

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA ARZÚA-ULLOA

Creación: Orde de 20 de outubro de 1995 pola que se recoñece con carácter provisional a denominación de orixe Queixo de Arzúa-Ulloa e se nomea o seu consello regulador provisional (DOG núm. 213 do 07.11.95).

Reglamentación: Orde de 13 de febreiro de 2017 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador (DOG núm. 38 do 23.02.2017).

Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento (UE) 20/2010 da Comisión, do 12 de xaneiro de 2010 (DOUE 13.01.2010).

Fiocha resumo do prego de Condicións publicada no DOUE do 10.06.2009.

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/queixos/Pliego_de_Condiciones_DOP_Arzua-Ulloa_enero_2009.pdf

Enderezo: Consello Regulador da DOP Arzúa-Ulloa
Cantón de San Roque, nº 17, 1º. Apartado 123.
15800 Melide. A Coruña
Tel. e Fax: 981 50 76 53
correo electrónico: queixo@arzua-ulloa.org
web: www.arzua-ulloa.org

Presidente: Luis Lamas Costa

Rexistros a 31 decembro de 2024:

Gandeiros:	703
Queixerías:	16

Volume de actividade no ano 2024:

Produción certificada:	4.790.346 kg
Valor económico estimado	38.881.000 €

Zona amparada pola DOP Arzúa-Ulloa

A zona de produción tanto do leite como dos queixos está situada no corazón de Galicia e comprende os concellos seguintes:

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

Características do queixo da DOP Arzúa-Ulloa

A DOP Arzúa-Ulloa ampara os seguintes tipos de queixos:

Arzúa-Ulloa:

É un queixo de pasta branda, elaborado con leite cru ou pasteurizado, ten un período de maduración mínimo de seis días, e presenta forma lenticular, ou cilíndrica cos bordes redondeados. A súa codia, fina e elástica, é de cor amarela, de media a escura, brillante, limpa e lisa. A pasta é de cor uniforme, entre branca marfil e amarela pálida, e ten aspecto brillante, sen gretas, presentando poucos ollos, pequenos, angulosos ou redondeados e de distribución irregular.

O seu diámetro pode estar entre 100 e 260 mm e a súa altura entre 50 e 120 mm, aínda que en ningún momento a altura pode ser maior co radio.

Arzúa-Ulloa de Granxa: Elaborado con leite cru ou pasteurizado, coa particularidade de que esta procede na súa totalidade de vacas da propia explotación.

As características deste queixo, en xeral, coinciden coas descritas no apartado anterior.

As características sensoriais dos queixos Arzúa-Ulloa e Arzúa-Ulloa de Granxa son o aroma inicialmente a leite fresco e iogur, aparecendo aroma a manteiga conforme madura, xunto con matices de vainilla, nata e noces. O sabor é lixeiramente salgado, cun característico punto de acidez. A masa do queixo é lisa, fundente e soluble na boca. A textura untuosa venlle da proteólise que se produce durante a maduración.

Arzúa-Ulloa Curado: Elaborado con leite de vaca, cru ou pasteurizado, ten un período de maduración mínimo de seis meses. É o queixo coñecido tradicionalmente como "queixo da nabiza", "queixo do tempo dos nabos" ou "queixo da ano".

As súas características son:

- Forma: lenticular ou cilíndrica. A cara horizontal superior pode ser lixeiramente convexa.
- Codia: non diferenciada, de cor amarela moi intensa, brillante e de aspecto graxo.
- Pasta: amarela intensa e moi compacta.
- Composición: presenta un mínimo do 50% de graxa sobre extracto seco e un mínimo do 65% de extracto seco.

- Peso: oscila entre 0,5 e 2,0 kg.
- Dimensións: diámetro comprendido entre 120 e 200 mm, e altura entre 30 e 100 mm.

O queixo Arzúa-Ulloa Curado caracterízase pola súa dureza, sendo o corte difícil, e pode fracturarse en lascas, principalmente nos bordes. O seu aroma é moi intenso, de tipo lácteo, resaltando un forte aroma a manteiga lixeiramente rancia. A sensación olorosa é penetrante e de certo picante. O seu sabor é algo máis salgado, cunha acidez menor, e aromas predominantemente a manteiga con lixeiras notas a vainilla e froitos secos. Sobresae unha sensación de picante moi apreciada polos coñecedores deste queixo.

