C/2024/5348

2.9.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/5348)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Ġbejna tan-nagħaġ"

Nru tal-UE: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Ġbejna tan-nagħaġ"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Malta

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" hija ġobon frisk prodott b'ħalib sħiħ mhux ipproċessat tan-nagħaġ (*Ovis aries*) tar-razza "Maltija" u r-razez tagħha mħallta mar-razza Friesian jew ma' oħrajn, u li huma rreġistrati fil-gżejjer Maltin, inklużi Malta, Għawdex u Kemmuna.

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" tista' tinbiegħ friska ("Ġbejna tan-nagħaġ" friska), imnixxfa b'mod naturali ("Ġbejna tan-nagħaġ" niexfa), jew ippreżervata fil-ħall u miksija bil-bżar ("Ġbejna tan-nagħaġ" tal-bżar).

It-tliet varjetajiet ta' "Ġbejna tan-nagħaġ" — "friska", "niexfa" u "tal-bżar" — għandu jkollhom il-karatteristiċi li ġejjin (miġbura flimkien f'sommarju, bl-eċċezzjonijiet indikati kif meħtieġ):

Preżentazzjoni

— Għoli: 1,5 cm–5 cm

— Piż: 30 g–110 g

— Dijametru tal-bażi: 5 cm–7 cm

— Dijametru ta' fuq: 2,4 cm–5,5 cm

— Il-varjetà "tal-bżar" hija miksija b'ammont li jvarja ta' bżar iswed miħun.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dehra ta' barra

— Bla qoxra

— Tidher bħala kon maqtugħ bi ġnub imxaqilba fi gradi differenti.

— Il-wiċċ ta' fuq huwa ċatt jew kemxejn konkav.

— Il-wiċċ tal-ġnub huwa konvess b'mod oblikwu.

— Il-wiċċ jista' jkollu tinqix trażversali bbażat fuq id-disinn tal-forma.

— Għandha dehra tleqq, ratba, b'xeħta mxarrba ("friska"), niexfa jew żejtnija ("niexfa"), b'wiċċ umduż ("tal-bżar").

— Il-kulur huwa abjad ("friska"), lewn l-avorju għal lewn it-tiben ("niexfa"), lewn it-tiben ċar għall-okra ("tal-bżar").

Dehra ta' ġewwa

— L-ebda qoxra minn taħt.

— Kultant ikun hemm toqob fil-varjetajiet "niexfa" u "tal-bżar".

— Mingħajr vini.

— Kultant ikun hemm xquq żgħar fil-varjetajiet "niexfa" u "tal-bżar".

— Struttura semiiebsa għal iebsa skont il-perjodu u l-kundizzjonijiet tat-tnixxif (ħlief għall-varjetà "friska" fejn l-istruttura hija kremuża, ratba, umduża, u kemxejn żejtnija).

— Il-qalba hija bajda ("friska"), minn lewn l-avorju għal lewn it-tiben ċar ("niexfa" u "tal-bżar").

— Għall-varjetà "niexfa", il-kulur jista' jvarja mill-perimetru sal-qalba, u fil-qalba tagħha jkun kemxejn aktar ċar.

Karatteristiċi organolettiċi

— L-aroma għandha intensità baxxa. Għandha r-riħa tal-ħalib frisk u tagħti riħa ħafifa tan-nagħaġ ("friska"), għandha karatteristiċi kemxejn aċidużi ("niexfa"), jew hija pikkanti (bil-bżar iswed) ("tal-bżar").

— It-togħma hija ħelwa, bi mluħa ħafifa ("friska"), ħelwa sa kemxejn aċiduża ("niexfa"), jew għandha aċidità moderata sa għolja b'sensazzjoni orali pikkanti ("tal-bżar").

— Il-konsistenza hija umduża u żejtnija ("friska"), solubbli għal daqsxejn twaħħal ("niexfa"), jew umduża għal ġibsija ("tal-bżar").

— Il-persistenza tat-togħma hija baxxa ("friska"), moderata sa għolja ("niexfa"), jew aċiduża ħafna u pikkanti bil-bżar ("tal-bżar").

