C/2024/5348

2.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5348)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ“

EU-Nr.: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Malta

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Ġbejna tan-nagħaġ“ ist ein Frischkäse, der aus vollfetter Rohmilch von Schafen (*Ovis aries*) der „Maltesischen“ Rasse und deren Kreuzungen mit Schafen der Friesischen Rasse oder anderen Rassen hergestellt wird, die auf den Maltesischen Inseln – auf Malta, Gozo und Comino – registriert sind.

Der Käse mit dem Namen „Ġbejna tan-nagħaġ“ kann in frischem Zustand („Ġbejna tan-nagħaġ“ friska), in luftgetrocknetem Zustand („Ġbejna tan-nagħaġ“ niexfa) oder eingelegt und gepfeffert („Ġbejna tan-nagħaġ“ tal-bżar) verkauft werden.

Die drei Sorten des Erzeugnisses „Ġbejna tan-nagħaġ“, also „friska“, „niexfa“ und „tal-bżar“, müssen die folgenden Merkmale aufweisen (übersichtsweise zusammengefasst, soweit erforderlich mit Angabe von Ausnahmen):

Aufmachung

— Höhe: 1,5 bis 5 cm

— Gewicht: 30 bis 110 g

— Bodendurchmesser: 5 bis 7 cm

— Oberer Durchmesser: 2,4 bis 5,5 cm

— An der Oberfläche der Erzeugnisse der Sorte „tal-bżar“ haftet gemahlener schwarzer Pfeffer in unterschiedlicher Menge.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Äußeres Erscheinungsbild

— Keine Rinde

— Form eines Kegelstumpfs mit mehr oder weniger stark geneigten Seiten

— Die Oberseite ist flach oder leicht nach innen gewölbt.

— Die Seitenfläche hat eine schräg nach außen gewölbte Form.

— Die Oberfläche kann je nach den auf der Form vorzufindenden Motiven schraffiert sein.

— Das Erscheinungsbild ist glänzend und weich, mit feuchtem Aussehen („friska“), mit trockenem oder fettigen Aussehen („niexfa“) oder mit feuchter Oberfläche („tal-bżar“).

— Die Farbe ist weiß („friska“), elfenbeinfarben bis strohgelb („niexfa“) oder blass strohgelb bis ockerfarben („tal-bżar“).

Inneres Erscheinungsbild

— Keine Unterkruste

— Gelegentliches Vorhandensein von Löchern bei den Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“

— Keine Marmorierung

— Gelegentliches Vorhandensein von leichten Rissen bei den Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“

— Halbfeste bis feste Struktur je nach Trocknungsdauer und -bedingungen (mit Ausnahme der Sorte „friska“, bei der die Struktur cremig, weich, feucht und leicht fettig ist)

— Die Farbe des Kerns ist weiß („friska“) oder elfenbeinfarben bis blass strohgelb („niexfa“ und „tal-bżar“).

— Bei der Sorte „niexfa“ kann die Farbe vom Rand zum Kern hin variieren, wobei sie im Kern etwas heller ist.

Organoleptische Eigenschaften

— Das Aroma ist von geringer Intensität mit einem Duft nach frischer Milch und leichtem Schafsgeruch („friska“) sowie leicht säuerlichen Noten („niexfa“) oder würzigem Geruch (nach schwarzem Pfeffer) („tal-bżar“).

— Der Geschmack ist süß und dabei leicht salzig („friska“), süß bis leicht säuerlich („niexfa“) oder mäßig bis stark säuerlich mit würzigem Nachgeschmack („tal-bżar“).

— Die Textur ist feucht und fettig („friska“), löslich bis leicht klebrig („niexfa“) oder feucht bis gipsartig („tal-bżar“).

— Der Nachgeschmack ist wenig ausgeprägt („friska“), mäßig bis stark („niexfa“) oder stark säuerlich und pfeffrig („tal-bżar“).

Chemische Eigenschaften

— Gesamtproteingehalt: 14 bis 40 %

— Gesamtfettgehalt: 15 bis 40 %

— pH-Wert: 4,7 bis 5,3

— Feststoffgehalt gesamt: 37 bis 56 %

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der jährliche Anteil der Futtermittel, die von außerhalb des geografischen Gebiets stammen, beträgt maximal 45 % der Trockenmasse. Aufgrund der geringen Niederschläge und der begrenzten Verfügbarkeit von Flächen ist es technisch nicht möglich, 100 % der Futtermittel lokal aus dem geografischen Gebiet zu beziehen.

