C/2026/3711

9.7.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/3711)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Mazzit/Mazzita“

EÚ č.: PGI-MT-03301 – 26.7.2024

1. **Názov (názvy)**

„Mazzit/Mazzita“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☑

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Malta

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Mazzit“ (v jednotnom čísle „Mazzita“) je tradičný maltský mäsový výrobok sladkej a pikantnej chuti, ktorého základom je buď krv ošípaných, alebo krv samcov hovädzieho dobytka. Táto krv sa pridáva do zmesi miestnej sladkej bielej cibule (*basal ta' Malta*), hrozienok (*żbib*), kakaového prášku či tekutej čokolády a cukru a plní sa do prasacích alebo hovädzích čriev. Okrem týchto základných zložiek pridávajú výrobcovia aj malé množstvá prírodných sladkých aróm/korenín podľa rodinných zvyklostí. Môžu sa pridávať orechy, zvyčajne lieskovce (často sa však používajú aj iné orechy), ale bez ohľadu na ich prítomnosť sa výsledný výrobok stále označuje ako „Mazzit/Mazzita“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Výrobok má valcovitý tvar (podobný klobáse), váži približne do 0,8 kg (asi jeden *ratal*) s medzou tolerancie zhruba 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Váženie tradične prebiehalo od oka podľa skúseností (*fuq l-għajnejn*). Výrobok „Mazzit" má spravidla priemer 5 až 10 cm a dĺžku zhruba 15 až 30 cm. Pri konzumácii sa často krája na plátky hrubé asi 2,5 cm, ktoré sa obaľujú v múke a vyprážajú z oboch strán.

Výrobok „Mazzit/Mazzita" má zvyčajne tmavohnedú farbu spôsobenú prítomnosťou krvi, karamelizovanej cibule a čokolády s polopriesvitným prírodným črevom. Po nakrájaní na plátky sú hrozienka, cibuľa a kôra viditeľné a majú hnedastý odtieň.

Aróma výrobku „Mazzit/Mazzita" je komplexná a bohatá. Má pikantné tóny krvi ošípaných/samcov hovädzieho dobytka spolu so sladkosťou čokolády, cukru a karamelizovanej bielej cibule maltskej odrody. Hrozienka dodávajú ovocnú sladkosť a sladké mandle zas orechovú arómu.

Po vychladnutí a nakrájaní má jedinečnú vlhkú, mierne zrnitú, pevnú a zároveň drobivú textúru. Zmes krvi, cibule, čokolády, hrozienok a orechov (a prípadne mandlí) vytvára harmonickú kombináciu s rôznorodou textúrou. Prírodné črevo dodáva výrobku mierne tuhú vonkajšiu vrstvu.

Chuť výrobku „Mazzit/Mazzita" je vyvážením pikantnej, sladkej a mierne horkej chuti. Dominantnou chuťou je bohaté umami spojené s krvou, karamelizovaná cibuľa spolu so sladkosťou čokolády, hrozienok a cukru, ako aj jemná ostrosť bielej cibule maltskej odrody. Orechy dodávajú chrumkavú textúru a nádych zemitosti. Najvýraznejšou vlastnosťou výrobku „Mazzit/Mazzita" je sladkosť, ktorá z neho robí jedinú krvavnicu, ktorá je známa skôr svojou sladkosťou než pikantnosťou.

Po konzumácii výrobku „Mazzit/Mazzita" je cítiť dochuť v podobe pretrvávajúcej sladkosti čokolády a cukru spolu s jemným pikantným nádychom prasacej alebo hovädzej krvi. Dochuť je vďaka jedinečnej kombinácii chutí a textúr príjemná.

