

Dan it-test hu maħsub purament bħala għodda ta' dokumentazzjoni u m'għandu l-ebda effett legali. L-istituzzjonijiet tal-Unjoni m'għandhom l-ebda responsabbiltà għall-kontenut tiegħu. Il-verżjonijiet awtentiċi tal-atti rilevanti, inklużi l-preamboli tagħhom, huma daww ippubblikati fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea u disponibbli f'EUR-Lex. Daww it-testi uffiċjali huma aċċessibbli direttament permezz tal-links inkorporati f'dan id-dokument

► **B****REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 68/2013**

tas-16 ta' Jannar 2013

dwar il-Katalgu tal-materjali tal-ghalf

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(ĠU L 29, 30.1.2013, p. 1)

Emendat minn:

		Ġurnal Uffiċjali		
		Nru	Paġna	Data
► <u>M1</u>	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 tal-15 ta' Ġunju 2017	L 159	48	21.6.2017
► <u>M2</u>	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/145 tat-30 ta' Jannar 2019	L 27	11	31.1.2019
► <u>M3</u>	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2020/764 tal-10 ta' Ġunju 2020	L 183	1	11.6.2020
► <u>M4</u>	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2022/1104 tal-1 ta' Lulju 2022	L 177	4	4.7.2022

Ikkoreġut minn:

- **C1** Emendi, Ġ.U. L 188, 13.7.2016, p. 28 (68/2013)
- **C2** Emendi, Ġ.U. L 16, 18.1.2023, p. 121 (2022/1104)

**REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 68/2013****tas-16 ta' Jannar 2013****dwar il-Katalgu tal-materjali tal-ghalf****(Test b'relevanza għaż-ŻEE)***Artikolu 1*

Il-Katalgu tal-materjali tal-ghalf imsemmi fl-Artikolu 24 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 huwa stabbilit, kif stipulat fl-Anness għal dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Ir-Regolament (UE) Nru 575/2011 huwa mhassar.

Ir-referenzi għar-Regolament revokat għandhom jittiehdu bhala referenzi għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Il-materjali tal-ghalf li ġew ittikkettjati skont ir-Regolament (UE) Nru 575/2011 qabel il-19 ta' Awwissu 2013 jistgħu jitkomplu jitqiegħdu fis-suq u jintużaw sakemm jispicċaw il-ħażniet.

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-ghoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Gurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

▼M4

▼C2

ANNEX

KATALGU TAL-MATERJALI TAL-GHALF

PARTI A

Dispożizzjonijiet ġenerali

- (1) L-użu ta' dan il-Katalgu mill-operaturi tan-negozji tal-ghalf għandu jkun volontarju. Madankollu, l-isem ta' materjal tal-ghalf elenkat fil-Parti C jista' jintuża biss għal materjal tal-ghalf li jikkonforma mar-rekwiżiti tal-enċerta kkonċernata.
- (2) L-entrati kollha fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C għandhom jikkonformaw mar-restrizzjonijiet dwar l-użu tal-materjali tal-ghalf f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-Unjoni; għandha tingħata attenzjoni partikolari lill-konformità mar-Regolament (KE) Nru 1829/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ għall-materjali tal-ghalf li huma organiżmi ġenetikament modifikati jew prodotti minn organiżmi ġenetikament modifikati, jew jirriżultaw minn proċess ta' fermentazzjoni li jinvolvi mikroorganiżmi ġenetikament modifikati. Il-materjali tal-ghalf li jikkonsistu minn prodotti sekondarji tal-annimali jew li fihom minnhom, għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽²⁾ u tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 142/2011 ⁽³⁾ u l-użu tagħhom jista' jkun soġġett għal restrizzjonijiet skont ir-Regolament (KE) Nru 999/2001 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽⁴⁾. L-operaturi tan-negozji tal-ghalf li jużaw materjal tal-ghalf imdahhal fil-Katalgu għandhom jiżguraw li jikkonforma mal-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.
- (3) "Eks oġġetti tal-ikel" tfisser oġġetti tal-ikel, minbarra residwi tal-catering, li kienu manifatturati għall-konsum mill-bniedem f'konformità shiha mal-liġi tal-Unjoni dwar l-ikel iżda li ma għadhomx aktar mahsuba għall-konsum mill-bniedem għal raġunijiet prattiċi jew loġistiċi jew minhabba problemi ta' difetti fil-manifattura jew fl-imballaġġ jew difetti oħra u li ma jipprezentaw l-ebda riskju għas-saħħa meta jintużaw bħala għalf. L-istabbiliment ta' kontenuti massimi kif imsemmi fil-punt 1 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 ma għandux ikun japplika għal eks oġġetti tal-ikel u residwi tal-catering. Dan għandu japplika meta dawn jiġu pproċessati aktar 'il quddiem bħala għalf.
- (4) F'konformità mal-prattika tajba kif imsemmi fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 183/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽⁵⁾, il-materjali tal-ghalf għandhom ikunu hielsa minn impuritajiet kimiċi li jirriżultaw mill-proċess tal-manifattura u minn għajjuniet għall-ipproċessar, dment li ma jkunx stipulat kontenut massimu speċifiku fil-Katalgu. Ma għandhomx ikunu preżenti sustanzi pprojbiti għall-użu fl-ghalf u għal daww is-sustanzi ma għandhomx ikunu stipulati kontenuti massimi. Fl-interess tat-trasparenza, il-materjali tal-ghalf b'residwi tollerati huma kkumplementati b'informazzjoni rilevanti pprovduta mill-operaturi tan-negozji tal-ghalf fil-kuntest tat-tranzazzjonijiet kummerċjali tas-soltu.

⁽¹⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 1829/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-22 ta' Settembru 2003 dwar idel u għalf modifikat ġenetikament (ĠU L 268, 18.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 1069/2009 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Ottubru 2009 li jistabbilixxi regoli tas-saħħa li jirrigwardaw prodotti sekondarji tal-annimali jew derivati minnhom mhux mahsuba għall-konsum mill-bniedem u li jhassar ir-Regolament (KE) Nru 1774/2002 (ĠU L 300, 14.11.2009, p. 1).

⁽³⁾ Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 142/2011 tal-25 ta' Frar 2011 li jimplimenta r-Regolament (KE) Nru 1069/2009 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jistabbilixxi regoli tas-saħħa li jirrigwardaw prodotti sekondarji tal-annimali jew derivati minnhom mhux mahsuba għall-konsum mill-bniedem u li jimplimenta d-Direttiva tal-Kunsill 97/78/KE li tistabbilixxi l-prinċipji li jirregolaw l-organizzazzjoni tal-verifiki veterinarji fuq prodotti li jidhlu fil-Komunità minn pajjiżi terzi skont dik id-Direttiva (ĠU L 54, 26.2.2011, p. 1).

⁽⁴⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 999/2001 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-22 ta' Mejju 2001 li jistabbilixxi regoli għall-prevenzjoni, kontroll u eradikazzjoni ta' ċertu enċefalopatiji sponġiformi li tinxtered (ĠU L 147, 31.5.2001, p. 1).

⁽⁵⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 183/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-12 ta' Jannar 2005 li jistabbilixxi l-htigijiet għall-igjene tal-ghalf (ĠU L 35, 8.2.2005, p. 1).

▼ C2

- (5) Skont il-prattika t-tajba kif imsemmi fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 183/2005, l-applikazzjoni tal-prinċipju ALARA ⁽⁶⁾ u minghajr preġudizzju għall-applikazzjoni tar-Regolament (KE) Nru 183/2005, tad-Direttiva 2002/32/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽⁷⁾, tar-Regolament (KE) Nru 396/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽⁸⁾ u tar-Regolament (KE) Nru 1831/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽⁹⁾, huwa xieraq li fil-Katalgu tal-materjali tal-ghalf jiġu speċifikati l-kontenuti massimi għall-impuritajiet kimiċi li jirriżultaw mill-proċess ta' manifattura jew minn għajjuniet tal-ipproċessar li huma preżenti f'livelli ta' 0,1 % jew aktar. Fil-Katalgu, jistgħu jiġu stabbiliti wkoll il-kontenuti massimi tal-impuritajiet kimiċi u tal-għajjuniet għall-ipproċessar li jkun f'livelli aktar baxxi minn 0,1 % jekk jitqies li dan ikun xieraq għall-prattiki ta' negozjar tajba. Jekk ma jkunx speċifikat mod iehor fil-Parti B jew C ta' dan l-Anness, kull kontenut massimu huwa espress fuq bażi ta' piż imqabbel mal-piż ⁽¹⁰⁾.

Il-kontenuti massimi speċifiċi għall-impuritajiet kimiċi u l-għajjuniet għall-ipproċessar huma stabbiliti fid-deskrizzjoni tal-proċess fil-Parti B, jew fid-deskrizzjoni tal-materjal tal-ghalf fil-Parti C inkella fl-aħħar ta' kategorija fil-Parti C. Dment li kontenut massimu speċifiku ma jiġix stabbilit fil-Parti C, kull kontenut massimu stabbilit fil-Parti B għal proċess partikolari jista' jiġi applikat għal kwalunkwe materjal tal-ghalf elenkat fil-Parti C sakemm id-deskrizzjoni tal-materjal tal-ghalf tagħmel referenza għal dan il-proċess u sakemm il-proċess involut ikun jaqbel mad-deskrizzjoni mogħtija fil-Parti B.

- (6) Il-materjali tal-ghalf mhux elenkati fil-Kapitolu 12 tal-Parti C li jkun għew immanifatturati permezz tal-fermentazzjoni u/jew li jkollhom il-preżenza naturali ta' mikroorganizi jistgħu jitqieghdu fis-suq bil-mikroorganizi hajjin dment li l-użu maħsub tal-materjali tal-ghalf u tal-ghalf kompost li jkun fihom il-mikroorganizi hajjin, ma jkunx

(a) il-multiplikazzjoni tal-mikroorganizi u

(b) ma jkunx marbut ma' funzjoni mwettqa mill-mikroorganizmu/i skont l-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 1831/2003.

Il-preżenza ta' mikroorganizi kif ukoll kwalunkwe funzjoni li tirriżulta minnhom ma għandhomx jiġu attribwiti lill-materjali tal-ghalf u lill-ghalf kompost li jkun fihom il-mikroorganizi hajjin.

- (7) Il-purità botanika ta' materjal tal-ghalf ma għandhiex tkun inqas minn 95 %. Madankollu, l-impuritajiet botaniċi bħar-residwi ta' żrieragħ taż-żejt jew frott taż-żejt oħrajn idderivati minn proċess tal-manifattura preċedenti ma għandhomx jaqbzu ż-0,5 % għal kull tip ta' żerriegħa jew frott taż-żejt. Bħala deroga minn dawn ir-regoli ġenerali għandu jiġi stabbilit livell speċifiku fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C.
- (8) L-isem komuni/il-kwalifikatur ta' proċess wiehed jew iżjed, kif elenkat fl-aħħar kolonna tal-glossarju tal-proċessi fil-Parti B, għandu ⁽¹¹⁾ jiġi inkluz, jekk ikun japplika, fl-isem tal-materjal tal-ghalf kif stabbilit fil-Parti C sabiex jindika li jkun għadda mill-proċess jew mill-proċessi rispettiv(i), sakemm dan il-proċess ma jkunx previst fid-deskrizzjoni tal-materjal tal-ghalf fil-Parti C. Materjal tal-ghalf li l-isem tiegħu huwa tahlita ta' isem elenkat fil-Parti C flimkien mal-isem komuni/il-kwalifikatur ta' wiehed jew iktar mill-proċessi elenkati fil-Parti B għandu jitqies li hu inkluz fil-Katalgu u t-tikketta tiegħu għandu jkollha d-dikjarazzjonijiet obbligatorji

⁽⁶⁾ L-Aktar Baxx li Jista' Jintlaħaq Ragonevolment.

⁽⁷⁾ Id-Direttiva 2002/32/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-7 ta' Mejju 2002 dwar sustanzi mhux mixtieqa fl-ghalf tal-annimali - Dikjarazzjoni tal-Kunsill (ĠU L 140, 30.5.2002, p. 10).

⁽⁸⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 396/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-23 ta' Frar 2005 dwar il-livelli massimi ta' residwi ta' pesticidi fi jew fuq ikel u għalf li joriġina minn pjanti u annimali u jemenda d-Direttiva tal-Kunsill 91/414/KEE (ĠU L 70, 16.3.2005, p. 1).

⁽⁹⁾ Ir-Regolament (KE) Nru 1831/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-22 ta' Settembru 2003 fuq l-additivi għall-użu fl-ghalf ta' l-annimali (ĠU L 268, 18.10.2003, p. 29).

⁽¹⁰⁾ Id-dispożizzjonijiet dwar l-impuritajiet kimiċi u l-għajjuniet għall-ipproċessar stabbiliti f'dan il-paragrafu ma għandhomx japplikaw għall-materjali tal-ghalf elenkati fir-Reġistru tal-materjali tal-ghalf kif imsemmi fl-Artikolu 24(6) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

⁽¹¹⁾ B'deroga minn dan l-obbligu, għall-proċess "tnixxif" l-isem komuni/il-kwalifikatur jista' jizzied.

▼ C2

li japplikaw għal dan il-materjal tal-ghalf kif stipulat fl-aħħar kolonni tal-Partijiet B u C, skont kif japplika. Kull meta jkun stipulat fl-aħħar kolonna tal-Parti B, għandu jkun speċifikat il-metodu speċifiku li jintuża għall-proċess fl-isem tal-materjal tal-ghalf. Jekk it-tahlita tal-isem tal-materjal tal-ghalf u l-kwalifikatur relatat mal-proċess tal-produzzjoni teżisti fil-Parti C, id-dikjarazzjonijiet stabbiliti fl-aħħar kolonni tal-Parti C għandhom japplikaw esklużivament. L-isem tal-materjal tal-ghalf kif imsemmi fl-Artikolu 24(1a) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 għandu jkun l-isem elenkat fil-Parti C flimkien mal-isem komuni/mal-kwalifikatur ta' wiehed jew iktar mill-proċessi elenkati fil-Parti B, skont kif jixraq.

- (9) Jekk il-proċess tal-manifattura għal materjal tal-ghalf ivarja mid-deskrizzjoni tal-proċess ikkonċernat, kif stabbilit fil-glossarju tal-proċessi fil-Parti B, il-proċess tal-manifattura għandu jiġi stabbilit fid-deskrizzjoni tal-materjal tal-ghalf ikkonċernat.
- (10) Għal għadd ta' materjali tal-ghalf, jistgħu jintużaw is-sinonimi. Tali sinonimi huma inkluzi f'parentesi kwadri fil-kolonna "isem" tal-entrata għall-materjal tal-ghalf ikkonċernat fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C.
- (11) Fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C, minbarra l-prodotti sekondarji tal-annimali, il-kelma "prodott" jew "koprodott", skont kif jixraq, tintuża minflok il-kelma "prodott sekondarju" sabiex tirrifletti s-sitwazzjoni tas-suq u l-lingwa li tintuża fil-prattika mill-operaturi tan-negozji tal-ghalf sabiex jenfasizzaw il-valur kummerċjali tal-materjali tal-ghalf.
- (12) L-isem botaniku tal-pjanta jingħata biss fid-deskrizzjoni tal-ewwel entrata fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C li tikkonċerna dik il-pjanta.
- (13) Il-prinċipju sottostanti għall-ittikkettar obligatorju tal-kostitwenti analitiċi ta' ċertu materjal tal-ghalf fil-Katalgu huwa, jekk ċertu prodott fihx konċentrazzjonijiet għolja ta' kostitwent speċifiku, jew jekk il-proċess tal-manifattura biddilx il-karatteristiċi nutrittivi tal-prodott.
- (14) L-Artikolu 15(g) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 flimkien mal-punt 6 tal-Anness I ta' dak ir-Regolament jistabbilixxi r-rekwiżiti tal-ittikkettar fir-rigward tal-kontenut tal-indewwa. L-Artikolu 16(1)(b) ta' dak ir-Regolament flimkien mal-Anness V tiegħu jistabbilixxi r-rekwiżiti tal-ittikkettar fir-rigward tal-kostitwenti analitiċi l-oħra. Barra minn hekk, il-punt 5 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 jehtieg id-dikjarazzjoni tal-livell ta' rmied li ma jinhallx fl-aċidu idrokloriku jekk dan jaqbeż it-2,2 % b'mod ġenerali, jew jekk għal ċertu materjal tal-ghalf dan jaqbeż il-livell stabbilit fit-taqsimi rilevanti tal-Anness V ta' dak ir-Regolament. Madankollu, ċerti entrati fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C jiddevjaw minn dawk ir-regoli kif ġej:
 - (a) id-dikjarazzjonijiet obligatorji dwar il-kostitwenti analitiċi fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C jissostitwixxu d-dikjarazzjonijiet obligatorji kif stabbiliti fit-taqsimi rilevanti tal-Anness V tar-Regolament (KE) Nru 767/2009;
 - (b) jekk il-kolonna relatata ma' dikjarazzjonijiet obligatorji fil-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C tithalla vojta fir-rigward tal-kostitwenti analitiċi li kieku jridu jiġu ddikjarati skont it-taqsimi rilevanti tal-Anness V tar-Regolament (KE) Nru 767/2009, l-ebda wiehed minn dawk il-kostitwenti ma għandu bżonn jiġi ttikkettat. Għall-irmied insolubbli fl-aċidu idrokloriku, madankollu, fejn l-ebda livell ma huwa stabbilit fil-lista ta' materjali tal-ghalf fil-Parti C, il-livell għandu jiġi ddikjarat jekk jaqbeż it-2,2 %;
 - (c) fejn jiġi stabbilit livell speċifiku wiehed jew aktar ta' ndewwa fil-kolonna "dikjarazzjonijiet obligatorji" tal-lista tal-materjali tal-ghalf fil-Parti C, dawk il-livelli għandhom japplikaw minflok il-livelli fil-punt 6 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 767/2009. Madankollu, jekk il-kontenut tal-indewwa jkun inqas minn 14 %, mhuwiex obligatorju li jiġi ddikjarat. Meta l-ebda livell speċifiku ta' ndewwa ma jiġi stabbilit f'dik il-kolonna, għandu japplika l-punt 6 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

▼ C2

- (15) Operatur ta' negozju tal-ghalf li jiddikjara li materjal tal-ghalf għandu iżjed karatteristiċi minn daww speċifikati fil-kolonna "deskrizzjoni" tal-lista ta' materjali tal-ghalf fil-Parti C, jew jirreferi għal proċess elenkat fil-Parti B li jista' jiġi assimilat ma' dikjarazzjoni (eż. protezzjoni mid-degradazzjoni fil-kirxa), għandu jikkonforma mal-Artikolu 13 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009. Barra minn dan, il-materjali tal-ghalf jistgħu jissodisfaw skop nutrittiv partikolari skont l-Artikoli 9 u 10 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.
- (16) Jekk materjal tal-ghalf elenkat fil-Parti C, li għalih ikun mehtieg li jiġi ssupplimentat bl-ispeċi l-isem f'nota f'qiegħ il-paġna, ikun jikkonsisti minn diversi speċijiet, dan jista' jitqies biss bħala materjal tal-ghalf meta l-karatteristiċi u l-orijini tal-pjanti jew tal-annimali użati għall-materjali tal-ghalf, jew partijiet minnhom, ikunu l-istess.

PARTI B

Glossarju tal-proċessi

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
1	Frazzjonament bl-arja	Separazzjoni tal-partikoli permezz ta' fluss tal-arja	Frazzjonat bl-arja
2	Aspirazzjoni	Proċess li fih jitnehhew it-trab, il-partikoli l-fini u partikoli oħrajn bi trab tal-ħbub sospiż, mill-massa tal-ħbub waqt it-trasferiment, permezz ta' fluss tal-arja	Aspirat
3	Smit	Proċess li jikkonsisti mit-trattament bis-shana ta' sustanza organika bit-togħlija jew bil-fwar sabiex jiġu denaturati l-enzimi naturali, jirtab it-tessut u jitneħħa l-aromatizzant nej, segwit bl-immersjoni f'ilma kiesaħ sabiex jitwaqqaf il-proċess tat-tisjir	Mismut
4	Skulurizzazzjoni	It-tneħħija tal-kulur naturali permezz ta' proċessi kimiċi jew fiżiċi jew bl-użu ta' tafal skuluranti	Skulurat
5	Tkessiħ	Tnaqqis tat-temperatura taħt dik ambjentali iżda 'l fuq mill-punt tal-iffriżar sabiex jgħin il-preservazzjoni.	Imkessaħ
6	Tqattigh	Tnaqqis tad-daqs tal-partikoli bl-użu ta' sikkina waħda jew iżjed	Imqatta'
7	Tindif	Tneħħija ta' oġġetti (kontaminanti, eż. ġebel) jew partijiet veġetattivi tal-pjanta eż. partikoli mhux imwahnha ta' tiben jew ħlifiet jew ħaxix ħazin	Imnaddaf
8	Konċentrazzjoni ⁽¹⁾	Tneħħija ta' ilma u/jew ta' kostitwenti oħrajn ⁽²⁾	Konċentrat

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
9	Kondensazzjoni	It-tranzizzjoni ta' sustanza minn fażi gassuża għal waħda likwida	Kondensat
10	Tisjir	L-applikazzjoni tas-sħana sabiex jitbiddlu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-materjali tal-ghalf	Imsajjar
11	Tishiq	Tnaqqis tad-daqs tal-partikoli bl-użu ta' mithan	Mishuq
12	Kristallizzazzjoni	Purifikazzjoni permezz tal-formazzjoni ta' kristalli solidi minn soluzzjoni likwida. L-impurità jiet fil-likwidu normalment ma jkunux inkorporati fl-istruttura kannizzata tal-kristall	Kristallizzat
13	Dekortikazzjoni ⁽³⁾	It-tnehhija għalkollox jew parzjali tas-saffi ta' barra tal-hbub, taż-żrieragħ, tal-frott, tal-ġewż u ohrajn	Dekortikat, parzjalment dekortikat
14	Tfesdiq/tehlif	It-tnehhija tal-qxur ta' barra tal-fażola, tal-hbub u taż-żrieragħ normalment permezz ta' mezzi fiżiċi	Imfesdaq jew imhellef ⁽⁴⁾
15	Estrazzjoni tal-pektini	L-estrazzjoni tal-pektini minn materjal tal-ghalf	Bil-pektini estratti
16	Dessikazzjoni	Proċess ta' estrazzjoni tal-indewwa	Dessikat jew deidratat
17	Tnehhija taż-żliegħ	Proċess li jintuża biex jitneħħa s-saff ta' żliegħ minn fuq il-wiċċ	Biz-żliegħ imneħħi
18	Tnehhija ta' zokkor	Tnehhija kompleta jew parzjali ta' monosakkaridi u disakkaridi mill-melassa u materjal ieħor li fih iz-zokkor permezz ta' mezzi kimiċi jew fiżiċi	Biz-zokkor imneħħi, biz-zokkor imneħħi parzjalment
19	Detossifikazzjoni	Proċess li permezz tiegħu l-kontaminanti tossiċi jinqerdu jew titnaqqas il-konċentrazzjoni tagħhom	Detossifikat
20	Distillazzjoni	Frazzjonament tal-likwidi permezz tat-togħlija u l-ġbir tal-fwar ikkondensat f'kontenitur separat	Distillat
21	Tnixxif	Deidratazzjoni permezz ta' proċessi artifiċjali jew naturali	Imnixxef b'mod naturali jew artifiċjali, skont kif jixraq

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
22	Insilaġġ	Proċess li permezz tiegħu t-taħsir naturali tal-materjali tal-ġhalf jiġi kkontrollat bl-aċidifikazzjoni f'kundizzjoni anaerobika li tirriżulta mill-fermentazzjoni naturali jew/u miżżieda ta' addittivi tas-silaġġ	Insilat
23	Evaporazzjoni	Tnaqqis tal-kontenut tal-ilma	Evaporat
24	Espansjoni	Proċess termali li matulu l-kontenut tal-ilma intern tal-prodott, bi hrug tal-fwar f'daqqa, iwassal għall-qsim tal-prodott	Espandut jew minfuh
25	Tnehhija	Tnehhija ta' żejt/xaham bi pressar	Espellent/pasta u żejt/xaham
26	Estrazzjoni	It-tnehhija tal-kostitwenti solubbli minn materja prima permezz tas-separazzjoni parzjali jew totali f'fażijiet likwidi u solidi bl-ilma jew b' solvent ieħor, u l-materjali li jirriżultaw ikunu estratt wiehed ⁽⁵⁾ u koprodott wiehed jew aktar tal-estrazzjoni ⁽⁶⁾	Estratt/žejt/zokkor jew koprodott tal-estrazzjoni/grixa/melassa/polpa, skont kif jixraq
27	Estrużjoni	Proċess termali li matulu l-kontenut tal-ilma intern tal-prodott jiġi evaporat rapidament, u dan iwassal biex il-prodott jinqasam, flimkien ma' formazzjoni speċifika tal-prodott billi jgħaddi minn orifiċju definit	Estruż
28	Fermentazzjoni	Proċess li fih il-mikroorganizmi bħal batterji, fungi jew ħmira jiġu prodotti jew jintużaw fuq il-materjali biex jimmodifikawhom il-kompożizzjoni jew il-proprietajiet kimiċi tagħhom	Fermentat
29	Filtrazzjoni	Il-proċess li bih likwidu jingħadda minn medium poruż jew minn filtru tal-membrana biex jitnehhew il-partikoli solidi, u r-riżultat ikun materjal tal-ġhalf iffiltrat u residwu fil-filtru ⁽²⁾	Iffiltrat
30	Tqarċiċ	Irrumblar ta' materjal niedi ttrattat bis-shana biex jiġu ġġenerati biċċiet irraq ta' materjal	Laqx
31	Maċinazzjoni fi dqiq	It-tnaqqis tad-daqs tal-partikoli tal-ħbub niexfa u biex tiġi ffaċilitata s-separazzjoni fi frazzjonijiet kostitwenti (prinċipalment dqiq, nuħħala u qxura)	Dqiq, nuħħala, qxura ⁽⁷⁾ jew għalf, skont kif jixraq

