Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/3711

9.7.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3711)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Mazzit / Mazzita”

Referensnummer: PGI-MT-03301 – 26.7.2024

1. **Namn**

”Mazzit / Mazzita”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☑

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Malta

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; beredningar av dessa produkter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Mazzit” (i singularis ”Mazzita”) är en traditionell maltesisk köttprodukt med söt och kryddig smak baserad på blod från antingen gris eller handjur av nötkreatur. Till blodet sätts en blandning av lokal silverlök (*basal ta' Malta*), russin (*żbib*), kakaopulver eller flytande choklad och socker. Blandningen stoppas i tarm av gris eller nötkreatur. Utöver dessa basingredienser tillsätter producenterna även små mängder naturliga söta aromer/kryddor enligt familjetraditionen. Nötter, vanligen hasselnötter (även om andra nötter ofta används), kan tillsättas, men oberoende av nötterna utgör färdiga produkten ”Mazzit / Mazzita”.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkten har cylindrisk form (korvliknande) och väger upp till ungefär 0,8 kg (cirka en *ratal*) med en toleransmarginal på cirka 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Vikten fastställdes traditionellt genom en grov uppskattning baserad på erfarenhet (*fuq l-għajnejn*). ”Mazzit” har vanligen en diameter på 5–10 cm och är cirka 15–30 cm lång. Den äts ofta skuren i ca 2,5 cm tjocka skivor som vänds i mjöl och steks på båda sidorna.

”Mazzit / Mazzita” är vanligen mörkbrun till färgen på grund av innehållet av blod, karamelliserad lök och choklad och är innesluten i ett halvgenomskinligt fjälster av tarm. När den skivas syns russin, lök och citrusskal med brunaktig färg.

”Mazzit / Mazzita” har en komplex och rik arom. Den har kryddiga inslag från blod från gris/handjur av nötkreatur tillsammans med sötman från choklad, socker och den karamelliserade maltesiska varianten av silverlök. Russinen ger en fruktig sötma, medan sötmandel bidrar med en nötig arom.

När den skärs upp kall har den en unik fuktig, lätt grynig och fast till smulig konsistens. Kombinationen av blod, lök, choklad, russin och nötter (och mandel om det ingår) ger en harmonisk blandning med varierande texturer. Fjälstret tillför ett yttre skikt med ett lätt tuggmotstånd.

Smaken av ”Mazzit / Mazzita” är balanserad mellan kryddighet, sötma och lätt bittra smaker. De dominerande smakerna är mustig umami från blodet, den karamelliserade löken tillsammans med sötman från choklad, russin och socker samt den subtila skärpan från den maltesiska varianten av silverlök. Nötterna ger knaprig konsistens och en antydan till jordighet. ”Mazzit / Mazzita” kännetecknas särskilt av sin sötma, eftersom den är den enda blodkorv som är känd för sin sötma och inte för sin kryddighet.

Eftersmaken av ”Mazzit / Mazzita” är en kvardröjande sötma från chokladen och sockret, tillsammans med en subtil kryddig not från blodet från gris- eller nötblodet. Eftersmaken är angenäm med sin unika kombination av smaker och texturer.

Kemiska parametrar för 100 gram ”Mazzit / Mazzita” är normalt i intervallen nedan:

Fetthalt: 0,36–3,55 g

varav mättat fett: 0,25–0,78 g

Kolhydrater: 15,97–42,55 g

varav socker: 14,57–38,89

Protein: 9,05–14,36 g

Salthalt: 0,04–2,12 g

”Mazzit / Mazzita” kokas i ungefär en minut under tillverkningsprocessen, men slutprodukten betraktas som rå och måste tillagas helt, inte bara värmas, av slutkonsumenten innan den äts.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Följande råvaror används vid tillverkningen av ”Mazzit / Mazzita”:

— Blod – Färskt blod, antingen från slaktsvin (oberoende av kön) eller från nötkreatur av hankön, som kommer från godkända slakterier inom det geografiska området och tas från djur uppfödda i samma territorier. Blodet behandlas inte kemiskt, fibrinet avlägsnas genom omrörning. Blodet förvaras vid rumstemperatur, men om det under varmare dagar transporteras till en produktionsanläggning utanför det godkända slakteriet sker detta med en kyld lastbil samtidigt som tvåtimmarsgränsen iakttas.