Chemické parametre na 100 gramov výrobku „Mazzit/Mazzita" sú zvyčajne v týchto rozsahoch:

Tuk: 0,36 – 3,55 g

z toho nasýtené tuky: 0,25 – 0,78 g

Sacharidy: 15,97 – 42,55 g

z toho cukry: 14,57 – 38,89

Proteíny: 9,05 – 14,36 g

Soľ: 0,04 – 2,12 g

Hoci sa výrobok „Mazzit/Mazzita" počas výrobného procesu približne minútu varí, samotný konečný výrobok sa považuje za surový a konečný spotrebiteľ ho musí pred konzumáciou úplne uvariť, nielen zohriať.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Suroviny používané pri výrobe výrobku „Mazzit/Mazzita" sú:

— Krv – čerstvá krv buď z ošípaných vo výkrme (bez ohľadu na pohlavie), alebo zo samcov hovädzieho dobytka pochádza zo schválených bitúnkov v rámci zemepisnej oblasti a získava sa z hospodárskych zvierat chovaných na rovnakých územiach. Krv sa chemicky neupravuje, pričom fibrín sa odstraňuje miešaním, a uchováva sa pri izbovej teplote, hoci v teplejších dňoch, ak sa krv prepravuje do výrobného zariadenia mimo schváleného bitúnku, sa to robí v chladiarenskom vozidle pri zachovaní dvojhodinového limitu.

— Črevá – hrubé črevo ošípaných alebo tenké črevo hovädzieho dobytka.

— Cibuľa (basal ta' Malta) – sladká biela cibuľa sa zberá v uvedenej zemepisnej oblasti. Všetku nakúpenú cibuľu je možné vysledovať od poľnohospodára až po výrobcu výrobku „Mazzit/Mazzita" prostredníctvom krátkych potravinových dodávateľských reťazcov.

— Slaná voda – pitná voda zmiešaná vo fáze výroby so soľou získanou zo soľných panví na Malte a sledovaná od výrobcu soli až po výrobcu výrobku „Mazzit/Mazzita“.

— hrozienka,

— kakaový prášok alebo tekutá čokoláda,

— cukor,

— sladké arómy/koreniny – môže ísť o jednu alebo viacero z týchto surovín: citrusová kôra, figy, muškátový orech, koriander, vanilka/vanilkový extrakt, sladké mandle a klinčeky. Príležitostne sa používajú aj iné sladké arómy/koreniny, pričom zmes aróm a korenín spolu tvorí najviac 10 % celkovej hmotnosti zmesi, aby sa posilnila sladkosť výrobku.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti. Výrobný proces zahŕňa tieto odlišné fázy:

1. príprava zmesi, ktorá sa má pridať do krvi;
2. odber krvi;
3. zmiešanie krvi s vopred pripravenou zmesou;
4. plnenie;
5. varenie;
6. ponorenie do slanej vody;
7. chladenie.

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ sa u jednotlivých výrobcov spravidla mierne líši. Každý výrobca má zvyčajne dobre stráženú receptúru, ktorá sa v rámci jednej rodiny odovzdáva z generácie na generáciu. Tieto variácie sa obmedzujú na pridané sladké arómy/sladké koreniny, ako je citrusová kôra, figy, muškátový orech, koriander, vanilka/vanilkový extrakt, klinčeky a sladké mandle, ktoré tvoria malý podiel (najviac 10 %) celkovej zmesi.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ sa uvádza na trh buď v podobe klobásy, alebo sa môže nakrájať na okrúhle porcie (*roti-roti*) hrubé približne jeden palec (*pulzier*) (zhruba 2,5 cm ±0,5 cm). Výrobok „Mazzit/Mazzita“ sa predáva buď cez pult v mäsiarstve, alebo balený v ktoromkoľvek zariadení, ktoré je oprávnené predávať mäsové výrobky a/alebo mäsové prípravky.

Vzhľadom na hygienické požiadavky a požiadavky na bezpečnosť potravín, izolovanosť regiónu od kontinentálnej Európy a vysoké priemerné teploty počas celého roka sa výroba vrátane balenia môže uskutočňovať len vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok má byť označený ako „Mazzit/Mazzita“ bez akýchkoľvek ďalších deskriptorov.

