Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2026/3711

9.7.2026.

**Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu**

(C/2026/3711)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1])17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**"Mazzit/Mazzita"**

**ES Nr.: PGI-MT-03301 – 26.7.2024.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Mazzit/Mazzita"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☑

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Malta

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Mazzit" (vienskaitlī "Mazzita") ir tradicionāls maltiešu gaļas produkts ar saldu un sāļu garšu, kura pamatā ir cūku vai liellopu tēviņu asinis. Šīs asinis pievieno vietējo saldo balto sīpolu (*basal ta' Malta*), rozīņu (*żbib*), kakao pulvera vai šķidrās šokolādes un cukura maisījumam un iepilda cūku vai liellopu zarnu apvalkos. Papildus šīm pamatsastāvdaļām ražotāji pievieno arī nelielu daudzumu dabīgu saldo aromatizētāju vai garšvielu saskaņā ar ģimenes tradīcijām. Var pievienot riekstus, parasti lazdu riekstus (lai gan bieži izmanto arī citus riekstus), tomēr neatkarīgi no to klātbūtnes iegūtais produkts joprojām tiek atzīts par "Mazzit/Mazzita".

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produktam ir cilindriska forma (desai līdzīga), un tas sver līdz aptuveni 0,8 kg (apmēram viens *ratal*) ar pielaidi aptuveni 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Produkta svaru parasti noteica aptuveni, pēc pieredzes (*fuq l-għajnejn*). "Mazzit" diametrs parasti ir 5–10 cm, un tā garums ir aptuveni 15–30 cm. Pirms pasniegšanas to bieži sagriež aptuveni 2,5 cm biezās šķēlēs, apviļā miltos un pannā apcep no abām pusēm.

"Mazzit/Mazzita" parasti ir tumši brūnganā krāsā, ko nosaka asiņu, karamelizētu sīpolu un šokolādes klātbūtne, un tam ir puscaurspīdīgs zarnu apvalks. Sagriežot šķēlēs, redzamas rozīnes, sīpoli un citrusaugļu miziņa ar brūnganu nokrāsu.

"Mazzit/Mazzita" aromāts ir daudzveidīgs un bagātīgs. Tam piemīt cūku vai liellopu tēviņu asiņu sāļās notis, kā arī šokolādes, cukura un karamelizētu Maltas balto sīpolu saldums. Rozīnes piešķir augļainu saldumu, savukārt saldās mandeles – riekstu aromātu.

Aukstā veidā un sagriežot tam ir unikāla mitra, nedaudz graudaina, cieta un drupana tekstūra. Asiņu, sīpolu, šokolādes, rozīņu un riekstu (un, ja pievienotas, arī mandeļu) maisījums veido harmonisku kombināciju ar dažādām tekstūrām. Desas apvalks padara ārējo slāni nedaudz stingrāku.

"Mazzit/Mazzita" garšu raksturo līdzsvars starp sāļām, saldām un nedaudz rūgtenām niansēm. Dominē asiņu bagātīgais umami, karamelizēti sīpoli, kā arī šokolādes, rozīņu un cukura saldums un Maltas balto sīpolu vieglais asums. Rieksti piešķir kraukšķīgu tekstūru un nelielu zemes garšas niansi. Saldums ir "Mazzit/Mazzita" visraksturīgākā īpašība, tāpēc tā ir vienīgā asinsdesa, kas pazīstama vairāk ar savu saldumu nekā ar sāļumu.

Pēc "Mazzit/Mazzita" lietošanas jūtama pēcgarša ar ilgstošu saldumu no šokolādes un cukura, kā arī vieglu sāļu noti no cūku vai liellopu asinīm. Pēcgarša ir patīkama, ar unikālu garšas un tekstūras kombināciju.

