C/2026/3711

2026.7.9.

**Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele**

(C/2026/3711)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Mazzit/Mazzita”**

**EU-szám: PGI-MT-03301 – 2024.7.26.**

1. **Elnevezés(ek)**

„Mazzit/Mazzita”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☑

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Málta

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16. – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termékek húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Mazzit” (egyes számban „Mazzita”) hagyományos máltai édes és sós ízű húskészítmény, amelynek alapja sertés vagy hímivarú szarvasmarha vére. Ezt a vért egy helyi édes fehérhagymákból (*basal ta' Malta*), mazsolából (*żbib*), kakaóporból vagy folyékony csokoládéból, illetve cukorból álló keverékhez adják hozzá, majd sertés- vagy szarvasmarha-bélbe töltik. Ezen alapvető összetevők mellett a termelők a családi szokásoknak megfelelően kis mennyiségben természetes édes ízesítőanyagokat/fűszereket is hozzáadnak. Diófélék – általában mogyoró, bár gyakran használnak más diófélét – is hozzáadhatóak, de ezek jelenlététől függetlenül az így kapott terméket továbbra is „Mazzit/Mazzita” néven ismerik el.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A termék hengeres formájú (kolbászszerű), tömege legfeljebb kb. 0,8 kg (körülbelül egy *ratal*), kb. 0,2 kg (*kwart ta' Ratal*) tűréshatárral. A tömegét hagyományosan hozzávetőlegesen, a tapasztalatok alapján számították ki (*fuq l-għajnejn*). A „Mazzit" átmérője jellemzően 5–10 cm, hossza körülbelül 15–30 cm. Fogyasztáskor gyakran körülbelül 2,5 cm vastag szeletekre vágják, amelyeket vastagon lisztbe forgatnak, és serpenyőben átsütik mindkét oldalukat.

A „Mazzit/Mazzita" színe a félig áttetsző bélbe töltött vér, a karamellizált hagyma és a csokoládé jelenléte miatt jellemzően sötétbarna. Felszeletelve barnás árnyalattal látható benne a mazsola, a hagymák és a citrusfélék héja.

A „Mazzit/Mazzita" aromája összetett és gazdag. A sertés- és a hímivarú szarvasmarha vérének sós jegyei, valamint a csokoládé, a cukor és a karamellizált máltai fehérhagymák édessége jellemzi. A mazsola gyümölcsös édességet, míg az édes mandula diós aromát kölcsönöz a terméknek.

Hidegen és felszeletelve különleges nedvesség jellemzi, állaga enyhén szemcsés, szilárd, morzsolódó. A vér, a vöröshagyma, a csokoládé, a mazsola és a diófélék (valamint a mandula, ha tettek bele) keveréke változatos textúrájú, mégis harmonikus elegyet alkot. A burkolóanyag enyhén rágós külső réteget képez a terméken.

A „Mazzit/Mazzita" ízére a sós, édes és enyhén kesernyés ízek egyensúlya jellemző. Az ízek között dominál a vér gazdag umamija, a karamellizált hagyma, valamint a csokoládé, a mazsola és a cukor édessége, továbbá a máltai fehérhagymák finom keserűsége. A diófélék ropogós textúrát és földes jegyeket adnak hozzá. Az édesség a „Mazzit/Mazzita" legfigyelemreméltóbb jellemzője, ez az egyetlen olyan véres hurka ugyanis, amely édességéről ismert, nem pedig fűszeres jellegéről.

A „Mazzit/Mazzita" fogyasztását követő utóízben a csokoládénak és a cukornak köszönhető hosszan tartó édes íz, valamint a sertés- vagy szarvasmarha-vérből származó finom sós jegy érezhető. Az utóíz az egyedülálló íz- és textúrakombinációnak köszönhetően kellemes.

100 gramm „Mazzit/Mazzita" kémiai paraméterei jellemzően az alábbi tartományokban mozognak:

Zsír: 0,36–3,55 g,

ebből telített zsírsavak: 0,25–0,78 g.

Szénhidrátok: 15,97–42,55 g,

ebből cukrok: 14,57–38,89.

Fehérje: 9,05–14,36 g.

Só: 0,04–2,12 g.

