C/2024/5348

2.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5348)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ“

EÚ č.: PDO-MT-02973 – 10.7.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Malta

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ġbejna tan-nagħaġ“ je čerstvý syr vyrobený z plnotučného surového ovčieho mlieka (*Ovis aries*) oviec „maltského“ plemena a ich kríženc s frízskym plemenom alebo inými plemenami, ktoré sú zaregistrované na maltských ostrovoch vrátane ostrovov Malta, Gozo a Comino.

Syr „Ġbejna tan-nagħaġ“ sa môže predávať čerstvý („Ġbejna tan-nagħaġ“ friska), sušený na vzduchu („Ġbejna tan-nagħaġ“ niexfa) alebo nakladaný a korenený („Ġbejna tan-nagħaġ“ tal-bżar).

Uvedené tri druhy syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ – „friska“, „niexfa“ a „tal-bżar“ – by mali mať tieto vlastnosti (spoločne zoskupené v súhrne, podľa potreby sú uvedené výnimky):

Obchodná úprava

— Výška: 1,5 cm – 5 cm

— Hmotnosť: 30 g – 110 g

— Priemer základne: 5 cm – 7 cm

— Priemer vrchnej časti: 2,4 cm – 5,5 cm

— Druh „tal-bżar“ má na povrchu rôzne množstvo mletého čierneho korenia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vonkajší vzhľad

— Bez kôry.

— Vyzerá ako zrezaný kužeľ s rôzne šikmými stenami.

— Vrchná časť je rovná alebo mierne vyhĺbená.

— Boky sú šikmo vypuklé.

— Povrch môže byť priečne šrafovaný podľa motívov formy.

— Syr je na pohľad lesklý, mäkký, mokrastý („friska“), suchý alebo mastný („niexfa“), vlhký na povrchu („tal-bżar“).

— Farba je biela („friska“), slonovinová („niexfa“), bledá slamovožltá až okrová („tal-bżar“).

Vnútorný vzhľad

— Nemá podkôru.

— Príležitostná prítomnosť dier pri druhoch „niexfa“ a „tal-bżar“.

— Nemá mramorovanie.

— Príležitostná prítomnosť drobných prasklín pri druhoch „niexfa“ a „tal-bżar“.

— Polotvrdá až tvrdá štruktúra v závislosti od dĺžky sušenia a podmienok (okrem druhu „friska“, ktorého štruktúra je krémová, mäkká, vlhká a mierne mastná).

— Farba strednej časti syra je biela („friska“), slonovinová až bledá slamovožltá („niexfa“ a „tal-bżar“).

— Pri druhu „niexfa“ sa farba okraja a strednej časti môže líšiť, pričom v strede je trochu svetlejšia.

Organoleptické vlastnosti

— Vôňa je mierne intenzívna. Syr vonia po čerstvom mlieku a je mierne cítiť po ovciach („friska“), vôňa má mierne nakyslé tóny („niexfa“) alebo je korenistá (po čiernom korení) („tal-bżar“).

— Chuť je sladká s miernou slanosťou („friska“), sladká až trochu kyslastá („niexfa“) alebo stredne až veľmi kyslá s korenistým pocitom v ústach („tal-bżar“).

— Textúra je vlhká a mastná („friska“), rozpustná až mierne lepivá („niexfa“) alebo vlhká až kriedová („tal-bżar“).

— Chuťová stálosť je nízka („friska“), stredná až vysoká („niexfa“) alebo veľmi kyslá a korenistá („tal-bżar“).

Chemické vlastnosti

— Celkový obsah bielkovín: 14 % – 40 %

— Celkový obsah tuku: 15 % – 40 %

— pH: 4,7 – 5,3

— Celkový obsah tuhých látok: 37 % – 56 %

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Maximálny percentuálny podiel krmiva, ktoré nepochádza z danej zemepisnej oblasti, je 45 % sušiny ročne. Technicky nie je možné obstarať 100 % krmiva miestne z danej zemepisnej oblasti z dôvodu nízkeho úhrnu zrážok a obmedzenej dostupnosti pôdy.

