C/2026/3711

9.7.2026

Foilsiú iarratais ar chlárú táisc gheografaigh de bhun Airteagal 15(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(C/2026/3711)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le táirgí talmhaíochta

‘Mazzit / Mazzita’

Uimh. AE: PGI-MT-03301 — 26.7.2024

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

‘Mazzit / Mazzita’

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC ☐ TGFC ☑

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

Málta

4. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta**

4.1. *Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir leis an gceannteideal agus leis an gcód Ainmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143*

16 — ULLMHÓIDÍ Ó FHEOIL, Ó ÉISC, Ó CHRÚSTAIGH, Ó MHOILISC NÓ Ó INVEIRTEABRAIGH UISCE EILE, NÓ Ó FHEITHIDÍ

1601 — Ispíní agus táirgí comhchosúla, ó fheoil, scairteach feola, fuil nó feithidí; ullmhóidí bia atá bunaithe ar na táirgí sin

4.2. *Tuairisc ar an táirge talmhaíochta lena mbaineann an t-ainm cláraithe*

Is táirge feola traidisiúnta milis agus blasta de chuid Mhálta é ‘Mazzit’ (‘Mazzita’ san uimhir uatha), a bhfuil fuil mucra nó fuil ainmhí fhirinn den speiceas buaibheach mar bhonn aige. Cuirtear an fhuil sin le meascán d’oinniúin bhána mhilse áitiúla (*basal ta’ Malta*), rísíní (*żbib*), púdar cócó nó seacláid leachtach, agus siúcra, agus cuirtear i gcás inní mucra nó ainmhí den speiceas buaibheach í. Chomh maith leis na príomh-chomhábhair sin, cuireann táirgeoirí cainníochtaí beaga blastán/spíosraí milse nádúrtha isteach freisin de réir nós teaghlaigh. Féadfar cnónna, cnónna coill de ghnáth (cé go n-úsáidtear cnónna eile go minic) a chur isteach, cé go n-aithnítear an táirge fós mar ‘Mazzit / Mazzita’ gan beann ar iad a bheith ann.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bíonn cruth sorcóireach ar an táirge (cosúil le hispín), a bhfuil meáchan suas le thart ar 0,8 kg (thart ar *ratal* amháin) aige lena mbaineann corrlach lamháltais thart ar 0,2 kg (*kwart ta' ratal*). Go traidisiúnta, rinneadh an t-ualú a ríomh a bheag nó a mhór de réir taithí (*fuq l-għajnejn*). Bíonn an 'Mazzit' 5–10 cm ar trastomhas de ghnáth agus bíonn sé thart ar 15-30 cm ar fad. Nuair a itear é, is minic a dhéantar é a shlisniú thart ar 2,5cm ar tiús agus suaitear i bplúr é agus friochtar an dá thaobh.

Bíonn dath donn dorcha ar 'Mazzit / Mazzita' de ghnáth, mar gheall ar fhuil, oinniún caramalaithe agus seacláid a bheith ann agus bíonn cásáil inní leath-thréshoilseach air. Nuair a slistear é, bíonn na rísíní, na hoinniúin agus an craiceann mionghrátáilte le feiceáil agus fordhath donn orthu.

Tá dea-bholadh 'Mazzit / Mazzita' casta saibhir. Bíonn nótaí blasta d'fhuil mucra/ainmhithe fireanna den speiceas buaibheach air mar aon le milseacht seacláide, siúcra, agus oinniúin bhána caramalaithe den chineál Máltach. Cuireann rísíní milseacht thorthaíoch leis, agus cuireann almóinní milse dea-bholadh cnónna leis.

Nuair a bhíonn sé fuar agus gearrtha, bíonn uigeacht uathúil aige atá tais, beagán gráinneach, soladach agus grabhrógach. Cruthaíonn an meascán d'fhuil, oinniúin, seacláid, rísíní agus cnónna (agus má úsáidtear almóinní) cumasc comhchuí lena mbaineann uigeachtaí éagsúla. Cuireann an chásáil ispíní sraith sheachtrach beagán righin leis.

