Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/3711

9.7.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3711)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Mazzit/Mazzita”

EU-nr.: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Naam/namen**

“Mazzit/Mazzita”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☑

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Malta

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

1601 — Worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Mazzit” (enkelvoud “Mazzita”) is een traditioneel Maltees vleesproduct met een zoete en hartige smaak, en met als basis bloed van varken of mannelijk rund. Dit bloed wordt toegevoegd aan een mengsel van lokale zoete witte uien (*basal ta’ Malta*), rozijnen (*żbib*), cacaopoeder of vloeibare chocolade, en suiker, en in varkens- of runderdarmen gestopt. Naast deze hoofdingrediënten voegen producenten ook kleine hoeveelheden natuurlijke zoete smaakstoffen/specerijen toe, afhankelijk van familiegebruik. Er kunnen noten worden toegevoegd, gewoonlijk hazelnoten (maar ook andere noten worden vaak gebruikt), waarbij het eindproduct nog steeds als “Mazzit/Mazzita” wordt erkend.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Het product heeft een cilindrische vorm (als een worst), en een gewicht tot ongeveer 0,8 kg (ca. een *ratal*) met een tolerantiemarge van ca. 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Traditioneel werd het gewicht ruwweg berekend op basis van ervaring (*fuq l-għajnejn*). De diameter van de "Mazzit" is gewoonlijk 5-10 cm en de lengte ca. 15-30 cm. Voor consumptie wordt hij vaak in plakken van ongeveer 2,5 cm dik gesneden, in bloem gewenteld en in een pan aan beide zijden gebakken.

"Mazzit/Mazzita" heeft gewoonlijk een donkere, bruinachtige kleur, als gevolg van de aanwezigheid van bloed, gekaramelliseerde ui en chocolade, en een halfdoorschijnend omhulsel van natuurdarm. Als de worst wordt gesneden, zijn de rozijnen, uien en citrusschil zichtbaar met een bruinige tint.

Het aroma van "Mazzit/Mazzita" is rijk en complex. Het bevat hartige tonen van het bloed van varkens of mannelijke runderen, naast de zoetheid van chocolade, suiker en de gekaramelliseerde Maltese witte uien. Rozijnen voegen daaraan een fruitige zoetheid toe, terwijl zoete amandelen zorgen voor een nootachtig aroma.

In koude, gesneden vorm heeft de worst een unieke sappige, enigszins korrelige en stevig-kruimelige textuur. Het mengsel van bloed, uien, chocolade, rozijnen en noten (en amandelen, indien gebruikt) levert een harmonieuze mix op van verschillende texturen. Met het worstvel wordt een lichte bite toegevoegd.

De smaak van "Mazzit/Mazzita" vormt een balans tussen hartige, zoete en enigszins bittere smaken. De overheersende smaken zijn het rijke umami van het bloed, de gekaramelliseerde uien samen met de zoetheid van chocolade, rozijnen en suiker, en de subtiele scherpte van de Maltese witte uien. De noten zorgen voor een knapperige textuur en een aardse toon. De zoetheid is het opvallendste kenmerk van de "Mazzit/Mazzita", en maakt dit tot de enige bloedworst die bekend is om zijn zoetheid in plaats van zijn hartigheid.

Na het eten van "Mazzit/Mazzita" wordt een nasmaak ervaren van aanhoudende zoetheid, afkomstig van de chocolade en suiker, samen met een subtiele hartige toon van het varkens- of runderbloed. De nasmaak is aangenaam, met een unieke combinatie van smaken en texturen.