Ķīmiskie parametri 100 gramiem "Mazzit/Mazzita" parasti ir šādi:

Tauki: 0,36–3,55 g

no tiem piesātinātās taukskābes: 0,25–0,78 g

Ogļhidrāti: 15,97–42,55 g

no tiem cukurs: 14,57–38,89

Olbaltumvielas: 9,05–14,36 g

Sāls: 0,04–2,12 g

Lai gan "Mazzit/Mazzita" ražošanas procesā vāra aptuveni vienu minūti, galaprodukts tiek uzskatīts par neapstrādātu, un pirms patēriņa galapatērētājam tas ir pilnībā termiski jāapstrādā, nevis tikai jāsasilda.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Mazzit/Mazzita" ražošanā izmantotās izejvielas ir šādas:

— Asinis – svaigas nobarojamo cūku (neatkarīgi no dzimuma) vai liellopu tēviņu asinis, kas iegūtas no apstiprinātām kautuvēm ģeogrāfiskajā apgabalā un nāk no lauksaimniecības dzīvniekiem, kas audzēti tajā pašā teritorijā. Asinis netiek ķīmiski apstrādātas; fibrīns tiek atdalīts ar maisīšanu, un tās tiek turētas istabas temperatūrā. Siltākās dienās, ja asinis tiek transportētas uz ražotni ārpus apstiprinātās kautuves, tās pārvadā ar refrižeratoru, ievērojot divu stundu termiņu.

— Apvalki – cūku resnās zarnas vai liellopu tievās zarnas.

— Sīpoli (*basal ta' Malta*) – saldie baltie sīpoli, kas tiek novākti minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Visi iepirktie sīpoli ir izsekojami no lauksaimnieka līdz "Mazzit/Mazzita" ražotājam, izmantojot īsas pārtikas piegādes ķēdes.

— Sālsūdens – dzeramais ūdens, kas ražošanas posmā sajaukts ar sāli, kurš iegūts sāls ieguves vietās Maltā un kura izcelsme ir izsekojama no sāls ražotāja līdz "Mazzit/Mazzita" ražotājam.

— Rozīnes.

— Kakao pulveris vai šķidrā šokolāde.

— Cukurs.

— Saldas garšvielas/aromatizētāji – tie var būt viena vai vairākas no šādām sastāvdaļām: citrusaugļu miziņas, vīģes, muskatrieksts, koriandrs, vaniļa vai vaniļas ekstrakts, mandeles un krustnagliņas. Dažkārt izmanto arī citus saldos aromatizētājus vai garšvielas, un kopumā aromatizētāju un garšvielu maisījums nepārsniedz 10 % no kopējās maisījuma masas, lai pastiprinātu produkta saldumu.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visus ražošanas posmus veic ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražošanas process ietver šādus atsevišķus posmus:

1. Maisījuma sagatavošana pievienošanai asinīm.
2. Asiņu iegūšana.
3. Asiņu sajaukšana ar iepriekš sagatavoto maisījumu.
4. Pildīšana.
5. Termiskā apstrāde.
6. Iegremdēšana sālsūdenī.
7. Dzesēšana.

"Mazzit/Mazzita" mēdz nedaudz atšķirties atkarībā no ražotāja. Katram ražotājam parasti ir rūpīgi sargāta recepte, kas tiek nodota vienas ģimenes ietvaros no paaudzes paaudzē. Šādas atšķirības attiecas tikai uz pievienotajiem saldajiem aromatizētājiem vai garšvielām, piemēram, citrusaugļu miziņām, vīģēm, muskatriekstu, koriandru, vaniļu vai vaniļas ekstraktu, krustnagliņām un mandelēm, kas veido nelielu daļu (līdz 10 %) no kopējās masas.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Mazzit/Mazzita" laiž tirgū vai nu desveida formā, vai sagrieztu apaļās šķēlēs (*roti-roti*) aptuveni vienas collas (*pulzier*) biezumā (apmēram 2,5 cm ± 0,5 cm). "Mazzit/Mazzita" pārdod vai nu nefasētā veidā gaļas veikalos, vai fasētā veidā jebkurā uzņēmumā, kas ir pilnvarots pārdot gaļas produktus un/vai gaļas izstrādājumus.

Ražošana, tostarp iepakošana, var notikt tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā higiēnas un pārtikas nekaitīguma prasību dēļ, kā arī reģiona izolētības no kontinentālās Eiropas un augstās vidējās temperatūras dēļ visa gada garumā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produkts jāmarķē ar nosaukumu "Mazzit/Mazzita" bez papildu apzīmējumiem.

