C/2024/5348

2.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5348)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Ġbejna tan-nagħaġ”

Nr. UE: PDO-MT-02973 – 10.7.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Ġbejna tan-nagħaġ”

2. **Statul membru sau țara terță**

Malta

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Ġbejna tan-nagħaġ” este o brânză proaspătă produsă din lapte crud integral, obținut de la ovine (*Ovis aries*) din rasa „malteză” și încrucișări ale acesteia cu rasa friză sau cu alte rase, care sunt înregistrate în insulele malteze, printre care se numără Malta, Gozo și Comino.

Brânza „Ġbejna tan-nagħaġ” poate fi comercializată în stare proaspătă („Ġbejna tan-nagħaġ” *friska*), uscată la aer („Ġbejna tan-nagħaġ” *niexfa*) sau murată și piperată („Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar*).

Cele trei variante de „Ġbejna tan-nagħaġ”, și anume „friska”, „niexfa” și „tal-bżar”, trebuie să prezinte următoarele caracteristici (grupate pe scurt, cu indicarea excepțiilor atunci când este necesar):

Prezentare

— Înălțime: 1,5-5 cm

— Greutate: 30-110 g

— Diametrul bazei: 5-7 cm

— Diametrul feței superioare: 2,4-5,5 cm

— Varianta „tal-bżar” se prezintă cu o cantitate variabilă de piper negru măcinat aplicat pe suprafețele sale.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aspect exterior

— Fără coajă

— Produsul are o formă tronconică, cu părți laterale mai mult sau mai puțin înclinate.

— Suprafața feței superioare este plană sau ușor concavă.

— Suprafața laterală este convexă și oblică.

— Suprafața poate prezenta hașuri încrucișate, în funcție de motivele formei.

— Aspectul este lucios și fin, părând ud („friska”), uscat sau unsuros („niexfa”) sau cu o suprafață umedă („tal-bżar”).

— Culoarea este albă („friska”), fildeșie spre galben-pai („niexfa”) sau galben-pai spre ocru („tal-bżar”).

Aspect interior

— Fără crustă interioară.

— Găuri prezente ocazional în cazul variantelor „niexfa” și „tal-bżar”.

— Fără marmorare.

— Mici fisuri prezente ocazional în cazul variantelor „niexfa” și „tal-bżar”.

— Structura variază de la semitare la tare, în funcție de perioada și condițiile de uscare (cu excepția variantei „friska”, care are o structură cremoasă, moale, umedă și ușor unsuroasă).

— La centru, brânza are o culoare albă („friska”) sau fildeșie spre galben-pai deschis („niexfa” și „tal-bżar”).

— În cazul variantei „niexfa”, culoarea poate varia de la margine la centru, fiind puțin mai deschisă la centru.

Caracteristici organoleptice

— Produsul are o aromă de intensitate scăzută. Acesta păstrează mireasma laptelui proaspăt și emană un ușor miros de oaie („friska”), are caracteristici ușor acide („niexfa”) sau este picant (piper negru) („tal-bżar”).

— Gustul este dulce, cu un ușor caracter sărat („friska”), este dulce spre ușor acid („niexfa”) sau are o aciditate moderată spre ridicată, însoțită de o senzație picantă la degustare („tal-bżar”).

— Textura este umedă și unsuroasă („friska”), solubilă spre ușor adezivă („niexfa”) sau umedă spre făinoasă („tal-bżar”).

— Persistența gustativă este scăzută („friska”), moderată spre ridicată („niexfa”) sau foarte acidă și piperată („tal-bżar”).

Proprietăți chimice

— Total proteine: 14-40 %

— Total grăsime: 15-40 %

— pH: 4,7-5,3

— Total substanță uscată: 37-56 %

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Procentul maxim al hranei pentru animale provenite din afara ariei geografice este de 45 % din substanța uscată pe an. Nu este posibil din punct de vedere tehnic ca hrana pentru animale să provină în proporție de 100 % de la nivel local, din aria geografică, din cauza lipsei de precipitații și a disponibilității limitate a terenurilor.