Voor 100 gram "Mazzit/Mazzita" gelden de volgende karakteristieke chemische parameters:

Vetten: 0,36-3,55 g

waarvan verzadigde vetten: 0,25-0,78 g

Koolhydraten: 15,97-42,55 g

waarvan suikers: 14,57-38,89 g

Eiwitten: 9,05-14,36 g

Zout: 0,04-2,12 g

Hoewel de "Mazzit/Mazzita" tijdens het productieproces gedurende ongeveer een minuut wordt gekookt, wordt het eindproduct zelf als rauw beschouwd, en moet het door de consument niet alleen worden opgewarmd, maar door en door worden gegaard.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De grondstoffen die voor de productie van "Mazzit/Mazzita" worden gebruikt, zijn:

— Bloed – vers bloed van vleesvarkens (ongeacht het geslacht) of mannelijke runderen, verkregen bij erkende slachthuizen binnen het geografische gebied en afgenomen van vee dat in hetzelfde gebied is gefokt. Het bloed wordt niet chemisch behandeld; de fibrine wordt met roeren verwijderd. Het bloed wordt op kamertemperatuur bewaard, hoewel het op warmere dagen in een koelwagen wordt vervoerd indien het bloed naar een productiefaciliteit buiten het erkende slachthuis wordt gebracht, met inachtneming van de tweeuursgrens.

— Worstvel – de dikke darm van varkens of de dunne darm van runderen.

— Uien (*basal ta' Malta*) – zoete witte uien, geoogst in het genoemde geografische gebied. Alle gekochte uien zijn traceerbaar van landbouwer tot "Mazzit/Mazzita"-producent in korte voedselvoorzieningsketens.

— Zout water – drinkwater dat in de productiefase wordt vermengd met zout dat is gewonnen uit zoutpannen in Malta en dat van zoutproducent tot “Mazzit/Mazzita”-producent traceerbaar is.

— Rozijnen.

— Cacaopoeder of vloeibare chocolade.

— Suiker.

— Zoete smaakstoffen/specerijen – een of meer van de volgende zijn mogelijk: geraspte citrusschil, vijgen, nootmuskaat, koriander, vanille/vanille-extract, zoete amandelen en kruidnagels. Soms worden ook andere zoete smaakstoffen/specerijen gebruikt om de zoetheid van het product te versterken, waarbij de mix van smaakstoffen en kruiden samen niet meer dan 10 gewichtsprocent van het totale mengsel uitmaakt.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiestappen vinden plaats in het geografische gebied. Het productieproces omvat de volgende afzonderlijke fasen:

1. bereiden van het aan het bloed toe te voegen mengsel
2. afnemen van het bloed
3. mengen van het bloed met het vooraf bereide mengsel
4. vullen
5. koken
6. in zout water plaatsen
7. koelen.

Er bestaan over het algemeen marginale verschillen tussen de “Mazzit/Mazzita” van verschillende producenten. Elke producent heeft gewoonlijk een goed bewaakt recept dat binnen de familie door de generaties heen is doorgegeven. De variatie beperkt zich tot de toegevoegde zoete smaakstoffen en specerijen zoals geraspte citrusschil, vijgen, nootmuskaat, koriander, vanille/vanille-extract, kruidnagels en zoete amandelen, die een klein deel vormen (tot 10 %) van het totale mengsel.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De “Mazzit/Mazzita” wordt in de handel gebracht in worstvorm of gesneden in ronde porties (*roti-roti)* van ongeveer een inch (*pulzier*) (ca. 2,5 cm ± 0,5 cm). De “Mazzit/Mazzita” wordt over de toonbank verkocht in slagerijen en voorverpakt bij verkooppunten waar vleesproducten en/of vleesbereidingen mogen worden verkocht.

De productie, met inbegrip van het verpakken, mag alleen plaatsvinden in het afgebakende gebied, vanwege eisen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid, vanwege de afgelegen ligging van het gebied ten opzichte van het vasteland van Europa, en vanwege de hoge gemiddelde temperaturen door het jaar heen.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product wordt voorzien van een etiket met de naam “Mazzit/Mazzita” zonder verdere beschrijvingen.

