

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.)

“ARZÚA – ULLOA”

PLIEGO DE CONDICIONES

De conformidad con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.)

“ARZÚA – ULLOA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) "ARZÚA-ULLOA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Arzúa-Ulloa responderá a las características tradicionales de los quesos gallegos elaborados en las comarcas de la Galicia central que se especifican en el apartado **C)**. Se obtendrán únicamente a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca y responderán a las características de los quesos conocidos tradicionalmente con los nombres, entre otros, de queso de Arzúa, del Ulla, de A Ulloa, de Curtis, de Chantada, de Friol o de Lugo.

Tanto la leche como los quesos deberán reunir las características definidas en este pliego y haber sido obtenidos de acuerdo con los requisitos recogidos en el mismo.

Los tipos y características particulares de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa son los que a continuación se describen:

a) Arzúa-Ulloa:

- Período de maduración: seis días como mínimo.
- Forma: lenticular o cilíndrica, con los bordes redondeados.

- Peso: oscilará entre 0.5 y 3.5 kg.
- Dimensiones: su diámetro estará comprendido entre 100 y 260 mm, y su altura entre 50 y 120 mm. En ningún momento la altura podrá ser superior al radio.
- Corteza: fina y elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa. Puede presentarse recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: de color uniforme, entre blanca marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, pudiendo presentar ojos en número reducido, pequeños, angulosos o redondeados y de distribución irregular.
- Aroma: lácteo, recordando el olor de la mantequilla y del yogur, con matices de vainilla, nata y nuez, de intensidad débil.
- Sabor: elemental de leche, ligeramente salado y de acidez media a baja.
- Textura: fina, poco o medianamente húmeda, poco firme y con elasticidad media. En la boca medianamente firme, fundente y soluble con gomosidad media.
- Las características analíticas del producto terminado serán:
 - ✓ Grasa: mínimo 45% sobre extracto seco
 - ✓ Proteína: mínimo 35% sobre extracto seco
 - ✓ pH: entre 5,0 y 5,5
 - ✓ Extracto seco: mínimo 45%
 - ✓ Porcentaje de agua en materia no grasa: mínimo 68% y máximo 73%

b) Arzúa-Ulloa de granja:

- Elaborado con leche procedente en su totalidad de vacas de la propia explotación que elabora el queso.
- Sus características físicas y analíticas coinciden con las descritas en el apartado anterior.

c) Arzúa-Ulloa curado:

- Se corresponde con el tipo de queso conocido también como "de la nabiza", "del tiempo de los nabos" o "de año".
- Período de maduración: seis meses, como mínimo.
- Forma: lenticular o cilíndrica, pudiendo presentar la cara superior forma cóncava.
- Peso: oscilará entre 0.5 y 2 kg.
- Dimensiones: Su diámetro estará comprendido entre 120 y 200 mm y su altura entre 30 y 100 mm.
- Corteza: no diferenciada, de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto grasoso. Puede presentarse recubierto de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: amarilla intensa, más pálida en el centro, muy compacta, pudiendo presentar escasos ojos.
- Aroma: muy intenso, de tipo lácteo, resaltando un fuerte olor a mantequilla ligeramente rancia. La sensación olorosa es penetrante y de picor.
- Sabor: salado, de baja acidez y amargor medio a bajo. El sabor es a mantequilla predominantemente, con ligeras notas a vainilla y frutos secos,

pudiendo fluctuar entre el centro y la corteza. Sobresale una sensación de picor. El regusto es amargo, a mantequilla y a vainilla.

- Textura: en sus características mecánicas es dura, de corte difícil, pudiendo presentar fracturas, principalmente hacia los bordes, que estarán más secos. Al tacto es homogénea y muy compacta. En su composición presenta un grado elevado de grasa y una humedad muy baja.
- Las características analíticas del producto terminado serán:
 - ✓ Grasa: mínimo 50%, sobre extracto seco.
 - ✓ ph: entre 5.1 y 5.4.
 - ✓ Extracto seco: mínimo 65%.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa está constituida por el área geográfica que abarcan los siguientes términos municipales, todos ellos pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Galicia:

Provincia de A Coruña:

- Comarca de Arzúa: Arzúa, Boimorto, Pino (O) y Touro.
- Comarca de Betanzos: Curtis y Vilasantar.
- Comarca de Terra de Melide: Melide, Santiso, Sobrado y Toques
- Comarca de Ordes: Frades, Mesía, Ordes y Oroso.
- Comarca de Santiago: Boqueixón y Vedra.