Karatteristiċi kimiċi

— Total ta' proteina: 14 % – 40 %

— Total ta' xaħam: 15 % – 40 %

— pH: 4,7 – 5,3

— Total ta' kontenut solidu: 37 % – 56 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-perċentwal massimu ta' għalf miksub minn barra ż-żona ġeografika huwa ta' 45 % tal-materja niexfa fuq bażi annwali. Mhuwiex teknikament possibbli li 100 % tal-għalf jinkiseb lokalment miż-żona ġeografika minħabba n-nuqqas ta' xita u d-disponibbiltà limitata ta' art.

In-nagħaġ jiġu mitmugħa ħuxlief minn sorsi lokali ta' pjanti leguminużi u taċ-ċereali għal mill-inqas 55 % tal-konsum tagħhom (inkluż ix-xgħir, il-lolium, il-qamħ, il-ġulbiena, il-fava, is-silla, il-qamħirrum, is-sorgu, l-alfalfa, is-sikrana, u x-xnien, fost l-oħrajn), supplimentati b'konċentrati prodotti minn materja prima u distribwiti mill-imtiehen tal-għalf ewlenin. Skont id-disponibbiltà, in-nagħaġ jistgħu jiġu mitmugħa wkoll pjanti miksuba lokalment bħal ħarrub u kladodji tal-bajtar tax-xewk. It-togħma tal-"Ġbejna tan-nagħaġ" hija relatata ma' dan l-użu tal-għalf lokali.

Il-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat jinkiseb kompletament miż-żona ġeografika speċifika għat-tliet varjetajiet kollha kemm huma tal-"ġbejna tan-nagħaġ".

Ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat minn merħliet tar-razza "Maltija" u r-razez imħallta tagħha rreġistrati f'Malta, Għawdex, jew Kemmuna, biex issir il-"Ġbejna tan-nagħaġ".

Il-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat għandu l-karatteristiċi kimiċi li ġejjin:

— pH ta' bejn 6,4 u 6,7;

— kontenut ta' xaħam ta' bejn 4,5 % u 8,0 %;

— kontenut ta' proteini ta' bejn 5,0 % u 6,5 %;

— kontenut ta' materja niexfa ta' bejn 15,0 % u 18,0 %.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni li jsiru fiż-żona ġeografika huma:

— Il-biedja (it-tnissil, it-trobbija, il-ħlib tan-nagħaġ tar-razza Maltija u r-razez imħallta)

— Il-produzzjoni tal-ġobon mill-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat ta' nagħaġ tar-razza Maltija u r-razez imħallta

— Il-maturazzjoni tal-"Ġbejna tan-nagħaġ"

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

It-tliet varjetajiet kollha tal-"Ġbejna tan-nagħaġ" jinbiegħu fil-forma sħiħa tagħhom.

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" friska tinbiegħ biss bil-kwantità, filwaqt li l-"Ġbejna tan-nagħaġ" niexfa u l-"Ġbejna tan-nagħaġ" tal-bżar jinbiegħu jew bil-piż jew bil-kwantità.

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" hija ppakkjata waħedha jew fi kwantitajiet differenti skont il-produttur u l-ħtiġijiet tal-klijent (i), f'diversi kontenituri trasparenti tal-plastik jew tal-ħġieġ, kull wieħed issiġillat bi strixxa ta' stiker u ttikkettjat.

Normalment jiġi prodott 1 kg "Ġbejniet tan-nagħaġ" permezz tal-metodu ta' taqtir għal 24 siegħa minn 6,8 sa 8 litri ta' ħalib tan-nagħaġ skont l-istaġun u d-dieta. Dan jammonta għal 125 g sa 147 g ta' "Ġbejna tan-nagħaġ" (jiġifieri bejn 0,125 kg u 0,147 kg ta' "Ġbejniet tan-nagħaġ") bit-taqtir għal 24 siegħa għal kull litru ta' ħalib tan-nagħaġ.

