

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2, rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 131/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ARZÚA-ULLOA”****NR WE: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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
Telefon: +34 913475394
Faks: +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: D. Xosé Luís Carrera Valín («Quesería Arqueixal») i inni
Adres: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)
Telefon: +34 981507653
Faks: +34 981507653
E-mail: queixo@arzua-ulloa.org
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:*

„Arzúa-Ulloa”

4.2. *Opis produktu:*

Ser wytwarzany na bazie surowego lub pasteryzowanego mleka krowiego, który w procesie produkcji obejmującym etapy koagulacji, rozdrabniania i mycia skrzepu, formowania, odciskania, solenia i dojrzewania, uzyskuje następujące właściwości zależnie od rodzaju wyprodukowanego sera:

Arzúa-Ulloa: Okres dojrzewania to minimum sześć dni. Jego kształt jest soczewkowaty lub walcowaty o zaokrąglonych brzegach o średnicy między 100 i 260 mm oraz wysokości pomiędzy 50 i 120 mm. W żadnym przypadku wysokość sera nie może przekraczać długości jego promienia. Waga oscyluje pomiędzy 0,5 i 3,5 kg. Skórka jest cienka i elastyczna w kolorze od średnio do ciemno żółtego, błyszcząca, czysta i gładka. Może zostać pokryta przezroczystą i bezbarwną powłoką ochronną odporną na działanie pleśni. Miąższ jest koloru jednolitego w odcieniu kości słoniowej lub blade-żółtym, błyszczący, bez pęknięć, mogą wystąpić dziury w ograniczonej ilości, niewielkie, o nieregularnym kształcie lub zaokrąglone, nierównomiernie rozmieszczone.

Aromat sera jest mleczny, przypomina zapach masła i jogurtu o lekkim aromacie wanilii, śmietanki i orzecha włoskiego, o słabej intensywności. Jego smak jest głównie mleczny, lekko słony o średniej lub niskiej kwasowości. Struktura jest delikatna, mało lub średnio wilgotna, mało zwięzła i o średniej plastyczności. Podczas jedzenia średnio zwięzły, topliwy i rozpuszczalny, o średniej gumowatości.

Właściwości analityczne gotowego produktu są następujące: tłuszcz: nie mniej niż 45 % w suchej masie; białko: nie mniej niż 35 % w suchej masie; pH: między 5,0 a 5,5; zawartość suchej masy: nie mniej niż 45 %; zawartość procentowa wody w masie beztłuszczowej: nie mniej niż 68 % i nie więcej niż 73 %.

Arzúa-Ulloa *de granja* (gospodarski): Wytworzony na bazie mleka krowiego pochodzącego wyłącznie od krów hodowanych w danym gospodarstwie. Jego cechy fizyczne i analityczne odpowiadają tym opisanym w poprzednim akapicie.

Arzúa-Ulloa *curado* (dojrzały): Okres dojrzewania to minimum sześć miesięcy. Jego kształt jest soczewkowaty lub walcowaty, przy czym górna powierzchnia może mieć kształt wklęsły, o średnicy między 120 a 200 mm oraz wysokości pomiędzy 30 a 100 mm. Waga oscyluje pomiędzy 0,5 a 2 kg. Skórka nieodróżnicowana, koloru bardzo intensywnie żółtego, błyszcząca i o tłustym wyglądzie. Może zostać pokryta przezroczystą i bezbarwną powłoką ochronną odporną na działanie pleśni. Miąższ jest koloru bardzo intensywnie żółtego, w części środkowej barwa jest bledsza, struktura bardzo zwięzła, mogą wystąpić nieliczne dziury.

Jego aromat jest bardzo intensywny, mleczny, o wyraźnym zapachu lekko zjełczałego masła. Bukiet zapachowy jest przenikliwy i ostry. Smak jest słony, o niskiej kwasowości i małym lub średnim stopniu goryczy. Przypomina głównie smak masła z lekką nutą wanilii i suszonych owoców, przy czym smak ten ulega zróżnicowaniu pomiędzy środkiem a skórką sera. Wyróżnia się pięknym smakiem. Posmak jest gorzki, maślany i waniliowy.

Struktura jest twarda, trudna w krojeniu, mogą wystąpić pęknięcia, głównie w kierunku brzegów sera, które są bardziej wysuszone. W dotyku jest jednolity i bardzo zwarty. Skład sera charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu i niską wilgotnością.

Właściwości analityczne gotowego produktu są następujące: tłuszcz: nie mniej niż 50 % w suchej masie; pH: między 5,1 a 5,4; zawartość suchej masy: nie mniej niż 65 %.

