C/2026/3711

9.7.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/3711)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Mazzit / Mazzita"

Nr UE: PGI-MT-03301 – 26.7.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Mazzit / Mazzita"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☑

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Malta

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory żywnościowe na bazie tych wyrobów

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Mazzit" (liczba pojedyncza „Mazzita") jest maltańskim tradycyjnym słodko-pikantnym produktem mięsnym, którego podstawą jest krew świńska lub bycza. Krew tę dodaje się do mieszanki lokalnej słodkiej białej cebuli (*basal ta' Malta*), rodzynek (*żbib*), kakao w proszku lub płynnej czekolady oraz cukru i umieszcza w jelitach świńskich lub bydlęcych. Oprócz tych podstawowych składników producenci dodają również niewielkie ilości naturalnych słodkich środków aromatyzujących/przypraw zgodnie ze zwyczajem rodzinnym. Można dodać orzechy, zazwyczaj orzechy laskowe (chociaż często używa się również innych orzechów), ale niezależnie od ich obecności otrzymany produkt jest nadal uznawany za „Mazzit / Mazzita".

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkt ma kształt cylindryczny (podobny do kiełbasy), waży około 0,8 kg (około jeden *ratal*), z marginesem tolerancji wynoszącym około 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Wagę obliczano tradycyjnie w przybliżeniu na podstawie doświadczenia (*fuq l-għajnejn*). „Mazzit" ma zwykle średnicę 5–10 cm i długość około 15–30 cm. Do celów spożycia produkt często kroi się w plastry o grubości około 2,5 cm, obtacza w mące i smaży z obu stron.

„Mazzit / Mazzita" ma zwykle barwę ciemnobrązową ze względu na obecność krwi, karmelizowanej cebuli i czekolady, z półprzezroczystą osłonką z jelita. Po pokrojeniu rodzynki, cebula i skórki cytrusowe są widoczne z odcieniem brązowawym.

Aromat „Mazzit / Mazzita" jest złożony i bogaty. Charakteryzuje się pikantnymi nutami krwi świńskiej/byczej oraz słodyczą czekolady, cukru i karmelizowanej maltańskiej odmiany białej cebuli. Rodzynki nadają owocową słodycz, a słodkie migdały – orzechowy aromat.

Gdy produkt jest zimny i pokrojony, ma wyjątkowo wilgotną, lekko ziarnistą, stałą i kruchą konsystencję. Mieszanka krwi, cebuli, czekolady, rodzynek i orzechów (oraz – w przypadku użycia – migdałów) tworzy harmonijne połączenie o różnorodnej konsystencji. Osłonka taka jak stosowana w kiełbasach sprawia, że warstwa zewnętrzna jest nieco elastyczna.

Smak „Mazzit / Mazzita" cechuje się równowagą akcentów pikantnych, słodkich i lekko gorzkich. Dominującymi smakami są bogaty umami krwi, karmelizowana cebula wraz ze słodyczą czekolady, rodzynek i cukru oraz subtelna ostrość maltańskiej odmiany białej cebuli. Orzechy dodają chrupiącą konsystencję i nutę ziemi. Słodycz jest najbardziej charakterystyczną cechą „Mazzit / Mazzita", co sprawia, że jest to jedyna kiełbasa krwista, która jest znana bardziej ze słodyczy niż z pikantności.

W posmaku po spożyciu „Mazzit / Mazzita" utrzymuje się słodycz czekolady i cukru wraz z subtelnie pikantną nutą krwi świńskiej lub bydlęcej. Posmak jest przyjemny, z unikalną kombinacją smaków i konsystencji.

