C/2024/5348

2.9.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/5348)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Ġbejna tan-nagħaġ“

EU št.: PDO-MT-02973 – 10. julij 2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Ġbejna tan-nagħaġ“

2. **Država članica ali tretja država:**

Malta

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3. Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ je sveži sir, proizveden iz polnomastnega surovega mleka ovac (*Ovis aries*) pasme maltese in njenih križancev s pasmo friesian ali drugimi, ki so registrirane na malteških otokih, vključno z Malto, Gozom in Cominom.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ se lahko prodaja svež („Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „friska“), sušen na zraku („Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „niexfa“) ali okisan in popran („Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „tal-bżar“).

Tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ – „friska“, „niexfa“ in „tal-bżar“ – morajo imeti naslednje značilnosti (združene v povzetku, razen po potrebi navedenih izjem):

Predstavitev

— Višina: 1,5–5 cm

— Teža: 30–110 g

— Premer dna: 5–7 cm

— Premer na vrhu: 2,4–5,5 cm

— Pri vrsti „tal-bżar“ so na površini sira različne količine črnega mletega popra.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=sl).

Zunanji videz

— Brez skorje.

— Videti je kot prirezan stožec s poševnimi stranicami pod različnimi koti.

— Zgornja površina je ravna ali rahlo vbočena.

— Stranice so poševno izbočene.

— Površina je lahko navzkrižno črtkana v skladu z vzorcem kalupa.

— Sir je sijočega videza, mehak, mokrega videza („friska“), suh ali masten („niexfa“), z vlažno površino („tal-bżar“).

— Barva je bela („friska“), slonokoščena do slamnato rumena („niexfa“), bledo slamnato rumena do oker („tal-bżar“).

Videz notranjosti

— Brez podskorje.

— Pri vrstah „niexfa“ in „tal-bżar“ občasno lahko nastanejo očesa.

— Brez marmornega vzorca.

— Pri vrstah „niexfa“ in „tal-bżar“ se občasno lahko pojavijo drobne razpoke.

— Poltrda do trda struktura, odvisno od časa sušenja in razmer (razen sira vrste „friska“, katerega struktura je kremasta, mehka, vlažna in rahlo mastna).

— Barva testa je bela („friska“) ali slonokoščena do bledo slamnato rumena („niexfa“ in „tal-bżar“).

— Pri vrsti „niexfa“ se lahko barva razlikuje od oboda do jedra, pri čemer je v jedru nekoliko svetlejša.

Organoleptične lastnosti

— Aroma je srednje izrazita. Ima vonj po svežem mleku in rahlo diši po ovcah („friska“), ima blago vsebnost kislin („niexfa“) ali pa je začinjen (s črnim poprom) („tal-bżar“).

— Okus je sladek, rahlo slan („friska“), sladek z nekoliko kislosti („niexfa“) ali z zmerno do visoko vsebnostjo kislin in pikanten („tal-bżar“).

— Tekstura je vlažna in mastna („friska“), topna do rahlo lepljiva („niexfa“) ali vlažna do kredasta („tal-bżar“).

— Obstojnost okusa je majhna („friska“), zmerna do visoka („niexfa“) ali pa ima okus visoko vsebnost kislin in je pekoč („tal-bżar“).

Kemične lastnosti

— Skupna vsebnost beljakovin: 14–40 %

— Skupna vsebnost maščob: 15–40 %

— Vrednost pH: 4,7–5,3

— Skupni delež suhe snovi: 37–56 %.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Največji delež krme, ki ne izvira z geografskega območja, je na letni ravni 45 % suhe snovi. Glede na to, da je padavin malo in so razpoložljivosti zemljišč omejene, tehnično ni mogoče lokalno pridobiti 100 % krme z geografskega območja.

Ovce se krmijo z lokalno pridobljenim senom stročnic in žit za vsaj 55 % njihovega vnosa (med drugim vključno z ječmenom, ljuljko, pšenico, grašico, bobom, medenico, koruzo, sirkom, lucerno in deteljo), dopolnjenim s koncentrati, proizvedenimi iz surovin, ki jih distribuirajo glavni obrati za krmo. Glede na razpoložljivost se lahko ovce krmijo tudi z lokalno pridelanimi rastlinami, kot so rožičevec in platikladiji opuncije. Na okus sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ vpliva uporaba te krme.

Surovo ovčje mleko v celoti izvira z zadevnega geografskega območja za vse tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ“.

Za proizvodnjo sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ se uporablja surovo ovčje mleko čred pasme maltese in njenih križancev, registriranih na Malti, Gozu ali Cominu.

