C/2026/3711

9.7.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/3711)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Mazzit/Mazzita»

N. UE: PGI-MT-03301 – 26.7.2024

1. **Nome**

«Mazzit/Mazzita»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☑

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Malta

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

I «Mazzit» (singolare «Mazzita») sono un prodotto tradizionale maltese a base di carne dal sapore dolce e salato, preparato con sangue di maiale o di bovino maschio. Il sangue è unito a una miscela di cipolle bianche dolci locali (*basal ta' Malta*), uva passa (*żbib*), cacao in polvere o cioccolato liquido e zucchero, e poi insaccato in budelli di maiale o di manzo. Oltre a tali ingredienti base, i produttori aggiungono anche piccole quantità di spezie/aromi dolci naturali, secondo la tradizione di famiglia. È possibile aggiungere frutta a guscio, solitamente nocciole (anche se spesso si utilizzano altri tipi di frutta a guscio) ma, indipendentemente dalla loro presenza, il prodotto finale continua comunque a essere riconosciuto come «Mazzit/Mazzita».

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il prodotto presenta forma cilindrica (simile a una salsiccia), pesa fino a circa 0,8 kg (circa un *ratal*) con un margine di tolleranza di circa 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Tradizionalmente il peso era calcolato approssimativamente in base all'esperienza (*fuq l-għajnejn*). I «Mazzit» hanno solitamente un diametro di 5–10 cm e una lunghezza di circa 15–30 cm. Al momento del consumo, sono spesso tagliati a fette dello spessore di circa 2,5 cm, infarinati e rosolati in padella su entrambi i lati.

Il «Mazzit/Mazzita» presenta tipicamente un colore marrone scuro dovuto alla presenza di sangue, cipolla caramellata e cioccolato, all'interno di un budello semitrasparente. Una volta affettato, sono visibili l'uva passa, le cipolle e le scorze, che presentano una tonalità brunastra.

L'aroma del «Mazzit/Mazzita» è complesso e ricco. Le note sapide del sangue di maiale e di bovino maschio si fondono con la dolcezza del cioccolato, dello zucchero e delle cipolle bianche della varietà maltese caramellate. L'uva passa conferisce una dolcezza fruttata, mentre le mandorle dolci apportano un aroma di frutta a guscio.

Quando è freddo e tagliato presenta una consistenza unica, umida e leggermente granulosa, al tempo stesso compatta e friabile. La combinazione di sangue, cipolle, cioccolato, uva passa e nocciole (ed eventualmente mandorle) crea un connubio armonioso dalle consistenze variegate. Il budello conferisce al prodotto una consistenza leggermente gommosa all'esterno.

Il sapore del «Mazzit/Mazzita» è un equilibrio di note salate, dolci e leggermente amare. I sapori dominanti sono il ricco umami del sangue e delle cipolle caramellate insieme alla dolcezza del cioccolato, dell'uva passa e dello zucchero, e la sottile nota pungente delle cipolle bianche della varietà maltese. La frutta a guscio conferisce una consistenza croccante e leggere note terrose. La dolcezza è la caratteristica più distintiva del «Mazzit/Mazzita», l'unico sanguinaccio noto più per la dolcezza che per il sapore salato.

Dopo aver mangiato il «Mazzit/Mazzita», il retrogusto che si avverte è quello di una dolcezza persistente data dal cioccolato e dallo zucchero, accompagnata da una sottile nota salata proveniente dal sangue suino o bovino. Il retrogusto è piacevole, grazie alla combinazione unica di sapori e consistenze.

I parametri chimici per 100 grammi di «Mazzit/Mazzita» rientrano solitamente negli intervalli indicati di seguito.

Grassi: 0,36 — 3,55 g

di cui saturi: 0,25 — 0,78 g

Carboidrati: 15,97 — 42,55 g

di cui zuccheri: 14,57 — 38,89 g

Proteine: 9,05 — 14,36 g

Sale: 0,04 — 2,12 g

Sebbene durante il processo di produzione il «Mazzit/Mazzita» sia bollito per circa un minuto, il prodotto finale è considerato crudo e deve essere cotto completamente, non solo riscaldato, dal consumatore finale prima del consumo.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Le materie prime utilizzate nella produzione del «Mazzit/Mazzita» sono:

— Sangue: il sangue fresco proveniente da suini da ingrasso (indipendentemente dal sesso) o da bovini maschi è raccolto presso macelli autorizzati situati all'interno della zona geografica e prelevato da animali allevati in tali territori. Il sangue non subisce alcun trattamento chimico: la fibrina è rimossa mediante rimescolamento e il sangue è conservato a temperatura ambiente; tuttavia, nelle giornate più calde, se il sangue è trasportato in un impianto di lavorazione al di fuori del macello autorizzato il trasporto avviene in un veicolo refrigerato, rispettando il limite di due ore.

