C/2024/5348

2.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5348)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ“

ELi nr: PDO-MT-02973 – 10.7.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Malta

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Ġbejna tan-nagħaġ“ tähistatakse värsket juustu, mis on valmistatud täistoorpiimast. Kõnealune piim on saadud malta tõugu lambalt (*Ovis aries*) ning nimetatud tõu ja friisi või muud tõugu lammaste ristanditelt, kes on registreeritud Malta saartel (sh Malta, Gozo ja Comino).

Toodet „Ġbejna tan-nagħaġ“ võib müüa värskena („Ġbejna tan-nagħaġ“ *friska*) või õhu käes kuivatatult („Ġbejna tan-nagħaġ“ *niexfa*) või marineeritult ja pipraga („Ġbejna tan-nagħaġ“ *tal-bżar*).

Toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ kolmel liigil (*friska*, *niexfa* ja *tal-bżar*) peavad olema järgmised omadused (rühmitatud kokkuvõttes, välja arvatud vajaduse korral märgitud erandid):

Esitusviis

— Kõrgus: 1,5 cm – 5 cm

— Kaal: 30 g – 110 g

— Põhja läbimõõt: 5 cm – 7 cm

— Ülaosa läbimõõt: 2,4 cm – 5,5 cm

— Juustuliigi *tal-bżar* tunnuseks on jahvatatud musta pipraga (erinevad kogused) kaetud pealispind.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Väliskuju

— Koorikuta.

— Vormilt suvaliselt viltuste külgedega otsast tömp koonus.

— Ülaosa pealispind on lame või kergelt nõgus.

— Külgpind on põikisuunas kumer.

— Juustuvormi motiivide tõttu võib toote välispind olla ristviirutusega.

— Väline kuju on läikiv, pehme, näib märg (*friska*), kuiv või libe (*niexfa*), niiske pealispinnaga (*tal-bżar*).

— Värvus on valge (*friska*), kreemikasvalge kuni õlgkollane (*niexfa*), kahvatu õlgkollane kuni ookerkollane (*tal-bżar*).

Sisemus

— Puudub sisekoorik.

— Liikide *niexfa* ja *tal-bżar* sisemuses esineb vahetevahel auke.

— Puudub marmoreering.

— Liikide *niexfa* ja *tal-bżar* sisemuses esineb vahetevahel lõhesid.

— Olenevalt kuivatamisajast ja -tingimustest poolkõva kuni kõva struktuuriga (välja arvatud liigi *friska* puhul, mille struktuur on kreemjas, pehme, niiske ja veidi libe).

— Sisemuse värvus on valge (*friska*), kreemikasvalgest kuni kahvatu õlgkollaseni (*niexfa* ja *tal-bżar*).

— Liigi *niexfa* värvus võib välisäärest kuni keskosani varieeruda, kusjuures keskel see värvus heledam.

Organoleptilised omadused

— Vähene lõhn, millel on värske piima nüanss ja veidi lamba hõngu (*friska*), kergelt hapukas (*niexfa)* või vürtsikas (must pipar) (*tal-bżar*).

— Maitse on mahe, kergelt soolane (*friska*), mahe kuni kergelt hapukas (*niexfa*) või mõõdukas kuni väga hapukas, suus vürtsikas (*tal-bżar*).

— Tekstuur on niiske ja libe (*friska*), lahustuv kuni kergelt kleepuv (*niexfa*) või niiske kuni kriiditaoline (*tal-bżar*).

— Maitsepüsivus on vähene (*friska*), mõõdukas kuni kõrge (*niexfa*) või väga hapukas ja piprane (*tal-bżar*).

Keemilised omadused

— Valgu üldsisaldus: 14 % – 40 %

— Rasva üldsisaldus: 15 % – 40 %

— pH: 4,7–5,3

— Kuivaine üldsisaldus: 37 % – 56 %

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Väljaspool geograafilist piirkonda hangitava sööda maksimaalne osakaal aastas on 45 % kuivainest. Sademete vähesuse ja maa piiratud kasutatavuse tõttu ei ole tehniliselt võimalik geograafilisest piirkonnast hankida 100 % sööta.