Surovo ovčje mleko ima naslednje kemijske lastnosti:

— pH: med 6,4 in 6,7,

— vsebnost maščob: med 4,5 % in 8,0 %,

— vsebnost beljakovin: med 5,0 % in 6,5 %,

— vsebnost suhe snovi: med 15,0 % in 18,0 %.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze proizvodnje, ki potekajo na geografskem območju, so:

— živinoreja (vzreja, reja, molža ovac pasme maltese in njenih križancev),

— proizvodnja sira iz surovega mleka ovac pasme maltese in njenih križancev,

— zorenje sira „Ġbejna tan-nagħaġ“.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vse tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ se prodajajo nerazrezani.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „friska“ se prodaja izključno po količini, sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrst „niexfa“ in „tal-bżar“ pa se prodajata po teži ali količini.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ se pakira posamično ali v različnih količinah, odvisno od proizvajalca in zahtev kupcev, v razne prozorne plastične ali steklene posode, vsaka pa je zapečatena z nalepko s trakom in označena.

Običajno se iz 6,8 litra do 8 litrov ovčjega mleka z uporabo metode 24-urnega odcejanja proizvede 1 kg sira „Ġbejna tan-nagħaġ“, odvisno od sezone in prehrane ovac. To pomeni 125 g do 147 g sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ (tj. 0,125 kg do 0,147 kg sira „Ġbejna tan-nagħaġ“) pri 24-urnem odcejanju na liter ovčjega mleka.

Vse tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ so brez skorje in jih je zato treba, preden se dajo na trg, pakirati na območju proizvodnje. Ravnanje s tem izdelkom brez skorje zunaj območja proizvodnje bi povzročilo mikrobiološko kontaminacijo.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „friska“ mora biti pakiran, da se zaščiti in ohrani njegova nežna struktura, saj je sir svež in krhek. Pakiranje je potrebno tudi za sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „tal-bżar“ zaradi vlaganja in nanašanja mletega/zdrobljenega črnega popra, zaradi česar je površina vlažna, ravnanje s sirom bi torej škodilo okusu in vonju proizvoda.

Glede na to, da so izdelki manjši od 120 g na kos, rezanje ni niti sprejemljivo niti praktično za vse tri vrste izdelkov.

Riba se samo sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrste „niexfa“. Da bi ohranili specifičen okus in aromo proizvoda ter da bi lahko potrdili njegovo poreklo, mora ribanje potekati na območju proizvodnje v šestih tednih po proizvodnji.

Na kratko, pakiranje proizvoda zunaj geografskega območja ni izvedljivo, saj se okrni kakovost proizvoda, kar je posledica omejitev prevoza, saj je Malti najbližje pristanišče v EU na Siciliji (približno 80 km), in težav, povezanih z nadzorom kakovosti zaščitenega proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod ima pravokotno etiketo z imenom: „Ġbejna tan-nagħaġ“, poleg tega je opis v poševnem tisku, kot je navedeno v nadaljevanju:

— „friska“, ali „niexfa“, ali „tal-bżar“,

— logotip nadzornega organa za certificiranje;

— simbol kakovosti EU.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Malteški arhipelag sestavljajo trije poseljeni otoki: Malta, Gozo in Comino ter drugi neposeljeni manjši otoki.

Na treh poseljenih otokih se proizvaja sir „Ġbejna tan-nagħaġ“. Malta je majhna država (316 km^2), veliko manjša od večine geografskih območij, ki se upoštevajo za druge proizvode z ZOP. Zaradi majhnosti in geofizikalnih značilnosti Malta za namene izraza „Ġbejna tan-nagħaġ“ ni razdeljena na regije, ZOP pa zajema kateri koli sir „Ġbejna tan-nagħaġ“, proizveden na celotnem arhipelagu.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Malteški otoki so skoraj na sredini Sredozemskega morja z značilnim subtropskim sredozemskim podnebjem.

