C/2024/5348

2.9.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5348)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Ġbejna tan-nagħaġ»

N.º UE: PDO-MT-02973 — 10.7.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Ġbejna tan-nagħaġ»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Malta

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Ġbejna tan-nagħaġ» é um queijo fresco produzido com leite gordo cru de ovelha (*Ovis aries*) da raça maltesa e dos seus cruzamentos com a raça frísia ou outras, registados nas ilhas maltesas, nomeadamente Malta, Gozo e Comino.

O «Ġbejna tan-nagħaġ» pode ser comercializado fresco («Ġbejna tan-nagħaġ friska»), seco ao ar («Ġbejna tan-nagħaġ niexfa») ou avinagrado e apimentado («Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar»).

As três variedades do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» — «friska», «niexfa» e «tal-bżar» — devem possuir as seguintes características (agrupadas e sintetizadas, com as exceções indicadas quando necessário):

Apresentação

— Altura: 1,5 cm – 5 cm

— Peso: 30 g – 110 g

— Diâmetro da base: 5 cm – 7 cm

— Diâmetro na extremidade superior: 2,4 cm – 5,5 cm

— A variedade «tal-bżar» apresenta-se com uma quantidade variável de pimenta preta moída nas suas superfícies.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aspeto exterior

— Sem crosta

— Forma troncónica, com lados mais ou menos oblíquos.

— A superfície superior é plana ou ligeiramente côncava.

— A superfície lateral é obliquamente convexa.

— A superfície pode ser quadriculada, devido aos motivos do molde.

— O aspeto é brilhante, macio e molhado («friska»), seco ou untuoso («niexfa») ou de superfície húmida («tal-bżar»).

— A cor pode ser branca («friska»), marfim a amarelo-palha («niexfa») ou amarelo-palha ténue a ocre («tal-bżar»).

Aspeto interior

— Sem subcrosta.

— Presença ocasional de orifícios nas variedades «niexfa» e «tal-bżar».

— Sem marmoreio.

— Presença ocasional de ligeiras fissuras nas variedades «niexfa» e «tal-bżar».

— Estrutura semidura a dura em função do período e das condições de secagem (com exceção da variedade «friska», cuja estrutura é cremosa, macia, húmida e ligeiramente untuosa).

— A cor da pasta pode ser branca («friska») ou marfim a amarelo-palha ténue («niexfa» e «tal-bżar»).

— Na variedade «niexfa», a cor pode variar do perímetro à pasta, sendo ligeiramente mais clara na pasta.

Propriedades organoléticas

— Possui aroma de intensidade baixa. Liberta o odor do leite fresco e um ligeiro odor a ovelha («friska»), possui características aciduladas («niexfa») ou é picante (da pimenta preta) («tal-bżar»).

— O sabor pode ser doce e ligeiramente salgado («friska»), doce a acidulado («niexfa») ou com acidez moderada a elevada e sensação picante na boca («tal-bżar»).

— A textura pode ser húmida e untuosa («friska»), solúvel a ligeiramente adesiva («niexfa») ou húmida a granular («tal-bżar»).

— A persistência gustativa pode ser baixa («friska»), moderada a elevada («niexfa») ou bastante ácida e apimentada («tal-bżar»).

Propriedades químicas

— Proteínas totais: 14 % – 40 %

— Lípidos totais: 15 % – 40 %

— pH: 4,7 – 5,3

— Teor total de sólidos: 37 % – 56 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A percentagem máxima de alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica é de 45 % de matéria seca administrada anualmente. A falta de precipitação e a disponibilidade limitada de terras fazem com que seja tecnicamente impossível obter 100 % dos alimentos para animais localmente, na área geográfica.

Os ovinos são alimentados com fenos de origem local de leguminosas e cerealíferas, que representam, pelo menos, 55 % da sua alimentação (nomeadamente cevada, azevém, trigo, ervilhaca, fava, sula, milho, sorgo, luzerna e trevo, entre outros), complementados com concentrados produzidos a partir de matérias-primas e distribuídos pelas principais fábricas de alimentos para animais. Em função da disponibilidade, os ovinos podem também ser alimentados a partir de plantas locais, por exemplo com alfarrobas e cladódios de figueira-da-índia. O sabor do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» está ligado à utilização desta alimentação animal local.

O leite cru de ovelha utilizado nas três variedades de «Ġbejna tan-nagħaġ» provém na totalidade da área geográfica específica.

