C/2026/3711

9.7.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/3711)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Mazzit/Mazzita“

EU č.: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Název (názvy)**

„Mazzit/Mazzita“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☑

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Malta

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Mazzit“ (jednotné číslo „Mazzita“) je tradiční maltský masný výrobek sladké a slané chuti, jehož základem je prasečí nebo býčí krev. Tato krev se přidává do směsi místní sladké bílé cibule (*basal ta' Malta*), rozinek (*żbib*), kakaového prášku nebo tekuté čokolády a cukru a plní se do vepřových nebo hovězích střev. Kromě těchto základních složek přidávají výrobci dle rodinných zvyklostí též malá množství přírodních sladkých ochucujících přísad / koření. Mohou se přidávat ořechy, obvykle lískové (přestože často se používají i jiné ořechy), ale bez ohledu na jejich přítomnost se výsledný výrobek stále označuje jako „Mazzit/Mazzita“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Výrobek má válcovitý tvar (podobný salámu) a hmotnost přibližně do 0,8 kg (cca jeden *ratal*) s povolenou odchylkou cca 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Hmotnost se tradičně určovala odhadem na základě zkušeností (*fuq l-għajnejn*). „Mazzit" má obvykle průměr 5–10 cm a délku 15–30 cm. Při konzumaci se často krájí na plátky o tloušťce zhruba 2,5 cm, které se obalí v mouce a osmaží z obou stran na pánvi.

„Mazzit/Mazzita" má obvykle tmavou, hnědavou barvu, která je dána přítomností krve, karamelizované cibule a čokolády, a poloprůhledné střívko. Po nakrájení na plátky jsou viditelné hnědavě zbarvené rozinky, cibule a kůra.

Vůně výrobku „Mazzit/Mazzita" je komplexní a výrazná. Obsahuje slané tóny prasečí/býčí krve spolu se sladkostí čokolády, cukru a karamelizované bílé cibule maltské odrůdy. Rozinky dodávají ovocnou sladkost a sladké mandle ořechovou vůni.

Po vychlazení a rozkrojení má výrobek jedinečnou vlhkou, mírně zrnitou a pevnou, ale drolivou texturu. Smícháním krve, cibule, čokolády, rozinek a ořechů (a mandlí, jsou-li použity) vzniká harmonická směs s proměnlivou texturou. Střívko dodává mírně tuhou vnější vrstvu.

Chuť výrobku „Mazzit/Mazzita" je vyváženě slaná, sladká a lehce nahořklá. Převládajícími chutěmi jsou bohaté umami krve, karamelizovaná cibule spolu se sladkostí čokolády, rozinek a cukru a lehká štiplavost bílé cibule maltské odrůdy. Ořechy dodávají křupavou texturu a náznak zemitosti. Nejpozoruhodnějším charakteristickým znakem výrobku „Mazzit/Mazzita" je sladkost, která z něj činí jediné jelito, které je známo spíše pro svou sladkost než slanost.

Po konzumaci zanechává „Mazzit/Mazzita" v ústech přetrvávající sladkou dochuť čokolády a cukru spolu s lehce slaným tónem prasečí nebo býčí krve. Dochuť je příjemná díky jedinečné kombinaci chutí a textur.

Chemické parametry pro 100 gramů výrobku „Mazzit/Mazzita" se obvykle udávají v těchto rozmezích:

Tuky: 0,36–3,55 g

z toho nasycené: 0,25–0,78 g

Sacharidy: 15,97–42,55 g

z toho cukry: 14,57–38,89

Bílkoviny: 9,05–14,36 g

Sůl: 0,04–2,12 g

Přestože se „Mazzit/Mazzita" během výrobního procesu zhruba minutu vaří, samotný konečný výrobek se považuje za syrový a před konzumací konečným spotřebitelem musí projít plnou tepelnou úpravou, nikoli pouze ohřátím.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Surovinami používanými při výrobě výrobku „Mazzit/Mazzita" jsou:

— Krev – Čerstvá krev z výkrmu prasat (bez ohledu na pohlaví) nebo ze skotu samčího pohlaví se získává ze schválených jatek v rámci dané zeměpisné oblasti a z hospodářských zvířat chovaných na stejném území. Krev se chemicky neošetřuje, jelikož fibrin se odstraňuje mícháním, a uchovává se při pokojové teplotě, ale pokud se v teplejších dnech převáží do výrobního zařízení mimo schválená jatka, činí se tak v chladírenském nákladním vozidle při současném dodržení limitu dvou hodin.

— Střívka – Tlusté střevo prasat nebo tenká střeva skotu.

