C/2024/5348

2.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5348)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Ġbejna tan-nagħaġ”

EU-nr.: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Lidstaat of derde land**

Malta

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Ġbejna tan-nagħaġ” is een verse kaas die wordt geproduceerd met rauwe volle melk van schapen (*Ovis aries*) van het “Maltese” ras en kruisingen daarvan met het Friese ras of andere rassen die zijn geregistreerd op de Maltese eilanden, waaronder Malta, Gozo en Comino.

“Ġbejna tan-nagħaġ” mag vers (“Ġbejna tan-nagħaġ” *friska*), luchtgedroogd (“Ġbejna tan-nagħaġ” *niexfa*) of gepekeld en gepeperd (“Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar*) worden verkocht.

De drie variëteiten van “Ġbejna tan-nagħaġ” (“friska”, “niexfa” en “tal-bżar”) moeten de volgende kenmerken bezitten (gegroepeerd in een samenvatting, en waar nodig worden uitzonderingen vermeld):

Aanbiedingsvorm

— Hoogte: 1,5-5 cm

— Gewicht: 30-110 g

— Diameter onderkant: 5-7 cm

— Diameter bovenkant: 2,4-5,5 cm

— Op de oppervlakken van de variëteit “tal-bżar” is een wisselende hoeveelheid gemalen zwarte peper aangebracht

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uiterlijk voorkomen

— Geen korst

— Heeft de vorm van een afgeknotte kegel met min of meer schuine zijden

— De bovenkant is plat of ietwat concaaf

— De zijkanten zijn convex

— Het oppervlak kan al naar gelang de motieven van de matrijs overdwars inkervingen vertonen

— Het uiterlijk is glanzend, zacht en nattig (“friska”), droog of vettig (“niexfa”), of met een vochtig oppervlak (“tal-bżar”)

— De kleur is wit (“friska”), ivoor tot strogeel (“niexfa”), of bleek strogeel tot oker (“tal-bżar”)

Het binnenste van de kaas

— Geen onderkorst

— Er kunnen enkele gaten aanwezig zijn in de variëteiten “niexfa” en “tal-bżar”

— Geen marmering

— Bij de variëteiten “niexfa” en “tal-bżar” kan sprake zijn van enkele kleine scheurtjes

— Halfharde tot harde structuur afhankelijk van de droogperiode en -omstandigheden (met uitzondering van de “friska”-variëteit, die een romige, zachte, vochtige en enigszins vettige structuur heeft)

— De kleur van de kern is wit (“friska”), of ivoor tot bleek strogeel (“niexfa” en “tal-bżar”)

— Bij de variëteit “niexfa” kan de kleur van de omtrek tot de kern verschillen, waarbij de kern iets lichter gekleurd is

Organoleptische kenmerken

— De intensiteit van het aroma is laag. De kaas ruikt naar verse melk en geeft een lichte schapengeur af (“friska”), vertoont lichtzure kenmerken (“niexfa”) of is pikant (door de zwarte peper) (“tal-bżar”)

— De smaak is zacht, licht gezouten (“friska”), zoet tot lichtzuur (“niexfa”) of matig tot krachtig zuur met een kruidige sensatie in de mond (“tal-bżar”)

— De textuur is vochtig en vettig (“friska”), smeltend tot licht kleverig (“niexfa”) of vochtig tot krijtachtig (“tal-bżar”)

— De nasmaak is licht (“friska”), matig tot sterk (“niexfa”) of zeer zuur en peperachtig (“tal-bżar”)

Chemische eigenschappen

— Totaal eiwitgehalte: 14 %-40 %

— Totaal vetgehalte: 15 %-40 %

— pH-waarde: 4,7-5,3

— Totale gehalte aan vaste stof: 37 %-56 %

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het maximumgehalte aan buiten het geografische gebied verkregen diervoeders bedraagt 45 % droge stof op jaarbasis. Door het gebrek aan neerslag en de beperkte beschikbaarheid van land is het technisch onhaalbaar om 100 % van het voer lokaal uit het geografische gebied te betrekken.