Para a produção do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ», utiliza-se leite cru de ovelha proveniente de efetivos da raça maltesa e respetivos cruzamentos registados em Malta, Gozo ou Comino.

O leite cru de ovelha apresenta as seguintes características químicas:

— pH de 6,4 a 6,7;

— teor de matéria gorda de 4,5 % a 8,0 %;

— teor proteico de 5,0 % a 6,5 %;

— teor de matéria seca de 15,0 % a 18,0 %.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases da produção que ocorrem na área geográfica são:

— criação (reprodução, crescimento, ordenha de ovinos de raça maltesa e cruzamentos);

— fabrico do queijo a partir de leite cru de ovelha da raça maltesa e cruzamentos;

— maturação do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ».

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

As três variedades do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» são comercializadas inteiras.

A variedade «Ġbejna tan-nagħaġ friska» é comercializada apenas em quantidade, ao passo que as variedades «Ġbejna tan-nagħaġ niexfa» e «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» são comercializadas a peso ou em quantidade.

O queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» é acondicionado, individualmente ou em quantidades diferentes, consoante o produtor e as necessidades do(s) cliente(s), em vários recipientes transparentes de plástico ou de vidro, cada um deles selado com um autocolante e rotulado.

Normalmente, com 6,8 a 8 litros de leite de ovelha, consoante a estação e a dieta, e aplicando o método de escorrimento durante 24 horas, é produzido 1 kg de queijo «Ġbejna tan-nagħaġ», o equivalente a 125 g a 147 g (ou 0,125 kg a 0,147 kg) de «Ġbejna tan-nagħaġ» por litro de leite de ovelha escorrido durante 24 horas.

As três variedades do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» apresentam-se sem crosta, tendo de ser acondicionadas na área de produção antes da sua comercialização. O manuseamento deste produto sem crosta fora da área de produção levaria a contaminação microbiana.

A frescura e a friabilidade do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» obrigam a acondicioná-lo para preservar e proteger a sua estrutura delicada. De igual modo, o acondicionamento do queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» é necessário devido à imersão em vinagre e à aplicação da pimenta preta moída ou triturada, que tornam a superfície do queijo húmida. O manuseamento comprometeria o sabor e o aroma do produto.

Dada a sua dimensão, inferior a 120 g por unidade, a fatiagem não é permitida nem prática nos três produtos.

A ralagem só é praticável na variedade «Ġbejna tan-nagħaġ niexfa». A fim de conservar o sabor e o aroma específicos do produto e permitir a confirmação da sua origem, a ralagem tem de ser efetuada no local de produção, no prazo de seis semanas após a mesma.

Em suma, a perda de qualidade do produto decorrente das restrições e limitações de transporte, visto que Malta é uma ilha que tem o porto da UE mais próximo na Sicília (cerca de 80 km), e a inerente dificuldade de controlo da qualidade do produto protegido tornam inviável acondicionar o produto fora da área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O produto apresenta um rótulo retangular com a menção «Ġbejna tan-nagħaġ», bem como o descritor seguinte em itálico:

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

— logótipo da autoridade de certificação;

— símbolo de qualidade da UE.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O arquipélago maltês é constituído por três ilhas habitadas, Malta, Gozo e Comino, e outras ilhas mais pequenas não habitadas.

O queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» é produzido nas três ilhas habitadas. O Estado de Malta tem uma área limitada (316 km²), muito mais pequena do que a maioria das áreas geográficas consideradas para outros produtos DOP. Devido à sua dimensão reduzida e às suas características geofísicas, Malta não está subdividida em regiões para a menção «Ġbejna tan-nagħaġ», pelo que a DOP abrange qualquer queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» produzido em todo o arquipélago.

5. **Relação com a área geográfica**

As ilhas maltesas situam-se quase no centro do mar Mediterrâneo e apresentam um característico clima mediterrânico subtropical.