4.3. *Obszar geograficzny:*

Obszar produkcji mleka i wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa” obejmuje obszar geograficzny następujących gmin:

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

Warunki glebowe i klimatyczne tego obszaru są optymalne dla powstawania naturalnych łąk i upraw pastewnych, które tradycyjnie sprzyjały chowowi bydła. Obecnie region ten specjalizuje się w produkcji mleka.

4.4. Dowód pochodzenia:

Organ kontrolny prowadzi rejestr kontroli gospodarstw hodowlanych, pierwszych nabywców (pośredników pomiędzy gospodarstwami hodowlanymi a serowniami), serowni i dojrzewalni w celu weryfikacji czy spełniane są wymogi określone w specyfikacji produktu i w podręczniku jakości. Do wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa” może być wykorzystywane wyłącznie mleko uzyskiwane w gospodarstwach wpisanych do odpowiedniego rejestru. W ten sam sposób miano serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa” mogą uzyskać wyłącznie sery wytwarzane i dojrzewające w serowniach i dojrzewalniach wpisanych do rejestrów organu kontrolnego.

Wszystkie osoby fizyczne lub prawne, będące właścicielami przedsiębiorstw wpisanych do wspomnianych rejestrów, a także urządzenia i produkty, poddawane są takiej kontroli w celu dokonania weryfikacji, czy produkty, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa”, spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu.

Kontrole będą obejmować inspekcje miejsc chowu bydła i urządzeń, weryfikację dokumentów oraz badanie surowców i gotowych serów.

W przypadku stwierdzenia, że surowiec lub sery nie zostały wytworzone zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu lub przejawiają wady lub widoczne odchylenia od normy, nie mogą być sprzedawane jako produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa”.

Na serach objętych chronioną nazwą pochodzenia umieszcza się numerowaną etykietę, która jest kontrolowana przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zapisanymi w podręczniku jakości.

4.5. Metoda produkcji:

Do produkcji sera wykorzystywane jest pełnotłuste naturalne mleko pochodzące od krów ras *rubia gallega*, *pardo alpina* i *frisona*, lub krzyżówek tych ras między sobą, utrzymywanych w gospodarstwach wolnych od chorób i wpisanych do rejestru nazw pochodzenia. Krowy są żywione wyłącznie paszą własnej produkcji – o ile pozwala na to klimat – w formie wypasu. Koncentraty paszowe pochodzenia roślinnego spoza własnej produkcji są używane w sytuacji niedoboru paszy, jako dodatek służący zaspokojeniu potrzeb żywieniowych bydła. W miarę możliwości pasze powinny pochodzić z ograniczonego obszaru.

Mleko nie zawiera siary ani konserwantów i ogólnie powinno być zgodne z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach.

Ponadto mleko to nie jest poddawane żadnemu procesowi normalizacji i jest odpowiednio przechowywane w temperaturze poniżej 4 °C w celu uniknięcia rozwoju mikroorganizmów.

Proces wytwarzania serów składa się z następujących etapów:

Koagulacja: Koagulacja przeprowadzana jest z wykorzystaniem podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących dopuszczonych w podręczniku jakości w temperaturze od 30 do 35 °C przez 30 do 75 minut, zależnie od użytego mleka i otrzymanego skrzepu.

Rozdrabnianie i mycie skrzepu. Skrzep dzieli się w taki sposób, aby średnica ziaren była wielkości ziarna kukurydzy (5 do 10 mm średnicy). Następnie przeprowadza się mycie wodą pitną w celu zmniejszenia kwasowości serwatki, tak by pH gotowego produktu nie było mniejsze niż wartości wyznaczone w punkcie 4.2

Formowanie: Napełnia się formy o kształcie walcowatym i wymiarach odpowiednich do wytworzenia serów o wymiarach i wadze określonych w punkcie 4.2.

Odciskanie: Czas jest zróżnicowany w zależności od siły nacisku i wielkości kawałków.

Solenie: Przeprowadza się w zbiorniku skrzepu i/lub zanurzając sery w roztworze soli, który powinien być chłodzony, aby uniknąć niepożądanych zmian mikrobiologicznych. Sery przechowuje się w roztworze soli nie dłużej niż przez 24 godziny.

Dojrzewanie: Przeprowadza się w pomieszczeniach, w których wilgotność względna wynosi pomiędzy 75 i 90 procent a temperatura nie przekracza 15 °C.

Minimalny okres dojrzewania to 6 dni licząc od momentu zakończenia odciskania lub solenia, jeśli przeprowadzane jest ono w roztworze soli. W przypadku serów dojrzałych minimalny okres dojrzewania wynosi sześć miesięcy. W trakcie dojrzewania sery są odpowiednio obracane i czyszczone, aby nabrały swych charakterystycznych cech.

