C/2026/3711

9.7.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/3711)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Mazzit / Mazzita“

ЕС №: PGI-MT-03301 — 26.7.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Mazzit / Mazzita“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☑

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Малта

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Mazzit“ (в единствено число „Mazzita“) е традиционен малтийски месен продукт със сладко-солен вкус, произведен на основата на кръв от свине или мъжки говеда. Кръвта се добавя към смес от местен сладък бял лук (*basal ta' Malta*), стафиди (*żbib*), какао на прах или течен шоколад и захар, след което се пълни в свински или говежди черва. Освен тези основни съставки производителите добавят и малки количества естествени сладки ароматизанти или подправки според семейните традиции. Могат да се добавят ядки, обикновено лешници (въпреки че често се използват и други видове ядки), но независимо дали съдържа такива, крайният продукт продължава да се нарича „Mazzit / Mazzita“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Продуктът има цилиндрична форма (наподобяваща наденица) и тежи приблизително до 0,8 kg (около един *ratal*) с допустимо отклонение от около 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Традиционно теглото се определя на око (*fuq l-għajnejn*). „Mazzit“ обикновено е с диаметър 5—10 cm и дължина около 15—30 cm. При консумация често се нарязва на филийки с дебелина около 2,5 cm, които се овалват в брашно и се запържват в тиган от двете страни.

„Mazzit / Mazzita“ обикновено е с тъмнокафяв цвят, дължащ се на наличието на кръв, карамелизиран лук и шоколад, с полупрозрачна обвивка от черво. При разрязване се виждат стафидите, лукът и корите от цитрусови плодове, които са с кафеникав оттенък.

„Mazzit / Mazzita“ се характеризира с комплексен и богат аромат. Той съчетава солените нотки на кръвта от свине/мъжки говеда със сладостта на шоколада, захарта и карамелизирания малтийски сорт бял лук. Стафидите придават плодова сладост, а обикновените бадеми — аромат на ядки.

Когато е студен и разрязан, продуктът има уникална влажна, леко зърнеста и плътна, но ронлива консистенция. Сместа от кръв, лук, шоколад, стафиди и ядки (а ако се използват — и бадеми) създава хармонично съчетание на разнообразни консистенции. Обвивката придава лека жилавост на външния слой.

Вкусът на „Mazzit / Mazzita“ е балансиран между солените, сладките и леко горчивите нотки. Доминиращи са наситеният умами вкус на кръвта и на карамелизирания лук, съчетани със сладостта на шоколада, стафидите и захарта, както и леката пикантност на малтийския сорт бял лук. Ядките придават хрупкава консистенция и лек земен привкус. Сладостта е най-забележителната характеристика на „Mazzit / Mazzita“, която я прави единствената кървавица, известна повече със своя сладък, отколкото със своя солен вкус.

След консумация на „Mazzit / Mazzita“ остава послевкус на продължителна сладост от шоколада и захарта, съчетана с деликатна солена нотка от свинската или говеждата кръв. Послевкусът е приятен благодарение на уникалната комбинация от аромати и консистенции.

Химичните показатели за 100 g „Mazzit / Mazzita“ обикновено са в рамките на посочените по-долу граници:

мазнини: 0,36—3,55 g,

от които наситени мастни киселини: 0,25—0,78 g,

въглехидрати: 15,97—42,55 g,

от които захари: 14,57—38.89,

белтъци: 9,05—14,36 g,

сол: 0,04—2,12 g.

Макар по време на производствения процес „Mazzit / Mazzita“ да се вари около минута, самият краен продукт се счита за суров и трябва да бъде подложен на пълна термична обработка, а не просто затоплен, от крайния потребител преди консумация.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Суровините, използвани при производството на „Mazzit / Mazzita“, са:

— кръв — прясна кръв от свине за угояване (независимо от пола) или от мъжки говеда се доставя от одобрени кланици, разположени в рамките на географския район, и се добива от животни, отглеждани на същите територии. Кръвта не се подлага на химическа обработка, фибринът се отстранява чрез разбъркване и кръвта се съхранява при стайна температура; в по-топли дни обаче ако кръвта се транспортира до производствено съоръжение извън одобрената кланица, това се извършва с хладилен камион, като се запазва ограничението от два часа;

— обвивки от черва — дебелото черво на свине или тънките черва на говеда;

