

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 311/10)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“COPPA PIACENTINA”

Nru tal-KE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

IĠP () DPO (X)

1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni effettwata mill-emenda:

- Isem il-prodott
- T Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orġini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Kundizzjonijiet nazzjonali
- Ohrajn (Sistema ta' spezzjoni)

2. Tip ta' emenda:

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sintezi
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP rreġistrata li għaliha la d-dokument uniku u lanqas is-sintezi ma ġew ippubblikati
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma għandhiex bżonn emendi tad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji imposti mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. Emenda (emendi):

1. Fl-Artikolu 2(4), minflok:

“Il-hnieżer għandhom ikunu ta' mhux inqas minn 160 kg, b'varjazzjoni ta' 10 %,”,

għandha tinqara:

“Il-hnieżer għandhom ikunu ta' 160 kg, b'varjazzjoni ta' bejn wieħed u ieħor 10 %,”,

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Din l-emenda tikkoreġi żball tal-ispeċifikazzjoni ta' qabel dwar il-piż minimu tal-ħnieżer, billi l-piż minimu kien jirriżulta "mhux inqas" minn żewġ valuri; għalhekk b'din l-emenda l-piż tal-ħnieżer jidhol f'kategorija definita skont valur preċiż (160 Kg).

2. Fl-Artikolu 2(5), minflok:

"Iċ-ċertifikat tal-qatla,"

għandha tinqara:

"Id-dikjarazzjoni tal-orìġini tal-laħam rilaxxat mill-biċċerija,"

Din tikkonċerna biss korrezzjoni tat-terminu "ċertifikat" tal-ispeċifikazzjoni ta' qabel għal dak iktar xieraq ta' "dikjarazzjoni tal-orìġini tal-laħam".

3. Fl-Artikolu 3(2), minflok:

"ta' tul ta' bejn 35 u 40 cm",

għandha tinqara:

"għal piż ta' mhux inqas minn 2,5 kg".

Din l-emenda hija neċessarja biex tagħti karatterizzazzjoni aħjar tal-materja prima, fir-rigward tar-rekwiżit tal-piż li huwa determinat b'mod iktar faċli u preċiż mir-rekwiżit tat-tul. Il-muskolu jista' jkun sugġett għal estensjoni jew kontrazzjoni u għalhekk, it-tul tiegħu jista' jkun diskutibbli. Il-proposta għal emenda tirriżulta mill-esperjenza matura tal-produtturi u mill-esiġenza tagħhom li jiddeterminaw valuri iktar preċiżi għall-kontrolli.

4. Fl-Artikolu 3(3), minflok:

"It-trasport eventwali tal-mases muskolari lejn l-impjant tal-ipproċessar għandu jsir fi żmien l-24 siegħa ta' wara permezz ta' trasport refriġerat",

għandha tinqara:

"It-trasport tal-mases muskolari lejn l-impjant tal-ipproċessar għandu jsir fi żmien it-72 siegħa ta' wara permezz ta' trasport refriġerat",

Din l-emenda tikkancelli l-kelma "possibbli", minħabba li t-trasferiment tal-"coppe" lejn l-impjant tal-ipproċessar issa saret operazzjoni standard bejn il-produtturi. Iż-żieda tal-perjodu ta' żmien li fih il-mases muskolari għandhom ikunu trasportati lejn l-impjant tal-ipproċessar hija reazzjoni għall-esiġenzi tekniċi-logistiċi u hija marbuta maż-żmien tal-ipproċessar tal-mases muskolari, maż-żmien tar-refriġerazzjoni tal-muskoli fil-biċċerija, maż-żmien tat-trasport u mal-kompatibbiltà mal-hinjiet tal-ftuħ tal-impjanti tal-ipproċessar.

5. Mill-Artikolu 3, għandu jitnehħa l-punt 4 li ġej:

"Il-'coppe' għandhom jiġu immedjatement imkessha fil-frigġ għal 24 siegħa b'tali mod li jilhqu t-temperatura interna bejn 0-1 °C".

Din il-kancellazzjoni hija riżultat tal-emenda ta' qabel, inkwantu li ma tagħmilx iktar obbligatorju t-tkessih immedjat fil-frigġ għal 24 siegħa tal-materja prima. L-importanti hu li l-"coppe" jaslu fl-impjant tal-ipproċessar f'temperatura adegwata u b'osservazzjoni shiħa tal-katina tat-tkessih.

