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 dawk ippubblikati fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea u disponibbli f'EUR-Lex. Dawk 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-għalf

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(ĠU L 29, 30.1.2013, p. 1)

Emendat minn:

		Ġurnal Uffiċjali		
		Nru	Paġna	Data
►**M1**	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 tal-15 ta' Ġunju 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/145 tat-30 ta' Jannar 2019	L 27	11	31.1.2019

Ikkoreġut minn:

►**C1** Emendi, Ġ.U. L 188, 13.7.2016, p. 28 (68/2013)

▼B

REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 68/2013

tas-16 ta' Jannar 2013

dwar il-Katalgu tal-materjali tal-għalf

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

Artikolu 1

Il-Katalgu tal-materjali tal-għalf 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 mħassar.

Ir-referenzi għar-Regolament revokat għandhom jittieħdu bħala referenzi għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

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

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

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

▼M1

ANNESS

KATALGU TAL-MATERJALI TAL-GĦALF

PARTI A

Dispożizzjonijiet ġenerali

(1) L-użu ta' dan il-Katalgu mill-operaturi tan-negozju tal-għalf għandu jkun volontarju. Madankollu, l-isem ta' materjal tal-għalf elenkat fil-Parti C jista' jintuża biss għal materjal tal-għalf li jikkonforma mar-rekwiżiti tal-iskrizzjoni konċernata.

(2) L-iskrizzjonijiet kollha fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C għandhom jikkonformaw mar-restrizzjonijiet dwar l-użu tal-materjali tal-għalf skont il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-Unjoni. Għandha tingħata attenzjoni partikolari lill-konformità mar-Regolament (KE) Nru 1829/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) għal materjali tal-għalf li huma jew prodotti minn organiżmi ġenetikament modifikati, jew jirriżultaw minn proċess ta' fermentazzjoni li jinvolvi mikro-organiżmi ġenetikament modifikati. Il-materjali tal-għalf li jikkonsistu fi, jew li fihom, prodotti sekondarji tal-annimali għandhom jirrispettaw ir-rekwiżiti tar-Regolament (KE) Nru 1069/2009 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([2]) u tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (KE) 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-negozju tal-għalf li jużaw materjal tal-għalf imdaħħal fil-Katalgu għandhom jiżguraw li jikkonforma mal-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

(3) "Oġġetti tal-ikel preċedenti" tfisser oġġetti tal-ikel, minbarra rifluss tal-kejtering, li kienu manifatturati għall-konsum mill-bniedem f'konformità sħiħa mal-liġi tal-UE dwar l-ikel iżda li ma għadhomx aktar maħsuba għall-konsum mill-bniedem għal raġunijiet prattiċi jew loġistiċi jew minħabba problemi ta' difetti fil-manifattura jew fl-imballaġġ jew difetti oħra u li ma jippreżentaw 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 m'għandux ikun applikabbli għal oġġetti tal-ikel preċedenti u rifluss tal-kejtering. Dan għandu japplika fi proċessar ulterjuri bħala għalf.

(4) Skont il-prattika tajba kif imsemmi fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 183/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([5]), il-materjali tal-għalf għandhom ikunu ħielsa minn impuritajiet kimiċi li jirriżultaw mill-proċess tal-manifattura tagħhom u minn għajnuniet tal-ipproċessar, diment li ma jkunx stipulat kontenut massimu speċifiku fil-Katalgu. M'għandhomx ikunu preżenti sustanzi projbiti għal użu fl-għalf u għal dawk is-sustanzi m'għandhomx ikunu stipulati kontenuti massimi. Fl-interess tat-trasparenza, materjali tal-għalf b'residwi tollerati huma kumplimentati b'informazzjoni rilevanti provduta minn operaturi ta' negozju tal-għalf fil-kuntest ta' tranżazzjonijiet kummerċjali tas-soltu.

([1]) Ir-Regolament (KE) Nru 1829/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-22 ta' Settembru 2003 dwar ikel 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 maħsuba għall-konsum mill-bniedem u li jħassar 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 maħsuba 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 jidħlu fil-Komunità minn pajjiżi terzi skont dik id-Direttiva (ĠU L 54, 26.2.2011, p. 1).

