C/2024/5348

2.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5348)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Ġbejna tan-nagħaġ»

Αριθ. ΕΕ: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Ġbejna tan-nagħaġ»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Μάλτα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το Ġbejna tan-nagħaġ είναι νωπό τυρί από πλήρες και ανεπεξέργαστο πρόβειο γάλα. Το εν λόγω γάλα προέρχεται από πρόβατα (*Ovis aries*) της φυλής Maltese και των διασταυρώσεών τους με πρόβατα της φυλής Friesian ή άλλων φυλών, τα οποία είναι καταχωρισμένα στα μητρώα των νησιών της Μάλτας, συμπεριλαμβανομένης της Μάλτας, του Gozo και του Comino.

Το Ġbejna tan-nagħaġ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο νωπό (Ġbejna tan-nagħaġ' friska), αποξηραμένο στον αέρα (Ġbejna tan-nagħaġ' niexfa), ή διατηρημένο σε άλμη και καρυκευμένο με πιπέρι (Ġbejna tan-nagħaġ' tal-bżar).

Οι τρεις παραλλαγές του Ġbejna tan-nagħaġ — friska, niexfa και tal-bżar— θα πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (ομαδοποιημένα συνοπτικά, με τις εξαιρέσεις που απαιτούνται):

Παρουσίαση

— Ύψος: 1,5–5 cm

— Βάρος: 30–110 g

— Διάμετρος βάσης: 5–7 cm

— Διάμετρος της άνω επιφάνειας: 2,4–5,5 cm

— Στην επιφάνεια της παραλλαγής tal-bżar προστίθεται αλεσμένο μαύρο πιπέρι σε ανομοιόμορφες ποσότητες.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Εξωτερική εμφάνιση

— Χωρίς κρούστα

— Σχήμα κόλουρου κώνου οι πλευρές του οποίου παρουσιάζουν διαφορετικό βαθμό κλίσης.

— Η άνω επιφάνεια είναι επίπεδη ή ελαφρώς κοίλη.

— Η πλευρική επιφάνεια είναι ελαφρώς κυρτή.

— Η επιφάνεια ενδέχεται να παρουσιάζει σταυρωτή διαγράμμιση ανάλογα με τα μοτίβα της μήτρας.

— Η εμφάνιση είναι στιλπνή, μαλακή, με όψη υγρή (friska), ξηρή ή λιπαρή (niexfa) και με υγρασία στην επιφάνεια (tal-bżar).

— Το χρώμα είναι λευκό (friska), υπόλευκο έως αχυροκίτρινο (niexfa) ή ανοιχτό αχυροκίτρινο έως κίτρινο της ώχρας (tal-bżar).

Εσωτερική εμφάνιση

— Χωρίς εσωτερική κρούστα.

— Οι παραλλαγές niexfa και tal-bżar ενίοτε παρουσιάζουν οπές.

— Χωρίς γραμμώσεις.

— Οι παραλλαγές niexfa και tal-bżar ενίοτε παρουσιάζουν ελαφρές σχισμές.

— Δομή ημίσκληρη έως σκληρή ανάλογα με την περίοδο και τις συνθήκες ξήρανσης (εκτός από την παραλλαγή friska η οποία παρουσιάζει κρεμώδη, μαλακή, υγρή και ελαφρώς λιπαρή υφή).

— Στο κέντρο της μάζας, το χρώμα είναι είτε λευκό (friska) είτε υπόλευκο έως ανοιχτό αχυροκίτρινο (niexfa και tal-bżar).

— Όσον αφορά την παραλλαγή niexfa, το χρώμα μπορεί να διαφοροποιείται από την περίμετρο έως το κέντρο της μάζας όπου είναι ελαφρώς πιο ανοιχτό.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

— Άρωμα χαμηλής έντασης που έχει τη μυρωδιά νωπού γάλακτος και αναδίδει ελαφρά οσμή προβάτου (friska), έχει ελαφρώς όξινα χαρακτηριστικά (niexfa) ή είναι πικάντικο (χάρη στο μαύρο πιπέρι) (tal-bżar).