Ovinele sunt hrănite, în proporție de cel puțin 55 % din rația lor, cu fân de origine locală din plante leguminoase și cereale (inclusiv orz, sălbăție, grâu, măzăriche, bob, sparcetă spaniolă, porumb, sorg, lucernă, raigras și trifoi, printre altele), completat cu furaje concentrate produse din materii prime și distribuite de principalele fabrici de furaje. În funcție de disponibilitate, ovinele pot fi hrănite și cu plante de origine locală, cum ar fi roșcovele și cladodiurile de opunția. Gustul brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ" este legat de această utilizare a hranei locale pentru animale.

În cazul tuturor celor trei variante ale brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ", laptele crud de oaie provine în întregime din aria geografică specifică.

Laptele crud de oaie folosit pentru obținerea brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ" este de la efective de animale din rasa „malteză" și încrucișări ale acesteia înregistrate în Malta, Gozo sau Comino.

Laptele crud de oaie prezintă următoarele caracteristici chimice:

— pH cuprins între 6,4 și 6,7;

— conținut de grăsime cuprins între 4,5 % și 8,0 %;

— conținut de proteine cuprins între 5,0 % și 6,5 %;

— conținut de substanță uscată cuprins între 15,0 % și 18,0 %.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele producției care se desfășoară în aria geografică sunt:

— creșterea animalelor (ameliorarea, creșterea și mulgerea ovinelor din rasa malteză și a încrucișărilor acestora);

— obținerea brânzei din laptele crud de la ovine din rasa malteză și încrucișările acestora;

— maturarea brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ".

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate cele trei variante ale brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ" se comercializează întregi.

„Ġbejna tan-nagħaġ" *friska* se comercializează numai în funcție de cantitate, în timp ce „Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa* și „Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar* se comercializează fie în funcție de greutate, fie în funcție de cantitate.

Brânzeturile „Ġbejna tan-nagħaġ" sunt ambalate fie individual, fie în diferite cantități, în funcție de producător și de cerințele clientului (clienților), în diferite recipiente transparente din plastic sau sticlă, fiecare fiind sigilat cu o bandă autocolantă și etichetat.

În mod normal, prin metoda scurgerii prin picurare timp de 24 de ore, se obține 1 kg de „Ġbejniet tan-nagħaġ" din 6,8-8 litri de lapte de oaie, în funcție de anotimp și de alimentație. Astfel, după scurgerea prin picurare timp de 24 de ore, rezultă 125-147 g de „Ġbejna tan-nagħaġ" (și anume 0,125-0,147 kg de „Ġbejniet tan-nagħaġ") pe litru de lapte de oaie.

Cele trei variante de „Ġbejna tan-nagħaġ" nu au coajă și, prin urmare, trebuie să fie ambalate în aria de producție înainte de a fi comercializate. Manipularea acestui produs fără coajă în afara ariei de producție ar conduce la contaminarea microbiană.

Având în vedere prospețimea și friabilitatea brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ" *friska*, ambalarea este necesară pentru ocrotirea și protejarea structurii delicate a acesteia. Ambalarea este necesară și în cazul brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ" *tal-bżar*, având în vedere suprafața umedă a acesteia ca urmare a murării și a aplicării piperului negru măcinat/zdrobit; astfel, manipularea ar strica gustul și aroma produsului.

Felierea nu este nici acceptată, nici practică pentru niciunul dintre cele trei produse, având în vedere dimensiunea lor, care este mai mică de 120 g pe bucată.

Răzuirea este relevantă numai în cazul variantei „Ġbejna tan-nagħaġ" *niexfa*. Pentru a se păstra gustul și aroma specifice ale produsului și pentru a se putea confirma originea acestuia, răzuirea trebuie să se realizeze la locul de producție și în termen de 6 săptămâni de la producție.