Aby zagwarantować jakość produktu i jego identyfikowalność, chronione sery powinny być sprzedawane w całości i w opakowaniach zatwierdzonych przez organ kontrolny.

Niemniej jednak organ kontrolny może zezwolić na wprowadzanie do obrotu serów w porcjach lub nawet pokrojonych w punkcie sprzedaży, pod warunkiem, że w tym celu wprowadzony zostanie odpowiedni system kontroli gwarantujący odtworzenie historii produktu i jego pochodzenia, jak również zapewniający jego jakość, właściwe przechowywanie, tak by uniknąć jakiegokolwiek możliwości pomyłki.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Historyczny

Ser „Arzúa-Ulloa” to jeden z serów galicyjskich w najściślejszym tego słowa znaczeniu, szeroko rozpowszechniony w całej środkowej Galicji, choć początkowo jego wytwarzanie skupiało się głównie w miejscowościach południowo-wschodniej prowincji A Coruña, zachodniej części Lugo i północno-wschodniej Pontevedra, otrzymując różne nazwy w zależności od miejsca i okresu historycznego, między innymi: ser Arzúa, del Ulla, de A Ulloa, de Curtis, de Chantada, de Friol czy de Lugo.

W *Inventario Español de Productos Tradicionales* (hiszpańskim spisie produktów tradycyjnych) opublikowanym przez hiszpańskie ministerstwo rolnictwa, rybołówstwa i żywności w 1996 r. przedstawiono opis sera Arzúa, sposób jego wytwarzania, zastosowania, itp.

W innych publikacjach ministerstwa takich jak *Catálogo de quesos españoles* (katalog serów hiszpańskich) z 1973 r., lub *Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Alidad* (produkty spożywcze w Hiszpanii - chronione nazwy pochodzenia i jakości) z 1993 r. zawarto wzmianki o tych serach.

Przyrodniczy

Warunki glebowe i klimatyczne obszaru geograficznego, na którym wytwarzany jest ser „Arzúa-Ulloa”, są optymalne dla powstawania naturalnych łąk i upraw pastewnych, które tradycyjnie sprzyjały chowowi bydła. Obecnie obszar ten specjalizuje się w produkcji mleka i w mniejszym stopniu również mięsa.

Wskutek wysokiej produktywności sektora rolniczego rozwinął się również w istotnym stopniu sektor rolniczoprzemysłowy specjalizujący się w produkcji paszy, produktów mięsnych i przetworów mlecznych, wśród których sery odgrywają ważną rolę.

Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu.

Obszar geograficzny produkcji sera „Arzúa-Ulloa” odznacza się występowaniem licznych łagodnych dolin obfitujących w łąki i pastwiska, co stało się wręcz elementem rozpoznawczym tego krajobrazu. Dotyczy to zwłaszcza okręgów położonych na dość dużej wysokości w środkowej części Galicji, gdzie spora część obszaru usytuowana jest powyżej 300 metrów n.p.m.

W tychże okręgach położonych w centrum geograficznym Galicji średnie temperatury wynoszą nieznacznie poniżej 12 °C. Opady kształtują się na poziomie od 1 200 do 1 700 mm co sprawia, że obszar produkcji tych serów to odpowiedni rejon dla łąk trwałych, pastwisk i wielu upraw niezbędnych w diecie bydła a wymagających obfitych opadów.

Istnieje grupa czynników związanych ze środowiskiem geograficznym, które wpływają na wyróżniające właściwości serów „Arzúa-Ulloa”:

- a) Po pierwsze, jak już wspomniano, środowisko geograficzne jest korzystne dla występowania rozległych pastwisk najwyższej jakości, na które składają się autochtoniczne gatunki flory trawiastej (tymotka, kłosówka, kostrzewa, rajgras) i strączkowej (komonica, koniczyna i lucerna), dostosowane do temperatury i wilgotności tego obszaru.
- b) Ponadto produkcja mleka odbywa się w małych gospodarstwach rodzinnych, w których bydło, często rasy lokalnej, utrzymywane jest w tradycyjny sposób i żywione głównie paszą własnej produkcji – o ile pozwala na to klimat – w formie wypasu.

Koncentraty paszowe pochodzenia roślinnego spoza własnej produkcji są używane wyłącznie jako dodatek służący zaspokojeniu potrzeb żywieniowych bydła. W miarę możliwości pasze powinny pochodzić z ograniczonego obszaru. Taki tradycyjny model hodowli, w którym ogranicza się do minimum wykorzystanie paszy pochodzącej spoza gospodarstwa, umożliwia rentowność tych niewielkich gospodarstw rolnych.