Parametry chemiczne dla 100 gramów „Mazzit / Mazzita" są zazwyczaj zgodne z poniższymi zakresami:

Tłuszcz: 0,36–3,55 g

w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,25–0,78 g

Węglowodany: 15,97–42,55 g

w tym cukry: 14,57–38,89

Białko: 9,05–14,36 g

Sól: 0,04–2,12 g

Chociaż „Mazzit / Mazzita" gotuje się podczas procesu produkcji przez około minutę, produkt końcowy uznaje się za surowy i musi zostać w pełni poddany obróbce cieplnej, a nie tylko podgrzany przez konsumenta końcowego przed konsumpcją, aby przestał być uznawany za surowy.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Do produkcji „Mazzit / Mazzita" wykorzystuje się następujące surowce:

— Krew – świeża krew świń tuczników (niezależnie od płci) lub bydła płci męskiej pochodząca z zatwierdzonych rzeźni na danym obszarze geograficznym i pozyskiwana od zwierząt gospodarskich hodowanych na tych samych terytoriach. Krwi nie poddaje się obróbce chemicznej, a włóknik usuwa się przez mieszanie i krew przechowuje się w temperaturze pokojowej, chociaż w cieplejsze dni, jeżeli krew jest transportowana do zakładu produkcyjnego znajdującego się poza zatwierdzoną rzeźnią, odbywa się to w samochodzie-chłodni, przy zachowaniu limitu dwóch godzin.

— Osłonki – jelita grube wieprzowe lub jelita cienkie bydlęce.

— Cebula (basal ta' Malta) – słodką białą cebulę zbiera się na wspomnianym obszarze geograficznym. Wszystkie zakupione cebule można prześledzić od rolnika do producenta „Mazzit / Mazzita" dzięki krótkim łańcuchom dostaw żywności.

— Słona woda – woda pitna zmieszana na etapie produkcji z solą zebraną z panwi solnych na Malcie, którą można prześledzić od producenta soli do producenta „Mazzit / Mazzita”.

— Rodzynki.

— Kakao w proszku lub płynna czekolada.

— Cukier.

— Słodkie środki aromatyzujące / przyprawy – może to być co najmniej jeden z następujących środków: skórki cytrusowe, figi, gałka muszkatołowa, kolendra, wanilia / ekstrakt z wanilii, słodkie migdały i goździki. Czasami stosuje się inne słodkie środki aromatyzujące / przyprawy, a mieszanka środków aromatyzujących i przypraw stanowi łącznie nie więcej niż 10 % masy całkowitej mieszaniny w celu wzmocnienia słodyczy produktu.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Proces produkcji składa się z następujących odrębnych etapów:

1) Przygotowanie mieszanki dodawanej do krwi.

2) Ekstrakcja krwi.

3) Mieszanie krwi z wcześniej przygotowaną mieszanką.

4) Nadziewanie.

5) Gotowanie.

6) Zanurzanie w słonej wodzie.

7) Chłodzenie.

„Mazzit / Mazzita” może się nieznacznie różnić w zależności od producenta. Każdy producent wykorzystuje zazwyczaj dobrze strzeżoną recepturę, przekazywaną z pokolenia na pokolenie w ramach tej samej rodziny. Te różnice ograniczają się do dodanych słodkich środków aromatyzujących / słodkich przypraw, takich jak skórki cytrusowe, figi, gałka muszkatołowa, kolendra, wanilia / ekstrakt z wanilii, goździki i słodkie migdały, które stanowią niewielką część (do 10 %) masy całkowitej mieszanki.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Mazzit / Mazzita” wprowadza się do obrotu w formie podobnej do kiełbasy lub jako pokrojony w zaokrąglone porcje (roti-roti) o wielkości około jednego cala (pulzier) (około 2,5 cm ±0,5 cm). „Mazzit / Mazzita” sprzedaje się luzem w sklepach mięsnych albo w postaci zapakowanej w dowolnym sklepie, który jest upoważniony do sprzedaży produktów lub wyrobów mięsnych.

Produkcja, w tym pakowanie, może odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym ze względu na wymogi w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, ze względu na izolację regionu od Europy kontynentalnej oraz ze względu na wysokie średnie temperatury w ciągu roku.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt należy oznaczyć jako „Mazzit / Mazzita” bez dalszych określeń.

