Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/3711

2026 7 9

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3711)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Mazzit / Mazzita“

ES Nr. PGI-MT-03301 — 2024 7 26

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Mazzit / Mazzita“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☑

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Malta

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

1601 – Dešros ir panašūs produktai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių; maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Mazzit“ (vienaskaita – „Mazzita“) – tradicinis maltiečių mėsos gaminys, turintis tiek saldų, tiek pikantišką skonį, kurio pagrindą sudaro kiaulių arba jaučių kraujas. Šio kraujo įpilama į masę, pagamintą iš vietinių saldžių baltųjų svogūnų (*basal ta' Malta*), razinų (*żbib*), kakavos miltelių arba skysto šokolado bei cukraus, ir ši masė sukemšama į kiaulės arba galvijo žarnas. Be šių pagrindinių ingredientų, gamintojai pagal šeimos tradiciją taip pat deda nedidelį kiekį natūralių kvapiųjų medžiagų / prieskonių. Gali būti dedama riešutų, dažniausiai lazdyno (nors dažnai naudojami ir kiti riešutai), tačiau nepriklausomai nuo to, ar jie dedami, galutinis produktas vis tiek pripažįstamas kaip „Mazzit / Mazzita“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gaminys yra cilindro formos (primenančios dešrą), sveria iki maždaug 0,8 kg (maždaug vieną vadinamąjį *ratal*), o leistinas nuokrypis yra maždaug 0,2 kg (malt. *kwart ta' ratal*). Svoris tradiciškai buvo apskaičiuojamas apytiksliai, remiantis patirtimi (malt. *fuq l-għajnejn*). Produktas „Mazzit" paprastai yra 5–10 cm skersmens ir apie 15–30 cm ilgio. Prieš valgant, jis dažniausiai supjaustomas maždaug 2,5 cm storio griežinėliais, apvoliojamas miltuose ir kepamas keptuvėje iš abiejų pusių.

Dėl kraujo karamelizuotų svogūnų ir šokolado produktas „Mazzit / Mazzita" paprastai būna tamsiai rudos spalvos, o natūralus apvalkalas – pusiau permatomas. Griežinėliuose matyti razinos, svogūnai ir žievelės, turintys rusvą atspalvį.

Produkto „Mazzit / Mazzita" aromatas kompleksiškas ir sodrus. Uodžiant jaučiami pikantiški kiaulių / jaučių kraujo pokvapiai, taip pat šokolado, cukraus ir karamelizuotų Maltos vietinės veislės baltųjų svogūnų saldumas. Razinos suteikia vaisiško saldumo, o paprastieji migdolai – riešutų aromato.

Atšaldytas ir supjaustytas griežinėliais jis pasižymi unikalia drėgna, šiek tiek grūdėta, kieta ir trapia tekstūra. Kraujo, svogūnų, šokolado, razinų ir riešutų (o jei naudojami – migdolų) mišinys sudaro harmoningą derinį su įvairiomis tekstūromis. Dešros apvalkalas suteikia sunkokai kramtomą išorinį sluoksnį.

Produkto „Mazzit / Mazzita" skonis – pikantiškų, saldžių ir šiek tiek kartokių skonių balansas. Dominuojantys skoniai – sodrus kraujo umamis, karamelizuoti svogūnai, šokolado, razinų ir cukraus saldumas bei subtilus Maltos vietinės veislės baltųjų svogūnų aitrumas. Riešutai suteikia traškumo ir švelnų žemės poskonį. Saldumas yra ryškiausias produkto „Mazzit / Mazzita" bruožas, todėl tai vienintelė kraujinė dešra, kuri labiau žinoma dėl savo saldumo nei dėl pikantiško skonio.

Suvalgius dešros „Mazzit / Mazzita" juntamas ilgai išliekantis šokolado ir cukraus saldumas, kurį papildo subtilus kiaulės arba jaučio kraujo pikantiškas poskonis. Poskonis malonus dėl unikalaus skonių ir tekstūrų derinio.

