Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3711

9.7.2026

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου**

(C/2026/3711)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Mazzit / Mazzita»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-MT-03301 — 26.7.2024**

1. **Ονομασία/-ες**

«Mazzit / Mazzita»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☑

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Μάλτα

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 — Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα. Παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Mazzit» (ενικός αριθμός «Mazzita») αποτελεί παραδοσιακό μαλτέζικο προϊόν κρέατος με γλυκιά και αλμυρή γεύση, το οποίο έχει ως κύριο συστατικό το αίμα χοίρου ή αρσενικού βοοειδούς. Το αίμα αυτό προστίθεται σε μείγμα από τοπικά γλυκά λευκά κρεμμύδια (basal ta' Malta), σταφίδες (żbib), κακάο σε σκόνη ή ρευστή σοκολάτα και ζάχαρη και τοποθετείται στη συνέχεια σε έντερα χοίρων ή βοοειδών. Πέρα από τα βασικά αυτά συστατικά, οι παραγωγοί προσθέτουν επίσης μικρές ποσότητες φυσικών γλυκών αρωματικών υλών ή μπαχαρικών ανάλογα με την οικογενειακή τους παράδοση. Μπορούν να προστεθούν ξηροί καρποί, συνήθως φουντούκια (παρότι συχνά χρησιμοποιούνται και άλλα είδη). Σε κάθε περίπτωση, ανεξάρτητα από την παρουσία ξηρών καρπών, το τελικό προϊόν εξακολουθεί να αναγνωρίζεται ως «Mazzit/Mazzita».

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το προϊόν έχει κυλινδρικό σχήμα (σχήμα λουκάνικου) και βάρος που ανέρχεται περίπου στα 0,8 kg (το οποίο αντιστοιχεί σε ένα ratal), με περιθώριο ανοχής γύρω στα 0,2 kg (kwart ta' ratal). Παραδοσιακά, ο υπολογισμός του βάρους γινόταν με εμπειρικό τρόπο (fuq l-għajnejn). Τυπικά, το «Mazzit» έχει διάμετρο που κυμαίνεται μεταξύ 5 και 10 cm, ενώ το μήκος του ανέρχεται περίπου σε 15 με 30 cm. Για να καταναλωθεί, συχνά κόβεται σε φέτες των 2,5 cm περίπου, οι οποίες αλευρώνονται και τηγανίζονται και από τις δύο πλευρές.

Το «Mazzit/Mazzita» έχει κατά κανόνα σκούρο καστανωπό χρώμα, το οποίο οφείλεται στην παρουσία του αίματος, του καραμελωμένου κρεμμυδιού και της σοκολάτας, ενώ περικλείεται από ημιδιαφανές περίβλημα (έντερο). Κατά τον τεμαχισμό σε φέτες, διακρίνονται οι σταφίδες, τα κρεμμύδια και το ξύσμα με μια καστανωπή απόχρωση.

Το άρωμα του «Mazzit/Mazzita» είναι σύνθετο και πλούσιο. Συνδυάζει τις αλμυρές νότες του αίματος χοίρου ή αρσενικού βοοειδούς με τη γλυκύτητα της σοκολάτας, της ζάχαρης και των καραμελωμένων λευκών κρεμμυδιών της μαλτέζικης ποικιλίας. Οι σταφίδες προσδίδουν μια φρουτώδη γλυκύτητα, ενώ τα γλυκά αμύγδαλα εμπλουτίζουν το σύνολο με άρωμα ξηρών καρπών.

Όταν είναι κρύο και κόβεται, παρουσιάζει μια μοναδική ζουμερή, ελαφρώς κοκκώδη υφή, η οποία είναι συνεκτική και ταυτόχρονα εύθρυπτη. Ο συνδυασμός αίματος, κρεμμυδιών, σοκολάτας, σταφίδων και ξηρών καρπών (καθώς και αμυγδάλων, κατά περίπτωση) δημιουργεί ένα αρμονικό μείγμα με ποικίλες υφές. Το περίβλημα του λουκάνικου προσδίδει μια ελαφρώς μαστιχωτή υφή στο εξωτερικό μέρος.