Bár a „Mazzit/Mazzita" terméket a termelési folyamat során körülbelül egy percig főzik, magát a végterméket nyersnek tekintik, és azt a végső fogyasztónak a fogyasztás előtt teljes mértékben meg kell főznie, nem elég csak melegítenie.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Mazzit/Mazzita" előállításához felhasznált nyersanyagok a következők:

— Vér – a hízósertések (nemtől függetlenül) vagy a hímivarú szarvasmarhafélék friss vérét engedélyezett vágóhidakról szerzik be a földrajzi területen belül, és az ugyanazon területeken nevelt állatokból nyerik ki. A vért nem vetik alá vegyszeres kezelésnek, a fibrint keveréssel távolítják el belőle, és szobahőmérsékleten tartják, ám melegebb napokon, ha a vért az engedélyezett vágóhídon kívüli gyártóüzembe szállítják, ezt hűtőkocsiban végzik, a kétórás korlátozás fenntartása mellett.

— Állati bél – a sertés vastagbele vagy a szarvasmarhafélék vékonybele.

— Hagymák (basal ta' Malta) – édes fehérhagymák, amelyeket az említett földrajzi területen takarítanak be. A rövid élelmiszer-ellátási láncokon keresztül valamennyi vásárolt hagyma nyomon követhető a mezőgazdasági termelőtől a „Mazzit/Mazzita" előállítójáig.

— Sós víz – az előállítási szakaszban ivóvízzel kevernek össze máltai sólepárló telepeken kinyert sót, amely a sótermelőtől a „Mazzit/Mazzita” előállítójáig nyomon következő.

— Mazsola.

— Kakaópor vagy folyékony csokoládé.

— Cukor.

— Édes ízesítőanyagok/fűszerek – ezek közé a következők közül egy vagy több is tartozhat: citrusfélék héja, füge, szerecsendió, koriander, vanília/vaníliakivonat, édes mandula és szegfűszeg. Alkalmanként más édes ízesítőanyagokat/fűszereket is használnak, a termék édességének növelése érdekében felhasznált ízesítőanyagok és fűszerek együttes aránya pedig nem haladja meg a teljes keverék 10 tömegszázalékát.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi lépése a földrajzi területen történik. Az előállítási folyamat az alábbiakban látható különböző szakaszokból áll:

1. a vérhez adandó keverék elkészítése;
2. a vér kinyerése;
3. a vér összekeverése az előzetesen elkészített keverékkel;
4. bélbe töltés;
5. főzés;
6. sós vízbe merítés;
7. hűtés.

A „Mazzit/Mazzita” termelőnként általában kis mértékben különbözik. Jellemzően minden termelőnek van egy jól őrzött receptje, amely generációról generációra száll ugyanazon családon belül. A receptekben tapasztalható eltérések a hozzáadott édes ízesítőanyagokra / édes fűszerekre, például a citrusfélék héjára, a fügére, a szerecsendióra, a korianderre, a vaníliára vagy vaníliakivonatra, a szegfűszegre és az édes mandulára korlátozódnak, amelyek a teljes keveréknek csak kis hányadát (legfeljebb 10 %-át) teszik ki.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Mazzit/Mazzita” vagy kolbászszerű formában kerül forgalomba, vagy nagyjából egy hüvelyk (pulzier), azaz körülbelül 2,5 cm ± 0,5 cm méretű kerek darabokra (roti-roti) szeletelve. A „Mazzit/Mazzita” terméket vagy hentesüzletekben árusítják a pultnál, vagy előrecsomagolják bármely olyan létesítményben, amely rendelkezik engedéllyel húskészítmények és/vagy előkészített húsok értékesítésére.

Az előállítás, beleértve a csomagolást is, csak a körülhatárolt földrajzi területen történhet a higiéniai és élelmiszer-biztonsági követelmények miatt, mivel a régió elszigetelt az európai kontinenstől, és egész évben magasak az átlaghőmérsékletek.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A termék címkéjén a „Mazzit/Mazzita” feliratot kell feltüntetni minden további megjelölés nélkül.