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
32	Frigellizzazzjoni	It-tkessiġ taż-żjut jissepara l-partijiet aktar saturati taż-żjut mill-partijiet taż-żjut li huma inqas saturati. Il-partijiet aktar saturati taż-żjut jikkongelaw meta jtkesshu, filwaqt li l-partijiet taż-żejt li huma inqas saturati taż-żejt huma likwidi u jistgħu pereżempju jiġu dikantati. Il-prodott frigellat huwa ż-żejt kongelat	Frigellizzat
33	Frammentazzjoni	Proċess ta' tkissir ta' materjal tal-ghalf fi frammenti	Frammentat
34	Qali	Proċess ta' tisjir ta' materjali tal-ghalf fiż-żejt jew fix-xaħam	Moqli
35	Ġelifikazzjoni	Proċess ta' formazzjoni ta' ġell, li hu materjal solidu qisu ġeli li jista' jkollu karatteristiċi li jvarjaw minn artab u dgħajjed għal iebes u xierref normalment bl-użu ta' aġenti ġelifikanti	Ġelifikat
36	Granulazzjoni	Trattament tal-materjali tal-ghalf sabiex jinkiseb daqs u konsistenza speċifika tal-partikoli	Granulat
37	Thin/maċinazzjoni	Tnaqqis tad-daqs tal-partikoli ta' materjali tal-ghalf solidi fi proċess li jista' jsir fin-niexef jew fl-imxarrab	Mithun jew immaċinat
38	Tishin	Trattamenti bis-shana mwettqa taht kundizzjonijiet speċifiċi bħal pressjoni u ndewwa	Imsaħhan / Ittrattat bis-shana
39	Idroġenizzazzjoni	Proċess katalitiku bil-mira li jiġu ssaturati r-rabtiet doppji ta' żjut/xahmijiet/aċidi grassi, imwettaq f'temperatura għolja taht pressjoni tal-idroġenu, sabiex jinkisbu trigliċeridi/aċidi grassi parzjalment jew kompletament saturati, jew poljoli permezz tat-tnaqqis ta' gruppi karbonili ta' karboidrati fi gruppi idrossili	Idroġenat, parzjalment idroġenat
40	Idrolizi	Tnaqqis tad-daqs molekolari bi trattament xieraq bl-ilma u jew bi shana jew bil-pressjoni, bl-enzimi jew bl-aċidi jew bl-alkali. Għall-materjali tal-ghalf idrolizzati koperti mir-Regolament (KE) Nru 1069/2009, tapplika d-definizzjoni stabbilita fih	Idrolizzat
41	Likwefazzjoni	Tranzizzjoni minn fażi solida jew gassuża għal likwidu	Likwifikat

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
42	Maċerazzjoni	Proċess ta' tqeghid ta' materja prima proposta għal materjal tal-ġhalf, jew tal-materjal tal-ġhalf stess, f'likwidu sabiex jiddewbu l-komposti tiegħu, bl-użu ta' metodi mekkaniċi. Dan jirriżulta fi tnaqqis fid-daqs tal-materjal tal-ġhalf ⁽²⁾	Maċerat
43	Immaltjar	Il-hbub jithallew jibdew il-germinazzjoni sabiex jiġu attivati enzimi li jsejnhu b'mod naturali li huma kapaċi jaqsmu l-lamtu f'karboidrati fermentabbli u l-proteini f'amminoacidi u f'peptidi	Immaltjat
44	Tidwib	Tranzizzjoni minn fażi solida għal fażi likwida bl-applikazzjoni tas-shana	Imdewweb
45	Mikronizzazzjoni	Il-proċess tat-tnaqqis tad-dijametru medju ta' partikoli ta' materjal solidu għall-iskala ta' mikrometru	Mikronizzat
46	Toghlija parzjali	Proċess ta' tgħaddis fl-ilma u soġġezzjoni għal trattament bis-shana sakemm il-lamtu jiġi kompletament ġelatinizzat, segwit bi proċess ta' tnixxif	Mgħolli parzjalment
47	Pasturizzazzjoni	Tishin sa temperatura kritika tul ħin speċifikat sabiex jiġu eliminati mikroorganiżmi li jagħmlu l-ħsara, segwit minn tkessih rapidu	Pasturizzat
48	Tqaxxir	Tnehhija tal-ġilda/qoxra mill-frott u l-hxejjex	Imqaxxar
49	Tgerbib	Iffurmar b'kompresjoni permezz ta' matriċi tal-istampar	Gerbub, imgerbeb
50	Il-maċinazzjoni tar-ross	Tnehhija ta' kważi n-nuħħala u s-sufara kollha jew ta' parti minnhom mir-ross imhellef	Immaċinat
51	Preġelatinizzazzjoni	Modifika tal-lamtu għal titjib sinifikanti tal-karatteristiċi ta' tinfih tiegħu fl-ilma kiesaħ	Preġelatinizzat ⁽⁸⁾
52	Ippressar ⁽⁹⁾	Separazzjoni parzjali jew totali tal-fażijiet likwidi u solidi b'forzi mekkaniċi	Ippressat
53	Raffinar	Tnehhija shiha jew parzjali tal-impurità jew ta' komponenti mhux mixtieqa bi trattament kimiku/fiżiku	Raffinat, parzjalment raffinat

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
54	Inkaljar	Tishin ta' materjali tal-ghalf sakemm jaslu fi stat niexef biex tittejjeb id-digestibilità, biex jiżdied il-kulur u/jew biex jitnaqqsu fatturi antinutritivi li jsehhu b'mod naturali	Inkaljat
55	Irrumblar	Tnaqqis tad-daqs tal-partikoli billi l-materjal, pereżempju ħbub, jitghaddew minn bejn għadd ta' settijiet ta' żewġ rombli	Irrumblat
56	Protezzjoni mid-degradazzjoni fil-kirxa	Proċess li, bi trattament fiżiku bl-użu ta' shana, pressjoni, fwar u tahlita ta' dawn il-kundizzjonijiet u/jew permezz tal-azzjoni ta' linjosulfonati, idrossidu tas-sodju, jew aċidi organiċi (bhall-aċidu propjoniku jew l-aċidu tanniku) pereżempju, jimmira li jipprotegi n-nutrijenti mid-degradazzjoni fil-kirxa. Il-materjali tal-ghalf ma għandhomx ikunu protetti mill-kirxa permezz tal-formaldeid	Protett mid-degradazzjoni fil-kirxa permezz tal-azzjoni ta' [dahhal skont kif japplika]
57	Tgharbil/Tnaqqija	Is-separazzjoni tal-partikoli ta' daqsijiet diversi billi l-materjali tal-ghalf jitghaddew minn għarbiel filwaqt li jithawdu jew jiferrgħu	Mgharbul, imnaqqi
58	Xkumar	Is-separazzjoni tas-saff ta' fuq ta' likwidu, li jżomm fil-wiċċ, permezz ta' mezzi mekkaniċi, eż. ix-xaħam tal-ħalib	Xkumat
59	Tfettit	Tqattigh tal-materjali tal-ghalf f'biċċiet ċatti	Imfettet
60	Tghaddis/Maċerazzjoni	It-tixrib u t-trattib tal-materjali tal-ghalf, normalment taż-żrieragħ, sabiex inaqqas il-ħin tat-tisjir, jiffaċilita t-tneħħija tal-qoxra taż-żrieragħ u jiġi ffaċilitat it-tehid tal-ilma biex jiġi attivat il-proċess tal-ġerminazzjoni jew biex titnaqqas il-konċentrazzjoni ta' fatturi antinutritivi li jsehhu b'mod naturali	Maċerat
61	Tnixxif bl-atomizzazzjoni	It-naqqis tal-kontenut ta' ndewwa ta' likwidu billi jinholq sprej jew raxx ta' materjal tal-ghalf sabiex jiżdied il-proporzjon tal-erja tal-wiċċ għall-piż li minnu tintefah l-arja shuna	Imnixxef [bl-atomizzazzjoni], trab

▼ C2

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
62	Trattament bil-fwar	Proċess li juża l-fwar taht pressjoni għat-tishin u t-tisjir biex tiżdied id-digestibilità	Ittrattat bil-fwar
63	Xiwi	Tishin bi shana niexfa li normalment tigi applikata fuq iż-żrieragħ taż-żejt, eż. sabiex jitnaqqsu jew jitnehhew il-fatturi antinutritivi li jsehhu b'mod naturali	Mixwi
64	Ultrafiltrazzjoni	Filtrazzjoni ta' likwidi permezz ta' membrana permeabbli fina li jghaddu biss molekuli żgħar minnha	Ultrafiltrat
65	Deġerminazzjoni	Proċess ta' tnehhija totali jew parzjali tas-sufara mill-ħbub taċ-ċereali mishuqa	Deġerminat, deġerminizzat
66	Mikronizzazzjoni bl-infraahmar	Proċess termali li juża s-shana infra-ħamra għat-tisjir u għall-inkaljar ta' ċereali, għeruq, żrieragħ jew tuberi, jew il-koprodotti tagħhom, normalment segwit mit-tqarqiċ	Mikronizzat bl-infraahmar
67	Żjut/xahmijiet u qsim ta' żjut/xahmijiet idroġenizzati	Proċess kimiku ta' idroliżi ta' xahmijiet/żjut. Ir-reazzjoni ta' xahmijiet/żjut mal-ilma, imwettqa f'temperaturi għoljin u pressjonijiet kbar, tippermetti li jinkisbu l-aċidi grassi mhux raffinati fil-fażi idrofobika u l-ilmijiet ħelwin (glicerol mhux raffinat) fil-fażi idrofilika	Maqsum
68	Sonikazzjoni bl-ultrasound	Rilaxx ta' komposti solubbli permezz ta' proċessar mekkaniku bl-ultrasound enerġetiku u s-shana fl-ilma	Sonikat
69	Tnehhija mekkanika tal-imballaġġ tal-ikel	Tnehhija mekkanika tal-imballaġġ tal-ikel	Spakkjat mekkanikament
70	Trattament bl-alkali [trattament bis-sodju]	Applikazzjoni tal-idrossidu tas-sodju ⁽¹⁾ fuq materjal tal-ghalf li fih ħafna fibra sabiex tittejjeb id-digestibilità tiegħu	Ittrattat bis-sodju

(1) Bil-Ġermaniż “Konzentrieren” tista' tigi sostitwita b'“Eindicken” fejn ikun il-każ, f'liema każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun “eingedickt”.

(2) L-ghan prinċipali tal-materjali tal-ghalf li jirriżultaw huwa li jipprovdu l-proteini, il-karboidrati, ix-xahmijiet, l-enerġija, il-minerali jew fibri dijetetiċi.

(3) Id-“Dekortikazzjoni” tista' tigi sostitwita bit-“tfesdiq” jew bit-“teħlif” fejn ikun il-każ, f'liema każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun “imfesdaq” jew “imħellef”.

(4) Fil-każ tar-ross, dan il-proċess huwa msejjah “teħlif” u l-kwalifikatur komuni jkun “imħellef”.

(5) L-estratt jirreferi għall-fażi likwida li fiha s-sustanzi solubbli (eż. xaham/zejt, zokkor jew komponenti oħrajn li jinhallu). L-ghan prinċipali ta' dawn l-estratti bħala materjali tal-ghalf huwa li jipprovdu l-proteini, il-karboidrati, ix-xahmijiet, l-enerġija, il-minerali jew il-fibra dijetetika. Il-fatt li l-estrazzjoni hija elenkata bħala proċess għall-materjali tal-ghalf ma jeskludix li l-estratti jistgħu jiġu kklassifikati bħala addittivi tal-ghalf.

(6) Koprodott tal-estrazzjoni jirreferi għall-frazzjoni li jifdal mill-proċess tal-estrazzjoni għajr l-estratt, eż. il-grixa jew il-polpa. L-ghan prinċipali ta' dawn il-koprodotti tal-estrazzjoni bħala materjali tal-ghalf huwa li jipprovdu l-proteini, il-karboidrati, ix-xahmijiet, l-enerġija, il-minerali jew il-fibra dijetetika.

(7) Bil-Franċiż tista' tintuża l-kelma “issues”.

(8) Bil-Ġermaniż jista' jintuża l-kwalifikatur “aufgeschlossen” u l-isem “Quellwasser” (li jirreferi għal-lamtu). Bid-Daniż jistgħu jintużaw il-kwalifikatur “Kvældning” u l-isem “Kvældet” (li jirreferi għal-lamtu).

(9) Bil-Franċiż “Pressage” tista' tigi sostitwita b'“Extraction mécanique” fejn jixraq.

(10) Għandhom jiġu rrispettati l-istruzzjonijiet għall-użu xieraq u sikur.

▼ C2

PARTI C

Lista ta' materjali tal-ghalf

1. Hbub taċ-ċereali u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.1	Xghir	Hbub ta' <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	Xghir, minfuh	Prodott miksub minn xghir immaċinat jew imfarrak permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet shan u umdi u taht pressjoni	Lamtu
1.1.3	Xghir, inkaljat	Prodott tal-proċess tal-inkaljar tax-xghir li jiġi parzjalment inkaljat b'kulur ċar	Lamtu, jekk > 10 % Proteina mhux raffinata, jekk > 15 %
1.1.4	Laqx tax-xghir	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew permezz tal-mikronizzazzjoni bl-infraahmar u bl-irrumblar ta' xghir imhellef. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' hliefa tax-xghir	Lamtu
1.1.5	Fibra tax-xghir	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tax-xghir. Jikkonsisti minn partikoli tal-endosperma u prinċipalment minn fibra	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.1.6	Qxur tax-xghir	Prodott miksub wara l-maċinazzjoni, it-tgħarbil u t-tfesiġ fin-nieġef tal-hbub tax-xghir	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.1.7	Qxura tax-xghir	Prodott miksub waqt l-ipproċessar tax-xghir imhellef mgħarbul u magħmul xghir perlat, semolina jew dqiq. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli ta' endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi hbub mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.1.8	Proteina tax-xghir	Prodott miksub mix-xghir wara s-separazzjoni tal-lamtu u tan-nuħħala. Jikkonsisti prinċipalment minn proteina.	Proteina mhux raffinata
1.1.9	Għalf tal-proteini tax-xghir	Prodott miksub mix-xghir wara s-separazzjoni tal-lamtu. Jikkonsisti prinċipalment minn proteina u partikoli tal-endosperma.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata — Lamtu
1.1.10	Sustanzi solubbli tax-xghir	Prodott miksub mix-xghir wara l-estrazzjoni fl-imxarrab tal-proteina u l-lamtu	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.11	Nuhhala tax-xghir	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub minn ħbub mgħarbula ta' xghir imhellef. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikoli ta' ħbub li minnhom tkun tneħhiet il-biċċa l-kbira tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.1.12	Lamtu tax-xghir likwidu	Frazzjoni sekondarja tal-lamtu mill-produzzjoni tal-lamtu mix-xghir	Jekk l-indewwa tkun < 50 %: — Lamtu
1.1.13	Partikoli mgħarbula tax-xghir tal-immaltjar	Prodott miksub mit-tgħarbil mekkniku (frazzjonazzjoni tad-daqs) li jikkonsisti minn qlub tax-xghir żgħar wisq u frazzjonijiet ta' qlub tax-xghir separati qabel il-proċess tal-immaltjar	Fibra mhux raffinata Irmied mhux raffinat jekk > 2,2 %
1.1.14	Xghir tal-immaltjar u partikoli fini tal-malt	Prodott li jikkonsisti fi frazzjonijiet ta' qlub tax-xghir u malt separati waqt il-produzzjoni tal-malt	Fibra mhux raffinata
1.1.15	Hlifiet tax-xghir tal-immaltjar	Prodott miksub mit-tindif tax-xghir tal-immaltjar li jikkonsisti minn frazzjonijiet tal-ħliefa u partikoli fini	Fibra mhux raffinata
1.1.16	Partikoli solidi tad-distillazzjoni tax-xghir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xghir. Jinkludi frazzjonijiet tal-ghalf solidi mid-distillazzjoni	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.1.17	Partikoli solubbli tad-distillazzjoni tax-xghir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xghir. Jinkludi frazzjoni tal-ghalf solubbli mid-distillazzjoni	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.1.18	Malt ⁽²⁾	Prodott miksub minn ċereali ġerminati, imnixxa, immaċinati u/jew estratti	
1.1.19	Għeruq primarji tal-malt ⁽²⁾	Prodott miksub mill-ġerminazzjoni taċ-ċereali tal-immaltjar u mit-tindif tal-malt li jikkonsisti minn għeruq primarji, partikoli fini taċ-ċereali, ħlifiet u ħbub immaltjati mfarrka u żgħar	
1.2.1	Qamhirrum ⁽³⁾	Ħbub ta' <i>Zea mays</i> L. <i>ssp. mays</i>	
1.2.2	Laqx tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar ta' qamhirrum imhellef. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tal-qamhirrum	Lamtu

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.3	Qxura tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamhirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikoli ta' hbu li minnhom tkun tnehhiet inqas mill-endosperma milli jitnaqqas min-nuħhala tal-qamhirrum. Jista' jkun fih xi frammenti ta' sufara tal-qamhirrum.	Fibra mhux raffinata Lamtu Xaham mhux raffinat jekk > 5 %
1.2.4	Nuħhala tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamhirrum. Jikkonsisti prinċipalment mill-qxur ta' barra u xi ftit frammenti tas-sufara tal-qamhirrum, bi ftit partikoli tal-endosperma	Fibra mhux raffinata
1.2.5	Ċifċiegh tal-qamhirrum ⁽³⁾	Qalba ċentrali tal-miżwed tal-qamhirrum. Tista' tinkludi xi kwantitajiet żgħar ta' qamhirrum u spati li ma jkunux tnehhew waqt il-hsad mekkaniku	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.6	Partikoli mgharbula tal-qamhirrum ⁽³⁾	Frazzjoni tal-qlub tal-qamhirrum separati bil-proċess tat-tgharbil mal-wasla tal-prodott	
1.2.7	Fibra tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott miksub mill-manifattura tal-lamtu tal-qamhirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra	Indewwa, jekk < 50 % jew > 70 % Jekk l-indewwa tkun < 50 %: — Fibra mhux raffinata
1.2.8	Proteina tal-qamhirrum [Glutina tal-qamhirrum] ⁽³⁾	Prodott miksub mill-manifattura tal-lamtu tal-qamhirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn proteini (prolami) miksuba waqt is-separazzjoni tal-lamtu	Indewwa, jekk < 70 % jew > 90 % Jekk l-indewwa tkun < 70 %: — Proteina mhux raffinata
1.2.9	Għalf tal-proteini tal-qamhirrum [Għalf tal-glutina tal-qamhirrum] ⁽³⁾	Prodott miksub waqt il-manifattura tal-lamtu tal-qamhirrum. Huwa magħmul minn partikoli solubbli tan-nuħhala u tal-qamhirrum. Il-prodott jista' jinkludi wkoll qamhirrum imfarrak u koprodotti mill-estrazzjoni taż-żejt tas-sufara tal-qamhirrum. Jistgħu jinżiedu prodotti ohrajn li ġejjin mil-lamtu u mir-raffinar jew mill-fermentazzjoni ta' prodotti tal-lamtu. Jista' jkun fih sa 2 % sodju u 2 % klorur	Indewwa, jekk < 40 % jew > 65 % Jekk l-indewwa tkun < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Fibra mhux raffinata — Lamtu

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.10	Sufara tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott miksub mill-manifattura tas-semolina, tad-dqiq jew tal-lamtu mill-qamhirrum. Jikkonsisti l-aktar minn sufara, qxur ta' barra u partijiet tal-endosperma tal-qamhirrum	Indewwa, jekk < 40 % jew > 60 % Jekk l-indewwa tkun < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Xaham mhux raffinat
1.2.11	Espellent tas-sufara tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tas-sufara tal-qamhirrum ipproċessata li magħha jist' jkun għad hemm imwahnha partijiet tal-endosperma u tal-qxur taż-żerriegħa	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
1.2.12	Grixa tas-sufara tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tas-sufara tal-qamhirrum ipproċessat	Proteina mhux raffinata
1.2.13	Żejt tas-sufara tal-qamhirrum mhux raffinat ⁽³⁾	Żejt u xaham miksuba bl-ippressar u/ jew bl-estrazzjoni tas-sufara tal-qamhirrum	Indewwa, jekk > 1 %
1.2.14	Qamhirrum, minfuh ⁽³⁾	Prodott miksub mill-qamhirrum immaċinat jew imfarrak permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u shan u taht pressjoni	Lamtu
1.2.15	Likur mit-tghaddis tal-qamhirrum ⁽³⁾	Frazzjoni likwida konċentrata mill-proċess tal-maċerazzjoni tal-qamhirrum	Indewwa, jekk < 45 % jew > 65 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.2.16	Silaġġ tal-qamhirrum helu ⁽³⁾	Koprodott tal-industrija tal-ipproċessar tal-qamhirrum helu, kompost minn ċifċiegh, hlifiet, il-baži tal-qlub, imqatta' u mnixxa jew ippres-sati. Igġenerat mit-tqattigh taċ-ċifċiegh, hlifiet u weraq tal-qamhirrum helu, bil-preżenza tal-qlub tal-qamhirrum helu	Fibra mhux raffinata
1.2.17	Qamhirrum deġerminizzat (deġerminat) mishuq ⁽³⁾	Prodott miksub bid-deġerminazzjoni ta' qamhirrum mishuq. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti ta' endosperma u jista' jkun fih xi sufara tal-qamhirrum u partikoli tal-qoxra ta' barra	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.18	Frak tal-qamhirrum ⁽³⁾	Biċċiet ibsin hafna ta' qamhirrum mithun li jkun fihom ffit li xejn nuhħala jew sufara	Fibra mhux raffinata Lamtu

