C/2026/3711

9.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3711)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Mazzit / Mazzita«

EU-nr.: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Mazzit / Mazzita«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☑

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Malta

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 — PØLSER OG LIGNENDE VARER AF KØD, SLAGTEBIPRODUKTER, BLOD ELLER INSEKTER; tilberedte fødevarer på basis heraf

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Mazzit« (ental »Mazzita«) er et traditionelt maltesisk kødprodukt med en sød og saltpræget smag, som er baseret på enten svineblod eller tyreblod. Dette blod tilsættes en blanding af lokale søde hvide løg (*basal ta' Malta*), rosiner (*żbib*), kakaopulver eller flydende chokolade og sukker og fyldes derefter i svine- eller oksetarme. Ud over disse grundingredienser tilsætter producenterne også små mængder naturlige søde smagsgivere/krydderier efter familietradition. Der kan tilsættes nødder, normalt hasselnødder (selv om der ofte anvendes andre nødder), men uanset om de indgår eller ej, anses produktet stadig for at være »Mazzit / Mazzita«.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produktet er cylindrisk (pølseformet) og vejer op til ca. 0,8 kg (ca. 1 *ratal*) med en tolerancemargen på ca. 0,2 kg (*kwart ta'»ratal*). Vægten blev traditionelt fastsat på øjemål (*fuq l-għajnejn*). »Mazzit« har typisk en diameter på 5-10 cm og en længde på ca. 15-30 cm. Ved indtagelse skæres den ofte i skiver på ca. 2,5 cm, vendes i mel og pandesteges på begge sider.

»Mazzit / Mazzita« har typisk en mørkebrun farve på grund af blod, karamelliserede løg og chokolade, og det har et halvtransparent tarmskind. Når produktet skæres i skiver, er rosinerne, løgene og citrusskallen synlige i brunlige nuancer.

Aromaen af »Mazzit / Mazzita« er kompleks og fyldig. Det har umami-noter af svine- eller tyreblod sammen med sødmen fra chokolade, sukker og de karamelliserede maltesiske hvide løg. Rosiner bidrager med en frugtagtig sødme, mens søde mandler tilfører en nøddeagtig aroma.

Når det er koldt og skåret i skiver, har det en unik fugtig, let grynet, fast-smuldrende konsistens. Blandingen af blod, løg, chokolade, rosiner og nødder (og mandler, hvis de anvendes) skaber en harmonisk kombination med varierede konsistenser. Tarmskindet giver et let sejt ydre lag.

Smagen af »Mazzit / Mazzita« er en balance mellem umami-prægede, søde og let bitre smagsnuancer. De dominerende smagsnuancer er blodets fyldige umami, de karamelliserede løg sammen med sødmen fra chokolade, rosiner og sukker samt den diskrete skarphed fra de maltesiske hvide løg. Nødderne tilfører en knasende konsistens og et strejf af jordagtige noter. Sødmen er det mest fremtrædende kendetegn ved »Mazzit / Mazzita«, hvilket gør den til den eneste blodpølse, der er kendt mere for sin sødme end for sin salte smag.

Efter indtagelse af »Mazzit / Mazzita« opleves en eftersmag af vedvarende sødme fra chokoladen og sukkeret sammen med en diskret umami-præget note fra svine- eller okseblodet. Eftersmagen er behagelig på grund af den unikke kombination af smag og konsistenser.

De kemiske parametre for 100 g »Mazzit / Mazzita« ligger typisk inden for følgende intervaller:

Fedt: 0,36-3,55 g

heraf mættede fedtsyrer: 0,25-0,78 g

Kulhydrat: 15,97-42,55 g

heraf sukkerarter: 14,57-38,89

Protein: 9,05-14,36 g

Salt: 0,04-2,12 g

Selv om »Mazzit / Mazzita« koges i ca. 1 minut under fremstillingsprocessen, anses selve slutproduktet for råt og skal tilberedes fuldstændigt af slutbrugeren, ikke blot opvarmes, inden det indtages.

4.3. *Undtagelser vedrørende foderets oprindelse (kun for produkter af animalsk oprindelse med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

De råvarer, der anvendes til fremstilling af »Mazzit / Mazzita«, er:

— Blod – Frisk blod fra enten slagtesvin (uanset køn) eller handyr af kvæg stammer fra godkendte slagterier inden for det geografiske område og udtages fra husdyr, der er opdrættet i samme område. Blodet underkastes ikke kemisk behandling; fibrinen fjernes ved omrøring, og blodet opbevares ved stuetemperatur. På varme dage transporteres blodet dog i en kølevogn, hvis det bringes til et produktionsanlæg uden for det godkendte slagteri, og fristen på 2 timer overholdes.