Pe scurt, motivele pentru care nu este viabil ca produsul să fie ambalat în afara ariei geografice sunt pierderea calității acestuia ca urmare a restricțiilor și limitărilor legate de transport, din cauza faptului că Malta este o insulă, iar cel mai apropiat port din UE este Sicilia (aproximativ 80 km), și dificultatea inerentă de a controla calitatea produsului protejat.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul are o etichetă dreptunghiulară cu mențiunea „Ġbejna tan-nagħaġ", însoțită de un descriptor cu caractere cursive, după cum urmează:

— „*friska*", „*niexfa*" sau „*tal-bżar*";

— logoul autorității de control responsabile de certificare;

— simbolul de calitate al UE.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Arhipelagul maltez este format din trei insule locuite, și anume Malta, Gozo și Comino, și alte insule mici nelocuite.

Brânza „Ġbejna tan-nagħaġ" este produsă pe cele trei insule locuite. Malta este un stat de o dimensiune restrânsă (316 km^2), mult mai mic decât majoritatea ariilor geografice avute în vedere pentru alte produse cu DOP. Ca urmare a dimensiunii mici și a caracteristicilor sale geofizice, Malta nu este subdivizată în regiuni pentru „Ġbejna tan-nagħaġ", iar DOP acoperă orice brânză „Ġbejna tan-nagħaġ" produsă în arhipelag.

5. **Legătura cu aria geografică**

Insulele malteze sunt situate aproape în centrul Mării Mediterane, având o climă mediteraneeană subtropicală caracteristică.

În Malta și în jurul acesteia, evaporarea depășește cu mult precipitațiile, ceea ce face ca apa de mare să aibă o densitate relativă de 1,0300 (mai mare decât în cazul Oceanului Atlantic) și temperaturi relativ calde la suprafață. Marea care înconjoară insulele afectează foarte mult clima, care este mai răcoroasă și mai umedă comparativ cu cea din zonele continentale. Capacitatea termică ridicată a mării reduce, de asemenea, fluctuațiile mari ale temperaturii ambientale a insulelor. Clima malteză este caracterizată de condiții meteorologice imprevizibile primăvara; veri calde, uscate și, în general, fără ploi; perioade scurte de toamnă și ierni blânde, umede, cu valuri de aer rece. Temperatura medie anuală este de 18,6 °C, variind de la 12,4 °C în timpul iernii la 26,3 °C în timpul verii. Printre cele mai frecvente forme de precipitații locale se numără ploaia, grindina, roua și bruma fină. În medie, cantitatea totală de precipitații atinge 553 mm, cu o abatere standard de 157 mm. Umiditatea relativă medie variază de la minimum 61 % în iulie la maximum 87 % în ianuarie. Viteza medie anuală a vântului este de 16,3 km/oră, cu variații considerabile ale mediilor lunare; 60 % din vânturile predominante sunt dinspre vest spre nord-vest, în timp ce, în zilele fierbinți, căldura este adesea favorizată de vânturile sudice care transportă uneori „gibli", aducând nisip roșu din Sahara.

Denumirea „Ġbejna tan-nagħaġ" este legată de regiune în virtutea limbii malteze. În rândul celor 27 de state membre, limba malteză iese în evidență ca fiind o limbă foarte deosebită, datorită originii sale semitice, fiind scrisă cu un alfabet roman cu 30 de litere, cu unele consoane speciale existente numai în limba malteză, dintre care două apar, de asemenea, în denumire (și anume „għ" și „ġ"). Denumirea brânzei a pătruns, de asemenea, în mai multe expresii și construcții malteze (de exemplu, „qisek ġbejna", care înseamnă a fi relaxat), fapt ce evidențiază legătura dintre „Ġbejna tan-nagħaġ" și cultura malteză.

