C/2024/5348

2.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5348)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Ġbejna tan-nagħaġ«

EU-nr.: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

BOB (X) BGB

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Ġbejna tan-nagħaġ«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Malta

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3 Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Ġbejna tan-nagħaġ« er en friskost, der fremstilles af rå sødmælk fra får (*Ovis aries*) af racen »Maltese« og krydsninger heraf med den frisiske race eller andre racer, og som er registreret på de maltesiske øer, herunder Malta, Gozo og Comino.

»Ġbejna tan-nagħaġ« kan sælges frisk (»Ġbejna tan-nagħaġ« friska), lufttørret (»Ġbejna tan-nagħaġ« niexfa) eller syltet og krydret med peber (»Ġbejna tan-nagħaġ« tal-bżar).

De tre varianter »Ġbejna tan-nagħaġ« — »friska«, »niexfa« og »tal-bżar« — bør have følgende egenskaber (grupperet sammenfatning med angivelser af undtagelser hvis relevant):

Præsentation

— Højde: 1,5-5 cm

— Vægt: 30-110 g

— Diameter i bunden: 5-7 cm

— Diameter i toppen: 2,4-5,5 cm

— Varianten »Tal-bżar« er dækket med en varierende mængde malet sort peber på overfladen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ydre udseende

— Skorpefri

— Fremstår som en afskåret kegle med skrå sider i varierende grad.

— Overfladen er flad eller let konkav.

— Sidefladen er skrå og konveks.

— Overfladen kan være skraveret på kryds og tværs alt efter formens mønster.

— Udseendet er blankt, blødt og vådt (»friska«), tørt eller fedtet (»niexfa«) eller med en fugtig overflade (»tal-bżar«).

— Farven er hvid (»friska«), elfenbenshvid til korngul (»niexfa«), lys korngul til okker (»tal-bżar«).

Indre udseende:

— Ingen underskorpe.

— Lejlighedsvis forekomst af huller i varianterne »niexfa« og »tal-bżar«.

— Ingen marmorering.

— Lejlighedsvis forekomst af små revner i varianterne »niexfa« og »tal-bżar«.

— Halvhård til hård struktur afhængigt af tørringsperioden og -betingelserne (undtagen for varianten »friska«, hvor strukturen er cremet, blød, fugtig og let fedtet).

— Kernens farve er hvid (»friska«), elfenbenshvid til korngul (»niexfa« og »tal-bżar«).

— For varianten »niexfa« kan farven variere fra omkreds til kerne, idet den er lidt lysere i kernen.

Organoleptiske egenskaber

— Aromaen er mild. Den dufter af frisk mælk med en snert af får (»friska«), har let syrlige egenskaber (»niexfa«) eller er krydret (af sort peber) (»tal-bżar«).

— Smagen er sød, let salt (»friska«), sød til let syrlig (»niexfa«) eller moderat til meget syrlig med en krydret mundfornemmelse (»tal-bżar«).

— Teksturen er fugtig og fedtet (»friska«), opløselig til let klistret (»niexfa«) eller fugtig til kalkagtig (»tal-bżar«).

— Den smagsmæssige persistens er lav (»friska«), moderat til høj (»niexfa«) eller meget sur og pebret (»tal-bżar«).

Kemiske egenskaber

— Samlet proteinindhold: 14-40 %

— Fedtindhold i alt: 15-40 %

— pH: 4,7-5,3

— Samlet tørstofindhold: 37-56 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den maksimale procentdel af foder, der stammer fra områder uden for det geografiske område, er 45 % tørstof på årsbasis. Det er ikke teknisk muligt at hente 100 % af foderet lokalt fra det geografiske område på grund af manglende nedbør og begrænset adgang til jord.

Fårene fodres lokalt med hø af bælgplanter og kornplanter for mindst 55 % af deres indtag (herunder byg, rajgræs, hvede, vikker, hestebønner, rød hanekløver, majs, sorghum, lucerne og kløver) suppleret med koncentrater fremstillet af råvarer og distribueret af de store foderstoffabrikker. Afhængigt af tilgængeligheden kan får også fodres med lokalt fremskaffede planter såsom johannesbrød og fyllokladier fra figenkaktus. Smagen af »Ġbejna tan-nagħaġ« hænger sammen med denne anvendelse af lokalt foder.

Den rå fåremælk stammer udelukkende fra det specifikke geografiske område for alle tre varianter af »Ġbejna tan-nagħaġ«.

Rå fåremælk fra besætninger af racen »Maltese« og krydsninger heraf, der er registreret i Malta, Gozo eller Comino, til fremstilling af »Ġbejna tan-nagħaġ«.