Το «Mazzit/Mazzita» διακρίνεται για την ισορροπημένη του γεύση, η οποία συνδυάζει αλμυρές, γλυκές και ελαφρώς πικρές νότες. Στις κυρίαρχες γεύσεις ξεχωρίζουν η ευχάριστη νόστιμη γεύση (umami) του αίματος και των καραμελωμένων κρεμμυδιών, σε συνδυασμό με τη γλυκύτητα της σοκολάτας, των σταφίδων και της ζάχαρης, καθώς και η διακριτική ένταση των λευκών κρεμμυδιών της μαλτέζικης ποικιλίας. Οι ξηροί καρποί προσδίδουν τραγανή υφή και μια διακριτική γήινη νότα. Η γλυκύτητα είναι το πιο αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό του «Mazzit/Mazzita», καθώς το καθιστά το μοναδικό λουκάνικο αίματος που είναι περισσότερο γνωστό για τη γλυκιά παρά για την αλμυρή του γεύση.

Μετά την κατανάλωση του «Mazzit/Mazzita», η επίγευση που μένει στο στόμα είναι μια παρατεταμένη γλυκύτητα από τη σοκολάτα και τη ζάχαρη, σε συνδυασμό με μια διακριτική αλμυρή νότα από το αίμα χοίρου ή βοοειδούς. Η επίγευση είναι ευχάριστη, χάρη στον μοναδικό συνδυασμό γεύσεων και υφών.

Οι χημικές παράμετροι ανά 100 γραμμάρια «Mazzit/Mazzita» κυμαίνονται κατά κανόνα εντός των ορίων που παρατίθενται κατωτέρω:

Λιπαρές ουσίες: 0,36-3,55 g

εκ των οποίων κορεσμένες: 0,25-0,78 g

Υδατάνθρακες: 15,97-42,55 g

εκ των οποίων σάκχαρα: 14,57-38,89

Πρωτεΐνες: 9,05-14,36 g

Αλάτι: 0,04-2,12 g

Παρόλο που το «Mazzit/Mazzita» βράζεται για περίπου ένα λεπτό κατά τη διαδικασία παραγωγής, το ίδιο το τελικό προϊόν θεωρείται ωμό. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να μαγειρεύεται πλήρως, και όχι απλώς να ζεσταίνεται, προτού καταναλωθεί από τον τελικό καταναλωτή.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Mazzit / Mazzita» είναι οι εξής:

— Αίμα — Το νωπό αίμα χοίρων που έχουν υποστεί πάχυνση (ανεξαρτήτως φύλου) ή αρσενικών βοοειδών, το οποίο προέρχεται από εγκεκριμένα σφαγεία εντός της γεωγραφικής περιοχής και λαμβάνεται από ζώα που εκτρέφονται στις ίδιες περιοχές. Το αίμα δεν υποβάλλεται σε χημική επεξεργασία· το ινώδες αφαιρείται μέσω ανάδευσης και το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία δωματίου. Ωστόσο, τις θερμότερες ημέρες, εάν το αίμα μεταφερθεί σε εγκαταστάσεις παραγωγής εκτός του εγκεκριμένου σφαγείου, η μεταφορά πραγματοποιείται με φορτηγό-ψυγείο και πρέπει να ολοκληρωθεί σε διάστημα δύο ωρών.

— Έντερα αλλαντοποιίας — Το παχύ έντερο των χοίρων ή το λεπτό έντερο των βοοειδών.

— Κρεμμύδια (basal ta' Malta) — λευκά γλυκά κρεμμύδια, τα οποία συγκομίζονται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Όλα τα κρεμμύδια που αγοράζονται είναι ιχνηλάσιμα, από τον γεωργό έως τον παραγωγό του «Mazzit/Mazzita», μέσω βραχειών αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων.

— Αλμυρό νερό — Πόσιμο νερό το οποίο αναμειγνύεται στο στάδιο της παραγωγής με αλάτι που συλλέγεται από αλυκές της Μάλτας· η διαδρομή του είναι ιχνηλάσιμη από τον παραγωγό άλατος έως τον παραγωγό του «Mazzit/Mazzita».

— Σταφίδες.

— Κακάο σε σκόνη ή ρευστή σοκολάτα.

