C/2024/5348

2.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/5348)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ġbejna tan-nagħaġ»

N.º UE: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Ġbejna tan-nagħaġ»

2. **Estado miembro o tercer país**

Malta

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Ġbejna tan-nagħaġ» es un queso fresco producido con leche cruda entera de oveja (*Ovis aries*) de raza «maltesa» y sus cruces con la raza frisona u otras, registradas en las islas maltesas de Malta, Gozo y Comino.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» puede venderse en fresco («Ġbejna tan-nagħaġ» friska), secado al aire («Ġbejna tan-nagħaġ» niexfa) o curado en salmuera y en pimienta («Ġbejna tan-nagħaġ» tal-bżar).

Las tres variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ» («friska», «niexfa» y «tal-bżar») deben presentar las siguientes características (agrupadas de forma resumida, con las excepciones que se indican en caso necesario):

Presentación

— Alto: 1,5 cm – 5 cm

— Peso: 30 g – 110 g

— Diámetro de base: 5 cm – 7 cm

— Diámetro del extremo superior: 2,4 cm – 5,5 cm

— La variedad «tal-bżar» está recubierta por una cantidad variable de pimienta negra molida.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apariencia externa

— Sin corteza

— Aparece como un cono truncado con lados inclinados en distinto grado.

— La superficie superior es plana o ligeramente cóncava.

— La superficie lateral tiene forma oblicua y convexa.

— La superficie puede presentar un relieve con los motivos del molde.

— El aspecto es brillante, suave, con apariencia húmeda («friska»), seca o grasienta («niexfa»), o con una superficie húmeda («tal-bżar»).

— El color es blanco («friska»), entre marfil y amarillo pajizo («niexfa»), o entre amarillo pajizo pálido y ocre («tal-bżar»).

Aspecto interior:

— No presenta subcorteza.

— Presencia ocasional de ojos en las variedades «niexfa» y «tal-bżar».

— No presenta vetas.

— Presencia ocasional de pequeñas fisuras en las variedades «niexfa» y «tal-bżar».

— Estructura de semidura a dura dependiendo del tiempo y las condiciones de secado (excepto en el caso de la variedad «friska», en la que la estructura es cremosa, blanda, húmeda y ligeramente grasienta).

— El color del centro es blanco («friska»), o entre marfil y amarillo pajizo pálido («niexfa» y «tal-bżar»).

— En la variedad «niexfa», puede haber diferencias de color entre la parte periférica y el centro, siendo este ligeramente más claro.

Propiedades organolépticas

— El aroma es de una intensidad baja. Desprende olor a leche fresca y un ligero olor a oveja («friska»), con notas ligeramente ácidas («niexfa») o especiadas (por la pimienta negra) («tal-bżar»).

— El sabor es dulce, con una ligera salinidad («friska»), de dulce a ligeramente ácido («niexfa»), o de acidez moderada a elevada con una sensación especiada en boca («tal-bżar»).

— La textura es húmeda y grasienta («friska»), de soluble a ligeramente pegajosa («niexfa») o de húmeda a yesosa («tal-bżar»).

— El queso tiene una persistencia en boca baja en la variedad «friska», de moderada a elevada en la variedad «niexfa», y pronunciada en cuanto al sabor ácido y a pimienta en la variedad «tal-bżar».

Características químicas

— Total de proteínas: 14 % – 40 %

— Grasa total: 15 % – 40 %

— pH: 4,7-5,3

— Contenido sólido total: 37 % – 56 %

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El porcentaje máximo de piensos procedentes de fuera de la zona geográfica es del 45 % de materia seca sobre una base anual. No es técnicamente posible obtener el 100 % de los piensos localmente de la zona geográfica debido a la falta de precipitaciones y a la disponibilidad limitada de tierras.

El 55 % de la alimentación de las ovejas consiste en heno de leguminosas y cereales de origen local (cebada, *lolium*, trigo, vezas, habas, esparceta, maíz, sorgo, alfalfa, ballica y trébol, entre otros), complementados con concentrados producidos a partir de materias primas y distribuidos por las principales fábricas de piensos. En función de la disponibilidad, las ovejas también pueden alimentarse con plantas de origen local, como algarrobas y cladodios de higuera chumba. El sabor de la «Ġbejna tan-nagħaġ» está relacionado con este consumo de piensos locales.

La leche cruda de oveja de las tres variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ» procede íntegramente de la zona geográfica específica.