Označovanie sa riadi existujúcimi predpismi platnými pre všetky potravinové výrobky obsahujúce mäso ako jednu zo zložiek s doplnením pojmu „Mazzita / Mazzit“. Výrobca konkrétne informuje zákazníka o použitých zložkách vrátane toho, či použitá krv a črevá pochádzajú z ošípaných alebo z hovädzieho dobytka, a to bez ohľadu na to, či sa výrobok predáva chladený cez pult, alebo balený. Uvádza sa tiež zdroj krvi a čriev vrátane krajiny pôvodu hospodárskych zvierat, ako aj číslo schválenia výrobného závodu.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Ostrovy Malta a Gozo – MT 001 a MT 002 úrovne NUTS 3.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ je spojený so zemepisnou oblasťou z týchto hľadísk:

Inherentné vlastnosti – ide o zmyslové vlastnosti charakterizované tromi hlavnými znakmi: sladko-slanou rovnováhou, jemnou zemitosťou a drobivou textúrou. Tieto vlastnosti vyplývajú z konkrétnych zložiek a ich vzájomného pôsobenia. Na sladkosti výrobku sa podieľa väčšina zložiek, predovšetkým cibuľa, hrozienka, cukor, čokoláda a bylinky, zatiaľ čo orechy a mandle zvýrazňujú zemité tóny. Maltská biela cibuľa pestovaná na pôde *Xerorendzinas* je vďaka relatívne vyššiemu obsahu cukru mierne sladká. Soľ z miestnych morských soľných panví medzitým výrobku dodáva jemnú, menej výraznú slanosť a zemité podtóny, keďže interakciou s uhličitanom vápenatým vzniká necukrový pocit sladkosti.

Tradičná metóda defibrinácie krvi (mechanickým miešaním) zabraňuje kyslosti spojenej s kyslými antikoagulantmi, vďaka čomu môžu vyniknúť prirodzené mierne kovové a jemne sladké tóny krvi.

Drobivá textúra sa dosahuje kombináciou denaturácie bielkovín počas varenia, vysokého podielu suchých zložiek a nahrubo krájaných zložiek, ako sú orechy, mandle, cibuľa a hrozienka. Čerstvosť výrobku sa zachováva spracovaním v rámci dvojhodinového limitu a vylúčením prídavných látok, čo vedie k prirodzenému chuťovému profilu.

Špecifické vlastnosti – zahŕňa to tradičné výrobné metódy, pokiaľ ide o:

i) odber krvi a manipuláciu s ňou prostredníctvom ručného alebo mechanického miešania, aby sa zabránilo zrážaniu krvi zachovaním určitej úrovne viskozity, čo sa odovzdáva medzigeneračne cez vzťahy medzi mentormi a učňami, zvyčajne v rámci rodín, a

ii) spracovanie krvi do dvoch hodín po odbere, ešte kým je teplá, aby sa zachovala čerstvosť a požadované organoleptické vlastnosti.

Výber ingrediencií odráža historickú praktickosť, pričom sa využívajú ľahko dostupné zdroje ako polodivoká cibuľa, morská soľ, krv (vedľajší produkt mäsového priemyslu) a hrozienka. Prasacia krv sa v minulosti vyberala pre ľahkú dostupnosť a sladší profil. Maltská biela cibuľa, ktorá sa používa, sa tradične pestuje na nezavlažovanej pôde z dôvodu šetrnej spotreby vody a vyberá sa pre svoju odolnosť a dlhšiu trvanlivosť. Aj napriek modernizácii pretrvávajú tradičné systémy merania, pričom množstvá sa vďaka generačnému prenosu znalostí zvyčajne určujú „od oka“ (*fuq l-għajnejn*). Výrobok sa vyrába podľa historických maltských mier: jeden kus výrobku Mazzita sa rovná jednému ratalu (približne 0,8 kg), pričom pomery zložiek sa merajú v tradičných jednotkách ako *kwart ta' ratal*. Tradičná veľkosť porcie je plátok hrubý jeden *pulzier* (maltézsky palec).

