C/2024/5348

2.9.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5348)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Ġbejna tan-nagħaġ“

ЕС №: PDO-MT-02973 — 10.7.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Държава членка или трета държава**

Малта

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Ġbejna tan-nagħaġ“ е прясно сирене, произведено от пълномаслено сурово мляко от овце (*Ovis aries*) от породата „малтийска“ и нейните кръстоски с породата „фризийска“ или други, които са регистрирани на малтийските острови, в това число Малта, Гозо и Комино.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ може да се продава в прясно състояние („Ġbejna tan-nagħaġ friska“), изсушено на въздух („Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“) или мариновано и оваляно в черен пипер („Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“).

Трите разновидности на „Ġbejna tan-nagħaġ“ — „friska“, „niexfa“ и „tal-bżar“ — следва да притежават следните характеристики (групирани заедно в обобщена форма, като при необходимост се посочват изключения):

Начин на предлагане на продукта:

— Височина: 1,5 cm—5 cm

— Тегло: 30 g—110 g

— Диаметър на основата: 5 cm—7 cm

— Диаметър на горната част: 2,4 cm–5,5 cm

— Разновидността „tal-bżar“ се предлага оваляна в различно количество смлян черен пипер.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Външен вид

— Без коричка

— Прилича на пресечен конус с наклонени в различна степен страни.

— Горната повърхност е плоска или леко вдлъбната.

— Страничната повърхност е скосена и изпъкнала.

— По повърхността може да има кръстосани линии в зависимост от декоративните мотиви на калъпа.

— Външният вид е лъскав, мек, влажен („friska“), сух или мазен („niexfa“), с влажна повърхност („tal-bżar“).

— Цветът е бял („friska“), от слонова кост до сламеножълт („niexfa“) и от бледо сламеножълт до охра („tal-bżar“).

Вътрешен вид

— Без коричка отдолу.

— Понякога има дупки при видовете „niexfa“ и „tal-bżar“.

— Без шарки, наподобяващи мрамор.

— Понякога има леки цепнатини при разновидностите „niexfa“ и „tal-bżar“.

— Полутвърда до твърда структура в зависимост от периода на сушене и условията (с изключение на вида „friska“, при който структурата е кремообразна, мека, влажна и леко мазна).

— Цветът на сърцевината е бял („friska“), от слонова кост до бледо сламеножълт („niexfa“ и „tal-bżar“).

— При „niexfa“ цветът може да варира от периферията към сърцевината, като в сърцевината е малко по-светъл.

Органолептични свойства

— Ароматът е слаб. Носи дъх на прясно мляко и придава лек мирис на овца („friska“), има леко киселинен характер („niexfa“) или е пикантен (на черен пипер) („tal-bżar“).

— Вкусът е сладък, леко солен („friska“), сладък до леко кисел („niexfa“) или умерено до силно кисел с пикантно усещане в устата („tal-bżar“).

— Консистенцията е влажна и мазна („friska“), разтворима до леко лепкава („niexfa“) или влажна до тебеширена („tal-bżar“).

— Вкусът е с ниска трайност („friska“), средна до висока трайност („niexfa“) или силно кисел и пиперлив („tal-bżar“).

Химични свойства

— Общо белтък: 14 %—40 %

— Общо мазнини: 15 %—40 %

— pH: 4,7—5,3

— Общо съдържание на твърдо вещество: 37 %—56 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Максималният процент на фуража от места извън географския район е 45 % сухо вещество на годишна база. Технически не е възможно 100 % от фуража да е от географския район поради липсата на валежи и ограничената наличност на земя.

Овцете се хранят с местно сено от бобови и зърнени растения, което съставлява поне 55 % от приема им (включително ечемик, лолиум, пшеница, фий, бакла, сула, царевица, сорго, люцерна, райграс, детелина и др.), допълнено с концентрати, произведени от суровини и разпространявани от големите фуражни заводи. В зависимост от наличностите овцете могат да бъдат хранени и с растения от местен произход, като рожкови и кладоди от бодлива круша. Вкусът на „Ġbejna tan-nagħaġ“ е свързан с използването на местен фураж.

Суровото овче мляко се добива изцяло от конкретния географски район за трите разновидности „Ġbejna tan-nagħaġ“.