Mindestens 55 % der Futterration der Schafe besteht aus lokalem Heu von Leguminosen und Getreidepflanzen (einschließlich Gerste, Lolch, Weizen, Wicken, Ackerbohnen, Kronen-Süßklee, Mais, Hirse, Luzerne, Weidelgras und Klee), ergänzt durch Kraftfutter aus verschiedenen Rohstoffen, das von den großen Futtermittelfabriken vertrieben wird. Je nach Verfügbarkeit können die Schafe auch mit Pflanzen aus der Region wie Johannisbrot und den Sprossen von Kaktusfeigen gefüttert werden. Der Geschmack des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“ hängt mit der Verwendung lokaler Futtermittel zusammen.

Die Schafsrohmilch stammt bei allen drei Sorten des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“ vollständig aus dem spezifischen geografischen Gebiet.

Für die Herstellung von „Ġbejna tan-nagħaġ“ wird Schafsrohmilch von Herden der „Maltesischen“ Rasse und deren Kreuzungen, die in Malta, Gozo oder Comino registriert sind, verwendet.

Die Schafsrohmilch weist die folgenden chemischen Eigenschaften auf:

— pH-Wert: zwischen 6,4 und 6,7,

— Fettgehalt: zwischen 4,5 und 8,0 %,

— Proteingehalt: zwischen 5,0 und 6,5 %,

— Trockenmassegehalt: zwischen 15,0 und 18,0 %.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Erzeugungsschritte finden in dem geografischen Gebiet statt:

— Tierhaltung (Zucht, Aufzucht, Melken von Schafen der „Maltesischen“ Rasse und von Kreuzungen)

— Käseherstellung aus Schafsrohmilch von Schafen der „Maltesischen“ Rasse und von Kreuzungen

— Reifung des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle drei Sorten des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“ werden als ganze Erzeugnisse verkauft.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ der Sorte „friska“ wird ausschließlich nach Menge verkauft, während „Ġbejna tan-nagħaġ“ der Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“ entweder nach Gewicht oder nach Menge verkauft wird.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ wird je nach Hersteller und Kundenanforderungen entweder einzeln oder in unterschiedlichen Mengen in einzelnen transparenten Kunststoff- oder Glasbehältern verpackt, die jeweils mit einem Banderolenaufkleber versiegelt und mit einem Etikett versehen sind.

Normalerweise werden zur Herstellung von 1 kg „Ġbejna tan-nagħaġ“ bei einer Abtropfzeit von 24 Stunden 6,8 bis 8 l Schafsmilch benötigt, je nach Jahreszeit und Ernährungsweise. Dies entspricht 125 bis 147 g „Ġbejna tan-nagħaġ“ (bzw. 0,125g bis 0,147 kg „Ġbejna tan-nagħaġ“) pro Liter Schafsmilch bei einer Abtropfzeit von 24 Stunden.

Die drei Sorten des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“ haben keine Rinde und müssen daher innerhalb des Erzeugungsgebiets verpackt werden, bevor sie in Verkehr gebracht werden können. Die Handhabung dieses rindenlosen Erzeugnisses außerhalb des Erzeugungsgebiets würde eine mikrobielle Kontamination zur Folge haben.

Für „Ġbejna tan-nagħaġ“ der Sorte „friska“ ist die Verpackung erforderlich, um die empfindliche Struktur dieses frischen, bröckeligen Käses zu schützen und zu bewahren. Auch für „Ġbejna tan-nagħaġ“ der Sorte „tal-bżar“ ist die Verpackung erforderlich, da seine Oberfläche durch das Einlegen und das Aufbringen von gemahlenem/geschrotetem schwarzen Pfeffer feucht wird, sodass bei der Handhabung Geschmack und Aroma des Erzeugnisses beeinträchtigt würden.

Das Aufschneiden ist bei allen drei Erzeugnissen aufgrund der Stückgröße von weniger als 120 g weder zulässig noch sinnvoll.

