Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3711

9.7.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/3711)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Mazzit / Mazzita“

EU-Nr.: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Name(n)**

„Mazzit / Mazzita“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☑

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Malta

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Mazzit“ (Singular „Mazzita“) ist ein traditionelles maltesisches Fleischerzeugnis mit würzig-süßem Geschmack auf Basis von Schweine- oder Stierblut. Das Blut wird einer Mischung aus lokalen weißen Zwiebeln (*basal ta' Malta*), Rosinen (*żbib*), Kakaopulver oder flüssiger Schokolade sowie Zucker zugesetzt und in Schweine- oder Rinderdärme gefüllt. Neben diesen Hauptzutaten fügen die Erzeuger je nach familiärer Tradition auch geringe Mengen natürlicher süßer Aromen bzw. Gewürze hinzu. Zudem können Nüsse, in der Regel Haselnüsse (obwohl häufig auch andere Nüsse verwendet werden), beigemischt werden; unabhängig davon, ob diese enthalten sind oder nicht, wird das Enderzeugnis dennoch als „Mazzit / Mazzita“ bezeichnet.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Das Erzeugnis hat eine zylindrische (wurstähnliche) Form, wiegt bis zu etwa 0,8 kg (circa ein *ratal*) mit einer Toleranzspanne von etwa 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Das Gewicht wurde traditionell grob nach Erfahrung bestimmt (*fuq l-għajnejn*). Das Erzeugnis hat typischerweise einen Durchmesser von 5-10 cm und ist etwa 15-30 cm lang. Zum Verzehr wird es oft in etwa 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und von beiden Seiten in der Pfanne gebraten.

„Mazzit / Mazzita" mit halbtransparentem Darm hat typischerweise eine dunkelbraune Farbe, die auf das Vorhandensein von Blut, karamellisierten Zwiebeln und Schokolade zurückzuführen ist. Im Anschnitt sind Rosinen, Zwiebeln und Zesten mit bräunlicher Färbung zu erkennen.

Das Aroma von „Mazzit / Mazzita" ist komplex und reichhaltig. Es vereint die herzhaften Noten von Schweine- bzw. Rinderblut mit der Süße von Schokolade, Zucker und karamellisierten weißen Zwiebeln aus Malta. Rosinen sorgen für eine fruchtige Süße, während süße Mandeln ein nussiges Aroma beisteuern.

Im kalten Zustand und in Scheiben geschnitten hat das Erzeugnis eine charakteristische, feuchte, leicht körnige sowie fest-krümelige Textur. Die Mischung aus Blut, Zwiebeln, Schokolade, Rosinen und Nüssen (sowie gegebenenfalls Mandeln) ergibt eine harmonische Komposition mit unterschiedlichen Texturen. Die Wursthülle sorgt für eine leicht zähe äußere Schicht.

Der Geschmack von „Mazzit / Mazzita" weist eine ausgewogene Mischung aus herzhaften, süßen und leicht bitteren Aromen auf. Die dominierenden Aromen sind das reichhaltige Umami des Blutes, die karamellisierten Zwiebeln zusammen mit der Süße von Schokolade, Rosinen und Zucker sowie die subtile Schärfe der weißen Zwiebeln aus Malta. Die Nüsse sorgen für eine knusprige Textur und einen Hauch von Erdigkeit. Die Süße ist das auffälligste Merkmal von „Mazzit / Mazzita" und macht sie zur einzigen Blutwurst, die eher für ihre Süße als für ihre Herzhaftigkeit bekannt ist.

Nach dem Verzehr von „Mazzit / Mazzita" bleibt ein anhaltend süßer Nachgeschmack der Schokolade und des Zuckers erhalten, begleitet von der dezenten herzhaften Note des Schweine- oder Rinderbluts. Der Nachgeschmack ist angenehm und besticht durch seine einzigartige Kombination aus Aromen und Texturen.

