C/2024/5348

2.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5348)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ“

EU č.: PDO-MT-02973 – 10.7.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Malta

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Ġbejna tan-nagħaġ“ je čerstvý sýr vyráběný z plnotučného syrového mléka ovcí (*Ovis aries*) maltského plemene a jeho kříženců s fríským nebo jiným plemenem registrovaným na Maltském souostroví, které zahrnuje ostrovy Malta, Gozo a Comino.

Produkt „Ġbejna tan-nagħaġ“ se může prodávat čerstvý („Ġbejna tan-nagħaġ friska“), sušený na vzduchu („Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“) nebo nakládaný a pepřený („Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“).

Tři druhy produktu „Ġbejna tan-nagħaġ“ – „friska“, „niexfa“ a „tal-bżar“ – by měly mít následující vlastnosti (uvedené v souhrnu, s příslušnými výjimkami):

Obchodní úprava

— výška: 1,5–5 cm

— hmotnost: 30–110 g

— spodní průměr: 5–7 cm

— horní průměr: 2,4–5,5 cm

— Druh „tal-bżar“ se vyznačuje různým množstvím mletého černého pepře na povrchu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vnější vzhled

— Bez kůrky.

— Vypadá jako komolý kužel s různě šikmými stranami.

— Horní povrch je rovný nebo mírně vydutý.

— Boční okraj je šikmo vypouklý.

— Povrch může být šrafovaný podle motivů formy.

— Výrobek je na pohled lesklý, měkký, mokrý („friska“), suchý nebo mastný („niexfa“), s vlhkým povrchem („tal-bżar“).

— Barva je bílá („friska“), slonovinová až slámově žlutá („niexfa“), světle slámově žlutá až okrová („tal-bżar“).

Vnitřní vzhled

— Bez spodní kůrky.

— Občasná přítomnost otvorů u druhů „niexfa“ a „tal-bżar“.

— Bez mramorování.

— Občasná přítomnost drobných trhlin u druhů „niexfa“ a „tal-bżar“.

— Polotvrdá až tvrdá struktura v závislosti na době a podmínkách sušení (s výjimkou druhu „friska“, jehož struktura je krémová, měkká, vlhká a lehce mastná).

— Barva jádra je bílá („friska“), slonovinová až světle slámově žlutá („niexfa“ a „tal-bżar“).

— U druhu „niexfa“ se může barva proměňovat směrem od obvodu k jádru, kde je o něco světlejší.

Organoleptické vlastnosti

— Vůně má nízkou intenzitu. Ze sýra je cítit čerstvé mléko a lehký ovčí pach („friska“), vůně je mírně nakyslá („niexfa“) nebo kořeněná (po černém pepři) („tal-bżar“).

— Chuť je sladká a lehce slaná („friska“), sladká až mírně kyselá („niexfa“) nebo středně až silně kyselá a pikantní („tal-bżar“).

— Konzistence je vlhká a mastná („friska“), rozpustná až mírně lepivá („niexfa“) nebo vlhká až křídová („tal-bżar“).

— Délka dochuti je nízká („friska“) či střední až vysoká („niexfa“), nebo je dochuť silně kyselá a pikantní („tal-bżar“).

Chemické vlastnosti

— celkový obsah bílkovin: 14–40 %

— celkový obsah tuku: 15–40 %

— pH: 4,7–5,3

— celkový obsah sušiny: 37–56 %

3.3. *Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Maximální procento krmiva pocházejícího ze zemí mimo danou zeměpisnou oblast je 45 % sušiny ročně. Kvůli nedostatku srážek a omezené dostupnosti půdy není technicky možné zajistit, aby 100 % krmiva pocházelo z místní produkce v dané zeměpisné oblasti.

Ovce jsou krmeny senem z luštěnin a obilovin z místních zdrojů, které tvoří nejméně 55 % jejich potravy (mimo jiné ječmen, jílek, pšenice, vikev, bob, kopyšník, kukuřice, čirok, vojtěška, žito a jetel) a je doplněné o koncentráty vyrobené ze surovin a distribuované velkými výrobnami krmných směsí. V závislosti na dostupnosti mohou být ovce krmeny také místními rostlinami, jako je karob a kladodia opuncií. Chuť produktu „Ġbejna tan-nagħaġ“ souvisí s použitím krmiva z místních zdrojů.

Syrové ovčí mléko pro všechny tři druhy produktu „Ġbejna tan-nagħaġ“ pochází výhradně z vymezené zeměpisné oblasti.

