C/2026/3711

9.7.2026

**Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla**

(C/2026/3711)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Mazzit / Mazzita”**

**EU-nro: PGI-MT-03301 – 26.7.2024**

1. **Nimi/nimet**

”Mazzit / Mazzita”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☑

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Malta

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Mazzit” (yksikössä ”Mazzita”) on perinteinen maltalainen makea ja suolainen lihatuote, jonka perusraaka-aine on joko sian tai urosnaudan veri. Tämä veri lisätään seokseen, jossa on paikallisia makeita hopeasipuleita (”basal ta’ Malta”), rusinoita (”żbib”), kaakaojauhetta tai nestemäistä suklaata sekä sokeria. Tämän jälkeen seos täytetään sian tai naudan suoleen. Näiden perusainesosien lisäksi tuottajat lisäävät pieniä määriä luontaisia makeita aromiaineita/mausteita perheen tavan mukaan. Seokseen voidaan lisätä pähkinöitä, yleensä hasselpähkinöitä (vaikka muitakin pähkinöitä käytetään usein), mutta niiden käyttö ei vaikuta tuotteen tunnustamiseen Mazzit / Mazzita -makkaraksi.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuote on muodoltaan lieriömäinen (makkaramainen), ja se painaa noin 0,8 kg (noin yksi ”ratal”). Sallittu poikkeama on noin 0,2 kg (”kwart ta’ ratal”). Paino on perinteisesti laskettu karkeasti kokemuksen perusteella (”fuq l-għajnejn”). Mazzit / Mazzita -makkaran halkaisija on tavallisesti 5–10 cm ja pituus noin 15–30 cm. Usein se viipaloidaan syömistä varten noin 2,5 cm:n paksuiksi siivuiksi, jotka pyöritellään jauhoissa ja paistetaan pannulla molemmin puolin.

”Mazzit / Mazzita” on väriltään tyypillisesti tummanruskea, koska siinä on verta, karamellisoitua sipulia sekä suklaata ja koska suolikuori on puoliläpikuultava. Viipaloidun makkaran rusinat, sipulit ja kuori erottuvat ruskeansävyisinä.

Mazzit / Mazzita -makkaran aromi on monivivahteinen ja runsas. Siinä on sian tai urosnaudan veren suolaisia vivahteita sekä suklaan, sokerin ja karamellisoitujen maltalaisten hopeasipulien makeutta. Rusinat tuovat hedelmäistä makeutta, mantelit puolestaan pähkinäisen aromin.

Kylmänä ja leikattuna makkarassa on ainutlaatuinen kostea, hieman rakeinen, kiinteän murustuva rakenne. Veren, sipulien, suklaan, rusinoiden ja pähkinöiden (ja mahdollisesti manteleiden) seos luo harmonisen yhdistelmän, jonka rakenne vaihtelee. Makkaran kuori luo hieman sitkeän ulkokerroksen.

Mazzit / Mazzita -makkaran maku on tasapainoinen yhdistelmä suolaista, makeaa ja hieman kitkerää. Vallitsevia makuja ovat veren runsas umamisuus, karamellisoitu sipuli, suklaan, rusinoiden ja sokerin makeus sekä maltalaisen hopeasipulilajikkeen hienovarainen terävyys. Pähkinät tuovat rapeutta ja maanläheisen vivahteen. Makeus on Mazzit / Mazzita -makkaran huomattavin ominaisuus, joka tekee siitä ainoan pikemminkin makeana kuin suolaisena tunnetun verimakkaran.

Mazzit / Mazzita -makkaran jälkimaku on syömisen jälkeen viipyilevän makea suklaan ja sokerin vuoksi, minkä lisäksi siinä on sian tai naudan verestä johtuva hienovarainen suolainen vivahde. Jälkimaku on miellyttävä ainutlaatuisen maku- ja rakenneyhdistelmän ansiosta.