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.19	Għalf tal-grixa tas-sufara tal-qamhirrum ⁽³⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tas-sufara tal-qamhirrum ipproċessata. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-ghajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % ta' leċitini mhux raffinati — 2 % ta' stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata
1.2.20	Tahlita ta' ċifċiegh tal-qamhirrum	Ħbub u ċifċiegh tal-qamhirrum	
1.2.21	Tahlita ta' ċifċiegh tal-qamhirrum bil-hlifiet	Ħbub, ċifċiegh u hlifiet tal-qamhirrum	
1.3.1	Millieġ	Ħbub ta' <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Hafur	Ħbub ta' <i>Avena sativa</i> L. u kultivari oħrajn tal-hafur	
1.4.2	Hafur imqaxxar	Ħbub imqaxxra tal-hafur	
1.4.3	Laqx tal-hafur	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar ta' hafur imhellef. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' hlifiet tal-hafur.	Lamtu
1.4.4	Qxura tal-hafur	Prodott miksub waqt l-ipproċessar tal-hafur imhellef u mgħarbul, biex isir dqiq ohxon u dqiq tal-hafur. Jikkonsisti prinċipalment minn nuhhala tal-hafur u fit endosperma	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.5	Nuhhala tal-hafur	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub minn ħbub mgħarbula tal-hafur imhellef. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikoli tal-ħbub li minnhom tkun tneħhiet il-biċċa l-kbira tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.4.6	Qxur tal-hafur	Prodott miksub mit-tqaxxir tal-ħbub tal-hafur	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.4.7	Hafur, minfuh	Prodott miksub minn hafur immaċinat jew imfarrak permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u šhan u taht pressjoni	Lamtu
1.4.8	Hbub imqaxxa tal-hafur	Hafur imnaddaf bil-qoxra mneħħija	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.9	Dqiq tal-hafur	Prodott miksub mill-maċinazzjoni tal-hbub tal-hafur	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.10	Dqiq tal-hafur għall-ghalf	Prodott tal-hafur b'kontenut kbir ta' lamtu, wara d-dekortikazzjoni	Fibra mhux raffinata
1.4.11	Għalf tal-hafur	Prodott miksub waqt l-ipproċessar tal-hafur imħellef u mgħarbul, biex isir dqiq ohxon u dqiq tal-hafur. Jikkonsisti prinċipalment minn nuħhala tal-hafur u ftiit endosperma	Fibra mhux raffinata
1.5.1	Żerriegħa tal-kinoa, estratta	Żerriegħa shiħa mnaddfa tal-pjanta tal-kinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) li minnha jkun tneħħa s-saponin li jkun hemm fis-saff ta' barra taż-żerriegħa	
1.6.1	Ross imfarrak	Parti mill-qalba tar-ross ta' <i>Oryza sativa</i> L. li fit-tul ikun fiha inqas minn tliet kwarti tal-qalba shiħa. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Lamtu
1.6.2	Ross immaċinat	Ross imħellef li minnu jkunu tneħħew kompletament jew parzjalment in-nuħhala u s-sufara waqt il-maċinazzjoni. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Lamtu
1.6.3	Ross preġelatinizzat	Prodott miksub mir-ross immaċinat jew imfarrak permezz tal-preġelatinizzazzjoni	Lamtu
1.6.4	Ross estruż	Prodott miksub bl-estrużjoni tad-dqiq tar-ross	Lamtu
1.6.5	Laqx tar-ross	Prodott miksub bit-tqarqiċ tal-qlub tar-ross preġelatinizzati jew imfarrka	Lamtu
1.6.6	Ross imħellef	Ross bil-ħlief (<i>Oryza sativa</i> L.) li minnu tkun tneħħiet biss il-ħlief. Il-proċess ta' tat-teħlif u tat-trattament jistgħu jirriżultaw f'xi telf ta' nuħhala	Lamtu Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.7	Ross tal-ghalf mithun	Prodott miksub bit-thin tar-ross tal-ghalf, li jikkonsisti minn ħbub ħodor, ġibsin jew mhux misjura, imnaqqi waqt il-maċinazzjoni tar-ross imħellef, jew ta' ħbub normali mħellfa li jkun sofor jew ittikkjati	Lamtu
1.6.8	Dqiq tar-ross	Prodott miksub bit-thin ta' ross immaċinat. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Lamtu
1.6.9	Ross imħellef, dqiq	Prodott miksub bit-thin ta' ross immaċinat. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.6.10	Nuħhala tar-ross	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti mis-saffi ta' barra tal-qlub (perikarpa, qoxra taż-żerriegħa, nukleu, alewronu) b'parti mis-sufara. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment jew ġie estruż	Fibra mhux raffinata
1.6.11	Nuħhala tar-ross bil-karbonat tal-kalċju	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti mis-saffi ta' barra tal-qlub (perikarpa, qoxra taż-żerriegħa, nukleu, alewronu) b'parti mis-sufara. Jista' jkun fih sa 23 % karbonat tal-kalċju li jintuża bħala għajjnuna tal-ipproċessar. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.12	Nuħhala tar-ross bix-xaħam imneħhi	Nuħhala tar-ross li tirriżulta mill-estrazzjoni taż-żejt	Fibra mhux raffinata
1.6.13	Żejt tan-nuħhala tar-ross	Żejt estratt min-nuħhala tar-ross stabbilizzata	
1.6.14	Qxura tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tad-dqiq u l-lamtu tar-ross, miksub bil-maċinazzjoni u t-tgħarbil fin-nieħef jew fl-imxarrab. Jikkonsisti prinċipalment minn lamtu, proteina, xaħam u fibra. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment. Jista' jkun fih sa 0,25 % sodju u sa 0,25 % sulfat	Lamtu, jekk > 20 % Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.15	Qxura tar-ross bil-karbonat tal-kalċju	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tas-saff tal-alewronu u tal-endosperma. Jista' jkun fih sa 23 % karbonat tal-kalċju użat bħala għajjuna għall-ipproċessar. Ir-ross jista' jkun tghalla parzjalment	Lamtu Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.16	Ross	Hbub ta' <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	Sufara tar-ross	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti mis-sufara	Xaham mhux raffinat Proteina mhux raffinata
1.6.18	Espellent tas-sufara tar-ross ⁽⁵⁾	Prodott li jibqa' wara li s-sufara tar-ross tkun tħasqet sabiex jinħareġ iż-żejt	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
1.6.20	Proteina tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tal-lamtu tar-ross, miksub permezz ta' maċinazzjoni, tgharbil, separazzjoni, u konċentrazzjoni fl-imxarab, u tnixxif	Proteina mhux raffinata
1.6.21	Għalf likwidu tar-ross	Prodott likwidu kkonċentrat miksub mill-maċinazzjoni u t-tgharbil tar-ross fl-imxarab	Lamtu
1.6.22	Ross, minfuh	Prodott miksub bl-espansjoni ta' qlub tar-ross jew qlub imfarrka	Lamtu
1.6.23	Ross, iffermentat	Prodott miksub bil-fermentazzjoni tar-ross	Lamtu
1.6.24	Ross malformat, ross immaċinat/ ġibsi, ross immaċinat	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti minn qlub malformati u/jew qlub ġibsin u/jew qlub imħassra u/jew qlub kuluriti b'mod naturali (ħodor, ħomor, sofor), u/jew ħbub normali mħellfa, shah jew mfarrka	Lamtu
1.6.25	Ross immatur, immaċinat	Prodott miksub waqt il-maċinazzjoni tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti minn qlub immaturi u/jew ġibsin	Lamtu
1.7.1	Segala	Hbub ta' <i>Secale cereale</i> L.	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.7.2	Qxura tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli ta' endosperma, bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi partijiet mixxellanji tal-ħabba	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.7.3	Għalf tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra, u minn partikoli tal-ħbub li minnhom tkun tneħħiet inqas endosperma milli titneħħa min-nuħhala tas-segala	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.7.4	Nuħhala tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra, u minn partikoli tal-ħbub li minnhom tkun tneħħiet il-biċċa l-kbira tal-endosperma	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.8.1	Sorgu [Milo]	Ħbub/żrieragh ta' <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Sorgu abjad	Ħbub ta' kultivari speċifiċi tas-Sorgu li għandhom qoxra taż-żerriegħa bajda.	
1.8.3	Għalf tas-sorgu	Prodott imnixxef miksub waqt is-separazzjoni tal-lamtu tas-sorgu. Jikkonsisti prinċipalment min-nuħhala. Il-prodott jista' jinkludi wkoll residwi mnixxfa tal-ilma tal-maċerazzjoni u tista' tinżied is-sufara	Proteina mhux raffinata
1.9.1	Farru	Ħbub tal-farru <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank jew <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	Nuħhala tal-farru	Prodott miksub mill-manifattura tad-dqiq tal-farru. Jikkonsisti prinċipalment mill-qxur ta' barra u xi frammenti tas-sufara tal-farru, bi fteit partikoli ta' endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.9.3	Qxur tal-farru	Prodott miksub waqt it-tqaxxir tal-ħbub tal-farru	Fibra mhux raffinata
1.9.4	Qxura tal-farru	Prodott miksub waqt l-ipproċessar fi dqiq tal-farru mgħarbul u mqaxxar. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi ħbub mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.10.1	Tritikal	Ħbub ta' <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Ibridu	
1.11.1	Qamh	Ħbub ta' <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. u kultivari ohrajn tal-qamh.	
1.11.2	Gheruq primarji tal-qamh	Prodott miksub mill-germinazzjoni tal-qamh tal-immaltjar u mit-tindif tal-malt li jikkonsisti minn gheruq primarji, partikoli fini taċ-ċereali, ħlifiet u ħbub tal-qamh immaltjati mfarrka żgħar	
1.11.3	Qamh, preġelatinizzat	Prodott miksub minn qamh immaċinat jew imfarrak permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u shan u taht pressjoni	Lamtu
1.11.4	Qxura tal-qamh	Prodott tal-manifattura tad-dqiq miksub minn ħbub mgħarbula tal-qamh jew farru mhellef. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi ħbub mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.11.5	Laqx tal-qamh	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew permezz tal-mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar ta' qamh imħellef. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tal-qamh.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.11.6	Għalf tal-qamh	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tal-malt miksub minn ħbub mgħarbula tal-qamh jew tal-farru mhellef. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikoli tal-ħbub li minnhom tkun tneħħiet inqas endosperma milli titneħħa min-nuħhala tal-qamh.	Fibra mhux raffinata
1.11.7	Nuħhala tal-qamh ⁽⁴⁾	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tal-malt miksub minn ħbub mgħarbula tal-qamh jew tal-farru mhellef. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikoli tal-ħbub li minnhom tkun tneħħiet il-biċċa l-kbira tal-endosperma	Fibra mhux raffinata
1.11.8	Partikoli tal-qamh iffermentati immaltjati	Prodott miksub permezz tat-taħlit tal-proċessi ta' mmaltjar u fermentazzjoni tal-qamh u tan-nuħhala tal-qamh. Il-prodott imbagħad jitnixxef u jintahan.	Lamtu Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.11.10	Fibra tal-qamh	Fibra estratta mill-ipproċessar tal-qamh. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa tkun < 60 %: — Fibra mhux raffinata
1.11.11	Sufara tal-qamh	Prodott tal-maċinazzjoni fi dqiq li jikkonsisti essenzjalment mis-sufara tal-qamh, irrumbata jew xort'ohra, li magħha jistgħu jibqgħu mwahħlin frammenti tal-endosperma u tal-qoxra ta' barra	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
1.11.12	Sufara tal-qamh, iffermentata	Prodott miksub mill-fermentazzjoni tas-sufara tal-qamh	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
1.11.13	Espellent tas-sufara tal-qamh ⁽²⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tas-sufara tal-qamh (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. u kultivari ohra tal-qamh, flimkien mal-farru mhellef (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) li jistgħu jibqgħu imwahħlin magħhom partijiet tal-endosperma u tat-testa	Proteina mhux raffinata
1.11.15	Proteina tal-qamh	Proteina tal-qamh estratta waqt il-produzzjoni tal-lamtu jew tal-etanol, tista' tkun parzjalment idrolizzata	Proteina mhux raffinata
1.11.16	Għalf tal-glutina tal-qamh	Prodott miksub mill-manifattura ta' lamtu u glutina tal-qamh. Jikkonsisti minn nuhħala, li minnha tista' tkun tnehhiet parzjalment is-sufara. Jistgħu jinżiedu partikoli solubbli tal-qamh, tal-qamh imfarrak u ta' prodotti oħrajn tal-lamtu u mir-raffinar jew mill-fermentazzjoni ta' prodotti tal-lamtu	Indewwa, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata — Lamtu
1.11.18	Glutina tal-qamh vitali	Proteina tal-qamh ikkaratterizzata minn viskoelasticità għolja meta idrata, b'minimu ta' 80 % proteina (N × 6,25) u massimu ta' 2 % ta' rmied fuq sustanza niexfa	Proteina mhux raffinata
1.11.19	Lamtu likwidu tal-qamh	Prodott miksub mill-produzzjoni tal-lamtu/tal-glukożju u tal-glutina mill-qamh	Indewwa, jekk < 65 % jew > 85 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Lamtu

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.11.20	Lamtu tal-qamh li fih il-proteina, parzjalment biz-zokkor imnehi	Prodott miksub waqt il-produzzjoni tal-lamtu tal-qamh li jikkonsisti l-aktar minn lamtu parzjalment biz-zokkor, mill-proteini solubbli u partijiet solubbli ohrajn tal-endosperma	Proteina mhux raffinata Lamtu Zokkrijiet totali kkal-kolat bhala sukrożju
1.11.21	Partikoli solubbli tal-qamh	Prodott tal-qamh miksub wara l-estrazzjoni fl-imxarrab tal-proteini u tal-lamtu. Jista' jkun idrolizzat	Indewwa jekk < 55 % jew > 85 % Jekk l-indewwa tkun < 55 %: — Proteina mhux raffinata
1.11.22	Konċentrat tal-hmira tal-qamh	Koprodott imxarrab li jiġi rilaxxat wara l-fermentazzjoni tal-lamtu tal-qamh għall-produzzjoni tal-alkoħol	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa tkun < 60 %: — Proteina mhux raffinata
1.11.23	Partikoli mgħarbula tal-qamh tal-immaltjar	Prodott miksub mit-tgħarbil mekkaniku (frazzjonament tad-daqs) li jikkonsisti minn qlub tal-qamh żgħar wisq u frazzjonijiet ta' qlub tal-qamh separati qabel il-proċess tal-immaltjar	Fibra mhux raffinata
1.11.24	Qamh tal-immaltjar u partikoli fini tal-malt	Prodott li jikkonsisti minn frazzjonijiet ta' qlub tal-qamh u malt separati waqt il-produzzjoni tal-malt	Fibra mhux raffinata
1.11.25	Hlifiet tal-qamh tal-immaltjar	Prodott miksub mit-tindif tal-qamh tal-immaltjar li jikkonsisti minn frazzjonijiet ta' hliefa u partikoli fini	Fibra mhux raffinata
1.11.26	Alewronu tal-qamh	Prodott miksub bil-qsim tas-saff tal-alewronu min-nuħhala tal-qamh	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
1.12.2	Dqiq tal-hbub ⁽²⁾	Dqiq mill-maċinazzjoni tal-hbub	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.12.3	Konċentrat tal-proteini tal-hbub ⁽²⁾	Konċentrat u prodott imnixxef miksub mill-hbub wara t-tneħħija tal-lamtu permezz tal-fermentazzjoni tal-hmira	Proteina mhux raffinata
1.12.4	Partikoli mgħarbula tal-hbub taċ-ċereali ⁽²⁾	Prodotti minn tgħarbil mekkaniku (frazzjonament tad-daqs) li jikkonsistu minn hbub żgħar u frazzjonijiet ta' qlub tal-hbub, li jistgħu jkunu ġerminati, separati qabel ma jsir aktar ipproċessar tal-hbub. Il-prodotti fihom aktar fibra mhux raffinata (eż. qxur) miċ-ċereali mhux frazzjonizzati	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.12.5	Sufara tal-ħbub ⁽²⁾	Prodott tal-maċinazzjoni fi dqiq u tal-manifattura tal-lamtu li jikkonsisti prinċipalment mis-sufara tal-ħbub, irrumbata jew xort'ohra, li magħha jistgħu jibqgħu mwahħla frammenti ta' endosperma u tal-qxur ta' barra	Proteina mhux raffinata, Xaħam mhux raffinat
1.12.6	Ġulepp tal-ilma tal-maċerazzjoni taċ-ċereali ⁽²⁾	Prodott taċ-ċereali miksub permezz tal-evaporazzjoni tal-ġulepp tal-ilma tal-maċerazzjoni taċ-ċereali wara l-fermentazzjoni u d-distillazzjoni taċ-ċereali li jintużaw fil-produzzjoni tal-ispirtu taċ-ċereali.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.7	Hbub niedja mid-distillaturi ⁽²⁾	Prodott niedi li jikkonsisti mill-frazzjoni solida sseparata biċ-ċentrifugazzjoni u/jew bil-filtrazzjoni tal-likwidu residwu wara l-fermentazzjoni u d-distillazzjoni taċ-ċereali li jintużaw fil-produzzjoni tal-ispirtu taċ-ċereali	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.8	Partikoli kkonċentrati solubbli tal-fdalijiet fid-distillaturi ⁽²⁾	Prodott niedi miksub mill-produzzjoni tal-alkohol bil-fermentazzjoni u bid-distillazzjoni ta' polpa tal-qamħ u ġulepp taz-zokkor wara s-separazzjoni preċedenti tan-nuħħala mill-glutina. Jista' jkun fih ċelloli mejta u/jew partijiet tal-mikroorganizmi tal-fermentazzjoni. Jista' jkun fih sa 4 % potassju f'kontenut ta' ndewwa ta' 12 %	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.9	Hbub u partikoli solubbli mid-distillaturi ⁽²⁾	Prodott miksub waqt il-produzzjoni tal-alkohol bil-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-polpa tal-ħbub taċ-ċereali u/jew prodotti oħrajn lamtu u li fihom iz-zokkor. Jista' jkun fihom ċelloli mejta u/jew partijiet tal-mikroorganizmi tal-fermentazzjoni. Jista' jkun fih 2 % sulfat u/jew sa 2 % potassju f'kontenut ta' ndewwa ta' 12 %	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa tkun < 60 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.10	Hbub residwi tad-distillaturi, imnixxa ⁽²⁾	Prodott mid-distillazzjoni tal-alkohol miksub mit-tnixxif ta' koprodotti solidi ta' ħbub iffermentati. Jista' jkun fih sa 2 % potassju f'kontenut ta' ndewwa ta' 12 %	Proteina mhux raffinata
1.12.11	Hbub skuri mid-distillaturi ⁽²⁾ [Hbub u partikoli solubbli mid-distillaturi mnixxa ⁽²⁾]	Prodott mid-distillazzjoni tal-alkohol miksub mit-tnixxif ta' koprodotti solidi ta' ħbub iffermentati li magħhom inzied il-ġulepp tal-likwidu li jibqa' wara l-ewwel distillazzjoni, jew il-likwidu residwu tal-ħbub wara d-distillazzjoni tal-ispirti (spent wash) evaporat. Jista' jkun fih sa 2 % potassju f'kontenut ta' ndewwa ta' 12 %	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.12.12	Residwi tal-hbub tal-birrerija ⁽²⁾	Prodott mill-manifattura tal-birra kompost minn koprodotti minn ċereali mmaltjati u mhux immaltjati u prodotti oħrajn lamtużi, li jista' jkun fihom materjali tal-hops. Normalment ikkummerċjalizzat f'kundizzjoni niedja iżda jista' jinbiegħ ukoll f'forma mnixxa. Jista' jkun fih sa 0,3 % dimetil polisiloksan, jista' jkun fih sa 1,5 % enzimi, jista' jkun fih sa 1,8 % bentonit	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.13	Fdalijiet ⁽²⁾	Prodott solidu mill-produttjoni tal-whisky taċ-ċereali. Jikkonsisti minn koprodotti mill-estrazzjoni bil-mishun ta' ċereali immaltjati. Normalment ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara li l-estratt ikun tneħħa permezz tal-gravità	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.14	Hbub tal-filtrazzjoni tal-polpa	Prodott solidu miksub permezz tal-produttjoni tal-birra, l-estratt tal-malt u l-ispirtu tal-whisky. Jikkonsisti mill-koprodotti tal-estrazzjoni bil-mishun tal-malt mithun u possibbilment židiet oħrajn taz-zokkor jew lamtużi. Tipikament ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara li l-estratt ikun tneħħa bl-ippressar	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa tkun < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.15	Pot ale	Il-prodott li jibqa' fil-maqtra wara l-ewwel distillazzjoni (wash) ta' distillerija tal-malt	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.16	Ġulepp tal-pot ale	Prodott miksub mill-ewwel distillazzjoni (wash) ta' distillerija tal-malt prodott bl-evaporazzjoni tal-pot ale li jibqa' fil-maqtra	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa tkun < 45 %: — Proteina mhux raffinata

⁽¹⁾ L-isem jista' jiġi ssostitwit bl-isem fi [...], skont kif jixraq

⁽²⁾ L-isem jista' jiġi ssupplimentat bl-ispeċijiet taċ-ċereali.

⁽³⁾ "qamhirrum" jista' jissejjah tali jew "żerriegħa tal-qamh".

⁽⁴⁾ Jekk dan il-prodott ikun ġie soġġett għal maċinazzjoni aktar fina, mal-isem jista' jinżied il-kliem "partikoli fini" jew l-isem jista' jiġi ssostitwit minn denominazzjoni korrispondenti.

2. Żrieragħ taż-żejt, frott taż-żejt, u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.1.1	Espellent tal-babassu ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-ġewż tal-palm tal-Babassu tal-varjetajiet <i>Orbignya</i>	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.2.1	Żerriegħa tal-Kamelina	Żrieragħ ta' <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.2.2	Kamelina, espellent ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragh tal-Kamelina	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.2.3	Grixa tal-Kamelina	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-Kamelina	Proteina mhux raffinata
2.3.1	Hlifiet tal-kawkaw	Tegumenti taż-żerriegħa mnixxa u nkaljata ta' <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra mhux raffinata
2.3.2	Qxur tal-kawkaw	Prodott miksub mill-ipproċessar taż-żerriegħa ta' <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata
2.3.3	Grixa tal-fażola tal-kawkaw, parzjalment dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żerriegħa mnixxa u nkaljata ta' <i>Theobroma cacao</i> L. li minnha tkun tnehhiet parti mill-hliefa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.4.1	Espellent tal-kopra ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-qalba niexfa (endosperma) u tal-hliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-Indi <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.4.2	Kopra, espellent idrolizzat ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar u l-idrolizzazzjoni enzimatika tal-qalba mnixxa (endosperma) u l-hliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-Indi <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.4.3	Grixa tal-kopra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-qalba niexfa (endosperma) u l-hliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-Indi <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina mhux raffinata
2.5.1	Żerriegħa tal-qoton	Żrieragh ta' <i>Gossypium</i> spp. li minnha jkunu tnehhew il-fibri	
2.5.2	Grixa taż-żerriegħa tal-qoton, parzjalment dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żrieragh tal-qoton li minnhom ikunu tnehhew il-fibri u partijiet tal-hliefa. (Fibra mhux raffinata massima ta' 22,5 % fil-materja niexfa)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.5.3	Espellent taż-żerriegħa tal-qoton ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-qoton li minnhom ikunu tneħhew il-fibri	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.6.1	Espellent ⁽⁶⁾ tal-karawett ⁽⁵⁾, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-karawett <i>Arachis hypogaea</i> L. u speċijiet oħrajn tal- <i>Arachis</i> (Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata ta' 16 % fil-materja niexfa)	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.6.2	Grixa ⁽⁶⁾ tal-karawett, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni ta' espellent tal-karawett parzjalment dekortikat (Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata ta' 16 % fil-materja niexfa)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.6.3	Espellent ⁽⁶⁾ tal-karawett ⁽⁵⁾, dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-karawett dekortikat	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.6.4	Grixa ⁽⁶⁾ tal-karawett, dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellent tal-karawett dekortikat	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.6.5	Karawett ⁽⁶⁾	Żrieragħ ta' <i>Arachis hypogaea</i> u ta' speċijiet oħrajn ta' <i>Arachis</i>	
2.7.1	Espellent tal-Kapok ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-Kapok (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.8.1	Żerriegħa tal-kittien	Żrieragħ tal-kittien <i>Linum usitatissimum</i> L. (Purità botanika minima ta' 93 %) bħala żerriegħa tal-kittien shiha, iċċattjata jew mithuna	
2.8.2	Espellent tal-kittien ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-kittien	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.8.3	Grixa taż-żerriegħa tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.8.4	Ghalf tal-espellent taż-żerriegħa ⁽⁵⁾ tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-kittien. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % ta' leċitini mhux raffinati — 2 % ta' stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.8.5	Ghalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata
2.9.1	Nuħħala tal-mustarda	Prodott miksub mill-manifattura tal-mustarda (<i>Brassica juncea</i> L.). Jikkonsisti minn frammenti tal-qxur ta' barra u partikoli tal-ħbub	Fibra mhux raffinata
2.9.2	Grixa taż-żerriegħa tal-mustarda	Prodott miksub bl-estrazzjoni taż-żejt tal-mustarda volatili miż-żrieragħ tal-mustarda	Proteina mhux raffinata
2.10.1	Żerriegħa tan-Niġer	Żrieragħ tal-pjanta tan-Niġer <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass	
2.10.2	Espellent taż-żerriegħa tan-Niġer ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-pjanta tan-Niġer (Irmied insolubbli fl-HCl: massimu 3,4 %)	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.11.1	Polpa taż-żebbuġ	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żebbuġ ippressat <i>Olea europea</i> L. separat sa fejn hu possibbli mill-partijiet tal-qalba	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.11.2	Għalf tal-grixa ta' żebbuġ bix-xaham imnehha	Prodott miksub mill-manifattura taż-żejt taż-żebbuġa, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent tal-polpa taż-żebbuġ isseparata kemm jista' jkun mill-partijiet tal-qalba. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.11.3	Grixa taż-żebbuġ bix-xaham imnehha	Prodott tal-manifattura taż-żejt taż-żebbuġa, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent tal-polpa taż-żebbuġ isseparata kemm jista' jkun mill-partijiet tal-qalba	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.12.1	Espellent tal-qalba tal-palma ⁽⁵⁾	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-qlub tal-palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) li minnhom tkun tnehhiet kemm jista' jkun il-qoxra iebsa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaham mhux raffinat
2.12.2	Grixa tal-qalba tal-palma	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-qlub tal-palma li minnhom tkun tnehhiet kemm jista' jkun il-qoxra iebsa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.13.1	Żerriegħa tal-qargħa hamra u tal-qargħa	Żrieragħ ta' <i>Cucurbita pepo</i> L. u tal-pjanti tal-ġenus <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Espellent, żerriegħa tal-qargħa hamra u tal-qargħa ⁽⁵⁾	Prodott miksub mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ ta' <i>Cucurbita pepo</i> u tal-pjanti tal-ġenus <i>Cucurbita</i>	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
2.14.1	Żerriegħa tal-lift ⁽⁷⁾	Żrieragħ tal-lift <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Lift Indjan <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz u <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Purità botanika minima ta' 94 %	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.14.2	Espellent ⁽⁷⁾ taż-żerriegħa tal-lift ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-lift	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.14.3	Grixa ⁽⁷⁾ taż-żerriegħa tal-lift	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift	Proteina mhux raffinata
2.14.4	Żerriegħa tal-lift ⁽⁷⁾, estruża	Prodott miksub mil-lift shiħ permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u shan u taht pressjoni li jżid il-gelatinizzazzjoni tal-lamtu	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.14.5	Konċentrat tal-proteina ⁽⁷⁾ taż-żerriegħa tal-lift	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bis-separazzjoni tal-frazzjoni tal-proteina tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift jew taż-żerriegħa tal-lift	Proteina mhux raffinata
2.14.6	Għalf ⁽⁷⁾ tal-espellent ⁽⁵⁾ taż-żerriegħa tal-lift	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-lift. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.14.7	Għalf tal-grixa ⁽⁷⁾ taż-żerriegħa tal-lift	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.15.1	Żerriegħa tal-ghosfor	Żrieragħ tal-ghosfor <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Grixa taż-żerriegħa tal-ghosfor, parzjalment dekortikata	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-ghosfor parzjalment dekortikati	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.15.3	Qxur tal-ghosfor	Prodott miksub waqt it-tqaxxir taż-żrieragħ tal-ghosfor	Fibra mhux raffinata
2.16.1	Żerriegħa tal-gulgħien	Żrieragħ ta' <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Żerriegħa tal-gulgħien, parzjalment imfesdqa	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bit-tneħħija ta' parti mill-hliefa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.17.2	Qxur tal-gulgħien	Prodott miksub waqt it-tqaxxir taż-żrieragħ tal-gulgħien	Fibra mhux raffinata
2.17.3	Espellent taż-żerriegħa tal-gulgħien ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-pjanta tal-gulgħien (Irmied insolubbli fl-HCl: massimu 5 %)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaham mhux raffinat
2.18.1	(Fażola tas-)sojja inkaljata	Fażola tas-sojja (<i>Glycine max</i> L. Merr.) soġġettata għal trattament xieraq bis-shana (Attività massima tal-ureaži 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	Espellent (tal-fażola tas-sojja) ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub mill-ippressar taż-żerriegħa tas-sojja	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.18.3	Grixa (tal-fażola tas-sojja)	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana. (Attività massima tal-ureaži 0,4 mg N/g × min.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata jekk > 8 % fil-materja niexfa
2.18.4	Grixa tal-fażola tas-sojja, imfesdqa	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja mqaxxra wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana. (Attività massima tal-ureaži 0,5 mg N/g × min.)	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.18.5	Qxur (tal-fażola) tas-sojja	Prodott miksub waqt it-tqaxxir tal-fażola tas-sojja	Fibra mhux raffinata
2.18.6	Fażola tas-sojja, estruża	Prodott miksub mill-fażola tas-sojja permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u shan u taht pressjoni li jżid il-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
2.18.7	Konċentrat tal-proteina (tal-fażola) tas-sojja	Prodott miksub minn fażola tas-sojja mfešdqa u bix-xaham imneħhi, wara t-tieni estrazzjoni jew wara t-trattament enzimatiċu sabiex jitnaqqas il-livell tal-estratt hieles min-nitroġenu. Jista' jkun fih enzimi inattivati	Proteina mhux raffinata
2.18.8	Polpa tal-fażola tas-sojja [Pejst tal-fażola tas-sojja]	Prodott miksub waqt l-estrizzjoni tal-fażola tas-sojja għall-preparazzjoni tal-ikel	Proteina mhux raffinata
2.18.9	Melassa tal-fażola tas-sojja	Prodott miksub waqt l-ipproċessar tal-fażola tas-sojja	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
2.18.10	Koprodott miksub mill-preparazzjoni tal-fażola tas-sojja	Prodotti miksuba waqt l-ipproċessar tal-fażola tas-sojja għall-kisba ta' preparazzjonijiet tal-ikel tal-fażola tas-sojja	Proteina mhux raffinata
2.18.11	(Fażola tas-)sojja	Fażola tas-sojja (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Attività tal-ureaži jekk > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Fażola tas-sojja, laqx	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew bil-mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar ta' fażola tas-sojja mfešdqa (Attività massima tal-ureaži 0,4 mg N/g × min.)	Proteina mhux raffinata
2.18.13	Għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja wara l-estrizzjoni u t-trattament xieraq bis-shana. (Attività massima tal-ureaži ta' 0,4 mg N/g × min.). Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 1,5 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata jekk > 8 % fil-materja niexfa