Atribúty dobrej povesti, ktoré možno zhrnúť do týchto bodov:

1. Uznanie spotrebiteľov a dobrá povesť na trhu

2. Historický pôvod

3. Mediálne a iné odkazy

4. Kultúrny a symbolický význam.

Uznanie spotrebiteľov a dobrá povesť na trhu

Pojem „Mazzita“/„Mazzit“ označuje špecifickú krvavnicu, ktorá sa tradične vyrába na Malte a ktorá spĺňa špecifikácie uvedené v tomto dokumente. Na ozrejmenie toho, čo tento pojem označuje, sa v písomnej podobe k slovu „Mazzita“/„Mazzit“ často pripája anglický výraz „*blood sausage*“ (krvavnica), a tým sa objasňuje čitateľom, ktorí neovládajú maltčinu. Obdobne v jedálnych lístkoch a receptoch, ktoré sú formulované v angličtine, a v ktorých sa preto ingrediencia označuje ako krvavnica, autor spravidla dopĺňa pojem „Mazzita“/„Mazzit“, aby zdôraznil, že sa nepoužije akákoľvek krvavnica, ale tá tradičná maltská. Je samozrejmé, že ak by sa mohla použiť akákoľvek krvavnica, nebolo by potrebné uviesť okrem všeobecného anglického pojmu aj jednoznačný deskriptor. Z prieskumu trhu vyplýva, že 95 % Malťanov pozná výrobok „Mazzita“/„Mazzit“ ako tradičnú krvavnicu sladkej chuti, ktorá sa vyrába z krvi ošípaných alebo mladých býkov. Približne 90 % respondentov považuje za kľúčovú zložku hrozienka, zatiaľ čo dve tretiny považujú za nevyhnutnú maltskú bielu cibuľu. Výrobok je všeobecne uznávaný ako tradičný maltský (81 %), pričom tri štvrtiny obyvateľov ho poznali už v detstve. Napriek obmedzenej dostupnosti na trhu na začiatku 21. storočia, ktorá ovplyvnila povedomie mladších generácií, 40 % respondentov vo veku menej ako 30 rokov ho stále považuje za súčasť svojho kultúrneho dedičstva. Výrobok „Mazzit/Mazzita“ ochutnalo vyše 75 % Malťanov, pričom viac ako polovica z nich uvádza, že ho konzumuje pravidelne. Pozoruhodné je, že 70,2 % respondentov uvádza týždennú konzumáciu, čo odráža pretrvávajúcu tradíciu jedenia výrobku Mazzit/Mazzita v nedeľu ráno.

Historický a kultúrny pôvod

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ v minulosti slúžil ako hlavný zdroj bielkovín pre maltské obyvateľstvo a konzumoval sa najmä počas víkendu a sviatkov, ako aj na oslávenie konca pôstneho obdobia, a to po stovky rokov od zavedenia kresťanstva.

Najstaršia historická a zdokumentovaná zmienka o výrobku „Mazzit/Mazzita“ pochádza z polovice 18. storočia. Nachádza sa v slovníku od Giana Francesca Agiusa De Soldanisa: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) a objavuje sa aj v ďalšom slovníku z 18. storočia: *Lexicon* od Vassalliho z roku 1796.

Dodnes populárny aforizmus: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (doslovný preklad: v krvavnici „Mazzita“ nájdeš hrozienka; význam: pri jedení krvavnice Mazzita sa vždy nájdu hrozienka). Tento odkaz nepriamo potvrdzuje tradičný charakter výrobku „Mazzit/Mazzita“ a jeho sladkú chuť (vďaka prítomnosti hrozienok).

Následné odkazy sa objavujú v rôznych zdrojoch vrátane zmienok v slovníkoch, receptároch a kultúrnych záznamoch, ktoré zdôrazňujú jeho spoločensko-kultúrny a výživový význam. V pozoruhodnej zmienke v slovníku *Vocabolario della lingua maltese* z roku 1903 od Antonia Emanuela Caruana sa krv ošípaných výslovne uvádzala ako ingrediencia, zatiaľ čo v správe britskej vlády z polovice 20. storočia sa uvádzalo, že takmer všetka krv z bitúnkov sa používa na výrobu krvavnice „*Mazzit/Mazzita*“.

Výrobok sa zvykol konzumovať sezónne, len v chladnejších mesiacoch, pretože krv sa pred vynájdením moderného chladenia rýchlo kazila. Tento sezónny návyk pretrváva dodnes, a to aj napriek nástupu mechanického chladenia.