6. Fl-Artikolu 4(1), minflok:

"Klorur tas-sodju = 2,5 kg

Nitrat tal-potassju 150 p.p.m

Bżar shiħ mithun = 25/30 gr.

Hwawar komposti minn:

Trab tal-kannella = 10/15 gr.

Imsiemer tal-qronfol = 20/25 gr.

Żerriegħa tar-rand = 10 gr.

Trab tan-noċemuskata = 7/8 gr.

NB: DOŽI GĦAL KULL QANTAR TA' LAHAM FRISK."

għandha tinqara:

"Doži għal kull 100 Kg ta' laham frisk

klorur tas-sodju = minimu 1,5 Kg-massimu 3,5 Kg.

nitrat tas-sodju u/jew tal-potassju: = massimu 15 gr.

bżar iswed u/jew abjad shih u/jew mithun: = minimu 15 gr-massimu 30 gr

Hwawar komposti minn:

trab tal-kannella = massimu 15 gr.

imsiemer tal-qronfol = massimu 25 gr.

weraq tar-rand = massimu 10 gr.

trab tan-noċemuskata = massimu 10 gr."

Ġew miżjuda jew spjegati aħjar il-kwantitajiet minimi u/jew massimi ta' kull element tat-tahlita ta' mluħ u aromi naturali, biex tingħata l-possibbiltà li kull produttur jadatta r-riċetta, billi dan huwa prodott tradizzjonali.

7. Fl-Artikolu 4(3), minflok:

"Il-'coppe' mmellhin għandhom jithallew fil-frigġ għal talanqas 7 ijiem li matulhom jiġu 'mmassaġġati' bl-idejn u jiġu koperti bid-dijaframma parjetali tal-hanzir.",

għandha tinqara:

"Il-'coppe' mmellhin għandhom jithallew fil-frigġ għal talanqas 7 ijiem. F'dan il-perjodu għandhom jiġu 'mmassaġġati' bl-idejn u wara għandhom jiġu koperti bid-dijaframma parjetali tal-hanzir."

Dan l-aġġustament huwa meqjus neċessarju biex tkun iċċarata aħjar is-sekwenza tal-fażijiet li jgħaddu minnhom il-"coppe". B'mod preċiż ġie ċċarat li l-"coppe" jiġu mmassaġġati bl-idejn fil-fażi tal-hżin fil-frigġ u jkun biss wara li jiġu koperti bid-dijaframma parjetali tal-hanzir.

8. Fl-Artikolu 4(5), minflok:

"Il-faži ta' tnixxif ta' wara sseħħ fi kmamar għat-tnixxif apposta f'kundizzjonijiet klimatiċi kkontrollati b'temperatura li tvarja bejn 17 °C u 20 °C, b'umdità bejn 75 % u 80 % u b'ventilazzjoni bejn 1 u 7 m/s għal talanqas 7 ijiem jew fi kwalunkwe każ, sakemm titfaċċa l-'moffa' karatteristika li tidde-termina l-punt meta l-prodott isir tipikament roża.",

għandha tinqara:

"Il-faži ta' tnixxif ta' wara sseħħ fi kmamar għat-tnixxif apposta f'kundizzjonijiet klimatiċi kkontrollati b'temperatura li tvarja bejn 15 °C u 25 °C, b'umdità bejn 40 % u 90 % f'ambjent ventilat għal talanqas 7 ijiem jew fi kwalunkwe każ, sakemm titfaċċa l-'moffa' karatteristika li tiddetermina l-punt meta l-prodott isir tipikament roża.",

Din l-emenda għandha l-għan li tikkoreġi l-ispeċifikazzjoni tal-prodott li kienet tistipula valuri iktar ristretti tal-umdità u t-temperatura minhabba li dawn huma intenzjonati li jkunu valuri medji. In-neċessità tal-produtturi li jiddefinixxu proċedura iktar iddettaljata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott waslet għall-korrezzjoni tal-valuri tal-umdità u t-temperaturi sabiex ikunu jistgħu jikkontrollaw aħjar l-andament tal-maturazzjoni. Fil-fatt, matul l-ewwel faži tat-tnixxif il-"coppa" għandha titef l-umdità f'it f'it, b'tali mod li l-wiċċ tagħha ma jinxifx eċċessivament u jikkomprometti l-fażijiet suċċessivi tal-produzzjoni. Dan il-proċess gradwali ta' tnixxif ma jstax isir fil-kundizzjonijiet tal-umdità u tat-temperatura pprovduti fl-ispeċifikazzjoni ta' qabel. L-estensjoni tal-livell ta' umdità u tat-temperatura għalhekk, tagħmel il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni iktar preċiżi u b'hekk ikun rifless iċ-ċiklu ta' produzzjoni li minn dejjem kien osservat. Se jitneħħa wkoll ir-riferiment għall-ventilazzjoni minhabba li huwa meqjus li hu superfluwu u minhabba li huwa biżżejjed li tinzamm id-definizzjoni tal-intervalli tat-temperatura u tal-umdità ir-referenza għalhekk hija sempliċiment "ambjent ventilat".

