. Má slanú, mierne kyslastú a jemne horkastú chuť. Prevláda maslová chuť s miernym nádychom vanilky alebo sušeného ovocia, pričom môže byť odlišná v strede a na kôrke. Príchut' je horká a približuje sa k maslu a vanilke.

Textúra je tvrdá, ťažko kráateľná, môže mať trhliny hlavne smerom k okrajom, ktoré sú suchšie. Na dotyk je homogénna a veľmi kompaktná. Vzretý syr má vysoký obsah tuku a veľmi nízky obsah vody.

Zloženie a vlastnosti konečného výrobku sú takéto: tuk v sušine: aspoň 50 %; pH: v rozpätí od 5,1 do 5,4; sušina: minimálne 65 %.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Zemepisnú oblasť výroby mlieka a syrov s chráneným označením pôvodu „Arzúa-Ulloa“ tvoria tieto obce:

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

— Provincia Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín a Portomarín;

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

Pôdne a klimatické podmienky zemepisnej oblasti sú optimálne na rozvoj prirodzených lúk a rast zeleného krmiva, ktoré v minulosti slúžili na chov veľkých stád a ktoré dnes slúžia najmä na chov dojných kráv.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

S cieľom overiť dodržanie špecifikácie a príručky kvality kontrolný orgán disponuje kontrolnými registrami chovných hospodárstiev, prvých nákupcov (sprostredkovateľov medzi chovnými hospodárstvami a syrárňami), syrárni a priestorov na zrenie. Len mlieko, ktoré vyrobili chovné hospodárstva zapísané v príslušnom registri, sa môže použiť na výrobu syrov s chráneným označením pôvodu „Arzúa-Ulloa“. Rovnako len syry, ktoré boli vyrobené a ktoré zreli v syrárňach a priestoroch na zrenie zapísaných v príslušných registroch, môžu získať chránené označenie pôvodu „Arzúa-Ulloa“.

Všetky fyzické a právnické osoby, ktoré vlastnia majetok zapísaný v týchto registroch, ako aj zariadenia a výrobky podliehajú kontrole s cieľom zistiť, či výrobky s chráneným označením pôvodu „Arzúa-Ulloa“ spĺňajú požiadavky špecifikácie.

Kontroly spočívajú v inšpekcii stád a zariadení a v skúmaní dokladov a rozborov suroviny a syrov.

Pokiaľ sa zistí, že surovina alebo vyrobené syry nezodpovedajú podmienkam špecifikácie, alebo ak syry vykazujú veľké zmeny k horšiemu či nedostatky, nemôžu sa predávať ako syry s chráneným označením pôvodu „Arzúa-Ulloa“.

Očíslovaná zadná etiketa kontrolovaná kontrolným orgánom v súlade s normami uvedenými v príručke kvality sa prikladá k syrom chráneným týmto označením pôvodu.

4.5. *Spôsob výroby:*

Na výrobu týchto syrov sa používa plnotučné prírodné mlieko pochádzajúce od kráv plemien galícijské svetlé, hnedé švajčiarske alebo frízske, alebo ich krížencov. Tieto kravy pochádzajú z ozdravených hospodárstiev zapísaných v registroch označenia pôvodu. Dobytok je kŕmený hlavne zeleným krmivom vyrobeným na hospodárstve, skonzumovaným na pastvinách, pokiaľ to dovoľuje počasie. Koncentrované krmivo rastlinného pôvodu, nakupované zvyčajne mimo hospodárstva, sa používa iba ako doplnok slúžiaci na pokrytie energetických potrieb dobytka a pochádza v rámci možnosti z príslušnej zemepisnej oblasti.

Mlieko neobsahuje mledzivo ani konzervačné látky a vo všeobecnosti musí spĺňať kritériá u stanovené platnými právnymi predpismi.

Toto mlieko nesmie prejsť žiadnym procesom štandardizácie a musí sa skladovať pri maximálnej teplote 4 °C, aby sa zabránilo vývoju mikroorganizmov.

Výrobný postup zahŕňa tieto etapy:

Koagulácia: Vyvoláva sa použitím živočíšneho syridla alebo iných koagulačných enzýmov, ktoré povoľuje príručka kvality, pri teplote 30 až 35 °C; v rozličnom trvaní 30 až 75 minút v závislosti od mlieka alebo syreniny.

Krájanie a pranie syreniny: Syrenina sa krája na kúsky veľkosti kukuričného zrna (s priemerom 5 až 10 mm). Pranie sa vykonáva následne pitnou vodou, aby sa znížila kyslosť syreniny tak, aby pH nebolo nižšie ako hodnoty uvedené v bode 4.2.

Tvarovanie: Vykonáva sa vo formách valcovitého tvaru a takých rozmerov, aby bolo možné získať syry s rozmermi a hmotnosťou uvedenými v bode 4.2.

Lisovanie: Čas potrebný na lisovanie sa mení v závislosti od vyvíjaného tlaku a od veľkosti syrov.