([4]) ĠU L 147, 31.5.2001, p. 1

([5]) ĠU L 35, 8.2.2005, p. 1

▼M1

(5) Skont prattika tajba kif imsemmi fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 183/2005, l-applikazzjoni tal-prinċipju ALARA ([1]) u mingħajr preġudizzju għall-applikazzjoni tar-Regolament (KE) Nru 183/2005, tad-Direttiva 2002/32/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([2]), tar-Regolament (KE) Nru 396/2005 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([3]) u tar-Regolament (KE) Nru 1831/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([4]), huwa xieraq li fil-Katalgu tal-materjali tal-għalf jiġu speċifikati l-kontenuti massimi għal impuritajiet kimiċi li jirriżultaw mill-proċess ta' manifattura jew minn għajnuniet tal-ipproċessar li huma preżenti f'livelli ta' 0,1 % jew aktar. Kontenuti massimi jistgħu jiġu stabbiliti wkoll fil-Katalgu għal impuritajiet kimiċi u għajnuniet tal-ipproċessar f'livelli aktar baxxi minn 0,1 % jekk dan ikun meqjus adatt għal prattiki ta' negozjar tajba. Jekk ma jkunx speċifikat mod ieħor fil-Parti B jew C ta' dan l-Anness, kwalunkwe kontenut massimu huwa espress fuq bażi ta' piż/piż ([5]).

Il-kontenuti massimi speċifiċi għal impuritajiet kimiċi u għajnuniet tal-ipproċessar huma stabbiliti jew fid-deskrizzjoni tal-proċess fil-Parti B, fid-deskrizzjoni tal-materjal tal-għalf fil-Parti C jew fl-aħħar ta' kategorija fil-Parti C. Diment li kontenut massimu speċifiku ma jiġix stabbilit fil-Parti C, kwalunkwe kontenut massimu stabbilit fil-Parti B għal proċess partikolari huwa applikabbli għal kwalunkwe materjal tal-għalf elenkat fil-Parti C sakemm id-deskrizzjoni tal-materjal tal-għalf tagħmel referenza għal dan il-proċess u sakemm il-proċess involut jirrispetta d-deskrizzjoni mogħtija fil-Parti B.

(6) Materjali tal-għalf mhux elenkati fil-Kapitolu 12 tal-Parti C li jkunu ġew manifatturati b'fermentazzjoni u/jew li għandhom preżenza naturali ta' mikroorganiżmi jistgħu jitqiegħdu fis-suq b'mikroorganiżmi ħajjin diment li l-użu maħsub tal-materjali tal-għalf u tal-għalf kompost li jkun fih il-mikroorganiżmi ħajjin, ma jkunx

(a) il-multiplikazzjoni tal-mikroorganiżmi u

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

Il-preżenza ta' mikroorganiżmi kif ukoll kwalunkwe funzjoni li tirriżulta minnhom m'għandhomx jiġu attribwiti lill-materjali tal-għalf u lill-għalf kompost li jkollu l-mikroorganiżmi ħajjin.

(7) Il-purità botanika ta' materjal tal-għalf m'għandhiex tkun anqas minn 95 %. Madankollu, l-impuritajiet botaniċi bħar-residwi ta' żrieragħ taż-żejt jew frott taż-żejt oħra derivati minn proċess tal-manifattura preċedenti m'għandhomx jaqbżu l-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-għalf fil-Parti C.

(8) L-isem komuni/il-kwalifikatur ta' wieħed jew iżjed mill-proċessi, kif elenkat fl-aħħar kolonna tal-glossarju tal-proċessi fil-Parti B, għandu ([6]) jiġi miżjud mal-isem tal-materjal tal-għalf biex jindika li jkun għadda mill-proċess jew mill-proċessi rispettiv(i). Materjal tal-għalf li l-isem tiegħu huwa taħlita ta' isem elenkat fil-Parti C flimkien mal-isem/il-kwalifikatur komuni ta' wieħed jew aktar mill-proċessi elenkati fil-Parti B għandu jiġi kkunsidrat bħala inkluż fil-Katalgu u t-tikketta tiegħu għandu jkollha d-dikjarazzjonijiet

([1]) L-Aktar Baxx li Jista' Jintlaħaq Raġonevolment.
([2]) ĠU L 140, 30.5.2002, p. 10
([3]) ĠU L 70, 16.3.2005, p. 1
([4]) ĠU L 268, 18.10.2003, p. 29
([5]) Id-dispożizzjonijiet dwar impuritajiet kimiċi u għajnuniet tal-ipproċessar stabbiliti f'dan il-paragrafu m'għandhomx japplikaw għal materjali tal-għalf elenkati fir-Reġistru ta' materjali tal-għalf kif imsemmi fl-Artikolu 24(6) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.
([6]) B'deroga minn dan l-obbligu, għall-proċess "tnixxif" l-isem komuni/kwalifikatur jista' jiżdied.

▼M1

obbligatorji applikabbli għal dan il-materjal tal-għalf kif stipulat fl-aħħar kolonni tal-Partijiet B u C, kif applikabbli. Kull meta jkun stipulat fl-aħħar kolonna tal-Parti B, għandu jkun speċifikat il-metodu speċifiku użat għall-proċess fl-isem tal-materjal tal-għalf.