9. Fl-Artikolu 5(1), minflok:

“Il-maturazzjoni tal-‘coppe’ isehh f’ambjenti li jkollhom temperatura bejn 10 u 14 °C u l-umdità relattiva bejn 70 u 80 %.”

għandha tinqara:

“Il-maturazzjoni tal-‘coppe’ isehh f’ambjenti li jkollhom temperatura bejn 10 u 20 °C u l-umdità relattiva bejn 70 u 90 %.”

L-emenda proposta tirriżulta mill-esiġenza tal-produtturi li jkunu jistgħu jikkontrollaw aħjar il-fażi tal-maturazzjoni. Għal din ir-raġuni, qed tiġi proposta l-estensjoni tat-temperatura u tal-livell ta’ umdità billi jkunu inklużi li ma kinux imsemmija fl-ewwel verżjoni tad-dokument. Il-valuri kif inhuma definiti issa jikkunsidraw anke l-varjazzjonijiet klimatiċi tal-provincja ta’ Piacenza li jinfluwenzaw il-kundizzjonijiet ambjentali tal-ktajjen naturali fejn isehh il-maturazzjoni tal-“coppe”.

10. Fl-Artikolu 6(l), minflok:

“Il-Coppa Piacentina, fil-mument li tinhareg għall-konsum għandha dawn il-karatteristiċi organolettiċi, kimiċi u kimiko-fiżiċi u mikrobioloġiċi.”

għandha tinqara:

“Il-Coppa Piacentina, fil-mument li tinhareg għall-konsum għandha dawn il-karatteristiċi organolettiċi u kimiko-fiżiċi.”

B’din l-emenda ta’ karattru formali, tneħħa t-test “karatteristiċi mikrobijoloġiċi” minhabba r-raġuni mogħtija fin-nota nru 12, u t-test “karatteristiċi kimiċi” billi huwa żejjed, minhabba li diġà qegħdin fil-“karatteristiċi kimiko-fiżiċi”.

11. Fl-Artikolu 6(1,2), is-sottotitolu, minflok:

“Dehra esterna: forma ċilindrika, ftit irqaq fit-trufijiet ...”,

għandha tinqara:

“Dehra esterna: forma ċilindrika, ftit irqaq fit-tarf ..., piż: mhux inqas minn 1,5 kg, ... ”.

Din l-emenda tikkoreġi żball tal-abbozzar inkwantu l-prodott tradizzjonali huwa irqaq f’tarf wiehed biss u mhux fiż-żewġ trufijiet. Barra minn hekk, kien introdott il-piż minimu tal-prodott finali: Mhux inqas minn 1,5 kg sabiex il-prodott ikun deskritt iktar.

12. Fl-Artikolu 6(1), is-sottotitolu 3 li ġej huwa mhassar:

“KARATTERISTIĊI MIKROBIJOLOĠIĊI

Total ta’ mikrobi	= 1,3107	1,8108
Microkokkaċej	= 1,2105	6,0107
Stafilkokki koagulażi pożittivi	< 30	< 30
Batterji tal-ħalib	= 30	270
Enterobatterji	< 3	< 3
Salmonella f’25 g	= xejn (kampjun medju)”	

Tneħħew il-karatteristiċi mikrobijoloġiċi billi jinħassu li huma żejda għad-deskrizzjoni, minhabba li l-parametri u l-limiti relattivi huma imposti mil-liġijiet tas-saħħa fis-seħħ.

