C/2024/5348

2.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5348)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Ġbejna tan-nagħaġ”

ES Nr.: PDO-MT-02973 – 10.7.2023.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Malta

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Ġbejna tan-nagħaġ” ir svaigais siers, ko ražo no tādu aitu (*Ovis aries*) svaiga pilnpiena, kuras pieder pie Maltas šķirnes un tās krustojumiem ar Frīzijas šķirni vai citām šķirnēm un kuras reģistrētas Maltas salās, kas ietver Maltu, Goco un Komino.

Sieru “Ġbejna tan-nagħaġ” var pārdot svaigu (“Ġbejna tan-nagħaġ” *friska*), dabiski kaltētu (“Ġbejna tan-nagħaġ” *niexfa*) vai arī marinētu un iepiparotu (“Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar*).

Minētajiem trīs “Ġbejna tan-nagħaġ” veidiem – *friska*, *niexfa* un *tal-bżar* – jāpiemīt tālāk nosauktajām īpašībām (īpašības sagrupētas, vajadzības gadījumā norādīti izņēmumi).

Noformējums

— Augstums: 1,5–5 cm.

— Masa: 30–110 g.

— Pamatnes diametrs: 5–7 cm.

— Augšpuses diametrs: 2,4–5,5 cm.

— *Tal-bżar* veida sieram uz tā virsmas ir dažāds daudzums maltu melno piparu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ārējais izskats

— Bez mizas.

— Atgādina nošķeltu konusu ar dažāda slīpuma malām.

— Augšējā virsma ir līdzena vai nedaudz ieliekta.

— Sānu virsma ir slīpi izliekta.

— Atkarībā no veidnes ornamentiem virsma var būt rūtota.

— Produkts izskatās spīdīgs, mīksts, slapjš (*friska*), sauss vai taukains (*niexfa*), ar mitru virsmu (*tal-bżar*).

— Tas ir baltā krāsā (*friska*), ziloņkaula līdz salmu dzeltenā krāsā (*niexfa*), gaišā salmu dzeltenā līdz okera krāsā (*tal-bżar*).

Iekšējais izskats

— Nav zemmizas slāņa.

— *Niexfa* un *tal-bżar* veidu masā dažkārt ir caurumi.

— Bez dzīslojuma.

— *Niexfa* un *tal-bżar* veidiem dažkārt ir nelieli plīsumi.

— Puscieta līdz cieta konsistence atkarībā no kaltēšanas ilguma un apstākļiem (izņemot *friska* veidu, kura konsistence ir krēmīga, mīksta, mitra un nedaudz taukaina).

— Siera masa vidū ir baltā krāsā (*friska*) vai ziloņkaula līdz gaišā salmu dzeltenā krāsā (*niexfa* un *tal-bżar*).

— *Niexfa* veida krāsa siera malās var atšķirties no krāsas vidū, kur tā ir nedaudz gaišāka.

Organoleptiskās īpašības

— Aromāts nav intensīvs. Produktam piemīt svaigpiena smarža, vāja aitu smarža (*friska*), raksturīgs skābenums (*niexfa*) vai pikantums (melno piparu) (*tal-bżar*).

— Garša ir salda, viegli sāļa (*friska*), salda līdz skābena (*niexfa*) vai vidēji līdz ļoti skāba un pikanta (*tal-bżar*).

— Konsistence ir mitra un taukaina (*friska*), kūstoša līdz nedaudz lipīga (*niexfa*) vai mitra līdz krītaina (*tal-bżar*).

— Garša ir vāji noturīga (*friska*), mēreni līdz ļoti noturīga (*niexfa*) vai ļoti skāba un piparota (*tal-bżar*).

Ķīmiskās īpašības

— Kopējais olbaltumvielu saturs: 14–40 %.

— Kopējais tauku saturs: 15–40 %.

— pH: 4,7–5,3.

— Kopējais sausnas saturs: 37–56 %.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ārpus ġeogrāfiskā apgabala iegūtās barības maksimālais procentuālais daudzums ir 45 % sausnas gadā. Ġeogrāfiskajā apgabalā iegūt 100 % barības tehniski nav iespējams, jo tajā ir maz nokrišņu un pieejama ierobežota zemes platība.

