C/2024/5348

2.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5348)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Ġbejna tan-nagħaġ»

N. UE: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(i)**

«Ġbejna tan-nagħaġ»

2. **Stato membro o paese terzo**

Malta

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» è un formaggio fresco prodotto con latte intero crudo ottenuto da pecore (*Ovis aries*) della razza «maltese» e dei suoi incroci con la razza Frisona o con altre razze, registrate nelle isole maltesi, tra cui Malta, Gozo e Comino.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» può essere venduto fresco («Ġbejna tan-nagħaġ friska»), essiccato all'aria («Ġbejna tan-nagħaġ niexfa»), o marinato e pepato («Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar»).

Le tre varietà di «Ġbejna tan-nagħaġ» – «friska», «niexfa» e «tal-bżar» – devono presentare le seguenti caratteristiche (raggruppate sinteticamente, con indicazione delle eventuali eccezioni).

Presentazione

— Altezza: 1,5 cm-5 cm.

— Peso: 30 g-110 g.

— Diametro inferiore: 5 cm-7 cm.

— Diametro superiore: 2,4 cm–5,5 cm.

— La varietà «Tal-bżar» si presenta con una quantità variabile di pepe nero macinato cosparsa sulle superfici.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aspetto esterno

— Senza crosta.

— Si presenta come un cono troncato con lati aventi inclinazione di grado variabile.

— La superficie superiore è piana o leggermente concava.

— La superficie laterale è convessa obliquamente.

— La superficie può presentare un tratteggio incrociato derivante dai motivi dello stampo.

— Si presenta lucido, morbido, con un aspetto bagnato («friska»), asciutto o unto («niexfa»), con una superficie umida («tal-bżar»).

— Il colore è bianco («friska»), da avorio a giallo paglierino («niexfa») e da giallo paglierino chiaro a ocra («tal-bżar»).

Aspetto interno

— Assenza di sottocrosta.

— Presenza occasionale di occhiature nelle varietà «niexfa» e «tal-bżar».

— Nessuna erborinatura.

— Presenza occasionale di piccole fessure nelle varietà «niexfa» e «tal-bżar».

— Struttura da semidura a dura a seconda del periodo e delle condizioni di essiccazione (ad eccezione della varietà «friska», che presenta una struttura cremosa, morbida, umida e leggermente unta).

— Il nucleo è di colore bianco («friska») e da avorio a giallo paglierino chiaro («niexfa» e «tal-bżar»).

— Per la varietà «niexfa» il colore può variare dal perimetro al nucleo ed essere leggermente più chiaro nel nucleo.

Caratteristiche organolettiche

— L'aroma è di bassa intensità. Presenta l'odore di latte fresco ed emana un lieve sentore di pecora («friska»), presenta caratteristiche leggermente acide («niexfa») o è speziato (pepe nero) («tal-bżar»).

— Il sapore è dolce, lievemente salato («friska»), da dolce a leggermente acido («niexfa») o da moderatamente a molto acido con sensazione gustativa speziata («tal-bżar»).

— La consistenza è umida e unta («friska»), da solubile a lievemente aderente («niexfa») o da umida a gessosa («tal-bżar»).

— La persistenza gustativa è bassa («friska»), da moderata a elevata («niexfa») o molto acida e pepata («tal-bżar»).

Proprietà chimiche

— Proteine totali: 14 % - 40 %.

— Grassi totali: 15 % - 40 %.

— pH: 4,7-5,3.

— Contenuto solido totale: 37 % - 56 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La percentuale massima di mangimi non provenienti dalla zona geografica è del 45 % di sostanza secca su base annua. Non è tecnicamente possibile procurarsi il 100 % dei mangimi localmente all'interno della zona geografica a causa della mancanza di precipitazioni e della limitata disponibilità di terreno.

Gli ovini sono alimentati con leguminose e cereali di provenienza locale che rappresentano almeno il 55 % della loro dieta (tra cui orzo, loglio, frumento, cicerchie, fave, sulla, granturco, sorgo, erba medica, loglierella e trifoglio), integrati da concentrati prodotti a partire da materie prime e distribuiti dai principali impianti di produzione di mangimi. A seconda della disponibilità, gli ovini possono essere nutriti anche con piante di provenienza locale, come carrube e cladodi dei fichi d'india. Il sapore del «Ġbejna tan-nagħaġ» è legato a questo uso dei mangimi locali.

Il latte crudo di pecora proviene interamente dalla zona geografica specifica per tutte e tre le varietà di «ġbejna tan-nagħaġ».

Il latte crudo di pecora proveniente da greggi della razza «maltese» e dai suoi incroci registrati a Malta, Gozo o Comino, è utilizzato per la produzione del «Ġbejna tan-nagħaġ».

