C/2024/5348

2.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5348)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ”

EU br.: PDO-MT-02973 – 10.7.2023.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Malta

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Svježi sir „Ġbejna tan-nagħaġ” proizvodi se od punomasnog sirovog mlijeka ovaca (*Ovis aries*) pasmine Maltese i njihovih križanaca s frizijskom pasminom ili drugim pasminama, pri čemu su ovce registrirane na malteškim otocima, uključujući otoke Maltu, Gozo i Comino.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ” može se stavljati na tržište svjež („Ġbejna tan-nagħaġ” friska), osušen na zraku („Ġbejna tan-nagħaġ” niexfa) ili ukiseljen i prekriven paprom („Ġbejna tan-nagħaġ” tal-bżar).

Te tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ” („friska”, „niexfa” i „tal-bżar”) trebale bi imati sljedeća svojstva (sažeto se navode zajedno, a iznimke su istaknute prema potrebi):

Prezentiranje

— Visina: 1,5 cm – 5 cm

— Težina: 30 g – 110 g

— Promjer baze: 5 cm – 7 cm

— Promjer vrha: 2,4 cm – 5,5 cm

— Površina sira s oznakom „tal-bżar” prekrivena je različitim količinama mljevenog crnog papra.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vanjski izgled

— Bez kore

— Oblik krnjeg stošca, čije su stranice ukošene u različitim stupnjevima.

— Gornja površina ravna je ili blago udubljena.

— Bočna površina koso je ispupčena.

— Površina može imati uzorak, ovisno o motivima na kalupu.

— Sir je sjajan, mek, vlažnog izgleda („friska”), suh ili mastan („niexfa”) ili s vlažnom površinom („tal-bżar”).

— Bijele je boje („friska”), boje bjelokosti do slamnatožute („niexfa”) ili blijedo slamnatožute do oker („tal-bżar”).

Unutarnji izgled:

— Bez unutarnje kore.

— Vrste „niexfa” i „tal-bżar” katkad imaju rupice.

— Bez mramorne prošaranosti.

— Vrste „niexfa” i „tal-bżar” katkad imaju neznatne pukotine.

— Struktura je polutvrda do tvrda, ovisno o trajanju i uvjetima sušenja (osim vrste „friska”, čija je struktura kremasta, meka, vlažna i blago masna).

— Jezgra je bijele boje („friska”) ili boje bjelokosti do blijedo slamnatožute („niexfa” i „tal-bżar”).

— Kod vrste „niexfa” boja na rubnim dijelovima može se razlikovati od boje jezgre, koja može biti malo svjetlija.

Organoleptička svojstva

— Aroma je blaga. Sir ima miris svježeg mlijeka s blagim notama mirisa ovce („friska”), pomalo kiselim svojstvima („niexfa”) ili je pikantan (zbog crnog papra) („tal-bżar”).

— Okus mu je sladak s blago slanim notama („friska”), sladak do blago kiseo („niexfa”) ili umjereno do vrlo kiseo s pikantnim notama („tal-bżar”).

— Tekstura je vlažna i masna („friska”), topljiva do blago ljepljiva („niexfa”) ili vlažna do kredasta („tal-bżar”).

— Postojanost okusa slaba je („friska”), umjerena do velika („niexfa”) ili vrlo kisela i paprena („tal-bżar”).

Kemijska svojstva

— Ukupni udio bjelančevina: 14 % – 40 %

— Ukupni udio masti: 15 % – 40 %

— pH: 4,7 – 5,3

— Ukupni udio čvrste tvari: 37 % – 56 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Najveći udio hrane za životinje koja ne potječe s predmetnog zemljopisnog područja na godišnjoj osnovi iznosi 45 % suhe tvari. Zbog nedostatka kiše i ograničene dostupnosti zemljišta tehnički nije izvedivo svu hranu za životinje dobavljati s predmetnog zemljopisnog područja.

U prehrani ovaca sijeno mahunarki i žitarica iz lokalnih izvora čini najmanje 55 % unosa (uključuje, među ostalim, ječam, trave roda *Lolium*, pšenicu, grahorice, bob, slatkovinu, kukuruz, sirak, plavu djetelinu, višegodišnji ljulj i djetelinu), a dodaju mu se koncentrati koji se dobivaju od sirovina i distribuiraju ih velike tvornice hrane za životinje. Ovisno o raspoloživosti, ovce se mogu hraniti i lokalnim biljkama, kao što su rogač i listovi indijske smokve. Okus sira „Ġbejna tan-nagħaġ" povezan je s upotrebom lokalne hrane za životinje.

Sirovo ovčje mlijeko za sve tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ" u potpunosti potječe s predmetnog zemljopisnog područja.