13. Fl-Artikolu 6(1.4), is-sottotitolu, minflok:

"KARATTERISTIKI KIMIKO-FIŻIĊI:

Umdità, %	= 34,84	38,47
Proteina (N × 6,25), %	= 25,65	25,74
Xaħam, %	= 31,86	28,70
Irmied, %	= 7,21	6,98
Lattożju (metodu enzimatiċu),%	= 0,03	0,03
Glukożju (metodu enzimatiċu), %	= 0,13	0,7
Fruttożju (metodu enzimatiċu), %	= 0,03	xejn
Sukrożju (metodu enzimatiċu), %	= 0,04	xejn
Kolesterol, mg/100 g	= 5,90	—
pH	= 5,90	5,92"

għandha tinqara:

"KARATTERISTIKI KIMIKO-FIŻIĊI:

	MIN	MASS
Umdità, %	= 27	43
Proteina (N × 6,25), %	= 19	34
Xaħam, %	= 19	43
Irmied, %	= 4	7,5
pH	= 5,5	6,5"

L-emenda li hija relatata mal-karatteristiċi kimiko-fiżiċi hija neċessarja kemm biex jiġu kkoreġuti xi żbalji fl-ispeċifikazzjoni ta' qabel kif ukoll bhala reazzjoni għall-esiġenza tal-produtturi biex jiddeskrivu aħjar il-karatteristiċi tal-Coppa Piacentina. B'mpġ partikolari, ittiehdet l-opportunità biex jiġu riveduti l-perċentwali għall-umdità, il-proteina, ix-xaħam, l-irmied u l-pH minhabba li ma kinux jirriflettu l-karatteristiċi tal-prodott immaturat. Dawn huma fil-fatt varjabbli skont il-perjodu ta' maturazzjoni; minhabba li l-Coppa Piacentina hija mmaturata wkoll iktar mill-perjodu minimu stabbilit fl-ispeċifikazzjoni tal-produtturi (sitt xhur), huwa ċar li fil-proċess tal-maturazzjoni, il-valuri kimiko-fiżiċi jinbidlu. Barra minn hekk il-parametri relatati mal-lattożju, il-glukożju, il-fruttożju, is-sukrożju, u l-kolesterol tnehhew billi mhux bżonnjużi biex juru l-ġenwinità jew in-nuqqas tagħha tal-prodott.

14. Fl-Artikolu 7, minflok:

"Bla hsara għall-kompetenzi attribwiti mil-liġi lill-veterinarju uffiċjali (USL) tal-impjant – li skont il-Kapitlu IV 'Kontroll tal-Produtturi' tal-Liġi 30 ta' Dicembru 1992, nru 537. jaċċerta u permezz ta' spezzjoni xierqa, jikkontrolla li l-prodotti b'bażi ta' laħam jikkonformaw mal-kriterji ta' produtturi stabbiliti mill-produttur u b'mod partikolari, li l-kompożizzjoni tikkorrispondi verament mat-test fuq it-tikketta, minhabba li huwa responsabbli minn dan il-kompitu skont ir-Regolament (KEE) Nru 2081/92."

għandha tinqara:

"Il-kontroll tal-applikazzjoni tad-dispożizzjonijiet ta' din l-ispeċifikazzjoni ta' produtturi jsir minn entità privata awtorizzata, f'konformità mal-Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006".

Din l-emenda dwar il-kontrolli, saret neċessarja billi d-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-produttjoni ta' qabel ma kinux jaqblu mal-Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 u mal-liġijiet nazzjonali tat-twertieq marbuta magħhom.

15. Fl-Artikolu 8(1), minflok:

“... Denominazzjoni ta' Origini Kkontrollata”,

għandha tingħad:

“... Denominazzjoni Protetta tal-Origini”.

It-test “Denominazzjoni ta' Origini Rreġistrata” li kien hemm qabel huwa żbaljat, u għalhekk jinbidel f’“Denominazzjoni Protetta tal-Origini”.

SINTEZI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“COPPA PIACENTINA”

Nru tal-KE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

DPO (X) IĠP ()

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat membru:

Isem: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizz: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 064819968
Fax +39 0642013126
Posta elettronika: sacco7@politicheagricole.it

2. Grupp:

Isem: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Indirizz: Via Colombo 35
23122 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523591260
Fax +39 0523608714
Posta elettronika: salumi.piacentini@libero.it
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) oħrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.2 – Prodotti b'bażi ta' laham

4. Speċifikazzjoni:

(sintezi tar-rekwiżiti misjuba fl-Artikolu 4(2), tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

“Coppa Piacentina”

4.2. Deskrizzjoni:

Il-“Coppa Piacentina” hija prodott tal-laħam tal-majjal, immellah u mmaturat b'mod naturali, ippre-żervat nej, kopert bid-dijaframma parjetali tal-hanżir. Tiġi prodotta mill-muskoli tan-naħa ta' fuq tal-għonq. Il-prodott finali għandu forma ċilindrika f'tit irqaq fit-trufijiet, b'konsistenza kompatta mhux elastika; meta tinqata, il-biċċiet huma omogeni, b'kulur aħmar bi strixxi bojod fir-roża qishom irham.