— Η γεύση είναι γλυκιά και ελαφρώς αλμυρή (friska), γλυκιά έως ελαφρώς όξινη (niexfa), ή έχει μέτρια έως υψηλή οξύτητα με πικάντικη επίγευση (tal-bżar).

— Η υφή είναι υγρή και λιπαρή (friska), ευδιάλυτη έως ελαφρώς κολλώδης (niexfa) ή υγρή έως αλευρώδης (tal-bżar).

— Η επίγευση είναι χαμηλής έντασης (friska), μέτριας έως υψηλής έντασης (niexfa) ή πολύ όξινη και πιπεράτη (tal-bżar).

Χημικά χαρακτηριστικά

— Ολική πρωτεΐνη: 14–40 %

— Ολικά λιπαρά: 15–40 %

— pH: 4,7–5,3

— Συνολική περιεκτικότητα σε στερεά: 37–56 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 45 % επί ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση. Λόγω της έλλειψης βροχοπτώσεων και των περιορισμένων εδαφικών εκτάσεων, δεν είναι εφικτή, από τεχνική άποψη, η προμήθεια του 100 % των ζωοτροφών σε τοπικό επίπεδο από τη γεωγραφική περιοχή.

Το 55 % τουλάχιστον του σιτηρεσίου των προβάτων συνίσταται σε σανό αποτελούμενο από ψυχανθή και σιτηρά τοπικής προέλευσης (μεταξύ άλλων κριθάρι, ήρα, σιτάρι, κουκιά, φάβα, ηδύσαρο, αραβόσιτο, σόργο, μηδική, σίκαλη και τριφύλλι), το οποίο συμπληρώνεται με συμπυκνώματα που παρασκευάζονται από πρώτες ύλες και διανέμονται από τις μεγάλες μονάδες παραγωγής ζωοτροφών. Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα, τα πρόβατα μπορούν επίσης να τρέφονται με φυτά τοπικής προέλευσης, όπως χαρούπια και φύλλα φραγκοσυκιάς. Η γεύση του Ġbejna tan-nagħaġ συνδέεται με την εν λόγω χρήση τοπικών ζωοτροφών.

Το νωπό πρόβειο γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή και των τριών παραλλαγών του ġbejna tan-nagħaġ προέρχεται εξ ολοκλήρου από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.

Πρόκειται για νωπό πρόβειο γάλα το οποίο συλλέγεται από κοπάδια προβάτων της φυλής Maltese και των διασταυρώσεών της που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο της Μάλτας, του Gozo ή του Comino, και χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Ġbejna tan-nagħaġ.

Το νωπό πρόβειο γάλα έχει τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

— pH μεταξύ 6,4 και 6,7,

— περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες μεταξύ 4,5 % και 8,0 %,

— περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες μεταξύ 5,0 % και 6,5 %,

— περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεταξύ 15,0 % και 18,0 %.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια παραγωγής που εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι τα εξής:

— Κτηνοτροφία (αναπαραγωγή, εκτροφή, άρμεγμα προβάτων και διασταυρώσεων της φυλής Maltese)

— Τυροκομία με το νωπό πρόβειο γάλα των προβάτων και των διασταυρώσεων της φυλής Maltese

— Ωρίμαση του τυριού Ġbejna tan-nagħaġ

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Και οι τρεις παραλλαγές του Ġbejna tan-nagħaġ διατίθενται στο εμπόριο ως ακέραια προϊόντα.

Το Ġbejna tan-nagħaġ' friska πωλείται μόνο ανά τεμάχιο, ενώ το Ġbejna tan-nagħaġ' niexfa και το Ġbejna tan-nagħaġ' tal-bżar πωλούνται είτε με το κιλό είτε ανά τεμάχιο.

Ανάλογα με τον παραγωγό και τις ανάγκες του πελάτη ή των πελατών, το Ġbejna tan-nagħaġ συσκευάζεται είτε μεμονωμένα είτε σε συσκευασίες πολλαπλών τεμαχίων σε διάφορους διαφανείς πλαστικούς ή γυάλινους περιέκτες, οι οποίοι σφραγίζονται με αυτοκόλλητη ταινία και επισήμανση.