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.18.14	Għalf tal-grixa tal-fażola tas-sojja, imfesdqa	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja mqaxxa wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana. (Attività massima tal-ureaži 0,5 mg N/g × min.). Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfuži, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 1,5 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata
2.18.15	(Konċentrat) tal-proteina (tal-fażola) tas-sojja ffermentat	Prodott miksub minn fażola tas-sojja mqaxxa u minghajr xaham, wara l-fermentazzjoni mikrobjali sabiex jitnaqqas il-livell tal-estratt hieles min-nitroġenu. Jistghu jinkludu wkoll ċelloli mejta u/jew partijiet minnhom tal-mikroorganizmi tal-fermentazzjoni użati	Proteina mhux raffinata
2.18.16	Dqiq tas-sojja nkaljat jew ittrattat bil-fwar	Fażola tas-sojja li tkun giet inkaljata jew ittrattata bil-fwar u mithuna fi dqiq (Attività massima tal-ureaži 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	Żerriegħa tal-ġirasol	Żrieragħ tal-ġirasol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	Espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-ġirasol	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.19.3	Grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.4	Grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfesdqa	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żrieragħ tal-ġirasol li minnu tnehhiet parzjalment jew kompletament il-hliefa. Fibra mhux raffinata massima ta' 27,5 % fil-materja niexfa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.19.5	Qxur taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott miksub bit-tfiesdiq taż-żerriegħa tal-ġirasol	Fibra mhux raffinata
2.19.6	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata
2.19.7	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfesdaq	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-shana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol li minnu tnehhiet parzjalment jew kompletament il-ħliefa. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġuvant tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Fibra mhux raffinata massima: 27,5 % fil-materja niexfa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.8	Frazzjoni b'livell għoli ta' proteina u b'livell baxx ta' ċelluloża tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mit-thin u mill-frazzjonament (tgharbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfesdaq. Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 45 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 8 %. Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata: 8 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 8 %	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.19.9	Frazzjoni b'livell għoli ta' ċelluloża tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mit-thin u mill-frazzjonament (tgharbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfisdqa. Kontenut minimu ta' fibra mhux raffinata: 38 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 8 %. Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 17 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 8 %	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.10	Frazzjoni b'livell għoli ta' proteina u b'livell baxx ta' ċelluloża tal-ghalf tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mit-thin u mill-frazzjonament (tgharbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfisdqa. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġu-vant tal-filtrazzjoni (eż. trab taddiatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati. Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 45 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 9,5 %. Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata: 8 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 10 %	Proteina mhux raffinata, fibra mhux raffinata
2.19.11	Frazzjoni b'livell għoli ta' ċelluloża tal-ghalf tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mit-thin u mill-frazzjonament (tgharbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imfisdqa. Meta jkun prodott f'sit ta' tishiq u raffinar integrati biss, il-prodott jista' jkun fih sa 1 % tas-somma tat-tafal skuluranti u tal-aġġu-vant tal-filtrazzjoni (eż. trab taddiatomi, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) użati. Kontenut minimu ta' fibra mhux raffinata: 38 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 10 %. Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 17 % fuq bażi ta' ndewwa ta' 8 %	Proteina mhux raffinata, fibra mhux raffinata
2.20.1	Żejt u xaham veġetali ⁽⁸⁾	Żejt u xaham miksuba jew bl-ippressar u/jew bl-estrazzjoni miż-żrieragħ taż-żejt jew mill-frott taż-żejt (minbarra ż-żejt tar-riġnu mill-pjanta tar-riġnu - <i>ricinus</i>)	Indewwa, jekk > 1 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.21.1	Leċitini mhux raffinati	Prodott miksub waqt it-tnehhija tal-gomma taż-żejt mhux raffinat minn żrieragħ taż-żejt u minn frott taż-żejt bl-ilma. L-aċidu ċitriku, l-aċidu fosforiku, l-idrossidu tas-sodju jew l-enzimi jistgħu jinżiedu waqt it-tnehhija tal-gomma taż-żejt mhux raffinat	
2.22.1	Żerriegħa tal-qanneb	Żrieragħ mill-varjetajiet ta' <i>Cannabis sativa</i> L. b'kontenut ta' tetraidrokannabinol ta' < 0,2 % skont il-metodu ta' kwantifikazzjoni stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 639/2014 ⁽⁹⁾	
2.22.2	Espellent tal-qanneb ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-qanneb minn varjetajiet ta' <i>Cannabis sativa</i> L. b'kontenut ta' tetraidrokannabinol ta' < 0,2 % skont il-metodu ta' kwantifikazzjoni stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 639/2014	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.22.3	Żejt taż-żerriegħa tal-qanneb	Żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-qanneb minn varjetajiet ta' <i>Cannabis sativa</i> L. b'kontenut ta' tetraidrokannabinol ta' < 0,2 % skont il-metodu ta' kwantifikazzjoni stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 639/2014	Indewwa, jekk > 1 %
2.23.1	Żerriegħa tal-peprin	Żrieragħ ta' <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Grixa tal-peprin	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellent taż-żrieragħ tal-peprin	Proteina mhux raffinata
2.24.1	Żerriegħa taċ-chia	Żerriegħa ta' <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽⁵⁾ It-terminu “espellent” jista' jiġi ssostitwit bit-terminu “pasta”

⁽⁶⁾ It-terminu “Karawett” jista' jiġi ssostitwit bit-terminu “peanut” fil-każ ta' *Arachis hypogaea*.

⁽⁷⁾ Fejn xieraq tista' tinżied l-indikazzjoni “b'kontenut żgħir ta' glukosinolat” kif iddefinit fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

⁽⁸⁾ L-isem “zejt u xaham veġetali” jista' jiġi ssostitwit bit-terminu “zejt veġetali” jew “xaham veġetali” skont kif jixraq. Dan għandu jiġi ssupplimentat bl-ispeċi tal-pjanti u, skont kif jixraq, bil-parti tal-pjanta. Għandu jkun speċifikat jekk iż-żejt/żjut u/jew ix-xaham/xahmijiet huwiex/humiex raffinat/i jew le.

⁽⁹⁾ Ir-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 639/2014 tal-11 ta' Marzu 2014 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1307/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jistabbilixxi regoli għal pagamenti diretti lil bdiewa skont skemi ta' appoġġ fi hdan il-qafas tal-politika agrikola komuni u li jemenda l-Anness X ta' dak ir-Regolament (ĠU L 181, 20.6.2014, p. 1.).

3. Żrieragħ tal-legumi u prodotti derivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.1.1	Fażola, inkaljata	Żrieragħ ta' <i>Phaseolus</i> spp. jew <i>Vigna</i> spp. isoġġettati għal trattament xieraq bis-shana	
3.1.2	Konċentrat tal-proteina tal-fażola	Prodott miksub mill-ilma tal-frott tal-fażola separat, waqt il-produzzjoni tal-lamtu	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.2.1	Imżiewed tal-harrub	Frott imnixxef tas-sigra tal-harrub <i>Ceratonia siliqua</i> L. li jkun fih iż-żerriegħa tal-harrub	Fibra mhux raffinata
3.2.3	Harrub mishuq ohxon	Prodott miksub mit-tishiq tal-frott niexef (imżiewed) tas-sigra tal-harrub li minnhom ikunu tnehhew iż-żrieragħ tal-harrub	Fibra mhux raffinata
3.2.4	Trab tal-harrub; [dqiġ tal-harrub]	Prodott miksub bil-mikronizzazzjoni tal-frott niexef (imżiewed) tas-sigra tal-harrub li minnu jkunu tnehhew iż-żrieragħ tal-harrub	Fibra mhux raffinata Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju
3.2.5	Sufara tal-harrub	Sufara taż-żerriegħa tal-harrub tas-sigra tal-harrub	Proteina mhux raffinata
3.2.6	Sufara tal-harrub, espellent ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tas-sufara tal-harrub	Proteina mhux raffinata
3.2.7	Żerriegħa tal-harrub	(Qalba) taż-żerriegħa miksuba mill-miżwed tal-harrub u li tikkonsisti mill-endosperma, mill-hliefa u mis-sufara	Fibra mhux raffinata
3.2.8	Hliefa taż-żerriegħa tal-harrub	Hliefa taż-żerriegħa tal-harrub, miksuba mid-dekortikazzjoni taż-żrieragħ tas-sigra tal-harrub	Fibra mhux raffinata
3.3.1	Ċiċri	Żrieragħ ta' <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ervil	Żrieragħ ta' <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Żerriegħa tal-fienu	Żerriegħa tal-fienu (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Grixa tal-gwar	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-muċilaġni miż-żrieragħ tal-fażola tal-gwar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub	Proteina mhux raffinata
3.6.2	Grixa tas-sufara tal-gwar	Prodott mill-estrazzjoni tal-muċilaġni mis-sufara taż-żrieragħ tal-fażola tal-gwar	Proteina mhux raffinata
3.7.1	Fażola taż-żwiemel	Żrieragħ ta' <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. u var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Laqx tal-fażola taż-żwiemel	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew permezz tal-mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar tal-fażola taż-żwiemel imhellfa.	Lamtu Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.7.3	Fażola taż-żwiemel bil-qoxra interna; [Qxur tal-fażola faba]	Prodott miksub waqt it-tfesdiq taż-żrieragh tal-fażola taż-żwiemel, li jikkonsisti l-aktar mill-imżiewed	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata
3.7.4	Fażola taż-żwiemel, imfesdaq	Prodott miksub waqt it-tfesdiq taż-żrieragh tal-fażola taż-żwiemel, li jikkonsisti l-aktar mill-qlub tal-fażola mill-fażola taż-żwiemel	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.7.5	Proteina tal-fażola taż-żwiemel	Prodott miksub bit-thin u l-frazzjonament bl-arja tal-fażola taż-żwiemel	Proteina mhux raffinata
3.8.1	Ghads	Żrieragh ta' <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Qxur tal-ghads	Prodott miksub waqt il-proċess tat-tfesdiq taż-żrieragh tal-ghads	Fibra mhux raffinata
3.9.1	Lupin helu	Żrieragh ta' <i>Lupinus</i> spp. b'massimu ta' 5 % taż-żrieragh morri	Proteina mhux raffinata
3.9.2	Lupin helu, imfesdaq	Żrieragh tal-lupin helu imfesdaq	Proteina mhux raffinata
3.9.3	Lupin bil-qoxra interna; [qxur tal-lupin]	Prodott miksub waqt it-tfesdiq taż-żrieragh tal-lupin helu, li jikkonsisti l-aktar mill-imżiewed.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.9.4	Polpa tal-lupin	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-komponenti tal-lupin helu.	Fibra mhux raffinata
3.9.5	Qxura tal-lupin	Prodott miksub waqt il-manifattura tad-dqiq mil-lupin helu. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tal-kotiledon, u xi ffit inqas, mill-qxur	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.9.6	Proteina tal-lupin	Prodott miksub mill-ilma tal-frott tal-lupin helu isseparat waqt il-produzzjoni tal-lamtu, jew wara t-thin u l-frazzjonament bl-arja	Proteina mhux raffinata
3.9.7	Grixa tal-proteina tal-lupin	Prodott tal-ipproċessar tal-lupin helu għall-produzzjoni ta' grixa b'kontenut kbir ta' proteini	Proteina mhux raffinata
3.10.1	Fażola mung	Fażola ta' <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Pizelli	Żrieragh ta' <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Nuhhala tal-pizelli	Prodott miksub waqt il-manifattura tal-grixa tal-pizelli. Dan ikun kompost prinċipalment minn qxur imnehhija waqt it-tqaxxir u t-tindif tal-pizelli	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.11.3	Laqx tal-pizelli	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew permezz tal-mikronizzar bl-infraahmar u l-irrumblar ta' żrieragh imfisdqa tal-pizelli	Lamtu
3.11.4	Dqiq tal-pizelli	Prodott miksub waqt it-thin tal-pizelli	Proteina mhux raffinata
3.11.5	Qxur tal-pizelli	Prodott miksub waqt il-manifattura tal-grixa tal-pizelli mill-pizelli. Huwa kompost l-aktar minn qxur imnehhija waqt it-tqaxxir u t-tindif u, xi ftit inqas, minn endosperma	Fibra mhux raffinata
3.11.6	Pizelli, imfisdqa	Żrieragh tal-pizelli mfesdqa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.11.7	Qxura tal-pizelli	Prodott miksub waqt il-manifattura tad-dqiq tal-pizelli. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tal-kotiledon, u xi ftit inqas, mill-qxur	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.11.8	Partikoli mgħarbula tal-pizelli	Prodott miksub mit-tgħarbil mekkaniku li jikkonsisti minn frazzjonijiet ta' qlub tal-pizelli separati qabel ma jitkompla l-ipproċessar	Fibra mhux raffinata
3.11.9	Proteina tal-pizelli	Prodott miksub mill-ilma sseparat mill-frotta tal-pizelli meta jiġi prodott il-lamtu, jew wara t-thin u l-frazzjonament bl-arja, jista' jkun parzjalment idrolizzat	Proteina mhux raffinata
3.11.10	Polpa tal-pizelli [fibra interna tal-pizelli]	Prodott miksub mill-estrazzjoni fl-imxarrab tal-lamtu u l-proteini mill-pizelli. Huwa kompost l-aktar minn fibra interna u lamtu	Indewwa jekk < 70 % jew > 85 % Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
3.11.11	Partikoli solubbli tal-pizelli	Prodott miksub mill-estrazzjoni fl-imxarrab tal-lamtu u l-proteini mill-pizelli. Huwa kompost l-aktar minn proteini solubbli u minn oligosakkaridi	Indewwa jekk < 60 % jew > 85 % Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Proteina mhux raffinata
3.11.12	Fibra tal-pizelli	Prodott miksub bl-estrazzjoni wara t-thin u t-tgħarbil tal-pizelli mqaxxa	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.11.13	Krema tal-pizelli	Prodott miksub mill-estrazzjoni fl-imxarrab tal-lamtu u l-proteini mill-pizelli. Huwa kompost l-aktar minn proteini solubbli, minn fibra interna, mil-lamtu u mill-oligosakkaridi. Jista' jkun fih sa 1 % aċidi organiċi	Indewwa jekk < 50 % jew > 85 % Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Lamtu
3.12.1	Ġulbiena	Żrieragh ta' <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> u varjetajiet oħrajn	
3.13.1	Ġulbiena sewda	Żrieragh ta' <i>Lathyrus sativus</i> L. issogġettata għal trattament xieraq bis-shana	Metodu ta' trattament bis-shana
3.14.1	Ġulbiena monanta	Żrieragh ta' <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tuberi, gheruq, u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.1	Pitravi	Gheruq ta' <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell	
4.1.2	Truf ta' fuq u t'isfel tal-pitravi taz-zokkor	Prodott frisk tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti l-aktar minn biċċiet imnaddfa tal-pitravi taz-zokkor li jista' jkun fihom jew ma fihomx partijiet tal-weraq tal-pitrava	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 50 %
4.1.3	Zokkor (tal-pitravi) [sukrożju]	Zokkor estratt mill-pitravi taz-zokkor bl-użu tal-ilma	
4.1.4	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott tal-gulepp miksub waqt il-manifattura jew ir-raffinar taz-zokkor mill-pitravi taz-zokkor. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-ragħwa, 0,5 % aġenti kontra l-esfoljazzjoni, 2 % sulfat u 0,25 % sulfit	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Indewwa, jekk > 28 %
4.1.5	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor), biz-zokkor u/jew il-betaina parzjalment imnehhija	Prodott miksub wara aktar estrazzjoni bl-użu tal-ilma tas-sukrożju u/jew tal-betaina mill-melassa tal-pitravi taz-zokkor. Jista' jkun fih sa 2 % sulfat u 0,25 % sulfit	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Indewwa, jekk > 28 %
4.1.6	Melassa tal-iżomaltulożju	Frazzjoni mhux kristallizzata mill-manifattura tal-iżomaltulożju bil-konverżjoni enzimatika tas-sukrożju mill-pitravi taz-zokkor	Indewwa jekk > 40 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.7	Polpa niedja tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott mill-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma. Kontenut minimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa żgħir u jonqos lejn iż-zero minhabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku)	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 82 % jew > 92 %
4.1.8	Polpa ppressata tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott mill-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma u li ġew mekkanikament ippressati. Kontenut massimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa żgħir u jonqos lejn iż-zero minhabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku). Jista' jkun fih sa 1 % sulfat	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.9	Polpa ppressata tal-pitravi (taz-zokkor), bil-melassa	Prodott mill-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament ippressati, u li nżiditilhom il-melassa. Kontenut massimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor jonqos minhabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku). Jista' jkun fih sa 1 % sulfat	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.10	Polpa mnixxa tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott mill-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament ippressati u tnixxfu. Jista' jkun fih sa 2 % sulfat	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju, jekk > 10,5 %
4.1.11	Polpa mnixxa tal-pitravi (taz-zokkor), bil-melassa	Prodott mill-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament ippressati, u tnixxfu, u nżiditilhom il-melassa. Jista' jkun fih sa 0,5 % agenti kontra r-ragħwa u 2 % sulfat	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju
4.1.12	Ġulepp taz-zokkor	Prodott miksub bl-ipproċessar taz-zokkor u/jew tal-melassa. Jista' jkun fih sa 0,5 % sulfat u 0,25 % sulfit	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Indewwa, jekk > 35 %
4.1.13	Biċċiet tal-pitravi (taz-zokkor), mghollija	Prodott mill-manifattura tal-ġulepp li jittiekel mill-pitravi taz-zokkor	Jekk immixxef: irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Jekk ippressat: irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 50 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.15	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor), rikka fil-betaina, likwida / immnixxa ⁽¹⁰⁾	Prodott miksub wara l-estrazzjoni taz-zokkor bl-użu tal-ilma u aktar iffiltrar tal-melassa tal-pitravi taz-zokkor. Il-prodott ta' dan ikun fih il-kostitwenti ta' melassa u massimu ta' 20 % ta' betaina li tokkorri b'mod naturali. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-ragħwa, 0,5 % aġenti kontra l-esfoljazzjoni, 2 % sulfat u 0,25 % sulfit	Kontenut ta' betaina Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Indewwa, jekk > 14 %
4.1.16	Iżomaltulożju	Iżomaltulożju bħala sustanza monodrata kristallina. Din tinkiseb bil-konverżjoni enzimatika tas-sukrożju mill-pitravi taz-zokkor	
4.2.1	Meraq tal-pitravi	Meraq mill-ippressar tal-pitravi hamra (<i>Beta vulgaris</i> convar. crassa var. conditiva) bil-konċentrazzjoni u l-pastorizzazzjoni sussegwenti, fejn jinżammu t-toghma u l-aroma tipiċi tal-hxejjex	Indewwa jekk < 50 % jew > 60 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.3.1	Zunnarija	Għeruq taz-zunnarija safra jew hamra <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Qxur taz-zunnarija, ittrattati bil-fwar	Prodott niedi miksub mill-industrija tal-ipproċessar taz-zunnarija li jikkonsisti mill-qxur li jkunu tnehhew mill-għeruq taz-zunnarija bl-użu ta' trattament bil-fwar li magħhom jistgħu jinżiedu flussi awżiljari ta' lamtu ġelatinuż taz-zunnarija. Kontenut massimu ta' ndewwa: 97 %	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk > 97 %
4.3.3	Fdalijiet taz-zunnarija	Prodott niedi miksub mis-separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar taz-zunnarija u tal-fdalijiet taz-zunnarija. Il-prodott jista' jkun ġie ssoġġettat għal trattament bis-shana. Kontenut massimu ta' ndewwa: 97 %	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk > 97 %
4.3.4	Laqx taz-zunnarija	Prodott miksub bit-tqarqic tal-għeruq taz-zunnarija sofor jew homor, li wara dan jitnixxfu	
4.3.5	Zunnarija, immnixxa	Għeruq taz-zunnarija sofor jew homor irrispettivament mid-dehra tagħhom, li sussegwentement jitnixxfu	Fibra mhux raffinata
4.3.6	Għalf taz-zunnarija, immnixxf	Prodott li jikkonsisti mill-polpa interna u mill-qxur ta' barra mnixxf	Fibra mhux raffinata
4.3.7	Meraq taz-zunnarija	Meraq mill-ippressar tal-għeruq taz-zunnarija b'konċentrazzjoni u pastorrizzazzjoni sussegwenti	Indewwa jekk < 40 % jew > 60 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.4.1	Gheruq tač-čikwejra	Gheruq ta' <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Truf ta' fuq u t'isfel tač-čikwejra	Prodott frisk miksub mill-ipproċessar tač-čikwejra. Jikkonsisti l-aktar minn biċċiet imnaddfa tač-čikwejra u partijiet tal-weraq	Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 50 %
4.4.3	Żerriegħa tač-čikwejra	Żerriegħa ta' <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Polpa ppressata tač-čikwejra	Prodott mill-manifattura tal-inulina mill-għeruq ta' <i>Cichorium intybus</i> L. li jikkonsisti minn fetti tač-čikwejra estratti u ppressati b'mod mekkaniku. Il-karboidrati (solubbli) tač-čikwejra u l-ilma tneħħew parzjalment. Jista' jkun fih sa 1 % sulfat u 0,2 % sulfit	Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.4.5	Polpa mnixxa tač-čikwejra	Prodott mill-manifattura tal-inulina mill-għeruq ta' <i>Cichorium intybus</i> L. li jikkonsisti minn fetti tač-čikwejra estratti u ppressati b'mod mekkaniku u t-tnixxif sussegwenti. Il-karboidrati (solubbli) tač-čikwejra ġew estratti parzjalment. Jista' jkun fih sa 2 % sulfat u 0,5 % sulfit	Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.4.6	Trab tal-għeruq tač-čikwejra	Prodott miksub bit-tqattigh, it-tnixxif u t-thin tal-għeruq tač-čikwejra. Jista' jkun fih sa 1 % ta' antiagglomeranti	Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.4.7	Melassa tač-čikwejra	Prodott tal-ipproċessar tač-čikwejra, miksub waqt il-produzzjoni tal-inulina u l-oligofruttożju. Melassa tač-čikwejra li tikkonsisti minn materjal organiku tal-pjanti u minerali. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-raġħwa	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Indewwa jekk < 20 % jew > 30 %
4.4.8	Vinassa tač-čikwejra	Koprodott miksub mill-ipproċessar tač-čikwejra wara s-separazzjoni tal-inulina mill-oligofruttożju u l-elużjoni ta' skambju tal-joni. Il-vinassa tač-čikwejra tikkonsisti minn materjal organiku tal-pjanti u minerali. Jista' jkun fih sa 1 % aġenti kontra r-raġħwa	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Indewwa jekk < 30 % jew > 40 %
4.4.9	Inulina ⁽¹¹⁾	L-inulina hija fruttan estratt, pereżempju, mill-għeruq ta' <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> jew <i>Helianthus tuberosus</i> ; l-inulina prima jista' jkollha sa 1 % sulfat u 0,5 % sulfit	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.4.10	Ġulepp tal-oligofruttożju	Prodott miksub bl-idroliżi parzjali tal-inulina minn <i>Cichorium intybus</i> L.; il-ġulepp tal-oligofruttożju mhux imsajjar jista' jkun fih sa 1 % sulfat 0,5 % sulfit	Indewwa jekk < 20 % jew > 30 %
4.4.11	Oligofruttożju, imnixxef	Prodott miksub bl-idroliżi parzjali tal-inulina minn <i>Cichorium intybus</i> L. u t-tnixxif sussegwenti	
4.5.1	Tewm, imnixxef	Trab abjad fl-isfar tat-tewm pur u mithun, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Manjoka [tapjoka]; [kassava]	Gheruq ta' <i>Manihot esculenta</i> Crantz, irrispettivament mid-dehra tagħhom	Indewwa jekk < 60 % jew > 70 %
4.6.2	Manjoka, imnixxfa [tapjoka, imnixxfa]	Gheruq tal-Manjoka, irrispettivament mid-dehra tagħhom, li sussegwentement jitnixxfu	Lamtu Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.7.1	Polpa tal-basal	Prodott niedi miksub mill-ipproċessar tal-basal (genus <i>Allium</i>) u li jikkonsisti kemm mill-qxur kif ukoll minn basal shih. Jekk jinkiseb mill-proċess tal-produzzjoni taż-żejt tal-basal, allura jkun jikkonsisti l-aktar minn fdalijiet imsajra tal-basal	Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.7.2	Basal, moqli	Biċċiet tal-basal imqaxxa u mfarrka li mbagħad jinqlew	Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Xaham mhux raffinat
4.7.3	Partikoli solubbli tal-basal, imnixxfa	Prodott niexef miksub mill-ipproċessar ta' basal frisk. Dan huwa miksub b'estrazzjoni alkoholika u/ jew bl-ilma, il-frazzjoni tal-ilma jew dik alkoholika tiġi sseparata u mnixxfa bi sprej. Jikkonsisti prinċipalment minn karboidrati	Fibra mhux raffinata
4.8.1	Patata	Tuberi ta' <i>Solanum tuberosum</i> L.	Indewwa jekk < 72 % jew > 88 %
4.8.2	Patata, imqaxxa	Patata li titneħħielha l-qoxra permezz ta' trattament bil-fwar	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.8.3	Qxur tal-patata, ittrattati bil-fwar	Prodott niedi miksub mill-industrija tal-ipproċessar tal-patata li jikkonsisti mill-qxur imnehhija bi trattament bil-fwar mit-tuberu tal-patata li magħhom jistgħu jinżiedu flussi awżiljari ta' lamtu tal-patata ġelatinuż	Indewwa jekk > 93 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.4	Biċċiet maqtughin tal-patata, nejjin	Prodott miksub mill-patata waqt il-preparazzjoni ta' prodotti tal-patata għall-konsum uman, li tista' tkun tqaxxret	Indewwa jekk > 88 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.5	Fdalijiet tal-patata	Prodott miksub mis-separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar tal-patata u l-fdalijiet tal-patata. Il-prodott jista' jkun gie ssoġġettat għal trattament bis-sħana	Indewwa jekk > 93 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.6	Patata, mgħaffġa	Prodott tal-patata mismuta jew mgħollija u mbagħad mgħaffġa	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.7	Laqx tal-patata	Prodott miksub bit-tnixxif rotatorju tal-patata maħsula, imqaxxra jew mhux imqaxxra, ittrattata bil-fwar	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.8	Polpa tal-patata	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti minn patata mithuna estratta	Indewwa, jekk < 77 % jew > 88 %
4.8.9	Polpa tal-patata, imnixxa	Prodott imnixxef mill-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti minn patata mithuna estratta	
4.8.10	Proteina tal-patata	Prodott tal-manifattura tal-lamtu kompost l-aktar minn sustanzi tal-proteina miksuba wara s-separazzjoni tal-lamtu	Proteina mhux raffinata
4.8.11	Proteina tal-patata, idrolizzata	Proteina miksuba b'idrolizi enzimatika kontrollata tal-proteini tal-patata	Proteina mhux raffinata
4.8.12	Proteina tal-patata, iffermentata	Prodott miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata u t-tnixxif bi sprej sussegwenti	Proteina mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.8.13	Proteina tal-patata ffermentata, likwida	Prodott likwidu miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata	Proteina mhux raffinata
4.8.14	Meraq tal-patata, konċentrat	Prodott konċentrat mill-manifattura tal-lamtu tal-patata, li jikkonsisti mis-sustanza li tiffdal wara t-tnehhija parzjali tal-fibra, tal-proteini u tal-lamtu mill-polpa shiha tal-patata u l-evaporazzjoni ta' parti mill-ilma	Indewwa jekk < 50 % jew > 60 % Jekk l-indewwa tkun < 50 %: — Proteina mhux raffinata — Irmied mhux raffinat
4.8.15	Bċejjeċ żgħar tal-patata	Patata wara l-ħasil, it-tqaxxir, it-tnaqqis fid-daqs (tqattigh, tqarqiċ, eċċ.) u tnixxif	
4.9.1	Patata helwa	Tuberi ta' <i>Ipomoea batatas</i> L. irrispettivament mid-dehra tagħhom	Indewwa jekk < 57 % jew > 78 %
4.10.1	Artiċokks ta' Ġerusalemm [Topinambur]	Tuberi ta' <i>Helianthus tuberosus</i> L. irrispettivament mid-dehra tagħhom	Indewwa jekk < 75 % jew > 80 %
4.11.1	Meraq tar-ravanell aħmar	Meraq mill-ippressar tal-għeruq tar-Ravanell Aħmar (<i>Raphanus sativus</i> L.) bi tnixxif u pastorizzazzjoni sussegwenti	Indewwa jekk < 30 % jew > 50 %