Voor de etiketten worden de bestaande regels gevolgd die van toepassing zijn op voedingsmiddelen die als een van de ingrediënten vlees bevatten, met daaraan toegevoegd de benaming “Mazzit/Mazzita”. In het bijzonder moet de producent, of het product nu over de toonbank of voorverpakt wordt verkocht, de koper informeren over welke ingrediënten zijn gebruikt en daarbij onder meer vermelden of het gebruikte bloed en de darmen afkomstig zijn van varkens of runderen. Tevens moeten de herkomst van het bloed en de darmen, inclusief het land van oorsprong van het vee, en de erkenningsnummers van de productiefaciliteit, worden gespecificeerd.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De eilanden Malta en Gozo — NUTS-niveau 3 MT001 en MT002.

6. **Verband met het geografische gebied**

De "Mazzit/Mazzita" is verbonden aan het geografische gebied wat betreft de:

Intrinsieke kwaliteiten — in verband met sensorische karakteristieken die worden gekenmerkt door drie kerneigenschappen: een balans van zoet en hartig, subtiele aardsheid en een kruimelige textuur. Deze kwaliteiten komen voort uit specifieke ingrediënten en het samenspel daartussen. De meeste ingrediënten leveren een bijdrage aan de zoetheid van het product, met name de uien, rozijnen, suiker, chocolade en kruiden, terwijl noten en amandelen de aardse tonen versterken. Maltese witte uien, geteeld op *Xerorendzina*-grond, geven een milde zoetheid dankzij hun relatief hoge suikergehalte. Zout uit lokale mariene zoutpannen levert daarnaast een zachte, minder scherpe zoutheid en aardse ondertonen, terwijl de interactie met calciumcarbonaat zorgt voor een beleving van niet-suikerachtige zoetheid.

De traditionele methode waarmee het bloed wordt ontdaan van fibrine (door mechanisch roeren) voorkomt de zuurheid die samenhangt met het gebruik van zure anti-coaguleermiddelen, en geeft ruimte aan de enigszins metaalachtige en licht zoete tonen van het bloed zelf.

De kruimelige textuur wordt verkregen door een combinatie van factoren: de denaturatie van eiwit tijdens het koken, een hoog aandeel droge ingrediënten, en grof gemalen bestanddelen zoals noten, amandelen, uien en rozijnen. De versheid van het product wordt behouden door het binnen een tijd van maximaal twee uur te verwerken en geen additieven toe te voegen, wat een natuurlijk smaakprofiel oplevert.

Specifieke kenmerken — deze betreffen onder meer traditionele productiemethoden tijdens:

i) het afnemen en verwerken van bloed door middel van handmatig of mechanisch roeren om stolling te voorkomen, waarbij de viscositeitsgraad wordt aangehouden die van generatie op generatie is overgedragen via mentor-leerlingrelaties, doorgaans binnen families, en

ii) het verwerken van het bloed binnen twee uur na het opvangen, terwijl het nog warm is, teneinde de versheid en de gewenste organoleptische eigenschappen te behouden.

De selectie van ingrediënten is een weerspiegeling van de praktische mogelijkheden uit het verleden, toen gebruik werd gemaakt van grondstoffen die ruim voorhanden waren, zoals halfwilde uien, zeezout, bloed (als bijproduct uit de vleesindustrie) en rozijnen. Traditiegetrouw werd voor varkensbloed gekozen vanwege de beschikbaarheid en het zoetere profiel. De gebruikte Maltese witte uien worden traditioneel geteeld op niet-geïrrigeerd land om water te besparen, en werden geselecteerd vanwege hun robuustheid en langere houdbaarheid. Ondanks modernisering wordt er nog altijd gebruikgemaakt van traditionele meetmethoden, en worden hoeveelheden gewoonlijk "op het oog" (*fuq l-għajnejn*) bepaald aan de hand van kennis die van generatie op generatie is overgedragen. Voor het product worden historische Maltese gewichtseenheden gebruikt: een "Mazzita" weegt een *ratal* (ongeveer 0,8 kg), waarbij de hoeveelheden van de ingrediënten worden gemeten in traditionele eenheden als de *kwart ta' ratal*. Een portie is traditioneel een plak van een *pulzier* (Maltese inch: 2,5 cm) dik.