Kemiallisten parametrien vaihteluvälit 100 grammalle Mazzit / Mazzita -makkaraa ovat tyypillisesti seuraavat:

Rasva: 0,36–3,55 g

josta tyydyttyneitä rasvahappoja: 0,25–0,78 g

Hiilihydraatit: 15,97–42,55 g

josta sokereita: 14,57–38,89

Proteiini: 9,05–14,36 g

Suola: 0,04–2,12 g

Vaikka Mazzit / Mazzita -makkaraa keitetään noin minuutin ajan valmistusprosessin aikana, lopputuotetta pidetään raakana, ja loppukäyttäjän on kypsennettävä, ei pelkästään lämmitettävä, se kokonaan ennen syömistä.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Mazzit / Mazzita -makkaran valmistuksessa käytetään seuraavia raaka-aineita:

— Veri – Lihasian (joko naaraan tai uroksen) tai urosnaudan tuore veri hankitaan maantieteellisellä alueella sijaitsevista hyväksytyistä teurastamoista, joissa se on otettu talteen samalla maantieteellisellä alueella kasvatetusta karjasta. Verta ei käsitellä kemiallisesti. Fibriini poistetaan sekoittamalla, ja veri pidetään huoneenlämmössä. Kuitenkin jos veri kuljetetaan tuotantolaitokseen hyväksytyn teurastamon ulkopuolelle, lämpiminä päivinä tämä tehdään kylmäkuljetuskuorma-autolla kahden tunnin aikarajan puitteissa.

— Kuoret – Sian paksusuoli tai naudan ohutsuoli.

— Sipulit (”basal ta’ Malta”) – Makeat hopeasipulit kerätään mainitulta maantieteelliseltä alueelta. Kaikki ostetut sipulit ovat jäljitettävissä viljelijästä Mazzit / Mazzita -makkaran tuottajaan lyhyiden elintarvikeketjujen kautta.

— Suolavesi – Juomavesi, johon on sekoitettu valmistusvaiheessa Maltan suola-altaista kerättyä suolaa, joka voidaan jäljittää suolantuottajasta Mazzit / Mazzita -makkaran tuottajaan.

— Rusinat.

— Kaakaojauhe tai nestemäinen suklaa.

— Sokeri.

— Makeat aromiaineet/mausteet – Näitä voivat olla yksi tai useampi seuraavista: sitrushedelmän kuori, viikuna, muskottipähkinä, korianteri, vanilja/vaniljauute, manteli ja neilikka. Joskus käytetään myös muita makeita aromiaineita/mausteita. Tuotteen makeuden vahvistamiseksi käytettävän aromi- ja mausteyhdistelmän osuus koko seoksen painosta saa olla enintään 10 prosenttia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella. Tuotantoprosessi käsittää seuraavat erilliset vaiheet:

1) Vereen lisättävän seoksen valmistaminen.

2) Veren erottaminen.

3) Veren sekoittaminen esivalmistettuun seokseen.

4) Seoksen laittaminen suolikuoreen.

5) Keittäminen.

6) Upottaminen suolaveteen.

7) Jäähdyttäminen ja kylmäsäilytys.

Eri tuottajien Mazzit / Mazzita -makkarat eroavat yleensä hieman toisistaan. Kullakin tuottajalla on yleensä tarkoin varjeltu resepti, joka luovutetaan eteenpäin saman perheen sisällä sukupolvelta toiselle. Tällaiset vaihtelut rajoittuvat lisättäviin makeisiin aromiaineisiin/mausteisiin, joita ovat esimerkiksi sitrushedelmien kuori, viikuna, muskottipähkinä, korianteri, vanilja/vaniljauute, neilikka ja manteli. Niiden osuus koko seoksesta on pieni (enintään 10 prosenttia).

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

”Mazzit / Mazzita” saatetaan markkinoille joko makkaramaisessa muodossa, tai se voidaan viipaloida noin tuuman (”pulzier”, noin 2,5 cm ± 0,5 cm) paksuisiksi pyöreiksi paloiksi (”roti-roti”). Mazzit / Mazzita -makkara myydään joko lihakauppojen tiskiltä tai pakataan valmiiksi missä tahansa laitoksessa, jolla on lupa myydä lihavalmisteita ja/tai raakalihavalmisteita.

Hygienia- ja elintarviketurvallisuusvaatimusten vuoksi tuotanto, mukaan lukien pakkaaminen, voi tapahtua ainoastaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Tämä johtuu alueen syrjäisyydestä Manner-Eurooppaan nähden ja ympäri vuoden vallitsevista korkeista keskilämpötiloista.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Tuotteessa on oltava merkintä ”Mazzit / Mazzita” ilman muita kuvauksia.