Marķējumam jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem, ko piemēro visiem pārtikas produktiem, kuru viena no sastāvdaļām ir gaļa, papildus norādot apzīmējumu "Mazzit/Mazzita". Proti, neatkarīgi no tā, vai produkts tiek pārdots atdzesēts nefasētā veidā vai fasēts, ražotājam jāinformē patērētājs par izmantotajām sastāvdaļām, tostarp par to, vai izmantotās asinis un zarnas ir cūku vai liellopu izcelsmes. Norāda arī asiņu un zarnu izcelsmi, tostarp lauksaimniecības dzīvnieku izcelsmes valsti, kā arī ražošanas uzņēmuma apstiprinājuma numurus.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Maltas un Gozo salas – *NUTS* 3. līmeņa vienības MT 001 un MT 002.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Mazzit/Mazzita" saikne ar ģeogrāfisko apgabalu izpaužas turpmāk aprakstītajās īpašībās.

Raksturīgās īpašības – saistītas ar organoleptiskajām īpašībām, kuras raksturo trīs galvenie aspekti: salds un sāļš garšas līdzsvars, viegla zemes garšas nots un drupana tekstūra. Šīs īpašības izriet no konkrētām sastāvdaļām un to mijiedarbības. Lielākā daļa sastāvdaļu, galvenokārt sīpoli, rozīnes, cukurs, šokolāde un garšaugi, veicina produkta saldumu, savukārt rieksti un mandeles pastiprina zemes notis. Maltas baltie sīpoli, kas audzēti *Xerorendzinas* augsnēs, ir maigi saldi, jo tiem ir salīdzinoši augstāks cukuru saturs. Savukārt sāls no vietējām jūras sāls ieguves vietām nodrošina vienmērīgu, mazāk asu sāļumu un vieglu zemes garšas noti, jo mijiedarbība ar kalcija karbonātu rada saldu, bet ne cukurotu garšu.

Tradicionālā asiņu defibrinēšanas metode (ar mehānisku maisīšanu) ļauj izvairīties no skābuma, kas veidojas skābo antikoagulantu ietekmē, un tādējādi dod iespēju izpausties asiņu viegli metāliskajām un saldenajām notīm.

Drupano tekstūru panāk, kombinējot olbaltumvielu denaturāciju termiskās apstrādes laikā, lielu sauso sastāvdaļu īpatsvaru un rupji samaltas sastāvdaļas, piemēram, riekstus, mandeles, sīpolus un rozīnes. Produkta svaigums tiek nodrošināts, to apstrādājot divu stundu laikā un neizmantojot piedevas, tādējādi veidojot dabisku garšas profilu.

Specifiskās īpašības – tās ietver tradicionālās ražošanas metodes:

i) asiņu iegūšana un apstrāde, izmantojot manuālu vai mehānisku maisīšanu, lai novērstu recēšanu, saglabājot atbilstošu viskozitātes līmeni, un prasmes tiek nodotas no paaudzes paaudzē, izmantojot meistara un mācekļa attiecības, parasti ģimenes ietvaros, kā arī

ii) asiņu apstrāde divu stundu laikā pēc iegūšanas, kamēr tās vēl ir siltas, lai saglabātu svaigumu un vēlamās organoleptiskās īpašības.

Sastāvdaļu izvēle atspoguļo vēsturisku praktiskumu, izmantojot viegli pieejamus resursus, piemēram, daļēji savvaļas apstākļos audzētus sīpolus, jūras sāli, asinis (gaļas rūpniecības blakusproduktu) un rozīnes. Cūku asinis vēsturiski tika izvēlētas to pieejamības un saldākas garšas profila dēļ. Maltas baltos sīpolus tradicionāli audzē neapūdeņotās platībās ūdens taupīšanas dēļ, un tos atlasa to izturības un ilgāka uzglabāšanas laika dēļ. Neraugoties uz modernizāciju, tradicionālās mērīšanas metodes saglabājas arī mūsdienās, un daudzumi parasti tiek noteikti "uz aci" (*fuq l-għajnejn*), nododot zināšanas no paaudzes paaudzē. Produkts atbilst tradicionālajām Maltas svara mērvienībām: viena "Mazzita" atbilst vienam ratālam (aptuveni 0,8 kg), un sastāvdaļu proporcijas mēra tradicionālajās vienībās, piemēram, *kwart ta' ratal*. Tradicionālais porcijas lielums ir aptuveni vienu *pulzier* (maltiešu collu) bieza šķēle.

