Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3711

9.7.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3711)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Mazzit/Mazzita»

N° UE: PGI-MT-03301 – le 26.7.2024

1. Dénomination(s)

«Mazzit/Mazzita»

2. Type d'indication géographique

AOP ☐ IGP ☑

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

Malte

4. Description du produit agricole

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Mazzit/Mazzita» est un produit traditionnel maltais à base de viande, au goût à la fois sucré et salé, confectionné à partir de sang de porc ou de bovin mâle. Le sang est mélangé à des oignons blancs doux locaux (*basal ta' Malta*), des raisins secs (*żbib*), du cacao en poudre ou du chocolat liquide et du sucre, puis introduit dans des boyaux de porc ou de bovin. Outre ces ingrédients de base, les producteurs ajoutent de petites quantités d'arômes ou d'épices sucrés naturels selon leurs traditions familiales. Des fruits à coque, généralement des noisettes (bien que d'autres fruits à coque soient fréquemment utilisés), peuvent être ajoutés; l'identification du produit comme «Mazzit/Mazzita» ne dépend toutefois pas de leur présence.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le produit a une forme cylindrique (comme une saucisse) et peut atteindre un poids d'environ 0,8 kg (environ un *ratal*), avec une tolérance d'environ 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Traditionnellement, le poids était estimé au jugé (*fuq l-għajnejn*). Le «Mazzit/Mazzita» a généralement un diamètre compris entre 5 et 10 cm et une longueur d'environ 15 à 30 cm. Lorsqu'il est consommé, il est souvent découpé en tranches d'environ 2,5 cm d'épaisseur, farinées puis poêlées des deux côtés.

Le «Mazzit/Mazzita» présente typiquement une couleur brun foncé due à la présence de sang, d'oignons caramélisés et de chocolat, avec une peau presque translucide. À la découpe, les raisins secs, les oignons et le zeste sont visibles, teintés de brun.

L'arôme du «Mazzit/Mazzita» est complexe et riche: s'y mêlent les notes salées du sang de porc ou de bœuf et celles, sucrées, du chocolat, du sucre et des oignons blancs maltais caramélisés. Les raisins secs ajoutent à l'ensemble un goût sucré et fruité, tandis que les amandes douces apportent un arôme de fruits secs.

À froid et découpé, le produit possède une texture unique, moelleuse, légèrement granuleuse, solide mais friable. L'association du sang, des oignons, du chocolat, des raisins secs et des noix (ainsi que des amandes, le cas échéant) crée un ensemble harmonieux aux textures variées. Le boyau ajoute au tout une fine enveloppe, légèrement ferme sous la dent.

Le goût du «Mazzit/Mazzita» repose sur un équilibre entre saveurs salées, sucrées et légèrement amères. Les saveurs dominantes sont le riche umami du sang, les oignons caramélisés, associés à la douceur du chocolat, des raisins secs et du sucre, ainsi qu'au piquant subtil des oignons blancs maltais. Les fruits à coque apportent une texture croquante et des accents terreux. La douceur constitue la caractéristique la plus remarquable du «Mazzit/Mazzita», qui fait de ce produit le seul boudin noir davantage connu pour son goût sucré que salé.

Le goût en bouche laissé par le «Mazzit/Mazzita» se caractérise par la douceur persistante du chocolat et du sucre, combinée aux notes subtilement salées du sang de porc ou de bovin. L'arrière-goût est agréable, du fait de l'association unique de saveurs et de textures.

Les paramètres chimiques pour 100 grammes de «Mazzit/Mazzita» sont généralement ceux indiqués dans les fourchettes ci-dessous:

Matières grasses: 0,36 à 3,55 g

dont acides gras saturés: 0,25 à 0,78 g

Glucides: 15,97 à 42,55 g

dont sucres: 14,57 à 38,89

Protéines: 9,05 à 14,36 g

Sel: 0,04 à 2,12 g

Bien que le «Mazzit/Mazzita» soit plongé dans l'eau bouillante pendant environ une minute lors de son élaboration, le produit final est considéré comme cru et doit être intégralement cuit, et pas uniquement réchauffé, par le consommateur final avant consommation.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les matières premières utilisées dans la production de «Mazzit/Mazzita» sont les suivantes:

— Sang: sang frais de porcins d'engraissement (mâles ou femelles) ou de bovins mâles, issu d'abattoirs agréés situés dans l'aire géographique délimitée et prélevé sur des animaux élevés dans la même région. Le sang n'est pas traité chimiquement (la fibrine étant éliminée par agitation) et est conservé à température ambiante; toutefois, par temps chaud, si le sang est transporté vers une installation de production située en dehors de l'abattoir agréé, cela se fait dans un camion réfrigéré, en observant le délai maximal de deux heures.