Sirovo ovčje mlijeko iz stada pasmine Maltese i njihovih križanaca registriranih na Malti, Gozu ili Cominu za proizvodnju sira „Ġbejna tan-nagħaġ".

Sirovo ovčje mlijeko ima sljedeća kemijska svojstva:

— pH od 6,4 do 6,7,

— udio masti od 4,5 % do 8,0 %,

— udio bjelančevina od 5,0 % do 6,5 %,

— udio suhe tvari od 15,0 % do 18,0 %.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodni postupci koji se provode na zemljopisnom području jesu:

— stočarstvo (uzgoj, držanje, mužnja ovaca pasmine Maltese i križanaca),

— proizvodnja sira od sirovog ovčjeg mlijeka ovaca pasmine Maltese i križanaca,

— dozrijevanje sira „Ġbejna tan-nagħaġ".

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sve tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ" stavljaju se na tržište u cijelom obliku.

Vrsta „friska" prodaje se isključivo po količini, dok se vrste „niexfa" i „tal-bżar" prodaju po težini ili količini.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ" pakira se pojedinačno ili u različitim količinama, ovisno o proizvođaču i zahtjevima kupaca, u različitim prozirnim plastičnim ili staklenim spremnicima, pri čemu je svaki zapečaćen naljepnicom i označen.

Za kilogram sira „Ġbejniet tan-nagħaġ'" obično je potrebno od 6,8 do 8 litara ovčjeg mlijeka, ovisno o godišnjem dobu i prehrani, koje se cijedi 24 sata. To znači da se po litri ovčjeg mlijeka nakon 24 sata cijeđenja dobiva od 125 g do 147 g (tj. od 0,125 kg do 0,147 kg) sira „Ġbejna tan-nagħaġ".

Nijedna od tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ" nema koru, stoga ih je prije stavljanja na tržište potrebno pakirati na području proizvodnje. Kad bi se njima rukovalo izvan područja proizvodnje, došlo bi do mikrobne kontaminacije.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ friska" svjež je i drobljiv, pa je pakiranje potrebno i radi zaštite njegove osjetljive strukture. Osim toga, potrebno je i zbog kiseljenja i nanošenja mljevenog/tucanog crnog papra, zbog kojih je površina vlažna, pa bi se rukovanjem uništili okus i aroma proizvoda.

Nijedna vrsta tog sira ne smije se rezati niti je to praktično s obzirom na njihovu veličinu i težinu od manje od 120 g po komadu.

Ribanje je relevantno samo za vrstu „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa". Kako bi se zadržao poseban okus i aroma proizvoda te kako bi se moglo potvrditi njegovo podrijetlo, ribanje se mora odvijati na mjestu proizvodnje, i to u roku od šest tjedana od proizvodnje.

Ukratko, taj se proizvod ne može pakirati izvan definiranog zemljopisnog područja jer bi tako izgubio na kvaliteti zbog ograničenih mogućnosti prijevoza (Malta je otok, a najbliža luka EU-a nalazi se na Siciliji, na udaljenosti od oko 80 km), kao i zbog svojstvenih poteškoća u kontroli kvalitete zaštićenog proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod ima pravokutnu etiketu na kojoj se navodi izraz „Ġbejna tan-nagħaġ” i jedna od sljedećih oznaka u kurzivu:

— „friska” ili „niexfa” ili „tal-bżar”,

— logotip certifikacijskog tijela,

— simbol kvalitete EU-a.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Malteški arhipelag čine tri naseljena otoka (Malta, Gozo, Comino) i drugi nenaseljeni manji otoci.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ” proizvodi se na sva tri naseljena otoka. Malta je mala zemlja (316 km^2), znatno manja od većine zemljopisnih područja koja se uzimaju u obzir za druge proizvode sa ZOI-jem. Zbog svoje male veličine i geofizičkih obilježja Malta za potrebe ZOI-ja „Ġbejna tan-nagħaġ” nije podijeljena na regije, što znači da je tim ZOI-jem obuhvaćen sav sir „Ġbejna tan-nagħaġ” koji se proizvodi u tom arhipelagu.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Malteški otoci smješteni su gotovo u središtu Sredozemnog mora i imaju karakterističnu suptropsku sredozemnu klimu.

