C/2026/3711

9.7.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/3711)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Mazzit / Mazzita“

EU št.: PGI-MT-03301 – 26.7.2024

1. **Ime**

„Mazzit / Mazzita“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☑

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Malta

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Mazzit“ (v ednini „Mazzita“) je malteški tradicionalni mesni proizvod sladko-slanega okusa iz prašičje krvi ali krvi govejih samcev. Kri se primeša mešanici iz lokalne sladke bele čebule (*basal ta' Malta*), rozin (*żbib*), kakava v prahu ali tekoče čokolade in sladkorja, tako pripravljeni nadev pa se polni v prašičja ali goveja črevа. Poleg teh osnovnih sestavin proizvajalci v skladu z družinsko tradicijo dodajajo tudi majhne količine naravnih sladkih arom/začimb. Dodajo se lahko oreški, tj. običajno lešniki (pogosto pa tudi drugo lupinasto sadje), pri čemer je proizvod kljub njihovi vsebnosti še vedno prepoznan kot „Mazzit / Mazzita“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Proizvod je valjaste oblike (podoben klobasi) in tehta do približno 0,8 kg (okoli en *ratal*) z odstopanjem približno 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Tradicionalno se je teža določala približno na podlagi izkušenj (*fuq l-għajnejn*). Krvavica „Mazzit“ ima običajno premer 5–10 cm in dolžino okoli 15–30 cm. Pogosto se nareže na približno 2,5 cm debele rezine, povalja v moki in popeče v ponvi z obeh strani.

„Mazzit / Mazzita“ je zaradi krvi, karamelizirane čebule in čokolade običajno temne rjavkaste barve ter ima polprosojen črevni ovitek. Ko je narezan, so v rjavkastem odtenku vidne rozine, čebula in lupina agrumov.

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ ima kompleksno in bogato aromo. Slane note prašičje krvi oziroma krvi govejih samcev dopolnjuje sladkost čokolade, sladkorja in karamelizirane malteške sorte bele čebule. Rozine prispevajo k sadni sladkosti, sladki mandlji pa k aromi po oreških.

Ohlajen in narezan proizvod ima značilno sočnost ter rahlo zrnato teksturo, ki je čvrsta in drobljiva. Mešanica krvi, čebule, čokolade, rozin in oreškov (tudi mandljev, če se uporabljajo) ustvarja harmonično celoto raznolikih tekstur. Ovitek za klobase je rahlo žvečljiv.

Krvavico „Mazzit / Mazzita“ odlikuje uravnotežen okus med slanim, sladkim in rahlo grenkim. Prevladujejo okusi po krvi z bogatim umami okusom krvi, karamelizirani čebuli v povezavi s sladkostjo čokolade, rozin in sladkorja ter nekoliko oster okus malteške sorte bele čebule. Oreški dajejo proizvodu hrustljavo teksturo in zemeljsko noto. Posebnost proizvoda „Mazzit / Mazzita“ je njegova sladkost, zaradi česar je to edina krvavica, ki je bolj znana po svojem sladkem kot pa slanem okusu.

V ustih ima proizvod „Mazzit / Mazzita“ zaradi čokolade in sladkorja dolgotrajen sladek pookus ter rahlo slano noto prašičje ali goveje krvi. Edinstveni splet okusov in tekstur ustvari prijeten pookus.

Kemijski parametri za 100 gramov proizvoda „Mazzit / Mazzita“ so običajno v naslednjih razponih:

Maščobe: 0,36–3,55 g

od tega nasičene maščobe: 0,25–0,78g

Ogljikovi hidrati: 15,97–42,55 g

od tega sladkorji: 14,57–38,89

Beljakovine: 9,05–14,36 g

Sol: 0,04–2,12 g

Čeprav se proizvod „Mazzit / Mazzita“ med proizvodnim postopkom kuha približno eno minuto, se sam končni proizvod šteje za surov, zato ga mora končni uporabnik pred zaužitjem v celoti skuhati, ne le pogreti.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Pri proizvodnji proizvoda „Mazzit / Mazzita“ se uporabljajo naslednje surovine:

— kri – sveža kri pitanih prašičev (samcev ali samic) ali govejih samcev se pridobiva iz odobrenih klavnic na geografskem območju in zbere iz živali, vzrejenih na istem območju. Kri, ki ni kemično obdelana in iz katere se fibrin odstrani z mešanjem, se hrani pri sobni temperaturi. Če pa jo je v toplejših dneh treba prepeljati v proizvodni obrat zunaj odobrene klavnice, se ta prevaža v tovornjaku hladilniku, pri čemer se upošteva dveurna meja,