— Boyaux: gros intestins de porcins ou intestins grêles de bovins.

— Oignons (*basal ta' Malta*): oignons blancs doux récoltés dans l'aire géographique délimitée. Tous les oignons utilisés par les producteurs de «Mazzit/Mazzita» sont achetés aux agriculteurs via des circuits d'approvisionnement alimentaire courts.

— Eau salée: eau potable mélangée au stade de l'élaboration avec du sel récolté dans des salines maltaises et vendu directement par les producteurs de sel aux producteurs de «Mazzit/Mazzita».

— Raisins secs.

— Cacao en poudre ou chocolat liquide.

— Sucre.

— Arômes/épices sucrés. Il peut s'agir d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants: zestes d'agrumes, figues, noix de muscade, coriandre, vanille/extrait de vanille, amandes douces et clous de girofle. D'autres arômes et épices sucrés sont parfois utilisés. Le mélange total d'arômes et d'épices utilisé pour renforcer le goût sucré du produit ne doit pas représenter plus de 10 % de l'ensemble de la préparation en poids.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique. Le processus de production comporte différentes étapes, à savoir:

1) Préparation du mélange à ajouter au sang.

2) Extraction du sang.

3) Mélange du sang avec la préparation.

4) Embossage.

5) Cuisson.

6) Immersion dans l'eau salée.

7) Réfrigération.

La préparation du «Mazzit/Mazzita» a tendance à différer légèrement d'un producteur à l'autre. En règle générale, chaque producteur possède une recette familiale bien gardée, qui se transmet de génération en génération. Les variations dans la préparation se limitent aux arômes et épices sucrés ajoutés, tels que les zestes d'agrumes, les figues, la noix de muscade, la coriandre, la vanille ou l'extrait de vanille, les clous de girofle et les amandes douces, qui représentent une faible proportion (pas plus de 10 %) de l'ensemble de la préparation.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Mazzit/Mazzita» est commercialisé soit sous forme de saucisse, soit découpé en rondelles (*roti-roti*) d'environ un pouce (*pulzier*), c'est-à-dire environ 2,5 cm ± 0,5 cm. Le «Mazzit/Mazzita» peut être vendu directement en boucherie ou préemballé dans tout établissement autorisé à vendre des produits à base de viande et/ou des préparations de viande.

La production, conditionnement compris, ne peut avoir lieu que dans l'aire géographique délimitée pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, mais aussi en raison de l'isolement de la région par rapport à l'Europe continentale et des températures moyennes élevées tout au long de l'année.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le produit doit être étiqueté uniquement sous la dénomination «Mazzit/Mazzita», sans autre qualificatif.

L'étiquetage doit être conforme à la réglementation applicable à tout produit alimentaire contenant de la viande, et doit mentionner le terme «Mazzit/Mazzita». Ainsi, que le produit soit vendu en boucherie à l'état frais ou préemballé, le producteur doit indiquer au client les ingrédients utilisés, en précisant notamment si le sang et les boyaux utilisés proviennent de porcins ou de bovins. La provenance du sang et des boyaux, y compris le pays d'origine du bétail, ainsi que les numéros d'agrément de l'établissement de production doivent également être mentionnés.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les îles de Malte et de Gozo – régions de niveau NUTS 3, MT 001 et MT 002.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Mazzit/Mazzita» est lié à l'aire géographique par:

ses qualités intrinsèques, liées à ses propriétés organoleptiques, caractérisées par trois attributs principaux: un rapport sucré/salé équilibré, de subtiles notes terreuses et une texture friable. Ces qualités découlent de la présence d'ingrédients spécifiques et de leurs interactions. La plupart des ingrédients (oignons, raisins secs, sucre, chocolat et épices, essentiellement) contribuent au caractère sucré du produit, tandis que les fruits à coque et les amandes renforcent ses accents terreux. Les oignons blancs maltais cultivés dans les sols de *Xerorendzinas* apportent une légère douceur, en raison de leur teneur en sucre relativement plus élevée. Dans le même temps, le sel provenant des marais salants locaux contribue à une salinité suave et moins prononcée, couplée à des notes terreuses, étant donné que l'interaction avec le carbonate de calcium crée une sensation de douceur non sucrée.

La méthode traditionnelle de défibrination du sang (par agitation mécanique) évite l'aigreur associée aux anticoagulants acides, et rend ainsi possible l'expression des notes légèrement métalliques et sucrées propres au sang.