— Cibule (*basal ta' Malta*) – Sladká bílá cibule sklizená ve výše zmíněné zeměpisné oblasti. Veškerá nakupovaná cibule je vysledovatelná od zemědělce až po výrobce výrobku „Mazzit/Mazzita" prostřednictvím krátkých potravinových řetězců.

— Slaná voda – Pitná voda smíchaná ve fázi výroby se solí získanou ze solných pánví na Maltě a sledovaná od producenta soli k výrobci výrobku „Mazzit/Mazzita“.

— Rozinky.

— Kakaový prášek nebo tekutá čokoláda.

— Cukr.

— Sladké ochucující přísady / koření – Může se jednat o jednu či více z těchto látek: citrusová kůra, fíky, muškátový oříšek, koriandr, vanilka / vanilkový extrakt, sladké mandle a hřebíček. Někdy se používají další sladké ochucující přísady / koření, přičemž směs ochucujících přísad a koření pro posílení sladkosti výrobku tvoří celkem nejvýše 10 % hmotnostních celkové směsi.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby se provádějí v dané zeměpisné oblasti. Výrobní proces zahrnuje tyto jednotlivé fáze:

1) Příprava směsi, která má být přidána do krve.

2) Získání krve.

3) Smíchání krve s předem připravenou směsí.

4) Plnění.

5) Tepelná úprava.

6) Ponoření do slané vody.

7) Zchlazení.

„Mazzit/Mazzita“ se obvykle nepatrně liší podle jednotlivých výrobců. Každý výrobce má zpravidla dobře střeženou recepturu, která se v rámci téže rodiny předává z generace na generaci. Tyto odchylky jsou omezeny na přidávané sladké ochucující přísady / sladká koření, jako je citrusová kůra, fíky, muškátový oříšek, koriandr, vanilka / vanilkový extrakt, hřebíček a sladké mandle, které tvoří nízký podíl (nejvýše 10 %) celkové směsi.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Mazzit/Mazzita“ se uvádí na trh buď v podobě připomínající salám, nebo může být nakrájen na kulaté porce (*roti-roti*) o tloušťce zhruba jednoho palce (*pulzier*) (cca 2,5 cm ± 0,5 cm). „Mazzit/Mazzita“ se prodává buď přes pult v řeznictvích, nebo balený v jakémkoli zařízení, které je oprávněno prodávat masné výrobky a/nebo masné polotovary.

Výroba včetně balení může probíhat pouze ve vymezené zeměpisné oblasti z důvodu požadavků na hygienu a na bezpečnost potravin s ohledem na izolovanost regionu od pevninské Evropy a vysoké průměrné teploty v průběhu celého roku.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Výrobek musí být označen jako „Mazzit/Mazzita“ bez jakýchkoli dalších popisných údajů.

Označování se řídí stávajícími předpisy platnými pro veškeré potravinářské výrobky, jež jako jednu ze složek obsahují maso, s doplněním výrazu „Mazzita/Mazzit“. Konkrétně musí výrobce bez ohledu na to, zda se výrobek prodává chlazený přes pult nebo balený, informovat zákazníka o tom, jaké složky jsou použity, včetně toho, zda použitá krev a střeva pocházejí z prasat nebo skotu. Musí být také uveden zdroj krve a střev, včetně země původu hospodářských zvířat, a schvalovací čísla výrobního závodu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Ostrovy Malta a Gozo – úroveň NUTS 3 MT 001 a MT 002.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Výrobek „Mazzit/Mazzita“ je spjat s danou zeměpisnou oblastí, pokud jde o jeho:

Typické vlastnosti – jde o senzorické vlastnosti vyznačující se třemi hlavními znaky: vyvážeností sladké a slané chuti, lehkou zemitostí a drolivou texturou. Tyto vlastnosti vyplývají z konkrétních složek a jejich vzájemného působení. Většina složek přispívá ke sladkosti výrobku, především cibule, rozinky, cukr, čokoláda a koření, zatímco ořechy a mandle zvýrazňují zemité tóny. Maltská bílá cibule, pěstovaná na půdách *xerorendzinas,* dodává nasládlou chuť díky poměrně vysokému obsahu cukru. Naopak sůl z místních mořských solných pánví přidává jemnou, nepříliš ostrou slanost a zemité spodní tóny, neboť vzájemná reakce s uhličitanem vápenatým dává vzniknout vnímané necukerné sladkosti.

Tradiční metoda defibrinace krve (mechanickým mícháním) předchází kyselosti spojené s kyselými protisrážlivými látkami, díky čemuž mohou vyniknout vlastní lehce kovové a nasládlé tóny krve.

Drolivé textury se dosahuje kombinací denaturace bílkovin během tepelné úpravy a vysokého podílu suchých složek, jakož i hrubě mletými složkami, jako jsou ořechy, mandle, cibule a rozinky. Čerstvost výrobku je zachována díky zpracování v rámci dvouhodinového limitu a nepoužití přídatných látek, což vede k přirozenému chuťovému profilu.