100 gramų produkto „Mazzit / Mazzita" cheminiai parametrai paprastai atitinka toliau nurodytus intervalus:

Riebalai: 0,36–3,55 g

iš kurių sočiųjų riebalų: 0,25–0,78 g

Angliavandeniai: 15,97–42,55 g

iš kurių cukrų: 14,57–38,89

Baltymai: 9,05–14,36 g

Druska: 0,04–2,12 g

Nors gamybos proceso metu dešra „Mazzit / Mazzita" verdama apie minutę, pats galutinis produktas laikomas žaliu, todėl prieš vartojimą galutinis vartotojas turėtų jį ne tik pašildyti, bet ir visiškai iškepti.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Dešros „Mazzit / Mazzita" gamybai naudojamos šios žaliavos:

— Kraujas. Šviežias penimų kiaulių (neatsižvelgiant į lytį) arba jaučių kraujas gaunamas iš patvirtintų skerdyklų, esančių geografinėje vietovėje, ir kuris nuleidžiamas iš tose pačiose vietovėse augintų gyvulių. Kraujas nėra chemiškai apdorojamas, fibrinas pašalinamas maišant, o kraujas laikomas kambario temperatūroje; tačiau šiltesnėmis dienomis, jei kraujas vežamas į gamybos patalpą, esančią už patvirtintos skerdyklos ribų, jis vežamas izoterminiame sunkvežimyje, laikantis dviejų valandų termino.

— Žarnos. Kiaulių storosios žarnos arba jaučių plonosios žarnos.

— Svogūnai (*basal ta' Malta*). Saldūs baltieji svogūnai, auginami minėtoje geografinėje vietovėje. Visi įsigyti svogūnai yra atsekami nuo ūkininko iki produkto „Mazzit / Mazzita" gamintojo trumpomis maisto tiekimo grandinėmis.

— Sūrus vanduo. Geriamasis vanduo, gamybos etape sumaišytas su druska, išgauta iš Maltoje esančių druskos baseinų, kurių kilmė atsekama nuo druskos gamintojo iki produkto „Mazzit / Mazzita“ gamintojo.

— Razinos.

— Kakavos milteliai arba skystas šokoladas.

— Cukrus.

— Saldžios kvapiosios medžiagos / prieskoniai. Tai gali būti vienas ar keli iš šių ingredientų: citrusinių vaisių žievelės, figos, muskato riešutas, kalendros, vanilė / vanilės ekstraktas, paprastieji migdolai ir gvazdikėliai. Kartais naudojamos ir kitos kvapiosios medžiagos / prieskoniai, o bendras kvapiųjų medžiagų ir prieskonių mišinys sudaro ne daugiau kaip 10 % visos mišinio masės, siekiant sustiprinti produkto saldumą.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai atliekami geografinėje vietovėje. Gamybos procesą sudaro šie atskiri etapai:

1) Mišinio, kuris užpilamas krauju, paruošimas.

2) Kraujo nuleidimas.

3) Kraujo sumaišymas su iš anksto paruoštu mišiniu.

4) Kimšimas.

5) Virimas.

6) Mirkymas sūriame vandenyje.

7) Atšaldymas.

Skirtingi gamintojai produktą „Mazzit / Mazzita“ gamina šiek tiek kitaip. Kiekvienas gamintojas paprastai turi kruopščiai saugomą receptą, kuris šeimoje perduodamas iš kartos į kartą. Šie gamybos skirtumai apsiriboja tik pridėtomis saldžiomis kvapiosiomis medžiagomis / prieskoniais, tokiais kaip citrusinių vaisių žievelės, figos, muskato riešutas, kalendros, vanilė / vanilės ekstraktas, gvazdikėliai ir paprastieji migdolai, kurie sudaro nedidelę dalį (iki 10 %) viso mišinio.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Produktas „Mazzit / Mazzita“ parduodamas dešros pavidalo arba supjaustytas apvaliais griežinėliais (malt. *roti-roti*), kurių storis yra apie vieną colį (*pulzier*) (maždaug 2,5 cm ± 0,5 cm). Produktas „Mazzit / Mazzita“ parduodamas nesupakuotas mėsinėse arba supakuotas bet kurioje įstaigoje, turinčioje leidimą prekiauti mėsos produktais ir (arba) mėsos gaminiais.

Gamyba, įskaitant pakavimą, gali vykti tik nustatytoje geografinėje vietovėje dėl higienos ir maisto saugos reikalavimų, regiono izoliuotumo nuo žemyninės Europos dalies bei aukštos vidutinės temperatūros ištisus metus.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produktas turi būti paženklintas pavadinimu „Mazzit / Mazzita“ be jokių papildomų apibūdinimų.