U Malti i oko nje isparavanje uvelike premašuje količinu oborina, što morskoj vodi daje relativnu gustoću od 1,0300 (više od Atlantskog oceana) i relativno tople površinske temperature. More koje okružuje otoke znatno utječe na klimu, koja je hladnija i vlažnija u usporedbi s kopnenim područjima kontinenta. Zbog visokog toplinskog kapaciteta mora manje je i znatnih fluktuacija temperature okoline na otoku. Maltešku klimu karakteriziraju nepredvidivi vremenski uvjeti u proljeće, vruća i suha ljeta, uglavnom bez kiše, kratka jesenska razdoblja i blage, vlažne zime s valovima hladnog zraka. Prosječna godišnja temperatura iznosi 18,6 °C, u rasponu od 12,4 °C zimi do 26,3 °C ljeti. Najčešći su oblici oborina kiša, tuča, rosa i inje, a prosječna ukupna količina oborina iznosi 553 mm, uz standardnu devijaciju od 157 mm. Prosječna relativna vlažnost varira od najmanje 61 % u srpnju do najviše 87 % u siječnju. Prosječna godišnja brzina vjetra iznosi 16,3 km/sat, uz znatne razlike u mjesečnim prosjecima. Većina (60 %) prevladavajućih vjetrova puše sa zapada prema sjeverozapadu, a vrućinu tijekom vrućih dana dodatno pospješuju južni vjetrovi, koji katkad donose vjetar „ghibli” s crvenim pijeskom iz Sahare.

Veza naziva „Ġbejna tan-nagħaġ” s tom regijom vidljiva je u malteškom jeziku. Među 27 država članica malteški jezik vrlo je specifičan jer je semitskog podrijetla, a piše se latiničnim pismom. Abeceda se sastoji od 30 slova, među kojima je i nekoliko posebnih suglasnika jedinstvenih za malteški jezik. Dva se takva suglasnika nalaze i u nazivu ovog sira („għ” i „ġ”). Osim toga, naziv sira ušao je i u nekoliko malteških izraza i idioma (npr. „qisek ġbejna”, što znači biti opušten), što dodatno naglašava vezu između sira „Ġbejna tan-nagħaġ” i malteške kulture.

Sušni teren karakterističan za malteške otoke pogoduje uzgoju i hranjenju ovaca jer se one mogu uzgajati na perifernim poljoprivrednim površinama koje nisu prikladne za druge poljoprivredne svrhe. U zraku se često osjeća sol zbog vlage, mora koje okružuje otoke, niske nadmorske visine otoka (najviši vrh mjeri 121 m) te nepredvidivih i često vjetrovitih uvjeta. Zbog te soli na površini biljaka nastaju troposferske naslage soli, što objašnjava utjecaj okoliša na tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ” tijekom sušenja na zraku.

Flora je tipična za tu regiju i pelagijske otoke sličnih geoloških formacija. Malta nema rijeka ni slatkovodnih jezera, a doline i klanci opisuju se kao suha riječna korita koja se pune vodom tijekom kišnih razdoblja. S obzirom na vruća i suha ljeta u tom razdoblju nema prirodne flore, pa ispaša nije moguća. Malteška tla nastala su iz vapnenačkih stijena s pH-vrijednošću većom od 8. Rasprostranjenost biljnih vrsta na malteškim otocima blisko je povezana s njegovim geološkim i topografskim značajkama. Ratarske kulture koje se uzgajaju za krmivo uključuju slanutak (*Cicer arietinum*), slatkovinu (*Hedysarum coronarium*), ječam (*Hordeum vulgare*), žućkastobijelu kukavičicu (*Lathyrus ochrus*), sjetvenu kukavičicu (*Lathyrus sativus*), leću (*Lens culinaris*), vlasnatodlakavi crveni mač (*Scorpiurus muricatus*), jaru pšenicu (*Triticum aestivum*), lećastu grahoricu (*Vicia ervilia*) i grahoricu (*Vicia sativa*). Te se kulture siju na malim područjima vrlo siromašnima hranjivim tvarima, ali bogatima autohtonim vrstama trava, posebno iz porodice *Leguminosae*, kao i velikim brojem različitih djetelina, koje se žanju s ostatkom usjeva. Biljke vrste *Vicia faba* uzgojene kako bi se dobio bob također se žanju, suše i koriste kao krmivo u ljetnim razdobljima. Hrani za ovce dodaju se i listovi opuncije (*Opuntia ficus-indica*) i plodovi mahuna sa stabla rogača (*Ceratonia siliqua*). Flora se odražava u okusu i teksturi proizvoda. Slatkoća se uglavnom zamjećuje u vrstama „friska” i „niexfa”, a iskustvo i znanje o pravilnoj mješavini krmiva kako bi se postigla ta slatkoća prenosi se s generacije na generaciju sirara.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ” jednostavan je i minimalno prerađen sir. Svi dodaci (npr. ocat, papar) dodaju se nakon proizvodnje i samo izvana.