Aitām izēdina vietējas izcelsmes pākšaugu un graudaugu (to vidū miežu, aireņu, kviešu, vīķu, lauka pupu, hedizāriju, kukurūzas, sorgo, lucernas un āboliņa) sienu, kas veido vismaz 55 % no izēdinātās barības daudzuma un ko papildina ar koncentrātiem, kurus no izejvielām ražo un izplata lielākās barības rūpnīcas. Aitām var izēdināt arī vietējas izcelsmes ceratonijas un opunciju kladodijus, ja šādi augi ir pieejami. Produkta "Ġbejna tan-nagħaġ" garša ir saistīta ar vietējās izcelsmes barības izmantošanu.

Visiem trim produkta "Ġbejna tan-nagħaġ" veidiem vajadzīgo aitas svaigpienu pilnībā iegūst konkrētajā ġeogrāfiskajā apgabalā.

Produkta "Ġbejna tan-nagħaġ" gatavošanai paredzēto aitas svaigpienu iegūst no Maltā, Goco vai Komino reģistrētiem ganāmpulkiem, kas sastāv no Maltas šķirnes un tās krustojumu aitām.

Svaigpienam piemīt šādas ķīmiskās īpašības:

— pH no 6,4 līdz 6,7,

— tauku saturs no 4,5 % līdz 8,0 %,

— olbaltumvielu saturs no 5,0 % līdz 6,5 %,

— sausnas saturs no 15,0 % līdz 18,0 %.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ġeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas posmi, kuriem jānotiek ġeogrāfiskajā apgabalā, ir šādi:

— lopkopība (Maltas šķirnes un tās krustojumu aitu selekcija, audzēšana, slaukšana),

— siera gatavošana no Maltas šķirnes un tās krustojumu aitu svaigpiena,

— "Ġbejna tan-nagħaġ" nogatavināšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Visus trīs produkta "Ġbejna tan-nagħaġ" veidus pārdod nesadalītus.

"Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* pārdod tikai uz skaita, savukārt "Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa* un "Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar* – uz svara vai skaita.

Atkarībā no ražotāja un no klientu prasībām produktu "Ġbejna tan-nagħaġ" iepako vai nu atsevišķi, vai atšķirīgos daudzumos dažādos caurspīdīgos plastmasas vai stikla traukos, kurus aizzīmogo ar lentveida uzlīmi un marķē.

Atkarībā no sezonas un barības no 6,8 līdz 8 litriem aitas piena ar 24 stundu notecināšanas metodi iegūst 1 kg produkta. Tas ir 125–147 g "Ġbejna tan-nagħaġ" (t. i., 0,125–0,147 kg "Ġbejna tan-nagħaġ") no litra aitas piena, izmantojot 24 stundu notecināšanas metodi.

Visi trīs minētie "Ġbejna tan-nagħaġ" veidi ir bez mizas, tāpēc pirms laišanas tirgū tie jāiepako ražošanas apgabalā. Jebkāda rīkošanās ar šo produktu ārpus ražošanas apgabala radītu mikrobiālu kontamināciju.

Lai saglabātu un aizsargātu siera "Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* maigo konsistenci, ņemot vērā tā svaigumu un drupanumu, tam ir vajadzīgs iepakojums. Iepakojums ir vajadzīgs arī sieram "Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar*, ņemot vērā to, ka tas ir marinēts un iepiparots ar maltiem/smalcinātiem melnajiem pipariem, kas siera virsmu padara mitru; tādējādi jebkādas manipulācijas ar produktu sabojātu tā garšu un aromātu.

Nevienu no minētajiem trim produkta veidiem negriež šķēlēs, jo, ņemot vērā viena gabala izmēru, kas ir mazāks par 120 g, tas nav ne praktiski, ne pieņemami.

Rīvēt var tikai "Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa* veida sieru. Lai saglabātu produkta specifisko garšu un aromātu un varētu apstiprināt tā izcelsmi, rīvēšanai jānotiek ražošanas vietā un sešu nedēļu laikā pēc ražošanas.