Na Malti in v njeni okolici veliko več tekočin izhlapi, kolikor pade padavin, zaradi česar ima morska voda relativno gostoto 1.0300 (višjo od vode Atlantika) in relativno tople površinske temperature. Morje, ki obdaja otoke, močno vpliva na podnebje, ki je hladnejše in bolj vlažno v primerjavi s celinskimi območji otoka. Poleg tega visoka toplotna kapaciteta morja zmanjšuje velika nihanja temperature okolice na otokih. Za malteško podnebje so značilni nepredvidljivo vreme spomladi, vroča in suha poletja, ko na splošno ni padavin, kratkotrajne jeseni in blage, vlažne zime z valovi hladnega zraka. Povprečna letna temperatura je 18,6 °C in se giblje od 12,4 °C pozimi do 26,3 °C poleti. Najpogostejše oblike lokalnih padavin so dež, toča, rosa in ivje. Povprečna skupna količina padavin je 553 mm, SD157 mm. Povprečna relativna vlažnost se giblje od najmanj 61 % v juliju do največ 87 % v januarju. Povprečna letna hitrost vetra je 16,3 km/h, pri čemer se mesečna povprečja precej razlikujejo, 60 % prevladujočih vetrov piha od zahoda proti severozahodu, v vročih dneh pa vročino pogosto krepijo južni vetrovi, včasih pa zapiha tudi *gibli*, ki s seboj prinese rdeči pesek iz Sahare.

Ime „Ġbejna tan-nagħaġ“ je v regiji značilno zaradi malteškega jezika. Med 27 državami članicami Malta izstopa zaradi specifičnega jezika semitskega porekla, ki uporablja 30-črkovno latinico z nekaterimi posebnimi soglasniki, ki so edinstveni za malteški jezik, od katerih sta dva tudi navedena v imenu (tj. għ in ġ). Ime sira se je razvilo tudi v več malteških izrazov in idiomov (npr. *qisek ġbejna*, kar pomeni biti sproščen), kar poudarja povezavo med sirom „Ġbejna tan-nagħaġ“ in malteško kulturo.

Sušni teren, značilen za malteške otoke, je primeren za rejo in pašo ovac, saj lahko te živali uporabljajo obrobna kmetijska območja, ki niso primerna za druge kmetijske namene. Pogosto se v zraku čuti slan okus zaradi vlažnosti, bližnjega morja, nizkega profila otoka (najvišja točka je 121 m n. v.) ter nepredvidljivih in pogosto vetrovnih razmer. Ta slanost, ki je posledica odlaganja troposferske soli na površino rastlin, pojasnjuje učinke okolja na vse tri vrste sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ med sušenjem na zraku.

Rastlinje je značilno za regijo in pelagične otoke, ki imajo podobno geološko sestavo. Na Malti ni rek niti sladkovodnih jezer. Doline in grape so opisane kot suhe rečne struge, ki se ob padavinah napolnijo z vodo. Zaradi vročih in suhih poletij naravnega rastlinja v tem obdobju ni, zato paša ni mogoča. Malteška tla izvirajo iz apnenčastih kamnin s pH nad 8. Porazdelitev rastlin na malteških otokih je tesno povezana z njeno geologijo in topografijo. Poljščine, ki se gojijo kot krma, vključujejo čičeriko (*Cicer arietinum*), medenico (*Hedysarium coronarium*), ječmen (*Hordeum vulgare*), ciprski grahor (*Lathyrus ochrus*), navadni grahor (*Lathyrus sativus*), lečo (*Lens culinaris*), navadno škorpijonko (*Scorpiurus muricatus*), navadno pšenico (*Triticum aestivum*), lečnato grašico (*Vicia ervilia*) in navadno grašico (*Vicia sativa*). Te poljščine se sejejo na majhnih območjih, ki so zelo revna s hranili in na katerih je veliko avtohtonih vrst plevela, zlasti metuljnice, različne vrste detelje, ki se nabirajo z drugimi posejanimi poljščinami. Tudi *Vicia faba*, ki se goji za oskrbo z bobom, se pobere, posuši in nato uporablja kot poletna krma. Krma ovac je dopolnjena še s platikladiji opuncije (*Opuntia ficus-indica*) in rožiča (*Ceratonia siliqua*). To rastlinje se izraža v okusu in strukturi proizvoda. Ta sladkost se zaznava predvsem pri vrstah sira „friska“ in „niexfa“, sirarji pa izkušnje in znanje o pravi mešanici krme, da dobijo to želeno sladkost v proizvodu, dobijo iz preteklih generacij.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ je preprost sir z minimalno predelavo. Vsi dodatki (npr. kis, poper) se dodajo po proizvodnji in le po površini.