Lambaid söödetakse koha peal varutud kaunviljadest ja teraviljataimedest (sh muu hulgas oder, raihein, nisu, vikk, põlduba, kroon-magusristik, mais, sorgo, lutsern, karjamaa-raihein ja ristik) koosneva söödaga vähemalt 55 % ulatuses nende tarbitavast kogusest, millele lisanduvad toorainest toodetud kontsentraadid, mida tarnivad suuremad söödaveskid. Sõltuvalt kättesaadavusest võib lambaid sööta ka koha peal varutud taimedega, nagu jaanikaunad ja viigikaktuse viljad. Toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ maitse on tingitud kohaliku sööda kasutamisest.

Kõigi kolme liiki „Ġbejna tan-nagħaġ“ puhul kasutatav lamba toorpiim on täies ulatuses saadud määratletud geograafilisest piirkonnast.

Maltal, Gozol või Cominos registreeritud malta tõugu lammaste ja nende ristandite karjadelt saadakse toorpiima, et valmistada juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“.

Lamba toorpiimal on järgmised keemilised omadused:

— pH vahemikus 6,4–6,7,

— rasvasisaldus vahemikus 4,5–8,0 %,

— rasvasisaldus vahemikus 5,0–6,5 %,

— kuivainesisaldus 15,0–18,0 %.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Geograafilises piirkonnas teostatakse järgmised tootmisetapid:

— pidamine (malta tõugu lammaste ja nende ristandite aretamine, kasvatamine, lüpsmine),

— juustu valmistamine malta tõugu lammaste ja ristandite toorpiimast,

— juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ valmitamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ kõiki kolme liiki müüakse terviktükina.

Juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ liiki *friska* müüakse üksnes tüki kaupa, samal ajal kui „Ġbejna tan-nagħaġ“ liike *niexfa* ja *tal-bżar* müüakse kas kaalu järgi või tüki kaupa.

Sõltuvalt tootjast ja kliendi(te) nõuetest on toode „Ġbejna tan-nagħaġ“ pakitud kas üksikult või erineva koguse järgi mitmesugustesse läbipaistvatesse plast- või klaasmahutitesse, millest igaüks on ribakleebisega suletud ja märgistatud.

Selleks et 24tunnise tilkumismeetodi abil toota 1 kg juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“, kasutatakse aastaajast ja söödast olenevalt tavaliselt 6,8–8 liitrit lambapiima. Ühest liitrist lambapiimast saab 24tunnise tilkumismeetodi abil toota 125–147 g (st 0,125–0,147 kg) juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“.

Juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ kolm liiki on koorikuta ja seepärast tuleb need enne turustamist tootmispiirkonnas pakendada. Selle koorikuta toote käitlemine väljaspool tootmispiirkonda põhjustaks mikroobset saastumist.

Juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ liigi *friska* pakendamine on vajalik juustule värskust ja pudedust andva hapra struktuuri säilitamiseks ja kaitsmiseks. Toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ pakendamine on vajalik ka toote pinna niiskust tagava marineerimise ning jahvatatud/purustatud musta pipraga katmise huvides; käitlemine kahjustaks seega toote maitset ja aroomi.

Võttes arvesse toote suurust (alla 120 g tüki kohta), ei ole viilutamine vastuvõetav ega praktiline ühegi kolme tooteliigi puhul.

Riivimine on asjakohane ainult toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ ligi *niexfa* puhul. Toote erilise maitse ja lõhna säilitamiseks ning selle päritolu kinnitamiseks peab riivimine toimuma tootmiskohas ja pärast tootmist kuue nädala jooksul.

