C/2024/5348

2.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5348)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Ġbejna tan-nagħaġ»

Nº UE: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Ġbejna tan-nagħaġ»

2. **État membre ou pays tiers**

Malte

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» est un fromage frais produit à partir de lait cru entier de brebis (*Ovis aries*) de race «maltaise» et de brebis issues de croisements avec la race frisonne ou d'autres races qui sont enregistrés dans l'archipel maltais, notamment dans les îles de Malte, de Gozo et de Comino.

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» peut être vendu frais («"Ġbejna tan-nagħaġ" friska»), séché à l'air («"Ġbejna tan-nagħaġ" niexfa»), ou saumuré et recouvert de poivre («"Ġbejna tan-nagħaġ" tal-bżar»).

Ces trois variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ» («friska», «niexfa» et «tal-bżar») doivent présenter les caractéristiques suivantes (regroupées dans cette synthèse, les exceptions étant indiquées le cas échéant):

Présentation

— Hauteur: 1,5 cm – 5 cm

— Poids: 30 g – 110 g

— Diamètre de la base: 5 cm – 7 cm

— Diamètre supérieur: 2,4 cm – 5,5 cm

— La variété «tal-bżar» se caractérise par une quantité variable de poivre noir moulu à sa surface.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aspect externe

— Sans croûte.

— Il se présente sous la forme d'un cône tronqué dont les côtés sont plus ou moins inclinés.

— La surface supérieure est plane ou légèrement concave.

— La surface latérale est obliquement convexe.

— La surface peut présenter des hachures croisées, reprenant les motifs du moule.

— L'aspect est brillant, souple, d'apparence mouillée («friska»), sèche ou grasse («niexfa»), avec une surface humide («tal-bżar»).

— La couleur est blanche («friska»), ivoire à jaune paille («niexfa») ou jaune paille pâle à ocre («tal-bżar»).

Aspect interne

— Pas de sous-croûte.

— Présence occasionnelle d'yeux dans les variétés «niexfa» et «tal-bżar».

— Pas de persillage.

— Présence occasionnelle de légères fissures dans les variétés «niexfa» et «tal-bżar».

— Structure semi-dure à dure en fonction de la période et des conditions de séchage (à l'exception de la variété «friska», dont la structure est crémeuse, moelleuse, humide et légèrement grasse).

— Le cœur est de couleur blanche («friska») ou ivoire à jaune paille pâle («niexfa» et «tal-bżar»).

— Pour la variété «niexfa», la couleur peut varier entre le périmètre et le cœur et être légèrement plus claire au cœur.

Caractéristiques organoleptiques

— Ce fromage possède un parfum d'intensité moyenne. Il présente une odeur de lait frais et révèle de légers effluves de brebis («friska»), possède des caractéristiques légèrement acides («niexfa») ou épicées (de poivre noir) («tal-bżar»).

— Son goût est doux et légèrement salé («friska»), doux à légèrement acide («niexfa»), ou modérément à fortement acide avec une sensation épicée en bouche («tal-bżar»).

— Sa texture est humide et grasse («friska»), soluble à légèrement collante («niexfa»), ou humide à crayeuse («tal-bżar»).

— La persistance gustative est faible («friska»), modérée à élevée («niexfa»), ou très acide et poivrée («tal-bżar»).

Propriétés chimiques

— Protéines totales: 14 % – 40 %

— Teneur totale en matières grasses: 15 % – 40 %

— pH: 4,7 – 5,3

— Matière sèche: 37 % – 56 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le pourcentage maximal d'aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire géographique est de 45 % de matière sèche sur une base annuelle. En raison des précipitations insuffisantes et de la disponibilité limitée des terres, un approvisionnement alimentaire 100 % local n'est pas techniquement possible.

La nourriture des brebis est constituée d'au moins 55 % de légumineuses et de céréales produites localement (notamment de l'orge, du lolium, du blé, des vesces, des fèves, de l'hédysarum à bouquets, du maïs, du sorgho, de la luzerne, de l'ivraie et du trèfle, entre autres), complétées par des concentrés produits à partir de matières premières et distribués par les grandes usines d'aliments pour animaux. En fonction des disponibilités, les brebis peuvent également être nourries avec des plantes d'origine locale telles que des caroubes et des cladodes de figuiers de Barbarie. La saveur du «Ġbejna tan-nagħaġ» est liée à l'utilisation de ces aliments locaux.

Le lait cru de brebis provient entièrement de l'aire géographique spécifique pour les trois variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ».

Ce lait cru provient de troupeaux de brebis de race «maltaise» et de brebis issues de croisements enregistrés dans les îles de Malte, de Gozo ou de Comino en vue de la fabrication du «Ġbejna tan-nagħaġ».

