

C.R.D.O.P. "Arzúa-Ulloa"

Produto protexido

O queixo amparado pola D.O. Arzúa-Ulloa elabórase con leite de vaca, natural e enteiro, cru ou pasteurizado, procedente das razas rubia galega, frisona, pardo-alpina e os seus cruzamentos.

Este leite non poderá conter costros, conservantes, inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir na elaboración, maduración e conservación do queixo. Na súa composición cumprirá os parámetros legalmente establecidos, sendo en calquera caso un leite natural íntegro.

Os queixos preséntanse en pezas de 0,5 a 3,5 kg e van provistos dunha etiqueta comercial na que figurará de xeito destacado a mención da Denominación de Orixe, e unha contraetiqueta expedida e controlada polo Consello Regulador.

Orixe

A zona de produción tanto do leite como dos queixos comprende os concellos das comarcas de Arzúa, Melide, A Ulloa e Chantada, máis outros límites de xeito que a área delimitada se sitúa no corazón de Galicia.

Características

A D.O. 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 120 e 260 mm, e a súa altura entre 50 e 120 mm, aínda que en ningún momento a altura pode ser maior ca o 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 xerais deste queixo 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. A súa forma tamén é lenticular ou cilíndrica, e a cara horizontal superior pode ser lixeiramente cóncava.

Presenta unha codia non diferenciada de cor amarela moi intensa, brillante e de aspecto graxo. O seu peso oscila entre 0,5 e 2,0 kg. O diámetro está comprendido entre 120 e 200 mm, e a altura entre 30 e 100 mm.

É o queixo coñecido tradicionalmente como queixo da nabiza , queixo do tempo dos nabos ou queixo do ano .

A súa pasta, amarela intensa, é moi compacta, con aroma lácteo no que resalta un forte arrecendo a manteiga lixeiramente rancia. A sensación olorosa é penetrante e a picado. O sabor é a manteiga predominantemente, con lixeiras notas a vainilla e froitos secos. Na súa composición presenta un mínimo do 50% de graxa e un 65% mínimo de extracto seco.

O queixo Arzúa-Ulloa Curado caracterízase pola súa dureza, sendo o corte difícil, e pode fracturarse en achas, principalmente nas beiras. O seu aroma é moi intenso, de tipo lácteo moi evolucionado, cunha sensación olorosa penetrante e de certo picor. 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 picor moi prezada polos coñecedores deste queixo.

Regulamentación

- » Denominación de Orixe recoñecida por Orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes do 20 de outubro de 1995 (DOG 7.11.95)
- » Regulamento aprobado por Orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Política Agroalimentaria do 26 de decembro de 1997 (DOG 9.01.98)

Datos técnicos

Rexistros a 31 decembro de 2007:

Gandeiros: 387

Queixerías: 19

Volume de actividade no ano 2007:

Producción: 2.177.992 kg
Valor económico estimado 12.567.000

 [Ficha técnica 2010](#) (126 Kb)

Presidente: Xosé Luís Carreira Valín

Ronda de Pontevedra, 30-1º Apartado de Correos 123
15800 Melide
A Coruña

Tel.: 981 507 653

Fax: 981 507 653

E-mail: queixo@arzua-ulloa.org

 [English version](#)