C/2026/3711

9.7.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/3711)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Mazzit / Mazzita»

N.º UE: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Nome(s)**

«Mazzit / Mazzita»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☑

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Malta

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Mazzit» (singular «Mazzita») designa um produto tradicional maltês à base de carne, de sabor doce e salgado, preparado com sangue de suíno ou de bovino macho. Junta-se a este sangue uma mistura de cebolas brancas doces locais (*basal ta «Malta»*), passas (*żbib*), cacau em pó ou chocolate líquido e açúcar, enchendo-se depois tripas de suíno ou de bovino. Para além destes ingredientes de base, os produtores acrescentam também pequenas quantidades de aromatizantes doces/especiarias naturais, de acordo com os costumes familiares. Podem adicionar-se frutos secos, geralmente avelãs (embora sejam frequentemente utilizados outros frutos secos), ainda que, independentemente da sua presença, o produto resultante continue a ser reconhecido como "Mazzit / Mazzita".

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O produto tem forma cilíndrica (semelhante a um enchido), pesando até cerca de 0,8 kg (cerca de um *ratal*), com uma margem de tolerância de cerca de 0,2 kg (*kwart ta» ratal*). Tradicionalmente, o peso era calculado de forma aproximada, por experiência (*fuq l-għajnejn*). O «Mazzit» tem geralmente um diâmetro de 5 a 10 cm e um comprimento de cerca de 15 a 30 cm. Quando consumido, é frequentemente cortado em fatias de cerca de 2,5 cm de espessura, passado por farinha e frito de ambos os lados numa frigideira.

O «Mazzit / Mazzita» apresenta normalmente uma cor acastanhada escura, devido à presença de sangue, cebola caramelizada e chocolate, com um invólucro de tripa semitranslúcida. Quando cortado em fatias, são visíveis as passas, as cebolas e as raspas dos citrinos, apresentando uma tonalidade acastanhada.

O aroma do «Mazzit / Mazzita» é complexo e rico. Apresenta notas salgadas de sangue de suíno/bovino macho, juntamente com o sabor doce do chocolate, do açúcar e das cebolas brancas maltesas caramelizadas. As passas conferem um sabor doce frutado, ao passo que as amêndoas-doces contribuem para um aroma a frutos secos.

Quando frio e cortado, apresenta uma textura única húmida, ligeiramente granulosa e friável. A mistura de sangue, cebolas, chocolate, passas e frutos secos (e, se utilizadas, amêndoas) cria uma combinação harmoniosa com texturas variáveis. A tripa confere uma camada exterior de textura ligeiramente elástica.

O «Mazzit / Mazzita» apresenta uma mistura harmoniosa de sabores salgados, doces e ligeiramente amargos. Os sabores dominantes são o *umami* rico do sangue, as cebolas caramelizadas, juntamente com o sabor doce do chocolate, das passas e do açúcar, e a nota picante das cebolas brancas maltesas. Os frutos secos conferem uma textura estaladiça e um toque terroso. O sabor adocicado é a característica mais notável do «Mazzit / Mazzita», tornando-o o único enchido de sangue mais conhecido pelo seu sabor doce do que pelo seu sabor salgado.

Depois de consumir «Mazzit / Mazzita», o sabor residual é o de uma doçura persistente proveniente do chocolate e do açúcar, a par de uma nota ligeiramente salgada do sangue de suíno ou bovino. O sabor residual é agradável, graças à sua combinação única de aromas e texturas.

Os parâmetros químicos para 100 gramas de «Mazzit / Mazzita» situam-se normalmente nos intervalos abaixo indicados:

Lípidos: 0,36 a 3,55 g

dos quais saturados: 0,25 a 0,78 g

Hidratos de carbono: 15,97 a 42,55 g

dos quais açúcares: 14,57 a 38,89

Proteínas: 9,05 a 14,36 g

Sal: 0,04 a 2,12 g

Embora o «Mazzit / Mazzita» seja fervido durante cerca de um minuto durante o processo de produção, o produto final é considerado cru e deve ser totalmente cozinhado, e não apenas aquecido, pelo consumidor final antes do consumo.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

As matérias-primas utilizadas na produção de «Mazzit / Mazzita» são as seguintes:

— sangue — o sangue fresco de suínos de engorda (independentemente do sexo) ou de bovinos machos provém de matadouros aprovados, dentro da área geográfica, e é extraído de animais criados nos mesmos territórios. O sangue não é tratado quimicamente, sendo a fibrina removida por agitação, e é mantido à temperatura ambiente; contudo, em dias mais quentes, caso o sangue seja transportado para uma unidade de produção fora do matadouro aprovado, esse transporte é efetuado em camião refrigerado, respeitando o limite de duas horas,