— Budelli: intestino crasso dei suini o intestino tenue dei bovini.

— Cipolle (basal ta' Malta): cipolle bianche dolci, la cui raccolta avviene nella suddetta zona geografica. Tutte le cipolle acquistate sono tracciabili dal coltivatore al produttore di «Mazzit/Mazzita» attraverso filiere alimentari corte.

— Acqua salata: acqua potabile miscelata in fase di produzione con sale raccolto dalle saline di Malta e tracciabile dal produttore di sale al produttore di «Mazzit/Mazzita».

— Uva passa.

— Cacao in polvere o cioccolato liquido.

— Zucchero.

— Spezie/aromi dolci: può trattarsi di uno o più dei seguenti: scorze di agrumi, fichi, noce moscata, coriandolo, vaniglia/estratto di vaniglia, mandorle dolci e chiodi di garofano. Talvolta sono utilizzati altri tipi di spezie/aromi dolci; nel loro insieme, la miscela di aromi e spezie non supera il 10 % del peso totale della miscela, al fine di esaltare la dolcezza del prodotto.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione avvengono all'interno della zona geografica delimitata. Il processo di produzione comprende le seguenti fasi distinte:

1) Preparazione della miscela da aggiungere al sangue.

2) Estrazione del sangue.

3) Miscelazione del sangue con la miscela precedentemente preparata.

4) Insaccamento.

5) Cottura.

6) Immersione in acqua salata.

7) Refrigerazione.

Il «Mazzit/Mazzita» tende a variare leggermente da un produttore all'altro. Ogni produttore ha una ricetta gelosamente custodita, tramandata all'interno della stessa famiglia di generazione in generazione. Tali variazioni riguardano esclusivamente le spezie e gli aromi dolci aggiunti, quali scorze di agrumi, fichi, noce moscata, coriandolo, vaniglia/estratto di vaniglia, chiodi di garofano e mandorle dolci, che costituiscono una piccola percentuale (fino al 10 %) della miscela totale.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il «Mazzit/Mazzita» è immesso in commercio sia in forma di salsiccia che tagliato a fette circolari (roti-roti) dello spessore approssimativo di un pollice (pulzier) (circa 2,5 cm ± 0,5 cm). Il «Mazzit/Mazzita» è venduto sia al banco delle macellerie che preconfezionato in qualsiasi esercizio autorizzato alla vendita di prodotti a base di carne e/o preparati a base di carne.

La produzione, compreso il confezionamento, può avvenire esclusivamente nella zona geografica delimitata in ragione dei requisiti di igiene e sicurezza alimentare, dell'isolamento della regione rispetto all'Europa continentale e delle elevate temperature medie registrate durante tutto l'anno.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto deve recare l'etichetta «Mazzit/Mazzita» senza ulteriori indicazioni.

L'etichettatura deve rispettare i regolamenti vigenti applicabili a qualsiasi prodotto alimentare che contenga carne tra i propri ingredienti, con l'aggiunta del termine «Mazzita/Mazzit». In particolare, che il prodotto sia venduto refrigerato al banco o preconfezionato, il produttore deve indicare al cliente quali ingredienti sono stati utilizzati, specificando anche se il sangue e i budelli impiegati sono di origine suina o bovina. Devono inoltre essere specificati la provenienza del sangue e dei budelli, compreso il paese di origine del bestiame, nonché i numeri di autorizzazione dello stabilimento di produzione.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Le isole di Malta e Gozo – livelli NUTS 3 MT 001 e MT 002.

6. **Legame con la zona geografica**

Il «Mazzit / Mazzita» è legato alla zona geografica per quanto riguarda:

Qualità intrinseche, relative alle caratteristiche sensoriali contraddistinte da tre attributi principali: un equilibrio tra dolce e salato, una delicata nota terrosa e una consistenza friabile. Tali qualità derivano dagli ingredienti specifici e dalle loro interazioni. La maggior parte degli ingredienti contribuisce alla dolcezza del prodotto, in particolare le cipolle, l'uva passa, lo zucchero, il cioccolato e le erbe aromatiche, mentre le nocciole e le mandorle ne esaltano le note terrose. Le cipolle bianche maltesi coltivate in suoli *xerorendzina* presentano una delicata dolcezza dovuta al tenore di zucchero relativamente più elevato. Allo stesso tempo, il sale proveniente dalle saline marine locali conferisce una sapidità delicata e meno pungente, con sentori terrosi, mentre l'interazione con il carbonato di calcio crea una sensazione di dolcezza non zuccherina.

Il metodo tradizionale di defibrinazione del sangue (mediante rimescolamento meccanico) elimina l'acidità tipica degli anticoagulanti acidi, consentendo così alle note leggermente metalliche e delicatamente dolci del sangue stesso di emergere.