Syrové ovčí mléko, z něhož se vyrábí produkt „Ġbejna tan-nagħaġ“, pochází ze stád maltského plemene a jeho kříženců registrovaných na Maltě, Gozu nebo Cominu.

Syrové ovčí mléko má tyto chemické vlastnosti:

— pH: 6,4 až 6,7,

— obsah tuku: 4,5 až 8,0 %,

— obsah bílkovin: 5,0 až 6,5 %,

— obsah sušiny: 15,0 až 18,0 %.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V dané zeměpisné oblasti se provádějí tyto činnosti:

— chov (rozmnožování, odchov, dojení ovcí maltského plemene a jeho kříženců)

— výroba sýrů ze syrového ovčího mléka ovcí maltského plemene a jeho kříženců

— zrání produktu „Ġbejna tan-nagħaġ“

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Všechny tři druhy produktu „Ġbejna tan-nagħaġ“ se prodávají celé.

Druh „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ se prodává pouze na množství, zatímco druhy „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“ a „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ se prodávají na váhu nebo na množství.

Produkt „Ġbejna tan-nagħaġ“ se balí buď jednotlivě, nebo v různých množstvích v závislosti na výrobci a požadavcích zákazníků, a to do různých průhledných plastových nebo skleněných nádob, z nichž každá je uzavřena pomocí pásky a opatřena etiketou.

Obvykle se 1 kg sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“ při použití odkapávací metody po dobu 24 hodin vyrobí z 6,8 až 8 litrů ovčího mléka v závislosti na ročním období a výživě. To znamená 125 g až 147 g sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“ (tj. 0,125 až 0,147 kg sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“) při 24hodinovém odkapávání na litr ovčího mléka.

Všechny tři druhy sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“ jsou bez kůrky, a proto musí být před uvedením na trh zabaleny v oblasti produkce. Manipulace s tímto sýrem bez kůrky mimo oblast produkce by vedla k mikrobiální kontaminaci.

Balení sýra „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ je vzhledem k jeho čerstvosti a drobivosti nezbytné pro zachování a ochranu jemné struktury. Balení je nutné i v případě výrobku „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“, který má kvůli nakládání a použití mletého/drceného černého pepře vlhký povrch; manipulace by tak zničila chuť a vůni produktu.

Krájení není u žádného ze tří produktů přijatelné ani praktické, a to vzhledem k velikosti jednotlivých kusů, které váží méně než 120 g.

Strouhání přichází v úvahu pouze u druhu „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“. Aby se zachovala charakteristická chuť a vůně produktu a aby bylo možné potvrdit jeho původ, musí se strouhání provádět v místě produkce do šesti týdnů od výroby.

Souhrnně lze konstatovat, že balení produktu mimo danou zeměpisnou oblast není únosné z důvodu ztráty kvality produktu způsobené omezeními spojenými s přepravou, jelikož Malta je ostrov a jí nejbližší přístav EU se nachází na Sicílii (ve vzdálenosti přibližně 80 km), a z důvodu obtížné kontroly kvality chráněného produktu.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt má obdélníkovou etiketu s označením „Ġbejna tan-nagħaġ“ a navíc popis psaný kurzívou uvedený níže:

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

— logo certifikačního kontrolního orgánu,

— symbol kvality EU.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Maltské souostroví se skládá ze tří obydlených ostrovů, kterými jsou Malta, Gozo a Comino, a dalších neobydlených menších ostrovů.

Sýr „Ġbejna tan-nagħaġ“ se vyrábí na třech obydlených ostrovech. Malta je stát s omezenou rozlohou (316 km²), která je mnohem menší než většina zeměpisných oblastí posuzovaných v souvislosti s jinými produkty s CHOP. Vzhledem k této malé rozloze a geofyzikálním vlastnostem není Malta pro účely pojmu „Ġbejna tan-nagħaġ“ rozdělena na menší regiony a toto CHOP se vztahuje na všechny sýry „Ġbejna tan-nagħaġ“ produkované na celém souostroví.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Maltské ostrovy leží téměř uprostřed Středozemního moře a vyznačují se subtropickým středomořským podnebím.