Le lait cru de brebis présente les caractéristiques chimiques suivantes:

— pH établi entre 6,4 et 6,7;

— teneur en matière grasse établie entre 4,5 % et 8,0 %;

— teneur en protéines établie entre 5,0 % et 6,5 %;

— teneur en matière sèche établie entre 15,0 % et 18,0 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de production réalisées dans l'aire géographique sont les suivantes:

— élevage (reproduction, élevage, traite des brebis de race maltaise et des brebis issues de croisements);

— fabrication de fromage à partir du lait cru des brebis de race maltaise et des brebis issues de croisements;

— affinage du «Ġbejna tan-nagħaġ».

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les trois variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ» sont commercialisées sous leur forme entière.

Le «"Ġbejna tan-nagħaġ" friska» est vendu uniquement par quantité, tandis que le «"Ġbejna tan-nagħaġ" niexfa» et le «"Ġbejna tan-nagħaġ" tal-bżar» sont vendus soit au poids, soit par quantité.

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» est conditionné soit individuellement, soit en quantités différentes selon le producteur et les besoins du ou des clients, dans différents récipients transparents en plastique ou en verre, scellés au moyen d'une bande autocollante et étiquetés.

En règle générale, 1 kg de «Ġbejna tan-nagħaġ» produit selon la méthode d'«égouttage» sur 24 heures, est obtenu à partir de 6,8 à 8 litres de lait de brebis, selon la saison et le régime alimentaire des animaux. On obtient donc entre 125 g et 147 g de «Ġbejna tan-nagħaġ» (soit entre 0,125 kg et 0,147 kg de «Ġbejna tan-nagħaġ») par litre de lait de brebis en utilisant cette méthode d'«égouttage» sur 24 heures.

Les trois variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ» étant dépourvues de croûte, elles doivent être conditionnées dans l'aire de production avant d'être commercialisées. La manipulation de ce produit sans croûte en dehors de l'aire de production entraînerait une contamination microbienne.

Le conditionnement est nécessaire à la préservation et à la protection de la structure délicate du «Ġbejna tan-nagħaġ» friska, étant donné qu'il s'agit d'un fromage frais et friable. Il est également nécessaire de conditionner le «Ġbejna tan-nagħaġ» tal-bżar en raison du saumurage et de l'application de poivre noir moulu/concassé qui rend la surface humide; la manipulation compromettrait donc la saveur et l'arôme du produit.

Le tranchage n'est ni accepté ni pratique pour aucun des trois produits compte tenu de leur taille, chaque pièce pesant moins de 120 grammes.

Le râpage n'est pertinent que pour le «"Ġbejna tan-nagħaġ" niexfa». Pour conserver le goût et l'arôme particuliers du produit et pouvoir en confirmer l'origine, le râpage doit avoir lieu sur le lieu de production et dans un délai de six semaines à compter de la production.

En résumé, il n'est pas viable de conditionner le produit en dehors de l'aire géographique en raison de la perte de qualité du produit due aux restrictions et limitations de transport, du fait que Malte est une île dont le port de l'UE le plus proche se trouve en Sicile (environ 80 km), et de la difficulté inhérente au contrôle de la qualité du produit protégé.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Une étiquette rectangulaire est apposée sur le produit, portant la mention «Ġbejna tan-nagħaġ» ainsi qu'un descriptif en italique indiquant les éléments suivants:

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

— le logo de l'autorité de contrôle de certification;

— le symbole de qualité de l'UE.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'archipel maltais se compose de trois îles habitées: Malte, Gozo et Comino, ainsi que d'autres îles mineures non habitées.

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» est produit dans les trois îles habitées. Malte est un État dont la taille est limitée (316 km²); sa superficie est nettement inférieure à la plupart des aires géographiques prises en considération pour d'autres produits AOP. En raison de cette petite taille et de ses caractéristiques géophysiques, Malte n'est pas subdivisée en régions aux fins de l'appellation «Ġbejna tan-nagħaġ» et l'AOP couvre tout le «Ġbejna tan-nagħaġ» produit sur l'ensemble de l'archipel.

5. Lien avec l'aire géographique

Les îles maltaises sont situées presque au centre de la mer Méditerranée et présentent un climat méditerranéen subtropical caractéristique.