— Ζάχαρη.

— Γλυκές αρωματικές ύλες / γλυκά μπαχαρικά — Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα: ξύσμα εσπεριδοειδών, σύκα, μοσχοκάρυδο, κορίανδρος, βανίλια/εκχύλισμα βανίλιας, γλυκά αμύγδαλα και γαρύφαλλο. Ορισμένες φορές χρησιμοποιούνται και άλλες γλυκές αρωματικές ύλες / γλυκά μπαχαρικά, το σύνολο των οποίων δεν υπερβαίνει το 10 % του συνολικού βάρους του μείγματος, προκειμένου να ενισχύεται η γλυκιά γεύση του προϊόντος.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει τα ακόλουθα διακριτά στάδια:

1) Προετοιμασία του μείγματος που πρόκειται να προστεθεί στο αίμα.

2) Εξαγωγή αίματος.

3) Ανάμειξη του αίματος με το προπαρασκευασμένο μείγμα.

4) Τοποθέτηση στο έντερο αλλαντοποιίας.

5) Μαγείρεμα.

6) Βύθιση σε αλμυρό νερό.

7) Ψύξη.

Το προϊόν «Mazzit/Mazzita» παρουσιάζει συνήθως μικρές διαφορές από παραγωγό σε παραγωγό. Κάθε παραγωγός έχει συνήθως τη δική του καλά φυλαγμένη συνταγή, η οποία μεταβιβάζεται εντός της οικογένειάς του από γενιά σε γενιά. Οι παραλλαγές αυτές περιορίζονται στις πρόσθετες γλυκές αρωματικές ύλες / τα γλυκά μπαχαρικά —όπως ξύσμα εσπεριδοειδών, σύκα, μοσχοκάρυδο, κορίανδρο, βανίλια/εκχύλισμα βανίλιας, γαρύφαλλο και γλυκά αμύγδαλα— που αποτελούν ένα μικρό ποσοστό (έως 10 %) του συνολικού μείγματος.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Mazzit/Mazzita» διατίθεται στην αγορά είτε με τη μορφή λουκάνικου είτε τεμαχισμένο σε στρογγυλές φέτες (roti-roti) πάχους περίπου μίας ίντσας (pulzier) (περίπου 2,5 cm ± 0,5 cm). Το «Mazzit/Mazzita» πωλείται είτε με το κιλό σε κρεοπωλεία είτε προσυσκευασμένο σε οποιοδήποτε κατάστημα διαθέτει άδεια πώλησης προϊόντων κρέατος και/ή παρασκευασμάτων κρέατος.

Η παραγωγή, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας, μπορεί να πραγματοποιείται μόνο εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, λόγω της απομακρυσμένης θέσης της περιοχής από την ηπειρωτική Ευρώπη, καθώς και των υψηλών μέσων θερμοκρασιών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να φέρει την επισήμανση «Mazzit/Mazzita» χωρίς περαιτέρω περιγραφικούς όρους.

Η επισήμανση συμμορφώνεται με τους υφιστάμενους κανονισμούς που εφαρμόζονται σε κάθε τρόφιμο που περιέχει κρέας ως ένα από τα συστατικά του, με την προσθήκη της ένδειξης «Mazzita/Mazzit». Συγκεκριμένα, είτε πωλείται υπό ψύξη με το κιλό είτε προσυσκευασμένο, ο παραγωγός ενημερώνει τον πελάτη σχετικά με τα χρησιμοποιούμενα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του αν το αίμα και τα έντερα που χρησιμοποιούνται προέρχονται από χοίρους ή βοοειδή. Επιπλέον, προσδιορίζεται η προέλευση του αίματος και των εντέρων, συμπεριλαμβανομένης της χώρας καταγωγής των ζώων, καθώς και οι αριθμοί έγκρισης της εγκατάστασης παραγωγής.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Οι νήσοι της Μάλτας και του Γκόζο — NUTS 3, επίπεδο MT 001 και MT 002.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν «Mazzit/Mazzita» συνδέεται με τη γεωγραφική περιοχή ως προς τα εξής χαρακτηριστικά:

Εγγενείς ιδιότητες — σχετίζονται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία προσδιορίζονται από τρία κύρια γνωρίσματα: Ισορροπία μεταξύ γλυκιάς και αλμυρής γεύσης, διακριτική γήινη νότα και εύθρυπτη υφή. Οι ιδιότητες αυτές οφείλονται σε συγκεκριμένα συστατικά και στη μεταξύ τους αλληλεπίδραση. Τα περισσότερα συστατικά συμβάλλουν στη γλυκύτητα του προϊόντος —κυρίως τα κρεμμύδια, οι σταφίδες, η ζάχαρη, η σοκολάτα και τα βότανα—, ενώ οι ξηροί καρποί και τα αμύγδαλα ενισχύουν τις γήινες νότες. Τα μαλτέζικα λευκά κρεμμύδια που καλλιεργούνται σε εδάφη Xerorendzinas προσδίδουν μια ήπια γλυκύτητα, λόγω της σχετικά υψηλότερης περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα. Παράλληλα, το αλάτι από τις τοπικές θαλάσσιες αλυκές προσδίδει μια ήπια, λιγότερο έντονη αλμυρότητα με γήινες νότες, καθώς η αλληλεπίδραση με το ανθρακικό ασβέστιο δημιουργεί μια αίσθηση μη σακχαρώδους γλυκύτητας.

Με την παραδοσιακή μέθοδο αφαίρεσης του ινώδους του αίματος (μέσω μηχανικής ανάδευσης) αποτρέπεται η οξύτητα η οποία προκύπτει από όξινες αντιπηκτικές ουσίες, κάτι που δίνει τη δυνατότητα να αναδειχθούν οι ελαφρώς μεταλλικές και διακριτικά γλυκές νότες του ίδιου του αίματος.

Η εύθρυπτη υφή επιτυγχάνεται μέσω του συνδυασμού της μετουσίωσης των πρωτεϊνών κατά το μαγείρεμα, της υψηλής αναλογίας ξηρών συστατικών και των χονδροαλεσμένων υλικών, όπως οι ξηροί καρποί, τα αμύγδαλα, τα κρεμμύδια και οι σταφίδες. Η φρεσκάδα του προϊόντος διασφαλίζεται με την επεξεργασία του εντός χρονικού διαστήματος 2 ωρών χωρίς τη χρήση προσθέτων, με αποτέλεσμα να δημιουργείται ένα φυσικό αρωματικό προφίλ.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά — σε αυτά περιλαμβάνονται οι παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής:

i) συλλογή και χειρισμός του αίματος μέσω χειροκίνητης ή μηχανικής ανάδευσης για την αποφυγή της πήξης, με βάση συγκεκριμένο επίπεδο ιξώδους, μια γνώση που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά μέσα από τη σχέση μέντορα και μαθητευόμενου, συνήθως εντός της ίδιας οικογένειας· και

ii) επεξεργασία του αίματος εντός δύο ωρών από τη συλλογή του, όσο διατηρεί ακόμη τη θερμότητά του, προκειμένου να διατηρηθούν η νωπότητα και οι επιθυμητές οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Η επιλογή των συστατικών αντικατοπτρίζει τις πρακτικές παραμέτρους παλαιότερων εποχών, για την άμεση αξιοποίηση διαθέσιμων πόρων, όπως τα ημιαυτοφυή κρεμμύδια, το θαλασσινό αλάτι, το αίμα (υποπροϊόν της βιομηχανίας κρέατος) και τη σταφίδα. Η επιλογή του αίματος χοίρου βασίστηκε ιστορικά στην ευκολία εύρεσής του, καθώς και στο πιο γλυκό γευστικό του προφίλ. Τα μαλτέζικα λευκά κρεμμύδια που χρησιμοποιούνται καλλιεργούνται παραδοσιακά σε μη αρδευόμενα εδάφη λόγω της ανάγκης για οικονομία νερού, και επιλέγονται για την ανθεκτικότητά τους και τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής τους. Παρά τον εκσυγχρονισμό, εξακολουθούν να εφαρμόζονται παραδοσιακά συστήματα μέτρησης, στο πλαίσιο των οποίων οι ποσότητες προσδιορίζονται συνήθως «με το μάτι» (fuq l-għajnejn), μέσα από τη γνώση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Για το προϊόν χρησιμοποιούνται οι παραδοσιακές μονάδες μέτρησης της Μάλτας: κάθε Mazzita ισούται με ένα ratal (περίπου 0,8 kg), ενώ οι αναλογίες των συστατικών μετριούνται με παραδοσιακές μονάδες, όπως το kwart ta' ratal. Παραδοσιακά, το προϊόν σερβίρεται σε φέτες πάχους ενός pulzier (μαλτέζικη ίντσα).