Etykietowanie odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami mającymi zastosowanie do produktów spożywczych zawierających mięso jako jeden ze składników, z dodaniem określenia „Mazzita / Mazzit”. W szczególności, niezależnie od tego, czy produkt jest sprzedawany w stanie schłodzonym luzem czy w postaci zapakowanej, producent powiadamia klienta o stosowanych składnikach, w tym o tym, czy wykorzystana krew i jelita pochodzą od świń czy bydła. Należy również podać źródło krwi i jelit, w tym kraj pochodzenia zwierząt gospodarskich, oraz numery zatwierdzenia zakładu produkcyjnego.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyspy Malta i Gozo – poziom NUTS 3 MT 001 i MT 002.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

„Mazzit / Mazzita" jest związany z obszarem geograficznym ze względu na:

Cechy nieodłączne – związane z właściwościami sensorycznymi charakteryzującymi się trzema głównymi elementami: równowaga smaków słodkich i pikantnych, subtelna nuta ziemi i krucha konsystencja. Właściwości te wynikają z określonych składników oraz ich interakcji. Większość składników przyczynia się do słodyczy produktu, głównie są to cebula, rodzynki, cukier, czekolada i zioła, natomiast orzechy i migdały wzmacniają nuty ziemi. Maltańska biała cebula uprawiana na glebach *Xerorendzinas* zapewnia łagodną słodycz ze względu na stosunkowo wyższą zawartość cukru. Jednocześnie sól z lokalnych panwi morskich przyczynia się do uzyskania gładkiej, mniej ostrej słoności i ziemistych nut, ponieważ interakcja z węglanem wapnia tworzy wrażenie słodyczy nieopartej na cukrze.

Tradycyjna metoda odwłókniania krwi (przez mieszanie mechaniczne) pozwala uniknąć kwaśności związanej z kwaśnymi antykoagulantami i skutkuje pojawieniem się naturalnych lekko metalicznych i łagodnie słodkich nut krwi.

Kruchą konsystencję uzyskuje się przez połączenie denaturacji białka podczas gotowania, dużej zawartości suchych składników oraz grubego mielenia składników takich jak orzechy, migdały, cebula i rodzynki. Świeżość produktu utrzymuje się dzięki przetwarzaniu w ciągu 2 godzin i unikaniu dodatków, co skutkuje naturalnym profilem smakowym.

Szczególne właściwości – obejmują tradycyjne metody produkcji:

(i) pobieranie krwi i stosowanie ręcznego lub mechanicznego mieszania, aby zapobiec krzepnięciu, w oparciu o poziom lepkości przekazywany z pokolenia na pokolenie w ramach relacji mistrz-uczeń, zazwyczaj w rodzinach oraz

(ii) przetwarzanie krwi w ciągu dwóch godzin od zebrania, gdy jest jeszcze ciepła, w celu zachowania świeżości i pożądanych właściwości organoleptycznych.

Wybór składników odzwierciedla historyczną praktyczność i dążenie do wykorzystania łatwo dostępnych zasobów, takich jak półdzika cebula, sól morska, krew (produkt uboczny przemysłu mięsnego) i rodzynki. Krew świńską wybierano tradycyjnie ze względu na łatwą dostępność i słodszy profil. Stosowana maltańska biała cebula jest tradycyjnie uprawiana na gruntach nienawadnianych z powodu oszczędności wody i wybrano ją ze względu na twardość i dłuższy okres trwałości. Tradycyjne systemy pomiaru utrzymują się pomimo modernizacji, przy czym ilości są zazwyczaj określane „na oko" (*fuq l-għajnejn*), w oparciu o transfer wiedzy pokoleniowej. Produkt jest zgodny z historycznymi wagami maltańskimi: waga jednej sztuki Mazzita wynosi zazwyczaj jeden ratal (około 0,8 kg), a proporcje składników mierzy się w tradycyjnych jednostkach, takich jak kwart ta' ratal. Tradycyjną wielkością porcji jest plaster o grubości jednego *pulzier* (maltański cal).