Se trata de leche cruda de oveja procedente de rebaños de la raza «maltesa» y sus cruces registrados en Malta, Gozo o Comino, para la elaboración de la «Ġbejna tan-nagħaġ».

La leche cruda de oveja presenta las siguientes características químicas:

— pH: entre 6,4 – 6,7;

— contenido de materia grasa: entre el 4,5 % y el 8,0 %;

— contenido de proteínas: entre el 5,0 % y el 6,5 %;

— contenido de materia seca: entre 15,0 y 18,0 %.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción que deben realizarse en la zona geográfica son las siguientes:

— ganadería (reproducción, cría, ordeño de ovejas de raza maltesa y sus cruces)

— elaboración de queso a partir de leche cruda de oveja de raza maltesa y sus cruces

— curación del «Ġbejna tan-nagħaġ».

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las tres variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ» se venden en piezas enteras.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» friska se vende exclusivamente por cantidades, mientras que el «Ġbejna tan-nagħaġ» niexfa y el «Ġbejna tan-nagħaġ» tal-bżar se venden al peso o por cantidades.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» se envasa por unidades o en diferentes cantidades en función del productor y de los deseos del cliente, en diversos recipientes transparentes de plástico o vidrio, cada uno de ellos etiquetado y sellado con una etiqueta de cinta adhesiva.

Normalmente, se requieren entre 6,8 y 8 litros de leche de oveja para producir 1 kg de «Ġbejna tan-nagħaġ» mediante el método de escurrido de 24 horas, en función de la temporada y de la dieta. Esto equivale a entre 125 g y 147 g de «Ġbejna tan-nagħaġ» por litro de leche de oveja.

Las tres variedades de la «Ġbejna tan-nagħaġ» carecen de corteza y, por lo tanto, deben envasarse en la zona de producción antes de ser comercializadas. La manipulación de este producto sin corteza fuera de la zona de producción daría lugar a una contaminación microbiana.

Debido a la frescura y friabilidad del «Ġbejna tan-nagħaġ» de la variedad «friska», es necesario envasarlo para que conserve su delicada estructura. El «Ġbejna tan-nagħaġ» de la variedad «tal-bżar» también debe envasarse, dado que el baño en salmuera y la aplicación de pimienta negra molida o triturada hacen que tenga una superficie húmeda, por lo que, manipularlo arruinaría el sabor y el aroma del producto.

El corte en lonchas no es aceptado ni práctico en ninguna de las tres variedades dado que cada pieza pesa menos de 120 g.

El rallado solo es posible en el caso del «Ġbejna tan-nagħaġ» de la variedad «niexfa». Para conservar el sabor y aroma específicos del producto y poder confirmar su origen, el rallado debe tener lugar en la zona de producción y en un plazo de seis semanas desde la fecha de elaboración.

En resumen, no es viable que el producto se envase fuera de la zona geográfica debido a la pérdida de calidad del producto que ocasionarían las restricciones y limitaciones del transporte, debido a que Malta es una isla en la que el puerto más cercano de la UE se encuentra en Sicilia (aproximadamente, unos 80 km), y a la dificultad inherente de controlar la calidad del producto protegido.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto lleva una etiqueta rectangular con el término: «Ġbejna tan-nagħaġ» junto con un descriptor en cursiva como se indica a continuación:

— «*friska*», «*niexfa*», o «*tal-bżar*»;

— el logotipo del consejo regulador;

— el símbolo de calidad de la UE.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El archipiélago maltés está formado por tres islas habitadas: Malta, Gozo, Comino y otras islas menores desocupadas.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» se elabora en las tres islas habitadas. Malta es un Estado de un tamaño reducido (316 km^2), muy inferior al de la mayoría de las zonas geográficas que cuentan con productos de DOP. Debido a este pequeño tamaño y a sus características geofísicas, Malta no está subdividida en regiones en lo que se refiere al «Ġbejna tan-nagħaġ» y la DOP debe abarcar todo el «Ġbejna tan-nagħaġ» que se produce en el archipiélago.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las islas maltesas están situadas casi en el centro del mar Mediterráneo, con un clima mediterráneo subtropical característico.