Merkinnöissä on noudatettava voimassa olevia säännöksiä, joita sovelletaan kaikkiin elintarvikkeisiin, joiden yhtenä raaka-aineena on liha, ja lisäksi merkinnöissä on oltava maininta ”Mazzit / Mazzita”. Erityisesti – riippumatta siitä, myydäänkö tuote jäähdytettynä tiskiltä vai valmiiksi pakattuna – tuottajan on ilmoitettava asiakkaalle, mitä ainesosia on käytetty ja ovatko veri ja suolet peräisin siasta vai naudasta. Lisäksi on ilmoitettava veren ja suolten alkuperä, mukaan lukien karjan alkuperämaa, ja tuotantolaitoksen hyväksyntänumerot.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maltan ja Gozon saaret – NUTS 3 -tason MT 001 ja MT 002.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Mazzit / Mazzita” liittyy maantieteelliseen alueeseen seuraavien seikkojen osalta:

Luontaiset ominaisuudet – Nämä liittyvät aistinvaraisiin ominaisuuksiin, joiden kolme pääpiirrettä ovat makean ja suolaisen tasapaino, hienovarainen maanläheisyys ja murustuva rakenne. Nämä ominaisuudet johtuvat tietyistä ainesosista ja niiden keskinäisestä vuorovaikutuksesta. Useimmat ainesosat tuovat tuotteeseen makeutta. Näitä ovat pääasiassa sipulit, rusinat, sokeri, suklaa ja yrtit. Pähkinät ja mantelit puolestaan vahvistavat maanläheisiä vivahteita. Xerorendzinas-maaperässä kasvatetut maltalaiset hopeasipulit tuovat tuotteeseen lievää makeutta niiden suhteellisen korkean sokeripitoisuuden vuoksi. Paikallisista merisuola-altaista peräisin oleva suola puolestaan tuo tuotteeseen pehmeää, ei kovin terävää suolaisuuta sekä maanläheisiä pohjavivahteita, sillä vuorovaikutus kalsiumkarbonaatin kanssa luo ei-sokerista makeutta.

Perinteisellä veren fibriinin poistomenetelmällä (koneellisella sekoittamisella) vältetään happamiin antikoagulantteihin liittyvä pistävyys ja mahdollistetaan siten veren omien hieman metallisten ja makeiden vivahteiden esiin tuleminen.

Murustuva rakenne johtuu proteiinien denaturoitumisesta keittämisen aikana, kuivien ainesosien suuresta osuudesta sekä karkeasti jauhetuista ainesosista, kuten pähkinöistä, manteleista, sipuleista ja rusinoista. Tuote pidetään tuoreena käsittelemällä se kahden tunnin aikarajan sisällä ja välttämällä lisäaineita, mikä tuottaa luonnollisen makuprofiilin.

Erityisominaisuudet – Näihin kuuluvat seuraaviin tuotantovaiheisiin liittyvät perinteiset menetelmät:

i) Veren kerääminen sekä manuaalinen tai koneellinen sekoittaminen hyytymisen estämiseksi. Tässä käytetään apuna viskositeettitasoa, jota koskeva tieto siirtyy sukupolvelta toiselle, mestarilta oppilaalle, tavallisesti perheiden sisällä. sekä

ii) Veren käsittely kahden tunnin kuluessa keräyksestä, kun veri on vielä lämmintä, tuoreuden ja haluttujen aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi.

Valitut ainesosat ilmentävät sitä, mikä oli menneinä aikoina käytännöllistä: tuotteessa on hyödynnetty helposti saatavilla olevia raaka-aineita, kuten puolivillejä sipuleita, merisuolaa, verta (lihateollisuuden sivutuotetta) ja rusinoita. Sian veri valittiin ainesosaksi sen helpon saatavuuden ja makeamman makuprofiilin vuoksi. Tuotteessa käytettäviä maltalaisia hopeasipuleita viljellään perinteisesti kastelemattomalla maalla veden niukkuuden vuoksi, ja ne on valittu tuotteeseen niiden kovuuden ja pidemmän säilyvyyden ansiosta. Nykyaikaistamisesta huolimatta valmistuksessa käytetään yhä perinteisiä mittajärjestelmiä, ja määrät mitataan tavallisesti ”silmämääräisesti” (”fuq l-għajnejn”) sukupolvelta toiselle siirtyvän tiedon mukaisesti. Tuotteen valmistuksessa käytetään historiallisia maltalaisia painoyksiköitä: yksi Mazzita-makkara painaa yhden ”ratalin” (noin 0,8 kg), ja ainesosien osuudet mitataan perinteisinä yksikköinä (kuten ”kwart ta’ ratal”). Perinteinen annoskoko on yhden ”pulzierin” (maltalaisen tuuman) paksuinen siivu.

Maineeseen liittyvät ominaisuudet, jotka voidaan tiivistää seuraavasti:

1) Tunnettuus kuluttajien keskuudessa ja maine markkinoilla.