(9) Jekk il-proċess tal-manifattura għal materjal tal-għalf 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-għalf ikkonċernat.

(10) Għal numru ta' materjali tal-għalf, jistgħu jintużaw sinonimi. Tali sinonimi huma inklużi f'parentesi kwadri fil-kolonna "isem" tal-iskrizzjoni għall-materjal tal-għalf ikkonċernat fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C.

(11) Fid-deskrizzjoni tal-materjali tal-għalf fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C, il-kelma "prodott" tintuża minflok il-kelma "prodott sekondarju" biex tirrifletti s-sitwazzjoni tas-suq u l-lingwa użata fil-prattika mill-operaturi tan-negozju tal-għalf biex jenfasizzaw il-valur kummerċjali tal-materjali tal-għalf.

(12) L-isem botaniku tal-pjanta jingħata biss fid-deskrizzjoni tal-ewwel iskrizzjoni fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C li tikkonċerna dik il-pjanta.

(13) Il-prinċipju sottostanti għall-ittikkettar obbligatorju tal-kostitwenti analitiċi ta' ċertu materjal tal-għalf 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-umdità. 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 jeħtieġ id-dikjarazzjoni tal-livell ta' rmied li ma jinħallx fl-aċidu idrokloriku jekk dan jaqbeż 2,2 % b'mod ġenerali jew jekk għal ċertu materjal tal-għalf dan jaqbeż il-livell stabbilit fit-taqsima rilevanti tal-Anness V ta' dak ir-Regolament. Madankollu, ċertu iskrizzjonijiet fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C jiddevjaw minn dawk ir-regoli kif ġej:

(a) id-dikjarazzjonijiet obbligatorji dwar il-kostitwenti analitiċi fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C jissostitwixxu d-dikjarazzjonijiet obbligatorji kif stabbiliti fit-taqsima rilevanti tal-Anness V tar-Regolament (KE) Nru 767/2009;

(b) jekk il-kolonna relatata ma' dikjarazzjonijiet obbligatorji fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C titħalla vojta fir-rigward tal-kostitwenti analitiċi li kieku jridu jiġu dikjarati skont it-taqsima rilevanti tal-Anness V tar-Regolament (KE) Nru 767/2009, l-ebda wieħed minn dawk il-kostitwenti m'għandu bżonn jiġi ttikkettat. Għal irmied li ma jinħallx fl-aċidu idrokloriku, madankollu, fejn l-ebda livell ma hu stabbilit fil-lista ta' materjali tal-għalf fil-Parti C, il-livell għandu jiġi dikjarat jekk jaqbeż it-2,2 %;

(c) fejn jiġu stabbiliti livell speċifiku wieħed jew aktar ta' umdità fil-kolonna "dikjarazzjonijiet obbligatorji" tal-lista tal-materjali tal-għalf 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-umdità jkun inqas minn 14 %, id-dikjarazzjoni tiegħu ma tkunx obbligatorja. Fejn l-ebda livell ta' umdità speċifiku ma jiġi stabbilit f'dik il-kolonna, għandu japplika l-punt 6 tal-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

▼M1

(15) Operatur ta' negozju tal-għalf li jiddikjara li materjal tal-għalf għandu iżjed karatteristiċi minn dawk speċifikati fil-kolonna “deskrizzjoni” tal-lista ta' materjali tal-għalf fil-Parti C, jew jirreferi għal proċess elenkat fil-Parti B li jista' jiġi assimilat ma' dikjarazzjoni (eż. Protezzjoni mill-kirxa), għandu jikkonforma mal-Artikolu 13 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009. Barra minn dan, il-materjali tal-għalf jistgħu jissodisfaw skop nutrittiv partikolari skont l-Artikoli 9 u 10 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