Il latte crudo di pecora presenta le seguenti caratteristiche chimiche:

— pH compreso tra 6,4 e 6,7;

— tenore di materia grassa compreso tra il 4,5 % e l'8,0 %;

— tenore di proteine compreso tra il 5,0 % e il 6,5 %;

— tenore di sostanza secca compreso tra il 15,0 % e il 18,0 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi della produzione che hanno luogo nella zona geografica sono:

— allevamento (riproduzione, allevamento, mungitura di ovini di razza maltese e incroci);

— caseificazione a partire da latte crudo di pecora di razza maltese e incroci;

— stagionatura del «Ġbejna tan-nagħaġ».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutte e tre le varietà di «Ġbejna tan-nagħaġ» sono vendute intere.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ friska» è venduto esclusivamente all'unità, mentre il «Ġbejna tan-nagħaġ niexfa» e il «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» sono venduti sia a peso sia all'unità.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» è confezionato singolarmente o in quantità che variano a seconda del produttore e delle esigenze del cliente o dei clienti, in vari contenitori trasparenti di plastica o di vetro, ciascuno sigillato con una striscia adesiva ed etichettato.

Di norma, a seconda della stagione e dell'alimentazione degli animali, per produrre 1 kg di «Ġbejniet tan-nagħaġ» con il metodo della sgocciolatura per 24 ore occorrono da 6,8 a 8 litri di latte di pecora. Pertanto dalla sgocciolatura di 24 ore di un litro di latte di pecora si ottengono dai 125 ai 147 g di «Ġbejna tan-nagħaġ» (ossia da 0,125 kg a 0,147 kg di «Ġbejniet tan-nagħaġ»).

Le tre varietà di «Ġbejna tan-nagħaġ» sono prive di crosta e pertanto prima di essere commercializzate devono essere confezionate all'interno della zona di produzione. La manipolazione di questo prodotto privo di crosta all'esterno della zona di produzione potrebbe essere causa di contaminazione microbica.

Il confezionamento del «Ġbejna tan-nagħaġ friska» è necessario per salvaguardarne e proteggerne la delicata struttura, dal momento che si tratta di un formaggio fresco e friabile. Il confezionamento è necessario anche per il «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» in considerazione della marinatura e dell'applicazione di pepe nero macinato/macinato grosso che rende umida la superficie; la manipolazione rovinerebbe quindi il sapore e l'aroma del prodotto.

L'affettatura non è né accettata né pratica per tutti e tre i prodotti, data la loro dimensione, che è inferiore a 120 g per pezzo.

La grattugiatura riguarda solo «Ġbejna tan-nagħaġ niexfa». Per conservare il sapore e l'aroma specifici del prodotto e per poterne confermare l'origine, la grattugiatura deve avvenire nel luogo di produzione ed entro sei settimane dalla produzione.

In sintesi, non è possibile confezionare il prodotto al di fuori della zona geografica, in quanto la qualità del prodotto sarebbe compromessa per via delle restrizioni e dei limiti in termini di trasporti dovuti al fatto che Malta è un'isola e che il porto UE più vicino si trova in Sicilia (circa 80 km) e della difficoltà intrinseca di controllare la qualità del prodotto protetto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto è munito di un'etichetta rettangolare in cui sono riportati: il termine «Ġbejna tan-nagħaġ», cui è aggiunta una descrizione in corsivo tra quelle indicate di seguito:

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

— il logo dell'autorità di controllo di certificazione;

— il simbolo di qualità dell'UE.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'arcipelago maltese è costituito da tre isole abitate: Malta, Gozo e Comino e da altre isole minori disabitate.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» è prodotto nelle tre isole abitate. Malta è uno Stato di dimensioni limitate (316 km^2), molto più piccolo rispetto alla maggior parte delle zone geografiche considerate per altri prodotti DOP. A causa di queste piccole dimensioni e delle sue caratteristiche geofisiche, Malta non è suddivisa in regioni per quanto riguarda il termine «Ġbejna tan-nagħaġ» e la DOP comprende qualsiasi «Ġbejna tan-nagħaġ» prodotto in tutto l'arcipelago.

5. Legame con la zona geografica

Le isole maltesi sono situate quasi al centro del Mar Mediterraneo e sono caratterizzate da un caratteristico clima mediterraneo subtropicale.