— ovitek – debelo črevo prašičev ali tanko črevo goveda,

— čebula (*basal ta' Malta*) – sladka bela čebula, pobrana na navedenem geografskem območju. Za vso kupljeno čebulo se zagotovi sledljivost od pridelovalca do proizvajalca proizvoda „Mazzit / Mazzita“ prek kratkih prehranskih dobavnih verig,

— slana voda – pitna voda, ki se ji v fazi proizvodnje primeša sol iz solin na Malti, pri čemer se zagotovi sledljivost soli od proizvajalca soli do proizvajalca proizvoda „Mazzit / Mazzita“,

— rozine,

— kakav v prahu ali tekoča čokolada,

— sladkor,

— sladke arome/začimbe – lahko je ena ali več od naslednjih: lupine agrumov, fige, muškatni orešček, koriander, vanilja/vaniljev ekstrakt, sladki mandlji in klinčki. Občasno se za sladkanje proizvoda uporabljajo tudi druge sladke arome/začimbe, ki skupaj predstavljajo več kot 10-odstotni masni delež celotne mešanice.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje se izvajajo na geografskem območju. Proizvodni postopek vključuje naslednje ločene faze:

(1) pripravo mešanice, ki se primeša krvi;

(2) zbiranje krvi;

(3) mešanje krvi s predhodno pripravljeno mešanico;

(4) polnjenje nadeva v ovitek;

(5) kuhanje;

(6) potopitev v slano vodo;

(7) hlajenje.

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ se med posameznimi proizvajalci nekoliko razlikuje. Vsak proizvajalec ima praviloma skrbno varovan recept, ki se v isti družini prenaša iz roda v rod. Razlike so samo v dodanih sladkih aromah/sladkih začimbah, kot so lupine agrumov, fige, muškatni orešček, koriander, vanilja/vaniljin ekstrakt, klinčki in sladki mandlji, ki predstavljajo majhen delež (do 10 %) celotne mešanice.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ se daje na trg bodisi v obliki klobase bodisi narezan na kolobarje (*roti-roti*), debele približno en palec (*pulzier*) (približno 2,5 cm ± 0,5 cm). Prodaja se bodisi postrežno v mesnicah bodisi kot predpakiran proizvod v trgovinah, ki so pooblaščene za prodajo mesnih izdelkov in/ali mesnih pripravkov.

Proizvaja in pakira se lahko le na opredeljenem geografskem območju zaradi higienskih zahtev in zahtev glede varnosti živil, izoliranosti regije od evropske celine ter visokih povprečnih temperatur skozi vse leto.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod se označi kot „Mazzit / Mazzita“ brez dodatnih opisnikov.

Označevanje mora biti v skladu z veljavnimi predpisi, ki se uporabljajo za vse živilske proizvode, katerih sestavina je tudi meso, pri čemer se doda izraz „Mazzita / Mazzit“. Zlasti se kupec obvesti o uporabljenih sestavinah, tudi o tem, ali uporabljena kri in čreva izvirajo iz prašičev ali govedi, ne glede na to, ali se proizvod prodaja ohlajen postrežno ali predpakiran. Navede se tudi izvor krvi in črev, vključno z državo izvora živine, ter številko dovoljenja proizvodnega obrata.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Otoka Malta in Gozo – raven NUTS 3 MT 001 in MT 002.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ z geografskim območjem povezujejo v nadaljevanju navedene lastnosti.

Značilne lastnosti – tj. organoleptične lastnosti, za katere je značilno predvsem troje: uravnotežnost med sladkim in slanim, nežna zemeljskost in drobljiva tekstura. Te lastnosti izvirajo iz posebnih sestavin in njihovega medsebojnega delovanja. Večina sestavin prispeva k sladkosti proizvoda, zlasti čebula, rozine, sladkor, čokolada in zelišča, medtem ko oreški in mandlji poudarjajo zemeljske note. Malteška bela čebula, gojena na tleh suha rendzina, zaradi razmeroma višje vsebnosti sladkorja daje proizvodu rahlo sladkost. Sol iz lokalnih morskih solin prispeva k nežni, manj izraziti slanosti in zemeljskemu podtonu, saj je zaradi njene interakcije s kalcijevim karbonatom mogoče zaznati sladkost, ki ne izvira iz sladkorja.

S tradicionalno metodo odstranjevanja fibrina iz krvi (z mehanskim mešanjem) se prepreči kislost, ki je posledica kislih antikoagulantov, in omogoči, da se izrazijo rahlo kovinske in blago sladke note krvi.