Ženklinimas turi atitikti galiojančius reikalavimus, taikomus bet kuriam maisto produktui, kurio sudėtyje yra mėsos, ir turi būti papildytas terminu „Mazzita / Mazzit“. Konkrečiai, nepriklausomai nuo to, ar produktas parduodamas atšaldytas nesupakuotas, ar supakuotas, gamintojas privalo informuoti pirkėją apie naudojamus ingredientus, įskaitant tai, ar naudojamas kraujas ir žarnos yra kiaulių ar jaučių. Taip pat turi būti nurodyta kraujo ir žarnų kilmė, įskaitant gyvulių kilmės šalį, bei gamybos įmonės registracijos numeriai.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Maltos ir Goco salos – NUTS 3 MT 001 ir MT 002 lygmenys.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Produktas „Mazzit / Mazzita“ su šia geografine vietove siejamas šiais aspektais:

dėl būdingų savybių, susijusių su juslinėmis savybėmis, kurios apibūdinamos trimis pagrindiniais bruožais: saldumo ir pikantiškumo balansas, subtilus žemės poskonis ir traški tekstūra. Produktas šias savybes įgyja iš konkrečių sudedamųjų dalių ir jų sąveikos. Dauguma ingredientų prisideda prie produkto saldumo, visų pirma svogūnai, razinos, cukrus, šokoladas ir prieskoniai, o riešutai ir migdolai sustiprina žemės poskonius. Maltos baltieji svogūnai, auginami dirvožemyje, vadinamajame *Xerorendzinas*, pasižymi švelniu saldumu dėl palyginti didesnio cukraus kiekio. Tuo tarpu druska iš vietinių jūros druskos baseinų suteikia švelnų, ne tokį ryškų sūrumą ir žemės poskonius, nes sąveika su kalcio karbonatu sukuria ne cukraus suteiktą saldumo pojūtį.

Dėl taikomo tradicinio fibrino pašalinimo iš kraujo metodo (mechaniniu maišymu) išvengiama rūgštumo, būdingo rūgštiesiems antikoaguliantams, todėl atsiskleidžia pačiam kraujui būdingi šiek tiek metališki ir švelniai saldūs poskoniai.

Produkto tekstūra trapi dėl baltymų denatūravimo verdant, didelio sausų ingredientų kiekio ir stambiai sumaltų sudedamųjų dalių, tokių kaip riešutai, migdolai, svogūnai ir razinos. Produkto šviežumas išsaugomas jį perdirbant per 2 valandas ir nenaudojant jokių priedų, todėl išlaikomas natūralus skonio profilis;

dėl specifinių savybių, apimančių tradicinius gamybos metodus:

i) kraujo surinkimą ir tvarkymą, maišant rankiniu arba mechaniniu būdu, siekiant išvengti krešėjimo, remiantis klampumo lygiu – šios žinios perduodamos iš kartos į kartą per mentoriaus ir pameistrio santykius, paprastai šeimoje;

ii) kraujo apdorojimą per dvi valandas nuo surinkimo, kol jis dar šiltas, siekiant išlaikyti jo šviežumą ir pageidaujamas juslines savybes.

Ingredientų pasirinkimas atspindi istorinį praktiškumą – naudojami lengvai prieinami ištekliai, tokie kaip pusiau laukiniai svogūnai, jūros druska, kraujas (mėsos pramonės šalutinis produktas) ir razinos. Istoriškai kiaulių kraujas buvo naudojamas dėl jo prieinamumo ir saldesnio skonio. Naudojami Maltos baltieji svogūnai tradiciškai auginami nedrėkinamose žemėse, siekiant taupyti vandenį, ir pasirinkti dėl savo atsparumo bei ilgesnės laikymo trukmės. Nepaisant modernizacijos, vis dar naudojamos tradicinės matavimo sistemos, o ingredientų paprastai dedama „iš akies“ (malt. *fuq l-għajnejn*), įgavus šias žinias iš kartos į kartą. Šis produktas gaminamas pagal istorinius Maltos svorio vienetus: viena dešra „Mazzita“ prilygsta vienam vaidinamajam *ratal* (maždaug 0,8 kg), o ingredientų proporcijos matuojamos tradiciniais vienetais, pavyzdžiui, *kwart ta' ratal*. Tradiciškai patiekiamas vienas griežinėlis, kurio storis – vienas maltiečių colis (malt. *pulzier*);

dėl gero vardo ypatumų, kuriuos galima apibendrinti taip:

1) vartotojų pripažinimas ir geras vardas rinkoje;

2) istorinė kilmė;

3) nuorodos žiniasklaidoje ir kituose šaltiniuose;

4) kultūrinė ir simbolinė reikšmė.