2) Historiallinen alkuperä.

3) Maininnat tiedotusvälineissä ja muut viittaukset.

4) Kulttuurinen ja symbolinen merkitys.

*Tunnettuus kuluttajien keskuudessa ja maine markkinoilla*

Termillä ”Mazzit / Mazzita” viitataan tiettyyn Maltassa perinteisesti tuotettuun verimakkaraan, joka on tässä asiakirjassa esitettyjen eritelmien mukainen. Kirjoitettaessa termin ”Mazzit / Mazzita” kanssa käytetään usein englanninkielisiä sanoja ”blood sausage” (verimakkara) termin selittämiseksi lukijoille, jotka eivät osaa maltan kieltä. Lisäksi englanninkielisiin ruokalistoihin ja resepteihin, joissa kyseiseen ainesosaan viitataan sanoilla ”blood sausage”, lisätään yleensä termi ”Mazzit / Mazzita”. Tällä tavoin täsmennetään, että kyseissä ruoassa ei käytetä mitä tahansa verimakkaraa vaan perinteistä maltalaista makkaraa. On sanomattakin selvää, että jos voitaisiin käyttää mitä tahansa verimakkaraa, englanninkielisen nimityksen lisäksi ei tarvitsisi käyttää spesifiä nimeä. Markkinatutkimuksen mukaan 95 prosenttia maltalaisista tietää, että ”Mazzit” tai ”Mazzita” on perinteinen makea verimakkara, joka valmistetaan sian tai nuoren sonnin verestä. Noin 90 prosentin mukaan rusinat ovat tuotteen keskeinen ainesosa, kun taas kaksi kolmasosaa pitää hopeasipuleita olennaisina. Tuote tunnetaan yleisesti (81 %) perinteisenä maltalaisena tuotteena, ja se on ollut tuttu kolmelle neljäsosalle väestöstä jo heidän lapsuudessaan. Vaikka tuotteen markkinasaatavuus oli vähäistä 2000-luvun alussa ja tämä vaikutti sen tunnettuuteen nuorten sukupolvien keskuudessa, 40 prosenttia näistä alle 30-vuotiaista pitää sitä edelleen osana kulttuuriperintöään. Yli 75 prosenttia maltalaisista on maistanut Mazzit / Mazzita -makkaraa, ja yli puolet kertoo syövänsä sitä säännöllisesti. Jopa 70,2 prosenttia kertoo syövänsä sitä viikoittain, mikä kertoo yhä jatkuvasta perinteestä syödä sitä sunnuntaiaamuisin.

*Historiallinen ja kulttuurinen alkuperä*

”Mazzit / Mazzita” oli aiemmin Maltan väestön ensisijainen proteiininlähde, jota syötiin erityisesti viikonloppuisin ja juhlissa. Kristinuskon saapumisen jälkeen sillä on myös satojen vuosien ajan juhlistettu paastonajan päättymistä.

Ensimmäinen historiallinen dokumentoitu viittaus Mazzit / Mazzita -makkaraan on peräisin 1700-luvun puolivälistä. Se löytyy Gian Francesco Agius De Soldanisin sanakirjasta ”Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin” (1750). Lisäksi makkara mainitaan Vassallin vuoden 1796 sanakirjassa ”Lexicon”.

”L-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba” on edelleen suosittu aforismi (sanatarkka käännös: ”rusinat löytyvät Mazzitasta”, merkitys: kun ihminen syö Mazzitaa, hän löytää väistämättä rusinan). Tämä viittaus vahvistaa epäsuorasti Mazzit / Mazzita -makkaran perinteisen luonteen ja makean maun (joka johtuu rusinoista).

Tuotteeseen on viitattu myöhemmin monissa eri lähteissä, kuten sanakirjoissa, reseptikirjoissa ja kulttuurikuvauksissa, ja ne korostavat sen sosiokulttuurista ja ravitsemuksellista merkitystä. Antonio Emanuele Caruanan vuoden 1903 sanastossa ”Vocabolario della lingua maltese” tuotteen ainesosaksi mainitaan nimenomaisesti sianveri, ja brittihallinnon 1900-luvun puolivälin raportissa todetaan, että lähes kaikki teurasveri käytettiin Mazzit / Mazzita -makkaran tuotantoon.

Kulutus oli perinteisesti kausiluonteista ja rajoittui viileisiin kuukausiin, koska ennen nykyaikaisten jäähdytysjärjestelmien keksimistä veri pilaantui herkästi. Tämä kausittainen vaihtelu jatkuu nykyäänkin huolimatta mekaanisesta jäähdytyksestä.