Em Malta e em seu redor, a evaporação supera largamente a precipitação, o que confere à água do mar uma densidade de 1,0300 (superior à do Atlântico) e temperaturas relativamente quentes à superfície. O mar que rodeia as ilhas afeta grandemente o clima, que é mais fresco e húmido em comparação com as zonas interiores do continente. A elevada capacidade térmica do mar reduz também as grandes flutuações da temperatura ambiente das ilhas. O clima maltês caracteriza-se por condições meteorológicas imprevisíveis na primavera, verões quentes, secos e, no geral, sem chuva, curtos períodos outonais e invernos amenos e húmidos, com ondas de ar frio. A temperatura média anual é de 18,6 °C, oscilando entre 12,4 °C durante o inverno e 26,3 °C durante o verão. As formas mais comuns de precipitação local são a chuva, o granizo, o orvalho e a geada ligeira. A precipitação total média situa-se nos 553 mm, com um desvio-padrão de 157 mm. A humidade relativa média varia entre um valor mínimo de 61 % em julho e um valor máximo de 87 % em janeiro. A velocidade média anual do vento é de 16,3 km/h, com variações consideráveis nas médias mensais; 60 % dos ventos dominantes sopram no sentido oeste-noroeste. Em dias quentes, o calor é frequentemente acentuado por ventos de sul que, por vezes, transportam consigo a «gibli», ou seja, tempestades de areia vermelha vindas do Sara.

O nome «Ġbejna tan-nagħaġ» está ligado à região em virtude da língua maltesa. Nos 27 Estados-Membros, o maltês destaca-se como língua muito peculiar de origem semítica e escrita num alfabeto latino de 30 letras que inclui algumas consoantes especiais únicas da língua, duas delas presentes no nome do produto (mais exatamente, «għ» e «ġ»). O nome «Ġbejna tan-nagħaġ» do queijo esteve igualmente na origem de várias expressões maltesas (por exemplo, «qisek ġbejna», que significa recostado ou descontraído), o que sublinha a sua ligação à cultura maltesa.

O terreno árido típico das ilhas maltesas favorece a manutenção e a alimentação de ovinos, animais que conseguem aproveitar superfícies agrícolas marginais inadequadas para outros fins agrícolas. Não raro, a humidade, o mar circundante, o relevo baixo da ilha (o ponto mais alto situa-se a 121 m), a imprevisibilidade meteorológica e os ventos frequentes dão ao ar um aroma salgado. Esta salubridade, que resulta na deposição de sal troposférico nas superfícies da vegetação, explica os efeitos do meio circundante nas três variedades do «Ġbejna tan-nagħaġ» aquando da secagem ao ar.

A flora é típica da região e das ilhas pelágicas de formação geológica semelhante. Malta não tem rios nem lagos de água doce. Os vales e as ravinas são descritos como leitos fluviais secos, enchendo-se de água durante os períodos de precipitação. Os verões quentes e secos tornam a flora natural inexistente durante o estio, impossibilitando o pastoreio. Os solos de Malta derivam de rocha calcária com um pH superior a 8. A distribuição das espécies vegetais nas ilhas maltesas está estreitamente relacionada com a sua geologia e topografia. Entre as culturas arvenses plantadas para servirem de forragem estão o grão-de-bico (*Cicer arietinum*), a sula (*Hedysarium coronarium*), a cevada (*Hordeum vulgare*), a ervilhaca-dos-campos (*Lathyrus ochrus*), o chícharo (*Lathyrus sativus*), a lentilha (*Lens culinaris*), o cornilhão (*Scorpiurus muricatus*), o trigo-comum (*Triticum aestivum*), o órobo (*Vicia ervilia*) e a ervilhaca-vulgar (*Vicia sativa*). Estas culturas são semeadas em pequenas superfícies muito pobres em nutrientes e com uma grande presença de espécies infestantes autóctones, em especial fabáceas (*Leguminosae*), uma grande variedade de trevo colhida com as restantes culturas de sementeira. Cultivadas para fornecer favas, as faveiras *Vicia faba* são igualmente colhidas, secas e utilizadas como forragem de verão. A alimentação dos ovinos é ainda complementada com cladódios de figueira-da-índia (*Opuntia ficus-indica*) e alfarrobas (*Ceratonia siliqua*). Esta flora reflete-se no sabor e na estrutura do produto. A doçura é percecionada sobretudo nas variedades «friska» e «niexfa», graças aos queijeiros, que adquiriram das gerações anteriores a experiência e o conhecimento da mistura certa de forragens para dar a doçura desejada ao produto.

O «Ġbejna tan-nagħaġ» é um queijo simples, sujeito a uma transformação mínima. Todas as adições (por exemplo, de vinagre e pimenta) são efetuadas após a produção e são superficiais.