Reputācijas īpašības, kuras var apkopot šādi:

1. atpazīstamība patērētāju vidū un reputācija tirgū;

2. vēsturiskā izcelsme;

3. atsauces plašsaziņas līdzekļos un citur;

4. kultūras un simboliskā nozīme.

*Atpazīstamība patērētāju vidū un reputācija tirgū*

Nosaukums "Mazzita"/"Mazzit" attiecas uz īpašu asinsdesu, ko tradicionāli ražo Maltā un kas atbilst šajā dokumentā noteiktajām specifikācijām. Rakstveidā bieži vien angļu valodas termins "blood sausage" tiek lietots kopā ar nosaukumu "Mazzita"/"Mazzit", lai paskaidrotu tā nozīmi lasītājiem, kuri nepārvalda maltiešu valodu. Turklāt ēdienkartēs un receptēs, kas sagatavotas angļu valodā un kurās šo sastāvdaļu dēvē par "blood sausage", autors parasti pievieno nosaukumu "Mazzita"/"Mazzit", lai precizētu, ka tiek izmantota nevis jebkāda asinsdesa, bet tradicionālā Maltas šķirne. Pats par sevi saprotams, ka, ja varētu izmantot jebkuru asinsdesu, nebūtu nepieciešams papildus vispārīgajam angļu valodas terminam lietot konkrētu apzīmējumu. Tirgus izpēte liecina, ka 95 % Maltas iedzīvotāju "Mazzit/Mazzita" atpazīst kā tradicionālu saldu asinsdesu, kas izgatavota no cūku vai jaunbuļļu asinīm. Aptuveni 90 % norāda, ka rozīnes ir galvenā sastāvdaļa, savukārt divas trešdaļas atzīst Maltas baltos sīpolus par būtiskiem. Produkts tiek plaši atzīts par tradicionāli maltiešu produktu (81 %), un trīs ceturtdaļas iedzīvotāju ar to ir pazīstami jau kopš bērnības. Neraugoties uz ierobežoto pieejamību tirgū 21. gadsimta sākumā, kas ietekmēja jaunāko paaudžu informētību, 40 % personu, kas jaunākas par 30 gadiem, to joprojām uzskata par daļu no sava kultūras mantojuma. Vairāk nekā 75 % Maltas iedzīvotāju ir nogaršojuši "Mazzit/Mazzita", un vairāk nekā puse norāda, ka to patērē regulāri. Proti, 70,2 % norāda, ka to patērē katru nedēļu, kas atspoguļo iesakņojušos tradīciju ēst "Mazzit/Mazzita" svētdienas rītos.

*Vēsturiskā un kultūras izcelsme*

"Mazzit/Mazzita" vēsturiski kalpoja par nozīmīgu olbaltumvielu avotu Maltas iedzīvotājiem, un to īpaši patērēja nedēļas nogalēs un svētkos, kā arī, lai atzīmētu gavēņa beigas, jau daudzus gadsimtus kopš kristietības ieviešanas.

Agrākā vēsturiskā un dokumentētā atsauce uz "Mazzit/Mazzita" ir datējama ar 18. gadsimta vidu. Tā ir atrodama *Gian Francesco Agius De Soldanis* vārdnīcā: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750), kā arī minēta citā 18. gadsimta vārdnīcā – Vasalli 1796. gada leksikonā.

Joprojām populārais aforisms: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (burtiski: "Mazzita" iekšpusē atrod rozīnes; nozīme: ēdot "Mazzita", neizbēgami atradīsi rozīni). Netieši šī atsauce apstiprina "Mazzit/Mazzita" tradicionālo raksturu un saldo garšu (rozīņu klātbūtnes dēļ).

Turpmākas atsauces atrodamas dažādos avotos, tostarp vārdnīcās, recepšu grāmatās un kultūras aprakstos, uzsverot tās sociāli kultūras un uzturvērtības nozīmi. Ievērojamā atsaucē, ko 1903. gadā sniedza *Antonio Emanuele Caruana* savā darbā "Vocabolario della lingua maltese", kā sastāvdaļa konkrēti minētas cūku asinis, savukārt 20. gadsimta vidus Lielbritānijas administrācijas ziņojumā norādīts, ka gandrīz visas kautuvju asinis tika izmantotas "Mazzit/Mazzita" ražošanai.