Provincia de Lugo:

- Comarca de A Ulloa: Antas de Ulla, Monterroso y Palas de Rei.
- Comarca de Chantada: Carballedo, Chantada y Taboada.
- Comarca de Lugo: Friol, Guntín y Portomarín.

Provincia de Pontevedra:

- Comarca de Deza: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda y Vila de Cruces.
- Comarca de Tabeirós-Terra de Montes: Estrada (A).

Las condiciones edafoclimáticas del área delimitada son óptimas para el desarrollo de praderas naturales y cultivos forrajeros, que tradicionalmente han sustentado una importante cabaña de ganado y que hoy en día se dedica fundamentalmente a la producción de leche.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y del manual de calidad, el órgano de control contará con registros de control de las explotaciones ganaderas, primeros compradores (intermediarios entre las explotaciones ganaderas y las queserías), queserías y locales de maduración.

Únicamente la leche que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego de condiciones y en el manual de calidad, en las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro, podrá ser utilizada para la

elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Arzúa-Ulloa”

Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Arzúa-Ulloa” los quesos elaborados y madurados en las queserías y locales de maduración inscritos en los registros correspondientes.

Los quesos amparados por esta Denominación de Origen deberán cumplir las características propias de los mismos, presentando en todo momento la tipicidad y cualidades propias de los diferentes tipos de queso Arzúa-Ulloa.

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los inscritos en los correspondientes registros de la D.O.P. “Arzúa-Ulloa”. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, ganaderías, instalaciones y los productos, estarán sometidas a las inspecciones y verificaciones llevadas a cabo por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos que ostentan la Denominación de Origen Protegida “Arzúa-Ulloa”, cumplen los requisitos de este pliego de condiciones y del manual de calidad.

El órgano de control comprobará especialmente y de forma periódica, las cantidades de queso amparado por la Denominación de Origen Protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros, para verificar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones censadas, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

Los controles se basarán en inspecciones de las ganaderías e instalaciones, revisión de la documentación y análisis fisico-químico y organoléptico de la materia prima y de los quesos.

En las instalaciones inscritas en los registros del órgano de control se podrán producir otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen protegida “Arzúa-Ulloa”, siempre y cuando por su forma y/o características no den lugar a confusión con los quesos amparados.

Con carácter general, las instalaciones que posean otras líneas de producción distinta del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el Manual de Calidad para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

Certificación

Todos y cada uno de los quesos amparados por esta Denominación de Origen Protegida llevarán una etiqueta propia de la denominación con codificación alfanumérica con numeración correlativa, que será controlada por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de calidad.

Cuando se compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo con los requisitos de este pliego de condiciones y los que se recojan en el manual de calidad, o presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Arzúa-Ulloa”

En todo caso, la comercialización de estos quesos no amparados por la Denominación de Origen deberá realizarse bajo la supervisión del órgano de control y de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al uso de la denominación de origen.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos obtenidos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, maduración y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida "Arzúa-Ulloa".

Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas de las razas Rubia gallega, Pardo alpina, Frisona o de sus cruces entre sí, pertenecientes a explotaciones inscritas en el correspondiente registro del órgano de control, siempre que hayan sido saneadas en el periodo establecido al efecto, lo cual se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

La alimentación del ganado se realizará fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permita, mediante pastoreo.

Los alimentos concentrados de origen vegetal, adquiridos con carácter general fuera de la explotación, se utilizarán únicamente como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado y, en la medida de lo posible, tendrán su origen en el área delimitada.

La leche utilizada para la elaboración del producto protegido deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores, ni productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso.
- b) En su composición cumplirán los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.

- c) Con relación a la calidad y composición de la leche, deberá cumplir la legislación higiénico-sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.
- d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

El ordeño se hará en las condiciones que garanticen, en todo momento, la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose en todo caso, lo establecido al respecto en la legislación vigente.

La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4 °C.