À Malte et aux alentours, le niveau de l'évaporation dépasse largement celui des précipitations, phénomène qui donne à l'eau de mer une densité spécifique de 1,0300 (soit une densité supérieure à celle de l'Atlantique), avec des températures de surface relativement chaudes. La mer qui entoure les îles a une incidence considérable sur le climat, qui est plus frais et plus humide que dans les régions intérieures du continent. La capacité thermique élevée de la mer réduit en outre les fortes fluctuations de la température ambiante dans les îles. Le climat maltais se caractérise par des conditions météorologiques imprévisibles au printemps, par des étés chauds, secs et généralement sans pluie, par de brèves périodes automnales et par des hivers doux et humides ponctués de vagues d'air froid. La température moyenne annuelle est de 18,6 °C, allant de 12,4 °C en hiver à 26,3 °C en été. Les formes les plus courantes de précipitations locales sont la pluie, la grêle, la rosée et le givre mou. La quantité totale moyenne de précipitations est de 553 mm, avec un écart-type de 157 mm. L'humidité relative moyenne varie entre un minimum de 61 % en juillet et un maximum de 87 % en janvier. La moyenne annuelle de la vitesse des vents s'établit à 16,3 km/h, et l'on observe des variations considérables dans les moyennes mensuelles; 60 % des vents dominants proviennent de l'ouest et du nord-ouest, tandis que les jours chauds, la chaleur est souvent favorisée par des vents du sud, à l'instar du sirocco qui charrie parfois du sable rouge du Sahara.

Le lien entre le «Ġbejna tan-nagħaġ» et sa région découle de la langue maltaise. Dans les 27 États membres, le maltais se distingue comme une langue très particulière en raison de son origine sémitique et du fait qu'elle s'écrit dans un alphabet latin composé de 30 lettres, avec des consonnes spéciales qui sont propres à la langue maltaise, dont deux figurent dans l'appellation examinée ici (à savoir «għ» et «ġ»). Le nom du fromage se retrouve également dans plusieurs expressions et idiomes maltais (par exemple «qisek ġbejna», qui signifie «être détendu»), ce qui met en évidence le lien entre le «Ġbejna tan-nagħaġ» et la culture maltaise.

Le relief aride typique des îles maltaises favorise l'élevage et l'alimentation des ovins, ces animaux pouvant évoluer dans des espaces agricoles marginaux, inadaptés à d'autres usages agricoles. L'air prend souvent un goût salé en raison de l'humidité, de la mer environnante, de la basse altitude de l'île (son point culminant se trouve à 121 mètres) et des conditions imprévisibles et fréquemment venteuses. Cette salinité, qui se traduit par un dépôt de sel troposphérique à la surface de la végétation, explique les effets du milieu environnant sur les trois variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ» au cours du séchage à l'air libre.

La flore est typique de la région et des îles pélagiques qui présentent une formation géologique similaire. Malte ne possède pas de cours d'eau ni de lacs d'eau douce. Les vallées et les ravins sont décrits comme des lits de rivière asséchés, qui se remplissent d'eau lors des chutes de pluie. Les étés étant chauds et secs, la flore naturelle est inexistante pendant cette période et il n'est pas possible de faire pâturer les animaux. Les sols maltais sont dérivés de la roche calcaire et présentent un pH supérieur à 8. La répartition des plantes dans les îles maltaises est étroitement liée à la géologie et à la topographie de ces îles. Parmi les cultures arables cultivées en tant que fourrage figurent le pois chiche (*Cicer arietinum*), l'hédysarum à bouquets (*Hedysarum coronarium*), l'orge commune (*Hordeum vulgare*), la gesse ocre (*Lathyrus ochrus*), la gesse commune (*Lathyrus sativus*), la lentille cultivée (*Lens culinaris*), la scorpiure épineuse (*Scorpiurus muricatus*), le froment (*Triticum aestivum*), l'ervilier (*Vicia ervilia*) et la vesce commune (*Vicia sativa*). Ces cultures sont semées sur de petites surfaces au sol très pauvre en nutriments, où l'on observe une présence importante d'espèces d'herbes indigènes, en particulier des *Leguminosae* ainsi qu'une grande variété de trèfles, qui sont récoltés avec le reste des cultures semées. Les plants de *Vicia faba* cultivés en vue d'obtenir des fèves sont eux aussi récoltés, séchés et utilisés en tant que cultures fourragères estivales. L'alimentation des brebis est par ailleurs complétée par des cladodes de figuier de Barbarie (*Opuntia ficus-indica*) et par des graines de caroube (*Ceratonia siliqua*). Cette flore se retrouve dans la saveur et la structure du produit. Cette douceur est surtout perceptible dans les variétés «friska» et «niexfa». Au fil des générations, les fromagers ont acquis l'expérience et la connaissance du bon mélange de fourrages pour obtenir cette douceur souhaitée dans le produit.

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» est un fromage simple dont la transformation est minimale. Tous les ajouts (par exemple vinaigre ou poivre) se font au cours de la post-production et ne sont appliqués qu'en surface.