Χαρακτηριστικά της φήμης, τα οποία συνοψίζονται ως εξής:

1) Αναγνωρισιμότητα από τους καταναλωτές και φήμη του προϊόντος στην αγορά

2) Ιστορική προέλευση

3) Δημοσιεύματα στα μέσα ενημέρωσης και λοιπές αναφορές

4) Πολιτιστική και συμβολική αξία.

*Αναγνωρισιμότητα από τους καταναλωτές και φήμη του προϊόντος στην αγορά*

Η ένδειξη «Mazzita»/«Mazzit» αναφέρεται σε συγκεκριμένο λουκάνικο αίματος που παράγεται παραδοσιακά στη Μάλτα, για την παραγωγή του οποίου τηρούνται οι προδιαγραφές που προβλέπονται στο παρόν έγγραφο. Συχνά, στον γραπτό λόγο, ο όρος «blood sausage» (λουκάνικο αίματος) στα αγγλικά συνοδεύει τον όρο «Mazzita»/«Mazzit» ως επεξήγηση, προκειμένου να γίνει κατανοητή η έννοια σε αναγνώστες που δεν γνωρίζουν καλά τη μαλτέζικη γλώσσα. Αντίστοιχα, σε καταλόγους και συνταγές που διατυπώνονται στα αγγλικά, όπου επομένως το υλικό αναφέρεται ως λουκάνικο αίματος, ο συντάκτης προσθέτει συνήθως τον όρο «Mazzita»/«Mazzit» για να καταστήσει σαφές ότι δεν πρόκειται για οποιοδήποτε λουκάνικο αίματος αλλά για την παραδοσιακή μαλτέζικη ποικιλία. Είναι σαφές ότι, αν μπορούσε να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε λουκάνικο αίματος, δεν θα χρειαζόταν να προστεθεί ένας συγκεκριμένος περιγραφικός όρος πέρα από τον γενικό αγγλικό όρο. Σύμφωνα με έρευνα αγοράς, το 95 % του πληθυσμού της Μάλτας αναγνωρίζει το «Mazzita»/«Mazzit» ως παραδοσιακό λουκάνικο αίματος με γλυκιά γεύση, το οποίο παρασκευάζεται από αίμα χοίρου ή νεαρού ταύρου. Περίπου το 90 % προσδιορίζει τις σταφίδες ως κύριο συστατικό, ενώ τα δύο τρίτα θεωρούν τα μαλτέζικα λευκά κρεμμύδια απαραίτητα για την παρασκευή του προϊόντος. Το προϊόν αναγνωρίζεται ευρέως ως παραδοσιακό μαλτέζικο (81 %), ενώ τα τρία τέταρτα του πληθυσμού είναι εξοικειωμένα με αυτό ήδη από την παιδική ηλικία. Παρά την περιορισμένη διαθεσιμότητα του προϊόντος στην αγορά στις αρχές του εικοστού πρώτου αιώνα —κάτι που επηρέασε την αναγνωρισιμότητά του στις νεότερες γενιές, το 40 % των ατόμων ηλικίας κάτω των 30 ετών εξακολουθούν να το θεωρούν μέρος της πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Πάνω από το 75 % των Μαλτέζων έχουν δοκιμάσει το προϊόν «Mazzit/Mazzita», ενώ περισσότεροι από τους μισούς αναφέρουν ότι το καταναλώνουν τακτικά. Συγκεκριμένα, το 70,2 % δηλώνουν ότι το καταναλώνουν σε εβδομαδιαία βάση, στοιχείο που αντικατοπτρίζει τη διαχρονική παράδοση της κατανάλωσης του Mazzit/Mazzita τα πρωινά της Κυριακής.

