C/2024/5348

2.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5348)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Ġbejna tan-nagħaġ”

EU-nr: PDO-MT-02973 – 10 juli 2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Malta

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Ġbejna tan-nagħaġ” är en färskost som framställs av obehandlad helmjölk från får (*Ovis aries*) av den maltesiska rasen (Maltese) och dess korsningar med den frisiska rasen eller andra raser som är registrerade på de maltesiska öarna, däribland Malta, Gozo och Comino.

”Ġbejna tan-nagħaġ” kan säljas färsk (”Ġbejna tan-nagħaġ” friska), lufttorkad (”Ġbejna tan-nagħaġ” niexfa) eller inlagd och kryddad med peppar (”Ġbejna tan-nagħaġ” tal-bżar).

De tre sorterna av ”Ġbejna tan-nagħaġ” – ”friska”, ”niexfa” och ”tal-bżar” – bör ha följande egenskaper (grupperade tillsammans i sammanfattningen, med undantag angivna vid behov):

Presentationsform

— Höjd: 1,5–5 cm

— Vikt: 30–110 g

— Basdiameter: 5–7 cm

— Övre diameter: 2,4–5,5 cm

— Sorten ”tal-bżar” kännetecknas av en varierande mängd malen svartpeppar på utsidan.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Utseende

— Utan skorpa.

— Konisk med lutande sidor i varierande grad.

— Ovansidan är plan eller något konkav.

— Sidorna är lätt konvexa.

— Ytan kan vara mönstrad beroende på formens form.

— Produkten är blank, mjuk och glansig (”friska”), torr eller fet (”niexfa”) och har en fuktig yta (”tal-bżar”).

— Den är vit (”friska”), elfenbensfärgad till halmgul (”niexfa”) eller blekt halmgul till ockrafärgad (”tal-bżar”).

Ostens textur

— Ingen underskorpa.

— Ibland hål i sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar”.

— Ingen marmorering.

— Ibland små sprickor i sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar”.

— Halvhård till hård textur beroende på torktid och torkförhållanden (utom för sorten ”friska” som har en krämig, mjuk, fuktig och något fettig textur).

— Kärnan är vit (”friska”) eller elfenbensfärgad till blekt halmgul (”niexfa” och ”tal-bżar”).

— Färgen på sorten ”niexfa” kan skilja sig mellan utsida och kärna, och då är den något ljusare i kärnan.

Organoleptiska egenskaper

— Låg aromintensitet. Produkten har en doft av färsk mjölk och en lätt doft av får (”friska”), lätt syrliga egenskaper (”niexfa”) eller är kryddig (svartpeppar) (”tal-bżar”).

— Smaken är söt med lätt sälta (”friska”), söt till lätt syrlig (”niexfa”) eller måttligt till mycket syrlig med en kryddig känsla i munnen (”tal-bżar”).

— Texturen är fuktig och fettig (”friska”), lättlöslig till något klibbig (”niexfa”) eller fuktig till kalkig (”tal-bżar”).

— Eftersmaken är kort (”friska”), medellång till lång (”niexfa”) eller mycket syrlig och pepprig (”tal-bżar”).

Kemiska egenskaper

— Total proteinhalt: 14–40 %.

— Total fetthalt: 15–40 %.

— pH-värde: 4,7–5,3.

— Total torrsubstanshalt: 37–56 %.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Högsta tillåtna procentandel foder från platser utanför det geografiska området är 45 % torrsubstans på årsbasis. På grund av de små nederbördsmängderna och den begränsade tillgången på mark är det inte praktiskt möjligt att anskaffa allt foder från det geografiska området.

Fårens foder består av minst 55 % hö av baljväxter och spannmålsväxter med lokalt ursprung (bland annat korn, lolium, vete, vicker, favabönor, rosenväppling, majs, sorghum, lusern, rajgräs och klöver) kompletterat med koncentrat som framställs av råvaror och distribueras av de stora foderfabrikerna. Beroende på tillgång kan får också utfodras med lokala växter som johannesbröd och kladoder från kaktusfikon. Smaken på ”Ġbejna tan-nagħaġ” härrör delvis från sådant lokalt foder.

Den obehandlade fårmjölken kommer uteslutande från det avgränsade geografiska området för alla tre sorterna av ”ġbejna tan-nagħaġ”.

Obehandlad fårmjölk från djurbesättningar av den maltesiska rasen och dess korsningar som är registrerade i Malta, Gozo eller Comino används för att framställa ”Ġbejna tan-nagħaġ”.

