C/2024/5348

2024.9.2.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/5348)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Ġbejna tan-nagħaġ”

EU-szám: PDO-MT-02973 – 2023.7.10.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Málta

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Ġbejna tan-nagħaġ” olyan friss sajt, amelyet a máltai szigeteken – ideértve Máltát, Gozót és Cominót – nyilvántartásba vett, „máltai” fajtájú és annak a fríz vagy egyéb fajtákkal való keresztezésével előállított fajtájú juhoktól (*Ovis aries*) származó teljes nyers tejből készítenek.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” frissen („Ġbejna tan-nagħaġ” friska), levegőn szárítottan („Ġbejna tan-nagħaġ” niexfa), illetve pácolva és borsozva („Ġbejna tan-nagħaġ” tal-bżar) értékesíthető.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” három fajtájának – „friska”, „niexfa” és „tal-bżar” – a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie (a jellemzők összefoglaló jelleggel csoportosítva vannak feltüntetve, a kivételek szükség szerinti jelölésével):

Kiszerelés

— Magasság: 1,5 cm – 5 cm

— Tömeg: 30 g – 110 g

— Alapátmérő: 5 cm – 7 cm

— Fedőlapátmérő: 2,4 cm – 5,5 cm

— A „tal-bżar” fajta felszínéhez változó mennyiségű őrölt fekete bors tapad.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Külső megjelenés

— Kéreg nélküli.

— Csonkakúp alakú, változó mértékben dőlt oldalakkal.

— A fedlap felszíne sík vagy enyhén homorú.

— Az oldalsó felszíne rézsútosan domború.

— Előfordulhat, hogy a sajt felszínén az öntőforma mintázatának megfelelően keresztrácsos mintázat látható.

— Külleme (a „friska” esetében) fényes, lágy, nedves kinézetű, (a „niexfa” esetében) száraz vagy zsíros, (a „tal-bżar” esetében) nedves felszínű.

— Színe (a „friska” esetében) fehér, (a „niexfa” esetében) elefántcsontszínűtől szalmasárgáig változó, (a „tal-bżar” esetében) halvány szalmasárgától okkersárgáig terjedő.

Belső megjelenés:

— Nincs alsó kérge.

— A „niexfa” és a „tal-bżar” fajtában alkalmanként előfordulhatnak lyukak.

— Nem jellemző a márványosodás.

— A „niexfa” és a „tal-bżar” fajtában alkalmanként előfordulhatnak kisebb repedések.

— Szerkezete félkemény vagy kemény a szárítási időtől és feltételektől függően (a „friska” fajta kivételével, amelynek a szerkezete krémes, lágy, nedves és kissé zsíros).

— A legbelső rész (a „friska” fajta esetében) fehér, illetve (a „niexfa” és a „tal-bżar” fajta esetében) elefántcsont-színűtől halvány szalmasárgáig terjedő.

— A „niexfa” fajta színe a külső felszínétől a legbelső részig haladva változhat, a legbelső része kissé világosabb lehet.

Érzékszervi tulajdonságok

— Aromája gyenge intenzitású. A friss tej illatát hordozza magában és enyhe juhillatot áraszt („friska”), enyhén savas jellegű („niexfa”), vagy fűszeres (feketeborsos) („tal-bżar”).

— Íze édes, enyhén sós („friska”), édestől a kissé savasig terjedő („niexfa”), vagy a szájban fűszeres íz érzetét keltő, közepesen–kifejezetten savas („tal-bżar”).

— Textúrája nedves és zsíros („friska”), oldhatótól kissé tapadósig terjedő („niexfa”), vagy pedig nedves–krétaszerű („tal-bżar”).

— Az íze gyengén („friska”), közepesen–nagyon tartós („niexfa”), vagy igen savas és borsos („tal-bżar”).

Kémiai tulajdonságok

— Összes fehérje: 14 %–40 %

— Összes zsír: 15 %–40 %

— pH: 4,7–5,3

— Összes szilárdanyag-tartalom: 37 %–56 %.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A földrajzi területen kívülről származó takarmány maximális százalékos aránya éves szinten 45 % szárazanyag. Az esőzés hiánya és a földterület korlátozott rendelkezésre állása miatt technikailag nem lehetséges a takarmány 100 %-át helyileg, a földrajzi területről beszerezni.