It-tliet varjetajiet ta' "Ġbejna tan-nagħaġ" ma għandhomx qoxra u għalhekk jeħtieġ li jiġu imballati fiż-żona tal-produzzjoni qabel ma jiġu kkummerċjalizzati. L-immaniġġar ta' dan il-prodott bla qoxra lil hinn miż-żona tal-produzzjoni jwassal għal kontaminazzjoni mikrobika.

L-imballaġġ huwa meħtieġ għall-"Ġbejna tan-nagħaġ friska" biex jissalvagwardja u jipproteġi l-istruttura delikata tagħha minħabba li l-ġobon huwa frisk u jitfarrak malajr. L-imballaġġ huwa meħtieġ ukoll għall-"Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar" minħabba l-preservazzjoni fil-ħall u l-applikazzjoni tal-bżar iswed mitħun/imfarrak li jwassal għal wiċċ umduż; l-immaniġġar għalhekk jirrovina t-togħma u l-aroma tal-prodott.

It-tqattigħ la huwa aċċettat u lanqas prattiku għat-tliet prodotti minħabba d-daqs tagħhom, li huwa inqas minn 120 g għal kull biċċa.

It-taħkik huwa rilevanti biss għall-"Ġbejna tan-nagħaġ niexfa". Biex jinżammu t-togħma u l-aroma speċifiċi tal-prodott, u biex tkun tista' tiġi kkonfermata l-oriġini tiegħu, it-taħkik irid isir fil-post tal-produzzjoni u fi żmien 6 ġimgħat mill-produzzjoni.

Fil-qosor, mhuwiex vijabbli li l-prodott jiġi imballat barra miż-żona ġeografika minħabba t-telf fil-kwalità tal-prodott ikkawżat mir-restrizzjonijiet u l-limitazzjonijiet tat-trasport, minħabba li Malta hija gżira fejn l-eqreb port tal-UE jinsab fi Sqallija (madwar 80 km 'il bogħod), u minħabba d-diffikultà inerenti fil-kontroll tal-kwalità tal-prodott protett.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-prodott għandu tikketta rettangolari bit-terminu: "Ġbejna tan-nagħaġ" flimkien ma' deskrittur bil-korsiv kif elenkat hawn taħt:

— "*friska*", jew "*niexfa*", jew "*tal-bżar*";

— Il-logo tal-awtorità ta' ċertifikazzjoni.

— Is-simbolu tal-kwalità tal-UE

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

L-arċipelagu Malti jikkonsisti fi tliet gżejjer abitati: Malta, Għawdex u Kemmuna u xi gżejjer minuri oħra mhux abitati.

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" hija prodotta fit-tliet gżejjer abitati. Malta hija stat ta' daqs limitat (316 km²), ħafna iżgħar mill-biċċa l-kbira taż-żoni ġeografiċi kkunsidrati għal prodotti oħra b'DOP. Minħabba dan id-daqs żgħir u l-karatteristiċi ġeofiżiċi tagħha, Malta mhijiex maqsuma f'reġjuni għat-terminu "Ġbejna tan-nagħaġ" u d-DOP għandha tkopri kwalunkwe "Ġbejna tan-nagħaġ" prodotta fl-arċipelagu.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-gżejjer Maltin jinsabu kważi fiċ-ċentru tal-Baħar Mediterran bi klima Mediterranja subtropikali karatteristika.