Kopumā ņemot, produktu praktiski nav iespējams iepakot ārpus ģeogrāfiskā apgabala tāpēc, ka ierobežoto transportēšanas iespēju dēļ pasliktinās produkta kvalitāte, jo Malta ir sala, bet tuvākā ES osta ir Sicīlijā (aptuveni 80 km attālumā), un tāpēc, ka ir grūti kontrolēt aizsargātā produkta kvalitāti.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produktam ir taisnstūra etiķete, kurā norādīts nosaukums "Ġbejna tan-nagħaġ" un papildus kāds no šādiem deskriptoriem slīprakstā:

— *friska* vai *niexfa*, vai *tal-bżar*,

— sertifikācijas un kontroles iestādes logotips,

— ES kvalitātes simbols.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Maltas arhipelāgu veido trīs apdzīvotas salas, proti, Malta, Goco un Komino, un citas mazas neapdzīvotas salas.

Produktu "Ġbejna tan-nagħaġ" ražo trīs apdzīvotajās salās. Malta ir neliela valsts (tās platība ir 316 km^2), un tā ir daudz mazāka nekā lielākā daļa ģeogrāfisko apgabalu, kuros ražo citus ar ACVN apzīmētus produktus. Ņemot vērā šo nelielo izmēru un ģeofiziskās īpašības, nosaukuma "Ġbejna tan-nagħaġ" vajadzībām Malta nav iedalīta apakšreģionos, un šis ACVN attiecas uz visiem arhipelāgā ražotajiem "Ġbejna tan-nagħaġ" siera veidiem.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Maltas salas atrodas gandrīz pašā Vidusjūras centrā, un tām raksturīgs subtropisks Vidusjūras klimats.

Maltā un tās apkārtnē iztvaikošanas apjoms ievērojami pārsniedz nokrišņu daudzumu, tāpēc jūras ūdens relatīvais blīvums ir 1,0300 (augstāks nekā Atlantijas okeānā) un tā virsas temperatūra ir salīdzinoši augsta. Salas ieskaujošā jūra būtiski ietekmē klimatu, kas ir vēsāks un mitrāks, salīdzinot ar kontinenta iekšzemes teritorijām. Jūras augstā siltumietilpība salās samazina arī lielas apkārtējās vides temperatūras svārstības. Maltas klimatam raksturīgi neparedzami laikapstākļi pavasarī, karstas, sausas vasaras, kurās parasti nav lietus, īsi rudeņi un maigas, mitras ziemas ar auksta gaisa viļņiem. Gada vidējā temperatūra ir 18,6 °C, tā ir robežās no 12,4 °C ziemā līdz 26,3 °C vasarā. Izplatītāko veidu nokrišņi salās ir lietus, krusa, rasa un viegla sarma. Vidējais kopējais nokrišņu daudzums ir 553 mm, SD157 mm. Vidējais relatīvais gaisa mitrums ir robežās no vismaz 61 % jūlijā līdz ne vairāk kā 87 % janvārī. Vidējais vēja ātrums gadā ir 16,3 km/h, bet ikmēneša vidējās vērtības ievērojami atšķiras; 60 % valdošo vēju pūš no rietumiem un ziemeļrietumiem, savukārt karstajās dienās karstumu bieži vien pastiprina dienvidu vēji, kas dažkārt atpūš *gibli*, kuri atnes sarkanās smiltis no Sahāras.

Nosaukums "Ġbejna tan-nagħaġ" maltiešu valodā ir saistīts ar attiecīgo reģionu. 27 dalībvalstu vidū maltiešu valoda savas semītiskās izcelsmes dēļ izceļas kā ļoti specifiska valoda; tās alfabētā ir 30 latīņu burti un daži īpaši līdzskaņi, kuri sastopami tikai maltiešu valodā un no kuriem divi redzami arī produkta nosaukumā (t. i., "ġħ" un "ġ"). Siera nosaukums ir nostiprinājies arī vairākos maltiešu izteicienos un idiomās (piem., "qisek ġbejna", kas nozīmē, ka ir jāatslābinās), un tas izceļ saikni starp produktu "Ġbejna tan-nagħaġ" un maltiešu kultūru.

