C/2024/5348

2024 9 2

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/5348)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ġbejna tan-nagħaġ“

ES Nr.: PDO-MT-02973 — 2023 7 10

SKVN (X) SGN ( )

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Malta

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Ġbejna tan-nagħaġ“ yra šviežias sūris, gaminamas iš nenugriebto žalio avių (*Ovis aries*) pieno, gauto iš Maltos salose, įskaitant Maltą, Gocą ir Kominą, įregistruotų Maltos veislės avių ir jų mišrūnų, sukryžmintų su fryzų ar kitų veislių avimis.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ gali būti parduodamas šviežias (sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšis „friska“), džiovintas ore (sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšis „niexfa“) arba marinuotas ir apibarstytas pipirais (sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšis „tal-bżar“).

Trys sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšys – „friska“, „niexfa“ ir „tal-bżar“ – turėtų turėti šias savybes (visos rūšys bendrai, prireikus nurodant išimtis):

Pateikimas

— Aukštis: 1,5–5 cm

— Svoris: 30–110 g

— Pagrindo skersmuo: 5–7 cm

— Viršutinės dalies skersmuo: 2,4–5,5 cm

— „Tal-bżar“ rūšies sūrio paviršius yra apibarstytas maltais juodaisiais pipirais, kurių kiekis gali skirtis.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Išorinė išvaizda

— Bežievis.

— Sūris yra nupjauto kūgio formos, o jo šonai pasvirę įvairiais kampais.

— Viršutinis pagrindas plokščias arba šiek tiek įdubęs.

— Šonai įstrižai išgaubti.

— Priklausomai nuo formos rašto, sūrio paviršius gali būti išilgai išraižytas.

— Sūris gali būti blizgus, minkštas ir šlapias („friska“), sausas arba riebus („niexfa“), drėgno paviršiaus („tal-bżar“).

— Spalva – balta („friska“), nuo dramblio kaulo iki šiaudų geltonos („niexfa“), nuo šviesios šiaudų geltonos iki ochros („tal-bżar“).

Vidinė išvaizda

— Be vidinės plutelės.

— Rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūryje pasitaiko akučių.

— Nėra marmuriškas.

— Rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūryje pasitaiko nedidelių įtrūkimų.

— Struktūra – nuo pusiau kietos iki kietos, priklausomai nuo džiovinimo laikotarpio ir sąlygų (išskyrus rūšies „friska“ sūrį, kuris yra kremiškas, minkštas, drėgnas ir riebokas).

— Šerdis balta („friska“), nuo dramblio kaulo iki šviesios šiaudų geltonumo spalvos („niexfa“ ir „tal-bżar“).

— Kalbant apie rūšį „niexfa“, nuo kraštų iki šerdies sūrio spalva gali kisti – šerdis gali būti šiek tiek šviesesnė.

Juslinės savybės

— Neintensyvaus aromato. Kvapas – šviežio pieno su lengvu avių pokvapiu („friska“), rūgštokas („niexfa“) arba aitrus (juodųjų pipirų) („tal-bżar“).

— Skonis – saldus, sūrokas („friska“), nuo saldaus iki rūgštoko („niexfa“) arba nuo vidutiniškai rūgštaus iki labai rūgštaus su aštriu poskoniu („tal-bżar“).

— Tekstūra – drėgna ir riebi („friska“), nuo tirpios iki šiek tiek lipnios („niexfa“) arba nuo drėgnos iki primenančios kreidą („tal-bżar“).

— Skonio intensyvumas – švelnus („friska“), nuo vidutinio iki intensyvaus („niexfa“) arba labai rūgštus ir pipiriškas („tal-bżar“).

Cheminės savybės

— Bendras baltymų kiekis: 14–40 proc.

— Bendras riebalų kiekis: 15–40 proc.

— pH: 4,7–5,3

— Bendras sausosios medžiagos kiekis: 37–56 proc.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Didžiausia pašarų, gaunamų už geografinės vietovės ribų, dalis yra 45 proc. sausosios medžiagos per metus. Dėl kritulių trūkumo ir riboto žemės ploto techniškai neįmanoma 100 proc. pašarų gauti iš vietinių šaltinių geografinėje vietovėje.