*Ιστορική και πολιτιστική προέλευση*

Το προϊόν «Mazzit/Mazzita» αποτελούσε ανέκαθεν κύρια πηγή πρωτεϊνών για τον πληθυσμό της Μάλτας, καθώς καταναλωνόταν κυρίως τα σαββατοκύριακα και τις γιορτές, ενώ για εκατοντάδες χρόνια μετά την έλευση του Χριστιανισμού συνδεόταν με τον εορτασμό του τέλους της νηστείας της Σαρακοστής.

Η παλαιότερη ιστορική και τεκμηριωμένη αναφορά στο προϊόν «Mazzit/Mazzita» ανάγεται στα μέσα του δέκατου όγδοου αιώνα. Εντοπίζεται στο λεξικό του Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750), ενώ εμφανίζεται επίσης και σε ένα άλλο λεξικό του 18ου αιώνα: στο *Lexicon* του Vassalli (1796).

Το δημοφιλές έως σήμερα απόφθεγμα: fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba (κατά λέξη μετάφραση: στο «Mazzita» βρίσκει κανείς τις σταφίδες· με την έννοια ότι όταν κάποιος τρώει Mazzita, είναι βέβαιο ότι θα βρει μια σταφίδα). Η αναφορά αυτή επιβεβαιώνει εμμέσως τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος «Mazzit/Mazzita», καθώς και τη γλυκιά γεύση του (η οποία οφείλεται στην παρουσία των σταφίδων).

Μεταγενέστερες αναφορές εντοπίζονται σε διάφορες πηγές, συμπεριλαμβανομένων αναφορών σε λεξικά, βιβλία μαγειρικής και πολιτιστικές καταγραφές, υπογραμμίζοντας την κοινωνικοπολιτιστική και διατροφική του σημασία. Σε μια σημαντική πηγή του 1903, το *Vocabolario della lingua maltese* του Antonio Emanuele Caruana, γίνεται ειδική μνεία στο αίμα χοίρου ως συστατικού, ενώ σε έκθεση της βρετανικής διοίκησης από τα μέσα του 20ού αιώνα αναφέρεται ότι το σύνολο σχεδόν του αίματος από τα σφαγεία αξιοποιούνταν για την παραγωγή του «Mazzit/Mazzita».

Παραδοσιακά, η κατανάλωση είχε εποχιακό χαρακτήρα και περιοριζόταν στους ψυχρότερους μήνες λόγω της ευπάθειας του αίματος, πριν από την έλευση των σύγχρονων συστημάτων ψύξης. Το εποχικό αυτό μοτίβο συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, παρά την καθιέρωση της μηχανικής ψύξης.

*Δημοσιεύματα στα μέσα ενημέρωσης και λοιπές αναφορές*

Η αναγνωρισιμότητα του «Mazzit/Mazzita» υπογραμμίζεται σε ένα άρθρο του οδηγού Michelin του Δεκεμβρίου του 2023, το οποίο εστιάζει στην αναζωπύρωση του ενδιαφέροντος για το «Mazzit/Mazzita», εξαίροντας τη γεύση του και αναδεικνύοντας την πολιτιστική του σημασία. Οι πολιτιστικές πτυχές είχαν αναλυθεί διεξοδικά παλαιότερα από την Elise Billiard στη διδακτορική της διατριβή του 2009 με τίτλο «Searching for a National Cuisine» (Αναζητώντας μια εθνική κουζίνα), στο πλαίσιο της οποίας εξετάζονταν η εκ νέου ανάδειξη παραδοσιακών τροφίμων όπως το «Mazzit/Mazzita» και ο ρόλος τους στη διαμόρφωση της εθνικής και πολιτιστικής ταυτότητας. Τεκμήριο του παραδοσιακού χαρακτήρα και του πολιτισμικού ρόλου του «Mazzit's/Mazzita» αποτελεί η σύσταση που περιλαμβάνεται σε τεύχος του *Maltese Newsletter* του 2016. Στη συγκεκριμένη έκδοση της μαλτέζικης ομογένειας σε Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία το «Mazzit/Mazzita» προτείνεται, μεταξύ άλλων μαλτέζικων προϊόντων, ως έδεσμα που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσουν οι ομογενείς που επισκέπτονται τη Μάλτα.