— Fjälster – Tjocktarm från gris eller tunntarm från nötkreatur.

— Lök (basal ta' Malta) – Silverlök som skördas i det nämnda geografiska området. All lök som köps är spårbar från jordbrukaren till producenten av ”Mazzit / Mazzita” via korta livsmedelskedjor.

— Saltvatten – Dricksvatten som i produktionsfasen blandas med salt från saltpannorna på Malta som kan spåras från saltproducenten till producenten av ”Mazzit / Mazzita”.

— Russin.

— Kakaopulver eller flytande choklad.

— Socker.

— Söta aromer/kryddor – Dessa kan vara en eller flera av de följande: citrusskal, fikon, muskot, koriander, vanilj/vaniljextrakt, sötmandel och kryddnejlika. Andra söta aromer/kryddor används ibland, och sammantaget utgör blandningen av aromer och kryddor högst 10 % (viktprocent) av den totala blandningen för att förstärka produktens sötma.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla produktionssteg sker i det geografiska området. Följande olika faser ingår i produktionsprocessen:

1. Beredning av blandningen som ska tillsättas blodet.
2. Insamling av blod.
3. Blandning av blodet med den förberedda blandningen.
4. Stoppning.
5. Kokning.
6. Nedsänkning i saltvatten.
7. Kylning.

”Mazzit / Mazzita” brukar skilja sig något mellan producenterna. Varje producent brukar ha ett väl bevarat recept som går i arv inom familjen från generation till generation. Vissa variationer handlar endast om de tillsatta söta aromerna/söta kryddorna, till exempel citrusskal, fikon, muskot, koriander, vanilj/vaniljextrakt, kryddnejlikor och sötmandel, som utgör en liten andel (upp till 10 %) av den totala blandningen.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Mazzit / Mazzita” släpps ut på marknaden antingen i sin korvliknande form eller skuren i runda skivor (roti-roti) som är ungefär en tum (pulzier) tjocka (cirka 2,5 cm ± 0,5 cm). ”Mazzit / Mazzita” säljs antingen manuellt i köttbutiker eller köttdiskar eller färdigpaketerad på vilket försäljningsställe som helst som har tillstånd att sälja köttprodukter och/eller köttberedningar.

Produktionen inklusive förpackningen får endast äga rum i det avgränsade geografiska området på grund av hygien- och livsmedelssäkerhetskrav. Detta beror på regionens isolerade läge i förhållande till det europeiska fastlandet och den höga medeltemperaturen under hela året.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten ska märkas med ”Mazzit / Mazzita” utan ytterligare deskriptorer.

Märkningen ska följa befintliga bestämmelser som är tillämpliga på livsmedelsprodukter som innehåller kött som ingrediens, med tillägg av termen ”Mazzita / Mazzit”. Oavsett om den säljs manuellt eller färdigpaketerad gäller särskilt att producenten ska underrätta kunden om vilka ingredienser som används, inklusive huruvida blodet och tarmarna som använts kommer från gris eller nötkreatur. Även källan till blodet och tarmarna, inklusive djurens ursprungsland, och produktionsanläggningens godkännandenummer ska anges.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Öarna Malta och Gozo – Nuts 3-nivå MT 001 och MT 002.

6. **Samband med det geografiska området**

”Mazzit / Mazzita” har samband med det geografiska området genom sina:

Inneboende kvaliteter – avseende sensoriska egenskaper som kännetecknas av tre huvudsakliga attribut: balans mellan sötma och kryddighet, subtil jordighet och smulig textur. Dessa kvaliteter har sin grund i specifika ingredienser och deras samverkan. De flesta ingredienser bidrar till produktens sötma, främst lök, russin, socker, choklad och kryddörter, medan nötter och mandlar förstärker de jordiga tonerna. Malteisk silverlök som odlas i Xerorendzinas jordar ger en mild sötma som beror på dess relativt höga sockerhalt. Samtidigt bidrar salt från lokala marina saltpannor med en len, mindre skarp sälta och jordiga undertoner när samverkan med kalciumkarbonat skapar en annan upplevelse av sötma än den från socker.

Den traditionella metoden för defibrinering av blod (genom mekanisk omrörning) förhindrar den surhet som förknippas med sura antikoagulantia och låter blodets egna lätt metalliska och svagt söta toner framträda.

