



C/2024/5348

2.9.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/5348)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Ġbejna tan-nagħaġ”**

**Nr UE: PDO-MT-02973 – 10.7.2023**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Ġbejna tan-nagħaġ”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Malta

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3 Sery

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Ġbejna tan-nagħaġ” jest świeżym serem produkowanym z pełnego surowego mleka owiec (*Ovis aries*) rasy maltańskiej i jej krzyżówek z rasą fryzyską lub innymi, zarejestrowanych na Wyspach Maltańskich, w tym na Malcie, Gozo i Comino.

Ser „Ġbejna tan-nagħaġ” można sprzedawać w postaci świeżej („Ġbejna tan-nagħaġ” *friska*), wysuszonej na powietrzu („Ġbejna tan-nagħaġ” *niexfa*) albo marynowanej i przyprawionej („Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar*).

Trzy odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ” – *friska*, *niexfa* i *tal-bżar* – powinny mieć następujące cechy charakterystyczne (pogrupowane w celu podsumowania, z wyjątkami wskazanymi w razie potrzeby):

Prezentacja

— Wysokość: 1,5–5 cm

— Masa: 30–110 g

— Średnica podstawy: 5–7 cm

— Średnica wierzchołka: 2,4–5,5 cm

— Odmiana *tal-bżar* charakteryzuje się zmienną ilością zmielonego czarnego pieprzu przyklejonego do powierzchni sera.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

#### Wygląd zewnętrzny

- Bez skórki
- Ser wygląda jak stożek z obciętym wierzchołkiem i bokami nachylonymi pod różnym kątem.
- Powierzchnia górna jest płaska lub lekko wklęsła.
- Powierzchnia boczna jest ukośnie wypukła.
- Powierzchnia może być kratkowana, w zależności od wzorów na formie.
- Ser z wyglądu jest błyszczący, miękki, mokry (*friska*), suchy lub tłusty (*niexfa*), z wilgotną powierzchnią (*tal-bżar*).
- Kolor sera jest biały (*friska*), kości słoniowej do słomkowożółtego (*niexfa*), jasnosłomkowożółty do ochrowego (*tal-bżar*).

#### Wygląd wewnętrzny

- Brak skórki.
- Sporadyczne występowanie dziur w odmianach *niexfa* i *tal-bżar*.
- Brak marmurkowego wzoru.
- Sporadyczna obecność niewielkich pęknięć w odmianach *niexfa* i *tal-bżar*.
- Struktura półtwarda do twardej w zależności od okresu i warunków suszenia (z wyjątkiem odmiany *friska*, w której struktura jest kremowa, miękka, wilgotna i lekko tłusta).
- Ser może być biały (*friska*) lub mieć barwę kości słoniowej do jasnosłomkowożółtej (*niexfa* i *tal-bżar*).
- W przypadku odmiany *niexfa* barwa wierzchniej warstwy może różnić się od barwy środka sera, przy czym środek może być nieco jaśniejszy.

#### Właściwości organoleptyczne

- Zapach jest mało intensywny. Ser ma aromat świeżego mleka z lekką owczą nutą (*friska*), nieco kwaśną charakterystykę (*niexfa*) lub jest pikantny (od czarnego pieprzu) (*tal-bżar*).
- Smak jest słodki z lekką słoną nutą (*friska*), słodki do nieco kwaśnego (*niexfa*) lub umiarkowanie kwaśny do mocno kwaśnego, z pikantnym doznaniem w ustach (*tal-bżar*).
- Konsystencja jest wilgotna i tłusta (*friska*), rozpuszczalna do lekko kleistej (*niexfa*) lub wilgotna do twardej (*tal-bżar*).
- Trwałość smakowa jest słaba (*friska*), umiarkowana do mocnej (*niexfa*) lub wysoce kwaśna i pieprzna (*tal-bżar*).

#### Właściwości chemiczne

- Całkowita zawartość białka: 14–40 %
- Całkowita zawartość tłuszczu: 15–40 %
- pH: 4,7–5,3
- Całkowita zawartość substancji stałych: 37–56 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Maksymalny odsetek paszy pozyskiwanej poza obszarem geograficznym wynosi 45 % suchej masy rocznie. Ze względu na brak opadów deszczu i ograniczoną dostępność gruntów nie jest technicznie możliwe pozyskiwanie 100 % paszy lokalnie z obszaru geograficznego.