Is éard atá i mblas 'Mazzit / Mazzita' cothromaíocht de bhlasanna blasta, milse agus beagán searbh. Is iad na príomhbhlasanna úmámaí saibhir na fola, na hoinniúin charamalaithe mar aon le milseacht seacláide, rísíní agus siúcra, agus géire fhíneálta oinniún bán den chineál Máltach. Cuireann na cnónna uigeacht bhriosc agus ruainnín de bholadh na hithreach leis. Is é an mhilseacht an ghné is suntasaí de 'Mazzit / Mazzita', rud a fhágann gurb é an t-aon ispín fola é a bhfuil cáil air mar gheall ar a mhilseacht seachas a bhlastacht.

Tar éis 'Mazzit / Mazzita' a ithe, faightear iarbhlas a mhaireann i bhfad ón seacláid agus ón siúcra, mar aon le nóta blasta fíneálta ó fhuil mucra nó fuil ainmhithe den speiceas buaibheach. Tá an t-iarbhlas taitneamhach agus meascán uathúil blasanna agus uigeachtaí ann.

De ghnáth bíonn paraiméadair cheimiceacha le haghaidh 100 gram de 'Mazzit / Mazzita' mar a thugtar sna raonta thíos:

Saill: 0,36 - 3,55 g

ar sáitheáin iad: 0,25 - 0,78g

Carbaihiodráití: 15,97 - 42,55g

ar siúcraí iad: 14,57 - 38,89

Próitéin: 9,05 - 14,36g

Salann: 0,04 - 2,12g

Cé go ndéantar 'Mazzit / Mazzita' a fhiuchadh ar feadh thart ar nóiméad le linn an phróisis táirgthe, meastar go bhfuil an táirge deiridh féin amh agus ba ghá don tomhaltóir deiridh é a chócaráil go hiomlán, ní hamháin é a théamh, sula n-íosfaí é.

4.3. *Maoluithe ar fhoinsiú beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch arna n-ainmniú le hAinmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint agus sa chás sin amháin) agus srianta ar fhoinsiú amhábhar (i gcás táirgí próiseáilte arna n-ainmniú le Tásc Geografach faoi Chosaint agus sa chás sin amháin)*

Is iad seo a leanas na hamhábhair bhunúsacha a úsáidtear chun 'Mazzit / Mazzita' a tháirgeadh:

— Fuil – Faightear fuil úr mucra ramhraithe (beag beann ar inscne) nó ainmhithe fireanna den speiceas buaibheach, ó sheamlais fhormheasta, laistigh den limistéar geografach agus eastósctar í ó bheostoc a thógtar laistigh de na críocha céanna. Ní dhéantar an fhuil a chóireáil go ceimiceach, tar éis fibrin a bhaint trí chorraí, agus a choinneáil ag teocht an tseomra, ach ar laethanta níos teo má iompraítear an fhuil chuig saoráid táirgthe lasmuigh den seamlas formheasta, rud a dhéantar laistigh de thrucail chuisnithe agus an teorainn 2 uair an chloig á coinneáil an tráth céanna.

— Cásálacha – Stéig mhór mucra nó stéig bheag ainmhithe den speiceas buaibheach.

— Oinniúin (basal ta' Malta) – oinniúin bhána mhilse, a bhuantar sa limistéar geografach sin. Tá na hoinniúin uile a cheannaítear inrianaithe ón bhfeirmeoir go dtí an táirgeoir 'Mazzit / Mazzita' trí shlabhraí soláthair bia gairide.

— Uisce goirt – Uisce inólta measctha ag an gcéim táirgthe ina bhfuil salann buainte ó loganna salainn i Málta agus rianaithe ó tháirgeoir salainn go táirgeoir 'Mazzit / Mazzita'.

— Rísíní.

— Púdar cócó nó seacláid leachtach.

— Siúcra.

— Blastáin mhilse/spíosraí – D'fhéadfadh ceann amháin nó níos mó díobh seo a leanas a bheith i gceist leo: craiceann mionghrátáilte torthaí citris, figí, noitmig, lus an choire, eastóscán fanaile/fanaile, almóinní milse, agus clóibh. Úsáidtear blastáin/spíosraí milse eile ó am go chéile, agus i dteannta a chéile ní mó ná 10 % den mheascán iomlán de réir meáchain iad na meascáin blastán agus spíosraí chun milseacht an táirge a neartú.