Cechy związane z reputacją, które można podsumować następująco:

1) uznanie wśród konsumentów i reputacja rynkowa;

2) pochodzenie historyczne;

3) odniesienia medialne i inne;

4) znaczenie kulturowe i symboliczne.

Uznanie wśród konsumentów i reputacja rynkowa

Określenie „Mazzit / Mazzita" odnosi się do specjalnej kiełbasy krwistej tradycyjnie produkowanej na Malcie i zgodnej ze specyfikacją opisaną w niniejszym dokumencie. W tekstach pisanych w języku angielskim określeniu „Mazzit / Mazzita" towarzyszą często słowa „kiełbasa krwista" w celu wyjaśnienia, co oznacza to określenie, a tym samym umożliwienia jego zrozumienia odbiorcom, którzy nie znają języka maltańskiego. Dodatkowo w jadłospisach i recepturach, które są sformułowane w języku angielskim i w których w związku z tym produkt ten jest określany jako kiełbasa krwista, dodaje się zazwyczaj określenie „Mazzit / Mazzita", aby wyjaśnić, że nie chodzi o dowolną kiełbasę krwistą, lecz jej tradycyjną odmianę maltańską. Oczywiste jest, że gdyby chodziło o dowolną kiełbasę krwistą, nie byłoby potrzeby wprowadzania tego dookreślenia do ogólnego terminu angielskiego. Badania rynkowe pokazują, że 95 % Maltańczyków rozpoznaje „Mazzit / Mazzita" jako tradycyjną kiełbasę z krwi świń lub młodych byków o słodkim smaku. Około 90 % respondentów uznaje rodzynki za kluczowy składnik, podczas gdy dwie trzecie uważa za niezbędną maltańską białą cebulę. Produkt ten jest powszechnie uznawany za tradycyjnie maltański (81 %), a trzy czwarte ludności wyspy zna ten produkt. Pomimo ograniczonej dostępności rynkowej na początku XXI wieku, co wpływa na świadomość wśród młodszych pokoleń, 40 % osób poniżej 30. roku życia nadal uważa ten produkt za część swojego dziedzictwa kulturowego. Ponad 75 % Maltańczyków spróbowało kiedyś „Mazzit / Mazzita", a ponad połowa zgłasza regularne spożywanie. W szczególności 70,2 % wskazuje na cotygodniowe spożywanie, co odzwierciedla trwałą tradycję konsumpcji „Mazzit / Mazzita" w niedzielne poranki.

Pochodzenie historyczne i kulturowe

„Mazzit / Mazzita" w przeszłości służył ludności Malty jako podstawowe źródło białka, spożywane w szczególności w weekendy i święta, a także z okazji zakończenia Wielkiego Postu przez setki lat po wprowadzeniu chrześcijaństwa.

Najwcześniejsze historyczne i udokumentowane odniesienia do „Mazzit / Mazzita" sięgają połowy XVIII wieku. Można je znaleźć w słowniku Gian Francesca Agiusa De Soldanisa: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750 r.), pojawiają się również w innym osiemnastowiecznym słowniku: *Lexicon* Vassalliego z 1796 r.

Wciąż popularny jest aforyzm: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (tłumaczenie dosłowne: w „Mazzita" można znaleźć rodzynki; znaczenie: jedząc Mazzita, znajdziesz rodzynki). W sposób dorozumiany odniesienie to potwierdza tradycyjny charakter „Mazzit / Mazzita" i jego słodki smak (ze względu na obecność rodzynek).

Kolejne odwołania pojawiają się w różnych źródłach, w tym w słownikach, książkach kucharskich i zapisach kultury, co podkreśla znaczenie społeczno-kulturowe i żywieniowe tego produktu. W znamiennym odniesieniu z 1903 r. autorstwa Antonia Emanuela Caruany *Vocabolario della lingua maltese* wyraźnie wymieniono krew świńską jako składnik, natomiast w sprawozdaniu brytyjskiej administracji z połowy XX wieku stwierdzono, że prawie całą krew pochodzącą z rzeźni wykorzystano do produkcji „Mazzit / Mazzita".