Ovce sa kŕmia miestne získavaným senom zo strukovín a obilnín, ktoré tvorí najmenej 55 % ich príjmu (okrem iného jačmeň, mätonoh, pšenica, vika, bôb, sekernica, kukurica, cirok, lucerna, raž a ďatelina), doplnené koncentrátmi vyrobenými zo surovín a distribuovanými hlavnými výrobcami krmív. V závislosti od dostupnosti sa môžu ovce kŕmiť aj miestne získavanými rastlinami, ako sú rohovníky a kladódiá opuncií. Chuť syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ súvisí s týmto použitím miestneho krmiva.

Surové ovčie mlieko sa v prípade všetkých troch druhov syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ celé získava z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Na výrobu syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ sa používa surové ovčie mlieko oviec „maltského“ plemena a ich kríženców zaregistrovaných na ostrovoch Malta, Gozo alebo Comino.

Surové ovčie mlieko má tieto chemické vlastnosti:

— pH: od 6,4 do 6,7

— obsah tuku: od 4,5 % do 8,0 %

— obsah vlhkosti: od 5,0 % do 6,5 %

— obsah sušiny: od 15,0 % do 18,0 %.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti, sú:

— chov (chov, odchov a dojenie oviec maltského plemena a ich kríženców),

— výroba syra zo surového ovčieho mlieka z oviec maltského plemena a ich kríženców,

— zrenie syra „Ġbejna tan-nagħaġ“.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky tri druhy syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ sa predávajú v celku.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ friska sa predáva len na kusy, zatiaľ čo „Ġbejna tan-nagħaġ“ niexfa a „Ġbejna tan-nagħaġ“ talbžar sa predávajú buď na váhu, alebo na kusy.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ sa balí buď samostatne, alebo ako viac kusov spolu v závislosti od výrobcu a požiadaviek zákazníkov do rozmanitých priehľadných plastových alebo sklenených nádob. Každá nádoba je zapečatená nálepkou a označená etiketou.

Bežne sa metódou 24-hodinového odkvapkávania v závislosti od ročného obdobia a stravy oviec vyrobí zo 6,8 až 8 litrov ovčieho mlieka 1 kg syra „Ġbejna tan-nagħaġ“. To znamená 125 – 147 g (t. j. 0,125 – 0,147 kg) syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ na liter ovčieho mlieka pri 24-hodinovom odkvapkávaní.

Ani jeden z uvedených troch druhov syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ nemá kôru, a preto sa pred uvedením na trh musí zabaliť v oblasti výroby. Manipulácia s týmto výrobkom bez kôry mimo zemepisnej oblasti by viedla k mikrobiálnej kontaminácii.

V prípade syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ friska je balenie potrebné na ochranu a zabezpečenie jemnej štruktúry vzhľadom na čerstvosť a drobivosť tohto syra. Zabalenie syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ je potrebné aj z toho dôvodu, že pri nakladaní do nálevu a nanášaní mletého/drveného čierneho korenia je povrch syra vlhký, manipuláciou so syrom by sa teda narušila jeho vôňa a aróma.

Krájanie na plátky nie je v prípade žiadneho z uvedených troch druhov prípustné a ani praktické vzhľadom na ich veľkosť, ktorá je menej než 120 g na kus.

Strúhanie je relevantné len v prípade druhu „Ġbejna tan-nagħaġ niexfa“. Aby si výrobok udržal osobitnú chuť a arómu a aby bolo možné potvrdiť jeho pôvod, strúhanie sa musí vykonávať v mieste výroby a do šiestich týždňov od výroby.