Drobljiva tekstura se doseže s kombinacijo denaturacije beljakovin med kuhanjem, velikega deleža suhih sestavin in grobo mletih sestavin, kot so oreški, mandlji, čebula in rozine. Svežina proizvoda se ohrani s predelavo v dveh urah brez uporabe aditivov, kar ustvarja naraven profil okusa.

Posebne lastnosti – te so izraz tradicionalne proizvodne metode pri:

(i) zbiranju krvi in njeni obdelavi z ročnim ali mehanskim mešanjem, da se prepreči skrknjenje in doseže ustrezna židkost, kar se prenaša iz roda v rod od učitelja na vajenca, običajno znotraj družin, in

(ii) predelavi krvi v dveh urah po zbiranju, ko je ta še topla, da se ohranita svežina in želene organoleptične lastnosti.

Izbira sestavin temelji na preteklih praksah, saj se uporabljajo lahko dostopne surovine, kot so delno samonikla čebula, morska sol, kri (stranski proizvod mesne industrije) in rozine. V preteklosti so uporabljali prašičjo kri, ker je bila dostopnejša in bolj sladka. Malteška bela čebula se tradicionalno goji na nenamakanih zemljiščih zaradi varčne rabe vode, uporablja pa se, ker je odporna in obstojnejša. Tradicionalni merilni sistemi so se ohranili kljub modernizaciji, pri čemer se količine običajno določajo po občutku (*fuq l-għajnejn*) na podlagi znanja, ki se prenaša iz roda v rod. Pri proizvodu se uporabljajo stare merske enote za težo, ki so se uporabljale na Malti v preteklosti: en proizvod „Mazzita“ ustreza enemu *ratalu* (približno 0,8 kg), pri čemer se deleži sestavin merijo v tradicionalnih enotah, kot je *kwart ta' ratal*. Običajna velikost porcije je rezina debeline enega malteškega palca, t. i. *pulzier*.

Lastnosti, povezane s slovesom:

(1) prepoznavnost pri potrošnikih in tržni sloves;

(2) zgodovinski izvor;

(3) pojavnost v medijih in drugih virih;

(4) kulturni in simbolni pomen.

Prepoznavnost pri potrošnikih in tržni sloves

Izraz „Mazzita / Mazzit“ se nanaša na posebno krvavico, ki se tradicionalno proizvaja na Malti in izpolnjuje specifikacije iz tega dokumenta. V pisnih navedbah se izraza „krvavica“ in „Mazzita / Mazzit“ pogosto uporabljata skupaj, da se bralcem, ki ne obvladajo malteškega jezika, pojasni, za kateri proizvod gre. Tudi v jedilnikih in receptih v angleškem jeziku, v katerih je ta sestavina označena kot „blood sausage“ (krvavica), se običajno doda izraz „Mazzita / Mazzit“, da se pojasni, da to ni katera koli krvavica, temveč tradicionalna malteška krvavica. Če bi bilo mogoče uporabiti katero koli krvavico, splošnemu angleškemu izrazu ne bi bilo treba pripisati posebnega opisnika. Tržna raziskava kaže, da 95 % Maltežanov prepoznava proizvod „Mazzita / Mazzit“ kot tradicionalno krvavico sladkega okusa, izdelano iz prašičje ali junčje krvi. Približno 90 % jih meni, da so ključna sestavina rozine, dve tretjini pa, da je to malteška bela čebula. Proizvod je splošno priznan kot tradicionalno malteški (81 %), pri čemer ga tri četrtine prebivalstva pozna že od otroštva. Kljub omejeni dostopnosti tega proizvoda na trgu v začetku 21. stoletja, ki je vplivala na njegovo prepoznavnost med mlajšimi generacijami, ga 40 % oseb, mlajših od 30 let, še vedno šteje za del svoje kulturne dediščine. Več kot 75 % Maltežanov je proizvod „Mazzit / Mazzita“ že poskusilo, več kot polovica pa ga redno uživa. Ta proizvod tedensko uživa kar 70,2 % ljudi, kar kaže na dolgotrajno tradicijo njegovega uživanja ob nedeljah dopoldne.

Zgodovinski in kulturni izvor

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ je v preteklosti za malteško prebivalstvo pomenil glavni vir beljakovin. Uživali so ga zlasti ob koncih tedna in praznikih, več sto let od uvedbe krščanstva pa tudi ob praznovanju konca posta.

Najzgodnejši zgodovinski in dokumentirani zapis o proizvodu „Mazzit / Mazzita“ sega v sredino 18. stoletja. Najdemo ga v slovarju Giana Francesca Agiusa De Soldanisa *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) in v slovarju iz 18. stoletja avtorja Vassallija *Lexicon* iz leta 1796.