— tripas — intestino grosso de suíno ou intestino delgado de bovino,

— cebolas (*basal ta' Malta*) — cebolas brancas doces, colhidas na referida área geográfica. Todas as cebolas compradas são rastreáveis desde o agricultor até ao produtor de «Mazzit / Mazzita» através de cadeias curtas de abastecimento alimentar,

— água salgada — água potável misturada na fase de produção com sal extraído de salinas em Malta, cuja origem é rastreada desde o produtor de sal até ao produtor de «Mazzit / Mazzita»,

— passas,

— cacau em pó ou chocolate líquido,

— açúcar,

— aromatizantes doces/especiarias — podem incluir um ou mais dos seguintes: raspas de citrinos, figos, noz-moscada, coentros, baunilha/extrato de baunilha, amêndoas-doces e cravinho. Ocasionalmente, são utilizados outros aromatizantes doces/especiarias e, no seu conjunto, a mistura de aromatizantes e especiarias não constitui mais de 10 % do peso total da mistura para reforçar o sabor doce do produto.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção ocorrem dentro da área geográfica. O processo de produção inclui as seguintes fases distintas:

1) Preparação da mistura a adicionar ao sangue.

2) Extração do sangue.

3) Mistura do sangue com a mistura pré-preparada.

4) Enchimento.

5) Cozedura.

6) Imersão em água salgada.

7) Refrigeração.

O «Mazzit / Mazzita» tende a apresentar pequenas diferenças de produtor para produtor. Cada produtor costuma ter uma receita bem guardada, transmitida dentro da mesma família ao longo de várias gerações. Estas variações restringem-se aos aromatizantes doces/especiarias adicionados, tais como raspas de citrinos, figos, noz-moscada, coentros, baunilha/extrato de baunilha, cravinho e amêndoas-doces, que constituem uma pequena proporção (até 10 %) da mistura total.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Mazzit / Mazzita» é comercializado sob a forma de enchido ou pode ser cortado em fatias redondas (*roti-roti*) de cerca de uma polegada (*pulzier*) (aproximadamente 2,5 cm ± 0,5 cm). O «Mazzit / Mazzita» é vendido ao balcão em talhos ou pré-embalado em qualquer estabelecimento autorizado a vender produtos à base de carne e/ou preparados de carne.

A produção, incluindo o acondicionamento, só pode ter lugar na área geográfica delimitada devido aos requisitos de higiene e segurança alimentar, ao isolamento da região em relação à Europa continental e às elevadas temperaturas médias ao longo do ano.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O produto deve ser rotulado como «Mazzit / Mazzita», sem quaisquer descritores adicionais.

A rotulagem deve respeitar a regulamentação em vigor aplicável a qualquer produto alimentar que contenha carne como um dos seus ingredientes, com a adição da menção «Mazzita / Mazzit». Concretamente, quer seja vendido refrigerado ao balcão ou pré-embalado, o produtor deve informar o cliente dos ingredientes utilizados, indicando nomeadamente se o sangue e as tripas utilizadas são de origem suína ou bovina. Deve também ser especificada a origem do sangue e das tripas, incluindo o país de origem dos animais, e os números de aprovação da unidade de produção.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Ilhas de Malta e Gozo — nível NUTS 3 MT 001 e MT 002.

6. **Relação com a área geográfica**

O «Mazzit / Mazzita» está ligado à área geográfica em termos de:

Qualidades intrínsecas — relacionadas com características sensoriais definidas por três atributos principais: uma mistura harmoniosa de sabor salgado e doce, uma ligeira nota terrosa e uma textura friável. Estas qualidades resultam de ingredientes específicos e das suas interações. A maioria dos ingredientes contribui para o sabor adocicado do produto, principalmente cebolas, passas, açúcar, chocolate e ervas aromáticas, enquanto os frutos secos e as amêndoas aumentam as notas terrosas. As cebolas brancas maltesas cultivadas em solos *Xerorendzinas* proporcionam um sabor adocicado suave devido ao seu teor relativamente mais elevado de açúcares. Entretanto, o sal das salinas marinhas locais contribui para uma salinidade suave e menos acentuada e para ligeiras notas terrosas, uma vez que a interação com o carbonato de cálcio cria uma perceção de sabor adocicado não açucarado.