Maltas salām raksturīgais sausums veicina aitu turēšanu un ēdināšanu, jo šie dzīvnieki var izmantot marginālas lauksaimniecības zemes, kas citām lauksaimnieciskām vajadzībām nav piemērotas. Ņemot vērā mitrumu, apkārt esošo jūru, salas zemo reljefu (augstākais punkts ir 121 m) un neprognozējamus un bieži vien vējainus apstākļus, gaiss bieži vien ir sāļš. Šis sāļums, kas izraisa troposfēras sāls nogulsnēšanos uz veģetācijas virsmām, izskaidro apkārtējās vides ietekmi uz trim "Ġbejna tan-nagħaġ" veidiem to kaltēšanas laikā.

Augu valsts ir tipiska reģionam un pelaģiskajām salām ar līdzīgu ģeoloģisko izcelsmi. Maltā nav upju vai saldūdens ezeru. Ielejās un aizās ir sausas upju gultnes, kas lietus periodos piepildās ar ūdeni. Ņemot vērā to, ka vasaras ir sausas un karstas, šajā periodā nav dabisku augu un ganīšana nav iespējama. Maltas augsnes ir veidojušās no kaļķainiem iežiem, kuru pH pārsniedz 8. Augu izplatība Maltas salās ir cieši saistīts ar tās ģeoloģiju un topogrāfiju. Laukaugi, ko audzē rupjās lopbarības ieguvei, ir aunazirņi (*Cicer arietinum*), hedizārijas (*Hedysarium coronarium*), mieži (*Hordeum vulgare*), dedestiņas (*Lathyrus ochrus*, *Lathyrus sativus*), lēcas (*Lens culinaris*), skorpionastes (*Scorpiurus muricatus*), parastie kvieši (*Triticum aestivum*), vīķi (*Vicia ervilia*, *Vicia sativa*). Minētos kultūraugus sēj nelielās, barības vielām nabadzīgās platībās, kurās ir plaši sastopamas vietēju sugu nezāles, jo īpaši tauriņzieši, plašs āboliņu klāsts, ko novāc kopā ar pārējo sēto kultūru. Arī lauka pupas (*Vicia faba*) augus, ko audzē, lai iegūtu pupas, novāc, izžāvē un izmanto par vasaras lopbarību. Aitu barību papildina arī ar opunciju (*Opuntia ficus-indica*) kladodijiem un ceratoniju (*Ceratonia siliqua*) pupām. Aprakstītie augi izpaužas produkta garšā un konsistencē. Saldums galvenokārt jūtams *friska* un *niexfa* veidos, un siernieki gūst pieredzi un zināšanas no iepriekšējām paaudzēm par pareizo rupjās lopbarības maisījumu, kas jāizmanto, lai iegūtu šo vēlamo saldumu.

"Ġbejna tan-nagħaġ" ir vienkāršs, minimāli apstrādāts siers. Visas piedevas (piem., etiķis, pipari) tiek izmantotas pēc siera pagatavošanas un no ārpuses.

Svarīgi ir nodrošināt arī pareizu piena temperatūru pēc aitu izslaukšanas, jo pretējā gadījumā tiek zaudēts *friska* veida siera mīkstums, bet *niexfa* un *tal-bżar* veidu sierā veidojas vairāk caurumu un plīsumu. Recināšanas fermenta atšķaidīšana un pievienošana visam pienam labākajā tradicionālajā veidā nodrošina pareizo konsistenci; ja pievieno pārāk daudz fermenta, rūgušpiena receklis būs pārāk stingrs, un visi trīs siera veidi zaudēs savu formu. Svarīgs ir arī laiks līdz rūgušpiena recekļa veidošanās brīdim un recekļa pareizās konsistences noteikšana, jo, ja "Ġbejna tan-nagħaġ" pārāk ilgi neievieto veidnē, *friska* veida siers neieņem veidnes formu, bet *niexfa* un *tal-bżar* veidu sieros veidojas vairāk caurumu un plīsumu. Pareizs notecināšanas process palīdz saglabāt siera formu. Vēl laika gaitā ražotāji iemācās, kāds ir labākais marinēšanas ilgums, lai saglabātu *tal-bżar* veida sieram raksturīgās ļoti skābās un piparotās garšas noturību.