Avys šeriamos vietinės kilmės ankštinių ir grūdinių augalų šienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 55 proc. jų raciono (įskaitant miežius, svidres, kviečius, vikius, pupas, kirvenius, kukurūzus, sorgus, liucernas, rugius, dobilus ir kt.), taip pat jos papildomai šeriamos iš žaliavų pagamintais koncentruotais pašarais, platinamais didžiųjų pašarų gamyklų. Priklausomai nuo prieinamumo, avys taip pat gali būti šeriamos vietiniais augalais, pavyzdžiui, saldžiosiomis ceratonijomis ir opuncijų stiebų nareliais. Sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ skonis yra susijęs su naudojamais vietiniais pašarais.

Žalias avių pienas, naudojamas visoms trims sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšims gaminti, gaunamas tik iš konkrečios geografinės vietovės.

Žalias avių pienas, iš kurio gaminamas sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“, gaunamas iš Maltoje, Goce arba Komine įregistruotų Maltos veislės avių ir jų mišrūnų bandų.

Žalias avių pienas pasižymi šiomis cheminėmis savybėmis:

— pH: 6,4–6,7;

— riebalų kiekis: 4,5–8,0 proc.;

— baltymų kiekis: 5,0–6,5 proc.;

— sausosios medžiagos kiekis: 15,0–18,0 proc.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje atliekami šie gamybos veiksmai:

— gyvulininkystė (Maltos veislės avių ir jų mišrūnų veisimas, auginimas, melžimas);

— sūrio gamyba iš žalio Maltos veislės avių ir jų mišrūnų pieno;

— sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ brandinimas.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Visų trijų rūšių sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ parduodamas visas.

Rūšies „friska“ sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ parduodamas tik vienetais, o rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūriai – pagal svorį arba vienetais.

Atsižvelgiant į gamintojo ir kliento (-ų) poreikius, sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ pakuojamas po vieną arba po kelis vienetus į įvairias permatomas plastikines arba stiklines talpyklas, kurių kiekviena užklijuojama lipduku ir paženklinama etikete.

Paprastai 1 kg sūrio „Ġbejniet tan-nagħaġ“, naudojant 24 valandų lašinimo metodą, pagaminama iš 6,8–8 litrų avių pieno, priklausomai nuo sezono ir avių mitybos. Tai sudaro 125–147 g sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ (t. y. 0,125–0,147 kg „Ġbejniet tan-nagħaġ“) vienam litrui avies pieno, lašinant 24 val. per parą.

Trijų rūšių sūriai „Ġbejna tan-nagħaġ“ yra bežieviai, todėl prieš parduodant jie turi būti supakuoti gamybos vietovėje. Atliekant veiksmus su šiuo bežieviu sūriu ne gamybos vietovėje, jis būtų užterštas mikroorganizmais.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ yra šviežias ir trapus, todėl kad būtų išlaikyta ir apsaugota trapi struktūra, jį būtina supakuoti. Sūrį „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ taip pat būtina supakuoti, nes jis yra marinuotas ir apibarstytas maltais ir (arba) smulkintais juodaisiais pipirais, dėl kurių jo paviršius yra drėgnas. Todėl produkto nesupakavus būtų sugadintas jo skonis ir aromatas.

Atsižvelgiant į visų trijų rūšių sūrio dydį, jį pjaustyti griežinėliais nėra nei priimtina, nei praktiška, nes vieno sūrio svoris neviršija 120 g.

Tarkuoti galima tik sūrį „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“. Kad būtų išsaugotas specifinis produkto skonis ir aromatas ir kad būtų galima patvirtinti jo kilmę, jis turi būti tarkuojamas gamybos vietovėje, ne vėliau kaip per šešias savaites nuo pagaminimo datos.