F'Malta u madwarha, l-evaporazzjoni taqbeż bil-kbir il-preċipitazzjoni, u dan jagħti lill-ilma baħar gravità speċifika ta' 1,0300 (ogħla mill-Atlantiku), u temperaturi tal-wiċċ relattivament sħan. Il-baħar madwar il-gżejjer jaffettwa ħafna l-klima, li hija aktar kiesħa u aktar umduża meta mqabbla maż-żoni interni tal-kontinent. Il-kapaċità termali għolja tal-baħar tnaqqas ukoll il-varjazzjonijiet kbar fit-temperatura ambjentali tal-gżejjer. Il-klima Maltija hija kkaratterizzata minn temp imprevedibbli fir-rebbiegħa; sjuf sħan, xotti u ġeneralment mingħajr xita; perjodi qosra tal-ħarifa; u xtiewi ħfief u umdi b'mewġ ta' arja kiesħa. It-temperatura medja annwali hija ta' 18,6 °C, li tvarja minn 12,4 °C matul ix-xitwa għal 26,3 °C matul is-sajf. L-aktar forom komuni ta' preċipitazzjonijiet lokali jinkludu x-xita, is-silġ, in-nida, u ġlata rqiqa. Il-preċipitazzjoni medja totali hijs ta' 553 mm, SD157 mm. L-umdità relattiva medja tvarja minn minimu ta' 61 % f'Lulju għal massimu ta' 87 % f'Jannar. Il-veloċità medja annwali tar-riħ hija ta' 16,3 km/siegħa, b'varjazzjoni konsiderevoli fil-medji ta' kull xahar; 60 % tal-irjieħ prevalenti huma mill-Punent sal-Majjistral filwaqt li fi ġranet sħan, is-sħana spiss tinħass aktar minħabba irjieħ fin-Nofsinhar li xi drabi jġorru l-"gibli" li jġib ir-ramel aħmar mis-Saħara.

L-isem "Ġbejna tan-nagħaġ" huwa marbut mar-reġjun minħabba l-lingwa Maltija. Fost is-27 Stat Membru, il-Malti jispikka bħala lingwa speċifika ħafna minħabba l-oriġini tiegħu bbażata fuq is-Semitiku, filwaqt li jinkiteb b'alfabett Ruman bi 30 ittra, b'xi konsonanti speċjali li huma uniċi għal-lingwa Maltija, u li tnejn minnhom jidhru wkoll fl-isem (jiġifieri, "għ" u "ġ"). L-isem tal-ġobon jintuża wkoll f'diversi espressjonijiet u idjomi Maltin (eż. "qisek ġbejna", jiġifieri li tieħu kollox bil-kalma), ħaġa li tenfasizza r-rabta bejn il-"Ġbejna tan-nagħaġ" u l-kultura Maltija.

It-terren aridu tipiku tal-gżejjer Maltin jiffavorixxi ż-żamma u l-għalf tan-nagħaġ, peress li dawn l-annimali jistgħu jużaw żoni agrikoli marġinali li mhumiex adattati għal skopijiet agrikoli oħra. Ħafna drabi, it-togħma fl-arja tkun mielħa minħabba l-umdità, il-baħar tal-madwar, il-profil baxx tal-gżira (l-ogħla punt huwa ta' 121 m), u kundizzjonijiet imprevedibbli u spiss mirjieħa. Din l-imluħa, li tirriżulta f'depożitu ta' melħ troposferiku fuq l-uċuħ tal-veġetazzjoni, tispjega l-effetti tal-ambjent tal-madwar fuq it-tliet varjetajiet ta' "Ġbejna tan-nagħaġ" waqt it-tnixxif bl-arja.