Reputatiekenmerken — deze kunnen worden geclassificeerd als:

1. bekendheid bij de consument en marktreputatie
2. historische oorsprong
3. vermelding in de media en elders
4. cultureel en symbolisch belang.

Bekendheid bij de consument en marktreputatie

De term "Mazzita/Mazzit" verwijst naar een specifieke bloedworst die traditioneel wordt geproduceerd in Malta volgens de in dit document beschreven specificaties. In geschreven tekst worden vaak samen met het woord "Mazitta/Mazzit" de Engelse woorden "blood sausage" gebruikt om aan lezers die de Maltese taal niet voldoende beheersen, te verduidelijken waar de term voor staat. Daarnaast wordt in menu's en recepten die in het Engels zijn opgesteld, en waar dus naar het ingrediënt wordt verwezen als "blood sausage", door de schrijver gewoonlijk de term "Mazzita/Mazzit" toegevoegd om duidelijk te maken dat niet een willekeurige bloedworst wordt gebruikt, maar de traditionele Maltese variant. Vanzelfsprekend zou er geen precieze omschrijving nodig zijn naast de generieke Engelse term als een willekeurige bloedworst zou kunnen worden gebruikt. Uit marktonderzoek is gebleken dat 95 % van de Maltese bevolking "Mazzita/Mazzit" kent als een traditionele, zoet smakende bloedworst, gemaakt van het bloed van varkens of jonge stieren. Ongeveer 90 % weet dat rozijnen een belangrijk ingrediënt zijn, terwijl twee op de drie weten dat Maltese witte uien onmisbaar zijn. Het product wordt algemeen gezien als traditioneel Maltees (81 %), en driekwart van de bevolking is ermee opgegroeid. Ondanks de beperkte verkrijgbaarheid in het begin van de eenentwintigste eeuw, wat de bekendheid bij jongere generaties heeft beïnvloed, beschouwt 40 % van de inwoners onder de 30 jaar het nog steeds als een onderdeel van hun culturele achtergrond. Meer dan 75 % van de Maltese bevolking heeft "Mazzit/Mazzita" wel eens geproefd, en meer dan de helft geeft aan het regelmatig te eten. 70,2 % daarvan geeft zelfs aan het wekelijks te eten, wat laat zien dat de traditie om op zondagmorgen "Mazzit/Mazzita" te eten, nog altijd levend is.

Historische en culturele oorsprong

"Mazzit/Mazzita" werd historisch gezien geserveerd als primaire eiwitbron voor de Maltese bevolking, die voornamelijk werd gegeten in het weekend en tijdens festiviteiten, en om, nadat het Christendom was geïntroduceerd, honderden jaren lang het einde van de vastenperiode te vieren.

De vroegste historische, gedocumenteerde verwijzing naar "Mazzit/Mazzita" dateert uit het midden van de achttiende eeuw. Ze is te vinden in het woordenboek van Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) en komt ook voor in een ander achttiende-eeuws woordenboek: Vassalli's *Lexicon* uit 1796.

Het nog altijd populaire aforisme: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (letterlijke vertaling: in de "Mazzita" vindt men de rozijnen; betekenis: als je een "Mazzita" eet, vind je beslist een rozijn). Impliciet bevestigt deze verwijzing het traditionele karakter van de "Mazzit/Mazzita", en de zoete smaak ervan (dankzij de aanwezige rozijnen).

Latere verwijzingen zijn te vinden in verschillende bronnen, zoals vermeldingen in woordenboeken, receptenboeken en culturele verhandelingen, waarbij de socioculturele waarde en de voedingswaarde worden benadrukt. In een bijzondere verwijzing uit 1903 wordt door Antonio Emanuele Caruana in *Vocabolario della lingua maltese* specifiek varkensbloed als ingrediënt genoemd, terwijl in een Brits overheidsrapport uit het midden van de twintigste eeuw wordt opgemerkt dat bijna al het slachthuisbloed werd gebruikt voor de productie van "*Mazzit/Mazzita*".