⁽¹⁰⁾ L-espressjonijiet ivarjaw prinċipalment f'kemmi fihom indewwa, u għandhom jintużaw kif xieraq.

⁽¹¹⁾ L-isem għandu jiġi ssupplimentat bl-ispeċi tal-pjanta.

5. Żrieragh u frott iehor, u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.1.1	Ġandra	Frott shih tal-balluta Ingliża <i>Quercus robur</i> L., l-iskju <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., is-sigra tas-sufra <i>Quercus suber</i> L., jew speċijiet oħrajn tal-generu <i>Quercus</i>	
5.1.2	Ġandra, imfisdqa	Prodott miksub mit-tfisdq tal-ġandra	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.2.1	Lewż	Frott shih jew imfarrak ta' <i>Prunus dulcis</i> , bil-fosdqa jew mingħajrha	
5.2.2	Fosdqt tal-lewż	Fosdqt tal-lewż miksuba miż-żrieragh tal-lewż imhellef bis-separazzjoni fiżika mill-qlub, u mithuna	Fibra mhux raffinata
5.2.3	Espellent tal-qalba tal-lewża ⁽²⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-lewż	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.3.1	Żerriegha tal-hlewwa	Żrieragh ta' <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	Polpa tat-tuffieħ, imnixxfa; [ilbieba tat-tuffieħ, imnixxfa]	Prodott miksub mill-produzzjoni tal-meraq ta' <i>Malus domestica</i> jew mill-produzzjoni taċ-ċidru. Jikkonsisti prinċipalment mill-polpa interna u l-qxur ta' barra li jitnixxfu	Fibra mhux raffinata
5.4.2	Polpa tat-tuffieħ, ippressata; [ilbieba tat-tuffieħ, pressata]	Prodott niedi miksub mill-produzzjoni tal-meraq tat-tuffieħ jew mill-produzzjoni taċ-ċidru. Jikkonsisti prinċipalment mill-polpa interna u l-qxur ta' barra li jiġu ppressati	Fibra mhux raffinata
5.4.3	Melassa tat-tuffieħ	Prodott miksub wara l-produzzjoni tal-pektin mill-polpa tat-tuffieħ	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Żjut u xahmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %
5.5.1	Żerriegha tal-pitravi taz-zokkor	Żrieragh tal-pitravi taz-zokkor	
5.6.1	Qamh Saraċin	Żrieragh ta' <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Fosdqt u nuħħala tal-qamh saraċin	Prodott miksub waqt maċinazzjoni tal-hbub tal-qamh saraċin	Fibra mhux raffinata
5.6.3	Qxura tal-qamh saraċin	Prodott mill-manifattura tad-dqiq, miksub mill-qamh saraċin mgħarbul. Jikkonsisti prinċipalment minn partikoli tal-endosperma, bi frammenti fini tal-partijiet ta' barra u ċerti partijiet mixxellanji tal-hbub. Ma jistax ikun fih aktar minn 10 % fibra mhux raffinata	Fibra mhux raffinata Lamtu
5.7.1	Żerriegha tal-kaboċċa hamra	Żrieragh ta' <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>	
5.8.1	Żerriegha tal-iskalora	Żrieragh ta' <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	Żerriegha tal-karwija	Żrieragh tal- <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Qastan shih jew imfarrak	Prodott mill-produzzjoni tad-dqiq tal-qastan, li jikkonsisti prinċipalment minn partikoli ta' endosperma, bi frammenti fini tal-fosdqt ta' barra u xi fliet fdalijiet tal-qastan (<i>Castanea</i> spp.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.13.1	Polpa taċ-ċitru ⁽¹²⁾	Prodott miksuba bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru <i>Citrus</i> (L.) spp. jew waqt il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru. Kollettivament, jista' jkun fih sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq bażi anidruża	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.13.2	Polpa taċ-ċitru ⁽¹²⁾, imnixxa	Prodott miksub bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru jew waqt il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru, li jtnixxef sussegwentement. Kollektivament, jista' jkun fih sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq bażi anidruża	Fibra mhux raffinata
5.14.1	Żerriegħa tas-silla hamra	Żrieragħ ta' <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Żerriegħa tas-silla bajda	Żrieragħ ta' <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Qxur tal-kafè	Prodott miksub miż-żrieragħ tal-pjanta <i>Coffea</i> mħellfa	Fibra mhux raffinata
5.16.1	Żerriegħa tal-wardet il-qamħ	Żrieragħ ta' <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Żerriegħa tal-hjar	Żrieragħ ta' <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Żerriegħa taċ-ċipru	Żrieragħ ta' <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Frott tat-tamal	Frott ta' <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	Żerriegħa tat-tamal	Żrieragħ shah ta' <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Fibra mhux raffinata
5.20.1	Żerriegħa tal- buzbież	Żrieragħ ta' <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Frott tat-tin	Frott ta' <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Qlub tal-frott ⁽¹³⁾	Prodott li jikkonsisti miż-żrieragħ ta' ġewwa li jittiekl u tal-ġewż jew għadam tal-frott	
5.22.2	Polpa tal-frott ⁽¹³⁾	Prodott miksub waqt il-produzzjoni ta' meraq tal-frott u ta' puree tal-frott	Fibra mhux raffinata
5.22.3	Polpa tal-frott, imnixxa ⁽¹³⁾	Prodott miksub waqt il-produzzjoni tal-meraq tal-frott u l-puree tal-frott li sussegwentement jtnixxef	Fibra mhux raffinata
5.23.1	Habberxa	Żrieragħ ta' <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra mhux raffinata
5.24.1	Żrieragħ graminaċġużi	Żrieragħ mill-graminojdi tal-familji <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> u <i>Juncaceae</i>	
5.25.1	Żerriegħa tal- gheneb	Żerriegħa tal- <i>Vitis</i> L. sseparata mill-polpa tal-gheneb, li minnha ma jkunx tneħħa z-żejt	Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.25.2	Grixa taż-żerriegħa tal-gheneb	Prodott miksub waqt l-estrazzjoni taż-żejt miż-żerriegħa tal-gheneb	Fibra mhux raffinata
5.25.3	Polpa tal-gheneb [ilbieba]	Polpa tal-gheneb imnixxa malajr wara l-estrazzjoni tal-alkohol li minnha jkunu tnehhew kemm jista' jkun iz-zkuk u ż-żrieragħ	Fibra mhux raffinata
5.25.4	Partikoli solubbli taż-żrieragħ tal-gheneb	Prodott miksub miż-żrieragħ tal-gheneb wara li jkun prodott il-meraq tal-gheneb. Jikkonsisti prinċipalment minn karboidrati	Fibra mhux raffinata
5.26.1	Ġellewż	Frott shiħ jew imfarrak ta' <i>Corylus</i> (L.) spp., bil-fosdqt jew mingħajrhom	
5.26.2	EsPELLent tal-ġellewż ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-ġellewż	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.27.1	Pektina	Il-pektina tinkiseb b'estrazzjoni bl-ilma (ta' razez naturali) tal-materjal xieraq tal-pjanta, normalment tal-frott tač-čitru jew tat-tuffieħ. Ma għandu jintuza l-ebda prečipitant organiku minbarra l-metanol, l-etanol u l-propan-2-ol. Kollettivament jista' jkun fiħ sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq baži anidruža. Il-pektina tikkonsisti prinċipalment mill-esteri tal-metil parzjali tal-ačidu poligalakturoniku u l-ammonju, is-sodju, il-potassju u l-melħ tal-kalčju tagħhom	
5.28.1	Żerriegħa tal-perilla	Żrieragħ ta' <i>Perilla frutescens</i> L. u l-prodotti tal-mačinazzjoni tagħha	
5.29.1	Ġewż tal-arżnu	Żrieragħ ta' <i>Pinus</i> <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistačja	Frott ta' <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Żerriegħa tal-biżbula	Żrieragħ ta' <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Żerriegħa tar-ravanell	Żrieragħ ta' <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Żerriegħa tal-ispinači	Żrieragħ ta' <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Żerriegħa tax-xewk tal-Madonna	Żrieragħ ta' <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Polpa tat-tadam [ilbieba tat-tadam]	Prodott miksub bl-ippressar tat-tadam <i>Solanum lycopersicum</i> L. waqt il-produzzjoni tal-meraq tat-tadam. Jikkonsisti prinċipalment minn qxur u żrieragħ tat-tadam	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.36.1	Żerriegħa tal-haxixa tal-morliti	Żrieragħ ta' <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Espellent tal-qalba tal-berquq ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-berquq (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Jista' jkun fih aċidu idroċjaniku	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.38.1	Espellent tal-kemmun iswed ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-kemmun iswed (<i>Bunium persicum</i> L.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.39.1	Espellent taż-żerriegħa tal-fidloqqom ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-fidloqqom (<i>Borago officinalis</i> L.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.40.1	Espellent tal-primula <i>Oenothera</i> L. ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-primula (<i>Oenothera</i> L.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.41.1	Espellent tar-ummiena ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tar-ummien (<i>Punica granatum</i> L.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.42.1	Espellent tal-qalba tal-ġewż ⁽⁵⁾	Prodott mill-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-ġewż (<i>Juglans regia</i> L.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

⁽¹²⁾ Il-kelma “ċitru” għandha tiġi ssostitwita mill-ispeċi taċ-ċitru.

⁽¹³⁾ Il-kelma “frott” għandha tiġi ssostitwita bl-isem tal-frotta tal-ispeċi tal-pjanta, skont kif jixraq.

6. Foragġ u għalf ohxon, u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.1.1	Weraq tal-pitravi	Weraq ta' <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Pjanti taċ-ċereali ⁽¹¹⁾	Pjanti sħaħ ta' speċijiet taċ-ċereali jew partijiet minnhom	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.3.1	Tiben taċ-ċereali ⁽¹¹⁾	Tiben taċ-ċereali	
6.3.2	Tiben taċ-ċereali, ittrattat ⁽¹¹⁾	Prodott miksub bit-trattament xieraq tat-tiben taċ-ċereali	Sodju, jekk ittrattat bl-NaOH

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.4.1	Grixa tas-silla	Prodott miksub bit-tnixxif u maċinazzjoni ta' xniien <i>Trifolium</i> spp. Jista' jkun fih sa 20 % nifel (<i>Medicago sativa</i> L. u <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) jew ghelejjel ohrajn tal-foraġġ immixxa u mmaċinati flimkien mas-silla	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.5.1	Grixa tal-foraġġ ⁽¹⁴⁾ [grixa tal-haxix ⁽¹⁴⁾]; [grixa hadra ⁽¹⁴⁾]	Prodott miksub bit-tnixxif u l-maċinazzjoni, u f'ċerti każijiet l-ikkum-pattar tal-pjanti tal-foraġġ ⁽¹⁵⁾	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.1	Huxlief	Speċi ta' kwalunkwe haxix jew pjanti leguminużi jew hxejjex aromatiċi, immixxa fl-ghalqa jew immixxa b'mod artifiċjali	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.2	Haxix; hxejjex aromatiċi; pjanti leguminużi, immixxa	Prodott miksub mill-haxix, mill-hxejjex aromatiċi jew mill-pjanti leguminużi li jkun gie deidratat artifiċjalment (fi kwalunkwe forma)	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.3	Haxix; hxejjex aromatiċi; pjanti leguminużi; [foraġġ aħdar]	Bijomassa friska li tikkonsisti minn haxix, pjanti leguminużi jew hxejjex aromatiċi	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.4	Silaġġ aħdar	Bijomassa insilata minn raba' li jinhadem u mill-bwar li tikkonsisti minn kwalunkwe haxix, pjanti leguminużi jew hxejjex aromatiċi	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.5	Silaġġ tal-huxlief	Ghelejjel insilati jew immixxa li jikkonsistu minn haxix, pjanti leguminużi jew hxejjex aromatiċi b'kontenut minimu ta' materja xotta ta' 50 %, imgeżwra f'balal jew maħżuna f'silos	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.7.1	Dqiq tal-qanneb	Dqiq mithun miz-zkuk tal-qanneb minn varjetajiet ta' <i>Cannabis sativa</i> L. b'kontenut ta' tetraidrokannabinol ta' < 0,2 % skont il-metodu ta' kwantifikazzjoni stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 639/2014	Proteina mhux raffinata
6.7.2	Fibra tal-qanneb	Prodott miksub waqt l-ipproċessar mekkaniku taz-zkuk tal-qanneb minn varjetajiet ta' <i>Cannabis sativa</i> L. b'kontenut ta' tetraidrokannabinol ta' < 0,2 % skont il-metodu ta' kwantifikazzjoni stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 639/2014	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.8.1	Tiben tal-fażola taż-żwiemel	Tiben tal-fażola taż-żwiemel (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. u var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)	
6.9.1	Tiben tal-kittien	Tiben tal-kittien (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Nifel [alfalfa]	Il-pjanti <i>Medicago sativa</i> L. u <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> jew partijiet tagħhom	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.2	Nifel, immnixxef fl-ghalqa; [alfalfa mnixxa fl-ghalqa]	Nifel, immnixxef fl-ghalqa	Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.3	Nifel, immnixxef f'temperaturi għoljin [alfalfa, immnixxa f'temperaturi għoljin]; [Nifel deidratat]	Nifel deidratat artifiċjalment, fi kwalunkwe forma	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.4	Nifel, estruż [alfalfa, estruża]	Pellets żgħar tan-nifel li ġew estrużi	
6.10.5	Grixa tan-nifel ⁽¹⁶⁾ [Grixa tal-alfalfa ⁽¹⁶⁾]	Prodott miksub bit-tnixxif u l-maċinazzjoni tan-nifel. Jista' jkun fih sa 20 % silla jew ghelejjel oħrajn tal-foraġġ immnixxa u mmaċinati flimkien man-nifel	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied insolubbli, fl-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.6	Ilbieba tan-nifel [ilbieba tal-alfalfa]	Prodott immnixxef miksub bl-ippressar tal-meraq min-nifel	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
6.10.7	Konċentrati tal-proteina tan-nifel [konċentrati tal-proteina tal-alfalfa]	Prodott miksub bit-tnixxif artifiċjali ta' frazzjonijiet ta' meraq tal-ippressar tan-nifel, li ġew isseparati biċ-ċentrifugazzjoni u ttrattati bis-sħana sabiex jippreċipitaw il-proteini	Proteina mhux raffinata Karoten
6.10.8	Partikoli solubbli tan-nifel	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-proteini mill-meraq tan-nifel	Proteina mhux raffinata
6.11.1	Silaġġ tal-qamhirrum	Pjanti jew partijiet tal-pjanti insilati ta' <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>Mays</i>	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.12.1	Tiben tal-pizelli	Tiben ta' <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Tiben ⁽⁷⁾ tal-lift	Tiben ta' <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., ta' Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz u tal-lift <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.)	

⁽¹⁴⁾ L-ispeċijiet tal-pjanti jistgħu jinżiedu mal-isem.

⁽¹⁵⁾ Minbarra *Cannabis sativa* L.

⁽¹⁶⁾ It-terminu "grixa" jista' jiġi ssostitwit b'"pellets". Il-metodu tat-tnixxif jista' jinżied mal-isem.

7. Pjanti ohrajn, alka, fungi u prodotti dderivati minnhom

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.1.1	Alka ⁽¹⁷⁾	Alka, hajja jew ipproċessata, inkluża l-alka friska, imkessha jew iffriżata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Jodju jekk > 100 ppm
7.1.2	Alka ⁽¹⁷⁾, imnixxa	Prodott miksub bit-tnixxif tal-alka. Dan il-prodott jista' jkun inħasel biex jitnaqqasslu l-kontenut ta' jodju u l-alka tista' tkun għet inattivata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Jodju jekk > 100 ppm
7.1.3	Grixa ⁽¹⁷⁾ tal-alka	Prodott mill-manifattura taż-żejt tal-alka, miksub bl-estrazzjoni tal-alka. L-alka għet inattivata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Jodju jekk > 100 ppm
7.1.4	Żejt ⁽¹⁷⁾ tal-alka	Żejt miksub permezz ta' estrazzjoni mill-alka. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
7.1.6	Grixa ⁽¹⁷⁾ tal-alka tal-baħar	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tal-makroalka, b'mod partikolari l-alka ħamra, kannella jew ħadra. Jista' jkun li dan il-prodott inħasel biex jitnaqqaslu l-kontenut tal-jodju. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Jodju jekk > 100 ppm

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.1.7	Grixa tal-alka minn <i>Asparagopsis</i>	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tal-makroalka tal-ġeneru <i>Asparagopsis</i> . Jista' jinhasel biex jitnaqqaslu l-kontenut tal-jodju u tal-bromu	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Jodju jekk > 100 ppm
7.2.1	Fungi ⁽¹⁷⁾, imnixxfa	Faqqiegħ u/jew miċelju mnixxef idderivat minn fungi li jistgħu jittieklu, fihom ħafna fibra, amminoacidi, u polisakkaridi	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata
7.3.1	Qoxra tas-siġar ⁽¹⁷⁾	Qoxra tas-siġar jew tal-arbuxelli mnaddfa u mnixxfa	Fibra mhux raffinata
7.4.1	Nwar ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, imnixxfa	Il-partijiet kollha tan-nwar imnixxfa tal-pjanti konsumabbli u l-frazzjonijiet tagħhom	Fibra mhux raffinata
7.5.1	Brokkoli, imnixxfa	Prodott miksub bit-tnixxif tal-pjanta <i>Brassica oleracea</i> L., wara l-ħasil, it-tnaqqis fid-daqs (tqattigh, tqarqiċ, eċċ) u t-tneħħija tal-kontenut tal-ilma	
7.6.1	Melassa tal-kannamiela (taz-zokkor)	Prodott tal-ġulepp miksub waqt il-manifattura jew ir-raffinar taz-zokkor minn <i>Saccharum</i> L. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-raġħwa, 0,5 % aġenti kontra l-esfoljazzjoni, 3,5 % sulfat u 0,25 % sulfit	Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju Indewwa, jekk > 30 %
7.6.2	Melassa tal-kannamiela (taz-zokkor), biz-zokkor parzjalment imneħħi	Prodott miksub wara aktar estrazzjoni bl-ilma tas-sukrożju mill-melassa tal-kannamiela taz-zokkor	Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju Indewwa, jekk > 28 %
7.6.3	Zokkor (tal-kannamiela) [sukrożju]	Zokkor estratt mill-kannamiela taz-zokkor bl-użu tal-ilma	
7.6.4	Bagasse tal-kannamiela	Prodott miksub waqt l-estraxxjoni bl-użu tal-ilma taz-zokkor mill-kannamiela taz-zokkor. Jikkonsisti l-aktar minn fibri	Fibra mhux raffinata
7.7.1	Weraq ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁷⁾, imnixxef	Weraq imnixxef ta' pjanti konsumabbli u l-frazzjonijiet tagħhom	Fibra mhux raffinata

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.8.1	Linjoċelluloża	Prodott miksub permezz tal-ipproċessar mekkaniku ta' injam naturali u mnixxef mhux ipproċessat u li jikkonsisti l-aktar mil-linjoċelluloża	
7.8.2	Ċelluloża tat-trab	Prodott miksub fil-forma ta' ċelluloża, mill-fibra veġetali ⁽¹⁵⁾ tal-injam mhux ittrattat u li jiġi mmodifikat bi proċessar mekkaniku biss, permezz tad-dekompożizzjoni, tas-separazzjoni tal-lignina segwiti minn aktar tindif. Fibra deterġenti newtrali (NDF, neutral detergent fibre) minimu 87 %	
7.9.1	Gheruq tal-ghud is-sus	Gheruq ta' <i>Glycyrrhiza L.</i>	
7.10.1	Naghniegħ	Prodott miksub mit-tnixxif tal-partijiet 'il fuq mill-hamrija tal-pjanti <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> jew <i>Mentha viridis</i> (L.), irrispettivament mid-dehra tagħhom.	
7.11.1	Spinaċi, imnixxfa	Prodott miksub mit-tnixxif tal-pjanta <i>Spinacia oleracea</i> L., irrispettivament mid-dehra tagħha	
7.12.1	Jukka mojave	Prodott pulverizzat miksub miz-zkuk ta' <i>Yucca schidigera</i> Roezl	Fibra mhux raffinata
7.12.2	Meraq tal-Jukka [Schidigera]	Prodott miksub bit-tqattigh u l-ippressar taz-zkuk tal-Jukkaa Schidigera, magħmula prinċipalment minn karboidrati	
7.13.1	Karbonju veġetali; [karbonju]	Prodott miksub bil-karbonizzazzjoni ta' materjal veġetali organiku	
7.14.1	Injam ⁽¹⁷⁾	Injam jew fibri tal-injam mhux ittrattati kimikament	Fibra mhux raffinata
7.14.2	Melassa tal-injam ⁽¹⁷⁾	Prodott miksub permezz tat-tishin u l-ippressar ta' injam mhux maħdum u mhux ittrattat u li jikkonsisti l-aktar mil-ksilożju	Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju
7.15.1	Grixa tas-<i>Solanum glaucophyllum</i>	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tal-weraq ta' <i>Solanum glaucophyllum</i>	Fibra mhux raffinata Vitamina D ₃

⁽¹⁷⁾ L-isem għandu jiġi ssupplimentat, skont kif jixraq, bl-ispeċi tal-pjanta, tal-fungu jew tal-alka. Jekk il-materjal tal-ghalf li jinkiseb ikun fih aktar minn 5% ta' speċijiet oħrajn, dawn l-ispeċijiet għandhom jiġu indikati wkoll.