Der Vorgang des Reibens ist nur für „Ġbejna tan-nagħaġ“ der Sorte „niexfa“ relevant. Um den besonderen Geschmack und das Aroma des Erzeugnisses zu erhalten und seinen Ursprung nachweisen zu können, muss das Reiben innerhalb von sechs Wochen nach der Erzeugung am Erzeugungsort erfolgen.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass das Verpacken des Erzeugnisses außerhalb des geografischen Gebiets keine angemessene Option ist, da sich die Einschränkungen beim Transport – Malta ist ein Inselstaat und der nächstgelegene EU-Hafen befindet sich auf Sizilien (ca. 80 km entfernt) – negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirken würden und eine Qualitätskontrolle des geschützten Erzeugnisses nur schwerlich durchzuführen wäre.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis hat ein rechteckiges Etikett mit der Aufschrift „Ġbejna tan-nagħaġ“ und der Zusatzangabe in Kursivschrift wie unten aufgeführt:

— *„friska“* oder *„niexfa“* oder *„tal-bżar“*

— das Logo der bescheinigenden Kontrollbehörde

— das EU-Qualitätszeichen

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Der Maltesische Archipel besteht aus den drei bewohnten Inseln Malta, Gozo, Comino sowie weiteren kleineren, unbewohnten Inseln.

Der Käse „Ġbejna tan-nagħaġ“ wird auf den drei bewohnten Inseln hergestellt. Malta ist ein Staat von bescheidener Größe (316 km²), viel kleiner als die meisten geografischen Gebiete, die bei anderen g. U.-Erzeugnissen Berücksichtigung finden. Aufgrund dieser geringen Größe und der geophysikalischen Gegebenheiten wird Malta mit Blick auf die Bezeichnung „Ġbejna tan-nagħaġ“ nicht in Regionen unterteilt, sondern die g. U. gilt für sämtlichen auf dem Archipel erzeugten Käse mit dem Namen „Ġbejna tan-nagħaġ“.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Maltesischen Inseln liegen praktisch im Zentrum des Mittelmeers, hier herrscht ein typisch subtropisches Mittelmeerklima.

In und um Malta übersteigt die Verdunstung die Niederschläge bei Weitem, was dazu führt, dass das Meerwasser eine spezifische Dichte von 1,0300 (die somit höher ist als die des Atlantiks) und relativ warme Oberflächentemperaturen aufweist. Das die Inseln umgebende Meer hat großen Einfluss auf das Klima, das im Vergleich zum kontinentalen Binnenland kühler und feuchter ist. Die große thermische Belastbarkeit des Meeres federt darüber hinaus starke Schwankungen der Umgebungstemperatur auf den Inseln ab. Das Klima auf Malta ist durch unberechenbares Wetter im Frühjahr, heiße, trockene und in der Regel regenlose Sommer, kurze Herbstperioden und milde, feuchte Winter mit Kaltlufteinbrüchen gekennzeichnet. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei 18,6 °C und reicht von 12,4 °C im Winter bis 26,3 °C im Sommer. Die häufigsten Formen lokaler Niederschläge sind Regen, Hagel, Tau- und Reifbildung. Die durchschnittliche Gesamtniederschlagsmenge beträgt 553 mm bei einer Standardabweichung von 157 mm. Die mittlere relative Feuchte schwankt zwischen einem Mindestwert von 61 % im Juli und einem Höchstwert von 87 % im Januar. Die mittlere jährliche Windgeschwindigkeit beträgt 16,3 km/h, wobei sich die monatlichen Durchschnittswerte stark unterscheiden können. 60 % der vorherrschenden Winde kommen aus westlicher bis nordwestlicher Richtung, während die Wärme an heißen Tagen häufig durch Südwinde begünstigt wird, bisweilen auch durch den „Gibli“, der roten Sand aus der Sahara mit sich bringt.

Der Name „Ġbejna tan-nagħaġ“ ist durch die maltesische Sprache mit der Region verbunden. In den 27 Mitgliedstaaten ist das Maltesische aufgrund seines semitischen Ursprungs eine ganz besondere Sprache. Für die Schrift wird ein aus 30 Buchstaben bestehendes lateinisches Alphabet verwendet, das einige besondere Konsonanten umfasst, die nur in der maltesischen Sprache vorkommen und von denen zwei auch in dem Namen „Ġbejna tan-nagħaġ“ zu finden sind (und zwar „għ“ und „ġ“). Der Name des Käses hat auch Eingang in verschiedene maltesische Ausdrücke und Redewendungen gefunden (z. B. „qisek ġbejna“, was so viel wie „gelassen“ bedeutet), was die Verbindung zwischen „Ġbejna tan-nagħaġ“ und der maltesischen Kultur deutlich macht.