За приготвяне на „Ġbejna tan-nagħaġ“ се използва сурово овче мляко от стада от породата „малтийска“ и нейните кръстоски, регистрирани в Малта, Гозо или Комино.

Суровото овче мляко има следните химични характеристики:

— pH между 6,4 и 6,7;

— масленост между 4,5 % и 8,0 %;

— съдържание на белтък между 5,0 % и 6,5 %;

— съдържание на сухо вещество между 15,0 % и 18,0 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производствените етапи, които се осъществяват в географския район, са:

— животновъдство (развъждане, отглеждане, доене на овцете от породата „малтийска“ и нейни кръстоски),

— производство на сиренето от сурово овче мляко от овце от породата „малтийска“ и нейни кръстоски,

— зреене на „Ġbejna tan-nagħaġ“.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

И трите разновидности на „Ġbejna tan-nagħaġ“ се продават в цялостен вид.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ friska се продава единствено на бройка, а „Ġbejna tan-nagħaġ“ niexfa и „Ġbejna tan-nagħaġ“ tal-bżar се продават или на тегло, или на бройка.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ се опакова поединично или в различни количества, в зависимост от производителя и изискванията на клиента/клиентите, в различни прозрачни пластмасови или стъклени съдове, всеки от които е запечатан със стикер — тип лента, и етикет.

Обикновено 1 kg „Ġbejniet tan-nagħaġ“ по метода на 24-часовото капене се получава от 6,8 до 8 литра овче мляко в зависимост от сезона и начина на хранене. Това означава от 125 g до 147 g „Ġbejna tan-nagħaġ“ (т.е. от 0,125 kg до 0,147 kg „Ġbejniet tan-nagħaġ“) при 24-часов метод на капене на литър овче мляко.

Трите разновидности на „Ġbejna tan-nagħaġ“ са без коричка и поради това трябва да бъдат опаковани в района на производството, преди да бъдат пуснати на пазара. Обработката на този продукт без коричка извън района на производството би довела до микробно замърсяване.

„Ġbejna tan-nagħaġ friska“ е необходимо да бъде опаковано, за да се запази и защити деликатната му структура, предвид свежестта и ронливостта на сиренето. „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ също трябва да бъде опаковано поради мариноването и нанасянето на смлян/натрошен черен пипер, който прави повърхността влажна; следователно всяка обработка би разрушила вкуса и аромата на продукта.

Нарязването на парчета и за трите продукта не е нито приемливо, нито практично, предвид техния размер, който е по-малък от 120 g за бройка.

Настъргването е подходящо единствено за „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“. За да се запазят специфичният вкус и аромат на продукта и за да може да се потвърди неговият произход, настъргването трябва да се извършва на мястото на производство и в рамките на 6 седмици след производството.

В обобщение, опаковането извън географския район е нецелесъобразно поради загуба на качеството на продукта, причинена от транспортните ограничения, с оглед на това, че Малта е остров, а най-близкото пристанище на ЕС е в Сицилия (на около 80 km), и поради присъщите трудности при контрола на качеството на защитения продукт.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът има правоъгълен етикет с надпис: „Ġbejna tan-nagħaġ“ и допълнителен дескриптор в курсив, както е посочено по-долу:

— *„friska“* или *„niexfa“*, или *„tal-bżar“*,

— логото на сертифициращия контролен орган,

— символа за качество на ЕС.

4. **Кратко определение на географския район**

Малтийският архипелаг се състои от три обитаеми острова: Малта, Гозо и Комино, както и от други необитаеми малки острови.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ се произвежда на трите населени острова. Малта е ограничена по площ държава (316 km2), много по-малка от повечето географски райони, разглеждани за други продукти със ЗНП. Поради тази малка площ и геофизичните ѝ характеристики Малта не е разделена на региони за наименованието „Ġbejna tan-nagħaġ“ и ЗНП обхваща всички продукти „Ġbejna tan-nagħaġ“, произведени на целия архипелаг.

5. **Връзка с географския район**

Малтийските острови са разположени почти в центъра на Средиземно море с характерен субтропичен средиземноморски климат.