De schapen worden voor ten minste 55 % van hun inname gevoerd met lokaal verkregen hooi van peul- en graangewassen (waaronder gerst, raaigras, tarwe, wikke, tuinbonen, rode hanenkop, maïs, sorghum, alfalfa en klaver), aangevuld met concentraten die uit grondstoffen worden geproduceerd en worden gedistribueerd door de belangrijkste voederfabrieken. Afhankelijk van de beschikbaarheid kunnen schapen ook worden gevoed met planten van lokale oorsprong, zoals johannesbrood en bladschijven van de vijgencactus. Dit gebruik van lokaal voer is van invloed op de smaak van "Ġbejna tan-nagħaġ".

Voor alle drie de "Ġbejna tan-nagħaġ"-variëteiten is de rauwe schapenmelk uitsluitend afkomstig uit het specifieke geografische gebied.

Rauwe schapenmelk van kuddes van het "Maltese" ras en in Malta, Gozo of Comino geregistreerde kruisingen daarvan, wordt gebruikt voor de bereiding van "Ġbejna tan-nagħaġ".

De rauwe schapenmelk heeft de volgende chemische eigenschappen:

— pH-waarde: tussen 6,4 en 6,7;

— vetgehalte tussen 4,5 % en 8,0 %;

— eiwitgehalte tussen 5,0 % en 6,5 %;

— een drogestofgehalte tussen 15,0 % en 18,0 %.

3.4. *Specifieke stappen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiestappen die plaatsvinden in het geografische gebied zijn:

— veehouderij (fokken, houden en melken van Maltese fokschapen en kruisingen daarvan);

— kaasbereiding op basis van de rauwe schapenmelk van Maltese fokschapen en kruisingen daarvan;

— rijping van "Ġbejna tan-nagħaġ".

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, raspen, verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle drie de "Ġbejna tan-nagħaġ"-variëteiten worden in hun hele vorm verkocht.

"Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* wordt uitsluitend per stuk verkocht, terwijl "Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa* en "Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar* naar gewicht of per stuk worden verkocht.

Afhankelijk van de producent en de wensen van de klant(en) wordt "Ġbejna tan-nagħaġ" individueel of in dozen met meerdere stuks verpakt, in doorzichtige plastic of glazen recipiënten, die elk met plakband worden verzegeld en van een etiket worden voorzien.

Normaliter wordt, afhankelijk van het seizoen en het voedingspatroon, iedere 24 uur 1 kg "Ġbejna tan-nagħaġ" geproduceerd uit 6,8 tot 8 liter schapenmelk volgens de druppelmethode. Dit komt neer op 125 g tot 147 g "Ġbejna tan-nagħaġ" (d.w.z. 0,125 kg tot 0,147 kg "Ġbejna tan-nagħaġ") per liter schapenmelk.

Alle drie de variëteiten van "Ġbejna tan-nagħaġ" hebben geen korst en moeten daarom in het productiegebied worden verpakt voordat zij in de handel worden gebracht. De hantering van dit korstloze product buiten het productiegebied zou leiden tot microbiële verontreiniging.

Gezien de versheid en brosheid van de kaas is een verpakking noodzakelijk voor "Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* om de kwetsbare structuur te behouden en te beschermen. Verpakking is ook noodzakelijk voor "Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar* met het oog op het pekelen en aanbrengen van (fijn)gemalen zwarte peper, waardoor het oppervlak vochtig wordt; hantering zou daarom de smaak en het aroma van het product bederven.

In plakken snijden is voor geen van de drie producten toegestaan of praktisch, aangezien hun grootte minder dan 120 g per stuk bedraagt.

Raspen is alleen relevant voor "Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa*. Om de specifieke smaak en het specifieke aroma van het product te behouden en de oorsprong ervan te kunnen bevestigen, moet het raspen op de productielocatie en binnen zes weken na de productie plaatsvinden.