Den rå fåremælk har følgende kemiske egenskaber:

— pH mellem 6,4 og 6,7.

— fedtindhold mellem 4,5 % og 8,0 %

— proteinindhold mellem 5,0 % og 6,5 %

— tørstofindhold på mellem 15,0 % og 18,0 %.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De produktionstrin, der finder sted i det geografiske område, er:

— opdræt (avl, opdræt, malkning af maltesiske fåreracer og krydsninger)

— ostefremstilling af rå fåremælk fra maltesiske fåre- og krydsningsracer

— modning af »Ġbejna tan-nagħaġ«.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle tre varianter af »Ġbejna tan-nagħaġ« sælges i hel form.

»Ġbejna tan-nagħaġ« friska sælges udelukkende efter mængde, mens »Ġbejna tan-nagħaġ« niexfa og »Ġbejna tan-nagħaġ« tal-bżar sælges enten efter vægt eller mængde.

»Ġbejna tan-nagħaġ« pakkes enten enkeltvist eller i forskellige mængder afhængigt af producenten og kundens/kundernes behov i forskellige gennemsigtige plast- eller glasbeholdere, der hver er forseglet med en banderole og mærket.

Normalt fremstilles der 1 kg »Ġbejniet tan-nagħaġ« ved hjælp af 24-timers drypmetoden af 6,8 til 8 liter fåremælk afhængigt af sæson og fodertype. Dette svarer til 125-147 g »Ġbejna tan-nagħaġ« (dvs. 0,125 til 0,147 kg »Ġbejniet tan-nagħaġ«) pr. liter fåremælk ved 24-timers dryp.

De tre varianter af »Ġbejna tan-nagħaġ« er skorpeløse og skal derfor emballeres i produktionsområdet, inden de markedsføres. Håndtering af dette skorpeløse produkt uden for produktionsområdet vil føre til mikrobiel kontaminering.

Emballering er nødvendig for »Ġbejna tan-nagħaġ friska« for at beskytte og bevare dens delikate struktur i betragtning af ostens friskhed og skrøbelighed. Emballering er også nødvendig for »Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar« på grund af syltningen og påføringen af malet/knust sort peber, som gør overfladen fugtig. Håndtering vil derfor ødelægge produktets smag og aroma.

Skiveskæring er hverken accepteret eller praktisk for alle tre produkter i betragtning af deres størrelse, som er mindre end 120 g pr. stykke.

Rivning er kun relevant for »Ġbejna tan-nagħaġ niexfa«. For at bevare produktets særlige smag og aroma og for at kunne bekræfte dets oprindelse skal rivningen finde sted på produktionsstedet og senest seks uger efter produktionen.

Sammenfattende er det ikke muligt at emballere produktet uden for det geografiske område på grund af tab af produktets kvalitet som følge af transportrestriktionerne og -begrænsningerne, fordi Malta er en ø, hvor den nærmeste EU-havn ligger på Sicilien (ca. 80 km derfra), og på grund af de iboende vanskeligheder med at kontrollere kvaliteten af det beskyttede produkt.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet har en rektangulær etiket med betegnelsen: »Ġbejna tan-nagħaġ« samt en deskriptor med kursiv som anført nedenfor:

— »*friska*«, »*niexfa*« eller »*tal-bżar*«

— Den attesterende kontrolmyndigheds logo.

— EU-kvalitetssymbolet

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Den maltesiske øgruppe består af tre beboede øer: Malta, Gozo og Comino samt andre ubeboede mindre øer.

»Ġbejna tan-nagħaġ« fremstilles på de tre beboede øer. Malta er en stat med en begrænset størrelse (316 km2), som er meget mindre end de fleste geografiske områder, der tages i betragtning for andre BOB-produkter. På grund af denne lille størrelse og dens geofysiske karakteristika er Malta ikke underopdelt i regioner for udtrykket »Ġbejna tan-nagħaġ«, og den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter alle »Ġbejna tan-nagħaġ«, der produceres i hele øgruppen.

5. Tilknytning til det geografiske område

De maltesiske øer ligger næsten midt i Middelhavet med et karakteristisk subtropisk middelhavsklima.