В Малта и околностите ѝ изпаренията значително превишават валежите, което води до специфична плътност на морската вода от 1,0300 (по-висока от тази на Атлантическия океан) и сравнително топли температури на повърхността. Морето, обграждащо островите, оказва значително влияние върху климата, който е по-хладен и влажен в сравнение с вътрешните райони на континента. Големият топлинен капацитет на морето също така намалява големите колебания в температурата на околната среда на островите. Малтийският климат се характеризира с непредсказуемо време през пролетта; горещо, сухо и обикновено бездъждовно лято; кратки есенни периоди; и мека, влажна зима с вълни от студен въздух. Средната годишна температура е 18,6 °C, като варира от 12,4 °C през зимата до 26,3 °C през лятото. Сред най-често срещаните форми на местни валежи са дъжд, градушка, роса и слана. Средното общо количество на валежите е 553 mm, стандартно отклонение от 157 mm. Средната относителна влажност на въздуха варира от минимум 61 % през юли до максимум 87 % през януари. Средната годишна скорост на вятъра е 16,3 km/h, със значителни вариации в месечните средни стойности; 60 % от преобладаващите ветрове духат от запад на северозапад, докато в горещите дни топлината често е подсилвана от южни ветрове, които понякога доносят горещ пустинен вятър — „гибли („ghibli“), с червен пясък от Сахара.

Наименованието „Ġbejna tan-nagħaġ“ е свързано с региона посредством малтийския език. В рамките на 27-те държави членки малтийският се отличава като много специфичен език поради семитския си произход, с 30-буквена латинска азбука с някои специфични съгласни, които са уникални за него, две от които присъстват в името („għ“ и „ġ“). Наименованието на сиренето е залегнало и в няколко малтийски израза и идиоми (напр. „qisek ġbejna“, което означава „да си спокоен“), което подчертава връзката между „Ġbejna tan-nagħaġ“ и малтийската култура.

Сухият терен, характерен за малтийските острови, благоприятства отглеждането и храненето на овце, тъй като за тези животни могат да бъдат използвани площи с ниска земеделска стойност, които са неподходящи за други селскостопански цели. Често въздухът има солен вкус поради влажността, заобикалящото море, ниския профил на острова (най-високата точка е 121 m) и непредсказуемите и често ветровити условия. С тази соленост, която води до тропосферно отлагане на сол по повърхността на растителността, се обяснява въздействието на околната среда върху трите вида „Ġbejna tan-nagħaġ“ по време на сушенето на въздух.

Флората е типична за региона и за Пелагийските острови, които имат подобен геоложки строеж. В Малта няма реки или сладководни езера. Долините и овразите се описват като сухи речни корита и се пълнят с вода в периодите на валеж. Предвид горещото и сухо лято, през този период липсва естествена флора и пашата е невъзможна. Малтийските почви произлизат от варовикови скали с pH над 8. Разпространението на растения на малтийските острови е тясно свързано с тяхната геология и топография. Сред обработваемите култури, отглеждани като фураж, са нахут (Cicer arietinum), сула (Hedysarum coronarium), ечемик (Hordeum vulgare), бледожълт грах (Lathyrus ochrus), индийски грах (Lathyrus sativus), леща (Lens culinaris), влакнест скорпиурус (Scorpiurus muricatus), обикновена пшеница (Triticum aestivum), горчив фий (Vicia ervilia) и обикновен фий (Vicia sativa). Тези култури се засяват на малки, много бедни на хранителни вещества площи, където има голямо присъствие на местни плевелни видове, особено от сем. Бобови, голямо разнообразие от детелини, които се прибират заедно с останалите засети култури. Растенията Vicia faba, отглеждани за производство на бакла, също се събират, сушат и използват като летен фураж. Фуражът на овцете се допълва и с кладоди от бодлива круша (Opuntia ficus-indica) и зърна от рожков (Ceratonia siliqua). Тази флора се отразява на вкуса и структурата на продукта. Сладостта се усеща най-вече при видовете „friska“ и „niexfa“, като производителите придобиват опит и знания за правилната комбинация от фуражи, за да получат тази желана сладост в продукта, от предишните поколения.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ е обикновено сирене с минимална обработка. Всички допълнителни съставки (напр. оцет, черен пипер) се добавят след производството и са повърхностни.