O método tradicional de desfibrinação do sangue (por agitação mecânica) evita a acidulação associada aos anticoagulantes ácidos, permitindo assim o aparecimento de notas ligeiramente metálicas e suavemente doces do próprio sangue.

A textura friável é obtida através de uma combinação de desnaturação das proteínas durante a cozedura, elevada proporção de ingredientes secos e componentes grosseiramente moídos, como frutos secos, amêndoas, cebolas e passas. A frescura do produto é assegurada através da sua transformação dentro de um limite de 2 horas e sem recurso a aditivos, resultando num perfil gustativo natural.

Características específicas — incluem métodos de produção tradicionais em matéria de:

i) colheita e manuseamento de sangue por agitação manual ou mecânica para evitar a coagulação, segundo um nível de viscosidade transmitido entre gerações por via de relações entre mestres e aprendizes, geralmente no seio das famílias, e

ii) tratamento do sangue dentro de duas horas após a colheita, ainda quente, para manter a frescura e as propriedades organoléticas desejadas.

A seleção dos ingredientes reflete a praticidade histórica, utilizando recursos facilmente disponíveis, como cebolas semisselvagens, sal marinho, sangue (um subproduto da indústria da carne) e passas. Tradicionalmente, o sangue de porco é escolhido por ser fácil de obter e por ter um perfil mais adocicado. As cebolas brancas maltesas utilizadas são tradicionalmente cultivadas em terras não irrigadas devido à escassez de água e selecionadas pela sua resistência e tempo mais longo de conservação. Os sistemas tradicionais de medição persistem apesar da modernização, sendo as quantidades normalmente determinadas «a olho» (*fuq l-għajnejn*), através da transmissão de conhecimento entre gerações. O produto segue os pesos históricos malteses: um Mazzita equivale a um *ratal* (cerca de 0,8 kg), com as proporções dos ingredientes medidas em unidades tradicionais como o *kwart ta 'ratal*. O tamanho tradicional é uma fatia espessa de uma *pulzier* (polegada maltesa).

Atributos de reputação que podem ser resumidos em termos de:

1) Reconhecimento dos consumidores e reputação no mercado

2) Origens históricas

3) Referências mediáticas e outras

4) Significado cultural e simbólico.

Reconhecimento dos consumidores e reputação no mercado

A designação «Mazzita» / «Mazzit» refere-se a um tipo específico de enchido de sangue, tradicionalmente produzido em Malta e que cumpre as especificações descritas no presente documento. Muitas vezes, por escrito, as palavras «blood sausage» [enchido de sangue] em inglês são utilizadas em conjunto com a palavra «Mazzita» / «Mazzit», a fim de explicar a que se refere a menção e, assim, esclarecer os leitores que não dominam a língua maltesa. De forma complementar, em menus e receitas apresentados em inglês e em que, por conseguinte, o ingrediente é referido como «blood sausage», o autor acrescenta geralmente a designação «Mazzita» / «Mazzit» para especificar que não se trata de qualquer enchido de sangue, mas sim da variedade tradicional maltesa. Escusado será dizer que, se pudesse ser utilizado qualquer tipo de enchido de sangue, não haveria necessidade de acrescentar uma designação específica ao termo genérico em inglês. Estudos de mercado mostram que 95 % dos malteses reconhecem «Mazzita» / «Mazzit» como um enchido de sangue tradicional, de sabor adocicado, feito a partir de sangue de suíno ou de touro jovem. Cerca de 90 % identificam as passas como um ingrediente essencial, enquanto dois terços reconhecem a cebola branca maltesa como fundamental. O produto é amplamente reconhecido como tradicionalmente maltês (81 %), sendo que três quartos da população cresceram familiarizados com o mesmo. Apesar da disponibilidade limitada no mercado no início do século XXI, que afetou o conhecimento do produto entre as gerações mais jovens, 40 % das pessoas com menos de 30 anos de idade continuam a considerá-lo parte do seu património cultural. Mais de 75 % dos malteses já provaram «Mazzit / Mazzita», tendo mais de metade referido que o consumem com regularidade. É de salientar que 70,2 % referem um consumo semanal, o que reflete a forte tradição de comer «Mazzit / Mazzita» nas manhãs de domingo.

Origens históricas e culturais

Historicamente, o «Mazzit / Mazzita» constituía uma das principais fontes de proteína da população maltesa, sendo consumido sobretudo aos fins de semana e em ocasiões festivas, bem como na celebração do fim do jejum da Quaresma durante centenas de anos após a introdução do cristianismo.