Die chemischen Parameter für 100 Gramm „Mazzit / Mazzita" liegen typischerweise in den folgenden Bereichen:

Fett: 0,36–3,55 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,25–0,78 g

Kohlenhydrate: 15,97–42,55 g

davon Zucker: 14,57–38,89

Eiweiß: 9,05–14,36 g

Salz: 0,04–2,12 g

Obwohl „Mazzit / Mazzita" während des Herstellungsprozesses etwa eine Minute lang gekocht wird, gilt das Enderzeugnis selbst als roh und muss vor dem Verzehr vom Endverbraucher vollständig gegart werden; bloßes Erhitzen ist nicht ausreichend.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die bei der Herstellung von „Mazzit / Mazzita" verwendeten Rohstoffe sind:

— Blut – Frisches Blut von Mastschweinen (unabhängig vom Geschlecht) oder von männlichen Rindern wird aus zugelassenen Schlachthöfen innerhalb des geografischen Gebiets bezogen und von Tieren gewonnen, die in denselben Gebieten aufgezogen wurden. Das Blut wird nicht chemisch behandelt, das Fibrin wird durch Rühren entfernt, und es wird bei Raumtemperatur aufbewahrt. An wärmeren Tagen erfolgt der Transport zu einer außerhalb des zugelassenen Schlachtbetriebs gelegenen Produktionsstätte innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwei Stunden in einem Kühlfahrzeug.

— Därme – Der Dickdarm von Schweinen oder der Dünndarm von Rindern.

— Zwiebeln (basal ta' Malta) – süße weiße Zwiebeln, die in dem genannten geografischen Gebiet geerntet werden. Alle verwendeten Zwiebeln sind über kurze Lebensmittelversorgungsketten vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Herstellung von „Mazzit / Mazzita" rückverfolgbar.

— Salzwasser – Trinkwasser, das bei der Herstellung mit Salz gemischt wird, welches aus Salinen in Malta gewonnen und von der Gewinnung bis zur Erzeugung von „Mazzit / Mazzita“ rückverfolgt werden kann.

— Rosinen.

— Kakaopulver oder flüssige Schokolade.

— Zucker.

— Süße Aromen/Gewürze – Hierzu können eine oder mehrere der folgenden Zutaten gehören: Zitrusschalen, Feigen, Muskatnuss, Koriander, Vanille/Vanilleextrakt, süße Mandeln und Nelken. Gelegentlich werden weitere süße Aromen/Gewürze verwendet, wobei die Mischung aus Aromen und Gewürzen insgesamt nicht mehr als 10 % des Gesamtgewichts der Mischung ausmacht und dazu dient, die Süße des Erzeugnisses zu verstärken.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte werden innerhalb des geografischen Gebiets durchgeführt. Das Erzeugungsverfahren umfasst folgende Phasen:

1. Zubereitung der Mischung, die dem Blut zugesetzt wird.
2. Entnahme des Blutes.
3. Vermischen des Blutes mit der vorbereiteten Mischung.
4. Füllen.
5. Kochen.
6. Einlegen in Salzwasser.
7. Kühlen.

Das Erzeugnis mit dem Namen „Mazzit / Mazzita“ weist zwischen den einzelnen Erzeugern geringfügige Unterschiede auf. Jeder Erzeuger verfügt in der Regel über eine streng gehütete Rezeptur, die innerhalb der Familie über Generationen hinweg weitergegeben wird. Solche Abweichungen beschränken sich auf die beigefügten süßen Aromen/Gewürze wie Zitrusschalen, Feigen, Muskatnuss, Koriander, Vanille/Vanilleextrakt, Nelken und süße Mandeln, die einen geringen Anteil (bis zu 10 %) der Gesamtmischung ausmachen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Mazzit / Mazzita“ wird entweder in wurstähnlicher Form in Verkehr gebracht oder in runde Scheiben (roti-roti) von etwa einem Zoll (pulzier) (ca. 2,5 cm ± 0,5 cm) geschnitten. Das Erzeugnis wird entweder offen in Metzgereien verkauft oder vorverpackt in jedem Betrieb, der zum Verkauf von Fleischerzeugnissen und/oder Fleischzubereitungen berechtigt ist.

Herstellung und Verpackung dürfen aufgrund von Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsbestimmungen, der Abgeschiedenheit der Region vom europäischen Festland sowie der hohen Durchschnittstemperaturen während des ganzen Jahres nur in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis ist ohne weitere Angaben als „Mazzit / Mazzita“ zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung muss den geltenden Vorschriften für alle Lebensmittel entsprechen, die Fleisch als Zutat enthalten, wobei zusätzlich der Begriff „Mazzit / Mazzita“ anzugeben ist. Insbesondere müssen die Erzeuger, unabhängig davon, ob das Erzeugnis gekühlt in der Auslage oder vorverpackt verkauft wird, die Kundinnen und Kunden darüber informieren, welche Zutaten verwendet werden, einschließlich der Angabe, ob das verwendete Blut und die verwendeten Därme von Schweinen oder Rindern stammen. Die Herkunft des Blutes und der Därme, einschließlich des Herkunftslands der Tiere, sowie die Zulassungsnummern des Produktionsbetriebs sind ebenfalls anzugeben.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Inseln Malta und Gozo – NUTS-3-Ebene MT 001 und MT 002.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugnis „Mazzit / Mazzita“ hängt in folgender Hinsicht mit dem geografischen Gebiet zusammen:

Inhärente Eigenschaften — bezogen auf sensorische Merkmale, die durch drei Hauptattribute gekennzeichnet sind: Ausgewogenheit zwischen süß und herzhaft, subtile Erdigkeit und krümelige Textur. Diese Eigenschaften ergeben sich aus bestimmten Zutaten und ihren Wechselwirkungen. Die meisten Zutaten tragen zur Süße des Erzeugnisses bei, vor allem Zwiebeln, Rosinen, Zucker, Schokolade und Kräuter, während Nüsse und Mandeln die erdigen Noten verstärken. Die auf Malta angebauten weißen Zwiebeln, die auf *Xerorendzinas*-Böden wachsen, sorgen aufgrund ihres relativ höheren Zuckergehalts für eine milde Süße. Gleichzeitig sorgt Salz aus lokalen Meersalzpfannen für eine sanfte, weniger ausgeprägt Salzigkeit und erdige Untertöne, da die Wechselwirkung mit Kalziumkarbonat eine nicht-zuckrige Süße wahrnehmbar macht.

Bei der traditionellen Methode der Blut-Defibrinierung (durch mechanisches Rühren) wird die mit sauren Antikoagulanzien verbundene Säurebildung vermieden, wodurch die leicht metallischen und mild-süßen Noten des Blutes entstehen können.

Die krümelige Textur ergibt sich aus der Kombination von Proteindenaturierung während des Kochens, einem hohen Anteil an trockenen Zutaten und grob gemahlenen Bestandteilen wie Nüssen, Mandeln, Zwiebeln und Rosinen. Die Frische des Erzeugnisses wird dadurch gewährleistet, dass es innerhalb eines Zeitfensters von höchstens zwei Stunden verarbeitet werden muss und keine Zusatzstoffe enthalten sind, wodurch sich ein natürliches Geschmacksprofil ergibt.

Besondere Merkmale — Hierzu zählen traditionelle Erzeugungsverfahren:

i) Blutgewinnung und -verarbeitung durch manuelles oder maschinelles Rühren, um Gerinnung zu verhindern, wobei die Kenntnisse über das erforderliche Viskositätsniveau von erfahrenen Erzeugern von Generation zu Generation, typischerweise innerhalb von Familien, weitergegeben werden und

ii) Verarbeitung des Blutes innerhalb von zwei Stunden nach der Entnahme, solange das Blut noch warm ist, um die Frische und die gewünschten organoleptischen Eigenschaften zu bewahren.

Die Auswahl der Zutaten spiegelt historische Zweckmäßigkeit wider und beruht auf leicht verfügbaren Produkten wie halbwilden Zwiebeln, Meersalz, Blut (ein Nebenerzeugnis der Fleischindustrie) und Rosinen. Schweineblut wurde historisch aufgrund seiner leichten Verfügbarkeit und seines süßeren Geschmacks gewählt. Die verwendeten maltesischen weißen Zwiebeln werden aufgrund der Wasserknappheit traditionell auf nicht bewässerten Flächen angebaut und wegen ihrer Widerstandsfähigkeit und längeren Haltbarkeit verwendet. Trotz einer gewissen Modernisierung wurden traditionelle Maßsysteme beibehalten, sodass die Mengen typischerweise „nach Augenmaß“ (*fuq l-għajnejn*) bestimmt werden, auf der Grundlage von Wissen, das über Generation hinweg weitergegeben wurde. Das Erzeugnis beruht auf historischen maltesischen Gewichtsangaben: Eine Mazzita entspricht einem Ratal (ca. 0,8 kg), wobei die Anteile der einzelnen Zutaten in traditionellen Einheiten wie „*kwart ta' ratal*“ gemessen werden. Die traditionelle Portionsgröße ist eine Scheibe mit einer Dicke von einem *Pulzier* (maltesischer Zoll).

Reputationsmerkmale, die sich wie folgt zusammenfassen lassen:

1. Bekanntheit bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Ruf auf dem Markt
2. Historische Ursprünge
3. Erwähnungen in den Medien und anderen Quellen
4. Kulturelle und symbolische Bedeutung.