Den obehandlade fårmjölken har följande kemiska egenskaper:

— pH-värde: 6,4–6,7.

— Fetthalt: 4,5–8,0 %.

— Proteinhalt: 5,0–6,5 %.

— Torrsubstanshalt: 15,0–18,0 %.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionssteg som äger rum i det geografiska området:

— Uppfödning (avel, uppfödning och mjölkning av får av den maltesiska rasen samt korsningar).

— Ostframställning av obehandlad fårmjölk från får av den maltesiska rasen samt korsningar.

— Mognadslagring av ”Ġbejna tan-nagħaġ”.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla tre sorter av ”Ġbejna tan-nagħaġ” säljs hela.

Sorten ”friska” säljs enbart styckevis medan sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar” säljs antingen enligt vikt eller per styck.

”Ġbejna tan-nagħaġ” förpackas antingen individuellt eller flera stycken tillsammans beroende på producenten och kundens behov, och detta görs i olika genomskinliga plast- eller glasbehållare som förseglas med en klisterremsa och märks.

Normalt sett framställs 1 kg ”Ġbejniet tan-nagħaġ” från 6,8–8 liter fårmjölk beroende på årstid och foder, genom en metod där mjölken får droppa under 24 timmar. Detta ger 125–147 g ”Ġbejna tan-nagħaġ” (dvs. 0,125–0,147 kg ”Ġbejniet tan-nagħaġ”) vid 24 timmars droppning per liter fårmjölk.

De tre sorterna av ”Ġbejna tan-nagħaġ” saknar skorpa och måste därför förpackas i produktionsområdet innan de saluförs. Hantering av denna skorpfria produkt utanför produktionsområdet kan leda till mikrobiell kontaminering.

”Ġbejna tan-nagħaġ friska” måste förpackas för att bevara och skydda ostens känsliga textur, med tanke på ostens färska och spröda karaktär. ”Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” måste förpackas för att smaken och den malna/krossade svartpepparn ska sprida sig och göra ytan fuktig. Hantering skulle därför förstöra produktens smak och arom.

Skivning är varken tillåten eller praktisk för någon av de tre produkterna på grund av deras vikt, som är mindre än 120 g per styck.

Rivning är endast relevant för ”Ġbejna tan-nagħaġ niexfa”. För att bevara produktens särskilda smak och arom och för att kunna bekräfta dess ursprung måste rivning äga rum på produktionsplatsen och inom sex veckor efter att den framställts.

Sammanfattningsvis är det inte praktiskt att förpacka produkten utanför det geografiska området eftersom kvaliteten på produkten försämras till följd av restriktioner och begränsningar avseende transport då Malta är en ö där den närmaste EU-hamnen finns på Sicilien (ca 80 km bort). Det är också opraktiskt på grund av svårigheten att kontrollera den skyddade produktens kvalitet.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten har en rektangulär etikett med uttrycket ”Ġbejna tan-nagħaġ” samt ett av följande beskrivande ord i kursiv stil:

— ”*friska*”, ”*niexfa*” eller ”*tal-bżar*”.

— Den certifierande kontrollmyndighetens logotyp.

— EU:s kvalitetssymbol.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Den maltesiska arkipelagen består av de tre bebodda öarna Malta, Gozo och Comino, samt andra mindre obebodda öar.

”Ġbejna tan-nagħaġ” framställs på de tre bebodda öarna. Malta har en begränsad storlek (316 km²) och är betydligt mindre än de flesta geografiska områden som beaktas för andra produkter med skyddad ursprungsbeteckning. På grund av landets ringa storlek och geofysiska egenskaper är Malta inte indelat i regioner avseende beteckningen ”Ġbejna tan-nagħaġ”, och den skyddade ursprungsbeteckningen ska omfatta alla typer av ”Ġbejna tan-nagħaġ” som framställs över hela arkipelagen.

5. Samband med det geografiska området

De maltesiska öarna ligger nästan mitt i Medelhavet och kännetecknas av ett subtropiskt Medelhavsklimat.