Specifičnost – zahrnuje tradiční výrobní postupy používané při:

i) odebírání krve a manipulaci s ní, využívající ruční nebo mechanické míchání k předejití srážení prostřednictvím úrovně viskozity, jež se předávají z generace na generaci prostřednictvím vztahu mezi mentorem a učedníkem, obvykle v rámci rodiny, a

ii) zpracování krve do dvou hodin od odebrání, dokud je ještě teplá, aby se zachovala čerstvost a požadované organoleptické vlastnosti.

Volba složek odráží historickou praktičnost, neboť se využívají snadno dostupné zdroje, jako je poloplaná cibule, mořská sůl, krev (vedlejší produkt masného průmyslu) a rozinky. Prasečí krev byla v minulosti volena kvůli snadné dostupnosti a sladšímu profilu. Používaná maltská bílá cibule se tradičně pěstuje na půdách, které kvůli šetření s vodou nejsou zavlažovány, a byla vybrána pro svou odolnost a delší skladovatelnost. Navzdory modernizaci přetrvávají tradiční systémy měření, kdy se množství obvykle odhaduje „od oka“ (*fuq l-għajnejn*) na základě znalostí přenášených z generace na generaci. U výrobku jsou dodržovány historické maltské hmotnosti: jedna „Mazzita“ odpovídá jednomu *ratalu* (přibližně 0,8 kg), přičemž poměry složek se měří v tradičních jednotkách, jako je *kwart ta' ratal*. Tradiční velikost podávané porce je plátek o tloušťce jednoho *pulzieru* (maltského palce).

Atributy týkající se dobré pověsti, které lze stručně shrnout jako:

1) známost mezi spotřebiteli a dobrá pověst na trhu,

2) historický původ,

3) mediální a jiné odkazy,

4) kulturní a symbolický význam.

Známost mezi spotřebiteli a dobrá pověst na trhu

Výrazem „Mazzita“/„Mazzit“ se označuje zvláštní jelito, které se tradičně vyrábí na Maltě a odpovídá specifikacím uvedenými v tomto dokumentu. V písemné podobě se ve spojení se slovem „Mazzita“/„Mazzit“ často používají anglická slova „blood sausage“ (jelito) jako vysvětlení, co se tímto výrazem označuje, a objasňují ho tak čtenářům neovládajícím maltštinu. Zároveň v jídelních lístcích a receptech, které jsou psány v angličtině a tato surovina je v nich proto uváděna jako „blood sausage“ (jelito), jejich pisatelé obvykle přidávají výraz „Mazzita“/„Mazzit“, aby ozřejmili, že se nepoužívá libovolné jelito, ale jeho tradiční maltská varianta. Je samozřejmé, že pokud by bylo možné použít libovolné jelito, nebylo by přidávání výslovného popisného údaje k obecnému anglickému výrazu nutné. Z průzkumu trhu vyplývá, že 95 % Malťanů zná výrobek „Mazzita“/„Mazzit“ jako tradiční jelito sladké chuti vyrobené z krve prasete nebo mladého býka. Přibližně 90 % z nich označuje za klíčovou složku rozinky a dvě třetiny považují za zásadní maltskou bílou cibuli. Výrobek je všeobecně považován za tradiční maltský (81 %), přičemž tři čtvrtiny obyvatel ho znají od dětství. Navzdory omezené dostupnosti na trhu na počátku 21. století, která ovlivnila povědomí u mladších generací, ho stále 40 % osob mladších 30 let považuje za součást svého kulturního dědictví. Více než 75 % Malťanů tento výrobek ochutnalo a více než polovina z nich uvádí, že ho konzumuje pravidelně. Za zmínku stojí, že 70,2 % respondentů uvádí konzumaci každý týden, což odráží přetrvávající tradici jeho konzumace každé nedělní ráno.

Historický a kulturní původ

Výrobek „Mazzit/Mazzita“ sloužil v minulosti jako hlavní zdroj bílkovin pro maltské obyvatelstvo a jedl se zejména o víkendech a slavnostech a po stovky let od zavedení křesťanství na oslavu ukončení půstu.

Nejstarší doložená historická zmínka o výrobku „Mazzit/Mazzita“ pochází z poloviny 18. století. Nachází se ve slovníku Gian Francesca Agiuse De Soldanise „Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin“ (1750) a objevuje se i v dalším slovníku z osmnáctého století – Vassalliho slovníku „Lexicon“ z roku 1796.