La texture friable est obtenue grâce à la dénaturation des protéines pendant la cuisson, à une forte proportion d'ingrédients secs et au broyage grossier d'ingrédients tels que les fruits à coque, les amandes, les oignons et les raisins secs. La fraîcheur du produit est garantie par l'observation d'un délai maximal de deux heures précédant son élaboration, en évitant les additifs, ce qui lui confère un profil gustatif naturel;

ses caractéristiques spécifiques, dont ses méthodes de production traditionnelles:

i) la collecte du sang et son brassage manuel ou mécanique afin d'éviter la coagulation, en maintenant un degré de viscosité dont le secret se transmet de génération en génération, entre maîtres et apprentis, généralement au sein des familles, et

ii) la transformation du sang dans les deux heures suivant sa collecte, lorsqu'il est encore chaud, afin de préserver sa fraîcheur et les propriétés organoleptiques souhaitées.

La sélection des ingrédients témoigne d'une dimension pratique, puisque sont utilisées des ressources facilement disponibles sur place, telles que des oignons semi-sauvages, du sel marin, du sang (sous-produit de l'industrie de la viande) et des raisins secs. Traditionnellement, le sang de porc a été privilégié pour sa plus grande disponibilité et son profil plus doux. Les oignons blancs maltais utilisés sont cultivés depuis toujours sur des terres non irriguées, compte tenu de l'usage parcimonieux de l'eau dans les îles, et sélectionnés pour leur rusticité et leur durée de conservation plus longue. Les systèmes de mesure traditionnels persistent malgré la modernisation, les quantités étant généralement déterminées «au jugé» (*fuq l-għajnejn*), grâce à un savoir transmis de génération en génération. Le produit suit les poids historiques maltais: un Mazzita équivaut à un *ratal* (environ 0,8 kg), les proportions d'ingrédients étant mesurées dans des unités traditionnelles telles que le *kwart ta' ratal*. Traditionnellement, une portion de produit correspond à une tranche de l'épaisseur d'un *pulzier* (pouce maltais);

les attributs de sa renommée, qui peuvent se résumer comme suit:

1) reconnaissance par les consommateurs et réputation sur le marché,

2) origines historiques,

3) références médiatiques et autres,

4) importance culturelle et symbolique.

Reconnaissance des consommateurs et réputation sur le marché

Le terme «Mazzit/Mazzita» fait référence à un type particulier de boudin noir, traditionnellement produit à Malte et répondant aux spécifications décrites dans le présent document. À l'écrit, le terme anglais «*blood sausage*» (boudin noir) est souvent accolé au terme «Mazzita» ou «Mazzit» en guise d'explication, afin que les personnes qui ne maîtrisent pas la langue maltaise puissent comprendre de quoi il s'agit. De même, dans les menus et les recettes rédigés en anglais, dans lesquels le produit est désigné par le terme «*blood sausage*», on ajoute généralement l'appellation «Mazzita» ou «Mazzit» afin de préciser qu'il ne s'agit pas de n'importe quel boudin, mais de la variété traditionnelle maltaise. Il va sans dire que si n'importe quel boudin noir pouvait être utilisé, il ne serait pas nécessaire d'ajouter un qualificatif précis au terme anglais générique. Une étude de marché montre que 95 % des Maltais reconnaissent le «Mazzit/Mazzita» comme un boudin noir traditionnel au goût sucré, élaboré avec du sang de cochon ou de jeune taureau. Environ 90 % citent les raisins secs comme un ingrédient incontournable, tandis que les deux tiers considèrent les oignons blancs maltais comme essentiels. Le produit est largement reconnu comme étant traditionnellement maltais (81 %), les trois quarts de la population ayant grandi avec cette spécialité. Malgré la disponibilité limitée du produit sur le marché au début du XXI^{e} siècle, ce qui a eu une incidence sur sa popularité auprès des jeunes générations, 40 % des moins de 30 ans considèrent toujours qu'il fait partie de leur patrimoine culturel. Plus de 75 % des Maltais ont déjà mangé du «Mazzit/Mazzita», et plus de la moitié d'entre eux déclare en consommer régulièrement. Ainsi, 70,2 % des personnes interrogées indiquent en consommer chaque semaine, ce qui montre la persistance de la tradition qui consiste à manger du «Mazzit/Mazzita» le dimanche matin.

Origines historiques et culturelles

D'un point de vue historique, le «Mazzit/Mazzita» a longtemps été une source essentielle de protéines pour la population maltaise. Il était principalement consommé le week-end et lors des festivités. Il a en outre été servi pour célébrer la fin du Carême pendant plusieurs siècles après l'introduction du christianisme.

La première référence historique et documentée au «Mazzit/Mazzita» remonte au milieu du XVIII[e] siècle, dans le dictionnaire de Gian Francesco Agius De Soldanis, *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750); il figure également dans un autre dictionnaire du XVIII[e] siècle, le *Lexicon* de Vassalli, publié en 1796.