Na Maltě a v jejím okolí odpařování výrazně převyšuje srážky, což způsobuje, že mořská voda má relativní hustotu 1,0300 (vyšší než voda Atlantiku) a poměrně vysokou povrchovou teplotu. Moře obklopující ostrovy výrazně ovlivňuje klima, které je ve srovnání s vnitrozemím kontinentu chladnější a vlhčí. Vysoká tepelná kapacita moře také snižuje velké výkyvy teploty okolního vzduchu na ostrovech. Maltské klima charakterizuje nepředvídatelné jarní počasí, horká a suchá léta většinou bez deště, krátká podzimní období a mírné a vlhké zimy s vlnami studeného vzduchu. Průměrná roční teplota je 18,6 °C a pohybuje se od 12,4 °C v zimě do 26,3 °C v létě. Mezi nejčastější formy místních srážek patří déšť, kroupy, rosa a lehká námraza. Průměrný celkový úhrn srážek je 553 mm (směrodatná odchylka 157 mm). Průměrná relativní vlhkost vzduchu se pohybuje od minima 61 % v červenci po maximum 87 % v lednu. Průměrná roční rychlost větru je 16,3 km/hod, přičemž měsíční průměry se značně liší; 60 % převládajících větrů vane od západu až severozápadu, zatímco v horkých dnech žáru často napomáhají jižní větry, s nimiž někdy přicházejí bouře „gibli“, jež přinášejí červený písek ze Sahary.

Název „Ġbejna tan-nagħaġ“ je s oblastí spojen díky maltštině. Maltština je v rámci 27 členských států velmi specifickým jazykem, protože je semitského původu, píše se latinkou o 30 písmenech a obsahuje některé zvláštní souhlásky, které se vyskytují pouze v maltštině, přičemž dvě z nich se objevují i v názvu produktu (tj. „għ“ a „ġ“). Název sýra rovněž pronikl do několika maltských výrazů a idiomů (např. do sousloví „qisek ġbejna“, které znamená „být uvolněný“), což podtrhuje vazbu mezi sýrem „Ġbejna tan-nagħaġ“ a maltskou kulturou.

Vyprahlý terén typický pro maltské ostrovy je vhodný pro chov a krmení ovcí, protože tato zvířata mohou využívat okrajové zemědělské plochy nevhodné pro jiné zemědělské účely. Vzduch má často slanou chuť, což je dáno vlhkostí, okolním mořem, nízkým profilem ostrova (nejvyšší bod se nachází ve výšce 121 m n. m.) a nepředvídatelným, často větrným počasím. Tato slanost, která způsobuje troposférické usazování soli na povrchu vegetace, vysvětluje vliv okolního prostředí na tři druhy sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“ při sušení na vzduchu.

Flóra je typická pro tento region a pro Pelagické ostrovy, které představují podobnou geologickou formaci. Na Maltě nejsou žádné řeky ani sladkovodní jezera. Údolí a rokle lze označit za vyschlá koryta řek, která se v období dešťů naplní vodou. Vzhledem k horku a suchu zde v létě neroste přirozená flóra a pastva není možná. Maltská půda je vápencového původu a má pH vyšší než 8. Rozšíření rostlin na maltských ostrovech úzce souvisí s geologickými a topografickými podmínkami. Mezi plodiny pěstované na orné půdě jako krmivo patří cizrna beraní (*Cicer arietinum*), kopyšník věncový (*Hedysarium coronarium*), ječmen setý (*Hordeum vulgare*), hrachor žlutoplodý (*Lathyrus ochrus*), hrachor setý (*Lathyrus sativus*), čočka jedlá (*Lens culinaris*), štírovka měkkoostenná (*Scorpiurus muricatus*), pšenice setá (*Triticum aestivum*), vikev čočková (*Vicia ervilia*) a vikev setá (*Vicia sativa*). Tyto plodiny se vysévají na malých plochách velmi chudých na živiny, kde je velké zastoupení původních druhů plevele, zejména z čeledi *Leguminosae* – například nejrůznější druhy jetele, které se sklízejí spolu s vysetou plodinou. Bob obecný (*Vicia faba*), který se pěstuje kvůli semenům, se také sklízí, suší a používá jako letní krmivo. Jako krmivo pro ovce se používají také kladodia opuncie (*Opuntia ficus-indica*) a lusky rohovníku (*Ceratonia siliqua*). Tato flóra se odráží v chuti a struktuře produktu. Sladká chuť je patrná především u druhů „friska“ a „niexfa“, přičemž sýraři získávají zkušenosti a znalosti o správné kombinaci krmiv pro dosažení požadované sladkosti výrobku od předchozích generací.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ je jednoduchý sýr s minimálním zpracováním. Veškeré další přísady (např. ocet, pepř) se přidávají až po samotné výrobě a jsou povrchové.