— лук (basal ta' Malta) — сладък бял лук, който се отглежда в посочения географски район. Целият закупен лук може да бъде проследен от земеделския производител до производителя на „Mazzit / Mazzita“ чрез къси вериги за доставки на храни;

— солена вода — питейна вода, смесена на етапа на производство със сол, добита от солници в Малта, като произходът ѝ се проследява от производителя на солта до производителя на „Mazzit / Mazzita“;

— стафиди;

— какао на прах или течен шоколад;

— захар;

— сладки ароматизанти/подправки — те могат да бъдат един или повече от следните: кори от цитрусови плодове, смокини, индийско орехче, кориандър, ванилия/екстракт от ванилия, обикновени бадеми и карамфил. Понякога се използват и други сладки ароматизанти/подправки, за да се подсили сладкият вкус на продукта, като общо сместа от ароматизанти и подправки съставлява не повече от 10 % от общото тегло на сместа.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството се осъществяват в рамките на географския район. Производственият процес включва следните отделни етапи:

1) Приготвяне на сместа, която ще се добави към кръвта.

2) Добиване на кръвта.

3) Смесване на кръвта с предварително приготвената смес.

4) Пълнене в обвивките.

5) Варене.

6) Потапяне в солена вода.

7) Охлаждане.

Наблюдават се незначителни разлики в характеристиките на „Mazzit / Mazzita“ при отделните производители. Всеки производител има своя строго пазена рецепта, предавана в семейството от поколение на поколение. Тези вариации се ограничават до добавените сладки ароматизанти/подправки, като кори от цитрусови плодове, смокини, индийско орехче, кориандър, ванилия/екстракт от ванилия, карамфил и обикновени бадеми, които съставляват малка част (до 10 %) от общата смес.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Mazzit / Mazzita“ се предлага на пазара или под формата на колбас, или нарязан на кръгли парчета (roti-roti) с дебелина около един инч (pulzier) (приблизително 2,5 cm ± 0,5 cm). „Mazzit / Mazzita“ се продава или на тегло в месарските магазини, или като предварително опакован продукт във всеки търговски обект, който има разрешение да предлага месни продукти и/или месни заготовки.

Производството, включително опаковането, може да се осъществява единствено в определения географски район поради изискванията за хигиена и безопасност на храните, както и поради изолираността на региона от континентална Европа и високите средни температури през цялата година.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът трябва да бъде етикетиран като „Mazzit / Mazzita“ без никакви допълнителни описания.

Етикетирането трябва да отговаря на действащите разпоредби, приложими за всеки хранителен продукт, в чиито съставки фигурира месо, като се добави наименованието „Mazzita / Mazzit“. По-конкретно, независимо дали продуктът се продава охладен на тегло, или в опаковки, производителят трябва да уведоми потребителя за използваните в него съставки, включително дали използваната кръв и черва са от свински или говежди произход. Трябва да се посочи също така и източникът на кръвта и червата, включително държавата на произход на животните, както и номерата на одобрение на производственото предприятие.

5. **Кратко определение на географския район**

Островите Малта и Гозо — ниво 3 по NUTS MT 001 и MT 002.

6. **Връзка с географския район**

Връзката на „Mazzit / Mazzita“ с географския район се определя от неговите качества и характеристики, описани по-долу.

Присъщи качества — свързани със сензорни характеристики, които се отличават с три основни признака: баланс между сладко и солено, деликатен земен привкус и ронлива консистенция. Тези качества се дължат на специфичните съставки и взаимодействията между тях. Повечето съставки допринасят за сладкия вкус на продукта, най-вече лукът, стафидите, захарта, шоколадът и подправките, докато ядките и бадемите подчертават земните нотки. Малтийският бял лук, отглеждан върху почви от типа *ксероренд*з*ини*, осигурява лека сладост благодарение на относително по-високото си съдържание на захар. Същевременно солта от местните морски солници придава мека, по-фина соленост и земни нотки, тъй като взаимодействието ѝ с калциевия карбонат създава усещане за сладост, различна от тази на захарта.

Традиционният метод за отстраняване на фибрина от кръвта (чрез механично разбъркване) предотвратява появата на киселия вкус, характерен за киселинните антикоагуланти, като по този начин дава възможност да се проявят характерните за кръвта леко метални и дискретни сладки нотки.