Charakter wspomnianych gospodarstw przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości mleka, posiadającego optymalne właściwości do produkcji serów. Zostało naukowo udowodnione, że opisany system produkcji i żywienia bydła w bardziej naturalny sposób przyczynia się do otrzymania mleka o wyższej wartości odżywczej, dzięki wysokiej zawartości CLA (sprzężony kwas linolowy) i kwasów tłuszczowych omega-3 w składzie tłuszczowym, ponieważ dzięki wypasowi bydła na łąkach zwiększa się zawartość tych korzystnych dla diety tłuszczów, co wpływa również pozytywnie na wytwarzane sery.

- c) Wreszcie produkcja tego typu serów na tym obszarze ma długą tradycję, a sery mają wyjątkowe cechy rozpoznawalne poza obszarem rynku lokalnego; cechy te przyczyniły się do uzyskania prestiżu i uznania wśród konsumentów. Jest to produkt, który wypracowany został przez rolników z potrzeby możliwości dłuższego przechowywania pożywienia – mleka – w które obfitował ten region, ale które było także bardzo nietrwałe. W ten sposób starano się z jednej strony zaspokoić swoje własne potrzeby, a z drugiej otrzymać produkt łatwy w transporcie i o dużej wytrzymałości oraz wartości, którego sprzedaż przyniosłaby wpływy do budżetu domowego. W przeciwieństwie do pozostałych rejonów produkcji sera, w środkowej Galicji, gdzie środowisko naturalne sprzyja produkcji roślin pastewnych, produkcja mleka jest zagwarantowana przez cały rok, a okresy jego niedoboru są krótkie. Z tego względu dążono do tego, by technika wytwarzania serów charakteryzowała się krótkimi okresami dojrzewania wynoszącymi ok. jednego tygodnia. Był to wystarczający czas by wytworzyła się skórka, która nadałaby gotowemu produktowi konsystencję pozwalającą wytrzymać transport na jarmark, ale jednocześnie należało spożyć produkt przed upływem trzech lub czterech tygodni od momentu wytworzenia, jeśli miały zostać zachowane jego właściwości, wśród których wyróżnia się kremową konsystencję, wysoką wilgotność oraz mleczny aromat i smak. Cechy te związane są z procesem produkcji, podczas którego w wyniku rozdrabniania skrzepu powstają dość duże ziarna (5 do 10 mm) tak, że odciąganie serwatki jest mało intensywne. Powyższa technika mogłaby doprowadzić do otrzymania serów o nadmiernej kwasowości ze względu na wysoką zawartość laktozy w suchej masie, problem, który mieszkańcy tego rejonu rozwiązywali przeprowadzając mycie skrzepu podczas procesu produkcji. Technika ta była zupełnie nieznaną w sąsiednich rejonach produkujących sery, a jej zaletą było również to, że dzięki niej udało się uniknąć niepożądanego fermentacji wtórnej, która mogłaby doprowadzić do zepsucia sera.

Miejscowi potrafili także skorygować sezonowość produkcji mleka tak, by czynniki takie jak niedobór i gorsza jakość mleka do wytwarzania sera w okresie letnim zostały wyeliminowane. Osiągnięto to dzięki wytwarzaniu sera „Arzúa-Ulloa *curado*”, produkowanego z nadwyżki mleka pozostałego z końca jesieni oraz okresu zimowego. Ser „*curado*” poddawano długiemu procesowi dojrzewania, powyżej sześciu miesięcy, dzięki czemu miejscowi posiadali żywność o wysokiej wartości energetycznej i odżywczej w okresie letnim, kiedy to prace polowe wymagały zwiększonego wysiłku fizycznego.

W konsekwencji rejon ten wyspecjalizował się w produkcji sera przystosowanego do okoliczności chwili i miejsca: z codziennej nadwyżki mleka rolnicy wyrabiali sery, które następnie sprzedawali podczas miejscowych jarmarków organizowanych co tydzień, co dwa tygodnie lub raz w miesiącu.

4.7. *Organ kontrolny:*

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

INGACAL jest oficjalną instytucją publiczną podlegającą *Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia*.

4.8. *Etykietowanie:*

Sery wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Arzúa-Ulloa” po otrzymaniu certyfikatu zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu i rozporządzeniu, powinny być opatrzone etykietą z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionej nazwy pochodzenia.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo znajduje się napis *Denominacion de Origen Protegida „Arzúa-Ulloa”* (chroniona nazwa pochodzenia „Arzúa-Ulloa”). Ponadto na etykiecie handlowej należy określić, czy ser został wyprodukowany z mleka świeżego czy pasteryzowanego. Poza tym, w przypadku serów „Arzúa-Ulloa” typu „*de Granja*” i „*curado*” można użyć odpowiedniego określenia na etykiecie.