I och runt Malta är avdunstningen betydligt större än nederbördsmängden, vilket ger havsvattnet en tyngdkraft på 1,0300 (högre än Atlanten) och relativt varma yttemperaturer. Havet runt öarna påverkar i hög grad klimatet, som är svalare och fuktigare än i kontinentens inlandsområden. Havets höga termiska kapacitet ser också till att hålla öarnas lufttemperatur på en relativt jämn nivå. Det maltesiska klimatet kännetecknas av oförutsägbara väderförhållanden under våren, varma, torra och i allmänhet regnfria somrar, korta höstar och milda, fuktiga vintrar med inflöde av kall luft. Årsmedeltemperaturen ligger på 18,6 °C och sträcker sig från 12,4 °C under vintern till 26,3 °C under sommaren. De vanligaste lokala nederbördstyperna är regn, hagel, dagg och mjuk rimfrost. Den totala genomsnittliga nederbörden är 553 mm (standardavvikelse 157 mm). Den genomsnittliga relativa luftfuktigheten varierar från som lägst 61 % i juli till som högst 87 % i januari. Den genomsnittliga årliga vindhastigheten är 16,3 km/h, med betydande variationer i genomsnittet under de olika månaderna. 60 procent av vindarna är västliga till nordvästliga, men värmen på varma dagar kommer ofta med sydliga vindar, bland annat ”sirocco”, som för med sig röd sand från Sahara.

Namnet ”Ġbejna tan-nagħaġ” har koppling till regionen genom det maltesiska språket. Bland EU:s 27 medlemsstater utmärker sig maltesiska som ett mycket unikt språk på grund av dess semitiska ursprung. Språket använder ett romerskt alfabet med 30 bokstäver och har vissa konsonanter som är unika för det maltesiska språket, varav två förekommer i namnet (dvs. ”għ” och ”ġ”). Ostens namn har också letat sig in i flera maltesiska uttryck och idiom (t.ex. ”qisek ġbejna”, som betyder ”avslappnad”), vilket belyser sambandet mellan ”Ġbejna tan-nagħaġ” och den maltesiska kulturen.

Den torra terräng som är typisk för de maltesiska öarna lämpar sig bäst för uppfödning och utfodring av får, eftersom dessa djur kan använda mindre lönsamma jordbruksområden som inte lämpar sig för annat jordbruk. Ofta är smaken i luften saltig på grund av luftfuktigheten, det omgivande havet, öns låga profil (den högsta punkten är 121 m) och de oförutsägbara och ofta blåsiga förhållandena. Denna sälta, som leder till troposfärisk saltavlagring på vegetationen, är förklaringen till den inverkan den omgivande miljön har på de tre sorterna av ”Ġbejna tan-nagħaġ” vid lufttorkning.

Floran är typisk för regionen och för pelagiska öar med liknande geologisk struktur. Malta har inga floder eller sötvattensjöar. Dalarna och ravinerna beskrivs som torra flodbäddar och fylls med vatten under perioder av nederbörd. På grund av de varma och torra somrarna är den naturliga floran under denna period obefintlig och bete är inte möjligt. Jordarna på Malta härrör från den kalkhaltiga berggrunden med ett pH-värde över 8. Spridningen av växter på de maltesiska öarna har ett nära samband med geologin och topografin. De jordbruksgrödor som odlas som foder omfattar kikärta (*Cicer arietinum*), rosenväppling (*Hedysarium coronarium*), korn (*Hordeum vulgare*), skaftvial (*Lathyrus ochrus*), plattvial (*Lathyrus sativus*), linser (*Lens culinaris*), skorpionärt (*Scorpiurus muricatus*), vete (*Triticum aestivum*), linsvicker (*Vicia ervilia*) och fodervicker (*Vicia sativa*). Dessa grödor odlas i små och mycket näringsfattiga områden där det växer många inhemska ogräsarter, särskilt ärtväxter, och en stor mängd klöverväxter som skördas tillsammans med resten av de odlade grödorna. De olika växter av arten *Vicia faba* som odlas för att ge bondbönor kan också skördas, torkas och användas som sommarfoder. Fårfodret kompletteras också med kladoder från fikuskaktus (*Opuntia ficus-indica*) och johannesbröd (*Ceratonia siliqua*). Denna flora återspeglas i produktens smak och textur. Sötman märks främst i sorterna ”friska” och ”niexfa”. Erfarenheten och kunskapen om den fodermix som krävs för att uppnå denna önskade sötma i produkten får osttillverkarna från tidigare generationer.

”Ġbejna tan-nagħaġ” är en enkel ost med minimal bearbetning. Alla tillsatser (t.ex. vinäger och peppar) tillförs efter framställning och endast på ytan.