A címkének amellett, hogy szerepel rajta a „Mazzita/Mazzit” kifejezés, meg kell felelnie a húst mint összetevőt tartalmazó élelmiszerekre vonatkozó hatályos szabályozásnak is. Konkrétan, függetlenül attól, hogy a terméket hűtött, csomagolás nélküli vagy előrecsomagolt formában értékesítik, a termelőnek tájékoztatnia kell a vevőt a felhasznált összetevőkről, beleértve azt is, hogy a felhasznált vér és belek sertésből vagy szarvasmarhából származnak. Meg kell adni a vér és a belek eredetét, beleértve a haszonállat származási országát, valamint a gyártóüzem engedélyszámát is.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Málta és Gozo szigete – NUTS 3 MT 001 és MT 002 szint.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Mazzit/Mazzita” a következők tekintetében kapcsolódik a földrajzi területhez:

Eredendő tulajdonságok – az érzékszervi tulajdonságokhoz kapcsolódóan, amelyeket három fő jellemzővel lehet leírni: az édes és sós íz egyensúlya, finom földes jegyek és morzsolódó textúra. Ezek a tulajdonságok bizonyos összetevőkből és azok kölcsönhatásából erednek. A legtöbb összetevő, de ezek közül is elsősorban a hagyma, a mazsola, a cukor, a csokoládé és a fűszernövények járulnak hozzá a termék édességéhez, míg a diófélék és a mandula a földes jegyeket fokozza. A *Xerorendzinas* talajon termesztett máltai fehérhagyma a viszonylag magasabb cukortartalma miatt enyhe édes ízt biztosít a terméknek. A helyi tengeri sólepárló telepekről származó só ugyanakkor az enyhe, kevésbé éles sósséghoz és a földes jegyekhez járul hozzá, ahogy a kalcium-karbonáttal való kölcsönhatás nem cukros, mégis édes érzetet kelt.

A vér defibrinálásának hagyományos módszerével (mechanikus keverés révén) elkerülik a savas véralvadásgátlókkal összefüggő savanyúságot, ezáltal lehetővé teszik a vér saját, kissé fémes és enyhén édes jegyeinek megjelenését.

A morzsolódó textúrát a fehérje főzés közbeni denaturálódása, a száraz összetevők nagy aránya, valamint a durvára őrölt összetevők, például a diófélék, a mandula, a hagyma és a mazsola kombinációjával érik el. A termék frissességét azzal tartják fenn, hogy 2 órán belül feldolgozzák és kerülik az adalékanyagok hozzáadását, ami természetes ízprofilt eredményez.

Egyedi jellemzők – ezek közé az alábbi fázisok hagyományos előállítási módszerei tartoznak:

i. a vér begyűjtése és annak a véralvadás megelőzése érdekében való manuális vagy mechanikus keveréssel történő kezelése olyan viszkozitási szinten, amely a mentor-tanonc kapcsolatokon keresztül száll generációról generációra, jellemzően családokon belül; valamint

ii. a vér feldolgozása a gyűjtést követő két órán belül, még melegen a frissesség és a kívánt érzékszervi tulajdonságok megőrzése érdekében.

Az összetevők kiválasztása azt tükrözi, hogy az idők során mi bizonyult praktikusnak, hiszen a termelők könnyen hozzáférhető nyersanyagokat, például félvad hagymát, tengeri sót, vért (húsipari melléktermékét) és mazsolát használtak fel. A sertésvért hagyományosan azért választották, mert könnyen rendelkezésre állt és édesebb profillal rendelkezik. A felhasznált máltai fehérhagymát a vízzel való takarékoskodás érdekében hagyományosan nem öntözött földterületeken termesztették, és keménységük, valamint hosszabb eltarthatóságuk miatt választották őket. A hagyományos mérési rendszerek a korszerűsítés ellenére is fennmaradtak, és a mennyiségeket jellemzően „szemmértékkel” (*fuq l-għajnejn*) határozzák meg, generációs tudástranszfer révén. A termék a hagyományos máltai súlymértékegységeket követi: egy Mazzita egy ratalnak (körülbelül 0,8 kg-nak) felel meg, az összetevők arányát pedig olyan hagyományos mértékegységekben mérik, mint a kwart ta’ ratal. A hagyományos adag egy *pulzier* (máltai hüvelyk) vastag szelet.