Terenul arid tipic insulelor malteze favorizează creșterea și hrănirea ovinelor, deoarece aceste animale pot utiliza suprafețele agricole marginale care nu sunt adecvate pentru alte scopuri agricole. Aerul are adesea un gust sărat ca urmare a umidității, a mării înconjurătoare, a altitudinii scăzute a insulei (punctul cel mai înalt este de 121 m) și a condițiilor imprevizibile, adesea cu vânt puternic. Acest caracter sărat, care conduce la depuneri troposferice de sare pe suprafețele vegetației, explică efectele mediului înconjurător asupra celor trei variante de „Ġbejna tan-nagħaġ" în timpul uscării la aer.

Flora este tipică regiunii și insulelor pelagice, care au o formațiune geologică similară. Malta nu are râuri sau lacuri cu apă dulce. Văile și ravenele sunt descrise ca albii seci, umplându-se cu apă în perioadele de precipitații. Având în vedere verile calde și uscate, flora naturală este inexistentă în această perioadă, iar pășunatul nu este posibil. Solurile malteze sunt derivate din roci calcaroase cu un pH de peste 8. Distribuția plantelor pe insulele malteze este strâns legată de geologia și topografia acestora. Printre culturile arabile cultivate ca furaje se numără năutul (*Cicer arietinum*), sparceta spaniolă (*Hedysarium coronarium*), orzul (*Hordeum vulgare*), *Lathyrus ochrus*, latirul (*Lathyrus sativus*), lintea (*Lens culinaris*), *Scorpiurus muricatus*, grâul comun (*Triticum aestivum*), *Vicia ervilia* și măzărichea de primăvară (*Vicia sativa*). Aceste culturi sunt semănate în zone mici, foarte sărace în substanțe nutritive, unde sunt prezente în mare măsură speciile indigene de buruieni, în special *Leguminosae*, o mare varietate de trifoi care sunt recoltați împreună cu restul culturii semănate. Plantele de *Vicia faba* cultivate pentru producția de bob sunt, de asemenea, recoltate, uscate și utilizate ca furaje de vară. Hrana ovinelor este completată, de asemenea, cu cladodiuri de opunția (*Opuntia ficus-indica*) și roșcove culese din roșcovi (*Ceratonia siliqua*). Această floră se reflectă în gustul și structura produsului. Caracterul dulce este perceput în principal în variantele „friska” și „niexfa”, producătorii de brânzeturi dobândind de la generațiile anterioare experiența și cunoștințele cu privire la amestecul de furaje adecvat pentru a obține acest caracter dulce dorit în produs.

„Ġbejna tan-nagħaġ” este o brânză simplă, cu o prelucrare minimă. Toate adaosurile (de exemplu, de oțet, de piper) intervin în etapa ulterioară producției și sunt superficiale.

După mulgerea oilor, un criteriu important este, de asemenea, asigurarea ulterioară a unei temperaturi adecvate a laptelui, deoarece, în caz contrar, se pierde textura moale a variantei „friska”, iar în variantele „niexfa” și „tal-bżar” sunt prezente mai multe găuri și fisuri. Diluarea enzimei de coagulare și adăugarea acesteia în întreaga cantitate de lapte, după cea mai bună metodă tradițională, asigură textura potrivită; dacă se adaugă o cantitate prea mare de enzimă, coagulul va fi prea ferm și toate cele trei variante își vor pierde forma. De asemenea, sunt importante timpul de așteptare pentru formarea coagulului și recunoașterea consistenței adecvate a acestuia, deoarece, dacă trece prea mult timp înainte ca brânza „Ġbejna tan-nagħaġ” să fie întoarsă în formă, varianta „friska” nu preia aspectul formei, iar în variantele „niexfa” și „tal-bżar” apar mai multe găuri și fisuri. Procesul corect de scurgere menține forma brânzei. Odată cu dobândirea experienței, producătorii învață și care este cea mai bună durată de murare pentru a menține persistența gustativă foarte acidă și piperată caracteristică variantei „tal-bżar”.