Das für die Maltesischen Inseln typische trockene Terrain eignet sich gut für die Haltung und Weidung von Schafen, da für diese Tiere landwirtschaftliche Grenzertragsflächen genutzt werden können, die für andere landwirtschaftliche Zwecke ungeeignet sind. Die Luft schmeckt oft salzig, was auf die Luftfeuchte, das umgebende Meer, das niedrige Höhenprofil der Insel (der höchste Punkt liegt bei 121 m) und die unvorhersehbaren und oft windigen Witterungsbedingungen zurückzuführen ist. Dieser Salzgehalt führt dazu, dass sich Salz aus der Troposphäre auf den Oberflächen der Pflanzen ablagert. Auch die Wirkung, die die Umgebungsbedingungen während der Lufttrocknung auf die drei Sorten von „Ġbejna tan-nagħaġ“ haben, erklärt sich durch diesen Satzgehalt.

Die Flora ist typisch für die Region und für im offenen Meer gelegene Inseln mit ähnlicher geologischer Formation. Auf Malta gibt es weder Flüsse noch Süßwasserseen. Die Täler und Schluchten werden als Trockenflussbetten beschrieben, die sich in Regenperioden mit Wasser füllen. In den heißen, trockenen Sommern gibt es keine natürliche Flora und eine Beweidung ist nicht möglich. Die Böden auf Malta entstanden aus kalkhaltigem Gestein mit einem pH-Wert über 8. Die Verbreitung der Vegetation auf den Maltesischen Inseln hängt eng mit der Geologie und der Topografie zusammen. Zu den Feldkulturen, die als Futtermittel angebaut werden, gehören Kichererbse (*Cicer arietinum*), Kronen-Süßklee (*Hedysarium coronarium*), Gerste (*Hordeum vulgare*), Flügel-Platterbse (*Lathyrus ochrus*), Saat-Platterbse (*Lathyrus sativus*), Linse (*Lens culinaris*), Stacheliger Skorpionsschwanz (*Scorpiurus muricatus*), Weichweizen (*Triticum aestivum*), Linsen-Wicke (*Vicia ervilia*) und Futterwicke (*Vicia sativa*). Diese Kulturen werden auf kleinen, besonders nährstoffarmen Flächen ausgesät, auf denen viele einheimische Wildkräuter, insbesondere Leguminosen, und die verschiedensten Arten von Klee wachsen. Diese Vegetation wird zusammen mit den sonstigen ausgesäten Kulturen geerntet. Auch die Pflanzen der Ackerbohne (*Vicia faba*), die zur Gewinnung von Saubohnen angebaut werden, werden geerntet, getrocknet und als Sommerfutter verwendet. Das Futter der Schafe wird zudem durch Sprossen von Kaktusfeigen (*Opuntia ficus-indica*) und die Früchte des Johannisbrotbaums (*Ceratonia siliqua*) ergänzt. Diese Flora findet sich in Geschmack und Struktur des Erzeugnisses wieder. Die damit zusammenhängende Süße ist vor allem bei den Sorten „friska“ und „niexfa“ wahrnehmbar. Die Erfahrung und das Wissen, die notwendig sind, um durch die richtige Mischung der Futtermittel die gewünschte Süße des Erzeugnisses zu erhalten, wurden den Käserinnen und Käsern von früheren Generationen überliefert.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ ist ein einfacher Käse, der nur minimal verarbeitet wird. Alle Zusatzstoffe (z. B. Essig, Pfeffer) werden in der Herstellung nachgelagerten Verarbeitungsschritten zugegeben und auf der Oberfläche aufgetragen.