Výrobok sa teda nemôže baliť mimo danej zemepisnej oblasti, pretože by sa znížila jeho kvalita z dôvodu dopravných prekážok a obmedzení, keďže Malta je ostrov a najbližším prístavom v EÚ je Sicília (cca 80 km), ako aj z dôvodu súvisiacich ťažkostí pri kontrole kvality chráneného výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok má obdĺžnikovú etiketu, na ktorej je uvedené: „Ġbejna tan-nagħaġ“ a okrem toho deskriptor písaný kurzívou:

— „*friska*“ alebo „*niexfa*“ alebo „*tal-bżar*“,

— logo osvedčujúceho kontrolného orgánu,

— symbol kvality EÚ.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Maltské súostrovie tvoria tri obývané ostrovy: Malta, Gozo a Comino a ďalšie neobývané menšie ostrovy.

Syr „Ġbejna tan-nagħaġ“ sa vyrába na troch obývaných ostrovoch. Malta je štát s obmedzenou veľkosťou (316 km²), oveľa menší ako väčšina zemepisných oblastí, o ktorých sa uvažuje pri iných výrobkoch s CHOP. Vzhľadom na svoju malú rozlohu a geofyzikálne vlastnosti sa Malta ďalej nedelí na regióny, preto sa názov „Ġbejna tan-nagħaġ“ a CHZO vzťahuje na akýkoľvek výrobok „Ġbejna tan-nagħaġ“ vyrobený na danom súostroví.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Maltské ostrovy ležia takmer v strede Stredozemného mora a majú typickú subtropickú stredomorskú klímu.

Na Malte a v jej okolí sa výrazne viac vyparí ako naprší, čo spôsobuje, že morská voda má špecifickú hustotu 1,0300 (vyššiu ako voda v Atlantiku) a relatívne teplý povrch. More okolo ostrovov do veľkej miery ovplyvňuje klímu, ktorá je chladnejšia a vlhkejšia v porovnaní s vnútrozemskými časťami kontinentu. Vysoká tepelná kapacita mora takisto znižuje veľké výkyvy okolitej teploty na ostrovoch. Maltská klíma sa vyznačuje nepredvídateľným počasím na jar, horúcimi a suchými letami, vo všeobecnosti bez zrážok, krátkymi jesennými obdobiami a miernymi, vlhkými zimami s vlnami studeného vzduchu. Priemerná ročná teplota je 18,6 °C, a to v rozpätí 12,4 °C v zime až 26,3 °C v lete. Najbežnejšími formami miestnych zrážok sú dážď, krupobitie, rosa a jemný srieň. Priemerné celkové zrážky dosahujú 553 mm, štandardná odchýlka (SD) 157 mm. Priemerná relatívna vlhkosť je rôzna, od minimálne 61 % v júli po maximálne 87 % v januári. Priemerná ročná rýchlosť vetra je 16,3 km/hod, pričom medzi mesačnými priemermi sú značné rozdiely. 60 % prevládajúcich vetrov tvoria vetry zo západu na severozápad, zatiaľ čo počas horúcich dní horúčave často pomáhajú južné vetry, ktoré niekedy nesú „ghibli“ s červeným pieskom zo Sahary.

Názov „Ġbejna tan-nagħaġ“ súvisí s názvom daného regiónu v maltskom jazyku. Medzi jazykmi 27 členských štátov maltčina vyniká ako veľmi osobitný jazyk z dôvodu semitského pôvodu. Používa 30-písmenovú rímsku abecedu a má niekoľko špeciálnych spoluhlások, ktoré sú pre maltčinu jedinečné, a dve z nich sa takisto nachádzajú v názve výrobku („għ“ a „ġ“). Názov syra sa dostal aj do viacerých maltských výrazov a idiómov (napr. „qisek ġbejna“, čo znamená „pohodový“), čím sa zdôrazňuje spojenie medzi syrom „Ġbejna tan-nagħaġ“ a maltskou kultúrou.