Solenie: Syrenina a/alebo syry sa ponárajú do soľného roztoku. Syrenina sa udržiava v chlade, aby sa zabránilo nežiaducemu mikrobiologickému znehodnoteniu. Syry nezostávajú v soľnom roztoku dlhšie ako 24 hodín.

Zrenie: Prebieha v priestoroch s relatívnou vlhkosťou od 75 do 90 % a teplotou do 15 °C.

Minimálne obdobie zrenia je šesť dní po ukončení lisovania alebo solenia, pokiaľ k nemu dochádza v soľnom roztoku. V prípade vyzretých syrov je obdobie zrenia minimálne šesť mesiacov. Počas tohto obdobia sa syry pravidelne obracajú a čistia, aby získali svoje charakteristické vlastnosti.

S cieľom zachovať kvalitu výrobku a zaručiť spätnú vysledovateľnosť výrobku syry s chráneným označením pôvodu sa musia bežne predávať vcelku a v schválenom balení.

Bude však možné povoliť porciovaný predaj vrátane krájania v mieste predaja za predpokladu, že na tento účel bol ustanovený vhodný monitorovací systém, ktorý zaručuje spotrebiteľom pôvod výrobku a jeho kvalitu, ako aj dokonalé uchovanie, a to tak, aby sa predišlo akejkoľvek možnosti zámeny.

4.6. Spojenie:

Historické spojenie

Syr „Arzúa-Ulloa“ je jedným z najcharakteristickejších syrov Galície, ktorý sa vo veľkom rozsahu predáva v celej strednej časti tohto regiónu, aj keď sa pôvodne vyrábala hlavne v obciach na juhovýchode provincie A Coruña, na západe provincie Lugo a na severovýchode provincie Pontevedra. Mal rozličné pomenovanie podľa oblastí a období: syr z Arzúa, Ulla, A Ulloa, Curtis, Chantada, Friol alebo Lugo.

„Inventario español de productos tradicionales“ (španielsky súpis tradičných výrobkov), ktorý v roku 1996 uverejnilo ministerstvo poľnohospodárstva, rybného hospodárstva a výživy, opisuje syr z Arzúa, jeho výrobu, využitie atď.

Ďalšie publikácie ministerstva, ako „catálogo de quesos españoles“ (katalóg španielskych syrov) z roku 1973 alebo „Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad“ („Španielske potraviny. Označenie pôvodu a kvality“) z roku 1993, uvádzajú tieto syry.

Prírodné prostredie

Pôdne a klimatické podmienky zemepisnej oblasti výroby a spracovania syra „Arzúa-Ulloa“ sú optimálne na rozvoj prirodzených lúk a rast zeleného krmiva, ktoré tradične slúžia na kŕmenie veľkého stáda a ktoré sú v súčasnosti určené hlavne na výrobu mlieka a v menšej miere na výrobu mäsa.

Pre vysokú produktivitu tohto poľnohospodárskeho sektora sa rozvinul významný poľnohospodársko-priemyselný sektor špecializovaný na produkciu krmiva pre zvieratá, využívané pri výrobe mäsových a mliečnych výrobkov, spomedzi ktorých prvoradú úlohu zohráva syr.

Spojenie medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Zemepisná oblasť výroby syra „Arzúa-Ulloa“ sa vyznačuje množstvom plytkých údolí s mnohými lúkami a pastvinami, ktoré sú základným prvkom krajiny. Ide o stredné oblasti Galície rozprestierajúce sa vo veľkej nadmorskej výške; veľká časť územia sa totiž nachádza v nadmorskej výške nad 300 metrov.

V týchto stredných zemepisných oblastiach Galície sú priemerné teploty mierne nižšie ako 12 °C. Ročné zrážky sa blížia k 1 200 až 1 700 mm; táto kombinovaná stránka s už opísanými vlastnosťami znamená, že výrobná oblasť týchto syrov je ideálnym priestorom na trvalé lúky, pastviny a rôzne plodiny, ktoré tvoria základ potravy pre dobytok a ktoré si vyžadujú výdatné zrážky.

Toto osobitné zemepisné prostredie vplýva na špecifické vlastnosti syra „Arzúa-Ulloa“ z dôvodu rozličných faktorov:

- a) Po prvé, ako sa už uviedlo, zemepisné prostredie je priaznivé na rozvoj bohatých pastvín vysokej kvality, zložených z miestnych tráv (timotejka, medúnok, kostrava a mätonoh) a bôbových rastlín (ľadenec, ďatelina a lucerna) prispôbených miernej a vlhkej klíme oblasti.
- b) Na druhej strane, výroba mlieka sa zakladá na malých rodinných hospodárstvach, ktoré uplatňujú tradičné metódy chovu, pričom výraznú časť stáda stále tvorí hovädzí dobytok domácich plemien a krmivo sa skladá prevažne zo zeleného krmiva vyrobeného na hospodárstve a skonsumovaného na pastvinách, pokiaľ to dovoľuje počasie.

Koncentrované krmivo rastlinného pôvodu, nakupované zvyčajne mimo hospodárstva, sa využíva len ako doplnok na pokrytie energetických potrieb dobytka a pochádza v rámci možnosti zo zemepisnej oblasti. Tento tradičný systém, v ktorom je využívanie vstupov kupovaných mimo hospodárstva prísne obmedzené, prispieva k hospodárskej životaschopnosti týchto malých rodinných hospodárstiev.

