C/2024/5348

2.9.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/5348)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Ġbejna tan-nagħaġ”

EU-nro: PDO-MT-02973 – 10.7.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Malta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 1.3. Juustot

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Ġbejna tan-nagħaġ -tuorejuusto valmistetaan lampaan raakamaidosta, jota saadaan maltalaisrotua tai maltalaisrodun ja muiden rotujen risteytyksiä olevista lampaista (*Ovis aries*), jotka on rekisteröity Maltaan kuuluvilla Maltan, Gozon tai Cominon saarella.

Ġbejna tan-nagħaġ -juustoa voidaan pitää kaupan tuoreena (Ġbejna tan-nagħaġ *friska*), ilmakuivattuna (Ġbejna tan-nagħaġ *niexfa*) tai säilöttynä ja pippuroituna (Ġbejna tan-nagħaġ *tal-bżar*).

Näillä kolmella Ġbejna tan-nagħaġ -juustotyypillä, *friska*-juustolla, *niexfa*-juustolla ja *tal-bżar*-juustolla, on oltava seuraavat ominaisuudet (yhteenvedossa annetaan kaikkia juustotyyppejä koskevat tiedot tarvittavin poikkeuksin):

Tarjontamuoto

— Korkeus: 1,5–5 cm

— Paino: 30–110 g

— Pohjan halkaisija: 5–7 cm

— Yläpinnan halkaisija: 2,4–5,5 cm

— *Tal-bżar*-tyyppisen juuston pinnoilla on vaihteleva määrä jauhettua mustapippuria.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ulkonäkö:

— Ei kuorta.

— Muistuttaa katkaistua kartiota, jossa on kaltevuudeltaan vaihtelevat viistot sivut.

— Yläpinta on tasainen tai hieman kovera.

— Sivut ovat viistosti kuperat.

— Pinnalla voi olla ristikointi muotin kuvioinnin mukaan.

— Juusto on ulkonäöltään kiiltävä ja pehmeä ja joko kostean näköinen (*friska*), kuiva tai rasvainen (*niexfa*) tai kosteapintainen (*tal-bżar*).

— Väri on valkoinen (*friska*) tai vaihtelee norsunluun värisestä oljenkeltaiseen (*niexfa*) tai vaalean oljenkeltaisesta okrankeltaiseen (*tal-bżar*).

Sisus

— Ei kuoren alla olevaa kerrosta.

— *Niexfa*- ja *tal-bżar*-tyyppisissä juustoissa saattaa esiintyä reikiä.

— Ei marmorikuviota.

— *Niexfa*- ja *tal-bżar*-tyyppisissä juustoissa saattaa esiintyä pieniä halkeamia.

— Rakenne on puolikova tai kova kuivausajan ja -olosuhteiden mukaan (lukuun ottamatta *friska*-tyyppistä juustoa, joka on rakenteeltaan kermainen, pehmeä, kostea ja hieman rasvainen).

— Juuston ydin on väriltään valkoinen (*friska*) tai vaihtelee norsunluun vaaleasta oljenkeltaiseen (*niexfa* ja *tal-bżar*).

— *Niexfa*-tyyppisen juuston väri voi vaihdella juuston ulkoreunalta ytimeen mentäessä siten, että ydin on hieman ulommaista osaa vaaleampi.

Aistinvaraiset ominaisuudet

— Aromi on mieto. Siinä on tuoreen maidon tuoksua sekä hienovarainen lampaan tuoksu (*friska*), hapan vivahde (*niexfa*) tai (mustapippurista peräisin olevaa) mausteisuutta (*tal-bżar*).

— Maku on makea ja kevyen suolainen (*friska*), vaihtelee makeasta hieman happamaan (*niexfa*) tai kohtalaisesta erittäin happamaan mausteisella vivahteella (*tal-bżar*).

— Rakenne on kostea ja rasvainen (*friska*), vaihtelee liukoisesta hieman tahmaiseen (*niexfa*) tai kosteasta jauhomaiseen (*tal-bżar*).

— Jälkimaku on lyhyt (*friska*), kohtalaisesta pitkään (*niexfa*) tai erittäin hapan ja pippurinen (*tal-bżar*).

Kemialliset ominaisuudet

— Proteiinien kokoismäärä: 14–40 %

— Rasvojen kokonaismäärä: 15–40 %

— pH-arvo: 4,7–5,3

— Kuiva-aineen kokonaismäärä: 37–56 %.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun osuus on enintään 45 prosenttia kuiva-aineesta vuodessa. Kaikkea rehua ei ole teknisesti mahdollista hankkia paikallisesti maantieteelliseltä alueelta, koska alueen sademäärä on alhainen ja maata on saatavilla rajallisesti.