Il est cité dans l'aphorisme encore populaire de nos jours «*fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba*» (littéralement, «dans le "Mazzita", on trouve les raisins secs», autrement dit, lorsqu'on mange du Mazzita, on tombe forcément sur un raisin sec). Implicitement, cette mention confirme le caractère traditionnel du «Mazzit/Mazzita» et son goût sucré (dû à la présence des raisins secs).

Des références plus tardives à ce produit apparaissent dans diverses sources, notamment des dictionnaires, des livres de recettes et des récits ethnographiques, ce qui illustre bien son importance socioculturelle et nutritionnelle. Autre référence notable, Antonio Emanuele Caruana, dans le *Vocabolario della lingua maltese* (1903), mentionne spécifiquement le sang de porc parmi les ingrédients du produit. Un rapport de l'administration britannique datant du milieu du XX[e] siècle indiquait en outre que la quasi-totalité du sang issu des abattoirs était utilisée pour la production de «*Mazzit/Mazzita*».

Autrefois, la consommation de ce produit était saisonnière, limitée aux mois les plus frais en raison du caractère périssable du sang avant l'arrivée de la réfrigération moderne. Cette tendance saisonnière persiste aujourd'hui, malgré l'avènement du refroidissement mécanique.

Références médiatiques et autres

La saveur exquise du «Mazzit/Mazzita» a été mise en avant dans un article du Guide Michelin de décembre 2023, consacré au retour en grâce du «Mazzit/Mazzita», qui saluait son goût et soulignait son importance culturelle. Ces aspects culturels ont été étudiés par Elise Billiard dans sa thèse doctorale de 2009 intitulée «*Searching for a National Cuisine*», qui examinait le grand retour d'aliments traditionnels tels que le «Mazzit/Mazzita» et leur rôle dans la formation d'une identité nationale et culturelle. La recommandation formulée dans un numéro de 2016 de *Maltese Newsletter*, un périodique publié par des expatriés maltais vivant en Australie et en Nouvelle-Zélande, exhortant les expatriés se rendant à Malte à consommer du «Mazzit/Mazzita», entre autres spécialités maltaises, atteste le caractère traditionnel et le rôle culturel associés à ce produit.

Le «Mazzit/Mazzita» a en outre été mis en valeur lors de divers événements, tant locaux qu'internationaux, dont des événements universitaires, des expositions internationales et des symposiums. Il est également mentionné dans des blogs, des menus et des recettes expliquant comment utiliser le produit prêt à l'emploi.

Importance culturelle et symbolique.

Le «Mazzit/Mazzita» est généralement consommé par toutes les couches de la population. Il était (et est toujours) produit dans l'ensemble des îles maltaises, avec une concentration plus grande de producteurs dans le sud-ouest de Malte, une sous-région relativement proche de la plupart des abattoirs, y compris de l'abattoir principal de Marsa, en activité depuis 1897. La ville de Ħal Luqa, qui surplombe Marsa, conserve le surnom de «*Tal-Mazzit*» en raison de sa concentration historique de producteurs. Cette région est également contiguë à Siġiewi-Fawwara, qui était bien connue pour la production d'oignons blancs maltais, traditionnellement cultivés sur des terres non irriguées. Leur irrigation dépend donc uniquement de la pluie. L'oignon «plus sauvage, de variété locale» était traditionnellement connu pour sa capacité à pousser même sur un sol sec, voire dans la garrigue, et était cultivé pour cette raison. En outre, ces oignons avaient une durée de conservation plus longue que les autres variétés.

Le «Mazzit/Mazzita» symbolise également la continuité intergénérationnelle au sein des familles. Les recettes de «Mazzit/Mazzita» varient légèrement d'un producteur à l'autre. En règle générale, chaque producteur possède sa propre recette familiale, qui se transmet de génération en génération. Ces variations tiennent néanmoins uniquement au dosage des principaux ingrédients (sans toutefois dépasser les fourchettes indiquées plus haut) et aux arômes et épices sucrés ajoutés. Ces légères variations permettent de distinguer les différents producteurs et contribuent à leur réputation. Certaines marques se réclament encore de producteurs historiques au moyen du préfixe «*Ta'*» suivi du nom d'un producteur renommé, mettant ainsi en évidence l'appartenance familiale du produit. Autrefois, le choix des ingrédients, par exemple le type de boyaux utilisé, reflétait des distinctions sociales, les boyaux de bovins étant préférés par les consommateurs urbains de classe aisée. Bien que ces distinctions géographiques se soient atténuées, les producteurs continuent de tenir compte des préférences variables des consommateurs.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographiqu0065

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