Laiks, kādā "Ġbejna tan-nagħaġ" apstrādā ar garšvielām, ir ļoti īss, un kaltēšana notiek dabiski, kad vien iespējams, īpaši veidotos skapjos uz siernieka saimniecības jumta. Visus ar siera gatavošanas procesu saistītos posmus parasti veic siernieks, kas ir vairākus gadus specializējies. Tie ietver slaukšanu, piena kāšanu, atkārtotu uzkarsēšanu, ja nepieciešams, recināšanas fermenta pievienošanu, recināšanu, ievietošanu veidnēs, apgrozīšanu un notecināšanu. Tas ir ražošanas process, kura veikšanai vajadzīga apmācība, un zināšanas par to parasti nodod no paaudzes paaudzē.

Profesionālie siernieki prot izvēlēties pareizās dienas produkta kaltēšanai, un šī prasme tiek apgūta, nododot pieredzi no paaudzes paaudzē. Šīs pieredzes dēļ ražotāji zina arī to, ka tad, ja tiek prognozēti dienvidu vēji, kas atnes augstu gaisa mitrumu, vai lietus, kas nāk no tuksneša, izmanto alternatīvas kaltēšanas metodes, lai saglabātu *niexfa* un *tal-bżar* puscieto līdz cieto konsistenci un ziloņkaula līdz okera krāsu.

Rakstisku dokumentu par konkrētajiem ražošanas procesa posmiem nav, un zināšanas un pieredze saistībā ar siera gatavošanas procesu un īpašajām metodēm ir nodotas no paaudzes paaudzē; kā apstiprināts aptaujā par "Ġbejna tan-nagħaġ" ražošanu, tās šim produktam ir būtiski svarīgas. Vecākās paaudzes pieredze veido pamatu interesentu apmācīšanai, kas notiek galvenokārt ģimenē. Vecākās paaudzes pieredze veicina to, ka tiek ņemtas vērā īpatnības, kas kopīgas visiem "Ġbejna tan-nagħaġ" veidiem. Minēto metožu apguve nodrošina šā tradicionālā produkta kvalitātes nepārtrauktību un noturību.

Produkts “Ġbejna tan-nagħaġ” ir Maltas kulinārā mantojuma neatņemama daļa, un tas iekļauts vairākās tradicionālās maltiešu receptēs. “Ġbejna tan-nagħaġ” *friska* tiek izmantots par pildījumu maltiešu siera kūkās (“pastizzi”), sāļajos pīrāgos (“torta tal-ġbejniet”) un ravioli vai arī tiek pievienots maltiešu ziemas zupām, piemēram, “soppa tal-armla” un “kusksu”. “Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar* tiek pasniegts kā uzkoda kopā ar maltiešu sausiņiem (“galletti”) vai tiek pievienots maltiešu maizes ēdieniem (“ħobż biż-żejt”).

Vēstures arhīvi liecina, ka Maltas salās aitas ir ganītas kopš viduslaikiem, savukārt pirmie ziņojumi par siera gatavošanu ir datēti ar 15. un 17. gadsimtu. Siera gatavošana bija loģisks veids, kā saglabāt pienu ilgāku laiku, it sevišķi siltos laikapstākļos, jo īpaši ņemot vērā valdošo katoļu kultūru un tradīcijas, saskaņā ar kurām piena produktus varēja patērēt tikai tajās dienās, kad bija atļauts ēst gaļu. Dažādajos laikos aitas lielākoties tika turētas ļoti mazos ganāmpulkos, kas piederēja katrai mājsaimniecībai un sagādāja pašpatēriņam vajadzīgo pienu un piena produktus. Visos laikos ir tikuši turēti arī lielāki ganāmpulki, lai ar tām pašām metodēm ražotu tos pašus tipiskos produktus un tos pārdotu. Ņemot vērā pieaugošo urbanizāciju salās un pieprasījumu pēc šā produkta, šādi komerciālie ganāmpulki mūsdienās kļūst arvien svarīgāki. Lai gan pēdējās divās desmitgadēs norisinājusies zināma modernizācija, iepriekšējo paaudžu tradīcijas ir saglabājušās, jo lielākā daļa ražotāju joprojām ir nelieli ģimenes uzņēmumi, kas saglabājuši personisku saikni ar savu aitu ganāmpulku.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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