Κανονικά, 1 kg Ġbejniet tan-nagħaġ παράγεται με 24ωρη αποστράγγιση 6,8 έως 8 λίτρων πρόβειου γάλακτος, ανάλογα με την εποχή και τη διατροφή των προβάτων. Η ποσότητα αυτή αντιστοιχεί σε παραγωγή 125 g έως 147 g Ġbejna tan-nagħaġ (ήτοι 0,125 kg έως 0,147 kg Ġbejna tan-nagħaġ) ανά λίτρο πρόβειου γάλακτος, μέσω 24ωρης αποστράγγισης.

Οι τρεις παραλλαγές του Ġbejna tan-nagħaġ δεν διαθέτουν κρούστα και, ως εκ τούτου, πρέπει να συσκευάζονται εντός της περιοχής παραγωγής πριν από τη διάθεσή τους στο εμπόριο. Ο χειρισμός αυτού του χωρίς κρούστα προϊόντος εκτός της περιοχής παραγωγής θα είχε ως αποτέλεσμα μικροβιακή επιμόλυνση.

Λόγω της φρεσκάδας και της ευθραυστότητας του Ġbejna tan-nagħaġ friska, είναι απαραίτητη η συσκευασία του τυριού για τη διαφύλαξη και την προστασία της εκλεπτυσμένης δομής του. Η συσκευασία είναι επίσης αναγκαία και για το Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar λόγω της συντήρησής του σε άλμη και της προσθήκης αλεσμένου/θρυμματισμένου μαύρου πιπεριού που καθιστά την επιφάνειά του υγρή· ως εκ τούτου, ο χειρισμός του θα μπορούσε να καταστρέψει τη γεύση και το άρωμα του προϊόντος.

Ο τεμαχισμός σε φέτες δεν είναι ούτε αποδεκτός ούτε πρακτικός για καμία από τις τρεις παραλλαγές του προϊόντος λόγω του μεγέθους τους, το οποίο είναι μικρότερο από 120 g ανά τεμάχιο.

Το Ġbejna tan-nagħaġ niexfa είναι η μόνη παραλλαγή του προϊόντος που μπορεί να υποβληθεί σε τρίψιμο. Προκειμένου να διατηρηθεί η ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του προϊόντος και να καταστεί δυνατή η επιβεβαίωση της προέλευσής του, το τρίψιμο πρέπει να πραγματοποιείται στον τόπο παραγωγής και εντός 6 εβδομάδων από την παραγωγή.

Εν ολίγοις, δεν είναι εφικτή η συσκευασία του προϊόντος εκτός της γεωγραφικής περιοχής λόγω της απώλειας ποιότητας που υφίσταται το προϊόν εξαιτίας των φραγμών και των περιορισμών που συνεπάγεται η μεταφορά, εξαιτίας του γεγονότος ότι η Μάλτα είναι νησί και το πλησιέστερο λιμάνι της ΕΕ βρίσκεται στη Σικελία (σε απόσταση περίπου 80 χλμ.) και λόγω της εγγενούς δυσκολίας ελέγχου της ποιότητας του προστατευόμενου προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν φέρει ορθογώνια ετικέτα με την ένδειξη «Ġbejna tan-nagħaġ» καθώς και ένα χαρακτηριστικό περιγραφής με πλάγιους χαρακτήρες, όπως παρατίθεται κατωτέρω:

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

— το λογότυπο της αρχής πιστοποίησης ελέγχου,

— το σύμβολο ποιότητας της ΕΕ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το αρχιπέλαγος της Μάλτας αποτελείται από τρία κατοικημένα νησιά (τη Μάλτα, το Gozo και το Comino) και άλλα ακατοίκητα μικρότερα νησιά.