La recogida y el transporte se organizarán y realizarán bajo las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas, bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

El órgano de control vigilará y verificará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche, pudiendo establecerse en su Manual de Calidad normas que garanticen que estas operaciones se realicen sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

En la elaboración del queso se realizarán los siguientes procesos:

- a) *Coagulación.* La coagulación de la leche se realizará con cuajo animal o con otros enzimas coagulantes permitidos por la legislación vigente y expresamente autorizados en el Manual de Calidad.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas, y se podrá autorizar el uso de otros fermentos, siempre que éstos favorezcan la calidad del queso Arzúa-Ulloa.

La leche se cuajará a una temperatura de 30 a 35 °C, durante un tiempo, variable en función de las condiciones de la leche y del cuajo, de 30 a 75 minutos.

- b) *Corte y lavado de la cuajada.* Para que el queso adquiriera las características que le son propias, la cuajada debe ser sometida a los tratamientos siguientes:

Corte: Se harán los cortes necesarios para que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de un grano de maíz (5-10 mm de diámetro).

Lavado: Con agua potable, para bajar la acidez de la cuajada de manera que en el producto elaborado el pH no sea inferior a los valores indicados en el apartado B).

- c) *Moldeado.* Se hará en moldes de forma cilíndrica y de dimensiones tales que permitan conseguir quesos con las dimensiones y pesos que se indican en el apartado B).
- d) *Prensado.* Se efectuará en prensas adecuadas, permaneciendo en ellas el tiempo necesario, en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.
- e) *Salado.* El salado de los quesos se realizará en la cuba sobre la cuajada y/o introduciendo los quesos en salmuera. Ésta se mantendrá refrigerada para evitar alteraciones microbiológicas indeseables. Los quesos permanecerán en ella por un espacio de tiempo no superior a las 24 horas.
- f) *Maduración.* La maduración de los quesos se realizará en locales y en instalaciones adecuadas, en las que habrá una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 90 por ciento y una temperatura inferior a los 15 °C.

El período mínimo de maduración será de seis días, contados a partir de la finalización del prensado, o del salado si este se realiza en salmuera. Para el

caso de los quesos curados, el período mínimo de maduración será de seis meses. Durante el tiempo que dure la maduración, los quesos serán sometidos a las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que adquieran sus peculiares características.

Para la elaboración de quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa queda prohibido:

- a) Utilizar cualquier tipo de caseinatos, caseína, leche en polvo, materias grasas, incluida la mantequilla, así como cualquier tipo de aditivos, incluso los autorizados legalmente cuando no sean expresamente autorizados en el Manual de calidad.
- b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características de la corteza del queso.

A los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados.

No obstante, se podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación, evitando cualquier posibilidad de confusión.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico.

El queso Arzúa-Ulloa es, bajo distintas denominaciones, uno de los quesos gallegos por excelencia, de amplia difusión en toda la Galicia central, aunque originariamente su elaboración se centraba básicamente en los municipios del

sureste de A Coruña (Sobrado, Curtis, Arzúa y Melide), el oeste de Lugo (Palas, Antas de Ulla y Monterroso) y el noreste de Pontevedra (parte de la comarca del Deza).

Las primeras referencias históricas sobre la ganadería en Galicia podemos encontrarlas en el historiador griego Polibio (204-122 a.c.) que nos habla de la importancia de la ganadería -vacas, ovejas y cabras- en el noroeste peninsular.

La ganadería ha sido siempre muy importante, más si cabe en las comarcas centrales de Galicia, sin duda debido a las óptimas condiciones climatológicas y edáficas disponibles para el crecimiento de los pastos y los forrajes. Según datos del padrón de 1708, más del 85% de la población activa en Galicia se dedicaba y vivía exclusivamente de la agricultura en esta época.

Las explotaciones agrarias gallegas han funcionado a lo largo de los tiempos en base a la economía de autoconsumo, abasteciéndose de los productos cosechados en ellas: patatas, cereales, legumbres, carnes, etc., vendiendo los posibles excedentes para realizar compras de aperos de labranza o para satisfacer otras necesidades.

Así, el veterinario Rof Codina cita en una publicación sobre las reformas a implantar en Galicia para el progreso de la agricultura: *“de la ganadería se obtiene una importante porción de alimentos; la leche sobrante de las vacas, el queso, la manteca, los huevos, las carnes saladas y las grasas son valores en uso que el campesino utiliza a cuenta de la explotación. (...) Básicamente lo que acostumbra a vender el labrador gallego son los ganados y los productos de la ganadería como, huevos, quesos y carnes”*.