Owce karmione są lokalnie pozyskiwanym sianem z roślin strączkowych i zbożowych na poziomie co najmniej 55 % spożycia (w tym m.in. jęczmienia, życicy, pszenicy, wyki, boby, siekiernicy włoskiej, kukurydzy, sorgo, lucerny i koniczyny), uzupełnianym koncentratami produkowanymi z surowców i rozprowadzanych przez główne młyny paszowe. W zależności od dostępności owce mogą być również karmione lokalnie pozyskiwanymi roślinami, takimi jak karob czy owoce opuncji. Smak sera „Ġbejna tan-nagħaġ” jest powiązany z takim wykorzystaniem lokalnej paszy.

Surowe mleko owcze pochodzi w całości z określonego obszaru geograficznego w przypadku wszystkich trzech odmian sera „Ġbejna tan-nagħaġ”.

Do wytwarzania sera „Ġbejna tan-nagħaġ” wykorzystywane jest surowe mleko owcze pochodzące ze stad rasy maltańskiej i jej krzyżówek zarejestrowanych na Malcie, Gozo lub Comino.

Surowe mleko owcze ma następujące właściwości chemiczne:

- wartość pH między 6,4 a 6,7;
- zawartość tłuszczu między 4,5 % a 8,0 %;
- zawartość białka między 5,0 % a 6,5 %;
- zawartość suchej masy między 15,0 % a 18,0 %.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które mają miejsce na obszarze geograficznym są następujące:

- hodowla (hodowla, chów, dojenie owiec rasy maltańskiej i jej krzyżówek);
- produkcja sera z surowego mleka owczego owiec rasy maltańskiej i jej krzyżówek;
- dojrzewanie sera „Ġbejna tan-nagħaġ”.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie trzy odmiany sera „Ġbejna tan-nagħaġ” są sprzedawane w ich pełnej postaci.

Odmiana „Ġbejna tan-nagħaġ friska” jest sprzedawana wyłącznie na sztuki, zaś odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ nie-xfa” i „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” są sprzedawane na wagę lub na sztuki.

Ser „Ġbejna tan-nagħaġ” jest pakowany pojedynczo lub w różnych ilościach w zależności od producenta i potrzeb klientów, w różnych przezroczystych pojemnikach z tworzyw sztucznych lub szklanych, z których każdy jest zaplombowany banderolą i etykietowany.

Zazwyczaj 1 kg sera „Ġbejniet tan-nagħaġ” wytwarza się metodą 24-godzinnego odcieku z 6,8–8 litrów mleka owczego, w zależności od pory roku i diety owiec. Przekłada się to na 125–147 g sera „Ġbejna tan-nagħaġ” (tj. od 0,125 kg do 0,147 kg sera „Ġbejna tan-nagħaġ”) na litr mleka owczego przy 24-godzinnym odcieku.

Trzy odmiany sera „Ġbejna tan-nagħaġ” są pozbawione skórki i w związku z tym należy je pakować na obszarze produkcji przed wprowadzeniem do obrotu. Obchodzenie się z tym produktem bez skórki poza obszarem produkcji doprowadziłoby do zanieczyszczenia mikrobiologicznego.

W przypadku odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ friska” opakowanie jest niezbędne, aby zabezpieczyć i chronić delikatną strukturę, ze względu na świeżość i kruchość sera. Opakowanie jest również niezbędne w przypadku odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” ze względu na marynowanie i zastosowanie zmielonego/rozdrobionego czarnego pieprzu, co sprawia, że powierzchnia pozostaje wilgotna, a obchodzenie się z produktem zniszczyłoby jego smak i aromat.

Krojenie nie jest przyjęte ani praktyczne w przypadku wszystkich trzech odmian ze względu na ich masę, która wynosi mniej niż 120 g na sztukę.

Tarcie ma zastosowanie jedynie w przypadku odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ nie-xfa”. Aby zachować specyficzny smak i aromat produktu oraz potwierdzić jego pochodzenie, ser należy trzeć w miejscu produkcji oraz w ciągu 6 tygodni od wyprodukowania.