En Malta y en sus alrededores, la evaporación supera en gran medida las precipitaciones, lo que hace que el agua de mar tenga una gravedad específica de 1,0300 (más alta que la del Atlántico) y temperaturas superficiales relativamente cálidas. El mar que rodea a las islas afecta enormemente al clima, que es más frío y húmedo en comparación con las zonas interiores del continente. La elevada capacidad térmica del mar también reduce las grandes fluctuaciones de la temperatura ambiente de las islas. El clima maltés se caracteriza por unas condiciones meteorológicas imprevisibles en primavera; veranos cálidos, secos y generalmente sin lluvia; breves períodos de otoño; e inviernos suaves y húmedos con ondas de aire frío. La temperatura media anual es de 18,6 °C y oscila entre 12,4 °C en invierno y 26,3 °C en verano. Las formas más comunes de precipitaciones locales son la lluvia, el granizo, el rocío y la escarcha suave. La precipitación media total es de 553 mm, SD157 mm. La humedad relativa oscila entre un mínimo del 61 % en julio hasta un máximo del 87 % en enero. La velocidad media anual del viento es de 16,3 km/hora, con variaciones considerables en las medias mensuales; El 60 % de los vientos dominantes circulan del oeste al noroeste, mientras que en días cálidos el calor se ve a menudo acompañado de vientos meridionales que a veces dan lugar al «gibli», que transporta arena roja del Sáhara.

El nombre de «Ġbejna tan-nagħaġ» está vinculado a la región en virtud de la lengua maltesa. En los veintisiete Estados miembros, el maltés destaca como una lengua muy específica debido a su origen semítico, escrito en un alfabeto romano de treinta letras, con algunas consonantes especiales que son únicas de la lengua maltesa, y dos de las cuales también aparecen en el nombre («għ» y «ġ»). El nombre del queso se usa también en expresiones y giros idiomáticos del maltés (por ejemplo, «qisek ġbejna», que significa «relajado»), lo que pone de relieve el vínculo entre el «Ġbejna tan-nagħaġ» y la cultura maltesa.

El relieve árido típico de las islas maltesas favorece el mantenimiento y la alimentación de las ovejas, ya que estos animales pueden utilizar superficies agrícolas marginales no aptas para otros fines agrícolas. A menudo, el sabor en el aire es salado debido a la humedad, el mar circundante, el bajo nivel de la isla por encima del mar (el punto más alto se encuentra a 121 m sobre el nivel del mar) y unas condiciones impredecibles y a menudo ventosas. Esta salinidad, que da lugar a un depósito de sal troposférico en las superficies de la vegetación, explica los efectos del entorno circundante en las tres variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ» durante el secado al aire.

La flora es típica de la región y de las islas pelágicas que tienen una formación geológica similar. Malta no tiene ríos ni lagos de agua dulce. Los valles y barrancos se describen como lechos secos que se llenan de agua durante los períodos de precipitaciones. Dados los veranos cálidos y secos, la flora natural durante esta época es inexistente y el pastoreo no es posible. Los suelos malteses proceden de roca calcárea con un pH superior a 8. La distribución de plantas en las islas maltesas está estrechamente relacionada con su geología y topografía. Entre los cultivos herbáceos utilizados como forraje se encuentran los garbanzos (*Cicer arietinum*), la esparceta (*Hedysarium coronarium*), la cebada (*Hordeum vulgare*), el tapizote (*Lathyrus ochrus*), las almortas (*Lathyrus sativus*), las lentejas (*Lens culinaris*), el granillo de oveja (*Scorpiurus muricatus*), el trigo blando (*Triticum aestivum*), el yero (*Vicia ervilia*) y la veza (*Vicia sativa*). Estos cultivos se siembran en pequeñas zonas con escasez de nutrientes, donde abundan las especies de maleza invasiva autóctona, en particular *Leguminosae*, una amplia variedad de tréboles que se recolectan con el resto del cultivo sembrado. Las plantas de *Vicia faba* cultivadas para producir habas también se cosechan, secan y se utilizan como forrajes de verano. La alimentación de las ovejas se complementa con cladodios de opuntia rastrera (*Opuntia ficus-indica*) y los frutos del algarrobo (*Ceratonia siliqua*). Esta flora se ve reflejada en el sabor y la estructura del producto. Este dulzor se percibe principalmente en las variedades «friska» y «niexfa», y los queseros adquieren de generaciones anteriores la experiencia y los conocimientos para la mezcla adecuada de forrajes para obtener este dulzor deseado en el producto.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» es un queso simple con una transformación mínima. Todas las adiciones (por ejemplo, vinagre, pimienta) se realizan durante la fase posterior a la producción y en la superficie.