Το Ġbejna tan-nagħaġ παράγεται στα τρία κατοικημένα νησιά του αρχιπελάγους. Η Δημοκρατία της Μάλτας είναι ένα κράτος περιορισμένης έκτασης (316 km^2), πολύ μικρότερη από τις περισσότερες οριοθετημένες γεωγραφικές περιοχές άλλων προϊόντων ΠΟΠ. Λόγω της μικρής της έκτασης και των γεωφυσικών χαρακτηριστικών της, η χώρα δεν υποδιαιρείται σε περιφέρειες ως προς την ένδειξη «Ġbejna tan-nagħaġ» και η ΠΟΠ καλύπτει όλα τα Ġbejna tan-nagħaġ που παράγονται σε ολόκληρο το αρχιπέλαγος.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα νησιά της Μάλτας βρίσκονται σχεδόν στο κέντρο της Μεσογείου και χαρακτηρίζονται από υποτροπικό μεσογειακό κλίμα.

Στη Μάλτα και στην ευρύτερη περιοχή, τα ποσοστά εξάτμισης υπερβαίνουν κατά πολύ αυτά των βροχοπτώσεων, γεγονός που συμβάλει ώστε το ειδικό βάρος του θαλάσσιου νερού να ανέλθει σε 1 030 τόνους/m^3 (υψηλότερο από τον Ατλαντικό) και να αποκτήσει σχετικά θερμές θερμοκρασίες στην επιφάνειά του. Η θάλασσα που περιβάλει τα νησιά επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό το κλίμα, το οποίο είναι πιο ψυχρό και πιο υγρό σε σύγκριση με την ηπειρωτική ενδοχώρα. Χάρη στην υψηλή θερμοχωρητικότητα της θάλασσας μειώνονται και οι μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας περιβάλλοντος των νησιών. Το κλίμα της Μάλτας χαρακτηρίζεται από απρόβλεπτες καιρικές συνθήκες την άνοιξη· θερμά, ξηρά και, γενικά, άνυδρα καλοκαίρια· σύντομες φθινοπωρινές περιόδους· και ήπιους, υγρούς χειμώνες με κύματα ψύχους. Η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται στους 18,6 °C και κυμαίνεται από 12,4 °C κατά τη διάρκεια του χειμώνα έως 26,3 °C κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Οι συνηθέστερες μορφές τοπικών κατακρημνίσεων είναι η βροχή, το χαλάζι, η δρόσος και η ήπια πάχνη, ενώ το μέσο επίπεδό τους ανέρχεται συνολικά σε 553 mm με τυπική απόκλιση 157 mm. Η μέση σχετική υγρασία κυμαίνεται από το ελάχιστο 61 % τον Ιούλιο έως 87 % κατ' ανώτατο όριο τον Ιανουάριο. Η μέση ετήσια ταχύτητα του ανέμου είναι 16,3 km/ώρα, ενώ οι μηνιαίοι μέσοι όροι παρουσιάζουν σημαντικές διακυμάνσεις· το 60 % των ανέμων που επικρατούν στην περιοχή έχουν δυτική-βορειοδυτική κατεύθυνση, ενώ κατά τις θερμές ημέρες η ζέστη συχνά ενισχύεται από νότιους ανέμους που ενίοτε εντείνουν τον λιβυκό άνεμο «gibli» και μεταφέρουν κόκκινη άμμο από τη Σαχάρα.

Η ονομασία «Ġbejna tan-nagħaġ» συνδέεται με την περιοχή χάρη στη μαλτέζικη γλώσσα. Μεταξύ των γλωσσών των 27 κρατών μελών, η μαλτέζικη ξεχωρίζει ως μια πολύ ιδιαίτερη γλώσσα. Η ιδιαιτερότητά της οφείλεται στις σημιτικές καταβολές της, ενώ το αλφάβητο της βασίζεται στο λατινικό αλφάβητο και έχει συνολικά 30 γράμματα, μεταξύ των οποίων ορισμένα ειδικά σύμφωνα που χρησιμοποιούνται μόνο στη μαλτέζικη γλώσσα. Δύο από αυτά τα ειδικά σύμφωνα περιέχονται και στην ονομασία (δηλαδή, το «għ», και το «ġ»). Η ονομασία του τυριού έχει επίσης ενσωματωθεί σε διάφορες μαλτέζικες εκφράσεις και ιδιωματισμούς (π.χ. η φράση «qisek ġbejna» που σημαίνει «χαλαρός», «νωχελικός»), γεγονός που αναδεικνύει τη σχέση μεταξύ του Ġbejna tan-nagħaġ και της πολιτιστικής παράδοσης της Μάλτας.