Vähintään 55 prosenttia lampaiden ravinnosta koostuu paikallisten palko- ja viljakasvien heinästä (mukaan lukien ohra, rainaheinät, vehnä, virna, härkäpapu, punanätkin, maissi, durra, sinimailanen, raiheinä ja apila). Ravintoa täydennetään suurten rehutehtaiden jakelemalla väkirehulla, jota ne tuottavat eri raaka-aineista. Saatavuuden mukaan lampaita voidaan ruokkia myös paikallisilla kasveilla, kuten johanneksenleivällä ja kaktusviikunan nuorilla haaroilla. Ġbejna tan-nagħaġ -juuston maulla ja paikallisen rehun käytöllä on yhteys.

Ġbejna tan-nagħaġ -juuston valmistuksessa käytetty lampaan raakamaito on kaikkien kolmen juustotyypin tapauksessa kokonaan peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

Ġbejna tan-nagħaġ -juuston valmistuksessa käytetty lampaan raakamaito saadaan maltalaisrotua tai maltalaisrodun ja muiden rotujen risteytyksiä olevista lampaista, jotka on rekisteröity Maltan, Gozon tai Cominon saarilla.

Lampaan raakamaidolla on seuraavat kemialliset ominaisuudet:

— pH: 6,4–6,7

— rasvapitoisuus: 4,5–8,0 prosenttia

— proteiinipitoisuus: 5,0–6,5 prosenttia

— kuiva-ainepitoisuus: 15,0–18,0 prosenttia.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maantieteellisellä alueella tapahtuvat tuotantovaiheet ovat seuraavat:

— Karjankasvatus (maltalaisrotuun sekä maltalaisrodun ja muiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lampaiden jalostus, kasvatus ja lypsäminen)

— Juustonvalmistus maltalaisrotuun sekä maltalaisrodun ja muiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lampaiden raakamaidosta

— Ġbejna tan-nagħaġ -juuston kypsytys.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Kaikkia kolmea Ġbejna tan-nagħaġ -juustotyyppiä pidetään kaupan kokonaisena.

Ġbejna tan-nagħaġ *friska* -tyyppistä juustoa myydään ainoastaan kappaleittain, kun taas Ġbejna tan-nagħaġ *niexfa*- ja Ġbejna tan-nagħaġ *tal-bżar* -tyyppisiä juustoja myydään joko painon mukaan tai kappaleittain.

Ġbejna tan-nagħaġ -juusto pakataan tuottajasta ja asiakkaan/asiakkaiden vaatimuksista riippuen joko yksittäin tai usean kappaleen erinä erilaisiin läpinäkyviin muovi- tai lasipakkauksiin, jotka on sinetöity nauhatarralla ja varustettu etiketillä.

Tavallisesti yhden Ġbejniet tan-nagħaġ -juustokilogramman tuottamiseen 24 tunnin valutusmenetelmällä tarvitaan 6,8–8 litraa lampaanmaitoa riippuen kaudesta ja eläinten ravinnosta. Näin ollen yhdestä litrasta lampaanmaitoa saadaan 24 tunnin valutuksella 125–147 grammaa (0,125–0,147 kilogrammaa) Ġbejna tan-nagħaġ -juustoa.

Kaikki kolme Ġbejna tan-nagħaġ -juustotyyppiä ovat kuorettomia. Tämän vuoksi juustot on pakattava tuotantoalueella, ennen kuin ne saatetaan markkinoille. Kuorettoman tuotteen käsittely tuotantoalueen ulkopuolella altistaisi sen mikrobikontaminaatiolle.

Ġbejna tan-nagħaġ *friska* -juuston pakkaaminen on välttämätöntä tämän raikkaan ja herkästi murtuvan juuston hienostuneen rakenteen säilyttämiseksi ja suojaamiseksi. Myös Ġbejna tan-nagħaġ *tal-bżar* -juusto on pakattava, kun otetaan huomioon, että juusto on säilötty ja sen pinnalle on lisätty jauhettua/murskattua mustapippuria, mikä tekee pinnasta kostean. Näin ollen tuotteen käsittely pilaisi sen maun ja aromin.

Yhdenkään kolmen juustotyypin viipalointi ei ole hyväksyttyä eikä käytännöllistä, kun otetaan huomioon juustopalojen koko, joka on alle 120 grammaa.

Raastaminen tulee kyseeseen ainoastaan Ġbejna tan-nagħaġ *niexfa* -juuston osalta. Jotta voidaan säilyttää tuotteen erityinen maku ja aromi ja jotta voidaan varmistaa tuotteen alkuperä, raastamisen on tapahduttava tuotantopaikassa kuuden viikon kuluessa valmistuksesta.