Una vez ordeñadas las ovejas, es importante garantizar la temperatura adecuada de la leche posteriormente, ya que, de lo contrario, se pierde la suavidad de la variedad «friska», y hay más ojos y fisuras en las variedades «niexfa» y «tal-bżar». Diluir la enzima coagulante y añadirla al grueso de la leche es el mejor método tradicional para garantizar la textura adecuada; si se añade demasiada enzima, la cuajada será demasiado firme y las tres variedades perderán su forma. El tiempo de espera para la formación de la cuajada y el reconocimiento de la consistencia adecuada de la misma también son importantes, ya que, si se tarda demasiado en dar la vuelta al «Ġbejna tan-nagħaġ» en el molde, la variedad «friska» podría no adquirir la forma del molde, y se formarían más ojos y fisuras en las variedades «niexfa» y «tal-bżar». El proceso correcto para escurrir el queso mantiene su forma. Con la experiencia, los productores también aprenden la mejor duración del baño en salmuera para mantener el regusto tan ácido y a pimienta que caracteriza la variedad «tal-bżar».

El tiempo para sazonar el «Ġbejna tan-nagħaġ» es corto y el secado se lleva a cabo de forma natural, siempre que sea posible, en armarios a medida situados en el tejado de la quesería. Todas las fases del proceso de elaboración del queso las lleva a cabo normalmente el quesero gracias a sus años de especialización. Estas incluyen el ordeño, el filtrado, el recalentamiento de la leche cuando sea necesario, la adición de la enzima coagulante, la coagulación, la colocación en moldes, el volteo y el escurrido. Se trata de un proceso de producción que requiere formación y que suele transmitirse de generación en generación.

Los queseros expertos tienen la capacidad de elegir los días adecuados para el secado del producto y esta habilidad se adquiere a través de la transmisión de la experiencia de una generación a otra. Gracias a esta experiencia, los productores también saben que cuando se pronostican vientos meridionales con elevada humedad o lluvia del desierto, el secado se realiza utilizando métodos alternativos para mantener la estructura de semidura a dura y el color de marfil a ocre de las variedades «niexfa» y «tal-bżar».

No existen registros escritos sobre las fases específicas que intervienen en el proceso de producción o los conocimientos y la experiencia del proceso de elaboración del queso. Los métodos específicos se transmiten de generación en generación, tal como confirma una encuesta sobre la producción de la «Ġbejna tan-nagħaġ». Son los mayores de las familias los que transmiten sus conocimientos a la generación siguiente. La experiencia de los mayores contribuye a las especificidades comunes a todas las variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ». El aprendizaje de estas prácticas garantiza la continuidad y coherencia de la calidad de este producto tradicional.

El «Ġbejna tan-nagħaġ» forma parte del patrimonio culinario maltés y se usa en recetas tradicionales maltesas. El «Ġbejna tan-nagħaġ» se utiliza como relleno en hojaldres de queso malteses («pastizzi»), pasteles salados («torta tal-ġbejniet») y raviolis, o se añade a sopas de invierno típicas como «soppa tal-armla» y «kusksu». El «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» se sirve como aperitivo con galletas crujientes maltesas («galletti») o en platos con pan de Malta («ħobż biż-żejt»).

Los registros históricos indican que las ovejas de pastoreo han estado presentes en las islas maltesas desde la época medieval, mientras que los primeros informes sobre la elaboración del queso se remontan a los siglos XV y XVII. La elaboración del queso fue una forma lógica de conservar la leche durante períodos de tiempo más largos, especialmente en condiciones meteorológicas cálidas, y teniendo en cuenta que los productos lácteos solo podían consumirse en días en los que se permitía la carne, habida cuenta de las culturas y tradiciones católicas predominantes. A lo largo del tiempo, las ovejas se han criado principalmente en rebaños muy pequeños que cada hogar poseía para producir la leche y los productos lácteos necesarios para su propia subsistencia. También se han mantenido rebaños más grandes a lo largo del tiempo para producir y comercializar los mismos productos típicos con las mismas metodologías. Estos rebaños comerciales son cada vez más importantes en la actualidad, dada la creciente urbanización de las islas y la demanda de este producto. Si bien la modernización limitada ha sido un requisito previo en las dos últimas décadas, las tradiciones de las generaciones pasadas se han mantenido vivas, ya que la mayoría de los productores siguen siendo negocios familiares y de pequeño tamaño que mantienen el vínculo personal con su rebaño de ovejas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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