Samengevat is het niet haalbaar om het product buiten het geografische gebied te verpakken vanwege het verlies aan kwaliteit als gevolg van het vervoer (Malta is immers een eiland en de dichtstbijzijnde EU-haven bevindt zich op circa 80 km afstand in Sicilië) en vanwege de inherente moeilijkheid om de kwaliteit van het beschermde product te controleren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product is voorzien van een rechthoekig etiket met de aanduiding: "Ġbejna tan-nagħaġ" gevolgd door een beschrijvend element (schuingedrukt):

— "friska", "niexfa" of "tal-bżar";

— het logo van de certificerende controleautoriteit;

— het EU-kwaliteitssymbool.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De archipel Malta bestaat uit drie bewoonde eilanden, Malta, Gozo en Comino, en andere onbewoonde eilandjes.

"Ġbejna tan-nagħaġ" wordt geproduceerd op de drie bewoonde eilanden. Malta is een land met een geringe omvang (316 km^2), veel kleiner dan de meeste geografische gebieden die voor andere BOB-producten in aanmerking worden genomen. Vanwege deze geringe omvang en zijn geofysische kenmerken is Malta niet onderverdeeld in regio's voor de aanduiding "Ġbejna tan-nagħaġ" en heeft de BOB betrekking op alle in de archipel geproduceerde "Ġbejna tan-nagħaġ"-kazen.

5. **Verband met het geografische gebied**

De Maltese eilanden bevinden zich bijna in het midden van de Middellandse Zee en hebben een kenmerkend subtropisch mediterraan klimaat.

In en rond Malta is de verdamping veel groter dan de neerslag, waardoor het zeewater een relatieve dichtheid van 1,0300 (hoger dan de Atlantische Oceaan) en verhoudingsgewijs hoge oppervlaktetemperaturen heeft. De zee rond de eilanden heeft een grote invloed op het klimaat, dat koeler en vochtiger is dan de landinwaarts gelegen gebieden van het continent. De hoge warmtecapaciteit van de zee vermindert daarnaast grote schommelingen in de omgevingstemperatuur van de eilanden. Het klimaat op Malta wordt gekenmerkt door onvoorspelbaar weer in het voorjaar; warme, droge en doorgaans regenloze zomers; een korte najaarsperiode; en zachte, natte winters met koude luchtstromen. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 18,6 °C, uiteenlopend van 12,4 °C in de winter tot 26,3 °C in de zomer. De meest voorkomende vormen van lokale neerslag zijn regen, hagel, dauw en zachte rijp. De gemiddelde totale neerslag bedraagt 553 mm bij een standaardafwijking van 157 mm. De gemiddelde relatieve luchtvochtigheid loopt uiteen van minimaal 61 % in juli tot maximaal 87 % in januari. De gemiddelde jaarlijkse windsnelheid bedraagt 16,3 km/uur, met aanzienlijke verschillen in de maandelijkse gemiddelden; 60 % van de heersende winden waait uit het westen tot het noordwesten, terwijl de hitte op warme dagen vaak nog wordt geïntensiveerd door zuidenwinden, waaronder soms de "gibli", die rood zand uit de Sahara aanvoert.

De naam "Ġbejna tan-nagħaġ" is vanwege de Maltese taal verbonden met de regio. In de 27 lidstaten onderscheidt het Maltees zich als een zeer specifieke taal vanwege zijn Semitische oorsprong, geschreven in een Romeins alfabet bestaande uit dertig letters, en met een aantal bijzondere medeklinkers die uniek zijn voor de Maltese taal en waarvan er twee ook terug te vinden zijn in de naam ("għ" en "ġ"). De naam van de kaas komen we ook tegen in verschillende Maltese uitdrukkingen en zegswijzen (bv. "qisek ġbejna", wat "ontspannen" betekent), hetgeen het verband tussen "Ġbejna tan-nagħaġ" en de Maltese cultuur benadrukt.