Mediálne a iné odkazy

Lahodnosť výrobku „Mazzit/Mazzita“ bola opísaná v článku v Michelinskom sprievodcovi z decembra 2023, ktorý sa zameriava na oživenie výrobku „Mazzit/Mazzita“, pričom sa v ňom chváli jeho chuť a vyzdvihuje sa jeho kultúrny význam. Kultúrne aspekty ešte predtým rozpracovala Elise Billiardová vo svojej dizertačnej práci z roku 2009 s názvom *Searching for a National Cuisine* (Hľadanie národnej kuchyne), v ktorej skúmala oživenie tradičných jedál, ako je krvavnica „Mazzit/Mazzita“, a ich úlohu pri formovaní národnej a kultúrnej identity. O tradičnosti a kultúrnej úlohe výrobku „Mazzit/Mazzita“ svedčí aj odporúčanie vo vydaní publikácie maltských emigrantov žijúcich v Austrálii a na Novom Zélande *Maltese Newsletter* (Maltský bulletin) z roku 2016, v ktorom sa okrem iných maltských jedál odporúčala aj krvavnica „Mazzit/Mazzita“ ako jedlo, ktoré treba pri návšteve Malty ochutnať.

Tento výrobok sa navyše presadil na rôznych podujatiach, a to na miestnej i medzinárodnej úrovni, vrátane akademických podujatí, medzinárodných výstav a sympózií. Odkazuje sa naň aj v blogoch, jedálnych lístkoch a receptoch, v ktorých sa opisuje, ako nakladať s hotovým výrobkom.

Kultúrny a symbolický význam

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ vo všeobecnosti konzumujú všetky skupiny obyvateľstva a vyrábal sa (a stále sa vyrába) na celom území maltských ostrovov, pričom výrobcovia sa sústreďujú najmä na juhozápade Malty – v podoblasti, ktorá sa nachádzala pomerne blízko väčšiny bitúnkov vrátane hlavného bitúnku, ktorý je v prevádzke v Marse od roku 1897. Mestečko Ħal Luqa, ktoré leží na kopci smerom od Marsy, si vďaka historickej koncentrácii výrobcov zachovalo prezývku „Tal-Mazzit“. Oblasť susedí aj s oblasťou Siġġiewi-Fawwara, ktorá bola známa produkciou maltskej bielej cibule, tradične pestovanej na nezavlažovanej pôde, v prípade ktorej závisí zavlažovanie plodín výlučne od dažďa. „Divokejšia, miestna“ cibuľa bola tradične známa svojou schopnosťou rásť aj v suchej pôde či dokonca v krovitom poraste (garrigue), a preto sa pestovala. Okrem toho mala táto cibuľa dlhšiu trvanlivosť než iné odrody.

Výrobok „Mazzit/Mazzita“ takisto symbolizuje medzigeneračnú kontinuitu v rodinách. Receptúra výrobku „Mazzit/Mazzita“ sa u jednotlivých výrobcov spravidla mierne líši. Každý výrobca má zvyčajne rodinný recept, ktorý sa v danej rodine dedí z generácie na generáciu. Tieto variácie sa obmedzujú na podiel hlavných zložiek (s už uvedenými rozsahmi) a pridaných sladkých aróm/sladkých korenín. Tieto drobné rozdiely slúžia na odlíšenie jednotlivých výrobcov a prispievajú k ich dobrej povesti. Niektoré názvy značiek dodnes odkazujú na historických výrobcov prostredníctvom predpony „Ta'“, za ktorou nasleduje názov známeho výrobcu, čím sa zdôrazňuje rodinný odkaz výrobku. Výber ingrediencií, ako je napríklad druh použitých čriev, v minulosti odzrkadľoval sociálne rozdiely, pričom hovädzie črevá boli preferované pre mestských spotrebiteľov z vyšších vrstiev. Hoci sa tieto geografické rozdiely zmenšili, výber výrobcov stále uspokojuje rôznorodé preferencie spotrebiteľov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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