Po molži ovac je pomembno merilo tudi zagotavljanje ustrezne temperature mleka, saj se drugače izgubi mehkost vrste sira „friska“, ob tem pa je več očes in razpok v vrstah „niexfa“ in „tal-bżar“. Redčenje koagulacijskega encima in njegovo dodajanje večji količini mleka na najboljši tradicionalen način zagotavlja pravo teksturo, če se doda preveč encima, bo sirnina pretrda in proizvodi vseh treh vrst sira bodo izgubili obliko. Pomemben sta tudi čas, potreben za nastanek sirnine, in prepoznavanje njene ustrezne strukture, saj zaradi prepoznega obračanja kalupa sira „Ġbejna tan-nagħaġ“ vrsta sira „friska“ ne dobi oblike kalupa, v vrstah „niexfa“ in „tal-bżar“ pa se pojavi več očes in razpok. Pravilen postopek odcejanja ohranja obliko proizvodov. Z izkušnjami se proizvajalci naučijo tudi, kolikšen je najustreznejši čas za vlaganje, da ohranijo visoko vsebnost kislin in obstojen okus po popru, ki sta značilna za vrsto sira „tal-bżar“.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ zori kratek časa, sušenje pa poteka naravno, kadar je to mogoče, v prilagojenih omarah na strehi sirarne. Vse korake, ki so vključeni v postopek proizvodnje sira, sirar običajno izvaja skozi leta specializacije. Ti vključujejo molžo, filtriranje, po potrebi ponovno segrevanje mleka, dodajanje koagulacijskega encima, koagulacijo, dajanje v kalupe, obračanje in odcejanje. To je proizvodni postopek, ki zahteva usposabljanje in se običajno prenaša iz ene generacije v drugo.

Strokovno usposobljeni sirarji imajo ustrezno znanje in spretnosti za izbiro pravih dni za sušenje proizvoda, znanje in spretnosti pa pridobijo s prenosom izkušenj iz roda v rod. Na podlagi teh izkušenj proizvajalci tudi vedo, da se v primeru napovedi južnih vetrov z visoko vlažnostjo ali puščavskim dežjem sušenje opravi z alternativnimi metodami, da se ohranita poltrda do trda struktura ter slonokoščeni do oker odtenki vrst „niexfa“ in „tal-bżar“.

Ni pisnih zapisov o specifičnih fazah proizvodnega postopka, znanje in izkušnje s postopkom proizvodnje sira in specifične metode pa so se prenašali iz roda v rod, kot je bilo potrjeno v raziskavi o proizvodnji sira „Ġbejna tan-nagħaġ“, je to značilno za ta proizvod. Izkušnje starejših generacij so temelj za prenašanje znanja tistim, ki jih to zanima, predvsem v družini. Izkušnje starejše generacije prispevajo k posebnostim, ki so skupne vsem vrstam sira „Ġbejna tan-nagħaġ“. Učenje teh praks zagotavlja kontinuiteto in doslednost kakovosti tega tradicionalnega proizvoda.

Sir „Ġbejna tan-nagħaġ“ je sestavni del malteške kulinarične dediščine in je vključen v več tradicionalnih malteških receptov. Sir „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ se je uporabljal kot nadev za malteško sirovo pecivo (*pastizzi*), slane pite (*torta tal-ġbejniet*) in raviole ali pa je bil vključen v malteške zimske enolončnice, kot sta *soppa tal-armla* in *kusksu*. Sir „Ġbejna tan-nagħaġ friska“ se postreže kot predjed z malteškimi vodnimi krekerji (*galletti*) ali v malteških krušnih jedeh (*ħobż biż-żejt*).

Iz zgodovinskih zapisov je razvidno, da so se ovce na malteških otokih pasle že od srednjega veka, najzgodnejša poročila o proizvodnji sira pa segajo v 15. in 17. stoletje. Sirarstvo je bil logičen način, da se je mleko dlje ohranilo, zlasti v toplih vremenskih razmerah, še posebej ker je bilo mogoče zaradi prevladujoče katoliške kulture in tradicije mlečne izdelke uživati le ob mesnih dnevih. V različnih obdobjih so ovce večinoma redili v zelo majhnih čredah, ki so pripadale vsakemu gospodinjstvu, da bi zagotovil mleko in mlečne izdelke za lastno preživljanje. Skozi stoletja so se gojile tudi večje črede za proizvodnjo istih tipičnih proizvodov z uporabo istih metodologij in za komercialno trženje. Te komercialne črede postajajo v današnjem času pomembnejše zaradi večje urbanizacije na otokih in povpraševanja po tem proizvodu. V zadnjih dveh desetletjih je bila značilna omejena modernizacija, tradicije preteklih generacij pa so se ohranile, saj je večina sirarn še vedno majhnih in družinskih, kar ohranja osebno povezavo s svojo čredo ovc.

Sklic na objavo specifikacije

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