Yhteenvetona voidaan todeta, että tuotetta ei voida pakata maantieteellisen alueen ulkopuolella, koska tuotteen kuljetukseen liittyy rajoitteita, jotka heikentäisivät tuotteen laatua ja jotka johtuvat siitä, että Malta on saari, jonka lähin EU:n satama sijaitsee Sisiliassa (noin 80 kilometrin päässä), ja koska suojatulla alkuperänimityksellä varustetun tuotteen laadun valvonta on sen luontaisten ominaisuuksien vuoksi vaikeaa.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteeseen liitetään suorakaiteen muotoinen etiketti, jossa on merkintä ”Ġbejna tan-nagħaġ” sekä jokin seuraavista kuvaajista kursiivilla kirjoitettuna:

— *friska, niexfa* tai *tal-bżar*

— sertifioivan valvontaviranomaisen tunnus

— EU:n laatumerkki.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maltan saaristoon kuuluu kolme asuttua saarta, Malta, Gozo ja Comino, sekä pienempiä saaria, joilla ei ole asutusta.

Ġbejna tan-nagħaġ -juustoa valmistetaan kaikilla kolmella asutulla saarella. Maltan valtio on pinta-alaltaan (316 km^2) paljon pienempi kuin useimmat muiden SAN-tuotteiden maantieteelliset alueet. Pienen kokonsa ja geofysikaalisten ominaisuuksiensa vuoksi Maltaa ei ole jaettu alueisiin ”Ġbejna tan-nagħaġ” -nimityksen osalta ja suojattu alkuperänimitys kattaa kaiken saariston alueella tuotetun Ġbejna tan-nagħaġ -juuston.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maltan saaret sijaitsevat kutakuinkin keskellä Välimerta, ja niille on ominaista subtrooppinen Välimeren ilmasto.

Haihtuvan kosteuden määrä ylittää selkeästi sademäärän Maltalla ja sen ympäristössä, minkä vuoksi meriveden ominaispaino on 1,0300 (joka on korkeampi kuin Atlantin) ja pintalämpötilat ovat suhteellisen korkeita. Saaria ympäröivä meri vaikuttaa merkittävällä tavalla ilmastoon, joka on viileämpi ja kosteampi verrattuna mantereen sisäosiin. Meren korkea lämpökapasiteetti hillitsee myös suuria lämpötilanvaihteluja. Maltan ilmaston piirteisiin kuuluvat sääolosuhteiden arvaamattomuus keväisin, kuumat, kuivat ja yleensä sateettomat kesät, lyhyet syyskaudet ja leudot, kosteat talvet, jolloin ilma voi myös kylmetä hetkellisesti. Vuotuinen keskilämpötila on 18,6 °C. Lämpötila vaihtelee talven 12,4 °C:sta kesän 26,3 °C:seen. Yleisimmin paikallissade saadaan sateen, rakeiden, kasteen ja kuuran muodossa. Keskimääräinen kokonaissademäärä on 553 mm, ja keskihajonta on 157 mm. Keskimääräinen suhteellinen kosteus vaihtelee heinäkuun 61 prosentista tammikuun 87 prosenttiin. Tuulen vuotuinen keskinopeus on 16,3 km/h, ja kuukausittaiset keskiarvot vaihtelevat huomattavasti. Alueen tuulista 60 prosenttia puhaltaa lännestä luoteeseen, kun taas kuumina päivinä kuumuutta lisäävät usein etelätuulet, joiden mukana on toisinaan Saharan punaista hiekkaa kuljettavia gibli-virtauksia.

Yhdistävä tekijä nimityksen ”Ġbejna tan-nagħaġ” ja alueen välillä on maltan kieli. Maltan erottaa 27 jäsenvaltion joukossa sen seemiläistä alkuperää oleva kieli. Maltan kieltä kirjoitetaan 30 kirjaimen järjestelmällä, joka koostuu latinalaisista aakkosista ja ainutlaatuisista maltalaisista konsonanteista, joista kaksi esiintyy myös nimityksessä (*għ* ja *ġ*). Juuston nimestä on myös syntynyt useita maltankielisiä ilmaisuja ja idiomeja (kuten *qisek ġbejna*, jolla tarkoitetaan kiireettömyyttä), mikä kertoo Ġbejna tan-nagħaġ -juuston ja maltalaisen kulttuurin välisestä yhteydestä.