I og omkring Malta overstiger fordampningen i høj grad nedbøren, og det gør, at havvandet har en vægtfylde på 1,0300 (højere end Atlanterhavet), og at der er relativt varme overfladetemperaturer. Havet omkring øerne påvirker i høj grad klimaet, som er køligere og mere fugtigt i forhold til kontinentets områder inde i landet. Havets høje termiske kapacitet reducerer også de store udsving i øernes lufttemperaturer. Det maltesiske klima er præget af uforudsigeligt vejr om foråret, varme, tørre og generelt regnløse somre, korte efterårsperioder og milde, våde vintre med bølger af kold luft. Den gennemsnitlige årlige temperatur er 18,6 °C, der spænder fra 12,4 °C om vinteren til 26,3 °C om sommeren. De mest almindelige former for lokal nedbør omfatter regn, hagl, dug og let rimfrost. Den gennemsnitlige samlede nedbør er 553 mm, SD157 mm. Den gennemsnitlige relative luftfugtighed varierer fra mindst 61 % i juli til højst 87 % i januar. Den gennemsnitlige årlige vindhastighed er 16,3 km/t med betydelige variationer i de månedlige gennemsnit. 60 % af de fremherskende vinde er fra vest til nordvest, mens varmen på varme dage ofte hjælpes frem af sydlige vinde, der undertiden kommer med »ghiblien«, som bringer rødt sand fra Sahara med sig.

Betegnelsen »Ġbejna tan-nagħaġ« er knyttet til regionen i kraft af det maltesiske sprog. I de 27 medlemsstater skiller maltesisk sig ud som et meget specifikt sprog på grund af sin semitiske oprindelse, skrevet med et romersk alfabet på 30 bogstaver med nogle særlige konsonanter, der er unikke for det maltesiske sprog, og hvoraf to også optræder i navnet (dvs. »għ« og »ġ«). Ostens navn har også fundet vej til flere maltesiske udtryk og idiomer (f.eks. »qisek ġbejna«, der betyder tilbagelænet), hvilket understreger forbindelsen mellem »Ġbejna tan-nagħaġ« og maltesisk kultur.

Det tørre terræn, der er typisk for de maltesiske øer, fremmer hold og fodring af får, da disse dyr kan anvende marginale landbrugsarealer, der er uegnede til andre landbrugsformål. Ofte er smagen i luften salt på grund af fugtigheden, det omgivende hav, øens lave profil (højeste punkt er 121 m) og uforudsigelige og ofte blæsende forhold. Denne saltholdighed, som resulterer i troposfærisk saltaflejring på vegetationens overflader, forklarer virkningerne af det omgivende miljø på de tre varianter af »Ġbejna tan-nagħaġ« under lufttørring.

Floraen er typisk for regionen og for pelagiske øer, der har en lignende geologisk formation. Malta har ingen floder eller ferskvandssøer. Dalene og kløfterne er beskrevet som tørre flodlejer og fyldes op med vand i perioder med nedbør. På grund af de varme tørre somre er den naturlige flora i denne periode ikke eksisterende, og græsning er ikke mulig. Maltesisk jord er afledt af den kalkholdige klippe med en pH-værdi på over 8. Fordelingen af planter på de maltesiske øer er nøje knyttet til øernes geologi og topografi. De markafgrøder, der dyrkes som foder, omfatter kikærter (Cicer arietinum), rød hanekløver (Hedysarium coronarium), byg (Hordeum vulgare), vingefrugtet fladbælg (Lathyrus ochrus), græsfladbælg (Lathyrus sativus), linser (Lens culinaris), skorpionsurt (Scorpiurus muricatus), almindelig hvede (Triticum aestivum), perlevikke (Vicia ervilia) og almindelig vikke (Vicia sativa). Disse afgrøder sås i små meget næringsfattige områder, hvor der er en stor forekomst af de indfødte ukrudtsarter, især Leguminosae, en bred vifte af kløverarter, der høstes med resten af den sådede afgrøde. Planterne af Vicia faba, der dyrkes for at få valske bønner, høstes, tørres og anvendes også som sommerfoder. Foderet til får suppleres også med fyllokladier fra figenkaktus (Opuntia ficus-indica) og johannesbrød fra johannesbrødtræet (Ceratonia siliqua). Denne flora afspejles i produktets smag og struktur. Denne sødme fornemmes hovedsageligt i varianterne »friska« og »niexfa«, og osteproducenterne får deres erfaring og viden om den rette foderblanding til opnåelse af den ønskede sødme i produktet fra tidligere generationer.

»Ġbejna tan-nagħaġ« er en simpel ost med minimal forarbejdning. Alle tilsætninger (f.eks. eddike, peber) sker efter selve produktionen og er overfladiske.