A hírnévvel összefüggő jellemzők a következők szerint foglalhatók össze:

1. a fogyasztók elismerése és a piaci hírnév;

2. történelmi eredet;

3. hivatkozások a médiában és egyéb helyeken;

4. kulturális és szimbolikus jelentőség.

*A fogyasztók elismerése és a piaci hírnév*

A „Mazzita”/„Mazzit” kifejezés egy meghatározott, hagyományosan Máltán előállított véres hurkafélére utal, amelyet az e dokumentumban vázolt előírások követésével állítanak elő. Az „véres hurka” kifejezést gyakran használják írásban a „Mazzita”/„Mazzit” szóval együtt annak magyarázataként, hogy mire utal a kifejezés, hogy ezáltal a máltai nyelvet nem ismerő olvasók is megérthessék azt. Hasonlóképpen, az étlapokon és receptekben, ahol ugyanezen okból kifolyólag az összetevőt véres hurkaként említik, az író általában kiegészíti azt a „Mazzita” vagy a „Mazzit” kifejezéssel, hogy kiemelje, nem akármilyen véres hurkát, hanem a hagyományos máltai fajtát fogják használni. Magától értetődik, hogy ha bármilyen véres hurkát lehetne használni, akkor az általános kifejezés mellett nem lenne szükség külön jelölésre. Piackutatások szerint a máltaiak 95 %-a ismeri a „Mazzita”/„Mazzit” véres hurkát mint hagyományos édes ízű, sertés vagy fiatal bika véréből készült hurkát. Mintegy 90 %-uk tartja benne kulcsfontosságú összetevőnek a mazsolát, kétharmaduk pedig a máltai fehérhagymát látja alapvető fontosságúnak. A termékről széles körben gondolják azt, hogy hagyományosan máltai (81 %), és a lakosság háromnegyede nőtt fel úgy, hogy ismeri a terméket. Annak ellenére, hogy a 21. század elején korlátozottan állt rendelkezésre a piacon, ennek hatására pedig kevésbé ismerhették a fiatalabb generációk, a 30 év alattiak 40 %-a így is a kulturális öröksége részeként tekint rá. A máltaiak több mint 75 %-a kóstolta már a „Mazzit/Mazzita” véres hurkát, és több mint a fele számolt be arról, hogy rendszeresen fogyasztja. Nevezetesen 70,2 %-uk jelezte azt, hogy heti rendszerességgel fogyaszt a termékből, ami a „Mazzit/Mazzita” vasárnap reggelenkénti fogyasztásának régre visszanyúló hagyományát tükrözi.

*Történelmi és kulturális eredet*

A „Mazzit/Mazzita” történelmileg elsődleges fehérjeforrásként szolgált a máltai lakosság számára, akik különösen hétvégente és ünnepnapokon fogyasztották, valamint a kereszténység bevezetését követően több száz évig ezzel ünnepelték a nagyböjt végét.

A „Mazzit/Mazzita” véres hurkára való legkorábbi történelmi és dokumentált hivatkozás a 18. század közepére nyúlik vissza. Gian Francesco Agius De Soldanis szótárában (*Damma tal kliem kartaginis mscerred ki fom tal Maltin u Ghaucin*, 1750) fordul elő, valamint megjelenik egy másik 18. századi szótárban is, Vassalli 1796. évi *Lexicon* című könyvében.

Létezik egy mind a mai napig népszerű mondás is, amelyben előfordul a „Mazzit/Mazzita”: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (amelynek szó szerinti fordítása: a Mazzitában mazsolát találni, avagy: a Mazzita fogyasztása során biztos, hogy talál mazsolát az ember). Ez a hivatkozás következésképpen megerősíti a „Mazzit/Mazzita” hagyományos jellegét és édes ízét (a mazsola jelenlétének köszönhetően).

Ezt követően számos különböző forrásban hivatkoznak a termékre, többek között szótárakban, receptkönyvekben és kulturális beszámolókban, ami a termék társadalmi-kulturális téren és az étkezésben betöltött jelentőségét mutatja. Figyelemre méltó ezek közül az a hivatkozás, amelyet Antonio Emanuele Caruana *Vocabolario della lingua maltese* című 1903. évi kötetében találunk, amelyben kifejezetten megemlíti a sertésvért mint összetevőt, míg egy 20. század közepi brit közigazgatási jelentés azt állapította meg, hogy szinte az összes vágóhídi vért a „*Mazzit/Mazzita*” előállításához használták fel.