Podsumowując, pakowanie produktu poza obszarem geograficznym jest niewykonalne ze względu na spadek jakości produktu spowodowany ograniczeniami transportu, ponieważ Malta jest wyspą, a najbliższy port UE znajduje się na Sycylii (ok. 80 km), oraz ze względu na nieuniknione trudności w kontrolowaniu jakości produktu objętego ochroną.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt ma prostokątną etykietę z określeniem: „Ġbejna tan-nagħaġ” oraz dodatkowo z opisem kursywą jak poniżej:

- *friska* lub *niexfa* lub *tal-bżar*;
- logo instytucji certyfikującej;
- symbol jakości UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Archipelag Wysp Maltańskich składa się z trzech zamieszkałych wysp: Malty, Gozo i Comino oraz innych małych, niezamieszkałych wysp.

Produkcja sera „Ġbejna tan-nagħaġ” odbywa się na trzech zamieszkałych wyspach. Malta jest państwem o ograniczonej wielkości (316 km<sup>2</sup>), znacznie mniejszym niż większość obszarów geograficznych branż pod uwagę w przypadku innych produktów objętych ChNP. Ze względu na te niewielkie rozmiary i cechy geofizyczne Malta nie jest podzielona na regiony w odniesieniu do produktu „Ġbejna tan-nagħaġ” i ChNP powinna obejmować wszystkie sery „Ġbejna tan-nagħaġ” produkowane na całym archipelagu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wyspy Maltańskie znajdują się niemal pośrodku Morza Śródziemnego i cechują się charakterystycznym subtropikalnym klimatem śródziemnomorskim.

Na Malcie i wokół niej parowanie znacznie przekracza opady, co sprawia, że woda morska ma ciężar właściwy 1,0300 (wyższy niż w przypadku Atlantyku) i stosunkowo ciepłą powierzchnię. Morze otaczające wyspy w znacznym stopniu wpływa na klimat, który jest chłodniejszy i bardziej wilgotny w porównaniu z obszarami śródlądowymi kontynentu. Wysoka pojemność cieplna morza zmniejsza również duże wahania temperatury otoczenia na wyspach. Klimat Malty charakteryzuje się nieprzewidywalnymi warunkami pogodowymi wiosną, gorącym, suchym i co do zasady bezdeszczowym latem, krótkimi okresami jesiennymi, oraz łagodnymi, mokrymi zimami z falami zimnego powietrza. Średnia roczna temperatura wynosi 18,6 °C i waha się od 12,4 °C w okresie zimowym do 26,3 °C w lecie. Najpowszechniejszymi formami lokalnych opadów są deszcz, grad, rosa i miękki szron. Średnie całkowite opady wynoszą 553 mm, odch. stand. 157 mm. Średnia wilgotność względna waha się od co najmniej 61 % w lipcu do maksymalnie 87 % w styczniu. Średnia roczna prędkość wiatru wynosi 16,3 km/h, przy czym średnie miesięczne znacznie się różnią. 60 % dominujących wiatrów to wiatry wiejące z zachodu na północny zachód, a w gorące dni ciepło jest często wzmagane przez wiatry południowe, w tym niekiedy wiatr *gibli*, przynoszący czerwononogie piasek z Sahary.

Nazwa „Ġbejna tan-nagħaġ” jest związana z regionem ze względu na język maltański. Wśród języków 27 państw członkowskich język maltański wyróżnia się jako bardzo specyficzny ze względu na semickie pochodzenie, zapis 30-literowym alfabetem łacińskim oraz kilka specjalnych spółgłosek, które są wyjątkowe dla języka maltańskiego, a dwie z nich pojawiają się również w nazwie sera (tj. „gh” i „ġ”). Nazwa znalazła się również w kilku maltańskich powiedzeniach i idiomach (np. *qisek ġbejna*, czyli „być zrelaksowanym”), co podkreśla związek między serem „Ġbejna tan-nagħaġ” a kulturą maltańską.