A primeira referência histórica e documentada ao «Mazzit / Mazzita» data de meados do século XVIII. Encontra-se no dicionário de Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) e aparece também noutro dicionário do século XVIII: *Lexicon* de Vassalli, 1796.

O ainda popular aforismo: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (tradução literal: dentro do «Mazzita», encontram-se as passas; que significa: quando se come um Mazzita, encontra-se sempre uma passa). Implicitamente, esta referência confirma o caráter tradicional do «Mazzit / Mazzita» e o seu sabor doce (devido à presença de passas).

As referências subsequentes aparecem em várias fontes, nomeadamente menções em dicionários, livros de receitas e relatos culturais, salientando a sua importância sociocultural e nutricional. Uma referência notável de 1903 de Antonio Emanuele Caruana, na sua obra *Vocabolario della lingua maltese*, mencionava especificamente o sangue de suíno como ingrediente, e um relatório da administração britânica de meados do século XX referia que quase todo o sangue dos matadouros era utilizado na produção de «Mazzit / Mazzita».

Tradicionalmente, o consumo era sazonal, limitado aos meses mais frios devido à perecibilidade do sangue antes da refrigeração moderna. Este padrão sazonal mantém-se até hoje, apesar do advento da refrigeração mecânica.

Referências mediáticas e outras

O sabor delicioso do «Mazzit / Mazzita» foi descrito num artigo do Guia Michelin, de dezembro de 2023, que se centra no relançamento do «Mazzit / Mazzita», elogiando o seu sabor e destacando a sua importância cultural. Os aspetos culturais foram anteriormente desenvolvidos por Elise Billiard na sua tese de doutoramento de 2009 intitulada *Searching for a National Cuisine*, que explorou o relançamento de alimentos tradicionais como o «Mazzit / Mazzita» e o seu papel na formação de uma identidade nacional e cultural. Um testemunho do caráter tradicional e do papel cultural do «Mazzit / Mazzita» foi a recomendação numa edição de 2016 do *Maltese Newsletter* — uma publicação de expatriados malteses na Austrália e na Nova Zelândia —, que recomendava o «Mazzit / Mazzita», entre outros alimentos malteses, como uma experiência a não perder para os expatriados que visitam Malta.

Além disso, o produto ganhou destaque em vários eventos, tanto a nível local como internacional, incluindo eventos académicos, exposições internacionais e simpósios. Tem sido também referenciado em blogues, menus e receitas, que indicam como consumir o produto já preparado.

Significado cultural e simbólico

O «Mazzit / Mazzita» é geralmente consumido por todos os segmentos da população e era (e continua a ser) produzido em todas as ilhas maltesas, com uma concentração especial de produtores no sudoeste de Malta — uma sub-região que era relativamente próxima da maioria dos matadouros, incluindo o principal matadouro que está operacional em Marsa desde 1897. A cidade de Ħal Luqa, situada a montante de Marsa, continua a ser popularmente conhecida por «Tal-Mazzit» devido à sua concentração histórica de produtores. A zona é igualmente contígua a Siġġiewi-Fawwara, bem conhecida pela produção de cebola branca maltesa, tradicionalmente cultivada em terras não irrigadas, que dependem exclusivamente da chuva para irrigação das culturas. A cebola da «variedade local mais selvagem» era tradicionalmente conhecida pela sua capacidade de crescer mesmo em solo seco e, na verdade, até mesmo na garriga, sendo cultivada precisamente por esse motivo. Além disso, estas cebolas tinham um tempo de conservação mais longo do que outras variedades.

O «Mazzit / Mazzita» simboliza igualmente a continuidade intergeracional no seio das famílias. As receitas de «Mazzit / Mazzita» tendem a apresentar pequenas diferenças de produtor para produtor. Cada produtor costuma ter uma receita familiar, transmitida dentro da mesma família ao longo de várias gerações. Estas variações restringem-se aos volumes dos principais ingredientes (dentro dos intervalos acima referidos) e aos aromatizantes doces/especiarias doces adicionados. Estas ligeiras variações servem para distinguir os diferentes produtores e contribuem para a sua reputação. Algumas marcas ainda fazem referência a produtores históricos através do prefixo «Ta'», seguido do nome de um produtor de renome, destacando o legado familiar do produto. Historicamente, as escolhas de ingredientes, como o tipo de tripas utilizadas, refletiam distinções sociais, sendo as tripas de bovino preferidas pelos consumidores urbanos de classe superior. Embora estas distinções geográficas tenham diminuído, as escolhas dos produtores continuam a atender às diferentes preferências dos consumidores.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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