Vēsturiski patēriņš bija sezonāls un aprobežojās ar vēsākiem mēnešiem, jo pirms modernās dzesēšanas ieviešanas asinis bija produkts, kas ātri bojājās. Šī sezonālā tendence saglabājas arī mūsdienās, neraugoties uz mehāniskās dzesēšanas attīstību.

*Atsauces plašsaziņas līdzekļos un citur*

"Mazzit/Mazzita" garšas īpašības tika izceltas 2023. gada decembra *Michelin Guide* rakstā, kurā galvenā uzmanība pievērsta "Mazzit/Mazzita" atdzimšanai, vienlaikus slavējot tā garšu un uzsverot tā kultūras nozīmi. Kultūras aspektus jau iepriekš analizēja *Elise Billiard* savā 2009. gada doktora disertācijā *Searching for a National Cuisine*, kurā pētīta tradicionālo pārtikas produktu, piemēram, "Mazzit/Mazzita", atdzimšana un to loma nacionālās un kultūras identitātes veidošanā. Par "Mazzit/Mazzita" tradicionālo raksturu un kultūras nozīmi liecina arī ieteikums 2016. gada izdevumā *Maltese Newsletter* – Maltas diasporas Austrālijā un Jaunzēlandē izdotā publikācijā –, kurā "Mazzit/Mazzita" līdztekus citiem maltiešu ēdieniem ieteikts kā obligāti nogaršojams produkts Maltu apmeklējošiem emigrantiem.

Turklāt produkts ir guvis atpazīstamību dažādos pasākumos gan vietējā, gan starptautiskā mērogā, tostarp akadēmiskos pasākumos, starptautiskās izstādēs un simpozijos. Tas minēts arī emuāros, ēdienkartēs un receptēs, kurās skaidrots, kā izmantot gatavo produktu.

*Kultūras un simboliskā nozīme*

"Mazzit/Mazzita" parasti patērē visās iedzīvotāju grupās, un to ražoja (un joprojām ražo) visā Maltas teritorijā, īpaši koncentrējoties Maltas dienvidrietumos – apakšreģionā, kas atrodas salīdzinoši tuvu lielākajai daļai kautuvju, tostarp galvenajai kautuvei, kura darbojas Marsā kopš 1897. gada. *Ħal Luqa* pilsēta, kas atrodas uz dienvidiem no Marsas, vēsturiskās ražotāju koncentrācijas dēļ joprojām tiek dēvēta par "Tal-Mazzit". Šis apgabals robežojas arī ar *Siġġiewi–Fawwara* teritoriju, kas ir labi pazīstama ar Maltas balto sīpolu audzēšanu; tos tradicionāli audzē neapūdeņotās zemēs, kur kultūraugu augšana ir atkarīga vienīgi no nokrišņiem. Tā dēvētās "savvaļas, vietējās šķirnes" sīpoli tradicionāli bija pazīstami ar spēju augt pat sausā augsnē un pat uz garigas, un šā iemesla dēļ tos arī audzēja. Turklāt šiem sīpoliem bija ilgāks glabāšanas laiks nekā citām šķirnēm.

"Mazzit/Mazzita" simbolizē arī paaudžu nepārtrauktību ģimenēs. "Mazzit/Mazzita" receptes dažādu ražotāju starpā mēdz nedaudz atšķirties. Katram ražotājam parasti ir sava ģimenes recepte, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē. Šādas variācijas attiecas tikai uz galveno sastāvdaļu daudzumiem (iepriekš minēto diapazonu robežās) un pievienotajiem saldajiem aromatizētājiem/garšvielām. Šīs nelielās atšķirības ļauj nošķirt dažādus ražotājus un veicina to reputāciju. Daži zīmolu nosaukumi joprojām atsaucas uz vēsturiskajiem ražotājiem, izmantojot priedēkli "Ta'", kam seko pazīstama ražotāja vārds, tādējādi uzsverot produkta ģimenisko pārmantojamību. Vēsturiski sastāvdaļu izvēle, piemēram, izmantoto zarnu veids, atspoguļoja sociālās atšķirības, jo liellopu zarnu apvalkiem priekšroku deva pilsētu augstāko sociālo slāņu patērētāji. Lai gan šīs ģeogrāfiskās atšķirības laika gaitā ir mazinājušās, ražotāju izvēle joprojām atspoguļo dažādās patērētāju vēlmes.

**Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju**

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