Jałowy teren typowy dla Wysp Maltańskich sprzyja hodowaniu i karmieniu owiec, ponieważ zwierzęta te mogą wykorzystywać marginalne obszary nienadające się do innych celów rolniczych. Często posmak powietrza jest słony ze względu na wilgotność, otaczające morze, niski profil wyspy (najwyższy punkt znajduje się na wysokości 121 m) oraz nieprzewidywalne i często wietrzne warunki. Ta słoność, która prowadzi do osadzania soli w troposferze na powierzchniach roślinności, definiuje wpływ otaczającego środowiska na trzy odmiany sera „Ġbejna tan-nagħaġ” podczas suszenia na powietrzu.

Flora jest typowa dla regionu i wysp pelagicznych o podobnej formacji geologicznej. Na Malcie nie ma rzek ani jezior słodkowodnych. Doliny i wąwozy są niejako wyschniętymi korytami rzek, które wypełniają się wodą w okresach opadów deszczu. Ze względu na gorące, suche lata, naturalna flora w tym okresie nie występuje, a wypas nie jest możliwy. Gleby na Malcie pochodzą ze skały wapiennej o pH powyżej 8. Rozmieszczenie roślin na Wyspach Maltańskich jest ściśle związane z ich geologią i topografią. Rośliny pastewne uprawiane na paszę obejmują ciecierzycę (*Cicer arietinum*), siekiernicę włoską (*Hedysarium coronarium*), jęczmień (*Hordeum vulgare*), groszek bladożółty (*Lathyrus ochrus*), groszek siewny (*Lathyrus sativus*), soczewicę jadalną (*Lens culinaris*), pacierzyczkę (*Scorpiurus muricatus*), pszenicę zwyczajną (*Triticum aestivum*), wykę soczewicowatą (*Vicia ervilia*) i wykę siewną (*Vicia sativa*). Uprawy te wysiewane są na małych obszarach o bardzo niskiej zawartości składników odżywczych. Występują tam w dużych ilościach rodzime gatunki chwastów, w szczególności z rodziny bobowatych (różne gatunki koniczyny), które zbiera się wraz z wysianą uprawą. Wyka bób (*Vicia faba*) uprawiana w celu uzyskania bobu jest również zbierana, suszona i wykorzystywana jako pasza letnia. Paszę owiec uzupełnia się również owocami opuncji (*Opuntia ficus-indica*) oraz chlebem świętojańskim z drzewa karobowego (*Ceratonia siliqua*). Flora ta znajduje odzwierciedlenie w smaku i strukturze produktu. Słodki smak jest odczuwalny głównie w odmianach *friska* i *niexfa*, a serowarzy przejmują od poprzednich pokoleń doświadczenie i wiedzę na temat odpowiedniej mieszanki pasz, pozwalającej uzyskać pożądaną słodycz w produkcji.

„Ġbejna tan-nagħaġ” jest prostym serem poddawany minimalnemu przetworzeniu. Wszystkie dodatki (np. ocet, pieprz) wprowadza się na etapie poprodukcyjnym i mają charakter powierzchniowy.

Po wydojeniu owiec ważnym kryterium jest również zapewnienie odpowiedniej temperatury mleka w późniejszym okresie, ponieważ w przeciwnym razie utracona zostanie miękkość odmiany *friska* utraci swoją miękkość, a w odmianach *niexfa* i *tal-bżar* będą częściej występować dziury i pęknięcia. Właściwą konsystencję zapewnia rozcieńczanie enzymu koagulującego i dodawanie go do całej partii mleka w optymalny tradycyjny sposób. W przypadku dodania za dużej ilości enzymu skrzep będzie zbyt zwarty, a wszystkie trzy odmiany stracą swój kształt. Istotne są również czas oczekiwania na powstanie skrzepu i rozpoznanie jego właściwej konsystencji, ponieważ gdy czeka się zbyt długo z obroceniem sera „Ġbejna tan-nagħaġ” w formie, odmiana *friska* nie przybiera kształtu formy, a w odmianach *niexfa* i *tal-bżar* występuje więcej dziur i pęknięć. Prawidłowy proces odcieku pozwala zachować kształt sera. Dzięki doświadczeniu producenci wiedzą również, jaki jest optymalny czas marynowania, tak aby zachować wysoce kwaśną i pieprzną trwałość smakową charakterystyczną dla odmiany *tal-bżar*.