Apibendrinant galima teigti, kad produktą pakuoti už geografinės vietovės ribų yra neperspektyvu, nes dėl transportavimo suvaržymų ir apribojimų nukenčia produkto kokybė, kadangi Malta yra sala, o artimiausias ES uostas yra Sicilijoje (maždaug už 80 km), taip pat dėl to, kad saugomo produkto kokybę kontroliuoti iš esmės sudėtinga.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant gaminio yra stačiakampė etiketė su užrašu „Ġbejna tan-nagħaġ“, po kuriuo kursyvu pateiktas apibūdinimas:

— *friska, niexfa* arba *tal-bżar*;

— tvirtinančiosios kontrolės institucijos logotipas;

— ES kokybės ženklas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Maltos salyną sudaro trys gyvenamos salos: Malta, Gocas, Kominas ir kitos negyvenamos mažosios salos.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ gaminamas trijose gyvenamose salose. Malta – nedidelė valstybė (316 km^2), daug mažesnė už daugumą kitų SKVN žymimų produktų geografinių vietovių. Dėl nedidelio ploto ir geofizinių savybių Malta nėra skirstoma į regionus, kuriuose vartojamas terminas „Ġbejna tan-nagħaġ“, todėl SKVN taikoma visiems visame salyne pagamintiems sūriams „Ġbejna tan-nagħaġ“.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Maltos salos yra beveik Vidužemio jūros centre, joms būdingas subtropinis Vidužemio jūros klimatas.

Maltoje ir jos apylinkėse išgaruoja gerokai daugiau vandens nei iškrenta kritulių, todėl jūros vandens savitasis svoris yra 1,0300 (didesnis nei Atlanto vandenyno), o paviršiaus temperatūra palyginti šilta. Salas supanti jūra daro didelę įtaką klimatui, kuris yra vėsesnis ir drėgnesnis nei žemyno gilumoje. Dėl didelių jūros šilumos kaupimo pajėgumų salose taip pat sumažėja dideli aplinkos temperatūros svyravimai. Maltos klimatui būdingi nenuspėjami pavasario orai, karštos, sausos ir paprastai be lietaus vasaros, trumpas rudens laikotarpis ir švelnios, drėgnos žiemos su šalto oro bangomis. Vidutinė metinė temperatūra yra 18,6 °C – nuo 12,4 °C žiemą iki 26,3 °C vasarą. Dažniausios kritulių formos vietovėje yra lietus, kruša, rasa ir lengvas šerkšnas. Vidutinis bendras kritulių kiekis yra 553 mm, standartinis nuokrypis – 157 mm. Vidutinė santykinė oro drėgmė svyruoja nuo 61 proc. liepos mėn. (mažiausia) iki 87 proc. sausio mėn. (didžiausia). Vidutinis metinis vėjo greitis yra 16,3 km/val., o mėnesio vidurkiai labai skiriasi. 60 proc. vyraujančių vėjų pučia iš vakarų į šiaurės vakarus, o karštomis dienomis karštį dažnai numalšina pietų vėjai (mlt. *gibli*), kurie kartais atneša raudoną smėlį iš Sacharos.

Sūrio pavadinimą „Ġbejna tan-nagħaġ“ ir regioną sieja ryšys, susijęs su maltiečių kalba. Iš 27 valstybių narių kalbų maltiečių kalba išsiskiria kaip labai specifinė – ji kilusi iš semitų kalbų grupės, rašoma iš 30 raidžių sudaryta lotynų abėcėle, turi keletą specifinių ir tik maltiečių kalbai būdingų priebalsių, iš kurių du („għ“ ir „ġ“) yra ir sūrio pavadinime. Sūrio pavadinimas taip pat vartojamas keliuose maltietiškuose posakiuose ir idiomose (pvz., *qisek ġbejna* – būti atsipalaidavusiam), o tai rodo sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ ir Maltos kultūros ryšį.