Επιπλέον, το προϊόν έχει αποκτήσει εξέχουσα θέση σε διάφορες εκδηλώσεις, τόσο σε τοπικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, μεταξύ άλλων σε ακαδημαϊκές εκδηλώσεις, διεθνείς εκθέσεις και συμπόσια. Το προϊόν περιλαμβάνεται επίσης σε ιστολόγια, καταλόγους και συνταγές, που περιγράφουν τρόπους χρήσης του έτοιμου προϊόντος.

*Πολιτιστική και συμβολική αξία.*

Το «Mazzit/Mazzita» καταναλωνόταν ευρέως από το σύνολο του πληθυσμού και η παραγωγή του εκτεινόταν (όπως και σήμερα) σε όλα τα νησιά της Μάλτας, με ιδιαίτερη συγκέντρωση παραγωγών στη νοτιοδυτική Μάλτα —μια επιμέρους περιοχή που βρισκόταν σχετικά κοντά στα περισσότερα σφαγεία, συμπεριλαμβανομένου του κεντρικού σφαγείου που λειτουργεί στη Marsa από το 1897. Η πόλη Ħal Luqa, που βρίσκεται σε υψηλότερη θέση από τη Marsa, διατηρεί το παρωνύμιο «Tal-Mazzit» λόγω του ότι ιστορικά συγκέντρωνε μεγάλο αριθμό παραγωγών. Η περιοχή συνορεύει επίσης με το Siġġiewi-Fawwara, γνωστό για την παραγωγή μαλτέζικων λευκών κρεμμυδιών που καλλιεργούνται παραδοσιακά σε μη αρδευόμενες εκτάσεις και η οποία εξαρτάται αποκλειστικά από τις βροχοπτώσεις για την άρδευση των καλλιεργειών. Η «πιο άγρια, τοπική ποικιλία» κρεμμυδιού ήταν παραδοσιακά γνωστή για την ικανότητά της να ευδοκιμεί ακόμα και σε ξηρά εδάφη —συγκεκριμένα ακόμα και σε εκτάσεις με χαμόδενδρα, και καλλιεργούνταν για τον λόγο αυτόν. Επιπλέον, τα κρεμμύδια αυτά είχαν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής σε σχέση με άλλες ποικιλίες.

Το «Mazzit/Mazzita» συμβολίζει επίσης τη διατήρηση της οικογενειακής παράδοσης από γενιά σε γενιά. Οι συνταγές για το «Mazzit/Mazzita» τείνουν να παρουσιάζουν μικρές διαφορές από παραγωγό σε παραγωγό. Κάθε παραγωγός έχει συνήθως τη δική του οικογενειακή συνταγή, η οποία μεταβιβάζεται εντός της οικογένειάς του από γενιά σε γενιά. Οι παραλλαγές αυτές περιορίζονται στις αναλογίες των κύριων συστατικών (εντός των προαναφερθέντων ορίων), καθώς και στην προσθήκη γλυκών αρωματικών υλών / γλυκών μπαχαρικών. Αυτές οι μικρές παραλλαγές βοηθούν στη διάκριση μεταξύ των διαφόρων παραγωγών και ενισχύουν τη φήμη τους. Ορισμένες εμπορικές ονομασίες εξακολουθούν να παραπέμπουν σε παραγωγούς του παρελθόντος μέσω του προθέματος «Ta'», το οποίο ακολουθείται από το όνομα ενός φημισμένου παραγωγού, αναδεικνύοντας έτσι την οικογενειακή κληρονομιά του προϊόντος. Ιστορικά, η επιλογή των συστατικών, όπως το είδος των εντέρων που χρησιμοποιούνταν, αντανακλούσε κοινωνικές διαφοροποιήσεις, με τα έντερα βοοειδών να προτιμώνται για τους αστούς καταναλωτές της ανώτερης τάξης. Παρότι οι γεωγραφικές αυτές διαφορές έχουν ατονήσει, οι επιλογές των παραγωγών εξακολουθούν να ανταποκρίνονται στις ποικίλες προτιμήσεις των καταναλωτών.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης**

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