Maltan saarille tyypillinen kuiva maasto soveltuu lampaiden kasvatukseen ja ruokkimiseen, koska lampaat pystyvät hyödyntämään marginaalista maatalousmaata, joka ei sovellu muuhun maatalouskäyttöön. Ilmassa on usein suolan makua, mikä johtuu kosteudesta, ympäröivästä merestä, saaren matalasta profiilista (korkein kohta on 121 metriä merenpinnasta) sekä arvaamattomista ja usein tuulisista olosuhteista. Tämä suolaisuus, joka tuo kasvien pinnoille ilman välittämiä suolakertymiä, selittää ympäristön vaikutuksen kolmeen Ġbejna tan-nagħaġ -juustotyyppiin ulkokuivauksen aikana.

Kasvillisuus on tyypillinen alueelle ja pelagisille saarille, joilla on samankaltainen geologinen profiili. Maltalla ei ole jokia eikä makean veden järviä. Laaksot ja rotkot, joita kuvataan kuivina joenuomina, täyttyvät vedellä sadekausina. Kesät ovat niin kuumia ja kuivia, ettei kesäisin esiinny luonnonkasveja eikä laiduntaminen ole mahdollista. Maltan maaperä on muodostunut kalkkipitoisesta kivestä, jonka pH on yli 8. Kasvien levinneisyys Maltan saarilla liittyy läheisesti maan geologiaan ja topografiaan. Rehuksi viljeltyihin peltokasveihin kuuluvat kahviherne (*Cicer arietinum*), punanätkin (*Hedysarium coronarium*), ohra (*Hordeum vulgare*), kyproksennätkelmä (*Lathyrus ochrus*), peltonätkelmä (*Lathyrus sativus*), linssi (*Lens culinaris*), piikkiskorpionipalko (*Scorpiurus muricatus*), vehnä (*Triticum aestivum*), linssivirvilä (*Vicia ervilia*) ja rehuvirna (*Vicia sativa*). Kasveja viljellään pienillä alueilla, joilla on erittäin vähän ravinteita. Näillä alueilla esiintyy runsaasti kotoperäisiä rikkakasveja, erityisesti laajaan apiloiden sukuun kuuluvia hernekasveja, jotka korjataan viljelykasvien kanssa. Myös *Vicia faba* -kasvia, jota viljellään härkäpapujen tuotantoa varten, korjataan, kuivataan ja käytetään kesärehuna. Lampaiden rehua täydennetään myös viikunakaktuksella (*Opuntia ficus-indica*) ja johanneksenleipäpuusta saatavalla johanneksenleivällä (*Ceratonia siliqua*). Nämä kasvit vaikuttavat tuotteen makuun ja rakenteeseen. Niistä peräisin oleva makeus on havaittavissa pääasiassa *friska*- ja *niexfa*-tyyppisissä juustoissa. Juustonvalmistajilla oleva kokemus ja tieto rehuseoksesta, joka tuo tuotteeseen halutun makeuden, on peräisin aiemmilta sukupolvilta.

Ġbejna tan-nagħaġ on yksinkertainen juusto, jota jalostetaan vain vähän. Kaikki lisättävät ainesosat (esim. etikka ja pippuri) lisätään pääasiallisten tuotantovaiheiden jälkeen juuston pinnalle.

Maidon oikea lämpötila on varmistettava uuhien lypsämisen jälkeen. Tämä on oleellinen kriteeri, sillä muussa tapauksessa *friska*-tyyppisen juusto menettää pehmeytensä ja *niexfa*- ja *tal-bżar*-tyyppisiin juustoihin kehittyy tavanomaista enemmän reikiä ja halkeamia. Juustoon saadaan oikea rakenne, kun koaguloiva entsyymi laimennetaan ja lisätään maitoon parhaalla perinteisellä tavalla. Jos entsyymiä lisätään liikaa, juustomassasta tulee liian kiinteää ja kaikki kolme juustotyyppiä menettävät muotonsa. Myös juustomassan muodostumiseen tarvittavan ajan ja juustomassan oikean koostumuksen tunnistaminen on tärkeää: jos Ġbejna tan-nagħaġ -juusto käännetään muotissa liian myöhään, *friska*-tyyppinen juusto ei muotoudu muotin mukaan ja *niexfa*- ja *tal-bżar*-tyyppisissä juustoissa on tavanomaista enemmän reikiä ja halkeamia. Oikein toteutettu valutusprosessi takaa, että juusto säilyttää muotonsa. Kokemuksen myötä tuottajat oppivat myös parhaan säilömisajan, jotta *tal-bżar*-tyyppisessä juustossa säilyy sille ominainen erittäin hapokas ja pippurinen jälkimaku.