La consistenza friabile è ottenuta grazie alla combinazione di diversi fattori: la denaturazione delle proteine durante la cottura, l'elevata percentuale di ingredienti secchi e l'uso di ingredienti tritati grossolanamente, come nocciole, mandorle, cipolle e uva passa. La freschezza del prodotto è garantita dalla lavorazione entro un limite di 2 ore e dall'assenza di additivi, il che conferisce al prodotto un profilo aromatico naturale.

Caratteristiche specifiche, tra cui metodi di produzione tradizionali per quanto riguarda:

i) la raccolta e il trattamento del sangue mediante rimescolamento manuale o meccanico per prevenirne la coagulazione, secondo un livello di competenza tramandato di generazione in generazione, solitamente all'interno delle famiglie; e

ii) la lavorazione del sangue entro due ore dalla raccolta, quando è ancora caldo, per preservarne la freschezza e le proprietà organolettiche desiderate.

La scelta degli ingredienti riflette la praticità di un tempo, con l'utilizzo di risorse facilmente reperibili come cipolle selvatiche, sale marino, sangue (un sottoprodotto dell'industria della carne) e uva passa. Storicamente, il sangue di maiale era scelto per la sua facile reperibilità e per il suo sapore più dolce. Le cipolle bianche maltesi utilizzate sono coltivate tradizionalmente su terreni non irrigati per risparmiare acqua e selezionate per la loro resistenza e la maggiore durata di conservazione. I sistemi di misurazione tradizionali continuano a persistere nonostante la modernizzazione e le quantità sono generalmente determinate «a occhio» (*fuq l-għajnejn*) grazie al trasferimento di conoscenze tramandato di generazione in generazione. Il prodotto si basa sui pesi storici maltesi: un Mazzita equivale a un ratal (circa 0,8 kg) e le proporzioni degli ingredienti sono misurate in unità tradizionali come il kwart ta' ratal. La porzione tradizionale consiste in una fetta spessa un *pulzier* (pollice maltese).

Elementi reputazionali, che possono essere sintetizzati come segue:

1) Riconoscimento da parte dei consumatori e reputazione sul mercato

2) Origini storiche

3) Riferimenti mediatici e di altro tipo

4) Significato culturale e simbolico

Riconoscimento da parte dei consumatori e reputazione sul mercato

Il termine «Mazzita/Mazzit» si riferisce a un tipo specifico di sanguinaccio prodotto tradizionalmente a Malta e che rispetta le specifiche descritte nel presente documento. Spesso, nei testi scritti, l'espressione inglese «blood sausage» (sanguinaccio) è utilizzata in combinazione con il termine «Mazzita/Mazzit» a titolo esplicativo, per chiarire il significato del termine stesso e renderlo comprensibile ai lettori che non conoscono bene la lingua maltese. Inoltre nei menu e nelle ricette redatti in inglese, dove l'ingrediente è indicato come sanguinaccio, l'autore aggiunge solitamente il termine «Mazzita/Mazzit» per precisare che non sarà utilizzato un sanguinaccio qualsiasi, bensì la varietà tradizionale maltese. Va da sé che, se fosse possibile utilizzare qualsiasi tipo di sanguinaccio, non ci sarebbe bisogno di creare un descrittore specifico oltre al termine generico inglese. Da una ricerca di mercato emerge che il 95 % dei maltesi riconosce il «Mazzita/Mazzit» come un sanguinaccio tradizionale dal sapore dolce, preparato con sangue di maiale o di vitello. Circa il 90 % considera l'uva passa un ingrediente fondamentale, mentre due terzi ritengono che le cipolle bianche maltesi siano indispensabili. Il prodotto è ampiamente riconosciuto come tipicamente maltese (81 %), e tre quarti della popolazione sono cresciuti avendolo sempre avuto a disposizione. Nonostante la scarsa diffusione sul mercato all'inizio del XXI secolo abbia influito sulla conoscenza del prodotto da parte delle generazioni più giovani, il 40 % dei minori di 30 anni continua a considerarlo parte del proprio patrimonio culturale. Oltre il 75 % dei maltesi ha assaggiato il «Mazzit/Mazzita» e più della metà dichiara di consumarlo regolarmente. In particolare il 70,2 % dichiara di consumarlo settimanalmente, a testimonianza della tradizione consolidata di mangiare «Mazzit/Mazzita» la domenica mattina.

Origini storiche e culturali

Storicamente il «Mazzit/Mazzita» rappresentava la principale fonte proteica per la popolazione maltese; era consumato soprattutto nei fine settimana e durante le festività, nonché per celebrare la fine del digiuno quaresimale per diversi secoli dopo l'introduzione del cristianesimo.

Il primo riferimento storico documentato al «Mazzit/Mazzita» risale alla metà del XVIII secolo. Si trova nel dizionario di Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) e compare anche in un altro dizionario del XVIII secolo: *Lexicon*. di Vassalli, 1796.