*Maininnat tiedotusvälineissä ja muut viittaukset*

Mazzit / Mazzita -makkaran herkullisuutta käsiteltiin joulukuussa 2023 julkaistussa Michelin-oppaan artikkelissa, jossa keskityttiin Mazzit / Mazzita -makkaran valmistuksen elpymiseen, ylistettiin sen makua ja korostettiin sen kulttuurista merkitystä. Elise Billiard käsitteli kulttuurinäkökohtia aiemmin vuonna 2009 tohtorinväitöskirjassaan ”Searching for a National Cuisine”, jossa tutkittiin perinteisten elintarvikkeiden, kuten Mazzit / Mazzita -makkaran, valmistuksen elpymistä ja niiden roolia kansallisen ja kulttuurisen identiteetin muodostamisessa. Osoituksena Mazzit / Mazzita -makkaran perinteisyydestä ja kulttuurisesta asemasta on suositus, joka esitettiin Australiassa ja Uudessa-Seelannissa asuvien maltalaisten Maltese Newsletter -lehden vuoden 2016 numerossa. Siinä Mazzit / Mazzita -makkaraa suositeltiin muiden maltalaisten elintarvikkeiden ohella ruokana, jota ulkomailla asuvien, Maltassa käymässä olevien maltalaisten on maistettava.

Lisäksi tuote on saanut huomattavaa näkyvyyttä erilaisissa paikallisissa ja kansainvälisissä tilaisuuksissa, esimerkiksi akateemisissa tilaisuuksissa, kansainvälisissä näyttelyissä ja symposiumeissa. Siihen on viitattu myös blogeissa, ruokalistoissa ja valmista tuotetta hyödyntävissä resepteissä.

*Kulttuurinen ja symbolinen merkitys*

Mazzit / Mazzita -makkaraa syödään yleisesti ottaen kaikissa väestönosissa, ja sitä on tuotettu (ja tuotetaan edelleen) kaikilla Maltan saarilla. Tuottajat olivat keskittyneet erityisesti Lounais-Maltaan seudulle, joka oli suhteellisen lähellä useimpia teurastamoja. Näistä tärkein on toiminut Il-Marsassa vuodesta 1897 lähtien. Marsan yläpuolisilla rinteillä sijaitsevaa Ħal Luqan kaupunkia kutsutaan edelleen lempinimellä ”Tal-Mazzit” sen historiallisen tuottajakeskittymän vuoksi. Alueen vieressä on myös Siġġiewi-Fawwaran alue, joka oli tunnettu maltalaisen hopeasipulin tuotannosta. Maltalaisia hopeasipuleita viljellään perinteisesti kastelemattomalla maalla, jolla viljelmät saavat vettä ainoastaan sateista. ”Villimpi paikallinen sipulilajike” tunnettiin perinteisesti sen kyvystä kukoistaa myös kuivassa maaperässä, jopa garigue-alueilla, ja sitä viljeltiin tämän vuoksi. Lisäksi nämä sipulit säilyivät pidempään kuin muut lajikkeet.

”Mazzit / Mazzita” symboloi myös sukupolvien välistä, perheiden sisäistä jatkuvuutta. Eri tuottajien Mazzit / Mazzita -makkaroiden reseptit eroavat yleensä hieman toisistaan. Jokaisella tuottajalla on yleensä sukuresepti, joka siirtyy sukupolvelta toiselle saman perheen sisällä. Reseptien vaihtelut rajoittuvat tärkeimpien ainesosien määriin (aiemmin mainituin vaihteluvälein) sekä lisättyjen makeiden aromiaineiden/mausteiden määriin. Nämä pienet vaihtelut erottavat eri tuottajat toisistaan ja vaikuttavat heidän maineeseensa. Joissakin tuotenimissä viitataan edelleen aiempiin tuottajiin etuliitteellä ”Ta”, jonka jälkeen mainitaan kuuluisan tuottajan nimi. Tällä tavoin korostetaan tuotteen suvussa kulkevaa perintöä. Aiemmin ainesosavalinnat, kuten käytettyjen suolten tyyppi, heijastivat sosiaalisia eroja – naudan suolia suosittiin ylempiluokkaisten kaupunkilaiskuluttajien makkaroissa. Vaikka nämä maantieteelliset erot ovat pienentyneet, tuottajien valinnoilla palvellaan edelleen eri kuluttajien erilaisia mieltymyksiä.

**Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite**

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