Το άνυδρο ανάγλυφο των νησιών της Μάλτας ευνοεί τη διατήρηση και την εκτροφή προβάτων, καθώς τα συγκεκριμένα ζώα μπορούν να χρησιμοποιούν άγονες γεωργικές εκτάσεις που δεν είναι κατάλληλες για άλλες γεωργικές χρήσεις. Συχνά, ο αέρας έχει μια γεύση αλμύρας λόγω της υγρασίας, της γύρω θάλασσας, του χαμηλού υψομέτρου του νησιού (το υψηλότερο σημείο βρίσκεται στα 121 m) και των απρόβλεπτων καιρικών συνθηκών που συχνά είναι θυελλώδεις. Αυτή η αλμύρα έχει ως αποτέλεσμα την εναπόθεση αερολύματος αλατιού από την τροπόσφαιρα στις επιφάνειες της βλάστησης και εξηγεί τις επιπτώσεις του γύρω περιβάλλοντος στις τρεις παραλλαγές του «Ġbejna tan-nagħaġ» κατά την ξήρανση τους στον ελεύθερο αέρα.

Στην περιοχή επικρατεί η χαρακτηριστική χλωρίδα των νησιών του αρχιπελάγους, τα οποία παρουσιάζουν και παρόμοια γεωμορφολογία. Η Μάλτα δεν διαθέτει ποταμούς ή λίμνες γλυκού νερού, υπάρχουν όμως κοιλάδες και χαράδρες που χαρακτηρίζονται ως ξηρές κοίτες ποταμών και γεμίζουν με νερό κατά τις περιόδους βροχοπτώσεων. Κατά τη θερινή περίοδο, οι υψηλές θερμοκρασίες και η ξηρασία καθιστούν τη φυσική χλωρίδα ανύπαρκτη και δεν είναι δυνατή η βόσκηση. Τα μαλτέζικα εδάφη έχουν προκύψει από τα ασβεστολιθικά πετρώματα με pH άνω του 8. Η κατανομή των φυτών στα νησιά της Μάλτας είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη γεωλογία και την τοπογραφία της περιοχής. Στις αροτραίες καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή χορτονομών περιλαμβάνονται τα ρεβίθια (Cicer arietinum), το ηδύσαρο (Hedysarium coronarium), το κριθάρι (Hordeum vulgare), ο ώχρος (Lathyrus ochrus), το λαθούρι (Lathyrus sativus), η φακή (Lens culinaris), το αγριοσπάνακο (Scorpiurus muricatus), ο κοινός σίτος (Triticum aestivum), το ρόβι (Vicia ervilia) και ο κοινός βίκος (Vicia sativa). Η σπορά αυτών των καλλιεργειών πραγματοποιείται σε μικρές περιοχές με πενιχρά θρεπτικά συστατικά, οι οποίες χαρακτηρίζονται από μεγάλη παρουσία των αυτοχθόνων είδη ζιζανίων, κυρίως της οικογένειας Leguminosae που αποτελεί μια μεγάλη ποικιλία ειδών τριφυλλιού που συγκομίζονται με την υπόλοιπη σπαρμένη καλλιέργεια. Τα φυτά Vicia faba, που καλλιεργούνται για την παραγωγή κουκιών, συγκομίζονται, ξηραίνονται και χρησιμοποιούνται ως θερινές χορτονομές. Η διατροφή των προβάτων συμπληρώνεται επίσης με φύλλα φραγκοσυκιάς (Opuntia ficus-indica) και καρπούς χαρουπιάς (Ceratonia siliqua). Η ανωτέρω χλωρίδα αντικατοπτρίζεται στη γεύση και τη δομή του προϊόντος. Τα γλυκά χαρακτηριστικά της χλωρίδας γίνονται αντιληπτά κυρίως στις παραλλαγές friska και niexfa και οι παλαιότερες γενιές μεταλαμπαδεύουν στους νέους τυροκόμους την πείρα και τη γνώση του σωστού μείγματος χορτονομών για την επίτευξη αυτής της επιθυμητής γλυκύτητας στο προϊόν.