4.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Déantar gach céim táirgthe laistigh den limistéar geografach. Áirítear céimeanna ar leith sa phróiseas táirgthe mar a leanas:

(1) An meascán atá le cur leis an bhfuil a ullmhú.

(2) Fuil a eastóscadh.

(3) Fuil a mheascadh leis an meascán réamhullmhaithe.

(4) Líonadh.

(5) Cócaireacht.

(6) Tumadh in uisce goirt.

(7) Cuisniú.

Is gnách go mbíonn difríocht bheag idir 'Mazzit / Mazzita' ó tháirgeoir amháin go táirgeoir eile. Is gnách go mbíonn oideas dea-chaomhnaithe ag gach táirgeoir, a cuireadh ar aghaidh laistigh den teaghlach céanna ó ghlúin go glúin. Tá éagsúlachtaí den sórt sin teoranta do na blastáin mhilse/spíosraí milse a chuirtear isteach amhail craiceann mionghrátáilte torthaí citris, figí, noitmig, lus an choire, fanaile/eastóscán fanaile, clóibh, agus almóinní milse, ar cion beag (suas le 10 %) den mheascán iomlán iad.

4.5. *Rialacha sonracha maidir le pacáistiú, sliseadh, grátáil etc. an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Cuirtear an 'Mazzit / Mazzita' ar an margadh agus cruth ispín air nó féadfar é a shlisniú ina sciartha cruinne (*roti-roti*) de thart ar orlach amháin (*pulzier*) (thart ar 2,5 cm ± 0,5 cm). Díoltar 'Mazzit / Mazzita' thar an gcuntar i siopaí búistéara, nó déantar é a réamhphacáil in aon bhunaíocht, atá údaraithe chun táirgí feola agus/nó ullmhóidí feola a dhíol.

Ní féidir táirgeadh lena n-áirítear pacáistiú a dhéanamh ach amháin sa limistéar geografach sainithe mar gheall ar cheanglais sláinteachais agus sábháilteachta bia, mar gheall ar an gcaoi a bhfuil sé scoite amach ó mhórthír na hEorpa, agus mar gheall ar na meánteochtaí arda i rith na bliana.

4.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Tá an táirge le lipéadú mar 'Mazzit / Mazzita' gan aon tuairisceoir breise.

Leanfaidh an lipéadú na rialacháin atá ann cheana is infheidhme maidir le haon táirge bia ina bhfuil feoil mar cheann dá chomhábhair agus an téarma 'Mazzita / Mazzit' curtha leis. Go sonrach, cé acu a dhíoltar fuaraithe thar an gcuntar nó réamhphacáilte é, cuirfidh an táirgeoir in iúl don chustaiméir cé na comhábhair atá á n-úsáid, lena n-áirítear cé acu de thionscnamh mucra nó ainmhithe den speiceas buaibheach an fhuil agus na hinní. Sonrófar foinse na fola agus na n-inní, lena n-áirítear tír thionscnaimh an bheostoic, agus uimhreacha formheasa an ghléasra táirgthe freisin.

5. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Oileáin Mhálta agus Gozo – leibhéal NUTS 3 MT 001 agus MT 002.

6. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an ‘Mazzit / Mazzita’ nasctha leis an limistéar geografach i dtéarmaí na nithe seo a leanas:

Cáilíochtaí bunúsacha - a bhaineann le tréithe céadfacha a bhfuil trí phríomhthréith mar shaintréith acu: cothromaíocht mhilis-bhlasta, talmhaíocht fhíneálta, agus uigeacht ghrabhrógach. Eascraíonn na cáilíochtaí sin as comhábhair shonracha agus as a n-imoibrithe. Cuireann formhór na gcomhábhar le milseacht an táirge; oinniúin, rísíní, siúcra, seacláid agus luibheanna go príomha, agus cuireann cnónna agus almóinní leis na blasanna talmhaíochta. Cuireann oinniúin bhána Máltacha a fhástar in ithreacha *Xerorendzinas* milseacht éadrom ar fáil mar gheall ar an méid siúcra atá iontu atá níos airde ná an méid siúcra in oinniúin eile. Idir an dá linn, cuireann salann ó loganna salainn mhara áitiúla le goirte mhín nach bhfuil chomh géar agus fothóin créafóige toisc go gcruthaíonn an t-idirghníomhú le carbónáit chailciam braistint milseachta nach bhfuil lán siúcra.