Stále oblíbeným aforismem je: „*fl-aħar tal-mazzita issib iż-żbiba*“ (doslovný překlad: „v Mazzitě člověk najde rozinky“; význam: „když člověk jí Mazzitu, zákonitě najde rozinku“). Tato narážka nepřímo potvrzuje tradiční povahu výrobku „Mazzit/Mazzita“ a jeho sladkou chuť (za niž vděčí přítomnosti rozinek).

Další zmínky se objevují v různých zdrojích, mezi něž patří slovníky, kuchařské knihy a popisy kultury, v nichž se vyzdvihuje jeho význam z hlediska společensko-kulturního a výživového. Za povšimnutí stojí zmínka v díle „Vocabolario della lingua maltese“ Antonia Emanuele Caruany z roku 1903, v níž se jako složka výslovně uvádí prasečí krev, zatímco ve zprávě britské správy z poloviny 20. století je konstatováno, že téměř veškerá jateční krev se používá k výrobě výrobku „Mazzit/Mazzita“.

Tradičně bývala konzumace sezónní a omezovala se na chladnější měsíce, neboť před zavedením moderního chlazení krev rychle podléhala zkáze. Tato sezónnost přetrvává navzdory nástupu mechanického chlazení dodnes.

Mediální a jiné odkazy

Lahodnost výrobku „Mazzit/Mazzita“ byla popsána v průvodci Michelin z prosince 2023 v článku, který se zaměřoval na renesanci tohoto výrobku a zároveň chválil jeho chuť a vyzdvihoval jeho kulturní význam. Kulturní aspekty již dříve podrobněji zpracovala Elise Billiardová ve své doktorské práci z roku 2009 „Searching for a National Cuisine“ (Hledání národní kuchyně), v níž se zabývala renesancí tradičních potravin, jako je „Mazzit/Mazzita“, a jejich úlohou při utváření národní a kulturní identity. O tradiční povaze a kulturní úloze výrobku „Mazzit/Mazzita“ svědčí rovněž doporučení v Maltském zpravodaji („Maltese Newsletter“) – publikaci vydávané Malťany žijícími v Austrálii a na Novém Zélandu – z roku 2016, podle něhož „Mazzit/Mazzita“ patří k maltským jídlům, která Malťané žijící v cizině musí při své návštěvě Malty ochutnat.

Kromě toho se výrobek prosadil na různých akcích místní i mezinárodní úrovně, včetně akademických akcí a mezinárodních výstav a sympozií. Zmiňován je rovněž v blozích, jídelníčcích a receptech, v nichž se uvádějí možné způsoby použití hotového výrobku.

Kulturní a symbolický význam

Výrobek „Mazzit/Mazzit“ obecně konzumují všechny skupiny obyvatelstva a vyráběl se (a stále vyrábí) na všech maltských ostrovech, přičemž obzvláštní koncentrace výrobců se objevuje na jihozápadě Malty – v podoblasti, která se nacházela v relativní blízkosti většiny jatek, včetně hlavních jatek, která jsou již od roku 1897 v provozu v Marse. Městu Ħal Luqa, které leží v kopci nad Marsou, se díky historické koncentraci výrobců dodnes přezdívá „Tal-Mazzit“. Oblast zároveň sousedí s oblastí Siġġiewi-Fawwara, která proslula produkcí maltské bílé cibule, tradičně pěstované na nezavlažované půdě, kde zavlažování rostlin závisí výhradně na dešti. Tato „spíše planá místní odrůda“ cibule byla tradičně známa svou schopností prospívat i v suché půdě, dokonce i v oblastech *garrigue*, a pěstovala se právě z tohoto důvodu. Kromě toho měla ve srovnání s jinými odrůdami delší skladovatelnost.

„Mazzit/Mazzita“ také symbolizuje mezigenerační kontinuitu v rámci rodin. Receptury výrobku „Mazzit/Mazzita“ jsou obvykle u jednotlivých výrobců mírně odlišné. Každý výrobce má zpravidla svou rodinnou recepturu, která se v rámci téže rodiny předává z generace na generaci. Odchylky se omezují na použitá množství hlavních složek (s výše uvedenými rozmezími) a přidané sladké ochucující přísady / sladká koření. Tyto drobné odchylky slouží k odlišení jednotlivých výrobců a přispívají k jejich dobré pověsti. Některé názvy značek stále odkazují na historické výrobce prostřednictvím předpony „*Ta'*“, za níž následuje jméno známého výrobce, čímž se zdůrazňuje rodinné dědictví s tímto výrobkem spojené. V minulosti volba surovin, například druh použitých střev, odrážela společenské rozdíly, přičemž hovězí střeva byla upřednostňována městskými konzumenty z vyšších vrstev. Přestože tyto geografické rozdíly se již snížily, výrobci stále volí suroviny tak, aby uspokojili odlišné preference spotřebitelů.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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