▼ C2

8. Prodotti tal-halib u prodotti dderivati minnhom

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 u r-rekwiżiti speċifiċi għall-halib, għall-kolostru, u għal ċerti prodotti oħrajn idderivati mill-halib skont l-Anness X tar-Regolament (UE) Nru 142/2011.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.1.1	Butir u prodotti tal-butir	Butir u prodotti miksuba mill-produzzjoni jew mill-ipproċessar tal-butir (eż. serum tal-butir), sakemm ma jkunux elenkati separatament	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 6 %
8.2.1	Xorrox tal-butir/ trab tax-xorrox tal-butir ⁽¹⁸⁾	Prodott miksub mill-produzzjoni tal-butir mill-krema jew proċessi simili. Fejn jithejja speċifikament bhala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprietajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 6 %
8.3.1	Kaseina	Prodott miksub mill-halib xkumat jew mix-xorrox bit-tnixxif tal-kaseina ppreċipitata permezz ta' aċidi jew tat-tames	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Prodott estratt mill-baqta jew mill-kaseina permezz tal-użu ta' sustanzi newtralizzanti u t-tnixxif	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.5.1	Ġobon u prodotti tal-ġobon	Ġobon u prodotti magħmulin mill-ġobon u minn prodotti bbażati fuq il-halib	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
8.6.1	Kolostru/trab tal-kolostru ⁽¹⁸⁾	It-tnixxija mill-glandoli mammarji tal-annimali li jipproduċu l-halib sa hamest ijiem wara l-hlas	Proteina mhux raffinata
8.7.1	Prodotti sekondarji tal-halib	Prodotti li jinkisbu waqt il-produzzjoni ta' prodotti tal-halib, fosthom il-hama ċentrifuga jew tas-separator, l-ilma abjad, il-minerali tal-halib. Fejn jithejja speċifikament bhala materjal tal-ġhalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	Indewwa Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bhala sukrożju
8.8.1	Prodotti tal-halib iffermentati	Prodotti miksuba bil-fermentazzjoni tal-halib (eż. il-jogurt eċċ.)	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat
8.9.1	Lattożju	Iz-zokkor isseparat mill-halib jew mix-xorrox permezz tal-purifikazzjoni u t-tnixxif	Indewwa jekk > 5 %
8.10.1	Halib/trab tal-halib ⁽¹⁸⁾	Tnixxija mammarja normali miksuba minn hlib ta' darba jew iżjed	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.11.1	Halib xkumat/trab tal-halib xkumat ⁽¹⁸⁾	Halib li l-kontenut tax-xaham tiegħu tnaqqas bis-separazzjoni	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 5 %
8.12.1	Xaham tal-halib	Prodott miksub bl-ixkumar tal-halib	Xaham mhux raffinat
8.13.1	Trab tal-proteini tal-halib ⁽¹⁸⁾	Prodott miksub bit-tnixxif ta' komposti ta' proteini estratti mill-halib bi trattament kimiku jew fiżiku	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
8.14.1	Halib ikkondensat u evaporat u l-prodotti tiegħu	Halib ikkondensat u evaporat u l-prodotti miksuba mill-produzzjoni jew mill-ipproċessar ta' dawn il-prodotti	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
8.15.1	Permeat tal-halib/ Trab tal-permeat tal-halib ⁽¹⁸⁾	Prodott miksub mill-fażi likwida ta' filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-halib u li minnu jista' jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Tista' tiġi applikata osmosi inversa	Irmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 %
8.16.1	Retentat tal-halib/ trab tar-retentat tal-halib ⁽¹⁸⁾	Prodott li jibqa' fuq il-membrana mill-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-halib	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 8 %
8.17.1	Xorrox/trab tax-xorrox ⁽¹⁸⁾	Prodott tal-manifattura tal-ġobon, tal-quark jew tal-kaseina jew proċessi simili. Fejn jithejja speċifikament bħala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni;	Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 % Irmied mhux raffinat

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprietajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	
8.18.1	Xorrox bil-lattożju mnehhi/trab tax-xorrox bil-lattożju mnehhi ⁽¹⁸⁾	Xorrox li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Fejn jithejja speċifikament bħala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprietajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 % Irmied mhux raffinat
8.19.1	Proteina tax-xorrox/trab tal-proteina tax-xorrox ⁽¹⁸⁾	Prodott miksub bit-tnixxif tal-komposti tal-proteina tax-xorrox estratti mix-xorrox bi trattament kimiku jew fiżiku. Fejn jithejja speċifikament bħala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar;	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	
8.20.1	Xorrox bil-lattożju mnehhi u demineralizzat/trab tax-xorrox bil-lattożju mnehhi u demineralizzat ⁽¹⁸⁾	Xorrox li minnu jkunu tnehhew il-lattożju u l-minerali parzjalment. Fejn jithejja speċifikament bħala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametrafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	Proteina mhux raffinata Lattożju Irmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
8.21.1	Permeat tax-xorrox/trab tal-permeat tax-xorrox ⁽¹⁸⁾	Prodott miksub mill-faži likwida ta' filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox u li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Tista' tiġi applikata osmosi inversa. Fejn jithejja speċifikament bħala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih:	Irmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-silċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprietajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	
8.22.1	Retentat tax-xorrox/ trab tar-retentat tax-xorrox ⁽¹⁸⁾	Prodott li jibqa' fuq il-membrana mill-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox. Fejn jithejja speċifikament bhala materjal tal-ghalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (eż. tetrasodjupirofosfat), li jintużaw biex inaqqsu l-viskożità u biex tiġi stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganici: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, li jintużaw għall-aġġustament tal-pH f'diversi stadji tal-proċessi tal-produzzjoni; — sa 2 % aġenti antiagglomeranti eż. diossidu tas-silċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, li jintużaw biex itejbu l-proprietajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 8 %

⁽¹⁸⁾ L-espressjonijiet ma humiex sinonimi u jvarjaw l-aktar fil-kontenut tal-indewwa, l-espressjoni rispettiva għandha tintuża skont dak li jixraq. It-terminu "trab" jimplika kontenut ta' ndewwa ta' inqas minn 12 % u jista' jissostitwixxi t-terminu "imnixxef" jew "ikkonċentrat u mnixxef".

▼C2

9. Prodotti tal-annimali terrestri u l-prodotti dderivati minnhom

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009. L-isem tal-materjali tal-ghalf għandu jiġi ssupplimentat bl-indikazzjoni skont l-Anness X jew l-Anness XIII tar-Regolament (UE) Nru 142/2011 jew skont l-Anness IV tar-Regolament (KE) Nru 999/2001 sabiex ikunu ċari r-rekwiżiti speċifiċi għalihom u ssir identifikazzjoni ċara tar-restrizzjonijiet fuq l-użu f'konformità mar-Regolament (KE) Nru 999/2001.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.1.1	Prodotti sekondarji tal-annimali ⁽¹⁹⁾	Annimali tal-art ta' demmhom shun, shaħ, jew il-partijiet tagħhom, friski, iffriżati, imsajra, ittrattati bl-aċidu jew imnixxa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.2.1	Xaħam tal-annimali ⁽²⁰⁾	Prodott kompost minn xaħam ta' annimali tal-art, inklużi l-invertebrati minbarra l-ispeċijiet li huma patoġeniċi għall-bnedmin u għall-annimali fi kwalunkwe stadju ta' ħajjithom. Jekk ikun estratt bis-solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
9.3.1	Prodotti sekondarji tal-apikultura ⁽²¹⁾	Għasel, xema' tan-naħal, royal jelly, propolis, polline, ipproċessati jew mhux ipproċessati	Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju
9.4.1	Proteina tal-annimali pproċessata ⁽²⁰⁾	Prodott miksub permezz ta' tishin, tnixxif u thin ta' annimali tal-art shaħ jew ta' partijiet tagħhom, inklużi l-invertebrati fi kwalunkwe stadju ta' ħajjithom, li minnhom ikun ġie estratt parzjalment jew imneħhi fiżikament ix-xaħam. Jekk ikun estratt bis-solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.5.1	Proteini dderivati mill-proċess tal-ġelatina ⁽²⁰⁾	Proteini tal-annimali mnixxa dderivati mill-produzzjoni tal-ġelatina miksuba minn materja prima skont ir-Regolament (KE) Nru 853/2004	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.6.1	Proteini tal-annimali idrolizzati ⁽²⁰⁾	Polipeptidi, peptidi u amminoacidi, u taħlitiet tagħhom, miksuba permezz tal-idrolizi tal-prodotti sekondarji tal-annimali, li jistgħu jiġu kkonċentrati bit-tnixxif	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.7.1	Grixa tad-demmm ⁽²⁰⁾	Prodott idderivat mit-trattament bis-shana tad-demmm ta' annimali ta' demmhom shun maqtula	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.8.1	Prodotti tad-demmm ⁽¹⁹⁾	Prodotti dderivati mid-demmm jew minn frazzjonijiet tad-demmm ta' annimali ta' demmmhom shun maqtula; jinkludu l-plasma mnixxa/iffriżata/likwida, demm shih mnixxef, ċelloli ħomor mnixxa/iffriżati/likwidi jew frazzjonijiet tagħhom u tahlitiet	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.9.1	Rifluss tal-catering [riċiklaġġ tal-catering]	L-ikel skartat kollu li fih materjal li ġej mill-annimali inkluż iż-żejt tat-tisjir użat li ġej minn ristoranti, minn faċilitajiet tal-catering u kċejjen, inklużi kċejjen ċentrali u kċejjen tad-dar	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.10.1	Kollaġen ⁽²⁰⁾	Prodott ibbażat fuq il-proteina dderivat mill-ghadam, mill-pil, mill-ġlud u mill-gheruq tal-annimali	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.11.1	Grixa tar-rix	Prodott miksub bit-tnixxif u bit-tħin tar-rix ta' annimali maqtula	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.12.1	Ġelatina ⁽²⁰⁾	Proteina naturali solubbli, li tagħqad jew le, miksuba bl-idroliżi parzjali tal-kollaġen prodott mill-ghadam, mill-pil u l-ġlud, mill-gheruq u mill-muskoli tal-annimali	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.13.1	Qrieqċ ⁽²⁰⁾	Prodott miksub mill-manifattura tax-xaħam tad-dam, tal-lardu u ta' xaħmijiet oħrajn estratti jew imneħħija fiżikament li ġejjin mill-annimali, friski, iffriżati jew mnixxa. Jekk estratt bis-solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.14.1	Prodotti li ġejjin mill-annimali ⁽¹⁹⁾	Dawk li qabel kienu oġġetti tal-ikel li fihom prodotti tal-annimali; bi trattament jew mingħajr trattament bħal friski, iffriżati, mnixxa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.15.1	Bajd	Bajd shih ta' <i>Gallus gallus</i> L. bil-qoxra jew mingħajr qoxra	
9.15.2	Albumina	Prodott miksub mill-bajd wara s-separazzjoni mill-qxur u mill-isfar, pastorizzat u possibbilment denaturat	Proteina mhux raffinata Metodu ta' denaturazzjoni, jekk applikabbli

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.15.3	Prodotti tal-bajd, imnixxa	Prodotti li jikkonsistu minn bajd imnixxef pastorizzat, mingħajr qxur jew tahlita ta' proporzjonijiet differenti ta' albumina mnixxa u isfar tal-bajd imnixxef	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
9.15.4	Trab tal-bajd, biz-zokkor miżjud	Bajd sħiħ jew partijiet minnu mnixxa, biz-zokkor miżjud	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 % Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju
9.15.5	Qxur tal-bajd, imnixxa	Prodott miksub mill-bajd tat-tjur, wara li jkun tneħħa l-kontenut (l-isfar u l-albumina). Il-qxur jitnixxfu	Irmied mhux raffinat
9.16.1	Invertebrati terrestri ⁽¹⁹⁾, hajjin	Invertebrati terrestri hajjin, fi kwalunkwe stadju ta' hajjithom, minbarra l-ispeċijiet li għandhom effetti negattivi fuq is-saħħa tal-pjanti, tal-annimali u tal-bnedmin	
9.16.2	Invertebrati terrestri ⁽¹⁹⁾, mejtin	Invertebrati terrestri mejtin, fi kwalunkwe stadju ta' hajjithom, minbarra speċijiet li għandhom effetti negattivi fuq is-saħħa tal-pjanti, tal-annimali u tal-bnedmin, bi trattament jew mingħajr trattament iżda mhux ipproċessati kif imsemmi fir-Regolament (KE) Nru 1069/2009	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
9.17.1	Kolesterol mill-grass tas-suf	Prodott miksub mill-grass suf (lano-lina) bis-saponifikazzjoni, bis-separazzjoni u bil-kristallizzazzjoni. Kontenut minimu ta' (3β)-kolest-5-en-3-ol, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %	

⁽¹⁹⁾ Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti obbligatorji dwar it-tikkettar, id-dokumenti kummerċjali u ċ-ċertifikati tas-saħħa għall-prodotti sekondarji tal-annimali u l-prodotti dderivati kif stabbilit fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 142/2011 (il-Kapitolu III tal-Anness VIII) u jekk jintuża l-Katalgu għal finijiet ta' tikkettar, sabiex tingħata informazzjoni adegwata l-isem għandu jiġi ssostitwit skont kif jixraq, minn:

- l-ispeċi tal-annimali u
- il-parti tal-prodott tal-annimali (eż. fwied, laħam (jekk ikun muskolu skelettriku biss)), u/jew
- l-istadju tal-hajja (eż. larvi) u/jew
- l-isem tal-ispeċi ta' annimal li ma ntuzatx minhabba l-projbizzjoni fuq ir-riċiklaġġ intraspeċi (eż. ma fiħx tjur)

jew sabiex tingħata informazzjoni adegwata, issupplimentat skont kif jixraq b'dawn li ġejjin:

- l-ispeċi tal-annimali u/jew
- il-parti tal-prodott tal-annimali (eż. fwied, laħam (jekk ikun muskolu skelettriku biss)), u/jew
- l-istadju tal-hajja (eż. larvi) u/jew
- l-isem tal-ispeċi ta' annimal li ma ntuzatx minhabba l-projbizzjoni fuq ir-riċiklaġġ intraspeċi.

⁽²⁰⁾ Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti obbligatorji dwar it-tikkettar, id-dokumenti kummerċjali u ċ-ċertifikati tas-saħħa għall-prodotti sekondarji tal-annimali u l-prodotti dderivati kif stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 142/2011 (il-Kapitolu III tal-Anness VIII) u l-Anness IV tar-Regolament 999/2001, u jekk jintuża il-Katalgu għall-finijiet ta' tikkettar, sabiex tingħata informazzjoni adegwata, l-isem għandu jiġi ssupplimentat skont kif jixraq b'dawn li ġejjin:

- l-ispeċi tal-annimali pproċessati (eż. majjal, ruminant, tjur, insetti) u/jew
- l-istadju tal-hajja (eż. larvi) u/jew
- il-materjal ipproċessat (eż. għadam) u/jew
- il-proċess li ntuzat (eż. mingħajr xaħam, raffinat) u/jew
- l-isem tal-ispeċi ta' annimal li ma ntuzatx minhabba l-projbizzjoni fuq ir-riċiklaġġ intraspeċi (eż. ma fiħx tjur).

⁽²¹⁾ L-isem għandu jiġi ssostitwit bl-isem tal-prodott speċifiku, skont kif jixraq.

▼ C2

10. Hut, animali akkwatiċi oħrajn u prodotti dderivati minnhom

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 u tar-Regolament (UE) Nru 142/2011 u jistgħu jkunu soġġetti għal restrizzjonijiet fl-użu skont ir-Regolament (KE) Nru 999/2001.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.1.1	Invertebrati akkwatiċi ⁽²²⁾	Invertebrati tal-baħar jew tal-ilma helu shaħ jew partijiet tagħhom, fi kwalunkwe stadju ta' haġġithom, minbarra l-ispeċijiet patoġeniċi għall-bnedmin u l-annimali	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
10.2.1	Prodotti sekondarji minn annimali akkwatiċi ⁽²¹⁾	Jorġinaw minn stabbilimenti jew impjanti li jhejju jew jimmanifatturaw il-prodotti għall-konsum mill-bniedem	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
10.3.1	Grixa tal-krustaċji ⁽²³⁾	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' krustaċji shaħ jew partijiet tagħhom inklużi gambli selvaġġi u mrobbija	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
10.4.1	Hut ⁽²²⁾	Hut shiħ jew partijiet tal-hut: frisk, iffriżat, imsajjar, ittrattat bl-aċidu jew imnixxef	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
10.4.2	Grixa tal-hut ⁽²²⁾	Prodott miksub bit-tishin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' hut shiħ jew ta' partijiet tiegħu u li miegħu jistgħu jkunu nżiedu mill-ġdid partikoli solubbli tal-hut qabel it-tnixxif	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.4.3	Partikoli solubbli tal-hut	Prodott kondensat miksub waqt il-manifattura tal-grixa tal-hut li jkun ġie sseparat u stabbilizzat bl-aċidifikazzjoni jew bit-tnixxif	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
10.4.4	Proteina tal-hut, idrolizzata	Proteini miksuba bl-idrolizi ta' hut shiħ jew ta' partijiet tal-hut, li jistgħu jkunu kkonċentrati bit-tnixxif	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.4.5	Grixa tax-xewk tal-hut	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' partijiet tal-hut. Jikkonsisti prinċipalment minn xewk tal-hut	Irmied mhux raffinat
10.4.6	Żejt tal-hut	Żejt miksub mill-hut jew mill-partijiet tal-hut wara ċ-ċentrifugazzjoni biex jitneħħa l-ilma (jista' jinkludi dettalji speċifiċi għall-ispeċi, eż. żejt tal-fwied tal-merluzz)	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
10.4.7	Żejt tal-hut, idroġenizzat	Żejt miksub mill-idroġenizzazzjoni taż-żejt tal-hut	Indewwa jekk > 1 %
10.4.8	Stearina taż-żejt tal-hut [Żejt tal-hut frigellizzat]	Frazzjoni taż-żejt tal-hut b'kontenut kbir ta' xaħam saturat miksub waqt ir-raffinar taż-żejt tal-hut mhux raffinat f'żejt tal-hut raffinat bl-użu tal-proċess tal-frigellizzazzjoni fejn ix-xaħam saturat ikun ikkongelat u sussegwentement jingabar	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
10.5.1	Żejt tal-krill	Żejt miksub mill-krill planktoniku tal-baħar imsajjar u ppressat imbagħad iċċentrifugat biex jitneħħa l-ilma	Indewwa jekk > 1 %
10.5.2	Konċentrat tal-proteini tal-krill, idrolizzat	Prodott miksub bl-idroliżi enzimatika ta' krill shih jew ta' partijiet tiegħu hafna drabi konċentrat bit-tnixxif	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.6.1	Grixa tal-annelidi tal-baħar	Prodott miksub bit-tishin u t-tnixxif ta' annelidi tal-baħar shaħ jew ta' partijiet ta' annelidi tal-baħar, inkluż <i>Nereis virens</i> M. Sars	Xaħam mhux raffinat Irmied jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.7.1	Grixa taż-zooplankton tal-baħar	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' zooplankton tal-baħar, eż. krill	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.7.2	Żejt taż-zooplankton tal-baħar	Żejt miksub minn zooplankton tal-baħar imsajjar u ppressat segwit miċ-ċentrifugazzjoni biex jitneħħa l-ilma	Indewwa jekk > 1 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.8.1	Grixa tal-molluski	Prodott miksub bit-tishin u t-tnixxif ta' molluski shah jew ta' partijiet tal-molluski inklużi klamari u bivalvi	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.9.1	Grixa tal-klamari	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' klamari shah jew ta' partijiet tal-klamari	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.10.1	Grixa tal-istilla tal-bahar [Grixa tal-istilla tal-bahar]	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' <i>Asteroidea</i> shah jew partijiet ta' <i>Asteroide</i>	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.11.1	Grixa tal-invertebrati ⁽²²⁾ tal-bahar	Prodott miksub bit-tishin, l-ippressar u t-tnixxif ta' invertebrati tal-bahar shah jew ta' partijiet tagħhom	Proteina mhux raffinata Xaham mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %

⁽²²⁾ L-isem jista' jiġi ssupplimentat bl-ispeċi tal-annimal.

⁽²³⁾ L-isem għandu jkun issupplimentat bl-ispeċi tal-annimal, meta jkun prodott minn hut/krustaċji mrobbija skont ma jkun rilevanti.