Suchý povrch typický pre maltské ostrovy je priaznivý pre chov a kŕmenie oviec, pretože tieto zvieratá môžu využívať okrajové poľnohospodárske plochy nevhodné na iné poľnohospodárske účely. Vzduch je často slaný z dôvodu vlhkosti, okolitého mora, nízkeho profilu ostrova (najvyšší bod má 121 m) a nepredvídateľných poveternostných podmienok s častým vetrom. Táto slanosť, ktorá vedie k troposférickej depozícii soli na povrchu vegetácie, vysvetľuje účinky okolitého prostredia na tri druhy syra „Ġbejna tan-nagħaġ“ počas sušenia na vzduchu.

Flóra je typická pre tento región a pelagické ostrovy, ktoré majú podobnú geologickú formáciu. Malta nemá žiadne rieky ani sladkovodné jazerá. Údolia a rokliny sú suchými riečnymi korytami a vodu sa plnia počas období zrážok. Vzhľadom na horúce a suché letá prirodzená flóra počas tohto obdobia neexistuje a pasenie nie je možné. Základom maltských pôd je vápnitá hornina s pH vyšším ako 8. Distribúcia rastlín na maltských ostrovoch úzko súvisí s geológiou a topografiou ostrovov. Medzi plodiny pestované ako krmoviny patria cícer (*Cicer arietinum*), sekernica vencová (*Hedysarium coronarium*), jačmeň (*Hordeum vulgare*), hrachor krídlatý (*Lathyrus ochrus*), hrachor siaty (*Lathyrus sativus*), šošovica (*Lens culinaris*), štúrovník mäkkoostnatý (*Scorpiurus muricatus*), pšenica letná (*Triticum aestivum*), vika šošovicová (*Vicia ervilia*) a vika siata (*Vicia sativa*). Tieto plodiny sa vysievajú na malých plochách veľmi chudobných na živiny, na ktorých je veľké zastúpenie pôvodných druhov burín, najmä čeľade bôbovitých, širokej škály ďatelín, ktoré sa zberajú spolu so zvyškom zasiatych plodín. Ako letné krmivo sa zbierajú, sušia a používajú aj rastliny bôbu záhradného, ktorý sa pestuje pre svoje plody. Krmivo pre ovce sa dopĺňa aj kladódiami opuncie (*Opuntia ficus-indica*) a zrnami rohovníka obyčajného (*Ceratonia siliqua*). Táto flóra sa odráža v aróme a štruktúre výrobku. Sladkosť je cítiť najmä pri druhoch „friska“ a „niexfa“ a syrári preberajú skúsenosti a poznatky o správnej zmesi krmiva na dosiahnutie želanej sladkosti vo výrobku od predchádzajúcich generácií.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ je jednoduchý syr, ktorý sa spracúva len minimálne. Všetky ďalšie prísady (napr. ocot, čierne korenie) sa pridávajú po samotnej výrobe a len na povrch syra.

Po podojení oviec je dôležitým kritériom aj zabezpečenie správnej teploty mlieka, pretože inak sa pri druhu „friska“ stráca jemnosť a pri druhoch „niexfa“ and „tal-bżar“ sa tvorí viac dier a prasklín. Zriedením koagulačného enzýmu a jeho pridaním do väčšieho množstva mlieka sa najlepším tradičným spôsobom zabezpečí správna štruktúra. Ak sa pridá príliš veľa enzýmu, tvaroh bude príliš tvrdý a všetky tri druhy stratia svoj tvar. Rovnako dôležitý je čas potrebný na vytvorenie tvarohu a rozpoznanie jeho správnej konzistencie, pretože ak sa „Ġbejna tan-nagħaġ“ vo forme otočí príliš neskoro, druh „friska“ nebude mať tvar formy a pri druhoch „niexfa“ a „tal-bżar“ sa vytvorí viac dier a prasklín. Dodržaním správneho postupu zbavovania prebytočnej vody sa udrží forma syra. Praxou sa výrobcovia takisto naučia, ako dlho má byť druh „tal-bżar“ v náleve, aby sa udržala jeho pretrvávajúca veľmi kyslá a korenistá chuť.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ zreje krátko a sušenie prebieha prirodzene, ak je to možné v špeciálnych skrinkách na streche poľnohospodárskeho podniku syrára. Všetky kroky procesu výroby syra zväčša vykonáva syrár vďaka mnohým rokom špecializácie. Patrí medzi ne dojenie, filtrácia, v prípade potreby opätovné zohriatie mlieka, pridanie koagulačného enzýmu, koagulácia, vloženie syra do foriem, otáčanie a zbavovanie sa prebytočnej vody. Tento výrobný proces si vyžaduje prax a poznatky o ňom sa zvyčajne prenášajú z generácie na generáciu.