A juhokat takarmánybevitelük legalább 55 %-ában hüvelyesekből és gabonanövényekből (többek között árpából, vadócfajokból, búzából, bükkönyfélékből, lóbabból, baltavirágból, kukoricából, cirokból, lucernából, rozsfűből és lóheréből) helyileg előállított szénával takarmányozzák, kiegészítve a nyersanyagokból előállított és a fő takarmányüzemek által forgalmazott koncentrátumokkal. A juhokat helyi forrásból származó növényekkel, például szentjánoskenyérrel és a kaktuszfüge kladódiumaival is lehet takarmányozni, e növények rendelkezésre állásától függően. A „Ġbejna tan-nagħaġ” termék íze a helyi takarmány ilyen felhasználásával függ össze.

A nyers juhtej teljes egészében a meghatározott földrajzi területről származik a „ġbejna tan-nagħaġ” mindhárom fajtája esetében.

A Máltán, Gozón vagy Cominón nyilvántartásba vett, máltai vagy azzal keresztezett fajtától származó, a „Ġbejna tan-nagħaġ” készítéséhez használt nyers juhtej.

A nyers juhtej a következő kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

— pH: 6,4 és 6,7 között,

— zsírtartalom: 4,5 % és 8,0 % között,

— fehérjetartalom: 5,0 % és 6,5 % között,

— szárazanyag-tartalom: 15,0 % és 18,0 % között.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A földrajzi területen végzett előállítási műveletek a következők:

— tenyésztés (a máltai fajtájú juh és a keresztezett fajták nemesítése, tenyésztése és fejése),

— sajtkészítés a máltai fajtájú juh és a keresztezett fajták nyers tejéből,

— a „Ġbejna tan-nagħaġ” érlelése.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Ġbejna tan-nagħaġ” mindhárom fajtáját egészben értékesítik.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” friska sajtot kizárólag mennyiség szerint értékesítik, míg a „Ġbejna tan-nagħaġ” niexfa és a „Ġbejna tan-nagħaġ” tal-bżar sajtot vagy súly, vagy mennyiség szerint értékesítik.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” sajtot a termelőtől és a vevő(k) igényeitől függően vagy egyesével, vagy különböző mennyiségekben csomagolják, különféle áttetsző műanyag vagy üveg tárolóedényekbe, amelyek mindegyikét öntapadós szalaggal zárják le és címkével látják el.

Az idénytől és a juhok étrendjétől függően 6,8–8 liter juhtejből a 24 órás csepegtetéses módszerrel általában 1 kg „Ġbejna tan-nagħaġ” sajtot lehet előállítani. Ez azt jelenti, hogy egy liter juhtejből a 24 órás csepegtetéses módszerrel 125–147 g (azaz 0,125–0,147 kg) „Ġbejna tan-nagħaġ” sajtot lehet előállítani.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” három fajtája kéreg nélküli sajt, ezért a forgalomba hozatal előtt a termelési területen belül kell csomagolni őket. Ha ezt a kéreg nélküli terméket a termelési területen kívül kezelnék, az a termék mikrobiális szennyeződéséhez vezetne.

Tekintettel a „Ġbejna tan-nagħaġ friska” sajt frissességére és omlósságára, a lágy szerkezetének megóvása és védelme érdekében szükséges csomagolást alkalmazni. A „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” pácolása és a felszínét nedvesen tartó őrölt/zúzott fekete borssal történő bevonása miatt ennél a sajttípusnál is szükséges csomagolást alkalmazni; a sajt kezelése következtében ugyanis romlana a termék íze és aromája.

A szeletelés nem elfogadható és nem is kivitelezhető a három fajta sajt közül egyik fajta esetében sem, tekintettel a darabonként 120 g-nál kisebb méretükre.

Reszelés csak a „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa” esetében jöhet szóba. A termék különleges ízének és aromájának megőrzése érdekében, valamint avégett, hogy a termék eredetét igazolni lehessen, a reszelésnek az előállítás helyén kell történnie az előállítástól számított hat héten belül.