11. Minerali u prodotti dderivati minnhom

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu li jkun fihom prodotti sekondarji tal-annimali għandhom jirrispettaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 u tar-Regolament (UE) Nru 142/2011 u jistgħu jkunu soġġetti għal restrizzjonijiet fl-użu skont ir-Regolament (KE) Nru 999/2001.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.1	Karbonat tal-kalċju ⁽²⁴⁾ [franka]	Prodott miksub bit-tin ta' sorsi tal-karbonat tal-kalċju (CaCO ₃), bħall-franka, jew bil-preċipitazzjoni minn soluzzjoni ta' aċidu. Jista' jkun fih sa 0,25 % glikol propileniku. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti għat-tin	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.2	Qxur tal-baħar kalkarji	Prodott ta' orġini naturali, miksub mill-qxur tal-baħar, mithuna jew granulati, bħall-qxur tal-gajdra jew tal-arzelli	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.3	Karbonat tal-kalċju u tal-manjeżju	Tahlita naturali ta' karbonat tal-kalċju (CaCO ₃) u ta' karbonat tal-manjeżju (MgCO ₃). Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti għat-thin	Kalċju Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.4	Maerl	Prodott ta' orġini naturali miksub minn alka tal-baħar kalkarja, mithuna jew granulata	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.5	Litotamn	Prodott ta' orġini naturali miksub minn alka tal-baħar kalkarja (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mithuna jew granulata	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.6	Klorur tal-kalċju	Klorur tal-kalċju (CaCl ₂) u l-forom idrati tiegħu. Jistgħu jinkludu sa 0,2 % sulfat tal-barju	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.7	Idrossidu tal-kalċju ⁽²⁵⁾	Idrossidu tal-kalċju (Ca(OH) ₂). Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti għat-thin	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.8	Sulfat tal-kalċju anidruż	Sulfat tal-kalċju anidruż (CaSO ₄) miksub bit-thin tas-sulfat tal-kalċju anidruż jew bid-deidratazzjoni ta' diidrat tas-sulfat tal-kalċju	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.9	Sulfat tal-kalċju emiidrat	Emiidrat tas-sulfat tal-kalċju (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) miksub bid-deidratazzjoni parzjali ta' diidrat tas-sulfat tal-kalċju	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.10	Diidrat tas-sulfat tal-kalċju	Diidrat tas-sulfat tal-kalċju (CaSO ₄ × 2H ₂ O) miksub bit-thin tad-diidrat tas-sulfat tal-kalċju jew bl-idratazzjoni ta' emiidrat tas-sulfat tal-kalċju	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.11	Imlieh tal-kalċju ta' aċidi organiċi ⁽²⁶⁾	Imlieh tal-kalċju ta' aċidi organiċi li jittiekle li fihom mill-anqas 4 atomi tal-karbonju ⁽²⁷⁾	Kalċju Aċidu organiku
11.1.12	Ossidu tal-kalċju	Ossidu tal-kalċju (CaO) miksub mill-kalċinazzjoni tal-franka li ssehh b'mod naturali. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti għat-thin	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.13	Glukonat tal-kalċju	Melħ tal-kalċju tal-aċidu glukoniku ġeneralment espress bħala Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ u l-forom idratati tiegħu	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.14	Kelati tal-kalċju ⁽²⁸⁾	$CA(x)_{1-3} \times nH_2O$ (x) = anjon tal-amminoacidi mill-idrolizat tal-proteina tas-sojja jew mill-amminoacidi sintetiċi awtorizzati bħala addittiv tal-ghalf. Il-kelazzjoni tal-katjon tiġi ppruvata b'massimu ta' 10 % molekuli li jaqbu l-1 500 Dalton u b'metodu analitiku adegwat li jagħti prova tal-istruttura kelata tal-materjal tal-ghalf. Jista' jkun fih sa 40 % klorur	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.15	Sulfat tal-kalċju/karbonat tal-kalċju	Prodott miksub waqt il-manifattura tal-karbonat tas-sodju	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.16	Pidolat tal-kalċju	L-pidolat tal-kalċju ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Jista' jkun fih sa 5 % aċidu glutamiku	Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.1.17	Ossidu tal-manjeżju-karbonat tal-kalċju	Prodott miksub bit-tishin ta' sustanzi li fihom il-kalċju u l-manjeżju naturali bħad-dolomit. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti għat-thin	Kalċju Manjeżju
11.1.18	Melħ doppju tan-nitrat tal-kalċju	$5 Ca(NO_3)_2 \times NH_4NO_3 \times 10 H_2O$. Jiġi mis-sinteżi kimika tal-blat tal-karbonat tal-kalċju u tal-aċidu nitriku	Kalċju Nitroġenu
11.2.1	Ossidu tal-manjeżju	Ossidu tal-manjeżju kalċinat (MgO), mhux inqas minn 70 % MgO	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 15 %, Kontenut ta' hadid bħala Fe_2O_3 jekk > 5 %.
11.2.2	Eptaidrat tas-sulfat tal-manjeżju	Sulfat tal-manjeżju ($MgSO_4 \times 7 H_2O$)	Manjeżju Kubrit Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 15 %
11.2.3	Monoidrat tas-sulfat tal-manjeżju	Sulfat tal-manjeżju ($MgSO_4 \times H_2O$)	Manjeżju Kubrit Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 15 %
11.2.4	Anidru tas-sulfat tal-manjeżju	Anidru tas-sulfat tal-manjeżju ($MgSO_4$)	Manjeżju Kubrit Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.2.5	Propjonat tal-manjeżju	Propjonat tal-manjeżju ($C_6H_{10}MgO_4$)	Manjeżju

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.2.6	Klorur tal-manjeżju	Klorur tal-manjeżju (MgCl_2) jew soluzzjoni miksuba minn konċentrazzjoni naturali ta' ilma baħar wara d-depożitu ta' klorur tas-sodju	Manjeżju Kloru Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.2.7	Karbonat tal-manjeżju	Karbonat tal-manjeżju naturali (MgCO_3)	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.2.8	Idrossidu tal-manjeżju	Idrossidu tal-manjeżju (Mg(OH)_2)	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.2.9	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju ($\text{K}_2\text{Mg(SO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 4,6$)	Manjeżju Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.2.10	Imlieh tal-manjeżju ta' aċidi organiċi ⁽²⁶⁾	Imlieh tal-manjeżju ta' aċidi organiċi li jittiekle li fihom mill-inqas 4 atomi tal-karbonju ⁽²⁷⁾	Manjeżju Aċidu organiku
11.2.11	Glukonat tal-manjeżju	Melħ tal-manjeżju tal-aċidu glukoniku ġeneralment espress bħala $\text{Mg(C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ u l-forom idratati tiegħu	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.2.12	Kelati tal-manjeżju ⁽²⁸⁾	formula $\text{Mg(x)}_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$ (x) = anjon tal-amminoacidi mill-idroliżat tal-proteina tas-sojja jew mill-amminoacidi sintetiċi awtorizzati bħala addittiv tal-ghalf. Il-kelazzjoni tal-katjon tiġi ppruvata b'massimu ta' 10 % molekuli li jaqbzu l-1 500 Dalton u b'metodu analitiku adegwat li jagħti prova tal-istruttura kelata tal-materjal tal-ghalf. Jista' jkun fih sa 55 % klorur u/jew sulfat	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.2.13	Pidolat tal-manjeżju	L-pidolat tal-manjeżju ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{MgN}_2\text{O}_6$). Jista' jkun fih sa 5 % aċidu glutamiku	Manjeżju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.3.1	Fosfat tad-dikalċju ⁽²⁹⁾ ⁽³⁰⁾ [ortofosfat idroġenu tal-kalċju]	Fosfat monoidroġenu tal-kalċju miksub mill-ghadam jew minn sorsi inorganiċi ($\text{CaHPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ jew 2). $\text{Ca/P} > 1,2$ Jista' jkun fih sa 3 % klorur espress bħala NaCl	Kalċju Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.3.2	Fosfat monodikalċju	Prodott kompost ta' fosfat tad-dikalċju u fosfat tal-monokalċju ($\text{CaHPO}_4 \times \text{Ca(H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ jew 1) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosforu totali, Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.3	Fosfat monokalċju; [diortofosfat tetraidroġenu tal-kalċju]	Diidrogenfosfat tal-kalċju-bis ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0$ jew 1) $\text{Ca/P} < 0,9$	Fosforu totali Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.4	Fosfat tat-trikalċju (³⁰) [ortofosfat tat-trikalċju]	Fosfat tat-trikalċju mill-ghadam jew minn sorsi inorganici ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) jew apatit tal-idrossil ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Kalċju Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.3.5	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	Kalċju Manjeżju Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.6	Fosfat difluworinat	Prodott miksub minn sorsi inorganici, ikkalċinat u jerga' jigi ttrattat bis-sħana.	Fosforu totali Kalċju Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.3.7	Pirofosfat dikalċiku; [Difosfat dikalċiku]	Pirofosfat dikalċiku ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) mill-ghadam jew minn sorsi inorganici.	Fosforu totali Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.8	Fosfat tal-manjeżju	Prodott magħmul mill-fosfat tal-manjeżju monobażiku u/jew dibażiku u/jew tribażiku.	Fosforu totali Manjeżju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.3.9	Fosfat tas-sodju, tal-kalċju u tal-manjeżju	Prodott magħmul mill-fosfat tas-sodju, tal-kalċju u tal-manjeżju.	Fosforu totali Manjeżju Kalċju Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.10	Fosfat monosodiku; [Ortofosfat diidroġenu tas-sodju]	Fosfat monosodiku. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ jew 2)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.11	Fosfat tad-disodju; [Idroġenu ortofosfat tad-disodju]	Fosfat tad-disodju ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ jew 12)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.12	Fosfat tat-trisodju; [Ortofosfat tat-trisodju]	Fosfat tat-trisodju ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ jew 12)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.13	Pirofosfat tas-sodju; [Difosfat tetrasodiku]	Pirofosfat tas-sodju ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ jew 10)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.14	Fosfat tal-monopotassju; [Diidroġenu ortofosfat tal-potassju]	Fosfat tal-monopotassju (KH_2PO_4)	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.15	Fosfat tad-dipotassju; [Idroġenuortofosfat dipotassiku]	Fosfat tad-dipotassju ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ jew 6)	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.16	Fosfat tal-kalċju u tas-sodju	Fosfat tal-kalċju u tas-sodju (CaNaPO_4)	Fosforu totali Kalċju Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.17	Fosfat tal-monoammonju; [Diidroġenuortofosfat tal-ammonju]	Fosfat tal-monoammonju ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Nitroġenu totali Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.18	Fosfat tad-diammonju; [Idroġenuortofosfat diammoniku]	Fosfat tad-diammonju ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$)	Nitroġenu totali Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem (¹)	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.19	Tripolifosfat tas-sodju; [Trifosfat tal-pentasodju]	Tripolifosfat tas-sodju ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; n = 0 jew 6)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.20	Fosfat tal-manjeżju u tas-sodju	Fosfat tal-manjeżju u tas-sodju (MgNaPO_4)	Fosforu totali Manjeżju Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.21	Ipofosfit tal-manjeżju	Ipofosfit tal-manjeżju ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Manjeżju Fosforu totali P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.22	Grixa tal-ghadam degelatinizzata	Ghadam degelatinizzat, sterilizzat u mithun li minnu tneħħa x-xaham.	Fosforu totali Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.3.23	Irmied tal-ghadam	Residwi minerali mill-inċinerazzjoni, mill-kombustjoni jew mill-gassifikazzjoni ta' prodotti sekondarji tal-annimali.	Fosforu totali Kalċju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.3.24	Polifosfat tal-kalċju	Tahlitiet eteroġenei ta' mlieh tal-kalċju ta' aċidi polifosforiċi kondensati li għandhom il-formula ġenerali $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ fejn "n" m'hijiex inqas minn 2.	Fosforu totali Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.25	Diidroġenu difosfat tal-kalċju	Diidroġenu pirofosfat tal-monokalċju ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Fosforu totali Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.26	Pirofosfat tal-aċidu tal-manjeżju	Pirofosfat tal-aċidu tal-manjeżju ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) Prodott mill-aċidu fosforiku purifikat u l-idrossidu tal-manjeżju purifikat jew mill-ossidu tal-manjeżju bl-evaporazzjoni tal-ilma u l-kondensazzjoni tal-ortofosfat f' difosfat.	Fosforu totali Manjeżju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.27	Diidroġenu difosfat tad-disodju	Diidroġenu difosfat tad-disodju ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.28	Difosfat tat-trisodju	Difosfat monoidroġenu tat-trisodju (anidruż: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monoidrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ jew 9)	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.29	Polifosfat tas-sodju; [Eżametafosfat tas-sodju]	Tahlitiet eteroġenei ta' mlieh tas-sodju ta' aċidi polifosforiċi kondensati lineari li għandhom il-formula ġenerali $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ fejn "n" m'hijiex inqas minn 2.	Fosforu totali Sodju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.30	Fosfat tat-tripotassju	Monofosfat tat-tripotassju ($\text{K}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1, 3, 7$ jew 9)	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.31	Difosfat tat-tetrapotassju	Pirofosfat tat-tetrapotassju ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ jew 3)	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.32	Trifosfat tal-pentapotassju	Trifosfat tal-pentapotassju ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.33	Polifosfat tal-potassju	Tahlitiet eteroġenei ta' mlieh tal-potassju ta' aċidi polifosforiċi kondensati lineari li għandhom il-formula ġenerali $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ fejn "n" m'hijiex inqas minn 2	Fosforu totali Potassju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.34	Polifosfat tas-sodju u l-kalċju	Polifosfat tas-sodju u l-kalċju	Fosforu totali Sodju Kalċju P insolubbli fi 2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.4.1	Klorur tas-sodju ⁽²⁴⁾	Klorur tas-sodju (NaCl) jew prodott miksub bil-kristallizzazzjoni bl-evaporazzjoni minn salmura (saturata jew imnaqqsa fi proċess ieħor) (melħ raffinat) jew bl-evaporazzjoni tal-ilma baħar (melħ tal-baħar u melħ tax-xemx) jew bit-thin tal-melħ tal-blat	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.4.2	Bikarbonat tas-sodju [idroġenukarbonat tas-sodju]	Bikarbonat tas-sodju (NaHCO_3)	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.4.3	(Bi)karbonat tas-sodju/tal-ammonju [(idroġenu)karbonat tas-sodju/tal-ammonju]	Prodott miksub waqt il-produzzjoni tal-karbonat tas-sodju u tal-bikarbonat tas-sodju, bi traċċi tal-bikarbonat tal-ammonju (bikarbonat tal-ammonju mass. 5 %)	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.4.4	Karbonat tas-sodju	Karbonat tas-sodju (Na_2CO_3)	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.4.5	Seskwikarbonat tas-sodju [idroġenu-karbonat tat-trisodju]	Seskwikarbonat tas-sodju ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.4.6	Sulfat tas-sodju	Sulfat tas-sodju (Na_2SO_4) Jista' jkun fih sa 0,3 % metijonina	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.4.7	Imlieh tas-sodju ta' aċidi organiċi ⁽²⁶⁾ ⁽³¹⁾	Imlieh tas-sodju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-inqas 4 atomi tal-karbonju ⁽²⁷⁾	Sodju Aċidu organiku
11.4.8	Glukonat tas-sodju	Melħ tas-sodju tal-aċidu glukoniku ġeneralment espress bħala $\text{Na}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)$ u l-forom idratati tiegħu.	Sodju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.5.1	Klorur tal-potassju	Klorur tal-potassju (KCl) jew prodott miksub bl-evaporazzjoni tal-ilma baħar jew bit-thin ta' sorsi naturali tal-klorur tal-potassju	Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.5.2	Sulfat tal-potassju	Sulfat tal-potassju (K_2SO_4)	Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.5.3	Karbonat tal-potassju	Karbonat tal-potassju (K_2CO_3)	Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.5.4	Bikarbonat tal-potassju [idroġenu-karbonat tal-potassju]	Bikarbonat tal-potassju (KHCO_3)	Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 10 %
11.5.5	Imlieh tal-potassju ta' aċidi organiċi ⁽²⁶⁾ ⁽³²⁾	Imlieh tal-potassju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-inqas 4 atomi tal-karbonju ⁽²⁷⁾	Potassju Aċidu organiku
11.5.6	Pidolat tal-potassju	L-pidolat tal-potassju ($\text{C}_5\text{H}_6\text{KNO}_3$). Jista' jkun fih sa 5 % aċidu glutamiku	Potassju Irmied insolubbli fl-HCl jekk > 5 %
11.6.1	Fjura tal-kubrit	Trab miksub minn depożiti naturali tal-mineral. Prodott miksub ukoll mill-produzzjoni taż-żejt raffinat kif ipprattikata mill-fabbrikanti tal-kubrit	Kubrit

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.7.1	Attapulġit	Mineral naturali tal-manjeżju-aluminju-silikon	Manjeżju
11.7.2	Kwarz	Mineral li jsehh b'mod naturali miksub bit-tin ta' sorsi tal-kwarz. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti ghat-tin	
11.7.3	Kristobalit	Diossidu tas-silikon (SiO ₂) miksub bir-rikristallizzazzjoni tal-kwarz Jista' jkun fih sa 0,1 % aġġuvanti ghat-tin	
11.8.1	Sulfat tal-ammonju	Sulfat tal-ammonju ((NH ₄) ₂ SO ₄) miksub permezz ta' sinteżi kimika. Jista' jkun ipprezentat fil-forma ta' soluzzjoni milwiema	Nitroġenu Kubrit
11.8.3	Imlieh tal-ammonju ta' aċidi organiċi ⁽²⁶⁾	Imlieh tal-ammonju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-inqas 4 atomi tal-karbonju ⁽²⁷⁾	Nitroġenu Aċidu organiku
11.8.4	Lattat tal-ammonju ⁽²⁵⁾	Lattat tal-ammonju (CH ₃ CHOH-COONH ₄). Jinkludi l-Lattat tal-ammonju prodott bil-fermentazzjoni bil- <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis ssp.</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> , jew bil- <i>Bifidobacterium spp.</i> , b'kontenut ta' mhux inqas minn 7 % nitroġenu. Jista' jkun fih sa 2 % fosforu, 2 % potassju, 0,7 % manjeżju, 2 % sodju, 2 % sulfati, 0,5 % kloridi, 5 % zokk-rijiet u 0,1 % silikonu kontra r-ragħwa	Nitroġenu Irmied mhux raffinat Potassju jekk > 1,5 % Manjeżju jekk > 1,5 % sodju jekk > 1,5 %
11.8.5	Aċetat tal-ammonju ⁽²⁵⁾	Aċetat tal-ammonju (CH ₃ COONH ₄) f'soluzzjoni milwiema, li fih mhux inqas minn 55 % Aċetat tal-ammonju	Nitroġenu
11.9.1	Frak taż-żrar taż-żnieda (tal-qanżha tat-tjur)	Prodott miksub mit-tishiq ta' mineral naturali fil-forma ta' żrar	Daqs tal-partikoli
11.9.2	Granit ahmar (tal-qanżha tat-tjur)	Prodott miksub mit-tishiq u l-maċi-nazzjoni tal-prodotti dderivati mill-hruq tat-tafal	Daqs tal-partikoli Indewwa jekk > 2 %

⁽²⁴⁾ In-natura tas-sors tista' tiġi indikata flimkien mal-isem jew tista' tkun minfloku.

⁽²⁵⁾ Jista' jitqiegħed fis-suq u jintuża sat-30 ta' Mejju 2028 f'konformità mal-Artikolu 3 tar-Regolament (UE) 2022/1104.

⁽²⁶⁾ L-isem għandu jiġi emendat jew issupplimentat sabiex jispjega l-aċidu xahmi u/jew organiku, skont kif jixraq

⁽²⁷⁾ Dan ma jsekludix li l-imlieh speċifiċi tal-aċidi organiċi jiġu kklassifikati bħala addittivi tal-ġħalf

⁽²⁸⁾ L-isem għandu jiġi ssupplimentat bl-amminoacidi jew bis-sors tal-amminoacidi użati.

⁽²⁹⁾ L-isem jista' jinkludi l-proċess ta' manifattura.

⁽³⁰⁾ L-isem għandu jkun issupplimentat b'"mill-ghadam" fejn ikun il-każ.

⁽³¹⁾ L-ċitrati tas-sodju jistgħu jitqiegħdu fis-suq u jintużaw sat-30 ta' Mejju 2028 f'konformità mal-Artikolu 3 tar-Regolament (UE) 2022/1104.

⁽³²⁾ L-ċitrati tal-potassju jistgħu jitqiegħdu fis-suq u jintużaw sat-30 ta' Mejju 2028 f'konformità mal-Artikolu 3 tar-Regolament (UE) 2022/1104.

▼ C2

12. Prodotti u koprodotti miksuba bil-fermentazzjoni bl-użu ta' mikroorganizmi

Il-materjali tal-ghalf li n-numru tagħhom jibda bi "12.1" huma prodotti tal-fermentazzjoni miksuba minn mikroorganizmi shaħ jew mill-partijiet tagħhom. Il-materjali tal-ghalf li n-numru tagħhom jibda bi "12.2" huma koprodotti tal-fermentazzjoni li jikkonsistu l-aktar minn bijomassa mikrobika u dawk li n-numru tagħhom jibda bi "12.3" huma koprodotti oħrajn tal-fermentazzjoni.

Il-materjali tal-ghalf li n-numru tagħhom jibda bi "12.1" jew "12.2" jista' jkun fihom sa 0,3 % agenti kontra r-ragħwa, 1,5 % agenti ta' filtrazzjoni/tal-iċċarar u 2,9 % aċidu propjoniku. Il-materjali tal-ghalf li n-numru tagħhom jibda bi "12.3" jista' jkun fihom sa 0,6 % agenti kontra r-ragħwa, 0,5 % agenti kontra l-formazzjoni tal-ġebbla u 0,2 % sulfiti.

Il-mikroorganizmi kollha (inkluzi l-ispori ġerminabbli) li jintużaw għall-fermentazzjoni għandhom jiġu inattivati u dan jirriżulta fin-nuqqas ta' mikroorganizmi vijabbli fil-materjali tal-ghalf.

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu prodotti minn mikroorganizmi ġenetikament modifikati għandhom jikkonformaw mar-Regolament (KE) Nru 1829/2003 dwar ikel u għalf modifikat ġenetikament.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.5	Hmira, inattivata [hmira tal-birrerija, inattivata, skont jekk jixraq]	Hmira shiha ⁽³³⁾ u partijiet ⁽³⁴⁾ tagħha miksubin minn <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁵⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> jew <i>Brettanomyces</i> ssp. fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, vitamini u minerali	Indewwa jekk < 75 % jew > 97 % Jekk l-indewwa tkun < 75 %: Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.9	Proteini ta' ċellola wahda mill-fungi ⁽³⁶⁾	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-kultura ta' <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> jew <i>Trichoderma viride</i> fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħall-melassa, il-ġulepp taz-zokkor, l-alkohol, residwi tad-distillerija, ċereali u prodotti li fihom il-lamtu, meraq tal-frott, xorrox, aċidu lattiku, zokkor, fibri veġetali idrolizzati u nutrijenti tal-fermentazzjoni bħall-ammonja jew imlieħ minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.10	Prodott miksub minn <i>Bacillus subtilis</i> li fih ammont kbir ta' proteina	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-kultura ta' <i>Bacillus subtilis</i> fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħall-melassa, il-ġulepp taz-zokkor, l-alkohol, residwi tad-distillerija, ċereali u prodotti li fihom il-lamtu, meraq tal-frott, xorrox, aċidu lattiku, zokkor, fibri tal-hxejjex idrolizzati u nutrijenti tal-fermentazzjoni bħall-ammonja jew imlieħ minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.12	Prodotti tal-ħmira	Il-ħmira ⁽³²⁾ u partijiet ⁽³³⁾ minnha kollha miksuba bil-qsim u/jew il-frazzjonament ta' ċelloli tal-ħmira minn <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽³⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> jew <i>Brettanomyces</i> ssp. fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju, fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, minn vitamini u minerali	Indewwa jekk < 75 % jew > 97 %
12.1.13	Proteini ta' ċellola wahda mill-batterji ⁽³⁶⁾	Prodotti tal-proteini miksuba bil-fermentazzjoni bil-batterji fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti mill-metanol (iffermentat b' <i>Methylophilus methylotrophus</i>) jew minn gass naturali (iffermentat b' <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes aciovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (preċedement magħruf bħala <i>Bacillus brevis</i>) u/jew <i>Bacillus finus</i>) bħala sors tal-karbonju, sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, vitamini u minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.1.14	Batterji inattivati u partijiet tagħhom ⁽³⁶⁾	Batterji sħaħ jew partijiet tagħhom ⁽³³⁾ miksuba minn <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (magħruf preċedement bħala <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (magħruf preċedement bħala <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (magħruf preċedement bħala <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (magħruf preċedement bħala <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (magħruf preċedement bħala <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> jew <i>Streptococcus thermophilus</i> jew speċijiet oħrajn ta' batterji awtorizzati bħala addittivi tal-ghalf iffermentati fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, minn vitamini u minerali	Irmied mhux raffinat

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.2.8	Bijomassa batterika b'hafna proteina ⁽³⁶⁾	Koprodotti b'hafna ta' proteina miksuba mill-produzzjoni ta' amminoacidi, vitamini, acidi organici, enzimi u/jew l-imlieh tagħhom miksuba permezz tal-fermentazzjoni bil- <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 jew <i>Lactobacillaceae</i> fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, minn vitamini u minerali. Il-prodott jista' jkun idrolizzat	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.2.9	Bijomassa fungali ⁽³⁶⁾	Koprodotti b'hafna proteina miksuba mill-produzzjoni ta' prodotti bħal enzimi, vitamini u/jew acidi organici miksuba permezz tal-fermentazzjoni bl- <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> jew <i>Trichoderma reesei</i> fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew kimika, minn vitamini u minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.3.1	Vinassa [sustanza solubbli tal-melassa kkondensata]	Koprodotti dderivati mill-ipproċessar industrijali tal-mosti/l-estratti tax-xgħir li joħroġu minn proċessi tal-fermentazzjoni mikrobjali bħall-manifattura tal-alkohol, tal-acidi organici jew tal-ħmira. Dawn huma komposti minn frazzjoni likwida/tal-pejst miksuba wara s-separazzjoni tal-mosti/estratti tal-fermentazzjoni. Jistgħu jinkludu wkoll ċelloli mejta tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni użati u/jew partijiet ⁽³³⁾ minnhom	Proteina mhux raffinata Sottostrat u indikazzjoni tal-proċess tal-produzzjoni kif xieraq
12.3.2	Koprodotti tal-produzzjoni ta' (imlieh ta') amminoacidi ⁽³⁶⁾	Koprodotti mill-produzzjoni tal-amminoacidi u l-imlieh tagħhom bil-fermentazzjoni bl- <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> jew <i>Corynebacterium melassecola</i> fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' oriġini veġetali jew minn kimika, vitamini u minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.3.3	Koprodotti tal-produttzjoni tal-enzimi ⁽³⁶⁾	Koprodotti mill-produttzjoni tal-enzimi bil-fermentazzjoni bil- <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> or <i>Trichoderma reesei</i> fuq sottostrat/medium ta' tkabbir li jikkonsisti minn sors ta' karbonju fil-biċċa l-kbira ta' orġini veġetali, minn sors ta' nitroġenu ta' orġini veġetali jew kimika, minn vitamini u minerali	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.3.4	Prodott batteriku b'ammont kbir ta' poli-idrossibutirat	Prodott li fih it-3-idrossibutirat u t-3-idrossivalerat, prodott permezz tal-fermentazzjoni bil- <i>Cupriavidus necator</i> , u grixja tal-proteina batterika mhux vijabbli li tifdal mill-batterji produtturi u l-brodu tal-fermentazzjoni	Butirat
12.3.5	Prodott batteriku b'ammont kbir ta' laktat tal-ammonju ⁽³⁶⁾	Prodott b'ammont kbir ta' laktat tal-ammonju ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$) miksub mill-fermentazzjoni bil- <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> u <i>Lactobacillaceae</i> oħrajn, <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> jew bil- <i>Bifidobacterium</i> spp., li fih mhux inqas minn 5,6 % nitroġenu	Nitroġenu Irmied mhux raffinat Potassju jekk > 1,5 % Manjeżju jekk > 1,5 % sodju jekk > 1,5 %
12.3.6	Koprodott miksub mill-produttzjoni ta' glukono-delta-latton, b'ammont kbir ta' aċidu glukoniku ⁽³⁶⁾	Koprodott likwidu miksub mill-kristallizzazzjoni tal-glukono-delta-latton tal-grad tal-ikel miksuba bil-fermentazzjoni bi- <i>Gluconobacter oxydans</i> jew <i>Aspergillus niger</i> . Fih minimu ta' 50 % aċidu glukoniku	Aċidu glukoniku

⁽³³⁾ L-isem li jintuża għat-tipi ta' hmira jista' jvarja mit-tassonomija xjentifika. Għaldaqstant, is-sinonimi tat-tipi ta' hmira elenkati jistgħu jintużaw ukoll.