Důležitým kritériem je rovněž zajištění správné teploty mléka po dojení ovcí, protože jinak se ztrácí měkkost druhu „friska“ a u druhů „niexfa“ a „tal-bżar“ se zvyšuje výskyt otvorů a trhlin. Správnou konzistenci zajistí nařednění koagulačního enzymu a jeho přidání do mléka v nejlepším souladu s tradicí; pokud se enzymu přidá příliš mnoho, bude sýřenina příliš tuhá a všechny tři druhy ztratí svůj tvar. Důležitá je také doba, kdy se čeká, než se vytvoří sýřenina, a rozpozná se její správná konzistence, protože když se „Ġbejna tan-nagħaġ“ vloží do formy po příliš dlouhé době, druh „friska“ se nevytvaruje podle formy a u druhů „niexfa“ a „tal-bżar“ se objeví více otvorů a trhlin. Správný proces odkapávání zachovává tvar sýra. Díky zkušenostem se výrobci též naučili, jak dlouho se má sýr nakládat, aby se zachovala vysoce kyselá a pikantní dochuť, která je charakteristická pro druh „tal-bżar“.

Sýr „Ġbejna tan-nagħaġ“ má krátkou dobu zrání a sušení probíhá pokud možno přirozenou cestou ve speciálně upravených boxech na střeše sýrárny. Všechny kroky, ze kterých se výroba sýrů skládá, obvykle výrobce provádí na základě dlouholeté specializace. Tyto kroky zahrnují dojení, filtrování, v případě potřeby opětovné zahřátí mléka, přidání koagulačního enzymu, srážení, vložení do forem, obracení a odkapávání. Jedná se o výrobní proces, který vyžaduje trénink a obvykle se předává z generace na generaci.

Zkušení sýraři umí vybrat správné dny pro sušení produktu, což je dovednost, kterou získávají předáváním zkušeností z generace na generaci. Díky svým zkušenostem výrobci též vědí, že v případě předpovědi jižních větrů s vysokou vlhkostí nebo pouštních dešťů se sušení provádí alternativními metodami, aby se zachovala polotvrdá až tvrdá struktura a slonovinové až okrové zbarvení druhů „niexfa“ a „tal-bżar“.

O konkrétních krocích výroby neexistují žádné písemné záznamy, neboť znalosti a zkušenosti ohledně výroby sýrů a konkrétních postupů se předávají z generace na generaci, což je pro výrobu sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“ příznačné, jak potvrdil průzkum. Zkušenosti starší generace tvoří základ pro učení zájemců především v rámci rodiny. Tyto zkušenosti přispívají ke specifickým rysům společným pro všechny druhy sýra „Ġbejna tan-nagħaġ“. Učení těchto postupů zajišťuje kontinuitu a jednotnost jakosti tohoto tradičního produktu.

Sýr „Ġbejna tan-nagħaġ“ je nedílnou součástí maltského kulinářského dědictví a je součástí několika tradičních maltských receptů. Druh „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ se používá jako náplň do maltských sýrových taštiček („pastizzi“), slaných koláčů („torta tal-ġbejniet“) a raviol nebo se přidává do maltských zimních polévek, jako je „soppa tal-armla“ a „kusksu“. Druh „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ se podává jako předkrm s maltskými slanými sušenkami („galletti“) nebo jako součást maltských chlebových pokrmů („ħobż biż-żejt“).

Podle historických záznamů se ovce na maltských ostrovech pásly již ve středověku a první zprávy o výrobě sýrů pocházejí z 15. a 17. století. Výroba sýrů byla logickým řešením, jak uchovat mléko po delší dobu, zvláště v teplých klimatických podmínkách – hlavně proto, že mléčné výrobky se vzhledem k převládající katolické kultuře a tradicím mohly konzumovat pouze ve dnech, kdy se jedlo maso. V různých dobách se ovce chovaly většinou ve velmi malých stádech, která vlastnila každá domácnost, aby měla k dispozici mléko a mléčné výrobky potřebné pro obživu. V průběhu věků se začala chovat i větší stáda, přičemž vznikaly stejné typické výrobky podle stejných metodik a uváděly se na trh. Tyto komerční chovy nabývají v současné době na významu vzhledem k větší urbanizaci ostrovů a poptávce po tomto produktu. Ačkoli v uplynulých dvou desetiletích byla podmínkou omezená modernizace, tradice minulých generací se udržely, protože většina výrobců zůstává malými a rodinnými podniky, které mají ke svým stádům osobní vztah.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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