El Queso resultaba ser entonces el producto que el labrador gallego elaboraba con los excedentes de la leche que no se consumía o vendía directamente. Así, Vicente Risco en su libro “Terra de Melide” (1933) cita: *“la leche se consume o se hacen quesos, más raramente se vende..”* y también afirma *“suelen hacerse uno o dos quesos al día, curándose al aire y lavándose para darles color,*

envolviéndolos en un paño. Son quesos, éstos de la tierra de Melide, verdaderamente exquisitos”.

Sin embargo en la actualidad, y tras un proceso de modernización muy acusado, particularmente en los últimos quince o veinte años, paralelamente a la desaparición de muchas pequeñas explotaciones, se ha producido una importante especialización en la producción láctea, con explotaciones competitivas y muy alejadas del modelo tradicional de producción para el autoconsumo.

Estas explotaciones proporcionan la materia prima a un muy importante número de queserías, en general de pequeño tamaño, que elaboran este queso tradicional.

Como ejemplo del reconocimiento de los quesos gallegos sirva también como referencia la importancia de este producto en las ferias locales y comarcales en las que éstos se comercializan desde tiempo inmemorial. Son de sobra conocidas las ferias del queso en Arzúa, Melide, Monterroso, Silleda, Friol, Lalín o Curtis, todos ellos lugares ubicados en las comarcas centrales de Galicia.

Algunos topónimos nos recuerdan la importancia de esta actividad comercial, como “o carballo da manteiga” (el roble de la manteca), lugar alrededor del cual se colocaban las “queixeiras” (elaboradoras artesanales de queso) a la sombra de un roble de grandes dimensiones para vender sus quesos en lo que hoy es una céntrica plaza de Lalín.

El veterinario Carlos Compairé Fernández estudioso de los quesos españoles en general y gallegos en particular, nos indica que Tettamancy en el año 1900 mencionaba el lugar de A Illana (Curtis, A Coruña), en relación con la celebración de una feria, los días 5 de cada mes, a la que concurrían famosos y ricos quesos de la comarca, hoy en día todavía conocidos, entre otros nombres, como quesos de Curtis.

Por otra parte el citado Compairé, autor de diversas obras sobre quesos gallegos, en su libro “La fabricación de queso en Galicia”, publicado en 1966, recoge un amplio estudio sobre estos quesos, describiendo sus características, forma de elaboración, importancia económica, etc.

Respecto de la zona de producción del queso de Ulloa, dice lo siguiente:

“Su área de fabricación es extensísima y posiblemente llamada así desde la Edad Media y en donde existe todavía un arciprestazgo con este nombre siendo bañada por el río Ulla. Esta zona quesera es común a una pequeña parte de la provincia de La Coruña (entremezclándose, en parte, con la zona del queso "Tetilla"), a la altura de Sobrado de los Monjes, Boimorto y Vilasantar, extendiéndose el resto hasta alcanzar a Melide, Toques y Santiso, todas ellas en la provincia coruñesa, siguiendo aproximadamente la divisoria hacia el sur, entre las provincias de Lugo y Pontevedra, difuminándose conforme penetra en esta última provincia y alcanzando en la de Lugo los municipios completos de Palas de Rei, Monterroso, Antas de Ulla y Friol y parte de los de Parga –hoy perteneciente a Guitiriz-, Guntín, Taboada y Chantada, quedando más o menos aislados periféricamente pequeños núcleos de importancia secundaria. En la provincia de Pontevedra se fabrican quesos de este tipo en la zona limítrofe con Lugo llegando en decadencia de producción hasta el Ayuntamiento de La Estrada, apreciándose una imbricación entre la zona del queso de Ulloa y la característica de los de “Tetilla” (en esta última zona, además de los propios, se hacen también bastantes del tipo Ulloa. La influencia inversa es muy escasa)”.

En el “Inventario español de productos tradicionales”, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996, se recoge una descripción del queso de Arzúa, su elaboración, usos, etc.

En otras publicaciones del Ministerio, como el “catálogo de quesos españoles”, de 1973, o “Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad”, de 1993, se recogen referencias a estos quesos.

Como consecuencia de la calidad y tipicidad de estos quesos, con fecha de 23 de febrero de 1989 se reconoció la denominación de “producto gallego de calidad” para el queso de Arzúa y se nombró un órgano rector provisional. Posteriormente este label de calidad desapareció tras la aprobación de la normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

Natural.