Leis an modh traidisiúnta dífhibrbrínithe fola (trí chorraí meicniúil), seachnaítear an túire a bhaineann le friththéachtaigh aigéadacha, rud a fhágann gur féidir le blasanna beagán miotalach agus beagán milis na fola féin teacht chun cinn.

Faightear an uigeacht ghrabhrógach amach trí mheascán de dhínádúrú próitéine le linn cócaireachta, cion ard comhábhar tirim, agus comhpháirteanna atá meilte go garbh amhail cnónna, almóinní, oinniúin agus rísíní. Coinnítear úire an táirge trína phróiseáil laistigh de theorainn 2 uair an chloig agus trí bhreiseáin a sheachaint, rud a fhágann próifíl bhlais nádúrtha.

Saintréithe sonracha - áirítear orthu sin modhanna táirgthe traidisiúnta ag:

(i) bailiú agus láimhseáil fola trí chorraí láimhe nó meicniúla chun téachtadh a chosc trí leibhéal slaodachta a chuirtear síos ó ghlúin go glúin trí chaidrimh idir meantóirí agus printísigh, laistigh de theaghlaigh de ghnáth; agus

(ii) próiseáil fola laistigh de 2 uair an chloig tar éis a bailithe, agus í fós te, chun úire agus na hairíonna orgánaileipteacha inmhianaithe a choinneáil.

Léiríonn roghnú na gcomhábhar praiticiúlacht stairiúil, agus úsáid á baint as acmhainní atá ar fáil go héasca amhail oinniúin leathfhiáine, salann mara, fuil (seachtháirge de chuid thionscal na feola), agus rísíní. Roghnaíodh fuil muice go stairiúil ós rud é go raibh sé ar fáil go héasca agus go bhfuil sé níos milse. Fástar oinniúin bhána Mháltacha a úsáidtear go traidisiúnta ar thalamh neamhuiscithe toisc go bhfuiltear ag iarraidh uisce a spáráil agus roghnaítear iad mar gheall ar a gcruas agus a seilfré níos faide. Tá córais tomhais thraidisiúnta fós ann d’ainneoin an nuachóirithe, agus cinntear cainníochtaí de ghnáth ‘de shúil’ (*fuq l-għajnejn*) trí eolas a chur ar aghaidh ó ghlúin go glúin. Leanann an táirge meáchain stairiúla Mhálta: is ionann Mazzita amháin agus *ratal* amháin (thart ar 0,8 kg), agus tomhaistear cion na gcomhábhar in aonaid thraidisiúnta amhail *kwart ta’ ratal*. Is é an méid riartha traidisiúnta slisne tiubh *pulzier* amháin (orlach Máltaise).

Tréithe clú a fhéadfar a achoimriú i dtéarmaí na nithe seo a leanas:

(1) Aitheantas tomhaltóirí agus clú ar an margadh

(2) Bunús stairiúil

(3) Tagairtí meánacha agus tagairtí eile

(4) Tábhacht chultúir agus shiombalach.