Nakon mužnje ovaca važno se pobrinuti za dobru temperaturu mlijeka jer se u suprotnom kod vrste „friska” gubi mekoća, a u vrstama „niexfa” i „tal-bżar” nastaje više rupica i pukotina. Razrjeđivanjem enzima za zgrušavanje i njegovim dodavanjem u veći dio mlijeka u skladu s tradicionalnim postupkom dobiva se prava tekstura. Ako se doda previše enzima, gruš će biti previše čvrst, a sve tri vrste sira izgubit će oblik. Vrijeme potrebno da bi se stvorio gruš i prepoznavanje prave konzistencije gruša također su važni jer, ako se sir „Ġbejna tan-nagħaġ” predugo ostavi u kalupu, vrsta „friska” neće poprimiti oblik kalupa, a u vrstama „niexfa” i „tal-bżar” razvit će se više rupica i pukotina. Pravilnim postupkom cijeđenja zadržava se oblik sira. Sirari na temelju iskustva znaju koliko treba trajati postupak kiseljenja da bi se postigao vrlo kiseo i papreni okus vrste „tal-bżar”.

Razdoblje začinjavanja sira „Ġbejna tan-nagħaġ” kratkotrajno je, a kad god je to moguće, suši se prirodno u posebnim ormarićima na krovovima objekata na gospodarstvu sirara. Sve postupke proizvodnje sira uobičajeno provodi sirar nakon godina specijaliziranja. To uključuje mužnju, filtriranje, zagrijavanje mlijeka kad je to potrebno, dodavanje enzima za zgrušavanje, zgrušavanje, stavljanje u kalupe, okretanje i cijeđenje. Riječ je o postupku proizvodnje za koji je potrebno osposobljavanje i uobičajeno se prenosi s generacije na generaciju.

Stručni sirari znaju odabrati prave dane za sušenje proizvoda, a ta se vještina prenosi s generacije na generaciju. Zahvaljujući tom iskustvu sirari također znaju da, kad se očekuju vjetrovi uz veliku vlagu ili pustinjska kiša, sušenje se provodi drukčijim metodama da bi se zadržale polutvrda ili tvrda struktura i boja bjelokosti do oker boja vrsta „niexfa” i „tal-bżar”.

Nema pisanih zapisa o konkretnim postupcima proizvodnje, a znanja i iskustvo proizvodnje sira i specifične metode prenose se s generacije na generaciju, što potvrđuje i anketa o proizvodnji sira „Ġbejna tan-nagħaġ”. Iskustvo starijih generacija temelj je za osposobljavanje drugih, prije svega članova obitelji. Ono doprinosi specifičnim značajkama koje su zajedničke svim vrstama sira „Ġbejna tan-nagħaġ”. Učenjem tih postupaka jamči se kontinuirana i dosljedna kvaliteta tog tradicionalnog proizvoda.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ” važan je dio malteške kulinarske baštine i uvršten je u nekoliko tradicionalnih malteških recepata. Vrsta „friska” koristila se kao nadjev za malteške kolače od sira („pastizzi”), slane pite („torta tal-ġbejniet”) i raviole ili se dodavala u malteške zimske juhe kao što su „soppa tal-armla” i „kusksu”. Vrsta „tal-bżar” služi se kao predjelo s malteškim krekerima („galletti”) ili u malteškim jelima s kruhom („ħobż biż-żejt”).

Iz povijesnih zapisa vidljivo je da su ovce koje se hrane ispašom na malteškim otocima obitavale još u srednjem vijeku, dok najraniji zapisi o proizvodnji sira datiraju iz 15. i 17. stoljeća. Proizvodnja sira bila je logičan način da se mlijeko dulje sačuva, prije svega tijekom tople zime, posebno jer su se mliječni proizvodi u skladu s prevladavajućom katoličkom kulturom i tradicijama mogli konzumirati isključivo na mrsne dane. Tijekom različitih razdoblja ovce su se uglavnom držale u vrlo malim stadima u vlasništvu pojedinačnih obitelji, koje su od njih dobivale mlijeko i mliječne proizvode potrebne za život. Kroz stoljeća su se držala i veća stada radi proizvodnje istih karakterističnih proizvoda, istim metodama, ali za komercijalne svrhe. Ta komercijalna stada postaju sve važnija u današnje vrijeme zbog sve veće urbanizacije na otocima, pa tako i potražnje za predmetnim proizvodom. Iako je određeni stupanj modernizacije bio nužan u protekla dva desetljeća, tradicije starih generacija preživjele su jer je većina proizvođača i dalje mala i u obiteljskom vlasništvu, pa zadržava osobnu povezanost s vlastitim stadima ovaca.

Upućivanje na objavu specifikacije

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