Összegezve, a termék földrajzi területen kívül történő csomagolása nem megvalósítható, mert az a termék minőségromlásához vezetne a szállítás tekintetében fennálló korlátozások és korlátok miatt, ugyanis Málta egy olyan sziget, amelynek a legközelebbi uniós kikötője Szicíliában van (mintegy 80 kilométerre Máltától), és mert jellemzően nehéz ellenőrizni az oltalom alatt álló termék minőségét.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A termék négyszögletes címkével van ellátva, valamint a „Ġbejna tan-nagħaġ” kifejezéssel, továbbá egy dőlt betűvel szedett leíró jellemzővel:

— „*friska*” (friss), vagy „*niexfa*” (levegőn szárított), vagy „*tal-bżar*” (borsozott),

— a tanúsító ellenőrző hatóság logója,

— az EU minőségi szimbóluma.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A máltai szigetcsoport három lakott szigetből áll: Málta, Gozo és Comino szigetéből, továbbá egyéb kisebb lakatlan szigetekből.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” sajtot a három lakott szigeten állítják elő. Málta egy korlátozott méretű állam (316 km²), sokkal kisebb területű, mint az egyéb OEM-termékek esetében figyelembe vett legtöbb földrajzi terület. Málta kis mérete és geofizikai jellemzői miatt a „Ġbejna tan-nagħaġ” kifejezést illetően nincs régiókra osztva, az OEM pedig a szigetcsoporton előállított bármely „Ġbejna tan-nagħaġ” termékre érvényes.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A máltai szigetek szinte a Földközi-tenger közepén fekszenek, jellegzetes szubtrópusi mediterrán éghajlat jellemzi őket.

Máltán és környékén a párolgás jelentősen meghaladja a csapadékmennyiséget, aminek következtében a tengervíz fajsúlya 1,0300 (nagyobb mint az Atlanti-óceáné), és viszonylag meleg a felszíni hőmérséklete. A szigeteket körülvevő tenger nagyban befolyásolja az éghajlatot, amely a kontinens szárazföldi területeihez képest hűvösebb és nedvesebb. A tenger nagy hőkapacitása a szigetek környezeti hőmérsékletének jelentős ingadozását is csökkenti. A máltai éghajlatot a következők jellemzik: kiszámíthatatlan tavaszi időjárás; forró, száraz és általában csapadék nélküli nyarak; rövid őszi időszakok; valamint enyhe, nedves telek hideg léghullámokkal. Az éves átlaghőmérséklet 18,6 °C, a télen jellemző 12,4 °C-tól a nyári 26,3 °C-ig terjed. A helyi csapadék leggyakoribb formái közé tartozik az eső, a jégeső, a harmat és a lágy zúzmara. Az átlagos összes csapadékmennyiség 553 mm, a standard eltérés (SD) 157 mm. Az átlagos relatív páratartalom a júliusi minimum, azaz 61 %, és a januárban mérhető maximum, azaz 87 % között változik. Az éves átlagos szélsebesség 16,3 km/óra, a havi átlagokban jelentős eltérések mutatkoznak; az uralkodó szélirány 60 %-ban a nyugati–északnyugati, a forró napokon pedig gyakran a déli szelek enyhítenek a hőségen, amelyek olykor a szaharai vörös homokot szállító, ún. „ghibli” szelet hozzák.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” elnevezés a máltai nyelv alapján kapcsolódik a régióhoz. A 27 tagállamon belül a máltai nyelv – mint sémi eredete miatt igen különleges nyelv – elkülönül a többitől; a nyelv 30 betűs romai ábécével rendelkezik, amely betűk között található néhány olyan különleges mássalhangzó, amelyek egyediek a máltai nyelvben, és ezek közül kettő (azaz a „għ”, és a „ġ”) a termék elnevezésében is szerepel. A sajt elnevezése számos máltai kifejezésnek és idiómának is részévé vált (pl. „qisek ġbejna”, amely átvitt értelemben azt fejezi ki, ha valaki komótos), ami rávilágít a „Ġbejna tan-nagħaġ” és a máltai kultúra közötti kapcsolatra.