Aitheantas Tomhaltóirí agus Clú ar an Margadh

Tagraíonn an téarma ‘Mazzita’ / ‘Mazzit’ d’ispín fola sonrach a tháirgtear go traidisiúnta i Málta agus a leanann na sonraíochtaí mar a leagtar amach sa doiciméad seo. Go minic, i scríbhinn, úsáidtear na focail ‘ispín fola’ i mBéarla i gcomhar leis an bhfocal ‘Mazzita’ / ‘Mazzit’ chun a mhíniú cé dó a thagraíonn an téarma, agus ar an gcaoi sin mínítear é do léitheoirí nach bhfuil Máltais acu. Go comhlántach, i mbiachláir agus in oidis a scríobhtar i mBéarla, agus i gcás, dá bhrí sin, ina dtagraítear don chomhábhar mar ispín fola, cuireann an scríbhneoir an téarma ‘Mazzita’/ ‘Mazzit’ leis go ginearálta chun a chur in iúl nach gnáthispín fola a úsáidtear ach an cineál traidisiúnta Máltach. Is léir nach mbeadh aon ghá an téarma Máltaise a chur leis an téarma cineálach Béarla dá bhféadfaí aon cineál ispín fola a úsáid. Léiríonn taighde margaidh go n-aithníonn 95 % de mhuintir Mhálta ‘Mazzita’/‘Mazzit’ mar ispín fola milis traidisiúnta a dhéantar as fuil muice nó tairbh óig. Aithníonn thart ar 90 % díobh rísíní mar phríomh-chomhábhar, agus aithníonn dhá thrian díobh go bhfuil oinniúin bhána Mháltacha fíor-riachtanach. Aithnítear an táirge go forleathan mar tháirge traidisiúnta Mhálta (81 %), agus bhí eolas ag trí cheathrú den daonra air agus iad ag fás aníos. Cé nach raibh sé éasca teacht ar an táirge go luath san aonú haois is fiche, rud a rinne difear don fheasacht i measc na nglúnta óga, measann 40 % díobh siúd faoi bhun 30 bliain d’aois fós gur cuid dá n-oidhreacht chultúrtha é ‘Mazzit’ / ‘Mazzita’. Tá ‘Mazzit / Mazzita’ blaiste ag níos mó ná 75 % de mhuintir Mhálta agus thuairiscigh níos mó ná leath díobh go n-itheann siad an táirge go rialta. Go háirithe, deir 70,2 % go n-itheann siad go seachtainiúil é, rud a léiríonn an traidisiún marthanach a bhaineann le Mazzit / Mazzita a ithe maidin Dé Domhnaigh.

Tionscnaimh Stairiúla agus Chultúir

Go stairiúil, bhí 'Mazzit / Mazzita' ina phríomhfhoinse próitéine do mhuintir Mhálta ar feadh na gcéadta bliana, go háirithe ag an deireadh seachtaine agus ag féilte, agus chun ceiliúradh a dhéanamh ar dheireadh throscadh an Charghais tar éis thabhairt isteach na Críostaíochta.

Téann an tagairt stairiúil agus dhoiciméadaithe is luaithe do 'Mazzit / Mazzita' siar go dtí lár an ochtú haois déag. Tá sé le fáil i bhfoclóir Gian Francesco Agius De Soldanis: *Damma tal kliem kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin* (1750) agus tá sé le feiceáil freisin i bhfoclóir eile ón 18ú haois: *Lexicon* Vassalli in 1796.

An nath atá fós in úsáid: *fl-aħħar tal-mazzita issib iż-żbiba* (aistriúchán díreach: laistigh den 'Mazzita', aimsíonn duine na rísíní; an bhrí: gheobhaidh duine rísíní luath nó mall agus é ag ithe Mazzita). Go hintuigthe, deimhnítear leis an tagairt sin cineál traidisiúnta an 'Mazzit / Mazzita', agus a bhlas milis (mar gheall ar na rísíní).

Tá tagairtí ina dhiaidh sin le fáil i bhfoinsí éagsúla, lena n-áirítear tagairtí i bhfoclóirí, i leabhair oidis, agus i gcuntais chultúir, rud a chuireann a thábhacht shoch-chultúrtha agus chothaitheach i dtábhacht. I dtagairt shuntasach ó 1903 in *Vocabolario della lingua maltese* le Antonio Emanuele Caruana, luadh fuil mucra go sonrach mar chomhábhar, agus tugadh faoi deara i dtuarascáil riaracháin de chuid na Breataine i lár an 20ú haois gur úsáideadh beagnach gach fuil seamlais chun 'Mazzit / Mazzita' a tháirgeadh.

Go traidisiúnta, sular tháinig cuisniú nua-aimseartha, bhí caitheamh an táirge ag brath ar an séasúr: níor itheadh é ach amháin i míonna níos fuaire toisc go lobhann fuil sách sciobtha. Bíonn tionchar ag an séasúr ar chaitheamh an táirge fós sa lá atá inniu ann, d'ainneoin fuarú meicniúil a bheith ar fáil.