Traditioneel was de consumptie ervan seizoensgebonden en beperkt tot de koelere maanden omdat het bloed vóór de moderne koelmogelijkheden maar beperkt houdbaar was. Dit seizoenspatroon houdt tot op heden stand, ondanks de invoering van mechanische koeling.

Vermelding in de media en elders

In december 2023 werd aandacht besteed aan de smakelijkheid van de "Mazzit/Mazzita" in een artikel in de Michelingids dat was gewijd aan de hernieuwde populariteit van de worst, waarin de smaak werd geroemd en het culturele belang werd belicht. Eerder al, in 2009, waren de culturele aspecten uitgebreid beschreven door Elise Billiard in haar proefschrift *Searching for a National Cuisine*, waarin ze de heropleving van traditionele etenswaren zoals "Mazzit/Mazzita" en hun rol in de vorming van een nationale en culturele identiteit onderzocht. Bewijs van het traditionele karakter en de culturele rol van "Mazzit/Mazzita" werd in 2016 geleverd in een aflevering van de *Maltese Newsletter*, een publicatie van Maltese expats in Australië en Nieuw-Zeeland, waarin "Mazzit/Mazzita" werd aangeraden als een van de Maltese voedingsmiddelen die expats echt moesten proberen als ze Malta bezochten.

Daarnaast heeft het product steeds vaker een plek op allerlei evenementen, zowel lokaal als internationaal, waaronder academische evenementen, internationale tentoonstellingen en conferenties. Ook wordt de worst genoemd in blogs, op menu's en in recepten waarin wordt beschreven hoe het kant-en-klare product kan worden gebruikt.

Cultureel en symbolisch belang

"Mazzit/Mazzita" wordt doorgaans in alle lagen van de bevolking gegeten en werd (en wordt nog steeds) overal op de Maltese eilanden geproduceerd, met een bijzondere concentratie van producenten in het zuidwesten van Malta — een subregio die betrekkelijk dicht bij de meeste slachthuizen lag, waaronder het voornaamste slachthuis, dat sinds 1897 in Marsa actief is. De stad Ħal Luqa, bergopwaarts van Marsa, heeft nog altijd de bijnaam "Tal-Mazzit" vanwege de historische concentratie van producenten in die stad. Het gebied grenst tevens aan Siġġiewi-Fawwara, een gebied dat bekendstond om de productie van Maltese witte uien, die traditiegetrouw werden geteeld op niet-geïrrigeerd land dat voor de irrigatie van de gewassen volledig afhankelijk is van regen. De ui, een "wildere, lokale variëteit", stond traditioneel bekend om het feit dat deze ook op droge grond, en zelfs op garrigue, goed groeide, en werd om die reden geteeld. Bovendien waren deze uien langer houdbaar dan andere variëteiten.

"Mazzit/Mazzita" staat bovendien symbool voor de intergenerationele continuïteit binnen families. De recepten voor "Mazzit/Mazzita" verschillen over het algemeen marginaal tussen producenten. Elke producent gebruikt gewoonlijk een familierecept dat binnen één familie van generatie op generatie is doorgegeven. De variaties zijn beperkt tot de hoeveelheden van de hoofdingrediënten (binnen de eerder genoemde limieten) en de toegevoegde zoete smaakstoffen/zoete specerijen. De geringe variaties dienen om afzonderlijke producenten te onderscheiden en dragen bij aan hun reputatie. Sommige merknamen verwijzen met het voorvoegsel "Ta", gevolgd door de naam van een befaamde producent, nog naar producenten uit het verleden, wat de familieachtergrond van het product benadrukt. Historisch gezien vormde de keuze van ingrediënten, zoals het soort darmen dat werd gebruikt, een weerspiegeling van sociale verschillen, waarbij voor stedelijke consumenten uit de hogere sociale klasse de voorkeur werd gegeven aan runderdarmen. Hoewel deze geografische verschillen zijn afgenomen, komen producenten met hun keuzen nog steeds tegemoet aan de gevarieerde voorkeuren van consumenten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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