A máltai szigetekre jellemző száraz terep kedvez a juhtartásnak és -takarmányozásnak, mivel ezek az állatok ki tudják használni azokat a marginális mezőgazdasági területeket, amelyek egyéb mezőgazdasági hasznosításra nem alkalmasak. A páratartalomnak, a környező tengernek, a sziget alacsony fekvésének (a legmagasabb pont 121 méter magas), valamint a kiszámíthatatlan és gyakran szeles időjárási viszonyoknak köszönhetően a levegő gyakran sós ízű. Ez a sós íz – amely azt eredményezi, hogy lerakódik a troposzférában található só a növényzet felszínén – szolgál magyarázatul arra, hogy a környezet hogyan hat a „Ġbejna tan-nagħaġ” három fajtájára a levegőn történő szárítás során.

A növényvilág a régióra és a hasonló földtani alakzatú nyílt tengeri szigetekre jellemző. Málta nem rendelkezik folyókkal vagy édesvízi tavakkal. A völgyeket és az árkokat kiszáradt folyómedrekként írják le, amelyek az esőzések során feltöltődnek vízzel. A forró, száraz nyarak miatt ebben az időszakban nem létezik természetes növényflóra, és nem lehetséges a legeltetés. A máltai talajok 8 feletti pH-értékű mészkőzetből származnak. A máltai szigeteken a növények eloszlása szorosan összefügg a földtani és domborzati jellemzőkkel. A takarmányként termesztett szántóföldi növények közé tartozik a csicseriborsó (Cicer arietinum), a koronás baltavirág (Hedysarium coronarium), az árpa (Hordeum vulgare), a parlagi lednek (Lathyrus ochrus), a szegletes lednek (Lathyrus sativus), a lencse (Lens culinaris), a csigás kacskaring alfaja (Scorpiurus muricatus), a közönséges búza (Triticum aestivum), a cicorlencse (Vicia ervilia) és a takarmánybükköny (Vicia sativa). Ezeket a növényeket kis méretű, nagyon tápanyagszegény területeken vetik, ahol nagy számban fordulnak elő az őshonos gyomfajok, különösen a hüvelyesek, a herefélék különféle példányai, amelyeket a vetett növényekkel együtt takarítanak be. A lóbabbal való ellátás céljából termesztett Vicia faba növényt is betakarítják, kiszárítják és felhasználják nyári takarmányként. A juhok takarmányát továbbá a közönséges fügekaktusz (Opuntia ficus-indica) kladódiumaival és a szentjános-kenyérfa (Ceratonia siliqua) termésével egészítik ki. Ez a növényvilág köszön vissza a termék ízében és szerkezetében. A terméknek kölcsönzött édes ízt főként a „friska” és a „niexfa” fajták esetében lehet érezni, a sajtkészítők pedig a korábbi nemzedékektől veszik át a termék kívánt édességét biztosító, megfelelő takarmánykeverék összeállításához szükséges tapasztalatot és ismereteket.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” egy minimális feldolgozással előállított, egyszerű sajt. Minden hozzáadott anyag (pl. ecet, bors) az előállítás után és a termék felületén kerül felhasználásra.

Az anyajuhok fejését követően a tej megfelelő hőmérsékletének biztosítása is fontos szempont, mivel ha ez nem történik meg, a „friska” fajta elveszíti a lágyságát, és egyre több lyuk és repedés jelenik meg a „niexfa” és a „tal-bżar” fajtákban. A megfelelő textúrát az biztosítja, hogy a koaguláló enzimet hígítják és a legjobban bevált hagyományos módszerrel adják hozzá az ömlesztett tejhez; ha túl sok enzimet adnak hozzá, akkor az alvadék túl kemény lesz, és mindhárom fajta elveszíti az alakját. Fontos továbbá az alvadék képződéséhez szükséges várakozási idő, valamint annak felismerése, hogy az alvadék mikor érte el a megfelelő állagot, mivel ha túl sok idő telik el, mire a „Ġbejna tan-nagħaġ”-ot megfordítják az öntőformában, akkor a „friska” fajta nem veszi fel az öntőforma alakját, a „niexfa” és a „tal-bżar” fajtában pedig több lyuk és repedés alakul ki. A helyes csepegtetési folyamattal megőrizhető a sajt alakja. A termelők, ahogy egyre több tapasztalatot szereznek, megtanulják azt is, hogy ideális esetben mennyi ideig kell tartania a pácolásnak ahhoz, hogy megőrizzék a „tal-bżar” fajtára jellemző, meglehetősen savas és borsos tartós ízt.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” érlelési ideje rövid, és a szárítást természetes módon, amennyiben csak lehetséges a sajtkészítő üzem tetején elhelyezett egyedi szekrényekben végzik. A sajtkészítési folyamat valamennyi lépését jellemzően a sajtkészítő végzi több évig tartó specializáció alapján. E lépések közé tartozik a fejés, a szűrés, szükség esetén a tej újramelegítése, a koaguláló enzim hozzáadása, a koagulálás, az öntőformákba helyezés, a megfordítás, és a lecsepegtetés. Olyan előállítási folyamatról van szó, amelynek az elsajátítása oktatást igényel, és amely rendszerint nemzedékről nemzedékre hagyományozódik.