Għall-produzzjoni jintużaw koxox friski tal-majjal ta' animali mwiela, mrobbija u maqtulin fl-Emilia Romagna u fil-Lombardia.

4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona ta' produzzjoni tal-Coppa Piacentina tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja ta' Piacenza, iżda biss dawk il-partijiet b'altitudni taht id-900 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar minhabba kundizzjonijiet klimatiki partikolari.

4.4. Prova tal-orġini:

Kull fażi tal-proċess tal-produzzjoni tiġi mmonitorata billi jiġi ddokumentat kull element li jiddaħhal u kull prodott li johroġ. B'dan il-mod, u permezz tal-kumpilazzjoni ta' registri speċifiċi ġestiti mill-entità ta' kontroll, ta' min irabbi l-bhejjem, tal-biċċiera, tal-produtturi u ta' min jimmaturohom, kif ukoll permezz tan-notifika immedjata lill-entità ta' kontroll tal-kwantitajiet prodotti, it-traċċabilità tal-prodott tiġi ggarantita. Il-persuni kollha, kemm fiżiċi kif ukoll legali, imnizzlin fil-listi rilevanti, għandhom ikunu soġġetti għall-kontroll min-naha tal-entità ta' kontroll.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-produzzjoni tal-"Coppa Piacentina" tinkludi l-fażijiet li ġejjin: tmellih fin-nixfa; immassaġġar; koperatura bid-dijaframma parjetali tal-ħanżir; irbit; tnixxif u maturazzjoni.

4.6. Rabta:

Ir-rekwiżiti tal-"Coppa Piacentina" jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. B'mod partikolari, il-karatterizzazzjoni tal-materja prima hija marbuta strettament mal-makro-żona ġeografika tal-forniment imsemmija fil-punt 4.2, filwaqt li l-produzzjoni tal-Coppa tirriżulta mill-kundizzjonijiet tal-mikrożona deskritta fil-punt 4.3. Fiż-żona ta' forniment tal-materja prima msemmija fil-punt 4.2, l-iżvilupp taż-żooteknika huwa marbut mal-preżenza kbira ta' kultivazzjoni taċ-ċereali u mal-metodi ta' produzzjoni tal-industrija tal-prodotti tal-ħalib, speċjalizzata b'mod partikolari, li ddeterminaw il-vokazzjoni għat-trobbija lokali tal-ħnieżer. Il-produzzjoni lokalizzata tal-"Coppa Piacentina" tiġi mill-kundizzjonijiet tal-mikrożona speċifikati fil-punt 4.3. Il-fatturi ambjentali huma marbutin strettament mal-karatteristiċi taż-żona ta' produzzjoni, li fiha jispikkaw il-widien friski u b'ħafna ilma u l-gholjiet miksija bil-boskijiet, li jaffettwaw ħafna l-klima, kif ukoll jiddeterminaw il-karatteristiċi tal-prodott finali.

Il-"materja prima, il-prodott u d-denominazzjoni" flimkien huma marbutin ukoll mal-iżvilupp soċjoekonomiku speċifiku taż-żona konċernata, b'rilevanza li ma tinsabx band'ohra.

4.7. Entità ta' kontroll:

Isem:	E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Indirizz:	Strada dell'Anselma 5 23122 Piacenza PC ITALIA
Tel.	+39 0523609662
Fax	+39 0523644447
Posta elettronika:	amministrazione@ecepta.it

4.8. Tikkettar:

Id-denominazzjoni "Coppa Piacentina" għandha tkun miktuba fuq it-tikketta b'ittri ċari u li ma jithassrux, li jintgħarfu sew minn kull kitba oħra li hemm fuq it-tikketta u għandhom ikunu segwiti mill-ewwel mill-kitba "Denominazzjoni Protetta tal-Orġini".

Kull deskrizzjoni mhux permessa esplicitament hija pprojbata, inklużi l-aġġettivi li ġejjin: tip, toghma, użu, magħżul u kliem iehor bħal dan.

Madankollu, tista' ssir kwalunkwe referenza għal ismijiet jew ditti jew marki privati sakemm dawn ma jkollhomx l-ghan ta' tiffir jew ikunu maħsuba biex iqarrqu bil-konsumatur, kif ukoll l-isem tal-impriża tat-trobbija tal-ħnieżer minn fejn ikun geġ il-prodott.