När tackorna har mjölkats är det också viktigt att säkerställa rätt temperatur hos mjölken, eftersom mjukheten hos sorten ”friska” i annat fall går förlorad och det bildas fler hål och sprickor i sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar”. Utspädning av det koagulerande enzymet och tillförsel av det i mjölken på bästa traditionella sätt säkerställer rätt textur. Om för mycket enzym tillsätts blir ostmassan för fast, och alla tre sorterna förlora då sin form. Det är både viktigt att vara noga med tiden när man väntar på att ostmassan bildas och med att ostmassan får rätt konsistens. Tar det för lång tid att vrida på osten får sorten ”friska” inte formens form, och det bildas fler hål och sprickor i sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar”. Korrekt avrinning bibehåller ostens form. Över tid lär sig tillverkare också hur länge produkten ska läggas in för att bibehålla den mycket syrliga och peppriga eftersmaken som är kännetecknande för ”tal-bżar”.

”Ġbejna tan-nagħaġ” har en kort mognadsperiod, och torkningen sker när så är möjligt naturligt i specialanpassade skåp på taket på osttillverkarens gård. Alla steg i ostframställningsprocessen utförs vanligtvis av osttillverkaren med den kunskap som förvärvats under flera års specialisering. Dessa omfattar mjölkning, filtrering, upphettning av mjölken vid behov, tillsats av det koagulerande enzymet, koagulering, placering i formar, vridning och avrinning. Det är en framställningsprocess som kräver utbildning och vanligtvis förs vidare från generation till generation.

Erfarna osttillverkare vet vilka dagar som är bäst för torkning av produkten, och denna kompetens överförs från generation till generation. När det förutspås sydliga vindar med hög luftfuktighet eller ökenregn vet osttillverkarna genom sin erfarenhet att torkningen ska utföras med alternativa metoder för att bibehålla den halvhårda till hårda texturen och elfenbens- till ockrafärgen på sorterna ”niexfa” och ”tal-bżar”.

Det finns inget nedskrivet om de specifika steg som ingår i framställningsprocessen, och kunskap om och erfarenhet av ostframställning och dess särskilda metoder har förts vidare från generation till generation. Detta bekräftas av en undersökning om framställningen av ”Ġbejna tan-nagħaġ”. Den äldre generationens erfarenhet är grunden i undervisningen av dem som är intresserade, främst inom familjen. Den äldre generationen erfarenheter bidrar till de särskilda egenskaperna hos alla sorterna av ”Ġbejna tan-nagħaġ”. Det faktum att folk lär sig dessa metoder säkerställer kontinuitet och konsekvens vad gäller kvaliteten på denna traditionella produkt.

”Ġbejna tan-nagħaġ” är en viktig del av det maltesiska kulinariska arvet och ingår i flera traditionella maltesiska recept. ”Ġbejna tan-nagħaġ friska” användes som fyllning i maltesiska ostkakor (”pastizzi”), salta pajer (”torta tal-ġbejniet”) och ravioli, eller som ingrediens i maltesiska vintersoppor som ”soppa tal-armla” och ”kusksu”. ”Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” serveras som förrätt tillsammans med maltesiska kex (”galletti”) eller i maltesiska brödrätter (”ħobż biż-żejt”).

Enligt historiska uppgifter har betande får funnits på de maltesiska öarna sedan medeltiden, och de tidigaste rapporterna om ostframställning går tillbaka till 1400- och 1600-talet. Ostframställning var ett logiskt sätt att bevara mjölken under längre perioder, särskilt vid varmt väder, och framför allt eftersom mjölkprodukter endast fick förtäras under dagar då man åt kött, mot bakgrund av rådande katolsk kultur och tradition. Under de olika perioderna hölls fåren främst i mycket små hjordar som tillhörde de enskilda hushållen. Detta gjordes för att familjerna skulle få den mjölk och de mjölkprodukter som de behövde för sitt eget uppehälle. Under historiens gång har även större hjordar hållits för att producera samma typiska produkter med samma metoder och för att saluföra dessa kommersiellt. Dessa kommersiella djurbesättningar blir i dag allt viktigare med tanke på den ökande urbaniseringen på öarna och efterfrågan på denna produkt. Den begränsade moderniseringen har varit en förutsättning under de senaste två årtiondena, och tidigare generationers traditioner har hållits levande eftersom de flesta producenter fortfarande är småskaliga och familjedrivna och upprätthåller en personlig koppling till sina fårhjordar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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