Ancora oggi è molto diffuso il detto: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (traduzione letterale: nel «Mazzita» si trova l'uva passa; significato: quando si mangia un Mazzita è inevitabile trovare un chicco d'uva passa). Implicitamente tale riferimento conferma la natura tradizionale del «Mazzit/Mazzita» e il suo sapore dolce (dovuto alla presenza dell'uva passa).

Riferimenti successivi compaiono in varie fonti, tra cui dizionari, libri di ricette e testi di carattere culturale, a testimonianza della sua importanza socioculturale e nutrizionale. Un importante riferimento del 1903 tratto dal *Vocabolario della lingua maltese* di Antonio Emanuele Caruana menzionava specificatamente il sangue di maiale come ingrediente, mentre un rapporto amministrativo britannico della metà del XX secolo rilevava che quasi tutto il sangue proveniente dai macelli era utilizzato per la produzione di «*Mazzit/Mazzita*».

Tradizionalmente il consumo era stagionale e limitato ai mesi più freddi, a causa della deperibilità del sangue prima dell'avvento della refrigerazione moderna. Tale andamento stagionale persiste ancora oggi, nonostante l'introduzione del raffreddamento meccanico.

Riferimenti mediatici e di altro tipo

La bontà del «Mazzit/Mazzita» è stata descritta in un articolo della Guida Michelin del dicembre 2023, incentrato sulla rinascita di tale specialità, che ne elogia il gusto e ne sottolinea l'importanza culturale. Gli aspetti culturali erano stati precedentemente approfonditi da Elise Billiard nella sua tesi di dottorato del 2009, intitolata *Searching for a National Cuisine*, che analizzava la rinascita di cibi tradizionali come il «Mazzit/Mazzita» e il loro ruolo nella definizione di un'identità nazionale e culturale. A testimonianza della tradizione e del ruolo culturale del «Mazzit/Mazzita» vi è la segnalazione apparsa in un numero del 2016 della *Maltese Newsletter*, una pubblicazione curata da espatriati maltesi residenti in Australia e Nuova Zelanda, che raccomandava il «Mazzit/Mazzita», insieme ad altre specialità maltesi, come piatto da non perdere per gli espatriati in visita a Malta.

Il prodotto ha inoltre acquisito notorietà in occasione di vari eventi, sia a livello locale che internazionale, tra cui manifestazioni accademiche, fiere internazionali e simposi. Il prodotto è stato citato anche in blog, menu e ricette che spiegano come utilizzarlo.

Significato culturale e simbolico

Il «Mazzit/Mazzita» è generalmente consumato da tutte le fasce della popolazione ed era (ed è tuttora) prodotto in tutte le isole maltesi, in particolare nella regione sud-occidentale di Malta, dove si concentravano i produttori, data la relativa vicinanza alla maggior parte dei macelli, compreso il macello principale, operativo a Marsa dal 1897. La città di Ħal Luqa, situata a monte di Marsa, conserva il soprannome di «Tal-Mazzit» per via della sua tradizionale concentrazione di produttori. La zona confina inoltre con Siġġiewi-Fawwara, località nota per la produzione della cipolla bianca maltese, coltivata tradizionalmente su terreni non irrigati che dipendono esclusivamente dalla pioggia per l'irrigazione delle colture. La cipolla «di varietà locale, più selvatica» era tradizionalmente nota per la sua capacità di crescere rigogliosa anche in terreni aridi, e persino sulla gariga, ed era coltivata proprio per questo motivo. Tali cipolle avevano inoltre una durata di conservazione più lunga rispetto alle altre varietà.

Il «Mazzit/Mazzita» simboleggia anche la continuità intergenerazionale all'interno delle famiglie. Le ricette del «Mazzit/Mazzita» tendono a variare leggermente da un produttore all'altro. Ogni produttore tende ad avere una ricetta di famiglia, tramandata di generazione in generazione all'interno della stessa famiglia. Tali variazioni riguardano esclusivamente le quantità degli ingredienti principali (entro i limiti suddetti) e le spezie/gli aromi dolci aggiunti. Le lievi differenze servono a distinguere i vari produttori e contribuiscono alla loro reputazione. Alcuni marchi fanno ancora riferimento ai produttori storici utilizzando il prefisso «Ta», seguito dal nome di un produttore rinomato, per sottolineare il retaggio familiare del prodotto. Storicamente la scelta degli ingredienti, come ad esempio il tipo di budello utilizzato, rifletteva le differenze sociali: i budelli bovini erano infatti preferiti dai consumatori delle classi più agiate che vivevano in città. Sebbene tali distinzioni geografiche si siano attenuate, le scelte dei produttori continuano a rispondere alle diverse preferenze dei consumatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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