Il-flora hija tipika tar-reġjun u ta' ġejjer pelaġiċi li għandhom formazzjoni ġeoloġika simili. Malta ma għandhiex xmajjar jew lagi tal-ilma ħelu. Il-widien u l-irdum huma deskritti bħala qigħan tax-xmajjar xotti, u jimtlew bl-ilma matul perjodi ta' xita. Minħabba s-sjuf sħan u xotti, il-flora naturali matul dan il-perjodu hija ineżistenti u r-ragħa mhuwiex possibbli. Il-ħamrija Maltija hija derivata mill-blat kalkarju b'pH ta' aktar minn 8. Id-distribuzzjoni tal-impjanti fil-ġejjer Maltin hija relatata mill-qrib mal-ġeoloġija u t-topografija tagħha. L-għelejjel li jinħartu kkultivati bħala għalf jinkludu ċ-ċiċri (*Cicer arietinum*), is-silla (*Hedysarium coronarium*), ix-xgħir (*Hordeum vulgare*), il-ġilbiena bajda (*Lathyrus ochrus*), iċ-ċikkarda (*Lathyrus sativus*), l-għadsa (*Lens culinaris*), il-widna (*Scorpiurus muricatus*), il-qamħ komuni (*Triticum aestivum*), il-*Vicia ervilia*, u l-ġilbiena sewda (*Vicia sativa*). Dawn l-għelejjel jinżergħu f'żoni żgħar fqar ħafna fin-nutrijenti fejn hemm preżenza kbira fl-ispeċijiet indiġeni tal-ħaxix ħażin, b'mod partikolari l-Leguminosae, varjetà kbira ta' xnien li jinħasdu mal-bqija tal-għalla miżrugħa. Il-pjanti tal-Vicia faba mkabbra biex ifornu l-ful jinħasdu, jitnixxfu u jintużaw ukoll bħala għalf fis-sajf. L-għalf tan-nagħaġ huwa ssupplimentat ukoll b'kladodji tal-bajtar tax-xewk (*Opuntia ficus-indica*) u b'żerriegħa tal-ħarrub (*Ceratonia siliqua*). It-togħma u l-istruttura tal-prodott jirriflettu din it-togħma. Din il-ħlewwa hija perċepita prinċipalment fil-varjetajiet "friska" u "niexfa", u l-produtturi tal-ġobon jiksbu l-esperjenza u l-għarfien tat-taħlita t-tajba ta' għalf biex jiksbu din il-ħlewwa mixtieqa fil-prodott minn ġenerazzjonijiet preċedenti.

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" hija sempliċi ġobon bi pproċessar minimu. Iż-żidiet kollha (eż. il-ħall, il-bżar) isiru fil-perjodu ta' wara l-produzzjoni u huma superfiċjali.

Ladarba n-nagħġa tinħaleb, huwa wkoll kriterju importanti li wara tiġi żgurat it-temperatura t-tajba tal-ħalib, inkella tintilef l-irtubija tal-varjetà "friska", u jkun hemm preżenza akbar ta' toqob u xquq fil-varjetajiet "niexfa" u "tal-bżar". Id-dilwizzjoni tal-enzima koagulanti u ż-żieda tagħha mal-massa tal-ħalib bl-aħjar mod tradizzjonali jiżguraw is-sawra t-tajba; jekk tiżdied wisq enzima, il-baqta tkun soda wisq, u t-tliet varjetajiet kollha jitilfu l-forma tagħhom. Iż-żmien ta' stennija għall-formazzjoni tal-baqta u r-rikonoxximent tal-konsistenza t-tajba tal-baqta huma importanti wkoll, peress li jekk jittieħed wisq żmien biex titqiegħed il-"Ġbejna tan-nagħaġ" fil-forma il-varjetà "friska" ma tiħux il-forma tagħha, u jwassal għal aktar toqob u xquq fil-varjetajiet "niexfa" u "tal-bżar". Il-proċess ta' skular korrett iżomm il-forma tal-ġobon. Bl-esperjenza, il-produtturi jitgħallmu wkoll l-aħjar durata għall-konservazzjoni fil-ħall biex tinżamm il-persistenza tat-togħma qawwija ta' ħall u bżar karatteristika tal-varjetà "tal-bżar".

Il-"Ġbejna tan-nagħaġ" għandha perjodu qasir ta' taħwir, u t-tnixxif isir b'mod naturali kull meta jkun possibbli f'kabinetti apposta fuq is-saqaf tal-farm tal-produttur tal-ġobon. Il-passi kollha involuti fil-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon tipikament jitwettqu mill-produttur tal-ġobon grazzi għal snin ta' speċjalizzazzjoni. Dawn jinkludu l-ħlib, il-filtrazzjoni, it-tishin mill-ġdid tal-ħalib meta jkun meħtieġ, iż-żieda tal-enzima koagulanti, il-koagulazzjoni, it-tqegħid fil-forom, it-tidwir, u l-iskular. Dan huwa proċess ta' produzzjoni li jeħtieġ taħriġ, u normalment jitwettaq minn ġenerazzjoni għall-oħra.