Maltos saloms būdingas nederlingas reljefas palankus avių auginimui ir šėrimui, nes šie gyvuliai gali naudoti nederlingą žemės ūkio paskirties žemę, kuri nėra tinkama kitiems žemės ūkio tikslams. Dėl drėgmės, supančios jūros, to, kad sala yra neaukštai virš jūros lygio (aukščiausias taškas – 121 m), ir nenuspėjamų bei dažnai vėjuotų sąlygų ore dažnai juntamas druskos skonis. Šis druskingumas, dėl kurio ant augalų paviršiaus susidaro troposferos druskos nuosėdos, lemia aplinkos poveikį trijų rūšių „Ġbejna tan-nagħaġ“ sūriui džiūstant.

Vyrauja šiam regionui ir panašios geologinės sandaros pelaginėms saloms būdinga augalija. Maltoje nėra upių ar gėlo vandens ežerų. Slėniai ir raguvos apibūdinami kaip išdžiūvusių upių vagos, kurios lietui lyjant prisipildo vandens. Vasaros laikotarpiu dėl karšto ir sauso oro natūrali augalija neauga ir gyvuliams ganytis neįmanoma. Maltos dirvožemis susiformavo iš klintinių uolienų, o jo pH viršija 8. Augalų paplitimas Maltos salose glaudžiai susijęs su salų geologija ir topografija. Pašarams auginami šie kultūriniai augalai: avinžirniai (lot. *Cicer arietinum*), kirveniai (lot. *Hedysarium coronarium*), miežiai (lot. *Hordeum vulgare*), kiprinis pelėžirnis (lot. *Lathyrus ochrus*), sėjamasis pelėžirnis (lot. *Lathyrus sativus*), lęšiai (lot. *Lens culinaris*), dygliuotasis vikšras (lot. *Scorpiurus muricatus*), paprastieji kviečiai (lot. *Triticum aestivum*), lęšinis vikis (lot. *Vicia ervilia*) ir sėjamasis vikis (lot. *Vicia sativa*). Šie kultūriniai augalai sėjami nedideliuose, labai mažai maisto medžiagų turinčiuose plotuose, kuriuose gausu vietinių rūšių piktžolių, ypač ankštinių (lot. *Leguminosae*), įvairių dobilų rūšių, kurios nuimamos kartu su kitais pasėtais kultūriniais augalais. Paprastosios pupos (lot. *Vicia faba*) auginamos dėl jų sėklų – plačiųjų pupelių, – taip pat skinamos, džiovinamos ir naudojamos kaip vasarinis pašaras. Avys taip pat šeriamos figavaisių opuncijų (lot. *Opuntia ficus-indica*) stiebų nareliais ir saldžiųjų certonijų (lot. *Ceratonia siliqua*) sėklomis. Šie augalai atsispindi produkto skonyje ir struktūroje. Saldumas daugiausia juntamas rūšių „friska“ ir „niexfa“ sūryje, o kad išgautų norimą produkto saldumą, sūrininkai iš ankstesnių kartų perima patirtį ir žinias apie tinkamą pašarų mišinį.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ yra paprastas ir jis gaminamas nedaug apdorojant. Visi priedai (pvz., actas, pipirai) pridedami gamybos pabaigoje ir tik ant sūrio paviršiaus.

Pamelžus avis, svarbu užtikrinti tinkamą pieno temperatūrą, nes priešingu atveju rūšies „friska“ sūris nebus minkštas, o rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūriuose susiformuos daugiau akučių ir įtrūkimų. Praskiedus traukinimo fermentą ir tinkamiausiu tradiciniu būdu įmaišius jį į pieno masę, užtikrinama tinkama tekstūra. Pridėjus per daug fermento varškė bus per kieta ir visų trijų rūšių sūris praras savo formą. Svarbu ir tai, kiek laiko reikia laukti, kol susiformuos varškė, ir atpažinti tinkamą varškės konsistenciją – uždelsus apversti sūrį „Ġbejna tan-nagħaġ“ formoje, ant rūšies „friska“ sūrio neatsispaus formos raštai, o rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūriuose susiformuos daugiau akučių ir įtrūkimų. Tinkamai taikant nusunkimo procesą išsaugoma sūrio forma. Įgydami patirties sūrininkai taip pat išmoksta pasirinkti tinkamiausią marinavimo trukmę, kad išlaikytų rūšies „tal-bżar“ sūriui būdingą itin rūgštų ir pipirišką skonį.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ brandinamas trumpai, o džiovinimas, kai tik įmanoma, vyksta natūraliu būdu specialiai tam pritaikytose spintose ant sūrininko ūkinio pastato stogo. Visus sūrio gamybos proceso veiksmus paprastai atlieka ilgametę specializaciją įgijęs sūrininkas. Tai avių melžimas, pieno filtravimas, prireikus – pakartotinis pieno pašildymas, traukinimo fermento pridėjimas, traukinimas, dėjimas į formas, apvertimas ir nusunkimas. Tai yra gamybos procesas, kuriam atlikti reikia mokymo ir kuris paprastai perduodamas iš kartos į kartą.