Une fois les brebis traites, un autre critère important consiste à garantir que le lait est conservé à une température appropriée par la suite: si ce n'est pas le cas, la douceur de la variété «friska» se perd et l'on observe davantage d'yeux et de fissures dans les variétés «niexfa» et «tal-bżar». La dilution de l'enzyme coagulante et son ajout au lait selon la meilleure tradition permettent d'obtenir la bonne texture; si l'on ajoute trop d'enzyme, le caillé sera trop ferme et les trois variétés perdront leur forme. Il est par ailleurs important de respecter le délai d'attente pour la formation du caillé et de savoir reconnaître la bonne consistance du caillé, car si l'on attend trop longtemps avant de placer le «Ġbejna tan-nagħaġ» dans le moule, la variété «friska» ne prendra pas la forme de ce dernier et les variétés «niexfa» et «tal-bżar» présenteront davantage d'yeux et de fissures. Le processus d'égouttage correct permet de conserver la forme du fromage. Avec l'expérience, les producteurs apprennent également la durée de saumurage optimale pour préserver la persistance gustative très acide et poivrée caractéristique de la variété «tal-bżar».

La période de mise au repos du «Ġbejna tan-nagħaġ» est courte et le séchage est réalisé naturellement, dans la mesure du possible, dans des armoires sur mesure situées sur le toit de la ferme fromagère. Toutes les étapes du processus de fabrication du fromage sont généralement réalisées par le fromager après des années de spécialisation. Ces étapes comprennent la traite, le filtrage, le réchauffage du lait si nécessaire, l'ajout de l'enzyme coagulante, la coagulation, le placement dans les moules, le retournement et l'égouttage. Il s'agit d'un processus de production qui nécessite une formation, laquelle se transmet généralement de génération en génération.

Les experts fromagers savent choisir les jours propices au séchage du produit et ce savoir-faire s'acquiert par la transmission de l'expérience d'une génération à l'autre. Forts de cette expérience, les producteurs savent également que lorsque des vents du sud avec un taux d'humidité élevé ou des pluies venues du désert sont prévus, le séchage s'effectue par d'autres méthodes afin de préserver la structure semi-dure à dure ainsi que la couleur ivoire à ocre des variétés «niexfa» et «tal-bżar».

Il n'existe pas de documents écrits concernant les étapes spécifiques du processus de production; les connaissances et l'expérience relatives à ce processus de fabrication et aux méthodes spécifiques sont transmises de génération en génération. Comme l'a confirmé une enquête menée sur la production du «Ġbejna tan-nagħaġ», une telle particularité est caractéristique de ce produit. L'expérience acquise par la génération plus âgée constitue la base de l'enseignement aux personnes intéressées, principalement au sein d'une même famille. Cette expérience de l'ancienne génération contribue aux spécificités communes à toutes les variétés de «Ġbejna tan-nagħaġ». L'apprentissage de ces pratiques garantit la continuité et la cohérence de la qualité de ce produit traditionnel.

Le «Ġbejna tan-nagħaġ» fait partie intégrante du patrimoine culinaire maltais et figure dans plusieurs recettes traditionnelles maltaises. Ce fromage est traditionnellement utilisé en tant que farce dans les gâteaux au fromage («pastizzi»), les tartes salées («torta tal-ġbejniet») et les raviolis maltais, ou incorporé dans des soupes d'hiver maltaises, telles que la «soppa tal-armla» et le «kusksu». Servi en apéritif, le «Ġbejna tan-nagħaġ» tal-bżar accompagne des biscuits salés («galletti») ou des plats maltais à base de pain («ħobż biż-żejt»).

D'après les archives historiques, l'élevage de brebis en pâturage sur les îles maltaises se pratique depuis le Moyen Âge, tandis que les premiers rapports sur la fabrication de fromage remontent aux XV^{e} et XVII^{e} siècles. Faire du fromage était un moyen logique de conserver le lait pendant plus longtemps, en particulier par temps chaud, d'autant qu'on ne pouvait alors consommer de produits laitiers que les jours où la consommation de viande était autorisée, compte tenu des coutumes et traditions catholiques dominantes. Au cours des différentes périodes de l'histoire, les brebis étaient principalement élevées en très petits troupeaux appartenant à chaque ménage afin de fournir le lait et les produits laitiers nécessaires à la subsistance des familles. On constate également qu'au fil du temps, des cheptels plus importants ont été élevés pour produire les mêmes produits typiques, selon les mêmes méthodes et dans une optique de commercialisation. Ces cheptels à visée commerciale prennent davantage d'importance à l'heure actuelle, en raison de l'urbanisation qui progresse sur les îles et de la demande de ce produit. Bien qu'une modernisation limitée ait été nécessaire au cours des deux dernières décennies, les traditions des générations précédentes perdurent, car la plupart des producteurs restent des entreprises familiales à petite échelle, qui conservent un lien personnel avec leur troupeau de brebis.

Référence à la publication du cahier des charges

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