Ронливата консистенция се постига чрез комбинация от денатурация на белтъците по време на варенето, високо съдържание на сухи съставки и едро смлени компоненти като ядки, бадеми, лук и стафиди. Свежестта на продукта се запазва благодарение на преработката в рамките на 2 часа и избягването на добавки, което води до естествен вкусов профил.

Специфични характеристики — те включват традиционни методи на производство при:

i) добиването и обработката на кръвта чрез ръчно или механично разбъркване с цел предотвратяване на коагулацията, при което се търси ниво на вискозитет, постигано благодарение на умения, предавани от поколение на поколение чрез връзката наставник—чирак, обикновено в рамките на семейството; както и

ii) преработката на кръвта в рамките на два часа от добиването ѝ, докато е още топла, за да се запазят свежестта и желаните органолептични свойства.

Подборът на съставките отразява традиционната практичност, като се използват леснодостъпни продукти като полудив лук, морска сол, кръв (страничен продукт от месопреработвателната промишленост) и стафиди. В миналото свинската кръв е била предпочитана заради лесния достъп до нея и по-сладкия ѝ вкус. Използваният малтийски бял лук традиционно се отглежда върху ненапоявани земи поради ограничените водни ресурси и е селектиран заради издръжливостта си и по-дългия срок на съхранение. Традиционните системи за измерване продължават да се използват въпреки модернизацията, като количествата обикновено се определят „на око“ (*fuq l-għajnejn*) чрез предаване на знанията от поколение на поколение. Продуктът се изработва в съответствие с традиционните малтийски мерки за тегло: един брой Mazzita се равнява на един ratal (около 0,8 kg), а пропорциите на съставките се измерват в традиционни единици, като например kwart ta’ ratal. Традиционната порция е резен с дебелина един *pulzier* (малтийски инч).

Характеристики, свързани с репутацията, които могат да бъдат обобщени по следния начин:

1) признание от страна на потребителите и репутация на пазара;

2) исторически корени;

3) медийни и други източници;

4) културно и символично значение.

Признание от страна на потребителите и репутация на пазара

Наименованието „Mazzita“ / „Mazzit“ се отнася до специфичен вид кървавица, която традиционно се произвежда в Малта и отговаря на спецификациите, изложени в настоящия документ. В писмената реч английското наименование за кървавица „blood sausage“ често се използва успоредно с наименованието „Mazzita“ / „Mazzit“, за да се поясни значението на това понятие за читателите, които не владеят малтийски език. Освен това в менютата и рецептите на английски език, където съставката е посочена като „кървавица“ (blood sausage), авторът обикновено добавя наименованието „Mazzita“ / „Mazzit“, за да уточни, че няма да се използва каквато и да е кървавица, а именно традиционният малтийски вид. От само себе си се разбира, че ако можеше да се използва всякакъв вид кървавица, нямаше да има нужда да се добавя конкретно наименование в допълнение към общото английско понятие. Проучвания на пазара показват, че 95 % от малтийците възприемат „Mazzita / Mazzit“ като традиционна кървавица със сладък вкус, приготвена от свинска кръв или кръв от младо говедо. Около 90 % определят стафидите като основна съставка, докато две трети считат малтийския бял лук за незаменим. Продуктът е широко признат като традиционно малтийски (81 %), като три четвърти от населението са израснали с него. Въпреки ограничената наличност на пазара в началото на XXI век, която е повлияла на познаваемостта сред по-младите поколения, 40 % от хората под 30 години все още считат продукта за част от своето културно наследство. Над 75 % от малтийците са опитвали „Mazzit / Mazzita“, като повече от половината от тях споделят, че го консумират редовно. Трябва да се отбележи, че 70,2 % посочват, че го консумират веднъж седмично, което отразява дългогодишната традиция „Mazzit / Mazzita“ да присъства на трапезата в неделните сутрини.

Исторически и културни корени

В миналото „Mazzit / Mazzita“ е служил като основен източник на протеини за малтийското население, като в продължение на стотици години след въвеждането на християнството продуктът се е консумирал предимно през почивните дни и по време на празненства, както и за отбелязване на края на Великите пости.

Най-ранните исторически и документални сведения за „Mazzit / Mazzita“ датират от средата на XVIII век. Те се откриват в речника на Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750 г.), като се появяват и в друг речник от XVIII век: *Lexicon* на Vassalli от 1796 г.