Bekanntheit bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Ruf auf dem Markt

Der Begriff „Mazzita“ / „Mazzit“ bezieht sich auf eine bestimmte Blutwurst, die traditionell auf Malta hergestellt wird und den in diesem Dokument dargelegten Spezifikationen entspricht. Häufig wird im schriftlichen Sprachgebrauch die englische Bezeichnung „blood sausage“ (Blutwurst) in Verbindung mit dem Begriff „Mazzit / Mazzita“ verwendet, um die Bedeutung des Begriffs auch den Lesern zu erläutern, die der maltesischen Sprache nicht mächtig sind. Außerdem wird in englischsprachigen Speisekarten und Rezepten, in denen allgemein von „blood sausage“ die Rede ist, in der Regel zusätzlich der Begriff „Mazzita“ / „Mazzit“ angegeben, um klarzustellen, dass es sich nicht um irgendeine Blutwurst, sondern um die traditionelle maltesische Variante handelt. Selbstverständlich wäre es nicht notwendig, zusätzlich zum allgemeinen englischen Begriff eine spezifische Bezeichnung anzugeben, wenn jede beliebige Blutwurst verwendet werden könnte. Marktforschungsergebnisse zeigen, dass 95 % der maltesischen Bevölkerung „Mazzit / Mazzita“ als traditionelle, süß schmeckende Blutwurst aus Schweine- oder Jungstierblut erkennen. Etwa 90 % nennen Rosinen als wichtige Zutat, während zwei Drittel maltesische weiße Zwiebeln als unverzichtbar ansehen. Das Erzeugnis wird weithin als traditionell maltesisch anerkannt (81 %), und drei Viertel der Bevölkerung sind damit aufgewachsen. Trotz einer im frühen 21. Jahrhundert eingeschränkten Verfügbarkeit, die sich auf die Bekanntheit bei jüngeren Generationen auswirkte, betrachten 40 % der unter 30-Jährigen das Erzeugnis dennoch als Teil ihres kulturellen Erbes. Über 75 % der Malteser haben „Mazzit / Mazzita“ schon einmal probiert, wobei mehr als die Hälfte angibt, das Erzeugnis regelmäßig zu verzehren. Bemerkenswert ist, dass 70,2 % angeben, es wöchentlich zu verzehren, was zeigt, dass es weiterhin Tradition ist, „Mazzit / Mazzita“ sonntags morgens zu essen.

Historische und kulturelle Ursprünge

„Mazzit / Mazzita“ diente der maltesischen Bevölkerung historisch gesehen als wichtigste Proteinquelle und wurde nach der Einführung des Christentums über Jahrhunderte hinweg insbesondere an Wochenenden und Festtagen sowie bei den Feierlichkeiten zum Ende der Fastenzeit verzehrt.

Der früheste historische und dokumentierte Hinweis auf „Mazzit / Mazzita“ stammt aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Der Begriff findet sich im Wörterbuch von Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) und taucht auch in einem anderen Wörterbuch aus dem 18. Jahrhundert auf: dem *Lexicon* von Vassalli aus dem Jahr 1796.

Ein nach wie vor beliebter Spruch lautet: *„fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba“* (wörtliche Übersetzung: in der „Mazzita“ findet man die Rosinen; d. h., wenn man eine Mazzita isst, findet man zwangsläufig eine Rosine). Implizit bestätigt dieser Spruch den traditionellen Charakter der „Mazzit / Mazzita“ und ihren süßen Geschmack (aufgrund der Rosinen).

Weitere Erwähnungen finden sich in verschiedenen Quellen, darunter in Wörterbüchern, Kochbüchern und kulturellen Darstellungen, wodurch die soziokulturelle und ernährungsphysiologische Bedeutung des Erzeugnisses deutlich wird. In einer bemerkenswerten Quelle aus dem Jahr 1903, dem *Vocabolario della lingua maltese*, von Antonio Emanuele Caruana wird Schweineblut ausdrücklich als Zutat genannt, während in einem britischen Verwaltungsbericht aus der Mitte des 20. Jahrhunderts festgehalten wurde, dass fast das gesamte Blut aus Schlachthöfen für die Herstellung von „*Mazzit / Mazzita*“ verwendet wird.

Traditionell war der Verzehr saisonabhängig und beschränkte sich auf die kühleren Monate, da Blut vor der Einführung moderner Kühltechniken leicht verderblich war. Dieses saisonale Muster besteht bis heute fort, trotz der Einführung mechanischer Kühlverfahren.