Den smuliga texturen uppnås genom en kombination av denaturering av proteiner under kokningen, hög andel torra ingredienser och grovmalda komponenter som nötter, mandlar, lök och russin. Produktens friskhet bevaras tack vare bearbetning inom två timmar utan tillsatser, vilket ger en naturlig smakprofil.

Särskilda egenskaper: – dessa innefattar traditionella produktionsmetoder vid

i) insamling och hantering av blod med manuell eller mekanisk omrörning för att förhindra koagulation och med ett kunnande om viskositetsnivån som genom handledning har förts vidare från generation till generation, ofta inom familjen, och

ii) bearbetning av blodet inom två timmar från insamlingen, medan det fortfarande är varmt, för att bevara friskheten och de önskade organoleptiska egenskaperna.

Valet av ingredienser återspeglar vad som historiskt har varit praktiskt möjligt, då man tagit vara på lättillgängliga resurser som förvildad lök, havssalt, blod (en biprodukt från köttproduktionen) och russin. Historiskt användes grisblod eftersom det var lättillgängligt och hade en sötare smakprofil. Den maltesiska silverlök som används odlas traditionellt på obevattnad mark på grund av bristen på vatten och har valts för sin härdighet och längre hållbarhet. Traditionella måttsystem finns kvar trots modernisering, med mängder som oftast fastställs ”med ögonmått” (*fuq l-għajnejn*) baserat på kunskapsöverföring mellan generationer. Produkten följer historiska maltesiska vikter: en Mazzita motsvarar en ratal (ungefär 0,8 kg), med proportioner av ingredienser som mäts i traditionella enheter som kwart ta’ ratal. Den traditionella portionsstorleken är en skiva med tjockleken en *pulzier* (maltesisk tum).

Attributen kopplade till anseende kan sammanfattas enligt följande:

1. Konsumentigenkänning och anseende på marknaden.

2. Historiskt ursprung.

3. Mediereferenser och andra referenser.

4. Kulturell och symbolisk betydelse.

Konsumentigenkänning och anseende på marknaden

Termen ”Mazzita” / ”Mazzit” avser en viss blodkorv som framställs traditionellt på Malta enligt de specifikationer som anges i detta dokument. I skrift används ofta ordet ”blood sausage” på engelska tillsammans med ordet ”Mazzita” / ”Mazzit” som förklaring till vad termen avser för läsare som inte kan maltesiska. I menyer och recept där ingrediensen kallas blodkorv lägger författaren ofta till termen ”Mazzita” / ”Mazzit” för att förtydliga att det inte handlar om vilken blodkorv som helst utan den traditionella maltesiska varianten. Om vilken som helst blodkorv gick att använda skulle självfallet ingen beskrivning behövas utöver den allmänna svenska termen. Marknadsundersökningar visar att 95 % av den maltesiska befolkningen känner igen ”Mazzita” / ”Mazzit” som en traditionell blodkorv med söt smak som framställs av blod från grisar eller ungtjurar. Omkring 90 % vet att russin är en viktig ingrediens, medan två tredjedelar vet att maltesisk silverlök ska ingå. Produkten har bred igenkänning som traditionellt maltesisk (81 %), och för två tredjedelar av befolkningen har den varit välkänd under uppväxten. Trots att begränsad tillgång på marknaden i början av 2000-talet har påverkat medvetenheten i yngre generationer anser 40 % av alla under 30 års ålder fortfarande att den är en del av deras kulturarv. Över 75 % av den maltesiska befolkningen har smakat ”Mazzit / Mazzita”, och över hälften rapporterar att de äter den regelbundet. Det är värt att notera att 70,2 % uppgav att de åt produkten varje vecka, vilket återspeglar den bestående traditionen att äta Mazzit / Mazzita på söndagsmorgonen.

Historiskt och kulturellt ursprung

”Mazzit / Mazzita” fyllde historiskt huvudsakligen funktionen som en primär proteinkälla för Maltas befolkning. Den åts i synnerhet på helger och i samband med festligheter samt för att fira slutet på fastan i hundratals år efter kristendomens införande.

Den tidigaste historiska och dokumenterade referensen till ”Mazzit / Mazzita” är från mitten av 1700-talet. Den finns i Gian Francesco Agius De Soldanis lexikon: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) och även i ett annat lexikon från 1700-talet: Vassalli *Lexicon* från 1796.