Vďaka vlastnostiam týchto hospodárstiev sa vyrobené mlieko vyznačuje optimálnou kvalitou na výrobu syrov. Vedecky sa dokázalo, že tieto prirodzenejšie systémy výroby a metódy kŕmenia dobytka zlepšujú výživové vlastnosti mlieka z dôvodu vyššej koncentrácie CLA (konjugovanej kyseliny linolovej) a omega-3 mastných kyselín v jeho tukovom profile, keďže obsah dieteticky blahodarných tukov sa zvyšuje s rastom konzumácie trávy dobytkom, čo má vplyv aj na vlastnosti vyrobených syrov.

- c) Napokon výrobcovia z týchto regiónov sú dedičmi dlhodober tradície výroby tohto druhu syra s jedinečnými vlastnosťami, ktorý je známy aj mimo miestneho trhu, pričom ich výrobky si získali u spotrebiteľov zaslúženú prestíž. Ide o výrobok, ktorý bol vyrobený tak, aby zodpovedal potrebe roľníkov uchovávať potravinu – mlieko, ktorá je v tomto regióne hojná, ale rýchlo podlieha skaze. Cieľom bolo na jednej strane uspokojiť potreby vlastnej spotreby a na strane druhej získať výrobok, ktorý sa môže ľahšie prepravovať, má dlhšiu trvanlivosť a vyššiu hodnotu a ktorého predaj by poskytoval príjem do rozpočtu rodiny. Na rozdiel od toho, čo sa odohráva v ostatných oblastiach výroby syra, v týchto stredných oblastiach Galície, kde je prostredie veľmi priaznivé na výrobu zeleného krmiva, výroba mlieka je zaručená počas celého roka a obdobia nedostatku sú krátke. Pri voľbe technológie na výrobu syrov sa preto zvolil systém s krátkymi obdobiami zrenia, približne jeden týždeň, čo je dostatočný čas na to, aby na výrobku vznikla kôrka, ktorá by mu dodala konzistenciu potrebnú na to, aby sa nepoškodil pri preprave až na trh. Spotrebiteľia však boli nútení skonsumovať syr tri až štyri týždne po jeho výrobe, pokiaľ chceli oceniť jeho vlastnosti optimálnym spôsobom, hlavne jeho smotanovú konzistenciu, vysokú vlhkosť, ako aj jeho arómu a mliečnu chuť. Tieto vlastnosti súvisia s výrobným procesom: syrenina sa krája na nie veľmi jemné zrná (5 až 10 mm) tak, aby odkvapkanie nebolo intenzívne. Táto technológia by mohla viesť k získaniu príliš kyslých syrov z dôvodu vysokého obsahu laktózy v syre, ale problém sa vyriešil vďaka majstrovstvu obyvateľov tohto kraja, ktorí vykonávajú pranie syreniny. Táto technológia, neznáma v iných susedných regiónoch, kde sa vyrába syr, zamedzuje aj nežiaducej druhotnej fermentácii, ktorá môže znehodnotiť syr.

Poľnohospodárom sa tiež podarilo vyriešiť problém sezónnosti výroby mlieka tak, aby sa predišlo nedostatku a poklesu syrárskej kvality mlieka počas letného obdobia: vyzretý syr „Arzúa-Ulloa“ sa tak spracoval z prebytkov mlieka ku koncu jesene a v zime a nechával sa dlhodobo zrieť, viac ako šesť mesiacov, čo umožňovalo poľnohospodárom získať vysoko energetickú a výživnú potravinu v lete, keď bola veľmi vzácna, pretože v tomto období roka si práce na poli vyžadovali maximálne fyzické vypätie.

Táto oblasť sa teda špecializovala na výrobu jedného druhu syra dobre prispôbeného miestu a okolnostiam: z denných prebytkov mlieka vyrábali roľníci syry, ktoré potom predávali na trhoch v regióne, organizovaných zvyčajne raz do týždňa, každé dva týždne alebo raz do mesiaca.

4.7. *Kontrolný orgán:*

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

INGACAL je verejnou inštitúciou, ktorá podlieha Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. *Označenie:*

Syry, ktoré sa predávajú s chráneným označením pôvodu „Arzúa-Ulloa“, musia mať po osvedčení súladu so špecifikáciou a predpismi etiketu vlastnú označenie s alfanumerickým kódom, ktorú schválil kontrolný orgán a na ktorej je oficiálne logo chráneného označenia pôvodu.

Na obchodnej etikete a na zadnej etikete sa musí povinne uviesť poznámka Chránené označenie pôvodu „Arzúa-Ulloa“. Na obchodnej etikete treba okrem toho uviesť, aký druh mlieka, surové či pasterizované, sa použil na výrobu syra. V prípade sedliackeho syra „Arzúa-Ulloa“ alebo vyzretého syra „Arzúa-Ulloa“ sa môže toto spresnenie tiež uviesť na etikete.
