

## 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 07.11.95)

**Regulamentación:** Orde de 26 de decembro de 1997 pola que se aproba o regulamento da denominación de orixe Arzúa-Ulloa e do seu consello regulador (DOG 09.01.1998).

Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento (UE) nº 20/2010 da Comisión (DOUE 13.01.2010).

**Enderezo:** Cantón de San Roque, nº 17, 1º  
15.800 Melide. A Coruña  
Tel. e Fax: 981 50 76 53. Mobil: 669 871 841  
correo electrónico: [queixo@arzua-ulloa.org](mailto:queixo@arzua-ulloa.org)  
web: [www.arzua-ulloa.org](http://www.arzua-ulloa.org)

**Presidente:** Xosé Luís Carreira Valín

**Rexistros a 31 decembro de 2010:**

Gandeiros:	715
Queixerías:	21

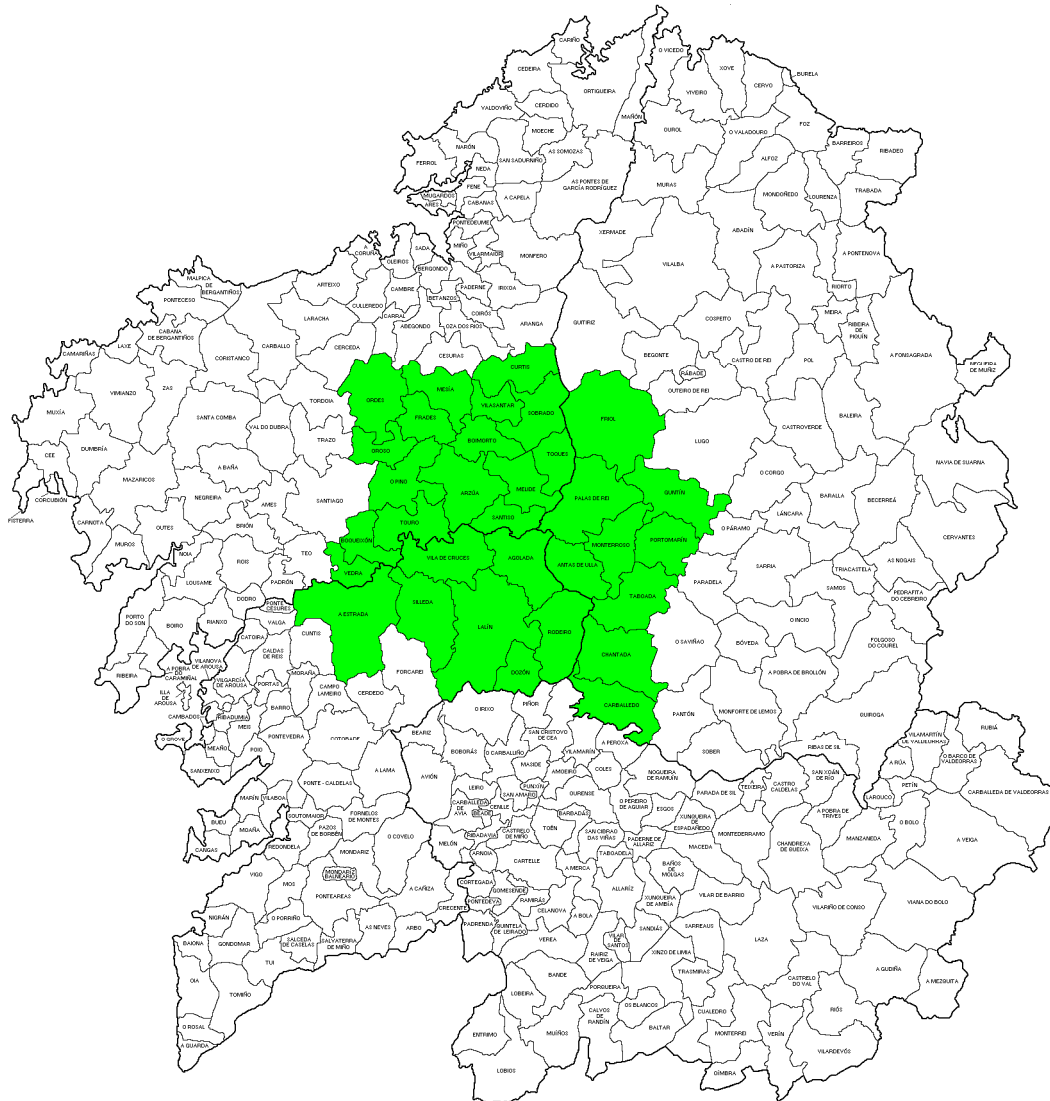
**Volume de actividade no ano 2010:**

Produción:	3.200.375 kg
Valor económico estimado:	19.223.000 €

## 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.



## **Produto protexido pola DOP Arzúa-Ulloa**

O queixo amparado pola DOP Arzúa-Ulloa elabórase con leite de vaca, natural e enteiro, cru ou pasteurizado, procedente das razas Rubia galega, Parda alpina e Frisona ou os seus cruzamentos entre si.

Este leite natural e íntegro, non poderá conter costros, conservantes, inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir na elaboración, maduración e conservación do queixo. Ademais deberá cumprir as demais disposicións legais de aplicación.

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.

## **Características do queixo da DOP Arzúa-Ulloa**

A DO 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 250 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.

- Forma: tamén é lenticular ou cilíndrica, e a cara horizontal superior pode ser lixeiramente convexa.
  - Codia: non diferenciada de cor amarela moi intensa, brillante e de aspecto graxo.
  - Peso: oscila entre 0,5 e 2,0 kg
  - 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 da ano”.
- Pasta: amarela intensa, é moi compacta, con aroma lácteo no que resalta un forte olor a manteiga lixeiramente rancia.
  - A sensación olorosa é penetrante e de picor.
  - O sabor é a manteiga predominantemente, con lixeiras notas a vainilla e froitos secos.
  - Composición presenta un mínimo do 50% de graxa sobre extracto seco e un mínimo do 65% de extracto seco.

O queixo Arzúa-Ulloa Curado caracterízase pola súa dureza, sendo o corte difícil, e pode fracturarse en astelas, 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 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 apreciada polos coñecedores deste queixo

## Evolución da produción de queixo amparado pola DOP Arzúa - Ulloa