De droge grond die kenmerkend is voor de Maltese eilanden, is bevorderlijk voor het houden en voeren van schapen, aangezien deze dieren marginale landbouwgebieden kunnen gebruiken die niet geschikt zijn voor andere landbouwdoeleinden. Vaak is de lucht zilt als gevolg van de vochtigheid, de omringende zee, het laaggelegen profiel van het eiland (het hoogste punt bevindt zich op 121 m) en de onvoorspelbare en vaak winderige weersomstandigheden. Deze ziltheid, die leidt tot troposferische zoutafzetting op de vegetatie, verklaart de effecten van het omringende milieu op de drie "Ġbejna tan-nagħaġ"-variëteiten tijdens het luchtdrogen.

De flora is typisch voor de regio en voor Pelagische eilanden met een vergelijkbare geologische formatie. Malta heeft geen rivieren of zoetwatermeren. De valleien en ravijnen staan te boek als droge rivierbedden, die tijdens perioden van neerslag vollopen met water. Door de warme droge zomers ontbreekt natuurlijke flora in deze periode en is begrazing niet mogelijk. De Maltese bodem bestaat van oudsher uit kalkhoudend gesteente met een pH-waarde van meer dan 8. De verspreiding van planten op de Maltese eilanden hangt nauw samen met de geologie en topografie ervan. Tot de akkerbouwgewassen die als veevoer worden geteeld behoren kikkererwten (*Cicer arietinum*), rode hanenkop (*Hedysarum coronarium*), gerst (*Hordeum vulgare*), bleke erwten (*Lathyrus ochrus*), graserwten (*Lathyrus sativus*), linzen (*Lens culinaris*), schorpioenstaart (*Scorpiurus muricatus*), gewone tarwe (*Triticum aestivum*), linzenwikke (*Vicia ervilia*) en voederwikke (*Vicia sativa*). Deze gewassen worden ingezaaid in kleine, zeer nutriëntenarme gebieden met veel inheemse soorten onkruid, met name vlinderbloemen (*Leguminosae*), een verzamelnaam voor allerlei klaversoorten die met de rest van het ingezaaide gewas worden geoogst. De planten van de tuinboon (*Vicia faba*) worden daarnaast ook geoogst, gedroogd en gebruikt als zomervoer. Het schapenvoer wordt ook aangevuld met bladschijven van de vijgencactus (*Opuntia ficus-indica*) en sint-jansbrood van de johannesbroodboom (*Ceratonia siliqua*). De invloed van deze flora is terug te vinden in de smaak en structuur van het product. De zoetheid wordt vooral waargenomen in de variëteiten "friska" en "niexfa", en de kaasmakers beschikken over de ervaring en kennis van het juiste mengsel van veevoeders om het product volgens voorvaderlijke traditie de gewenste zoetheid te verlenen.

"Ġbejna tan-nagħaġ" is een kaas die weinig complexe bewerkingen ondergaat. Alle toevoegingen (bv. azijn, peper) vinden plaats na de productie en betreffen het oppervlak van de kaas.

Als de ooien eenmaal zijn gemolken, is het ook van belang om de juiste temperatuur van de melk achteraf te waarborgen, aangezien anders de zachtheid van de variëteit "friska" verloren gaat en de variëteiten "niexfa" en "tal-bżar" meer gaten en scheurtjes vertonen. Door met inachtneming van de beste traditionele praktijken het coagulerende enzym in verdunde vorm toe te voegen aan de onverpakte melk, wordt de juiste textuur gewaarborgd; als er te veel enzym wordt toegevoegd, zal de wrongel te stevig zijn en zullen alle drie de variëteiten hun vorm verliezen. Ook de tijd totdat de wrongel zich vormt en de juiste consistentie wordt bereikt zijn van belang, want als het te lang duurt om "Ġbejna tan-nagħaġ" in de matrijs om te keren, neemt de "friska"-variëteit niet de vorm van de matrijs aan, en ontstaan er meer gaten en scheurtjes in de variëteiten "niexfa" en "tal-bżar". Door het correcte uitlekproces te volgen, blijft de vorm van de kaas behouden. Naarmate de producenten meer ervaring opdoen, leren ze ook wat de beste duur is voor het pekelen om de zure en peperachtige nasmaak die kenmerkend is voor de variëteit "tal-bżar", te behouden.