A fogyasztás hagyományosan szezonális jellegű volt, amely a vérnek a modern hűtés megjelenése előtti időszakban tapasztalható romlandósága miatt a hűvösebb hónapokra korlátozódott. Ez a szezonális jelleg a mechanikus hűtés megjelenése ellenére ma is fennáll.

*Hivatkozások a médiában és egyéb helyeken*

A „Mazzit/Mazzita” ízletességéről értekeztek a Michelin-kalauz egyik 2023. decemberi cikkében, amely a „Mazzit/Mazzita” újjáélesztésére összpontosít annak az ízét dicsérve és kiemelve kulturális jelentőségét. A kulturális jelentőségét korábban Elise Billiard is kifejtette *Searching for a National Cuisine* [Egy nemzeti konyha nyomában] című 2009-es doktori értekezésében, amelyben a „Mazzit/Mazzita” véres hurkához hasonló hagyományos ételek újjáélesztését, valamint a nemzeti és kulturális identitás alakításában betöltött szerepüket vizsgálta. A „Mazzit/Mazzita” hagyományosságát és kulturális szerepét bizonyítja egy ajánlás a *Maltese Newsletter* [Máltai hírlevél], az Ausztráliában és Új-Zélandon élő máltaiak kiadványának egyik 2016. évi számában, amely más máltai ételek mellett a „Mazzit/Mazzita” véres hurkát ajánlotta a Máltára látogató, külföldön élő állampolgároknak.

Emellett a termék számos helyi és nemzetközi rendezvényen, többek között tudományos rendezvényeken, nemzetközi kiállításokon és szimpóziumokon is előtérbe került. A késztermék használatáról blogok, menük és receptek is említést tesznek.

*Kulturális és szimbolikus jelentőség*

A „Mazzit/Mazzita” véres hurkát általánosságban a lakosság valamennyi szegmense fogyasztja, és annak előállítása Málta összes szigetén folyt (és folyik is mind a mai napig), a termelők azonban különösen a délnyugat-máltai alrégióban koncentrálódtak, amely viszonylag közel volt a legtöbb vágóhídhoz, beleértve a Marsában 1897 óta működő fő vágóhidat is. A Marsától magasabban fekvő Ħal Luqa városát még ma is „Tal-Mazzit” néven emlegetik, amiért a múltban olyan sok termelőt lehetett itt találni. A régió a Siġġiewi-Fawwara területtel is határos, amely a máltai fehérhagyma-termesztésről volt ismert, amelyet hagyományosan öntözés nélkül, csak esővel öntözött területeken termesztenek. A „vadabb, helyi fajtájú” hagyma hagyományosan arról volt ismeretes, hogy még száraz talajon, sőt garigue területeken is képes volt megélni, épp ezért termesztették. Ezenkívül ezeknek a hagymáknak az eltarthatósági ideje is hosszabb volt, mint más fajtáké.

A „Mazzit/Mazzita” a generációk közötti folytonosságot is szimbolizálja a családokon belül. A „Mazzit/Mazzita” receptjei termelőnként kis mértékben el szoktak térni egymástól. Általában minden termelőnek van egy családi receptje, amely generációról generációra száll a családon belül. Az eltérések a receptekben a fő összetevők mennyiségére korlátozódnak (a fent megjelölt tartományokon belül), valamint a hozzáadott édes ízesítőanyagokra/édes fűszerekre. Ezeknek az apró eltéréseknek köszönhetően megkülönböztethetővé válnak a különböző termelők, és hírnevükhöz is hozzájárulnak. Egyes márkanevek még mindig történelmi gyártókra utalnak azáltal, hogy feltüntetik a „Ta” előtagot, majd egy elismert gyártó nevét, kiemelve, hogy a termék családi örökség. A múltban az összetevők megválasztása, például a felhasznált belek típusa társadalmi különbségeket tükrözött, a szarvasmarha-belet például előnyben részesítették a városi, magasabb osztályba tartozó fogyasztók. Bár mára csökkentek ezek a földrajzi különbségek, a termelők választásai továbbra is a különböző fogyasztói preferenciákat szolgálják ki.

**Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére**

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