Ġbejna tan-nagħaġ -juuston maustumisaika on lyhyt, ja valutus toteutetaan luonnollisella tavalla aina kun se on mahdollista juustonvalmistajan maatilarakennuksen katolla sijaitsevissa erityisissä kaapeissa. Yleensä kaikki juustonvalmistuksen vaiheet suorittaa niihin erikoistunut juustomestari vuosien kokemuksella. Valmistusvaiheita ovat lypsäminen, suodatus, maidon uudelleenlämmitys tarvittaessa, koaguloivan entsyymin lisääminen, koagulaatio, muotitus, kääntäminen ja valutus. Tuotantoprosessin hallinta edellyttää koulutusta ja siirtyy yleensä sukupolvelta toiselle.

Asiantuntevat juustomestarit osaavat valita oikeat päivät tuotteen kuivaamiseen, ja tämä taito on saatu kokemuksen siirryttyä sukupolvelta toiselle. Tähän kokemukseen perustuen tuottajilla on myös tieto siitä, että kun alueelle ennustetaan kosteita etelätuulia tai aavikkosadetta, kuivauksessa käytetään vaihtoehtoisia menetelmiä, jotta *niexfa*- ja *tal-bżar*-tyyppisiin juustoihin saadaan puolikova tai kova rakenne ja norsunluun vaaleasta okrankeltaiseen vaihteleva väri.

Tuotantovaiheita ja juustonvalmistusta koskevaa tietämystä ja kokemusta ei ole tallennettu kirjalliseen muotoon, vaan erityisiä menetelmiä koskevaa tietoa on siirretty sukupolvelta toiselle, mikä on vahvistettu tutkimuksessa, joka koskee Ġbejna tan-nagħaġ -juuston tuotantoa ja kertoo osaltaan tuotteesta. Edellisten sukupolvien kokemukseen perustuvat tiedot opetetaan pääasiassa alasta kiinnostuneille perheenjäsenille. Kaikki Ġbejna tan-nagħaġ -juustotyypit saavat erityispiirteensä edellisten sukupolvien kokemuksen ansiosta. Tuotantoon liittyvien käytäntöjen oppiminen varmistaa tämän perinteisen tuotteen säilymisen ja tasalaatuisuuden.

Ġbejna tan-nagħaġ -juusto on erottamaton osa Maltan kulinaarista perintöä ja sisältyy useisiin perinteisiin maltalaisiin resepteihin. Ġbejna tan-nagħaġ *friska* -juustoa käytettiin maltalaisten juustokakkujen (*pastizzi*), suolaisten piiraiden (*torta tal-gbejniet*) ja raviolin täytteenä sekä ainesosana maltalaisissa talvikauden keitoissa, kuten *soppa tal-armla-* ja *kusksu*-keitoissa. Ġbejna tan-nagħaġ *tal-bżar* -juustoa käytetään maltalaisten voileipäkeksien (*galletti*) kanssa alkupalana ja osana maltalaisia leipäruokia (*ħobż biż-żejt*).

Historialliset tiedot osoittavat, että Maltan saarilla on laidunnettu lampaita keskiajalta lähtien. Ensimmäiset juustonvalmistusta koskevat tiedot ovat peräisin 1400- ja 1600-luvulta. Juustonvalmistus oli looginen tapa, jolla maidon säilyvyyttä voitiin pidentää etenkin lämpimissä sääoloissa. Säilyvyys oli tärkeää, koska katolisen kulttuurin ja siihen kuuluvien perinteiden mukaan maitotuotteita voitiin käyttää vain päivinä, jolloin lihansyönti oli sallittua. Läpi aikakausien lampaita on useimmiten kasvatettu hyvin pienissä lammaskatraissa, jotka kuuluivat kotitalouksille ja tarjosivat maidon ja maitotuotteet niiden omaan käyttöön. Lampaita on myös pitkään kasvatettu suurempina laumoina, jotta voidaan tuottaa samoja tyypillisiä tuotteita samoilla menetelmillä ja jotta tuotteita voidaan markkinoida kaupallisesti. Nykyisin kaupallisesta lampaankasvatuksesta on tulossa yhä tärkeämpää, mikä on seurausta saarilla tapahtuvasta laajemmasta kaupungistumisesta ja siitä, että tuotteelle on kysyntää. Vaikka vähäinen nykyaikaistaminen on ollut elinehto kahden viime vuosikymmenen aikana, aiempien sukupolvien perinteet ovat pysyneet elossa, sillä useimmat tuottajat toimivat edelleen pienimuotoisesti perheinä, joilla on yhä henkilökohtainen side lammaskatraaseensa.

Eritelmän julkaisutiedot

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