⁽³⁴⁾ Partijiet tfisser kwalunkwe frazzjoni solubbli jew insolubbli tal-mikroorganizmu inkluż mill-membrana jew mill-partijiet ta' gewwa taċ-cellola.

⁽³⁵⁾ Ma għandhiex tiġi kkultivata fuq n-alkani (l-Anness III tar-Regolament (UE) Nru 767/2009, kif emendat).

⁽³⁶⁾ L-ispeċi(jiet) tal-mikroorganizmu/i għandu/għandhom jiġu indikati mal-isem tal-materjal tal-ghalf, u jista' jkollu it-terminu "inattivat" (jiġifieri "isem kif jidher fil-katalgu" + "isem l-ispeċi"; eżempji (i) "Proteini ta' ċellola waħda minn *Methylococcus capsulatus*", (ii) "*Lactobacillus acidophilus* inattivat").

13. Mixxellanju

Il-materjali tal-ghalf f'dan il-kapitolu li jkun fihom prodotti sekondarji tal-annimati għandhom jirrispettaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 u tar-Regolament (UE) Nru 142/2011 u jistgħu jkunu soġġetti għal restrizzjonijiet fl-użu skont ir-Regolament (KE) Nru 999/2001.

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.1	Prodotti mill-fran tal-hobż, u tal-industrija tal-ghagin	Prodotti miksuba waqt il-produttzjoni u mill-produttzjoni tal-hobż, tal-biskuttini, tal-wejfers jew tal-ghagin	Lamtu Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju, Xaham mhux raffinat, jekk > 5 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.2	Prodotti mill-industrija tal-pastiċċerija	Prodotti miksuba waqt il-produzzjoni u mill-produzzjoni tal-pasti u tal-kejkijiet	Lamtu Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju, Xaham mhux raffinat, jekk > 5 %
13.1.3	Prodotti mill-manifattura taċ-ċereali tal-kolazzjon	Sustanzi jew prodotti maħsuba għall-konsum mill-bniedem, jew li jistgħu raġonevolment jittiekl mill-bniedem fil-forom ipproċessati, parzjalment ipproċessati jew mhux ipproċessati tagħhom	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xahmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %, Lamtu, jekk > 30 % Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju, jekk > 10 %
13.1.4	Prodotti mill-industrija tal-helu	Prodotti miksuba waqt il-produzzjoni u mill-produzzjoni tal-helu u taċ-ċikkulata	Lamtu Xaham mhux raffinat, jekk > 5 % Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju
13.1.5	Prodotti mill-industrija tal-ġelat	Prodotti miksuba waqt il-produzzjoni tal-ġelat	Lamtu Zokkrijiet totali, ikkal-kolat bħala sukrożju, Xaham mhux raffinat
13.1.6	Prodotti u koprodotti mill-ipproċessar ta' frott u hxejjex friski ⁽¹⁷⁾	Prodotti miksuba waqt l-ipproċessar tal-frott u l-hxejjex friski (inkluż qxur, biċċiet shaħ ta' frott/hxejjex, u t-tahlitiet tagħhom). Jistgħu jkunu ġew iffriżati	Lamtu Fibra mhux raffinata Xaham mhux raffinat, jekk > 5 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 %
13.1.7	Prodotti mill-ipproċessar tal-pjanti ⁽¹⁷⁾	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif ta' pjanti shaħ ⁽¹⁵⁾ jew ta' partijiet minnhom	Fibra mhux raffinata
13.1.8	Prodotti mill-ipproċessar ta' hwawar u aromatizzanti ⁽¹⁷⁾	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif ta' hwawar u aromatizzanti jew ta' partijiet minnhom	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xahmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %, Lamtu, jekk > 30 % Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju, jekk > 10 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.9	Prodotti mill-ipproċessar ta' ħxejjex aromatiċi ⁽¹⁷⁾	Prodotti miksuba mit-tishiq, mit-thin, mill-iffriżar jew mit-tnixxif ta' ħxejjex aromatiċi jew ta' partijiet minnhom	Fibra mhux raffinata
13.1.10	Prodotti mill-industrija tal-ipproċessar tal-patata	Prodotti miksuba waqt l-ipproċessar tal-patata. Jistgħu jkunu ġew iffriżati	Lamtu Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Irmied insolubbli fl-HCl, jekk > 3,5 %
13.1.11	Prodotti u koprodotti mill-produzzjoni taz-zlazi	Sustanzi mill-produzzjoni taz-zlazi li huma maħsuba għall-konsum mill-bniedem jew dawk li huwa raġonevolment mistenni li jistgħu jittiekl mill-bniedem fil-forom ipproċessati, parzjalment ipproċessati jew mhux ipproċessati tagħhom	Xaħam mhux raffinat
13.1.12	Prodotti u koprodotti mill-industrija tas-snacks melhin	Prodotti u koprodotti tal-industrija tas-snacks melhin miksuba waqt il-produzzjoni tas-snacks melhin minnha — krisps tal-patata, snacks ibbażati fuq patata u/jew ċereali (snacks estrużi direttament, ibbażati fuq l-ghaġina u fi bċejjeċ żgħar) u ġewż	Xaħam mhux raffinat
13.1.13	Prodotti mill-industrija tal-ikel lest biex jittiekel	Prodotti miksuba waqt il-produzzjoni ta' ikel lest biex jittiekel ⁽³⁷⁾	Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 %
13.1.14	Koprodotti tal-pjanti mill-produzzjoni tal-ispirti	Prodotti solidi mill-pjanti (inkluż frott żgħir u żrieragh bħall-hlewwa) miksub wara l-maċerazzjoni ta' dawn il-pjanti f'soluzzjoni alkoholika jew wara l-evaporazzjoni/d-distillazzjoni alkoholika, jew it-tnejn, fl-elaborazzjoni tat-tahwir għall-produzzjoni tal-ispirti. Dawn il-prodotti għandhom ikunu distillati sabiex jiġi eliminat ir-residwu alkoholiku	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %
13.1.15	Birra tal-ghalf	Prodott tal-proċess tal-produzzjoni tal-birra li ma jistax jitqiegħed fis-suq bħala xarba għall-bniedem	Kontenut tal-alkoħol Indewwa jekk < 75 %
13.1.16	Xarbiet helwin	Prodotti mill-industrija tas-soft drinks miksuba mill-produzzjoni ta' xorb b'toġhma helwa jew mill-produzzjoni ta' xorb b'toġhma helwa mhux ippakkjat li ma jistax jiġi kkummerċjalizzat	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju. Indewwa jekk > 30 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.17	Ġulepp tal-Frott	Prodotti mill-industrija tal-ġulepp tal-frott miksuba mill-manifattura ta' ġulepp tal-frott għall-konsum mill-bniedem	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Indewwa jekk > 30 %
13.1.18	Ġulepp b'toghma helwa	Prodotti mill-industrija tal-ġulepp helu miksuba mill-produzzjoni tal-ġulepp jew minn ġulepp mhux ippakkjat li ma jistax jiġi kkummerċjalizzat	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju. Indewwa jekk > 30 %
13.1.19	Żjut veġetali użati mill-fabbriki tal-ikel	Żjut veġetali li jkunu ntużaw minn operaturi tan-negozji tal-ikel f'konformità mar-Regolament (KE) Nru 852/2004 għat-tisjir u li ma jkunux ġew f'kontatt ma' laħam, xahmijiet tal-annimali, ħut jew annimali akkwatiċi	Indewwa, jekk > 1 %
13.2.1	Zokkrijiet ikkaramelizzati	Prodott miksub bit-tishin ikkontrollat ta' kull tip ta' zokkor	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju
13.2.2	Destrożju	Id-destrożju jinkiseb wara l-idroliżi tal-lamtu u jikkonsisti minn glukozju kristallizzat u ppurifikat, bl-ilma kristallin jew mingħajru	
13.2.3	Fruttożju	Il-fruttożju bħala trab kristallin ippurifikat. Dan jinkiseb mill-glukozju fil-ġulepp tal-glukozju bl-użu ta' isomerasi tal-glukozju u jinkiseb ukoll mill-inverżjoni tas-sukrożju	
13.2.4	Ġulepp tal-glukozju	Il-ġulepp tal-glukozju huwa soluzzjoni milwiema ppurifikata u kkoncentrata ta' sakkaridi nutrittivi miksuba mil-lamtu permezz tal-idroliżi	Indewwa jekk > 30 %
13.2.5	Melassa tal-glukozju	Prodott li jsir waqt il-proċess tar-raffinar tal-ġulepp tal-glukozju	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju
13.2.6	Ksilozju	Zokkor estratt mill-injam	
13.2.7	Laktulożju	Disakkaridi semisintetiċi (4-O-D-Galattopiranosil-D-fruttożju) miksuba mil-lattożju permezz tal-isomerazzjoni tal-glukozju għall-fruttożju. Preżenti fil-ħalib u l-prodotti tal-ħalib ittrattati bis-shana	
13.2.8	Glukożammina (Kitosammina) ⁽³⁸⁾	Zokkor amminiku (monosakkarida) li huwa parti mill-istruttura tal-polisakkaridi kitosan u kitin. Prodott bl-idroliżi ta' eżoskelettri tal-krustaċji u artropodi oħrajn jew bil-fermentazzjoni ta' ħbub bħal qamħirrum jew qamħ	Sodju jew Potassju, skont kif japplika

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.2.9	ksilo-oligosakkaridi	Katini ta' molekuli ta' ksilożju marbuta b'bondi β1–4 b'livell ta' polimerizzazzjoni li jvarja bejn 2 u 10 u prodotti mill-idroliżi enzimatika ta' diversi stokks ta' għalf b'livell għoli ta' emicelluloża	Indewwa jekk > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosakkarid	Prodott miksub jew bil-fermentazzjoni jew bl-idroliżi u/jew it-trattament termali fiżiku ta' polimeri tal-glukożju, glukożju, sukrożju u maltożju	Indewwa jekk > 28 %
13.2.11	Frutto-oligosakkaridi	Prodott miksub miz-zokkor mill-pitrava taz-zokkor jew mill-kannamiela permezz ta' proċess enzimatiċu jew mit-trattament fiżiku ta' ħaxix tal-bwar ikkultivat frisk	Indewwa jekk > 28 %
13.2.12	Trealożju	Disakkarid li ma jirriduċi li jikkonsisti minn żewġ partijiet ta' glukożju marbutin b'rabta 1-glukożidika α-1. Huwa prodott minn lamtu likwifikat ulterjuri għal proċess enzimatiċu b'ħafna passi.	trealożju jekk < 98,0 % (fuq bażi anidra), indewwa jekk > 11,0 %
13.3.1	Lamtu ⁽³⁹⁾	Lamtu	Lamtu
13.3.2	Lamtu ⁽³⁹⁾, preġelatinizzat	Prodott li jikkonsisti minn lamtu espandut bi trattament bis-shana	Lamtu
13.3.3	Tahlita tal-lamtu ⁽³⁹⁾	Prodott li jikkonsisti f'lamtu tal-ikel nattiv u/jew modifikat miksub minn sorsi botaniċi differenti	Lamtu
13.3.4	Pasta tal-idrolizzati tal-lamtu ⁽³⁹⁾	Prodott miksub mill-filtrazzjoni ta' likur tal-idrolizzati tal-lamtu li jikkonsisti minn dawn li ġejjin: proteina, lamtu, polisakkaridi, xaham, żejt u aġġuvanti tal-filtrazzjoni (eż. trab tad-diatomi, fibra tal-injam)	Indewwa jekk < 25 % jew > 45 % Jekk l-indewwa tkun < 25 %: — Xaham mhux raffinat — Proteina mhux raffinata
13.3.5	Destrina	Id-destrina hija lamtu idrolizzat parzjalment bl-aċidu.	
13.3.6	Maltodestrina	Il-maltodestrina hija lamtu idrolizzat parzjalment	
13.4.1	Polidestrożju	Struttura ta' polimeru tal-glukożju magħmul minn massa magħquda b'mod aleatorju prodotta bil-polimerizzazzjoni termali tad-D-Glukożju	
13.5.1	Polijoli ⁽⁴⁰⁾	Prodott miksub bl-idroġenizzazzjoni jew bil-fermentazzjoni u jikkonsisti minn monosakkaridi, disakkaridi jew oligosakkaridi jew polisakkaridi mnaqqsa	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.5.2	Isomalt	Alkoħol taz-zokkor miksub mis-sukrożju wara l-konverżjoni enzimatika u l-idroġenizzazzjoni	
13.5.3	Mannitol ⁽²⁵⁾	Prodott miksub bl-idroġenizzazzjoni jew bil-fermentazzjoni u jikkonsisti minn glukożju u/jew fruttożju mnaqqas	
13.5.4	Ksilitol ⁽²⁵⁾	Prodott miksub bl-idroġenizzazzjoni jew bil-fermentazzjoni tal-ksilożju	
13.5.5	Sorbitol ⁽²⁵⁾	Prodott miksub bl-idroġenizzazzjoni tal-glukożju	
13.6.1	Żjut aċidi mir-raffinar kimiku ⁽⁴¹⁾	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xahmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali permezz ta' alkali, segwita mill-aċidulazzjoni b'separazzjoni sussegwenti tal-faži milwiema, li jkun fih aċidi grassi liberi, żjut jew xahmijiet u komponenti naturali ta' żrieragh, ta' frott jew ta' tessuti tal-annimali bħal mono- u digliċeridi, leċitina mhux raffinata u fibri	Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
13.6.2	Aċidi grassi esterifikati bil-gliċerol ⁽²⁶⁾	Gliċeridi miksuba bl-esterifikazzjoni tal-aċidi grassi bil-gliċerol. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil mill-idroġenazzjoni	Indewwa jekk > 1 % Xaham mhux raffinat Nikil jekk > 20 ppm
13.6.3	Mono di u tri gliċeridi tal-aċidi grassi ⁽²⁶⁾	Prodott li jikkonsisti minn massa ta' reazzjoni ta' mono-, di- u triesteri tal-gliċerol mal-aċidi grassi. Dawn jista' jkun fihom ammonti żgħar ta' aċidi grassi liberi u sa 7 % gliċerol. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni	Xaham mhux raffinat Nikil jekk > 20 ppm
13.6.4	Imlieh tal-aċidi grassi ⁽²⁶⁾	Prodott miksub bir-reazzjoni ta' aċidi grassi ma' mill-anqas 4 atomi tal-karbonju ma' idrossidi, ossidi jew imlieh tal-kalcju, tal-manjeżju, tas-sodju jew tal-potassju. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil mill-idroġenazzjoni	Xaham mhux raffinat (wara l-idrolizi) Indewwa Ca jew Na jew K jew Mg (meta jkun il-każ) Nikil jekk > 20 ppm
13.6.5	Distillati ta' aċidi grassi mir-raffinar fiżiku ⁽³⁹⁾	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xahmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali permezz tad-distillazzjoni, li jkun fih aċidi grassi liberi, żjut jew xahmijiet u komponenti naturali ta' żrieragh, frott jew tessuti tal-annimali bħal mono- u digliċeridi, steroli u tokoferoli	Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.6.6	Aċidi grassi mhux raffinati ⁽³⁹⁾ ⁽⁴²⁾	Prodott miksub mill-fermentazzjoni tal-materja organika, bl-interesterifikazzjoni enzimatika taż-żejt jew bil-qsim taż-żejt/tax-xaham. B'definizzjoni dan jikkonsisti minn aċidi grassi mhux raffinati C ₄ -C ₂₄ , alifatiki, lineari, monokarbossiliċi, saturati u mhux saturati. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil jekk ikun għadda mill-idroġenazzjoni	Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm
13.6.7	Aċidi grassi puri distillati ⁽³⁹⁾ ⁽⁴⁰⁾	Prodott miksub mid-distillazzjoni ta' aċidi grassi mhux raffinati prodotti permezz tal-fermentazzjoni tal-materja organika, tal-interesterifikazzjoni enzimatika taż-żejt jew tal-qsim taż-żejt/tax-xaham potenzjalment biż-żieda tal-idroġenazzjoni. Mid-definizzjoni tiegħu dan jikkonsisti minn aċidi grassi distillati puri C ₄ -C ₂₄ , alifatiki, lineari, monokarbossiliċi, saturati u insaturati. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil jekk ikun għadda mill-idroġenazzjoni	Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm
13.6.8	Stokks tas-sapun ⁽³⁹⁾	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xahmijiet veġetali permezz ta' soluzzjoni milwiema tal-kalcju, tal-manjeżju, tas-sodju jew tal-idrossidu tal-potassju, li jkun fiha l-imlieh tal-aċidi grassi, żjut jew xahmijiet u komponenti naturali taż-żrieragh, tal-frott jew tat-tessuti tal-annimali, bħal mono- u digliċeridi, leċitina mhux raffinata u fibri	Indewwa jekk < 40 u > 50 % Ca jew Na jew K jew Mg, skont kif jixraq
13.6.9	Mono- u digliċeridi tal-aċidi grassi esterifikati b'aċidi organiċi ⁽²⁶⁾	Mono- u digliċeridi ta' aċidi grassi b'mill-inqas 4 atomi tal-karbonju esterifikati b'aċidi organiċi	Xaham mhux raffinat
13.6.10	Esteri tas-sukrożju tal-aċidi grassi ⁽²⁶⁾	Esteri tas-sakkarozza u aċidi grassi	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Xaham mhux raffinat
13.6.11	Sukrogliċeridi tal-aċidi grassi ⁽²⁶⁾	Tahlita ta' esterj ta' sakkarozza u mono u digliċeridi tal-aċidi grassi	Zokkrijiet totali, ikkal-kolati bħala sukrożju Xaham mhux raffinat
13.6.12	Palmitojlgliukożamina	Kompost organiku tal-lipidi preżenti fl-għeruh ta' bosta pjanti u partikolarment fil-biċċa l-kbira tal-pjanti leguminużi. Il-Palmitojlgliukożamina (C ₂₂ H ₄₃ NO ₆) jiġi prodott permezz tal-aċilazzjoni tad-D-glukożammina bl-aċidu palmitiku. Jista' jkun fih sa 0,5 % acetone	Xaham mhux raffinat Indewwa jekk > 2 %

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.6.13	Melħ tal-lattilati tal-aċidi grassi	Esteru nongliċeridu tal-aċidi grassi. Il-prodott jista' jkun melħ tal-kalċju, tal-manjeżju, tas-sodju jew tal-potassju tal-aċidi grassi esterifikati bl-aċidu lattiku. Dan jista' jkun fih l-imlieħ ta' aċidi grassi liberi u tal-aċidu lattiku	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm Ca jew Na jew K jew Mg skont kif jixraq
13.6.14	Palmitojletanolammid	Kompost organiku tal-lipidi preżenti fil-leċitina tas-sojja, fil-bajd u f'sorsi oħrajn tal-ghalf. Il-Palmitojletanolammid (C ₁₈ H ₃₇ NO ₂) huwa prodott permezz ta' sinteżi mir-reazzjoni tal-aċidu palmitiku mal-etanolamina	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 2 %
13.8.1	Gliċerina, mhux raffinata [Gliċerina, mhux raffinata]	Koproduct miksub: — mill-proċess oleokimiku tal-qsim ta' żejt/xaħam sabiex jinkisbu aċidi grassi u ilma helu, segwit mill-konċentrazzjoni tal-ilma helu sabiex jinkiseb il-gliċerol mhux raffinat jew mit-transesterifikazzjoni (jista' jkun fih sa 0,5 % metanol) ta' żjut/xaħmijiet naturali sabiex jinkisbu esteri tal-metil ta' aċidu grass u ilma helu, segwit mill-konċentrazzjoni tal-ilma helu sabiex jinkiseb gliċerol mhux raffinat; — mill-produzzjoni tal-bijodiżil (esteri tal-metil jew tal-etil ta' aċidi grassi) bit-transesterifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet ta' orġini mhux speċifikata veġetali u tal-annimali. Fil-gliċerina jista' jkun għad hemm l-imlieħ minerali u organiċi (sa 7,5 %). Jista' jkun fih sa 0,5 % metanol u sa 4 % materja organika mhux gliċerol (MONG) magħmula minn esteri tal-metil tal-aċidu grass, esteri tal-etil tal-aċidu grass, aċidi grassi liberi u gliċeridi; — is-saponifikazzjonijiet ta' żjut/xaħmijiet ta' orġini veġetali jew mill-annimali, normalment bi trab alkali/alkalin, sabiex jinkiseb is-sapun. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil mill-idroġenazzjoni	Gliċerol Potassju jekk > 1,5 % Sodju jekk > 1,5 % Nikil jekk > 20 ppm

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.8.2	Gliċerina [Gliċerol]	Prodott miksub: — mill-proċess oleokimiku ta' (a) qsim ta' żejt/xaham segwit mill-konċentrazzjoni tal-ilmijiet helwin u r-raffinar bid-distillazzjoni (ara l-entrata 20 tal-parti B tal-glossarju tal-proċessi) jew bi proċess ta' skambju ta' joni; (b) it-transesterifikazzjoni ta' żjut/xahmijiet naturali sabiex jinkisbu ester metiliċi tal-aċidi grassi u ilma helu mhux raffinat, segwit mill-konċentrazzjoni tal-ilma helu sabiex jinkiseb il-gliċerol mhux raffinat u r-raffinar bid-distillazzjoni jew bi proċess ta' skambju tal-ioni; — mill-produzzjoni tal-bijodizil (ester metiliċi jew etiliċi tal-aċidi grassi) bit-transesterifikazzjoni ta' żjut u xahmijiet ta' orġini mhux speċifikata veġetali u tal-annimali bir-raffinar sussegwenti tal-gliċerina. Kontenut minimu ta' gliċerol: 99 % tal-materja niexfa; — mis-saponifikazzjoni ta' żjut/xahmijiet ta' orġini veġetali jew tal-annimali, normalment bi trab alkali/alkalin, sabiex jinkiseb is-sapun, segwit mir-raffinar tal-gliċerol mhux raffinat u d-distillazzjoni. Jista' jkun fih sa 50 ppm nikil mill-idrogenazzjoni	Gliċerol jekk < 99 % fuq bażi ta' materja niexfa Sodju jekk > 0,1 % Potassju jekk > 0,1 % Nikil jekk > 20 ppm
13.9.1	Metil sulfonil metan	Kompost organiku tal-kubrit ((CH ₃) ₂ SO ₂) miksub permezz ta' sinteżi kimika li huwa identiku għas-sors li jsehh b'mod naturali fil-pjanti	Kubrit
13.10.1	Pit	Prodott miksub mid-dekompożizzjoni naturali tal-pjanti (l-aktar sphagnum) f'ambjent anaerobiku u oligotrofiku	Fibra mhux raffinata
13.10.2	Leonardite	Prodott li huwa kumpless minerali li jsehh b'mod naturali minn idrokarburi fenoliċi, magħruf ukoll bħala umat, li jorigina mid-dekompożizzjoni ta' materja organika fuq medda ta' miljuni ta' snin	Fibra mhux raffinata
13.11.1	Glikol tal-propilen; [1,2-propanediol]; [propan-1,2-diol]	Kompost organiku (diol jew alkohol doppju) bil-formula C ₃ H ₈ O ₂ . Dan huwa likwidu viskuż b'toqhma kemxejn helwa, igroskopiku u jithallat mal-ilma, mal-aċeton, u mal-kloroform. Dan jista' jkun fih sa 0,3 % glikol di-propilen	

▼ C2

Numru	Isem ⁽¹⁾	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.11.2	Mono-esteri tal-glikol propileniku u aċidi grassi ⁽²⁶⁾	Mono-esteri tal-glikol propileniku u aċidi grassi, waħedhom jew f'taħlitiet ma' diesteri	Glikol propileniku Xaħam mhux raffinat
13.12.1	Aċidu hjaluroniku ⁽³⁶⁾	Glukożamminaglukan (polisakkaridu) b'unità ripetittiva li tikkonsisti minn zokkor amminiku (N-aċetil-D-glukożammina) u aċidu D-glukuroniku preżenti fil-gilda, il-fluwidu sinovjali u l-korda umbilika, prodott, pereżempju, minn tessut tal-annimali jew bil-fermentazzjoni batterika	Sodju jew Potassju, skont kif japplika
13.12.2	Sulfat tal-kondrojtin ⁽³⁶⁾	Prodott miksub bl-estrazzjoni mill-għeruq, mill-għadam u minn tessuti oħrajn tal-annimali li fihom il-kartilagġni u tessuti konnettivi rotob, jew bis-sulfazzjoni tal-kondrojtina iżolata mill-fermentazzjoni bil-mikrobi	Sodju

⁽³⁷⁾ Kif iddefinit fl-Artikolu 2(g) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2073/2005 tal-15 ta' Novembru 2005 dwar kriterji mikrobijoloġiċi għall-oġġetti tal-ikel (GU L 338, 22.12.2005, p. 1).

⁽³⁸⁾ L-isem għandu jkun issupplimentat bil-kliem "minn tessuti tal-annimali" jew "minn fermentazzjoni", kif xieraq.

⁽³⁹⁾ L-isem għandu jkun issupplimentat bl-indikazzjoni tal-orijini botanika.

⁽⁴⁰⁾ Minbarra l-mannitol, is-sorbitol u l-ksilitol.

⁽⁴¹⁾ L-isem għandu jkun issupplimentat bl-indikazzjoni tal-orijini botanika jew tal-annimali, skont kif jixraq.

⁽⁴²⁾ L-isem tal-materjali tal-għalf għandu jkun issupplimentat bil-kliem "mill-qsim", "mill-fermentazzjoni" jew "mit-transesterifikazzjoni enzimatika", skont kif jixraq.