Entscheidend ist auch, nach dem Melken der Mutterschafe für die richtige Temperatur der Milch zu sorgen, da sonst die Weichheit des Käses der Sorte „friska“ verloren geht und bei den Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“ vermehrt Löcher und Risse auftreten. Die Verdünnung des Gerinnungsenzyms und seine Zugabe zur Milchmasse auf beste traditionelle Weise sorgen für die richtige Textur: Wird zu viel Enzym zugegeben, wird der Käsebruch zu fest, alle drei Sorten verlieren dabei ihre Form. Die Wartezeit bis zur Bildung des Käsebruchs und das Erkennen der richtigen Konsistenz des Bruchs sind ebenfalls wichtig, da ein zu langes Wenden des Käses „Ġbejna tan-nagħaġ“ in der Form dazu führt, dass die Erzeugnisse der Sorte „friska“ die Gestalt der Form nicht annehmen bzw. dass die Erzeugnisse der Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“ vermehrt Löcher und Risse aufweisen. Durch den richtigen Abtropfvorgang bleibt die Form des Käses erhalten. Mit zunehmender Erfahrung lernen die Erzeuger auch, wie lange das Einlegen am besten dauern sollte, damit der für die Sorte „tal-bżar“ charakteristische stark säuerliche und pfeffrige Nachhall am Gaumen erhalten bleibt.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ hat eine kurze Reifezeit, die Trocknung erfolgt nach Möglichkeit auf natürliche Weise in speziell angefertigten Schränken auf dem Dach des Käsereibetriebs. Alle Schritte der Käseherstellung werden in der Regel von Käserinnen und Käsern ausgeführt, die sich über Jahre entsprechend spezialisiert haben. Diese Schritte umfassen das Melken, das Filtern, gegebenenfalls das Wiedererhitzen der Milch, die Zugabe des Gerinnungsenzyms, die Gerinnung, das Einfüllen in Formen, das Wenden und das Abtropfen. Es handelt sich um ein Herstellungsverfahren, das eine entsprechende Ausbildung erfordert und in der Regel von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Die fachkundigen Käserinnen und Käser wissen, wie man die richtigen Tage für die Trocknung des Erzeugnisses auswählt. Diese Fähigkeit wird durch die Weitergabe von Erfahrungen von einer Generation an die nächste erworben. Dank dieser Erfahrungswerte wissen die Erzeuger auch, dass bei Vorhersage von Südwind mit hoher Luftfeuchte oder Wüstenregen alternative Trocknungsmethoden anzuwenden sind, um die halbfeste bis feste Struktur und die Farbe der Sorten „niexfa“ und „tal-bżar“ – elfenbeinfarben bis ocker – zu erhalten.

Es gibt keine schriftlichen Aufzeichnungen über die einzelnen Schritte des Herstellungsverfahrens. Das Wissen und die Erfahrung im Zusammenhang mit dem Prozess der Käseherstellung und den besonderen Methoden wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Eine Erhebung zur Erzeugung von „Ġbejna tan-nagħaġ“ bestätigte dies auch für dieses Erzeugnis. Die Erfahrungen der älteren Generation bilden die Grundlage für das Anlernen von Mitgliedern der Familie, die besonderes Interesse zeigen. Außerdem tragen die Erfahrungen der älteren Generation zu den Besonderheiten bei, die allen Sorten des Erzeugnisses „Ġbejna tan-nagħaġ“ gemeinsam sind. Durch das Erlernen dieser praktischen Vorgehensweisen werden Kontinuität und Beständigkeit der Qualität dieses traditionellen Erzeugnisses sichergestellt.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ ist fester Bestandteil des kulinarischen Erbes Maltas und findet Verwendung in verschiedenen traditionellen maltesischen Rezepten. So wird „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ als Füllung für maltesische Käsekuchen („pastizzi“), herzhafte Pasteten („torta tal-ġbejniet“) und Ravioli verwendet oder in maltesischen Wintersuppen wie „soppa tal-armla“ und „kusksu“ verarbeitet. „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ wird als Vorspeise zu maltesischen Wassercrackern („galletti“) gereicht oder für maltesische Brotgerichte („ħobż biż-żejt“) verwendet.

Aus historischen Aufzeichnungen geht hervor, dass es auf den Maltesischen Inseln seit dem Mittelalter Weideschafe gibt, während die ersten Berichte über die Käseherstellung auf das 15. und das 17. Jahrhundert zurückgehen. Die Käseherstellung war eine sinnvolle Möglichkeit, Milch länger haltbar zu machen, vor allem bei warmen Witterungsbedingungen, zumal Milcherzeugnisse aufgrund der vorherrschenden katholischen Kultur und Traditionen nur an den Tagen konsumiert werden durften, an denen der Verzehr von Fleisch erlaubt war. Über die verschiedenen Epochen hinweg wurden Schafe überwiegend in sehr kleinen Herden gehalten, die sich die einzelnen Haushalte hielten, um sich mit der Milch und den Milcherzeugnissen zu versorgen, die sie für den eigenen Lebensunterhalt benötigten. Seit jeher werden auch größere Herden gehalten, um die gleichen typischen Erzeugnisse nach den gleichen Methoden herzustellen und kommerziell zu vermarkten. Angesichts der größeren Verstädterung auf den Inseln und aufgrund der Nachfrage nach diesem Erzeugnis gewinnen solche kommerziellen Herden in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung. Obgleich in den letzten zwei Jahrzehnten eine begrenzte Modernisierung unabdingbar war, werden die Traditionen früherer Generationen am Leben erhalten, da die meisten Erzeuger nach wie vor in kleinen Familienbetrieben tätig sind und eine persönliche Bindung zur eigenen Schafherde haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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