Il-produtturi tal-ġobon esperti huma mħarrġa fl-għażla tal-jiem it-tajba għat-tnixxif tal-prodott u din il-ħila tinkiseb billi l-esperjenza tgħaddi minn ġenerazzjoni għall-oħra. Permezz ta' din l-esperjenza, il-produtturi jafu wkoll li meta jiġu mbassra rjieħ min-Nofsinhar b'umdità għolja jew xita tal-ħamrija, it-tnixxif isir bl-użu ta' metodi alternattivi biex jinżammu l-istruttura semiiebsa sa iebsa u l-lewn ta' avorju sa okra tal-varjetajiet "niexfa" u "tal-bżar".

Ma hemm l-ebda rekord bil-miktub dwar il-passi speċifiċi involuti fil-proċess tal-produzzjoni u l-għarfien u l-esperjenza tal-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon u l-metodi speċifiċi ġew mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra; kif ikkonfermat minn stħarriġ dwar il-produzzjoni tal-"Ġbejna tan-nagħaġ" li huwa indikattiv ta' dan il-prodott. L-esperjenza tal-ġenerazzjoni anzjana tifforma l-bażi għat-tagħlim ta' dawk interessati primarjament fi ħdan il-familja. L-esperjenza tal-ġenerazzjoni anzjana tikkontribwixxi għall-ispeċifiċitajiet komuni għall-varjetajiet kollha tal-"Ġbejna tan-nagħaġ". It-tagħlim ta' dawn il-prattiki jiżgura l-kontinwità u l-konsistenza tal-kwalità ta' dan il-prodott tradizzjonali

Il-“Ġbejna tan-nagħaġ” hija parti integrali mill-wirt kulinari Malti u hija inkluża f'diversi riċetti tradizzjonali Maltin. Il-“Ġbejna tan-nagħaġ friska” kienet tintuża bħala mili tal-pastizzi, tat-torti tal-ġbejniet, u tar-ravjul, jew inkorporata fis-sopop Maltin għax-xitwa bħas-soppa tal-armla u l-kusksu. Il-“Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar” hija servuta bħala aperitiv mal-galletti jew fil-ħobż biż-żejt.

Ir-rekords storiċi jindikaw li n-nagħaġ li jirgħu kienu preżenti fil-gżejjer Maltin miż-żminijiet medjevali, filwaqt li l-ewwel rapporti dwar il-produzzjoni tal-ġobon imorru lura għas-seklu 15 u s-seklu 17. Il-produzzjoni tal-ġobon kienet mod loġiku biex il-ħalib jiġi ppreservat għal perjodi itwal ta' żmien, b'mod partikolari f'kundizzjonijiet ta' temp sħan, speċjalment peress li l-prodotti tal-ħalib setgħu jiġu kkunsmati biss fil-jiem li fihom jittiekel il-laħam fid-dawl tal-kulturi u t-tradizzjonijiet Kattoliċi prevalenti. Matul l-epoki differenti, in-nagħaġ kienu jinżammu l-aktar f'merħliet żgħar ħafna li jappartjenu għal kull unità domestika biex jipprovdu l-ħalib u l-prodotti tal-ħalib meħtieġa għall-għajxien tagħhom stess. Inżammu wkoll merħliet akbar maż-żminijiet biex jiġu prodotti l-istess prodotti tipiċi bl-użu tal-istess metodoloġiji u biex jitqiegħdu fis-suq kummerċjalment. Dawn il-merħliet kummerċjali qed isiru dejjem aktar importanti llum il-ġurnata minħabba l-urbanizzazzjoni akbar li qed isseħħ fil-gżejjer, u d-domanda għal dan il-prodott. Filwaqt li l-modernizzazzjoni limitata kienet prerekwiżit f'dawn l-aħħar żewġ deċennji, it-tradizzjonijiet tal-ġenerazzjonijiet preċedenti nżammu ħajjin peress li l-biċċa l-kbira tal-produtturi jibqgħu fuq skala żgħira u mmexxija mill-familji, filwaqt li żammew ir-rabta personali mal-merħla tan-nagħaġ tagħhom.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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