Kokkuvõttes ei ole toote pakendamine väljaspool geograafilist piirkonda mõistlik, kuna kitsendused ja transpordipiirangud (Malta on saar, millest lähim ELi sadam asub Sitsiilias umbes 80 km kaugusel) põhjustaks toote kvaliteedi vähenemist, aga ka seepärast, et kaitstud toote kvaliteeti on raske kontrollida.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Tootel on ristkülikukujuline märgis, millel on nimetus „Ġbejna tan-nagħaġ“ ja lisaks allpool loetletud kaldkirjas juustu liik:

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

— sertifitseerimisasutuse logo,

— ELi kvaliteeditähis.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Malta saarestikus on kolm asustatud saart: Malta, Gozo ja Comino ning muud asustamata väikesaared.

Toodet „Ġbejna tan-nagħaġ“ valmistatakse kolmel asustatud saarel. Malta on väheldase suurusega (316 km^2), mis on palju väiksem kui enamik geograafilisi piirkondi, mida muude kaitstud päritolunimetusega toodete puhul arvesse võetakse. Saare väiksuse ja geofüüsikaliste omaduste tõttu ei jagata Maltat piirkondadeks, mis on hõlmatud nimetusega „Gbejna tan-nagħaġ“, vaid kaitstud päritolunimetus hõlmab saarestikus toodetud kaitstud päritolunimetusega juustu „Gbejna tan-nagħaġ“ kõiki liike.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Malta saared asuvad peaaegu Vahemere keskosas, kus on iseloomulik subtroopiline vahemereline kliima.

Maltal ja selle ümbruses ületab aurustumine oluliselt sademete arvu, mistõttu on merevesi suhtelise tihedusega 1 0300 kg/m^3 (suurem kui Atlandi ookeanis) ja suhteliselt sooja pinnatemperatuuriga. Saari ümbritsev mereala mõjutab oluliselt kliimat, mis on mandri sisemaapiirkondadega võrreldes jahedam ja niiskem. Mere suur soojusmahtuvus vähendab ka saari ümbritseva õhu temperatuuri suuri kõikumisi. Malta kliimat iseloomustavad kevadeti ettearvamatud ilmastikuolud, kuumad, kuivad ja üldiselt vihmavabad suved, lühikesed sügisperioodid ning pehmed ja külmaõhulainetega niisked talved. Aasta keskmine temperatuur on 18,6 °C, vahemikus 12,4 °C talvel kuni 26,3 °C suvel. Kohalike sademete kõige levinumad liigid on vihm, rahe, kaste ja pehme härmatis. Aasta keskmine kõigi sademete kogus kokku on 553 mm, standardhälve (SD) 157 mm. Keskmine suhteline niiskus varieerub vahemikus 61 % juulis kuni maksimaalselt 87 % jaanuaris. Keskmine tuulekiirus aastas on 16,3 km/h, kusjuures kuu keskmine on väga erinev; 60 % valdavatest tuultest puhuvad läänest loodesse, samal ajal kui palavatel päevadel toovad kuuma sageli kaasa lõunatuuled, millega Põhja-Aafrika palav tormituul *gibli* kannab mõnikord üle Lääne-Saharast pärit punast liiva.

Nimetus „Ġbejna tan-nagħaġ“ on piirkonnaga seotud malta keele kaudu. ELi 27 liikmesriigi hulgas on malta keel väga eriline keel, mis tuleneb selle kuulumisest semiidi keelte hulka. Malta keelt kirjutatakse 30-tähelise ladina tähestiku abil, kusjuures mõned konkreetsed konsonandid on malta keelele ainuomased – neist kaks esinevad kõnealuses päritolunimes (st „għ“ ja „ġ“). Juustu nimetus on leidnud kasutust mitmes maltakeelses väljendis ja idioomis (nt „qisek ġbejna“, mille tähendus on „muretu“) ja rõhutab seost toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ ja Malta kultuuri vahel.