— Tarme – svinets tyktarm eller kvægets tyndtarme.

— Løg (basal ta« Malta) – søde hvide løg, der høstes i det nævnte geografiske område. Alle indkøbte løg kan spores fra landmanden til producenten af »Mazzit / Mazzita« gennem korte fødevareforsyningskæder.

— Saltvand – drikkevand, der under fremstillingen blandes med salt, som høstes i saliner på Malta, og som kan spores fra saltproducenten til producenten af »Mazzit / Mazzita«.

— Rosiner.

— Kakaopulver eller flydende chokolade.

— Sukker.

— Søde smagsgivere/krydderier – et eller flere af følgende: citrusskaller, figner, muskatnød, koriander, vanilje/vaniljeekstrakt, søde mandler og nelliker. Andre søde smagsgivere/krydderier anvendes lejlighedsvis, og samlet udgør blandingen af smagsgivere og krydderier højst 10 % af den samlede blanding efter vægt for at forstærke produktets sødme.

4.4. *Særlige produktionstrin, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle produktionstrin finder sted i det geografiske område. Fremstillingsprocessen omfatter følgende særskilte faser:

1) Tilberedning af den blanding, der skal tilsættes blodet.

2) Udtagning af blod.

3) Blanding af blod med den forberedte blanding.

4) Stopning.

5) Kogning.

6) Nedsænkning i saltvand.

7) Nedkøling.

»Mazzit / Mazzita« varierer en smule fra producent til producent. Hver producent har som regel sin egen velbevogtede opskrift, der er gået i arv i samme familie gennem generationer. Sådanne variationer er begrænset til de tilsatte søde smagsgivere/søde krydderier såsom citrusskaller, figner, muskatnød, koriander, vanilje/vaniljeekstrakt, nelliker og søde mandler, som udgør en lille andel (op til 10 %) af den samlede blanding.

4.5. *Særlige regler for emballering, opskæring, rivning osv. af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse vedrører*

»Mazzit / Mazzita« markedsføres enten i sin pølselignende form eller skåret i runde skiver (roti-roti) på omkring én tomme (pulzier) (ca. 2,5 cm ± 0,5 cm). »Mazzit / Mazzita« sælges enten i løs vægt i slagterforretninger eller færdigpakket i enhver virksomhed, der er godkendt til at sælge kødprodukter og/eller tilberedt kød.

Fremstillingen, herunder emballeringen, må kun finde sted i det afgrænsede geografiske område som følge af krav til hygiejne og fødevaresikkerhed, regionens isolation fra det europæiske fastland og de høje gennemsnitstemperaturer året rundt.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse vedrører*

Produktet skal mærkes »Mazzit / Mazzita« uden yderligere betegnelser.

Mærkningen skal følge de gældende regler for enhver fødevare, der indeholder kød som en af sine ingredienser, med tilføjelse af betegnelsen »Mazzita / Mazzit«. Nærmere bestemt skal producenten, uanset om produktet sælges kølet over disk eller færdigpakket, oplyse kunden om, hvilke ingredienser der anvendes, herunder om det anvendte blod og de anvendte tarme stammer fra svin eller kvæg. Kilden til blodet og tarmene, herunder husdyrenes oprindelsesland, samt produktionsanlæggets godkendelsesnumre skal også angives.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Øerne Malta og Gozo – NUTS 3-niveau MT 001 og MT 002.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

»Mazzit / Mazzita« er knyttet til det geografiske område med hensyn til følgende:

Iboende egenskaber — vedrørende sensoriske karakteristika, der er kendetegnet ved tre hovedegenskaber: en balance mellem søde og salte smagsnuancer, subtile jordagtige noter og en smuldrende konsistens. Disse egenskaber hidrører fra bestemte ingredienser og samspillet mellem dem. De fleste ingredienser bidrager til produktets sødme, navnlig løg, rosiner, sukker, chokolade og urter, mens nødder og mandler fremhæver de jordagtige noter. Maltesiske hvide løg, der dyrkes på *Xerorendzinas* jord, giver en mild sødme på grund af deres relativt højere sukkerindhold. Samtidig bidrager salt fra lokale havsaltbassiner med en blødere, mindre skarp saltsmag og jordagtige undertoner, idet samspillet med calciumcarbonat skaber en opfattelse af sødme, som ikke stammer fra sukker.

Den traditionelle metode til defibrinering af blodet (ved mekanisk omrøring) undgår den syrlighed, der er forbundet med syrlige antikoagulanter, og gør det dermed muligt for blodets egne let metalliske og mildt søde noter at træde frem.