Το Ġbejna tan-nagħaġ είναι ένα απλό τυρί που υποβάλλεται σε ελάχιστη κατεργασία. Όλες οι προσθήκες (π.χ. ξίδι, πιπέρι) πραγματοποιούνται μετά την παραγωγή και δεν επηρεάζουν τη δομή ή τη σύσταση του προϊόντος, αλλά μόνο την επιφάνειά του.

Μετά το άρμεγμα των προβατίνων, είναι σημαντικό να διασφαλιστεί η μετέπειτα ορθή θερμοκρασία του γάλακτος, διότι διαφορετικά χάνεται η απαλότητα της παραλλαγής friska και αυξάνεται η παρουσία οπών και σχισμών στις παραλλαγές niexfa και tal-bżar. Η ορθή υφή διασφαλίζεται με την αραίωση του πηκτικού ενζύμου και την προσθήκη του στο κύριο μέρος του γάλακτος σύμφωνα με τον βέλτιστο παραδοσιακό τρόπο· σε περίπτωση προσθήκης υπερβολικής ποσότητας ενζύμου, το τυρόπηγμα θα είναι υπερβολικά σφιχτό και θα αλλοιωθεί το σχήμα των τριών παραλλαγών. Ο χρόνος αναμονής για τη διαμόρφωση του τυροπήγματος και η αναγνώριση της ορθής σύστασης του τυροπήγματος είναι επίσης σημαντικοί παράγοντες, καθώς η καθυστέρηση αναστροφής του Ġbejna tan-nagħaġ στην τυροκομική μήτρα έχει ως αποτέλεσμα η παραλλαγή friska να μην λάβει το σχήμα της μήτρας και να εμφανιστούν περισσότερες οπές και σχισμές στις παραλλαγές niexfa και tal-bżar. Το τυρί διατηρεί το σχήμα του χάρη στην ορθή διαδικασία αποστράγγισης. Με την πείρα που αποκτούν οι παραγωγοί ανακαλύπτουν επίσης τη βέλτιστη διάρκεια συντήρησης, ώστε να διασφαλιστεί η υψηλή οξύτητα και η διάρκεια της γεύσης πιπεριού που χαρακτηρίζει την παραλλαγή tal-bżar.

Το Ġbejna tan-nagħaġ υποβάλλεται σε σύντομη περίοδο καρύκευσης, ενώ η ξήρανσή του πραγματοποιείται με φυσικό τρόπο, όταν είναι δυνατόν, σε ειδικά ερμάρια τοποθετημένα στην οροφή των τυροκομικών εγκαταστάσεων. Όλα τα στάδια της τυροκομικής διαδικασίας πραγματοποιούνται συνήθως από τον τυροκόμο που διαθέτει πολυετή εξειδίκευση. Τα εν λόγω στάδια περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, το άρμεγμα, τη διήθηση, την αναθέρμανση του γάλακτος όταν χρειάζεται, την προσθήκη του πηκτικού ενζύμου, την πήξη, την τοποθέτηση σε τυροκομικές μήτρες, την αναστροφή και την αποστράγγιση. Πρόκειται για μια παραγωγική διαδικασία που απαιτεί κατάρτιση η οποία μεταλαμπαδεύεται συνήθως από γενιά σε γενιά.

Οι εξειδικευμένοι τυροκόμοι έχουν αναπτύξει δεξιότητες όσον αφορά την επιλογή των κατάλληλων ημερών για την ξήρανση του προϊόντος και η δεξιότητα αυτή οφείλεται στη μεταβίβαση της πείρας από γενιά σε γενιά. Με βάση την πείρα αυτή, οι παραγωγοί γνωρίζουν επίσης ότι, όταν προβλέπονται νότιοι άνεμοι με υψηλή υγρασία ή βροχές με σκόνη της ερήμου, η ξήρανση εκτελείται με εναλλακτικές μεθόδους προκειμένου να διατηρηθεί η ημίσκληρη έως σκληρή δομή και το υπόλευκο έως κίτρινο της ώχρας χρώμα των παραλλαγών niexfa και tal-bżar.