Den ännu i dag populära aforismen *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (direktöversättning: ”i ’Mazzita’ hittar man russinen, vilket betyder att man inte kan äta en Mazzita utan att hitta ett russin”). Denna referens bekräftar underförstått den traditionella karaktären hos ”Mazzit / Mazzita” och dess sötma (eftersom den innehåller russin).

Senare referenser finns i olika källor. Bland annat nämns produkten i lexikon, kokböcker och kulturella beskrivningar, där dess betydelse sociokulturellt och som näringskälla framhålls. En viktig referens från 1903 i Antonio Emanuele Caruanas *Vocabolario della lingua maltese* nämner särskilt grisblod som en av ingredienserna, medan det i en rapport från den brittiska förvaltningen från mitten av 1900-talet noteras att nästan allt blod från slakterierna användes för tillverkning av ”*Mazzit / Mazzita*”.

Traditionellt var konsumtionen säsongsbunden och begränsad till de svalare månaderna på grund blodets begränsade hållbarhet före modern kylteknik. Säsongsmönstret finns kvar i dag, trots tillgången till mekanisk kylning.

Mediereferenser och andra referenser

Den läckra smaken hos ”Mazzit / Mazzita” beskrevs i en artikel i Guide Michelin i december 2023 som handlar om renässansen för ”Mazzit / Mazzita” och samtidigt prisar dess smak och framhåller dess kulturella betydelse. De kulturella aspekterna beskrevs innan dess i detalj av Elise Billiard i hennes doktorsavhandling från 2009, *Searching for a National Cuisine*, som utforskar renässansen för traditionella livsmedel, bland annat ”Mazzit/Mazzita”, och den roll de spelar för att forma en nationell och kulturell identitet. Ett belägg för ”Mazzits / Mazzitas” traditionella uttryck och kulturella roll var rekommendationen i ett nummer från 2016 av *Maltese Newsletter* – en publikation som ges ut av utvandrare från Malta i Australien och Nya Zeeland, där ”Mazzit / Mazzita” tillsammans med andra maltesiska livsmedel beskrivs som något som utvandrade maltesare som besöker Malta absolut måste prova.

Produkten har också blivit viktig vid olika evenemang, både lokalt och internationellt, bland annat akademiska evenemang, internationella utställningar och symposier. Den har också tagits upp i bloggar, i menyer och i recept på hur den färdiga produkten används.

Kulturell och symbolisk betydelse

”Mazzit / Mazzita” äts generellt i alla befolkningssegment och tillverkades (och tillverkas fortfarande) överallt på de maltesiska öarna, med en särskild koncentration av producenter på sydvästra Malta, en underregion som låg relativt nära de flesta slakterierna, bland annat centralslakteriet som har varit i drift i Marsa sedan 1897. Staden Ħal Luqa norr om Marsa har kvar smeknamnet ”Tal-Mazzit” på grund av den historiska koncentrationen av producenter. Området ligger också intill området Siġġiewi-Fawwara, som är välkänt för produktion av maltesisk silverlök, som traditionellt odlas på obevattnad mark och är helt beroende av regn för bevattningen. Den ”vildare lokala sorten” av lök var traditionellt känd för sin förmåga att växa även i torr jord, till och med på garrigue, och odlades av det skälet. Dessa lökar hade även längre hållbarhet än andra sorter.

”Mazzit / Mazzita” symboliserar också kontinuitet mellan generationerna i familjer. Recepten på ”Mazzit / Mazzita” brukar variera något mellan producenter. Varje producent brukar ha ett familjerecept som har överförts mellan generationerna i samma familj. Variationerna inskränker sig till huvudingrediensernas volymer (inom de ovannämnda intervallen) och tillsatsen av söta aromer/söta kryddor. Dessa smärre variationer skiljer olika producenter från varandra och bidrar till deras rykte. Vissa varumärken refererar fortfarande till historiska producenter genom prefixet ”Ta” följt av en känd producents namn, för att framhålla produktens familjearv. Historiskt har valet av ingredienser, till exempel vilken typ av tarmar som används, återspeglat sociala skillnader, där nöttarmar föredrogs av konsumenter i städerna och i högre samhällsklasser. Dessa geografiska skillnader har minskat, men producenternas val är fortfarande beroende av konsumenternas varierande preferenser.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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