Še danes je priljubljen aforizem *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (dobesedni prevod: ni krvavice „Mazzita“ brez rozin; pomen: ob ugrizu v krvavico „Mazzita“ zagotovo naletiš na rozino). Ta navedba sama po sebi potrjuje tradicionalnost proizvoda „Mazzit / Mazzita“ in njegov sladki okus (zaradi vsebnosti rozin).

Poznejše navedbe se pojavljajo v različnih virih, in sicer v slovarjih, kuharskih knjigah in kulturnih zapisih, kar poudarja njegov družbeno-kulturni in prehranski pomen. Antonio Emanuele Caruana je v pomembnem slovarskem viru *Vocabolario della lingua maltese* iz leta 1903 kot sestavino izrecno navedel prašičjo kri, medtem ko je v poročilu britanske uprave iz sredine 20. stoletja navedeno, da je bila skoraj vsa kri iz klavnic uporabljena za proizvodnjo proizvoda „Mazzit / Mazzita“.

Tradicionalno se je ta proizvod zaradi pokvarljivosti krvi pred uvedbo sodobnega hlajenja užival sezonsko in le v hladnejših mesecih. Tako se uživa še danes kljub uvedbi mehanskega hlajenja.

Pojavnost v medijih in drugih virih

Okusnost proizvoda „Mazzit / Mazzita“ je bila opisana v članku Michelinovega vodnika iz decembra 2023, v katerem so poudarjeni njegova ponovna priljubljenost, odličen okus in kulturni pomen. Kulturne vidike tega proizvoda je pred tem obravnavala Elise Billiard v svoji doktorski disertaciji o narodnih jedeh (*Searching for a National Cuisine*) iz leta 2009, v kateri je proučevala oživitev tradicionalnih jedi, kot je krvavica „Mazzit / Mazzita“, in njihovo vlogo pri oblikovanju narodne in kulturne identitete. Tradicionalnost in kulturno vlogo tega proizvoda potrjuje tudi zapis v malteškem glasilu iz leta 2016 – ki ga izdajajo malteški izseljenci v Avstraliji in na Novi Zelandiji –, v katerem se malteškim izseljencem, ki obiščejo Malto, priporoča, da ob drugih malteških jedeh poskusijo prav ta proizvod.

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ je pridobil sloves na različnih lokalnih in mednarodnih dogodkih, kot so akademski dogodki, mednarodne razstave in simpoziji. Omenjen je tudi v blogih, na jedilnikih in v receptih za uporabo pripravljenega proizvoda.

Kulturni in simbolni pomen

Krvavico „Mazzit / Mazzita“ običajno uživajo vsi sloji prebivalstva. Proizvajala se je (in se še proizvaja) povsod na malteških otokih, pri čemer je največ proizvajalcev na jugozahodu Malte – v podregiji, ki je bila sorazmerno blizu večini klavnic, vključno z glavno klavnico, ki obratuje v Marsi od leta 1897. Mesto Ħal Luqa, ki leži nekoliko višje od Marse, je zaradi zgodovinskega delovanja številnih proizvajalcev ohranilo vzdevek *Tal-Mazzit*. To območje meji tudi na območje Siġġiewi-Fawwaro, v preteklosti znano po pridelavi malteške bele čebule, ki se tradicionalno goji na nenamakanih zemljiščih, odvisnih izključno od padavin. Ta „bolj samonikla lokalna sorta“ čebule je bila tradicionalno znana po tem, da uspeva tudi na suhih tleh in celo med garigo, zato so jo gojili. Poleg tega je bila ta čebula obstojnejša kot druge sorte.

Proizvod „Mazzit / Mazzita“ je tudi dokaz medgeneracijske kontinuitete v družinah. Recepti za proizvodnjo proizvoda „Mazzit / Mazzita“ se med proizvajalci nekoliko razlikujejo. Vsak proizvajalec ima običajno družinski recept, ki se v isti družini prenaša iz roda v rod. Odstopanja so omejena na količine glavnih sestavin (v navedenih razponih) ter dodane sladke arome/sladke začimbe. Te manjše razlike omogočajo razlikovanje med posameznimi proizvajalci in prispevajo k njihovemu slovesu. Nekatera imena blagovnih znamk s predpono „Ta“, ki ji sledi ime priznanega proizvajalca, še vedno označujejo proizvajalce z dolgo tradicijo, kar poudarja družinsko dediščino proizvoda. V preteklosti je izbira sestavin, kot je vrsta črev, odražala družbene razlike, pri čemer so bila pri proizvodnji za urbane potrošnike iz višjih slojev prednostno uporabljena goveja črева. Čeprav so se te geografske razlike zmanjšale, proizvajalci še vedno upoštevajo različne želje potrošnikov.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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