Malta saartele omane viljatu maa-ala soodustab lammaste pidamist ja söötmist, kuna need loomad saavad kasutada siirdepõllumaid, mis ei sobi muuks põllumajanduslikuks otstarbeks. Õhu maitse on sageli soolane, mis on tingitud niiskusest, ümbritsevast merest, saare vähesest kõrgusest (kõrgeim punkt 121 m) ning ettearvamatutest ja sageli tuulistest tingimustest. Atmosfääri alumises kihis taimestiku pinnale sadestuva soolasuse tõttu saab selgeks ka ümbritseva keskkonna mõju juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ kolmele liigile sel ajal, kui toodet kuivatatakse õhu käes.

Taimestik on iseloomulik piirkonnale ja sarnase, ühesugustes tingimustes tekkinud kivimikompleksiga avamerelistele saartele. Maltal ei ole jõgesid ega mageveejärvi. Orud ja kanjonid on kuivad jõesängid, mis täituvad veega vihmaperioodil. Kuuma kuiva suve ajal ei ole looduslikku taimestikku, mistõttu puudub võimalus loomi karjatada. Malta muld (pH üle 8) on tekkinud lubjarikka kivimi murenemisel. Taimede jaotumine Malta saartel on tihedalt seotud saarestiku geoloogia ja topograafiaga. Söödana kasvatatavate põllukultuuride hulka kuuluvad harilik kikerhernes (*Cicer arietinum*), kroon-magusristik (*Hedysarum coronarium*), kahetahuline oder (*Hordeum vulgare*), tavatu seahernes (*Lathyrus ochrus*), põld-seahernes (*Lathyrus sativus*), harilik lääts (*Lens culinaris*), madal pundarvikk (*Scorpiurus muricatus*), harilik nisu (*Triticum aestivum*), lääts-hiirehernes (*Vicia ervilia*) ja suvivikk (*Vicia sativa*). Neid põllukultuure külvatakse väikestes, väga väheviljakates piirkondades, kus leidub palju kohalikke umbrohuliike, eelkõige liblikõielisi, mitmeid liike ristikuid, mida koristatakse koos ülejäänud külvatud kultuurtaimedega. Kaunviljade tootmiseks kasvatatavat põlduba (*Vicia faba*) koristatakse, kuivatatakse ja kasutatakse suvesöödana. Lammaste sööta täiendatakse ka viigikaktuse viljade (*Opuntia ficus-indica*) ja hariliku jaanikaunapuu (*Ceratonia siliqua*) viljade – jaanikaunadega. Lammaste söödana kasutatud taimedest tuleneb toote maitse ja struktuur. Seda magusust tajutakse peamiselt juustuliikide *friska* ja *niexfa* puhul; soovitud magususe saavutamiseks on juustumeistrid eelmistelt põlvkondadelt omandanud kogemused ja teadmised õige söödasegu kohta.

Toode „Ġbejna tan-nagħaġ“ on lihtne ja väga vähe töödeldud juust. Kõik lisamised (nt äädikas, pipar) toimuvad tootmisjärgselt ja pealispindselt.

Kui lambaid lüpstakse, on oluline kriteerium ka lüpsijärgse piima õige temperatuuri tagamine, sest vastasel juhul kaob liigi *friska* pehmus ning liikide *niexfa* ja *tal-bżar* puhul tekib rohkem auke ja lõhesid. Toote õige tekstuuri tagab koaguleeriva ensüümi lahjendamine ja selle lisamine piima põhiosale parimal traditsioonilisel viisil, kui ensüümi lisatakse liiga palju, on kohupiimakalgend liiga tihke ja kõigi kolme juustuliigi puhul oleks keeruline õiget kuju luua. Kalgendi moodustumiseks kuluv aeg ja kalgendimassi õige konsistentsi äratundmine on samuti oluline, sest kui juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ vormi valamiseks kulub liiga palju aega, juhtub nii, et liik *friska* ei omanda vormi kuju ning liikidesse *niexfa* ja *tal-bżar* kuuluvates juustudes on rohkem auke ja lõhesid. Nõuetekohase nõrutamisega säilitatakse juustu õige kuju. Kogemuste põhjal omandavad tootjad teadmised marineerimiseks kuluva täpse aja kohta, et säilitada liigile *tal-bżar* omane väga hapukas ja piprane maitse.