Δεν υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες σχετικά με τα συγκεκριμένα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και αυτό γιατί η γνώση και η πείρα της τυροκομικής διαδικασίας, καθώς και οι ειδικές μέθοδοι μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά. Αυτό επιβεβαιώνεται από έρευνα σχετικά με την παραγωγή του Ġbejna tan-nagħaġ, η οποία είναι ενδεικτική για το εν λόγω προϊόν. Η πείρα της παλαιότερης γενιάς αποτελεί τη βάση διδασκαλίας όσων μελών της οικογένειας, κυρίως, ενδιαφέρονται για την τυροκομική διαδικασία, και συμβάλλει στην επίτευξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του Ġbejna tan-nagħaġ που είναι κοινά για όλες τις παραλλαγές του προϊόντος. Η εκμάθηση αυτών των πρακτικών διασφαλίζει τη συνέχεια και τη συνέπεια της ποιότητας αυτού του παραδοσιακού προϊόντος.

Το Ġbejna tan-nagħaġ αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της μαλτέζικης γαστρονομικής κληρονομιάς και περιλαμβάνεται σε διάφορες παραδοσιακές συνταγές της Μάλτας. Το Ġbejna tan-nagħaġ friska χρησιμοποιείται ως γέμιση στα μαλτέζικα τυροπιτάκια (pastizzi), στις αλμυρές πίτες (torta tal-ġbejniet) και στα ραβιόλια ή συμπεριλαμβάνεται σε σούπες της Μάλτας όπως η soppa tal-armla και το kusksu. Το Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar σερβίρεται ως ορεκτικό συνοδευόμενο από μαλτέζικα κρακεράκια («Galletti») ή περιλαμβάνεται σε μαλτέζικα ορεκτικά με βάση το ψωμί (ħobż biż-żejt).

Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, η εκτροφή προβάτων στα νησιά της Μάλτας ασκείται από τον μεσαίωνα, ενώ οι πρώτες μαρτυρίες σχετικά με την τυροκομική παραγωγή ανάγονται στον 15ο και τον 17ο αιώνα. Η τυροκομία ήταν ένας λογικός τρόπος διατήρησης του γάλακτος για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα, ιδίως σε περιόδους που επικρατούσαν θερμές καιρικές συνθήκες, δεδομένου μάλιστα ότι η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων επιτρεπόταν μόνο τις αρτύσιμες ημέρες, σύμφωνα με τα ήθη και έθιμα που ορίζει η καθολική πίστη. Στο παρελθόν, κάθε νοικοκυριό είχε στην ιδιοκτησία του πρόβατα τα οποία φύλαγε σε πολύ μικρά κοπάδια ώστε να διασφαλίζει το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα που ήταν απαραίτητα για τη διαβίωσή του. Η εκτροφή μεγαλύτερων κοπαδιών εφαρμόστηκε επίσης ανά τους αιώνες με στόχο την παραγωγή των ίδιων χαρακτηριστικών προϊόντων με τις ίδιες μεθοδολογίες και τη διάθεση των εν λόγω προϊόντων στο εμπόριο. Τα εν λόγω κοπάδια που προορίζονται για εμπορικούς σκοπούς αποκτούν πλέον μεγαλύτερη σημασία λόγω της μεγαλύτερης αστικοποίησης που παρατηρείται στα νησιά και της μεγαλύτερης ζήτησης για το συγκεκριμένο προϊόν. Παρόλο που τις τελευταίες δύο δεκαετίες ο περιορισμένος εκσυγχρονισμός αποτέλεσε προαπαιτούμενο, οι παραδόσεις των προηγούμενων γενεών διατηρήθηκαν ζωντανές, καθώς οι περισσότεροι παραγωγοί εξακολουθούν να αποτελούν επιχειρήσεις μικρής κλίμακας και οικογενειακές επιχειρήσεις που διατηρούν τον προσωπικό δεσμό με το κοπάδι τους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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