Ser „Ġbejna tan-nagħaġ” cechuje się krótkim okresem dojrzewania, a suszenie przeprowadza się naturalnie, gdy tylko jest to możliwe, w specjalnych szafach znajdujących się na dachu gospodarstwa serowarskiego. Wszystkie etapy procesu produkcji sera zazwyczaj wykonuje serowar mogący pochwalić się wieloletnią specjalizacją. Obejmują one dojenie, filtrowanie, w razie potrzeby ponowne podgrzewanie mleka, dodawanie enzymu koagulującego, koagulację, umieszczanie w formach, toczenie i odciek. Jest to proces produkcji, który wymaga szkolenia i wiedza na ten temat jest zwykle przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Specjaliści w dziedzinie serowarstwa umieją wybrać właściwe dni na suszenie produktu, a kompetencji tych nabywają poprzez międzypokoleniowy transfer doświadczeń. Dzięki temu doświadczeniu producenci wiedzą również, że w przypadku prognozowanych południowych wiatrów o wysokiej wilgotności lub deszczu pustynnego suszenie trzeba przeprowadzić za pomocą metod alternatywnych w celu utrzymania struktury półtwardej do twardej i koloru od kości słoniowej do ochrowego w przypadku odmian *niexfa* i *tal-bżar*.

Brak jest pisemnych źródeł zawierających informacje na temat poszczególnych etapów produkcji oraz wiedzę i doświadczenie w zakresie procesu produkcji sera, a konkretne metody są przekazywane z pokolenia na pokolenie ustnie. Jak potwierdzono w ankiecie dotyczącej produkcji „Ġbejna tan-nagħaġ”, jest to element wyróżniający tego produktu. Doświadczenie starszego pokolenia stanowi podstawę nauczania zainteresowanych osób, głównie w ramach rodziny, i przyczynia się do osiągnięcia specyfiki wspólnej dla wszystkich odmian sera „Ġbejna tan-nagħaġ”. Poznawanie tych praktyk zapewnia ciągłą i spójną jakość tego tradycyjnego produktu.

Ser „Ġbejna tan-nagħaġ” stanowi integralną część maltańskiego dziedzictwa kulinarnego i jest składnikiem kilku tradycyjnych maltańskich przepisów. Odmiany „Ġbejna tan-nagħaġ friska” używano jako nadzienia do serników maltańskich (*pastizzi*), pikantnych ciast (*torta tal-ġbejniet*) i ravioli albo dodawano do maltańskich zup zimowych, takich jak *soppa tal-armla* i *kusksu*. Odmianę „Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” podaje się jako przystawkę z maltańskimi krakersami wodnymi (*galletti*) lub w maltańskich potrawach na bazie chleba (*ħobż biż-żejt*).

Z danych historycznych wynika, że wypas owiec jest obecny na wyspach maltańskich od czasów średniowiecznych, natomiast pierwsze wzmianki na temat produkcji sera pochodzą z XV i XVII wieku. Produkcja sera była logicznym sposobem zachowania mleka przez dłuższy czas, szczególnie w ciepłych warunkach pogodowych, zwłaszcza że zgodnie z dominującą na Malcie katolicką kulturą i tradycją produkty mleczarskie można było spożywać wyłącznie w dniach, w których dozwolone było jedzenie mięsa. W różnych epokach owce były trzymane głównie w bardzo małych stadach, które posiadało każde gospodarstwo domowe, co zapewniało niezbędne mleko i przetwory mleczne na własne potrzeby. Przez całe wieki trzymano również większe stada w celu wytwarzania tych samych typowych produktów z wykorzystaniem tych samych metod i wprowadzania ich do obrotu handlowego. Stada te stają się coraz ważniejsze w obecnych czasach ze względu na większą urbanizację na wyspach i popyt na przedmiotowy produkt. Chociaż w ciągu ostatnich dwudziestu lat warunkiem koniecznym była ograniczona modernizacja, tradycje minionych pokoleń pozostały niezmiennie, ponieważ większość producentów nadal prowadzi rodzinną działalność na małą skalę, zachowując osobisty związek ze swoim stadem owiec.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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