Uma vez ordenhadas as ovelhas, importa também garantir a temperatura adequada do leite, sob pena de perda da macieza da variedade «friska» e de um maior número de orifícios e fissuras nas variedades «niexfa» e «tal-bżar». A diluição da enzima coagulante e a sua adição ao leite a granel segundo as melhores práticas tradicionais garantem uma textura correta. Se for adicionada enzima em excesso, a coalhada será demasiado firme e as três variedades perderão a sua forma. O tempo de espera para a formação da coalhada e o reconhecimento da consistência certa da mesma são igualmente importantes, uma vez que a demora em virar o «Ġbejna tan-nagħaġ» no molde impedirá que a variedade «friska» assuma a forma do molde e originará mais orifícios e fissuras nas variedades «niexfa» e «tal-bżar». O processo de dessoramento correto mantém a forma do queijo. Com a experiência, os produtores ficam também a conhecer o tempo adequado de imersão em vinagre para manter a persistência gustativa altamente ácida e apimentada característica da variedade «tal-bżar».

O queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» tem um período de cura curto e, sempre que possível, a secagem é feita ao natural, em prateleiras próprias suspensas no teto da exploração do queijeiro. Em geral, todas as fases do processo de fabrico do queijo são asseguradas pelo queijeiro, depois de anos de especialização. Tais fases consistem na ordenha, filtragem, reaquecimento do leite, quando necessário, adição da enzima coagulante, coagulação, colocação em moldes, viragem e dessoramento. Trata-se de um processo de produção que requer prática, sendo normalmente transmitido de geração em geração.

Os queijeiros especializados sabem escolher os dias adequados para secar o produto, competência igualmente adquirida com a transmissão da experiência de geração em geração. Graças a essa experiência, os produtores sabem também que, quando se preveem ventos de sul com alto teor de humidade ou chuva do deserto, a secagem é feita utilizando métodos alternativos, de modo a manter a estrutura semidura a dura e a cor marfim a ocre das variedades «niexfa» e «tal-bżar».

Não existem registos escritos das fases específicas do processo de produção, dado que os conhecimentos e a experiência do processo e dos métodos específicos de fabrico do queijo foram transmitidos de geração em geração. Esta especificidade, confirmada por um inquérito sobre a produção do «Ġbejna tan-nagħaġ», é indicativa deste produto. A experiência das gerações mais velhas constitui a base para ensinar os interessados, preferencialmente no seio da família. De igual modo, contribui para as especificidades comuns a todas as variedades do «Ġbejna tan-nagħaġ». A aprendizagem destas práticas garante a qualidade contínua e consistente deste produto tradicional.

O queijo «Ġbejna tan-nagħaġ» é parte integrante do património culinário maltês, estando incluído em várias receitas tradicionais maltesas. Foi utilizado como recheio de *cheesecakes* malteses («pastizzi»), em empadas («torta tal-ġbejniett») e raviólis, ou incorporado em sopas de inverno maltesas como a «soppa tal-armla» e a «kusksu». A variedade «Ġbejna tan-nagħaġ tal-bżar» é servida como entrada com bolachas de água-e-sal maltesas («galletti») ou em pratos de pão malteses («ħobż biż-żejt»).

Os registos históricos dão conta da presença de ovelhas em pastoreio nas ilhas maltesas desde a época medieval, enquanto os primeiros relatos da produção de queijo datam dos séculos XV e XVII. O fabrico de queijo é uma forma lógica de prolongar a conservação do leite, designadamente em condições de tempo quente e sobretudo quando, de acordo com as culturas e tradições católicas dominantes, os produtos lácteos só podiam ser consumidos em dias de consumo de carne. Ao longo dos tempos, os ovinos foram, na maioria dos casos, criados em pequenos rebanhos de pertença familiar, com o intuito de fornecer o leite e os produtos lácteos necessários para a sua própria subsistência. Em simultâneo, foram igualmente mantidos rebanhos de maior dimensão para, utilizando as mesmas metodologias, produzir os mesmos produtos típicos para fins de comercialização. Perante a maior urbanização das ilhas e a procura deste produto, estes rebanhos para fins comerciais são cada vez mais importantes. Embora a modernização limitada tenha sido uma condição prévia nas últimas duas décadas, as tradições das gerações pretéritas foram sendo preservadas, porquanto, na sua maioria, os produtores continuam a ser de pequena dimensão e de tipo familiar, mantendo uma ligação pessoal com o seu rebanho de ovelhas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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