A sajtkészítő mesterek készséggel rendelkeznek a termék szárításához szükséges megfelelő napok kiválasztásához, és ezt a készséget a tapasztalatok nemzedékek közötti átadása során sajátítják el. E tapasztalatok alapján a termelők azt is tudják, hogy amennyiben az előrejelzések magas páratartalmú déli szeleket vagy sivatagi esőt jósolnak, akkor a szárítást alternatív módszerekkel kell végezni annak érdekében, hogy megőrizzék a „niexfa” és a „tal-bżar” fajta félkemény vagy kemény szerkezetét és az elefántcsontszíntől okkersárgáig terjedő színét.

Nincsenek írásos feljegyzések az előállítási folyamat konkrét lépéseiről, és a sajtkészítési folyamattal, valamint a különleges módszerekkel kapcsolatos ismeretek és tapasztalatok nemzedékről nemzedékre öröklődtek át; amint azt a „Ġbejna tan-nagħaġ” előállításáról szóló felmérés is megerősítette, ez jelzésértékű a termékkel kapcsolatban. Az idősebb generáció tapasztalatai képezik az – elsősorban a családon belüli – érdeklődők oktatásának alapját. Az idősebb generáció tapasztalatai hozzájárulnak a „Ġbejna tan-nagħaġ” valamennyi fajtájának közös sajátosságaihoz. E gyakorlatok elsajátítása biztosítja e hagyományos termék egyenletes és következetes minőségét.

A „Ġbejna tan-nagħaġ” szerves részét képezi a máltai gasztronómiai örökségnek, és számos hagyományos máltai receptben szerepel. A „Ġbejna tan-nagħaġ friska” sajtot töltelékként használták a „pastizzi” elnevezésű tradicionális máltai péksüteményekhez, a „torta tal-ġbejniet”-ként ismert sós pitéhez, és a raviolihoz is, illetve olyan máltai téli levesekben is felhasználták, mint amilyen a „soppa tal-armla” és a „kusksu”. A „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” sajtot előételként szolgálják fel a máltai sós keksszel („galletti”) vagy máltai kenyérételekkel („ħobż biż-żejt”).

A történelmi feljegyzések szerint a legelő juhok már a középkor óta jelen vannak a máltai szigeteken, a sajtkészítésről szóló legkorábbi jelentések pedig a 15. és a 17. századra nyúlnak vissza. A sajtkészítés logikus módja volt a tej hosszabb időre történő tartósításának, különösen meleg időjárási körülmények között, különösen mivel tejtermékeket csak azokon a napokon lehetett fogyasztani, amikor húst fogyasztottak, tekintettel az uralkodó katolikus kultúrára és hagyományokra. A különböző korszakokban a juhokat többnyire az egyes háztartásokhoz tartozó, nagyon kis méretű állományokban tartották, hogy biztosítsák a saját létfenntartásukhoz szükséges tejet és tejtermékeket. Az idők során nagyobb nyájakat is tartottak avégett, hogy ugyanazokat a jellegzetes termékeket azonos módszerekkel előállítsák, és kereskedelmi forgalomba hozzák őket. Ezek a kereskedelmi célú állományok manapság egyre fontosabbá válnak, tekintettel a szigeteken tapasztalható nagyobb urbanizációra, valamint az e termék iránti keresletre. Mivel a legtöbb termelő kistermelő vagy családi gazdaság maradt, és fenntartja a személyes kapcsolatot a juhnyájával, így a letűnt nemzedékek hagyományait életben tartották, noha ennek az elmúlt két évtizedben a korlátozott modernizáció előfeltétele volt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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