Tagairtí sna Meáin agus Tagairtí Eile

Rinneadh achoimre ar thaitneamhacht 'Mazzit / Mazzita' in alt in *Michelin Guide* i mí na Nollag 2023 ina ndíríodh ar athbheochan 'Mazzit / Mazzita', agus inar moladh a bhlas agus cuireadh a thábhacht chultúir i dtábhacht. Rinne Elise Billiard forbairt ar na gnéithe cultúir roimhe seo ina tráchtas Dochtúireachta *Searching for a National Cuisine* in 2009 inar fiosraíodh athbheochan bianna traidisiúnta amhail 'Mazzit/Mazzita' agus an ról atá acu maidir le féiniúlacht náisiúnta agus chultúir a mhúnlú. Léiriú ar ról traidisiúnta agus cultúir 'Mazzit' / Mazzita ab ea an moladh in eagrán 2016 de *Maltese Newsletter* - foilseachán ó easaoránaigh Mhálta san Astráil agus sa Nua-Shéalainn - inar moladh 'Mazzit / Mazzita', i measc bia eile de chuid Mhálta, mar bia nach mór d'easaoránaigh a bhlaiseadh i Málta.

Ina theannta sin, tá cáil bainte amach ag an táirge ag imeachtaí éagsúla, go háitiúil agus go hidirnáisiúnta araon, lena n-áirítear in imeachtaí acadúla, i dtaispeántais idirnáisiúnta agus i siompóisiamaí. Rinneadh tagairt dó freisin i mblaganna, i mbiachláir agus in oidis maidir le conas an táirge réamhdhéanta a úsáid.

Tábhacht chultúir agus shiombalach.

Is iondúil go n-itheann gach cuid den daonra 'Mazzit / Mazzita' agus táirgeadh (agus táirgtear fós) é ar fud oileáin Mhálta, go háirithe in iardheisceart Mhálta – foréigiún a bhí réasúnta gar d'fhormhór na seamlas, lena n-áirítear an príomhsheamlas atá ag feidhmiú in Marsa ó 1897. Coinníonn baile Ħal Luqa, siar ó dheas ó Marsa, an leasainm 'Tal-Mazzit' toisc gur ann a bhí cónaí ar go leor táirgeoirí go stairiúil. Tá an limistéar buailte ar Siġiewi-Fawwara freisin, áit a raibh cáil air as táirgeadh oinniúin bháin Mháltacha, a fhástar go traidisiúnta ar thalamh neamhuiscithe a bhraitheann ar bháisteach amháin chun barra a uisciú. Go traidisiúnta, bhí cáil ar an gcineál oinniúin 'níos fiáine, níos áitiúla' a bhí ann mar gheall ar a chumas a bheith faoi bhláth fiú in ithir thirim, agus go deimhin fiú ar *garigue* agus saothraíodh é ar an gcúis sin. Ina theannta sin, bhí seilfré níos faide ag na hoinniúin sin ná mar a bhí ag cineálacha eile.

Is siombail é 'Mazzit / Mazzita' freisin den leanúnachas idirghlúine laistigh de theaghlaigh. Is gnách go mbíonn difríocht bheag idir oidis 'Mazzit / Mazzita' idir táirgeoirí. Is gnách go mbíonn oideas teaghlaigh ag gach táirgeoir, a chuirtear ar aghaidh ó ghlúin go glúin laistigh den teaghlach céanna. Tá éagsúlachtaí den sórt sin teoranta do thoirteanna na bpríomh-chomhábhar (leis na raonta réamhluaite) agus cuirtear blastáin mhilse/spíosraí milse leo. Déanann na héagsúlachtaí beaga sin idirdhealú idir táirgeoirí éagsúla agus cuireann siad lena gclú. Déanann roinnt ainmneacha branda tagairt fós do tháirgeoirí stairiúla tríd an réimír 'Ta" agus ainm táirgeora cháiliúil ina dhiaidh sin, rud a chuireann oidhreacht teaghlaigh an táirge i dtábhacht. Go stairiúil, léirigh roghanna comhábhar, amhail an cineál inní a úsáideadh, idirdhealuithe sóisialta, agus úsáideadh inní ainmhithe den speiceas buaibheach le haghaidh tomhaltóirí uirbeacha uaisle. Cé go bhfuil laghdú tagtha ar na hidirdhealuithe geografacha sin, freastalaíonn roghanna táirgeoirí fós ar roghanna éagsúla tomhaltóirí.

Tagairt d'fhoilsiú shonraíocht táirge an táisc gheografaigh

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