Vartotojų pripažinimas ir geras vardas rinkoje

Terminas „Mazzita“ / „Mazzit“ reiškia tam tikrą kraujinę dešrą, tradiciškai gaminamą Maltoje ir atitinkančią šiame dokumente išdėstytus reikalavimus. Dažnai angliškuose rašytiniuose šaltiniuose kartu su žodžiu „Mazzita“ / „Mazzit“ vartojami ir žodžiai „blood sausage“ (liet. kraujinė dešra), siekiant paaiškinti, į ką šis terminas nurodo, ir taip jį paaiškinti maltiečių kalbos nemokantiems skaitytojams. Be to, meniu ir receptuose, kurie pateikiami anglų kalba ir kuriuose vienas iš ingredientų vadinamas „blood sausage“ (kraujinė dešra), autorius paprastai priduria terminą „Mazzita“ / „Mazzit“, norėdamas paaiškinti, kad bus naudojama ne bet kokia kraujinė dešra, o tradicinė maltiečių dešra. Savaime suprantama, kad jei būtų galima naudoti bet kokią kraujinę dešrą, nebūtų reikalo pateikti konkretaus pavadinimo, papildančio bendrinį anglų kalbos terminą. Rinkos tyrimai rodo, kad 95 % maltiečių dešrą „Mazzita“ / „Mazzit“ laiko tradicine saldaus skonio kraujine dešra, pagaminta iš kiaulių arba jaunų jaučių kraujo. Apie 90 % respondentų nurodo, kad razinos yra pagrindinis ingredientas, o du trečdaliai mano, kad būtinas ingredientas yra Maltos baltieji svogūnai. Šis produktas plačiai pripažįstamas kaip tradicinis maltiečių produktas (81 %), o trys ketvirtadaliai gyventojų užaugo apie jį žinodami. Nepaisant to, kad XXI a. pradžioje šis produktas rinkoje buvo sunkiai prieinamas, o tai turėjo įtakos jaunesnių kartų informuotumui, 40 % jaunesnių nei 30 metų žmonių vis dar laiko jį savo kultūrinio paveldo dalimi. Daugiau nei 75 % maltiečių yra ragavę dešros „Mazzit / Mazzita“, o daugiau nei pusė jų teigia, kad vartoja šį produktą reguliariai. Pažymėtina, kad 70,2 % respondentų nurodė, kad šį patiekalą valgo kartą per savaitę, o tai atspindi ilgametę tradiciją sekmadienio rytais valgyti dešrą „Mazzit / Mazzita“.

Istorinė ir kultūrinė kilmė

Kraujinė dešra „Mazzit / Mazzita“ šimtus metų po krikščionybės priėmimo maltiečiams buvo pagrindinis baltymų šaltinis. Šis patiekalas dažniausiai buvo valgomas savaitgaliais ir švenčių dienomis, taip pat švenčiant gavėnios pasninko pabaigą.

Ankstyviausia istorinė ir dokumentuota nuoroda į dešrą „Mazzit / Mazzita“ siekia XVIII a. vidurį. Ji randama Gian Francesco Agius De Soldanis'o žodyne „Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin“ (1750 m.). Dešra taip pat minima ir kitame XVIII a. žodyne – Vassalli'o „Lexicon“ (1796 m.).

Vis dar populiarus aforizmas: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (pažodinis vertimas: dešroje „Mazzita“ rasi razinų; tai reiškia – valgydamas dešrą „Mazzita“ visada rasi raziną). Ši nuoroda netiesiogiai patvirtina tradicinį dešros „Mazzit / Mazzita“ pobūdį ir jos saldų skonį (dėl razinų).

Vėlesnės nuorodos pateikiamos įvairiuose šaltiniuose, įskaitant žodynus, receptų knygas ir kultūrinius aprašymus, kuriuose pabrėžiama šio produkto sociokultūrinė reikšmė ir maistinė vertė. 1903 m. Antonio Emanuele Caruana'o knygoje „Vocabolario della lingua maltese“ kiaulių kraujas aiškiai paminėtas kaip vienas iš ingredientų, o XX a. vidurio Didžiosios Britanijos valdžios institucijų ataskaitoje pažymėta, kad beveik visas skerdyklose surinktas kraujas buvo naudojamas dešroms „Mazzit / Mazzita“ gaminti.

Tradiciškai kraujas buvo vartojamas sezoniškai – tik vėsiais mėnesiais, nes iki šaldymo technologijų atsiradimo jis greitai sugesdavo. Šis sezoninis modelis išlieka iki šiol, nepaisant šaldymo technologijų atsiradimo.