1. Orografía

La orografía general de Galicia presenta un relieve que asciende gradualmente de oeste a este, alcanzando más de la mitad del territorio una altitud superior a 400 metros, con un gran desgaste erosivo, dando lugar a formas predominantemente redondeadas.

Por lo que se refiere a la zona de producción del queso Arzúa-Ulloa, una primera aproximación observando un mapa topográfico nos permite apreciar que nos encontramos ante unas comarcas con un nivel de elevación considerable, con buena parte del territorio por encima de los 300 metros s.n.m.

Esta elevación relativa, unida a una escasa vigorosidad de los relieves montañosos, convierte a las comarcas de la Galicia Central en un terreno topográficamente no muy contrastado. Se trata pues de una topografía en general suave, derivada de la existencia de suelo rocoso muy antiguo que ha sufrido en su historia geológica una serie de aplanamientos y constituida a finales del Terciario.

No obstante, en este marco físico con relativa uniformidad se hace necesario establecer una distinción entre dos áreas distintas; por un lado las alineaciones montañosas que se distribuyen en estas comarcas (entre las que destacan las que forman la “Dorsal Gallega) y por otro el conjunto de pequeñas llanuras y valles fluviales abiertos que se encierran en el interior, que permiten un buen desarrollo de la ganadería extensiva.

2. Clima.

Como regla general, se observa en Galicia una gradación climática desde la zona occidental a la oriental, con una variación de la amplitud térmica y de los meses con déficit de precipitaciones que van aumentando a medida que nos alejamos de la costa.

La temperatura media de las comarcas del centro geográfico de Galicia se sitúan ligeramente por debajo de los 12°C. Esto refleja la importancia del factor altitud y del factor localización, éste último por la atenuación de la influencia marina cara al interior de Galicia, lo que hace que nos encontremos con inviernos más fríos, frente a la mayor suavidad térmica de los puntos más bajos y más próximos al océano.

Podemos hablar de un invierno bien diferenciado en los meses de diciembre, enero y febrero con valores medios entre 6 y 7°C, subiendo las temperaturas a partir de marzo hasta agosto, configurando una amplia primavera, dominada por la suavidad.

El verano no suele ser excesivamente caluroso, sin que se superen habitualmente temperaturas medias de 18°C, y llega hasta mediados de septiembre. Desde esta fechas hasta diciembre se produce un descenso térmico acusado dando lugar a un otoño muy corto.

La precipitación anual se sitúa en torno a los 1.200 a 1.700 mm., lo que junto con lo descrito hasta el momento, hace que la zona de producción de estos quesos se presente como un espacio idóneo para praderas

permanentes, pastizales y diversos cultivos básicos en la dieta ganadera, necesitados de abundantes lluvias, como son el maíz, el trébol o el raygrás.

3. Suelos.

Los suelos de las comarcas que conforman el área geográfica de producción y elaboración del queso Arzúa-Ulloa están, por lo general, bien drenados. Son derivados de rocas ácidas, muy sensibles al régimen pluviométrico, con cierto grado de aridez en el período estival y con una profundidad variable que dependerá directamente de la pendiente del terreno, al formar una secuencia de montaña al valle.

En las zonas montañosas y de fuerte pendiente nos encontramos con los suelos de tipo Ranker, con escaso desarrollo y un horizonte orgánico que reposa directamente sobre la roca madre, pues domina en los sectores mas afectados por la erosión.

En los valles de amplias vertientes se hallan las tierras pardas, constituyendo los suelos más característicos, de acidez no demasiado acusada, con riqueza en potasio y fósforo, elementos indispensables para los destacables rendimientos pratenses.

En general, y como resumen, las condiciones edafoclimáticas son óptimas para el desarrollo de praderas naturales y cultivos forrajeros, que tradicionalmente han sustentado una importante cabaña de ganado, que hoy en día se dedica fundamentalmente a la producción de leche y, en menor medida, a la de carne.

Como consecuencia de la elevada productividad de este sector agropecuario, se ha desarrollado también un importante sector agroindustrial, especializado en la elaboración de piensos, productos cárnicos y lácteos, entre los que los quesos ocupan un lugar destacado.

Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto.