Erwähnungen in den Medien und anderen Quellen

Der köstliche Geschmack von „Mazzit / Mazzita“ wurde in einem Artikel des Guide Michelin vom Dezember 2023 beschrieben, der sich mit der Wiederbelebung von „Mazzit / Mazzita“ befasst, deren Geschmack lobt und ihre kulturelle Bedeutung hervorhebt. Die kulturellen Aspekte wurden zuvor von Elise Billiard in ihrer Doktorarbeit mit dem Titel „*Searching for a National Cuisine*“ aus dem Jahr 2009 näher beleuchtet, in der sie die Wiederbelebung traditioneller Speisen wie „Mazzit / Mazzita“ und deren prägende Rolle für die nationale und kulturelle Identität untersuchte. Ein weiterer Beleg für die Tradition und kulturelle Rolle von „Mazzit / Mazzita“ war die Empfehlung in einer Ausgabe des *Maltese Newsletter* aus dem Jahr 2016 – einer Publikation maltesischer Auswanderer in Australien und Neuseeland, in der „Mazzit / Mazzita“ neben anderen maltesischen Speisen als ein Muss für Auswanderer empfohlen wurde, die Malta besuchen.

Darüber hinaus hat das Erzeugnis bei verschiedenen Veranstaltungen, sowohl lokal als auch international, an Bedeutung gewonnen, darunter bei wissenschaftlichen Veranstaltungen sowie internationalen Ausstellungen und Symposien. Auch in verschiedenen Blogs, Speisekarten und Rezepten wurde bereits darauf hingewiesen, wie man das Erzeugnis einsetzt.

Kulturelle und symbolische Bedeutung.

„Mazzit / Mazzita“ wird im Allgemeinen von allen Bevölkerungsgruppen verzehrt und wurde (und wird auch heute noch) überall auf den maltesischen Inseln erzeugt, wobei sich die Herstellung vor allem im Südwesten Maltas konzentriert – einer Region, die relativ nahe an den meisten Schlachthöfen lag, darunter auch am Hauptschlachthof, der seit 1897 in Marsa in Betrieb ist. Die Stadt Ħal Luqa oberhalb von Marsa trägt aufgrund ihrer historischen Konzentration von Produktionsstätten noch immer den Spitznamen „Tal-Mazzit“. Das Gebiet grenzt zudem an Siġġiewi-Fawwara, bekannt für den Anbau maltesischer weißer Zwiebeln, die traditionell auf nicht bewässerten Flächen angebaut wurden, deren Bewässerung somit ausschließlich vom Regen abhängt. Die „wildere, heimische Sorte“ der Zwiebel war traditionell dafür bekannt, dass sie selbst auf trockenen Böden und sogar in der Garrigue gut gedieh, und wurde aus diesem Grund angebaut. Darüber hinaus waren diese Zwiebeln länger haltbar als andere Sorten.

„Mazzit / Mazzita“ ist zudem ein Ausdruck der Kontinuität zwischen den Generationen innerhalb von Familien. Die Rezepte für „Mazzit / Mazzita“ weisen von Erzeuger zu Erzeuger meist geringfügige Unterschiede auf. Jeder Erzeuger verfügt in der Regel über eine eigene Rezeptur, die innerhalb der Familie über Generationen hinweg weitergegeben wird. Solche Abweichungen beschränken sich auf die Mengen der Hauptzutaten (innerhalb der oben genannten Bandbreiten) und die beigesetzten süßen Aromen bzw. süßen Gewürze. Diese geringfügigen Abweichungen dienen dazu, verschiedene Erzeuger voneinander zu unterscheiden, und tragen zu ihrem Ruf bei. Einige Markennamen verweisen noch immer auf historische Erzeuger durch das Präfix „Ta'“, gefolgt vom Namen eines renommierten Erzeugers, wodurch das familiäre Erbe des Erzeugnisses hervorgehoben wird. Historisch gesehen spiegelte die Wahl der jeweiligen Zutaten, wie beispielsweise die Art der verwendeten Därme, soziale Unterschiede wider, wobei Rinderdärme von städtischen Verbraucherinnen und Verbrauchern der höheren Gesellschaftsschichten bevorzugt wurden. Auch wenn diese geografischen Unterschiede heutzutage an Bedeutung verloren haben, richten sich die Entscheidungen der Erzeuger nach wie vor nach den unterschiedlichen Vorlieben der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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