Nuorodos žiniasklaidoje ir kituose šaltiniuose

Puikus kraujinių dešrų „Mazzit / Mazzita“ skonis buvo aprašytas 2023 m. gruodžio mėn. „Michelin“ gido straipsnyje, kuriame daugiausia dėmesio skirta kraujinių dešrų „Mazzit / Mazzita“ atgimimui, giriamas jų skonis ir pabrėžiama jų kultūrinė reikšmė. Kultūrinius aspektus anksčiau išsamiai aptarė Elise Billiard savo 2009 m. daktaro disertacijoje „Searching for a National Cuisine“ (liet „Nacionalinės virtuvės beieškant“), kurioje buvo nagrinėjamas tradicinių patiekalų, pavyzdžiui, dešrų „Mazzit / Mazzita“, atgimimas ir jų vaidmuo formuojant nacionalinę bei kultūrinę tapatybę. Kraujinių dešrų „Mazzit / Mazzita“ tradiciškumą ir kultūrinį vaidmenį patvirtino rekomendacija, paskelbta 2016 m. naujienlaiškio „Maltese Newsletter“ numeryje – leidinyje, kurį leidžia Australijoje ir Naujojoje Zelandijoje gyvenantys maltiečių išeiviai. Jame Maltą lankantiems išeiviams buvo rekomenduojama, be kitų maltiečių patiekalų, būtinai paragauti kraujinės dešros „Mazzit / Mazzita“.

Be to, šis produktas sulaukė didelio susidomėjimo įvairiuose tiek vietos, tiek tarptautiniuose renginiuose, įskaitant akademinius renginius, tarptautines parodas ir simpoziumus. Ši dešra minima ir tinklaraščiuose, meniu ir receptuose, kuriuose pateikiama informacija, kaip panaudoti šį gatavą produktą.

Kultūrinė ir simbolinė reikšmė

Kraujinę dešrą „Mazzit / Mazzita“ paprastai vartoja visos gyventojų grupės, o šis produktas buvo (ir tebėra) gaminamas visose Maltos salose, ypač daug gamintojų susitelkę pietvakarių Maltoje – subregione, kuris buvo palyginti netoli daugumos skerdyklų, įskaitant pagrindinę skerdyklą, veikiančią Marsoje nuo 1897 m. Lukos miestelis, esantis aukščiau Marsos, iki šiol vadinamas „Tal-Mazzit“ dėl to, kad čia nuo seno buvo susitelkę šios kraujinės dešros gamintojai. Ši vietovė taip pat ribojasi su Sidživio Favaros dalimi, kuri buvo pagarsėjusi Maltos baltųjų svogūnų auginimu – tradiciškai jie buvo auginami nedrėkinamose žemėse, kur derliaus drėkinimas priklausė vien nuo lietaus. Daugiausia laukinės, vietinės veislės svogūnai tradiciškai buvo žinomi dėl gebėjimo vešėti net sausame dirvožemyje, o kartais net ir garigoje, ir būtent dėl šios priežasties buvo auginami. Be to, šių svogūnų laikymo trukmė ilgesnė nei kitų veislių svogūnų.

Kraujinės dešros „Mazzit / Mazzita“ taip pat simbolizuoja šeimų kartų tarpusavio tęstinumą. Skirtingų gamintojų kraujinių dešrų „Mazzit / Mazzita“ receptai paprastai skiriasi tik nežymiai. Kiekvienas gamintojas paprastai turi šeimos receptą, kuris šeimoje perduodamas iš kartos į kartą. Tokie skirtumai apsiriboja pagrindinių ingredientų kiekiais (laikantis minėtų ribų) ir pridėtomis saldžiomis kvapiosiomis medžiagomis / saldžiais prieskoniais. Šie nežymūs skirtumai padeda atskirti skirtingus gamintojus ir prisideda prie jų gero vardo. Kai kuriuose prekės ženkluose vis dar minimi istoriniai gamintojai, vartojant priešdėlį „Ta'“ ir po jo nurodant žinomo gamintojo vardą / pavadinimą, taip pabrėžiant, kad produktas yra šeimos paveldas. Istoriškai ingredientų pasirinkimas, pavyzdžiui, naudojamų žarnų rūšis, atspindėdavo socialinius skirtumus – miestų aukštesnės klasės vartotojai teikė pirmenybę jaučių žarnoms. Nors šie geografiniai skirtumai sumažėjo, gamintojai vis dar atsižvelgia į skirtingus vartotojų poreikius.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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