Når moderfårene er malket, er det også et vigtigt kriterium at sikre mælkens rette temperatur bagefter, da »friska«-variantens blødhed ellers går tabt, og der er en øget forekomst af huller og sprækker i varianterne »niexfa« og »tal-bżar«. Den rigtige tekstur sikres ved at fortynde koaguleringsenzymet og tilsætte det til hovedparten af mælken på den bedste traditionelle måde. Hvis der tilsættes for meget enzym, vil ostemassen blive for fast, og alle tre varianter vil miste deres form. Det er også vigtigt at vente på ostemassens dannelse og at kende ostemassens rette konsistens, for hvis man tager for lang tid om at vende »Ġbejna tan-nagħaġ« i formen, kan det føre til, at »friska-varianten« ikke får den rigtige form, og at der kommer flere huller og revner i »niexfa«- og »tal-bżar«-varianterne. Den korrekte afdrypningsproces bevarer ostens form. Med erfaringen lærer producenterne, hvor lang tid osten optimalt set skal syltes for at bevare den meget syrlige og pebrede smag, der er karakteristisk for »tal-bżar«-varianten.

»Ġbejna tan-nagħaġ« har en kort krydringsperiode, og tørringen foregår naturligt, når det er muligt, i skræddersyede skabe på taget af osteproducentens gård. Alle trin i ostefremstillingsprocessen udføres typisk af osteproducenten gennem mange års specialisering. Disse omfatter malkning, filtrering, genopvarmning af mælken, når det er nødvendigt, tilsætning af det koagulerende enzym, koagulering, anbringelse i forme, vending og afdrypning. Det er en produktionsproces, der kræver uddannelse, og som normalt udføres fra generation til generation.

De sagkyndige osteproducenter er dygtige til at vælge de rigtige dage til tørring af produktet, og denne færdighed opnås ved at videreføre erfaringer fra generation til generation. På baggrund af disse erfaringer ved producenterne også, at når der forventes sydlige vinde med høj luftfugtighed eller ørkenregn, skal tørringen ske ved hjælp af alternative metoder til at opretholde den halvhårde til hårde struktur og farven elfenben til okker af varianterne »niexfa« og »tal-bżar«.

Der findes ingen skriftlige fortegnelser over de specifikke trin i fremstillingsprocessen, og viden om og erfaring med ostefremstillingsprocessen og specifikke metoder er blevet videregivet fra generation til generation. Som bekræftet af en undersøgelse af produktionen af »Ġbejna tan-nagħaġ« er den vejledende for dette produkt. Den ældre generations erfaringer danner grundlag for undervisningen af dem, der er interesseret, primært inden for familien. Den ældre generations erfaringer bidrager til de særlige forhold, der er fælles for alle varianter af »Ġbejna tan-nagħaġ«. Ved at lære disse praksisser sikrer man kontinuiteten af kvaliteten af dette traditionelle produkt.

»Ġbejna tan-nagħaġ« er en integreret del af den maltesiske kulinariske arv og indgår i flere traditionelle maltesiske opskrifter. »Ġbejna tan-nagħaġ friska« blev anvendt som fyld til maltesiske ostekager (»pastizzi«), madtærter (»torta tal-ġbejniet«) og ravioli eller brugt som ingrediens i maltesiske vintersupper som »soppa tal-armla« og »kuksu«. »Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar« serveres som en appetitvækker med maltesiske vandkiks (»galletti«) eller i maltesiske brødretter (»ħobż biż-żejt«).

Historiske optegnelser viser, at græssende får har været til stede på de maltesiske øer siden middelalderen, mens de tidligste rapporter om ostefremstilling dateres tilbage til det 15. og 17. århundrede. Ostefremstilling var en logisk måde at konservere mælken på i længere tid, især under varme vejrforhold, navnlig fordi mejeriprodukter kun kunne spises på dage, hvor man måtte spise kød, i betragtning af de fremherskende katolske kulturer og traditioner. I de forskellige epoker blev får for det meste holdt i meget små flokke tilhørende hver husstand for at levere den nødvendige mælk og øvrige mejeriprodukter til deres eget underhold. Nogle har dog også holdt større flokke gennem tiderne for at producere de samme typiske produkter ved hjælp af de samme metoder med henblik på at markedsføre dem kommercielt. Disse kommercielle besætninger bliver i dag mere og mere betydningsfulde i betragtning af den øgede urbanisering, der forekommer på øerne, og efterspørgslen efter dette produkt. Selv om begrænset modernisering har været en forudsætning i de seneste to årtier, er de tidligere generationers traditioner blevet holdt i live, da de fleste producenter fortsat er små og familiedrevne og bevarer den personlige forbindelse til deres fåreflok.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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