A Malta e nei dintorni di Malta l'evaporazione supera di gran lunga le precipitazioni, il che fa sì che l'acqua marina abbia una gravità specifica di 1,0300 (superiore a quella dell'Atlantico) e temperature superficiali relativamente calde. Il mare che circonda le isole ha una forte influenza sul clima, che è più fresco e più umido rispetto alle aree interne del continente. L'elevata capacità termica del mare riduce inoltre la possibilità di forti variazioni nella temperatura atmosferica delle isole. Il clima maltese è caratterizzato da condizioni meteorologiche imprevedibili in primavera; estati calde, secche e generalmente senza pioggia; periodi autunnali brevi; e inverni miti e umidi con ondate di aria fredda. La temperatura media annua è di 18,6 °C, compresa tra 12,4 °C durante l'inverno e 26,3 °C durante l'estate. Le forme più comuni di precipitazioni locali comprendono la pioggia, la grandine, la rugiada e la brina. La media delle precipitazioni totali è di 553 mm, deviazione standard di 157 mm. L'umidità relativa media varia da un minimo del 61 % in luglio ad un massimo dell'87 % in gennaio. La velocità media annua del vento è di 16,3 km/ora, con notevoli variazioni delle medie mensili; il 60 % dei venti prevalenti soffia da ovest verso nord-ovest, mentre nei giorni caldi il calore è spesso accentuato da venti meridionali che talvolta portano il «ghibli» che trasporta la sabbia rossa proveniente dal Sahara.

Il nome «Ġbejna tan-nagħaġ» è legato alla regione in virtù della lingua maltese. All'interno dei 27 Stati membri, il maltese si distingue come lingua molto specifica a causa della sua origine semitica, scritta in un alfabeto latino di 30 lettere, con alcune consonanti speciali che sono uniche della lingua maltese, due delle quali compaiono anche nel nome (vale a dire «għ» e «ġ»). Il nome del formaggio è entrato anche in diverse espressioni e modi di dire maltesi (ad esempio «qisek ġbejna», che significa essere flemmatici), mettendo in evidenza il legame tra il «Ġbejna tan-nagħaġ» e la cultura maltese.

Il terreno arido tipico delle isole maltesi è favorevole all'allevamento e all'alimentazione degli ovini, in quanto gli animali possono utilizzare superfici agricole marginali non adatte ad altri fini agricoli. Spesso l'aria è salata a causa dell'umidità, del mare, della bassa altitudine dell'isola (il punto più alto è di 121 m) e di condizioni imprevedibili e spesso ventose. Questa salinità, che si traduce in una deposizione di sale troposferico sulle superfici della vegetazione, spiega gli effetti dell'ambiente circostante sulle tre varietà di «Ġbejna tan-nagħaġ» nella fase di essiccazione all'aria.

La flora è tipica della regione e delle isole pelagiche che hanno una formazione geologica analoga. Malta non ha fiumi o laghi d'acqua dolce. Le valli e le forre sono descritte come letti fluviali secchi che si riempiono di acqua durante i periodi di pioggia. Dato che le estati sono secche e calde, durante questo periodo la flora naturale è inesistente e il pascolo non è possibile. I suoli maltesi sono costituiti da rocce di origine calcarea con un pH superiore a 8. La distribuzione delle piante nelle isole maltesi è strettamente legata alla geologia e alla topografia delle isole. I seminativi coltivati come foraggio comprendono ceci (*Cicer arietinum*), sulla (*Hedysarium coronarium*), orzo (*Hordeum vulgare*), pisellina (*Lathyrus ochrus*), cicerchia (*Lathyrus sativus*), lenticchie (*Lens culinaris*), erba lombrica comune (*Scorpiurus muricatus*), frumento tenero (*Triticum aestivum*), vecciola (*Vicia ervilia*) e veccia comune (*Vicia sativa*). Queste colture sono seminate in zone poco estese molto povere di nutrienti in cui vi è una forte presenza di specie di erbe infestanti autoctone, in particolare di *Leguminosae*, numerose varietà di *Trifolium* che sono raccolte con il resto del seminato. Anche le piante di *Vicia faba* destinate alla produzione di fave sono raccolte, essiccate e utilizzate come foraggi estivi. L'alimentazione degli ovini è inoltre integrata da cladodi di fico d'india (*Opuntia ficus-indica*) e da baccelli del carrubo (*Ceratonia siliqua*). La flora influisce sul sapore e sulla struttura del prodotto. La dolcezza del prodotto è percepita principalmente nelle varietà «friska» e «niexfa» e grazie all'esperienza e alle conoscenze acquisite dalle generazioni passate, i casari conoscono il giusto mix di foraggi per ottenere un prodotto della dolcezza desiderata.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» è un formaggio semplice con una lavorazione minima. Tutte le aggiunte (ad esempio aceto e pepe) sono effettuate dopo la produzione e in superficie.