Juustu „Ġbejna tan-nagħaġ“ maitsestamisperiood on lühike ning kuivatamine toimub loomulikul teel juustuvalmistaja talu katusel asuvates tellimisel valmistatud kuivatussarades. Spetsialiseerumisele pühendatud aastate jooksul teostab juustumeister toote valmistamise kõiki etappe. Need hõlmavad lüpsmist, filtreerimist, vajaduse korral piima uuesti kuumutamist, kalgendava ensüümi lisamist, kalgendamist, vormidesse valamist, pööramist ja nõrutamist. Tegemist on treenimist vajava tootmisprotsessiga, mille kohta antakse tavapäraselt teadmisi edasi põlvest põlve.

Juustumeistritel on oskus valida toote kuivatamiseks õiged päevad – see oskus on omandatud kogemuste edasiandmisel ühelt põlvkonnalt järgmisele. Selle kogemuse põhjal teavad tootjad ka seda, et suure õhuniiskusega lõunatuulte või kõrbevihmade puhul kasutatakse kuivatamiseks alternatiivseid meetodeid, et säiliks juustuliikide *niexfa* ja *tal-bżar* poolkõva kuni kõva struktuur ning kreemikasvalge kuni ookerkollane värvus.

Tootmisprotsessi konkreetsete etappide kohta puuduvad kirjalikud andmed ning teadmised ja kogemused juustuvalmistamise protsessi ja konkreetsete meetodite kohta on põlvest põlve edasi antud; toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ tootmise kohta tehtud uuring kinnitab osundamist sellele tootele. Vanema põlvkonna kogemused on aluseks eelkõige oma perekonnas huvitatud liikmete õpetamisele. Vanema põlvkonna kogemused aitavad kaasa toote „Ġbejna tan-nagħaġ“ kõigi liikide ühiste eripärade säilitamisele. Nende tavade õppimine tagab selle traditsioonilise toote kvaliteedi jätkuvuse ja järjepidevuse.

Toode „Ġbejna tan-nagħaġ“ on Malta kulinaarse pärandi lahutamatu osa ning sisaldub mitmes traditsioonilises Malta retseptis. Toodet „Ġbejna tan-nagħaġ“ kasutatakse malta juustukookide (*pastizzi*), soolaste pirukate (*torta tal-ġbejniet*) ja ravioolide täidisena või lisatakse malta talvesuppidesse, nagu *soppa tal-armla* ja *kusksu*. Toodet „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ serveeritakse koos malta vesipannkookide (*galletti*) või malta leivaroogadega (*ħobż biż-żejt*).

Ajaloolistest ürikutest nähtub, et Malta saartel on lambaid karjatatud alates keskajast, samas kui esimesed teated juustuvalmistamise kohta on pärit 15. ja 17. sajandist. Juustu valmistamine oli ootuspärane viis piima säilitamiseks pikema aja jooksul (eelkõige sooja ilma tingimustes) ning järgides katoliiklikke tavasid ja traditsioone, mille kohaselt tohtis piimasaadusi tarbida ainult päevadel, mil valmistati liharoogi. Eri aegadel peeti lambaid enamasti ühele leibkonnale kuuluvate väga väikeste karjadena, et pakkuda pere toimetulekuks vajalikku piima ja piimatooteid. Aegade jooksul on peetud ka suuremaid lambakarju, et tavapäraste meetodite abil valmistada eespool kirjeldatud tüüpilisi tooteid ja turustada neid kaubanduslikul eesmärgil. Need kommertskarjad muutuvad praegusel ajal üha olulisemaks, arvestades saartel toimuvat ulatuslikumat linnastumist ja nõudlust selle toote järele. Kuigi viimase kahe aastakümne jooksul on olnud vaja tootmist veidi ajakohastada, on eelmiste põlvkondade traditsioone siiski elus hoitud, sest suurem osa tootjatest on ühe pere liikmeid koondavad väikepõllumajandustootjad ning säilitanud isikliku sideme oma lambakarjaga.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

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