Den smuldrende konsistens opnås gennem en kombination af proteindenaturering under tilberedningen, en høj andel af tørre ingredienser og groft formalede bestanddele som nødder, mandler, løg og rosiner. Produktets friskhed bevares ved, at det forarbejdes inden for 2 timer, og ved at tilsætningsstoffer undgås, hvilket resulterer i en naturlig smagsprofil.

Særlige karakteristika — disse omfatter traditionelle produktionsmetoder vedrørende:

i) udtagning og håndtering af blod ved manuel eller mekanisk omrøring for at forhindre koagulering, hvor viden om den rette viskositetsgrad videregives fra generation til generation gennem mester-lærling-forhold, typisk inden for familier; samt

ii) forarbejdning af blodet inden for 2 timer efter udtagningen, mens det stadig er varmt, for at bevare friskheden og de ønskede organoleptiske egenskaber.

Valget af ingredienser afspejler historiske praktiske hensyn, idet der anvendes let tilgængelige ressourcer som halvvilde løg, havsalt, blod (et biprodukt fra kødindustrien) og rosiner. Svineblod blev historisk valgt, fordi det var let tilgængeligt og havde en sødere smagsprofil. De anvendte maltesiske hvide løg dyrkes traditionelt på arealer, der ikke kunstvandes, på grund af den sparsomme vandanvendelse og udvælges på grund af deres hårdførhed og længere holdbarhed. De traditionelle målesystemer er stadig i brug trods moderniseringen, idet mængderne typisk fastsættes »på øjemål« (*fuq l-għajnejn*) gennem videnoverførsel mellem generationer. Produktet følger historiske maltesiske vægtenheder: én Mazzita svarer til én ratal (ca. 0,8 kg), og forholdet mellem ingredienserne måles i traditionelle enheder som kwart ta' ratal. Den traditionelle portionsstørrelse er en skive med en tykkelse på én *pulzier* (maltesisk tomme).

Omdømmemæssige egenskaber, der kan sammenfattes således:

1) Forbrugernes kendskab og markedsomdømme

2) Historisk oprindelse

3) Medieomtale og andre henvisninger

4) Kulturel og symbolsk betydning.

Forbrugernes kendskab og markedsomdømme

Betegnelsen »Mazzita« / »Mazzit« anvendes om en bestemt blodpølse, der traditionelt fremstilles på Malta, og som opfylder specifikationerne i dette dokument. I skriftlig form bruges ofte det engelske udtryk »blood sausage« sammen med betegnelsen »Mazzita« / »Mazzit« som forklaring på, hvad betegnelsen henviser til, således at læsere, der ikke behersker maltesisk, forstår betydningen. Tilsvarende tilføjer forfatteren i menuer og opskrifter, der er udformet på engelsk, og hvor ingrediensen derfor betegnes som »blood sausage«, normalt betegnelsen »Mazzita« / »Mazzit« for at præcisere, at der ikke anvendes en hvilken som helst blodpølse, men den traditionelle maltesiske variant. Det siger sig selv, at hvis der kunne anvendes en hvilken som helst blodpølse, ville der ikke være behov for en særskilt angivelse ud over det generiske engelske udtryk. Markedsundersøgelser viser, at 95 % af malteserne genkender »Mazzita« / »Mazzit« som en traditionel sødtsmagende blodpølse fremstillet af blod fra svin eller unge tyre. Omkring 90 % anser rosiner for en central ingrediens, mens to tredjedele anser maltesiske hvide løg for væsentlige. Produktet anses i vid udstrækning for at være traditionelt maltesisk (81 %), og tre fjerdedele af befolkningen er vokset op med kendskab til det. Selv om en begrænset tilgængelighed på markedet i begyndelsen af det 21. århundrede har påvirket kendskabet blandt yngre generationer, anser 40 % af de under 30-årige det stadig for en del af deres kulturarv. Over 75 % af malteserne har smagt »Mazzit / Mazzita«, og mere end halvdelen oplyser, at de indtager det regelmæssigt. Det er bemærkelsesværdigt, at 70,2 % angiver, at de spiser det ugentligt, hvilket afspejler den vedvarende tradition for at spise Mazzit / Mazzita søndag morgen.

Historisk og kulturel oprindelse

»Mazzit / Mazzita« tjente historisk som en primær proteinkilde for den maltesiske befolkning og blev navnlig spist i weekender og ved festligheder samt, i flere hundrede år efter kristendommens indførelse, for at markere afslutningen på fasten.

Den tidligste historiske og dokumenterede henvisning til »Mazzit / Mazzita« stammer fra midten af det 18. århundrede. Den findes i Gian Francesco Agius De Soldanis' ordbog: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) og forekommer også i en anden ordbog fra det 18. århundrede: Vassallis værk fra 1796, *Lexicon*.