Все още е популярен афоризмът *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (буквален превод: в „Mazzita“ човек винаги намира стафидите; в смисъл: ядеш ли „Mazzita“, няма как да не попаднеш на стафида). В преносен смисъл този афоризъм потвърждава традиционния характер на „Mazzit / Mazzita“ и сладкия вкус на този продукт (дължащ се на наличието на стафиди).

Последващи позоваванията на продукта се срещат в различни източници, включително в речници, готварски книги и културни летописи, което подчертава неговото социокултурно значение и хранителна стойност. В едно известно издание от 1903 г. — *Vocabolario della lingua maltese* на Antonio Emanuele Caruana — изрично се споменава свинската кръв като съставка, докато в доклад на британската администрация от средата на XX век се отбелязва, че почти цялото количество кръв от кланиците е било използвано за производството на „*Mazzit / Mazzita*“.

По традиция консумацията е била сезонна и се е ограничавала до по-хладните месеци, тъй като кръвта се е разваляла бързо преди появата на съвременните хладилни съоръжения. Сезонният начин на консумация е съхранен и до днес, въпреки появата на хладилна техника.

Медийни и други източници

Гастрономическите качества на „Mazzit / Mazzita“ са описани в статия в кулинарния справочник на Michelin от декември 2023 г., в която се обръща специално внимание на възраждането на този продукт, като същевременно се възхваляват неговите вкусови характеристики и се изтъква културната му значимост. Културните аспекти са подробно разгледани по-рано от Elise Billiard в нейната докторска дисертация от 2009 г., озаглавена *Searching for a National Cuisine* (В търсене на национална кухня), в която се изследва възраждането на традиционни храни като „Mazzit / Mazzita“ и тяхната роля при формирането на националната и културната идентичност. Свидетелство за традиционния характер и културната роля на „Mazzit / Mazzita“ е препоръката в брой на *Maltese Newsletter* от 2016 г. — издание на малтийската диаспора в Австралия и Нова Зеландия, където продуктът е посочен сред други малтийски храни като задължителен за опитване при посещение на Малта.

Освен това продуктът е придобил популярност по време на различни прояви, както на местно, така и на международно равнище, включително в рамките на академични форуми, международни изложения и симпозиуми. Той е споменаван и в блогове, менюта и рецепти, в които се обяснява как да се използва готовият продукт.

Културно и символично значение.

„Mazzit / Mazzita“ се консумира като цяло от всички слоеве на населението, като продуктът се е произвеждал (и все още се произвежда) на цялата територия на малтийските острови. Особена концентрация на производители има в югозападната част на Малта — подрегион, който се намира сравнително близо до повечето кланици, включително и до главната кланица в Marsa, която функционира от 1897 г. Град Ħal Luqa, разположен над Marsa, пази и до днес прозвището „Tal-Mazzit“ именно поради традиционната концентрация на производители там. Районът граничи и със Siġġiewi-Fawwara, който е бил известен с производството на малтийски бял лук, традиционно отглеждан върху ненапоявани земи, където за реколтата се разчита изцяло на падналите валежи. Този „местен по-див сорт“ лук традиционно е бил ценен поради способността си да вирее дори в суха почва и дори в гарига, което е и основната причина за неговото култивиране. Освен това този сорт лук се е съхранявал по-дълго в сравнение с другите сортове.

„Mazzit / Mazzita“ символизира също така приемствеността между поколенията в семействата. При отделните производители се наблюдават незначителни разлики в рецептите за „Mazzit / Mazzita“. Всеки производител разполага със своя фамилна рецепта, предавана в семейството му от поколение на поколение. Тези вариации се отнасят само до пропорциите на основните съставки (в рамките на горепосочените граници) и добавените сладки ароматизанти и подправки. Именно тези малки нюанси отличават производителите и изграждат тяхната репутация. Някои търговски наименования все още съдържат препратка към исторически производители чрез префикса „Ta'“, последван от името на утвърден производител, като по този начин се подчертава семейното наследство на продукта. В миналото подборът на съставките, като например видът на използваните червa, е отразявал социалните различия — говеждите червa са били предпочитани от градските потребители от по-висшите социални слоеве. Въпреки че тези географски различия днес са избледнели, изборът на производителя продължава да е съобразен с разнообразните предпочитания на потребителите.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

https://agriculture.gov.mt/wp-content/uploads/2026/06/pgi-mazzit-mazzita.pdf