Perioada de asezonare a brânzei „Ġbejna tan-nagħaġ” este scurtă, iar uscarea se efectuează, ori de câte ori este posibil, în mod natural, în dulapuri speciale de pe acoperișul fermei producătorului de brânzeturi. Toate etapele procesului de obținere a brânzei sunt efectuate, de regulă, de către producătorul de brânzeturi, datorită anilor întregi de specializare. Printre aceste etape se numără mulgerea, filtrarea, reîncălzirea laptelui atunci când este necesar, adăugarea enzimei de coagulare, coagularea, punerea în forme, întoarcerea și scurgerea. Este un proces de producție care necesită formare și care se transmite, de obicei, din generație în generație.

Specialiștii în fabricarea brânzeturilor sunt pricepuți în alegerea zilelor potrivite pentru uscarea produsului, această pricepere fiind dobândită prin transmiterea experienței din generație în generație. Datorită acestei experiențe, producătorii știu, de asemenea, că, atunci când prognoza anunță vânturi sudice cu o umiditate ridicată sau ploaie deșertică, uscarea se realizează prin metode alternative pentru a se menține structura de la semitare la tare și culoarea de la fildeșiu la ocru ale variantelor „niexfa” și „tal-bżar”.

Nu există consemnări scrise ale etapelor specifice din procesul de producție, iar cunoștințele și experiența legate de procesul de obținere a brânzei și metodele specifice au fost transmise din generație în generație; acest aspect este definitoriu pentru produs, astfel cum confirmă un sondaj cu privire la producția de „Ġbejna tan-nagħaġ”. Persoanele interesate sunt instruite pe baza experienței generației mai în vârstă, în principal în cadrul familiei. Experiența generației mai în vârstă contribuie la particularitățile comune tuturor variantelor de „Ġbejna tan-nagħaġ”. Învățarea acestor practici asigură continuitatea și coerența calității acestui produs tradițional.

Produsul „Ġbejna tan-nagħaġ” reprezintă o parte integrantă a patrimoniului culinar maltez și este inclus în mai multe rețete tradiționale malteze. Varianta „Ġbejna tan-nagħaġ” *friska* a fost folosită ca umplutură pentru foitajele cu brânză malteze („pastizzi”), plăcintele sărate („torta tal-ġbejniet”) și ravioli sau încorporată în supele de iarnă malteze, cum ar fi „soppa tal-armla” și „kusksu”. Varianta „Ġbejna tan-nagħaġ” *tal-bżar* se servește ca aperitiv, cu biscuiți maltezi din făină și apă („galletti”), sau în preparatele cu pâine malteze („ħobż biż-żejt”).

Conform izvoarelor istorice, ovinele pășteau pe insulele malteze încă din Evul Mediu, iar primele consemnări ale producției de brânzeturi datează din secolele al XV-lea și al XVII-lea. Producția de brânză era o modalitate logică de a conserva laptele pentru perioade mai lungi de timp, în special atunci când vremea era caldă, mai ales ținând cont că produsele lactate nu puteau fi consumate decât în zilele în care se consuma carne, având în vedere culturile și tradițiile catolice predominante. În diferitele perioade istorice, oile erau crescute în special în efective foarte mici, aparținând fiecărei gospodării, pentru a furniza laptele și produsele lactate necesare pentru subzistența acestora. De-a lungul timpului, au fost crescute și efective mai mari pentru a se obține aceleași produse tipice prin aceleași metode, în scopul comercializării. În prezent, aceste efective comerciale devin din ce în ce mai importante, având în vedere nivelul mai ridicat de urbanizare pe insule și cererea de care se bucură produsul. În timp ce modernizarea limitată a reprezentat o condiție prealabilă în ultimele două decenii, tradițiile generațiilor anterioare au fost ținute în viață, întrucât majoritatea producătorilor funcționează în continuare la scară mică, ca afaceri de familie, păstrând legătura personală cu efectivul lor de ovine.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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