Det stadig populære mundheld: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (bogstavelig oversættelse: i »Mazzita« finder man rosinerne; hvilket betyder: at når man spiser en Mazzita, vil man uvægerligt finde en rosin). Denne henvisning bekræfter indirekte den traditionelle karakter af »Mazzit / Mazzita« og dens søde smag (som skyldes rosinerne).

Efterfølgende henvisninger forekommer i forskellige kilder, herunder omtaler i ordbøger, kogebøger og kulturelle skildringer, hvilket fremhæver produktets sociokulturelle og ernæringsmæssige betydning. En bemærkelsesværdig henvisning fra 1903 i Antonio Emanuele Caruanas *Vocabolario della lingua maltese* nævnte specifikt svineblod som ingrediens, mens det i en rapport fra den britiske administration fra midten af det 20. århundrede blev anført, at næsten alt slagteriblod blev anvendt til fremstilling af »*Mazzit / Mazzita*«.

Traditionelt var forbruget sæsonbestemt og begrænset til de køligere måneder på grund af blodets letfordærvelighed før indførelsen af moderne køling. Dette sæsonmønster består fortsat i dag, trods indførelsen af mekanisk køling.

Medieomtale og andre henvisninger

Den velsmag, der kendetegner »Mazzit / Mazzita«, blev fremhævet i en artikel i Michelin Guide fra december 2023, som fokuserer på genoplivningen af »Mazzit / Mazzita« og roser dens smag samt fremhæver dens kulturelle betydning. De kulturelle aspekter blev tidligere behandlet af Elise Billiard i hendes ph.d.-afhandling fra 2009 *Searching for a National Cuisine*, som undersøgte genoplivningen af traditionelle fødevarer såsom »Mazzit/Mazzita« og deres rolle i udformningen af en national og kulturel identitet. Et vidnesbyrd om den traditionelle karakter og kulturelle rolle, som »Mazzit / Mazzita« har, er en anbefaling i et nummer fra 2016 af *Maltese Newsletter* – en publikation fra udlandsboende maltesere i Australien og New Zealand – hvori »Mazzit / Mazzita« bl.a. blev anbefalet som noget, man absolut bør prøve, når man som udlandsboende besøger Malta.

Desuden har produktet opnået større synlighed ved forskellige arrangementer både lokalt og internationalt, herunder ved akademiske arrangementer, internationale udstillinger og symposier. Det er også blevet omtalt i blogs og på menukort samt i opskrifter, der viser, hvordan det færdigfremstillede produkt anvendes.

Kulturel og symbolsk betydning.

»Mazzit / Mazzita« forbruges generelt af alle befolkningsgrupper og blev (og bliver stadig) fremstillet overalt på de maltesiske øer med en særlig koncentration af producenter i det sydvestlige Malta – en underregion, der lå relativt tæt på de fleste slagterier, herunder hovedslagteriet, som har været i drift i Marsa siden 1897. Byen Ħal Luqa, der ligger højere end Marsa, har fortsat tilnavnet »Tal-Mazzit« på grund af den historiske koncentration af producenter. Området grænser også op til Siġġiewi-Fawwara, som var kendt for produktion af maltesiske hvide løg, der traditionelt blev dyrket på arealer uden kunstvanding, som udelukkende var afhængige af regn til vanding af afgrøderne. Den »mere vilde, lokale sort« af løg var traditionelt kendt for sin evne til at trives selv i tør jord og endog på garigue og blev dyrket af denne grund. Disse løg havde desuden længere holdbarhed end andre sorter.

»Mazzit / Mazzita« symboliserer også kontinuitet mellem generationerne inden for familierne. Opskrifterne på »Mazzit / Mazzita« varierer som regel kun lidt fra producent til producent. Hver producent har som regel en familieopskrift, der er gået i arv fra generation til generation inden for samme familie. Sådanne variationer er begrænset til mængderne af hovedingredienserne (inden for de ovennævnte intervaller) og de tilsatte søde smagsgivere/søde krydderier. Disse små variationer tjener til at skelne mellem de forskellige producenter og bidrager til deres omdømme. Nogle mærkenavne henviser stadig til historiske producenter ved hjælp af præfikset »Ta« efterfulgt af navnet på en anerkendt producent, hvilket fremhæver produktets familietradition. Historisk afspejlede valget af ingredienser, såsom typen af de anvendte tarme, sociale skel, idet tarme fra kvæg blev foretrukket til byboende forbrugere fra de højere klasser. Selv om disse geografiske skel er blevet mindre udtalte, tager producenternes valg fortsat højde for forskellige forbrugerpræferencer.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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