След като овцете бъдат издоени, осигуряването на подходяща температура на млякото също е важен критерий, тъй като в противен случай се губи мекотата на разновидността „friska“, а при „niexfa“ и „tal-bżar“ се наблюдава повишено наличие на дупки и цепнатини. Разреждането на коагулиращия ензим и добавянето му към млякото по най-добрия традиционен начин гарантира правилната консистенция; ако се добави твърде много ензим, сиренината ще бъде прекалено твърда и при трите разновидности ще се загуби формата. Времето, през което се изчаква образуването на сиренината, и разпознаването на правилната ѝ консистенция също са важни, тъй като прекалено късното обръщане на „Ġbejna tan-nagħaġ“ в калъпа води до неприемане на неговата форма при разновидността „friska“ и до повече дупки и цепнатини при разновидностите „niexfa“ и „tal-bżar“. Правилният процес на отцеждане запазва формата на сиренето. С натрупването на опит производителите научават и колко време е най-добре да се маринова сиренето, за да се запази трайността на силно киселия и пиперлив вкус, характерен за разновидността „tal-bżar“.

Периодът на зреене на „Ġbejna tan-nagħaġ“ е кратък, а сушенето се извършва по естествен път, когато е възможно, в специални за целта сандъци на покрива на стопанството на производителя. Всички етапи от процеса на производство на сиренето обикновено се извършват от производителя, който се е специализирал в това с години. Те включват доене, филтриране, повторно подгряване на млякото, когато е необходимо, добавяне на коагулиращия ензим, коагулация, поставяне в калъпи, обръщане и отцеждане. Това е производствен процес, за който се изисква обучение и обикновено се предава от поколение на поколение.

Експертите в производството на сиренето умеят да избират подходящите дни за сушене на продукта, като това умение се придобива чрез предаване на опита от поколение на поколение. Благодарение на този опит производителите знаят също, че когато се прогнозират южни ветрове с висока влажност или пустинни дъждове, сушенето се извършва по алтернативни методи, за да се запази полутвърдата до твърда структура и оцветяването от цвят слонова кост до охра на видовете „niexfa“ и „tal-bżar“.

Липсват писмени сведения за конкретните етапи от процеса на производство на сиренето, като знанията и опитът за този процес, както и специфичните методи се предават от поколение на поколение; това се потвърждава от проучване относно производството на „Ġbejna tan-nagħaġ“, което е показателно за този продукт. Опитът на по-възрастното поколение е в основата на обучението на тези, които проявяват интерес предимно в рамките на семейството. Опитът на по-възрастното поколение допринася за особеностите, характерни за всички разновидности на „Ġbejna tan-nagħaġ“. Усвояването на тези практики гарантира непрекъснатото и еднакво качество на този традиционен продукт.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ е неразделна част от малтийското кулинарно наследство и е включено в няколко традиционни малтийски рецепти. Продуктът се използва като плънка за малтийски чийзкейкове („pastizzi“), солени пайове („torta tal-ġbejniet“) и равиоли или се влага в малтийски зимни супи като „soppa tal-armla и „kusksu“. „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ се сервира като предястие с малтийски водни крекери („galletti“) или в малтийски хлебни ястия („ħobż biż-zejt“).

Историческите данни сочат, че на малтийските острови има пасящи овце още от Средновековието, а първите сведения за производството на сирене датират от XV и XVII век. Производството на сирене е било логичен начин за запазване на млякото за по-дълъг период от време, особено в топлите климатични условия, още повече че млечните продукти са могли да се консумират само в дните, когато се яде месо, с оглед на преобладаващата католическа култура и традиции. През различните епохи овцете са се отглеждали предимно в много малки стада, като всяко домакинство е притежавало такова стадо, за да осигурява необходимото мляко и млечни продукти за собственото си препитание. През вековете са се отглеждали и по-големи стада с цел производство на същите типични продукти по същите методики и предлагането им на пазара. Тези промишлени стада стават все по-важни в днешно време, предвид по-голямата урбанизация на островите и търсенето на този продукт. Въпреки условието за ограничена модернизация през последните две десетилетия, традициите на предишните поколения са се съхранили, тъй като повечето производители остават дребни семейни стопани, запазвайки личната връзка със стадото си овце.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://mccaa.org.mt/Section/Content?contentId=7953