Como se ha expuesto, el área geográfica de producción del queso “Arzúa-Ulloa” se caracteriza por la presencia de numerosos valles suaves en los que abundan los prados y pastizales hasta el punto de que son elemento fundamental de su paisaje. Se trata de las comarcas centrales de Galicia, con un nivel de elevación considerable ya que buena parte del territorio se sitúa por encima de los 300 metros s.n.m.

También se ha indicado que en estas comarcas del centro geográfico de Galicia las temperaturas medias se sitúan ligeramente por debajo de los 12 °C. La precipitación anual se sitúa en torno a los 1.200 a 1.700 mm., lo que junto con lo descrito hasta el momento, hace que la zona de producción de estos quesos se presente como un espacio idóneo para praderas permanentes, pastizales y diversos cultivos básicos en la dieta ganadera, necesitados de abundantes lluvias.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso “Arzúa-Ulloa” a través de diversos factores:

a) En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad, compuestos por flora autóctona de gramíneas (*fleo, holco, festuca y ray grass*) y leguminosas (*lotus, tréboles y medicagos*) adaptada a las condiciones templado-húmedas de la zona.

b) Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se lleva a cabo un manejo tradicional del rebaño, con una importante presencia, todavía, de ejemplares de razas bovinas autóctonas, y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.

Los alimentos concentrados de origen vegetal, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan únicamente como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado y, en la medida de lo posible, tendrán su origen en el área delimitada. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.

Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.

c) Por último, los productores y productoras de estas comarcas atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares, y reconocidas más allá del mercado local, habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio entre los consumidores. Se trata de un producto que nace de la necesidad de los paisanos de conservar un alimento –la leche- abundante en este territorio, pero también muy perecedero. Con ello se pretendía, por una parte, satisfacer las necesidades de autoconsumo, y por otra, obtener un producto de más fácil transporte y mayor duración y valor, cuya venta proporcionase ingresos a la economía familiar. Contrariamente a lo que ocurre en otras zonas productoras de queso, en estas comarcas del centro de Galicia, donde el medio natural es muy propicio para la producción de forrajes, la producción de leche está garantizada a lo largo del año y son cortos los periodos de escasez. Por ello la técnica de elaboración de quesos tendió a buscar sistemas con periodos de maduración cortos, de una semana aproximadamente, tiempo suficiente para

que el producto desarrollase una corteza que le diese la consistencia necesaria para soportar el transporte a la feria, pero que obligaba al consumo del producto antes de que pasasen tres o cuatro semanas desde su elaboración, si se querían apreciar de forma óptima sus cualidades, entre las que destaca su cremosidad, su elevada humedad y su aroma y sabor lácteo. Estas características están relacionadas con el proceso de elaboración, en el que el corte de la cuajada se hace en grano no muy fino (5 a 10 mm) de manera que el desuerado que se produce es poco intenso. Esta técnica podría conducir a la obtención de quesos con excesiva acidez debido al alto contenido en lactosa de la masa, cuestión que el saber hacer de las gentes de este territorio resolvió mediante la realización del lavado de la cuajada, técnica inédita en otras áreas productoras de queso próximas, que además sirve para evitar fermentaciones secundarias indeseadas que podrían malograr el queso.

Los lugareños también supieron corregir la estacionalidad de la producción de leche de manera que la escasez y peor calidad quesera de la leche en el periodo estival fue solventada con la elaboración del queso Arzúa-Ulloa curado, elaborado con los excedentes lácteos de final del otoño y del invierno y sometido a un proceso de maduración largo, superior a los seis meses, que permitía a los paisanos tener un alimento de alto valor energético y nutricional en el verano, momento en el que era muy apreciado por ser ésta la época del año en la que las labores del campo exigían un mayor esfuerzo físico.

Por lo tanto esta zona se especializó en la producción de un tipo de queso muy adaptado a las circunstancias del momento y el lugar: con los excedentes diarios de leche los paisanos iban elaborando quesos que vendían luego en las ferias de la comarca, generalmente de periodicidad semanal, quincenal o mensual.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 881 997 276.

Fax: (34) 981 546 676.