Un altro fattore importante consiste nel garantire la giusta temperatura del latte dopo la mungitura delle pecore; in caso contrario andrebbe persa la morbidezza della varietà «friska» e si registrerebbe una maggiore presenza di occhiature e fessure nelle varietà «niexfa» e «tal-bżar». Diluendo l'enzima e aggiungendolo alla maggior parte del latte secondo i migliori metodi della tradizione se ne garantisce la corretta consistenza; se si aggiunge troppo enzima, la cagliata sarà troppo soda e tutte e tre le varietà perderanno la relativa forma. Importanti sono inoltre i tempi di attesa per la formazione della cagliata e il fatto di riconoscere la giusta consistenza della stessa, in quanto se si impiega troppo tempo per girare il «Ġbejna tan-nagħaġ» nello stampo la varietà «friska» non prende la relativa forma e le varietà «niexfa» e «tal-bżar» presentano maggiori occhiature e fessure. Il corretto processo di sgocciolamento mantiene la forma del formaggio. Con l'esperienza i produttori imparano inoltre la migliore durata di marinatura per mantenere la persistenza gustativa molto acida e pepata caratteristica della varietà «tal-bżar».

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» ha un breve periodo di stagionatura e, ove possibile, l'essiccazione avviene naturalmente in appositi contenitori posti sul tetto dell'azienda agricola del casaro. Tutte le fasi del processo di lavorazione sono generalmente svolte dal casaro e sono frutto di anni di specializzazione. Esse comprendono la mungitura, la filtrazione, il riscaldamento del latte se necessario, l'aggiunta dell'enzima coagulante, la coagulazione, la collocazione negli stampi, il rivoltamento e lo sgocciolamento. Si tratta di un processo di produzione che richiede una formazione e che si tramanda di generazione in generazione.

I casari esperti hanno la capacità di scegliere i giorni giusti per l'essiccazione del prodotto e questa abilità è acquisita con il passaggio dell'esperienza da una generazione all'altra. Grazie a questa esperienza, i produttori sanno inoltre che, quando si prevedono venti meridionali caratterizzati da elevata umidità o pioggia desertica, l'essiccazione avviene con metodi alternativi per mantenere la struttura da semi-dura a dura e il colore da avorio a ocra delle varietà «niexfa» e «tal-bżar».

Non esistono documenti scritti riguardanti le fasi specifiche del processo di produzione e le conoscenze e l'esperienza del processo di lavorazione e i metodi specifici sono stati tramandati di generazione in generazione; come confermato da un'indagine sulla produzione del «Ġbejna tan-nagħaġ», il trasferimento delle conoscenze è un elemento indicativo di questo prodotto. L'esperienza della generazione più anziana costituisce la base per il trasferimento delle conoscenze alle persone interessate (principalmente all'interno della famiglia). L'esperienza della generazione più anziana contribuisce alle specificità comuni a tutte le varietà di «Ġbejna tan-nagħaġ». L'apprendimento di queste pratiche garantisce la continuità e la coerenza della qualità di questo prodotto tradizionale.

Il «Ġbejna tan-nagħaġ» è parte integrante del patrimonio culinario maltese ed è impiegato in diverse ricette tradizionali del paese. Il «Ġbejna tan-nagħaġ friska» era utilizzato per farcire cheesecake («pastizzi»), torte salate («torta tal-ġbejniet») e ravioli maltesi, o aggiunto a zuppe consumate in inverso, come la «soppa tal-armla» e il «kusksu». Il «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» è servito come antipasto con cracker maltesi all'acqua («galletti») oppure in piatti maltesi a base di pane («ħobż biż-żejt»).

Secondo le fonti storiche le pecore al pascolo sono presenti nelle isole maltesi fin dai tempi medievali, mentre le prime testimonianze sulla caseificazione risalgono al XV e al XVII secolo. La caseificazione era un modo logico per conservare il latte per periodi di tempo più lunghi, soprattutto in condizioni meteorologiche caratterizzate da temperature elevate, tanto più che i prodotti lattiero-caseari potevano essere consumati solo nei giorni in cui era consentito mangiare la carne, tenuto conto della cultura e delle tradizioni cattoliche prevalenti. Nel corso delle varie epoche le pecore erano per lo più allevate in greggi di dimensioni molto piccole di proprietà di singole famiglie, alle quali fornivano il latte e i prodotti lattiero-caseari necessari per il sostentamento. Nel corso delle varie epoche gli animali sono stati allevati anche in greggi di dimensioni maggiori e impiegando le stesse metodologie per la produzione degli stessi prodotti tipici anche a fini di commercializzazione. Gli allevamenti commerciali rivestono oggi un'importanza crescente data la maggiore urbanizzazione delle isole e la domanda di questo prodotto. Malgrado l'inevitabile, seppur moderata, modernizzazione che ha caratterizzato gli ultimi vent'anni, le tradizioni delle generazioni passate sono state mantenute vive, in quanto la maggior parte delle aziende rimangono su piccola scala e a conduzione familiare, mantenendo un legame personale con il patrimonio ovino.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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