Tradycyjnie spożycie było sezonowe, ograniczone do chłodniejszych miesięcy ze względu na łatwość psucia się krwi przed wprowadzeniem nowoczesnych metod chłodzenia. Ten sezonowy model utrzymuje się również obecnie pomimo pojawienia się chłodzenia mechanicznego.

Odniesienia medialne i inne

Smakowitość „Mazzit / Mazzita" przedstawiono w artykule w przewodniku Michelina z grudnia 2023 r., który koncentruje się na odrodzeniu produktu „Mazzit / Mazzita", a jednocześnie docenia jego smak i podkreśla znaczenie kulturowe. Aspekty kulturowe omówiła wcześniej Elise Billiard w swojej pracy doktorskiej *Searching for a National Cuisine* [W poszukiwaniu kuchni narodowej] z 2009 r., w której przeanalizowała renesans tradycyjnych potraw, takich jak „Mazzit / Mazzita", oraz ich rolę w kształtowaniu tożsamości narodowej i kulturowej. Potwierdzeniem tradycyjnej i kulturowej roli „Mazzit / Mazzita" było zawarte w wydaniu *Newslettera Maltańskiego* z 2016 r. – publikacji maltańskich emigrantów w Australii i Nowej Zelandii – zalecenie, aby emigranci odwiedzający Maltę koniecznie skosztowali „Mazzit / Mazzita" wraz z innymi maltańskimi potrawami.

Ponadto produkt zyskał na znaczeniu podczas różnych wydarzeń, zarówno lokalnych, jak i międzynarodowych, takich jak konferencje naukowe, międzynarodowe wystawy i sympozja. Wspominano o nim również na blogach, w jadłospisach i recepturach dotyczących stosowania gotowego produktu.

Znaczenie kulturowe i symboliczne

„Mazzit / Mazzita" jest zazwyczaj spożywany przez wszystkie grupy ludności oraz był (i nadal jest) produkowany na wszystkich wyspach maltańskich, ze szczególną koncentracją producentów na południowo-zachodniej Malcie, czyli w podregionie, który znajdował się stosunkowo blisko większości rzeźni, w tym głównej rzeźni, która działa w Marsie od 1897 r. Miasto Ħal Luqa, położone powyżej Marsy, znane jest pod nazwą „Tal-Mazzit" ze względu na historyczną koncentrację producentów. Obszar ten przylega również do obszaru Siġġiewi-Fawwara, dobrze znanego z produkcji maltańskiej białej cebuli, tradycyjnie uprawianej na gruntach nienawadnianych, które pod względem podlewania upraw są uzależnione wyłącznie od opadów deszczu. „Bardziej dzika, lokalna odmiana" cebuli była tradycyjnie znana ze zdolności do wzrostu nawet na suchej glebie, a nawet na garigu, i z tego powodu była uprawiana. Ponadto okres przydatności tych cebul do spożycia był dłuższy niż w przypadku innych odmian.

„Mazzit / Mazzita" symbolizuje również ciągłość międzypokoleniową w rodzinach. Receptury „Mazzit / Mazzita" różnią się nieznacznie w zależności od producenta. Każdy producent stosuje zazwyczaj recepturę rodzinną, przekazywaną międzypokoleniowo w ramach tej samej rodziny. Różnice ograniczają się do objętości głównych składników (w ramach wyżej wymienionych zakresów) i dodanych słodkich środków aromatyzujących/słodkich przypraw. Te nieznaczne różnice służą odróżnieniu różnych producentów i przyczyniają się do ich renomy. Niektóre nazwy handlowe nadal odnoszą się do producentów historycznych za pomocą przedrostka „Ta", po którym następuje uznana nazwa producenta, podkreślająca rodzinne dziedzictwo produktu. W przeszłości wybór składników, takich jak rodzaj stosowanych jelit, odzwierciedlał różnice społeczne – konsumenci z miast należący do klasy wyższej preferowali jelita bydlęce. Chociaż te różnice geograficzne zmniejszyły się, wybory producentów nadal uwzględniają różne preferencje konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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