Correo electrónico: ingacal@xunta.es

El INGACAL es un organismo público dependiente de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

H) ETIQUETADO

Los quesos comercializados al amparo de la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa, tras su certificación como aptos de acuerdo con las prescripciones de este pliego de condiciones y su reglamento, deben llevar una etiqueta propia de la denominación, de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la denominación figurará obligatoriamente la mención *Denominación de Origen Protegida "Arzúa-Ulloa"*. Además en la etiqueta comercial se hará constar con que tipo de leche, cruda o pasteurizada, fue elaborado el queso. Por otra parte, en el caso de los quesos "Arzúa-Ulloa" de los tipos "de Granja" y "curado" se podrá hacer constar esta circunstancia en su etiquetado.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

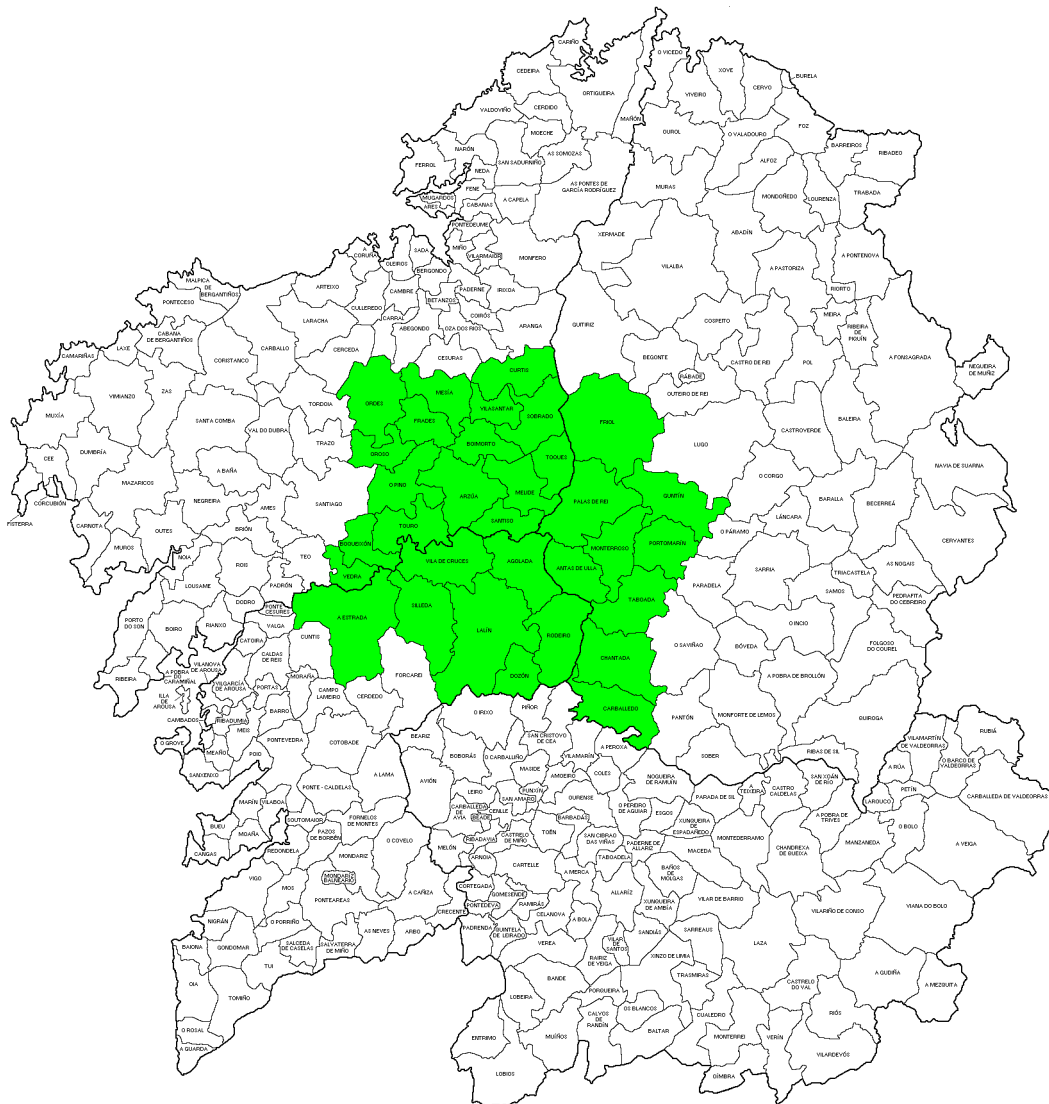
- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



AREA GEOGRÁFICA DE LA D.O.P. ARZÚA - ULLOA



LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA

D.O.P. ARZÚA - ULLOA