"Ġbejna tan-nagħaġ" heeft een korte rijpingsperiode, en het drogen vindt zoveel mogelijk op natuurlijke wijze plaats in speciale kasten op het dak van de kaasboerderij. Alle stappen in het kaasbereidingsproces worden doorgaans uitgevoerd door de kaasmaker, die zich jarenlang heeft gespecialiseerd. Het gaat hierbij onder meer om melken, filteren, waar nodig opnieuw opwarmen van de melk, toevoegen van het coagulerende enzym, coagulatie, plaatsing in matrijzen, omkeren en uitlekken. Dit productieproces vereist bekwaming, en de werkwijze wordt gewoonlijk van generatie op generatie doorgegeven.

De vakkundige kaasmakers weten de juiste dagen te kiezen voor het drogen van het product en deze vaardigheid wordt verkregen door de ervaring van generatie op generatie door te geven. Dankzij deze ervaring weten de producenten ook dat wanneer zuidelijke winden met een hoge vochtigheid of woestijnregen worden voorspeld, het drogen plaatsvindt met behulp van alternatieve methoden om de halfharde tot harde structuur en de ivoor- of okerkleur van de variëteiten "niexfa" en "tal-bżar" te behouden.

De specifieke stappen in het productieproces zijn niet schriftelijk vastgelegd, en de kennis en ervaring van het kaasbereidingsproces en de specifieke methoden worden van generatie op generatie doorgegeven; zoals wordt bevestigd door een onderzoek naar de productie van "Ġbejna tan-nagħaġ", is dit indicatief voor dit product. De ervaring van de oudere generatie vormt de basis om (voornamelijk) familieleden die belangstelling hebben, de fijne kneepjes van het vak bij te brengen. Deze overdracht draagt bij tot de specifieke kenmerken die alle "Ġbejna tan-nagħaġ"-variëteiten met elkaar gemeen hebben. Het aanleren van deze praktijken waarborgt de continuïteit, consistentie en kwaliteit van dit traditionele product.

"Ġbejna tan-nagħaġ" maakt integraal deel uit van het Maltese culinaire erfgoed en is verwerkt in verschillende traditionele Maltese recepten. "Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* wordt gebruikt als vulling voor Maltese kwarktaarten ("pastizzi"), hartige taarten ("torta tal-ġbejniet") en ravioli, en wordt verwerkt in Maltese wintersoepen zoals "soppa tal-armla" en "kusksu". "Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar* wordt geserveerd als aperitief met Maltese crackers ("galletti") of bij Maltese broodgerechten ("ħobż biż-żejt").

Uit historische gegevens blijkt dat grazende schapen al sinds de middeleeuwen voorkomen op de Maltese eilanden, terwijl de eerste verslagen over kaasbereiding dateren van de 15e en 17e eeuw. Kaasbereiding was een logische manier om de melk langer te conserveren, met name bij warm weer, vooral omdat zuivelproducten met het oog op de heersende katholieke cultuur en tradities alleen mochten worden geconsumeerd op dagen dat vlees werd gegeten. Indertijd werden schapen meestal gehouden in zeer kleine kuddes die toebehoorden aan elk huishouden om de nodige melk en zuivelproducten te leveren voor hun eigen levensonderhoud. Door de eeuwen heen zijn ook grotere kuddes gehouden om met behulp van dezelfde methoden dezelfde karakteristieke producten te vervaardigen en in de handel te brengen. Deze commerciële schapenbestanden worden vandaag de dag steeds belangrijker gezien de verstedelijking op de eilanden en de vraag naar dit product. Hoewel enige modernisering in de afgelopen twee decennia noodzakelijk was, zijn de tradities van de afgelopen generaties bewaard gebleven, aangezien de meeste producenten nog altijd kleinschalige familiebedrijven zijn, waardoor de persoonlijke band met hun schaapskudde behouden blijft.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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