Sūrininkai ekspertai moka parinkti tinkamas dienas sūriui džiovinti, o šis įgūdis įgyjamas perduodant patirtį iš kartos į kartą. Remdamiesi šia patirtimi sūrininkai taip pat žino, kad, kai prognozuojami pietų vėjai su didele oro drėgme arba dykumų lietus, džiovinimą reikia atlikti alternatyviais metodais, kad būtų išlaikyta rūšių „niexfa“ ir „tal-bżar“ sūrių pusiau kieta arba kieta struktūra ir sūrio spalva, kuri varijuoja nuo dramblio kaulo iki ochros spalvos.

Rašytinių duomenų apie konkrečius gamybos proceso veiksmus nėra, o žinios ir patirtis apie sūrio gamybos procesą ir konkrečius metodus perduodamos iš kartos į kartą. Tai patvirtina sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ gamybos tyrimas. Vyresniosios kartos patirtis yra pagrindas mokyti tuos, kurie domisi šio sūrio gamyba, visų pirma šeimos narius. Vyresniosios kartos patirtis prisideda prie visoms sūrio „Ġbejna tan-nagħaġ“ rūšims būdingų savybių. Mokantis šių metodų užtikrinamas šio tradicinio produkto kokybės tęstinumas ir pastovumas.

Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ“ yra neatsiejama Maltos kulinarinio paveldo dalis ir yra įtrauktas į keletą tradicinių maltiečių receptų. Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ buvo naudojamas kaip įdaras maltietiškuose sūrio pyraguose („pastizzi“), pikantiškuose pyraguose („torta tal-ġbejniet“) ir virtinukuose arba buvo dedamas į maltietiškas žiemines sriubas, pavyzdžiui, „soppa tal-armla“ ir „kusksu“. Sūris „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ patiekiamas kaip užkandis su maltietiškais krekeriais („galletti“) arba maltietiškais duonos patiekalais („ħobż biż-żejt“).

Istoriniuose šaltiniuose rašoma, kad Maltos salose avys ganomos nuo viduramžių, o pirmieji įrašai apie sūrio gamybą pasirodė XV–XVII a. Sūrio gamyba buvo logiškas būdas išsaugoti pieną ilgesnį laiką, ypač šiltuoju metų laiku, juolab kad dėl vyraujančios katalikiškos kultūros ir tradicijų pieno produktus būdavo galima vartoti tik tomis dienomis, kuriomis leidžiama valgyti mėsą. Skirtingais laikotarpiais avys dažniausiai būdavo laikomos labai mažomis bandomis, priklausančiomis konkrečiam namų ūkiui, kad ūkininkai galėtų apsirūpinti savo pačių pragyvenimui reikalingu pienu ir pieno produktais. Visais laikais būdavo laikomos ir didesnės bandos, kad taikant vienodą metodiką būtų galima gaminti vienodus tipiškus produktus ir juos parduoti komerciniais tikslais. Šiuo metu šios komercinės bandos tampa vis svarbesnės dėl didėjančios salų urbanizacijos ir šio produkto paklausos. Nors pastaraisiais dviem dešimtmečiais tam tikro masto modernizacija buvo būtina, praėjusių kartų tradicijos yra palaikomos, nes dauguma sūrininkų tebėra smulkūs verslininkai, verslą vykdantys su šeima ir išlaikantys glaudų ryšį su savo avių banda.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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