Odborníci ma výrobu syra si vedia vybrať správne dni na sušenie výrobku a táto zručnosť sa nadobúda odovzdávaním skúseností ďalšej generácii. Vďaka nim výrobcovia takisto vedia, že keď sa očakávajú južné vetry s vysokou vlhkosťou alebo púštny dážď, pri sušení sa musia použiť iné metódy na udržanie polotvrdej až tvrdej štruktúry a slonovinovej až okrovej farby druhov „niexfa“ a „tal-bżar“.

Neexistujú žiadne písomné záznamy týkajúce sa špecifických krokov, ktoré sú súčasťou výrobného procesu, a poznatky a skúsenosti týkajúce sa procesu výroby syra a osobitné metódy sa odovzdávajú z generácie na generáciu; ako potvrdzuje prieskum týkajúci sa výroby „Ġbejna tan-nagħaġ“, pre tento výrobok je to typické. Skúsenosti staršej generácie tvoria základ vzdelávania tých, ktorí majú najmä v rodine o výrobu syra záujem. Skúsenosti staršej generácie prispievajú k osobitným vlastnostiam, ktoré majú všetky druhy syra „Ġbejna tan-nagħaġ“. Poznanie týchto postupov zabezpečuje kontinuitu a konzistentnosť kvality tohto tradičného výrobku.

„Ġbejna tan-nagħaġ“ tvorí neoddeliteľnú súčasť maltského kuchárskeho dedičstva a nájdete ho vo viacerých tradičných maltských receptoch. „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ sa používal ako náplň maltského syrového pečiva („pastizzi“), slaných koláčov („torta tal-ġbejniet“) a raviol, alebo sa pridáva do maltských zimných polievok, ako sú „soppa tal-armla“ a „kusksu“. „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar“ sa podáva ako predjedlo s maltskými sušienkami („galletti“) alebo v maltských jedlách z chleba („ħobż biż-żejt“).

V historických záznamoch sa uvádza, že na maltských ostrovoch sa ovce pasú už od stredoveku, pričom prvé správy o výrobe syra pochádzajú z 15. a 17. storočia. Výroba syra bola logickým spôsobom, ako dlhšie uchovať mlieko, obzvlášť počas teplých období, najmä preto, lebo mliečne výrobky bolo možné jesť len v dňoch, kedy sa jedlo mäso, vzhľadom na prevažujúcu katolícku kultúru a tradíciu. Počas rôznych období sa ovce chovali väčšinou vo veľmi malých stádach, ktoré vlastnila každá domácnosť, aby mala mlieko a mliečne výrobky potrebné na živobytie. Chovali sa aj väčšie stáda na výrobu uvedených typických výrobkov s použitím rovnakých metód a na komerčné obchodovanie. Tieto komerčné stáda sú v súčasnosti čoraz dôležitejšie vzhľadom na väčšiu urbanizáciu na ostrovoch a dopyt po tomto výrobku. Zatiaľ čo v posledných dvoch desaťročiach bola podmienkou obmedzená modernizácia, tradície minulých generácií sa udržiavajú pri živote, pretože väčšinu výrobcov tvoria malé a rodinné podniky, ktoré si udržiavajú osobné väzby so svojimi stádami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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