PARTI B

Glossarju tal-proċessi

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
1	Frazzjonament bl-arja	Separazzjoni tal-partikuli permezz ta' fluss tal-arja.	Frazzjonat bl-arja
2	Aspirazzjoni	Proċess għat-tneħħija tat-trab, partikuli fini u partikuli oħra bi trab taċ-ċereali sospiż minn massa ta' qamħ matul it-trasferiment permezz ta' fluss tal-arja.	Aspirat
3	Smit	Proċess li jikkonsisti mit-trattament bis-sħana ta' sustanza organika bit-togħlija jew bil-fwar sabiex jiġu denaturati l-enżimi naturali, jirtab it-tessut u jitneħħa l-aromatizzant nej, segwit bl-immersjoni f'ilma kiesaħ sabiex jitwaqqaf il-proċess ta' tisjir.	Mismut
4	Bliċjar	It-tneħħija ta' kulur li jitfaċċa b'mod naturali permezz ta' proċessi kimiċi jew fiżiċi jew bl-użu ta' trab tal-ibbliċjar	Ibbliċjat
5	Tkessiħ	Tnaqqis tat-temperatura taħt dik ambjentali iżda 'l fuq mill-punt tal-iffriżar biex jgħin il-preservazzjoni	Imkessħin
6	Tqattigħ	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċella bl-użu ta' sikkina waħda jew iżjed	Imqatta'
7	Tindif	Tneħħija ta' oġġetti (kontaminanti, eż. ġebel) jew partijiet veġetattivi tal-pjanta eż. partikuli mhux imwaħħla ta' tiben jew qxur jew ħaxix ħażin	Imnaddaf/magħżul
8	Konċentrazzjoni ([1])	Tneħħija ta' ilma u/jew kostitwenti oħra	Konċentrat
9	Kondensazzjoni	Tranżizzjoni ta' sustanza minn fażi gassuża għal waħda likwida	Kondensat
10	Tisjir	L-applikazzjoni tas-sħana biex jitbiddlu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-materjali tal-għalf	Imsajjar

▼**M1**

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
11	Tgħaffiġ	Tnaqqis tad-daqs tal-partikula bl-użu ta' kraxer	Mgħaffeġ
12	Kristallizzazzjoni	Purifikazzjoni permezz tal-formazzjoni ta' kristalli solidi minn soluzzjoni likwida. L-impuritajiet fil-likwidu normalment ma jkunux inkorporati fl-istruttura bil-kannizzati tal-kristall.	Kristallizzat
13	Dekortikazzjoni ([2])	Tneħħija kompleta jew parzjali tas-saffi ta' barra mill-qmuħ, żrieragħ, frott, ġewż u oħrajn	Dekortikat, parzjalment dekortikat.
14	Tneħħija tal-qxur/ tneħħija tal-ħliefa	Tneħħija tal-qxur ta' barra ta' fażola, qmuħ u żrieragħ normalment permezz ta' mezzi fiżiċi	Imqaxxar jew mingħajr ħliefa ([3])
15	Estrazzjoni tal-pektini	Estrazzjoni tal-pektini minn materjal tal-għalf	Mingħajr pektini
16	Dessikazzjoni	Proċess ta' estrazzjoni tal-umdità	Dessikat
17	Tneħħija ta' ħama	Proċess użat għat-tneħħija tas-saff tal-ħama fuq wiċċ	Mingħajr ħama
18	Tneħħija ta' zokkor	Tneħħija kompleta jew parzjali ta' mono- u disikkaridi mill-melassa u materjal ieħor li fih iz-zokkor permezz ta' mezzi kimiċi jew fiżiċi	Mingħajr zokkor, parzjalment mingħajr zokkor
19	Detossifikazzjoni	Proċess li permezz tiegħu l-kontaminanti tossiċi jinqerdu jew titnaqqas il-konċentrazzjoni tagħhom	Detossifikat
20	Distillazzjoni	Frazzjonament ta' likwidi b'togħlija u ġbir ta' fwar kondensat f'kontenitur separat	Distillat
21	Tnixxif	Deidratazzjoni permezz ta' proċessi artifiċjali jew naturali	Imnixxef naturalment jew imnixxef artifiċjalment, skont il-każ
22	Ħżin f'sajlos	Ħżin ta' materjali tal-għalf biż-żieda jew mingħajr iż-żieda ta' preservattivi, jew bl-użu ta' kundizzjonijiet anaerobiċi b'addittivi ta' silaġġ jew mingħajr	Maħżun f'sajlo
23	Evaporazzjoni	Tnaqqis tal-kontenut tal-ilma	Evaporat
24	Espansjoni	Proċess termali li matulu l-kontenut tal-ilma intern tal-prodott, bi ħruġ tal-fwar f'daqqa, iwassal għas-separazzjoni tal-prodott	Spandut jew minfuħ
25	Espellar	Tneħħija ta' żejt/xaħam bi pressar	Espellent/tgħaqqida pressati u żejt/xaħam

▼**M1**

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
26	Estrazzjoni	Tneħħija permezz ta' solvent organiku tax-xaħam/taż-żejt minn ċertu materjali jew b'solvent milwiem taz-zokkor jew komponenti li jinħallu fl-ilma oħra	Estratt/grixa u xaħam/żejt, melassa/polpa u zokkor jew komponenti li jinħallu fl-ilma oħra
27	Estrużjoni	Proċess termali li matulu l-kontenut tal-ilma intern tal-prodott jiġi evaporat rapidament, li jwassal biex il-prodott jiġi separat, flimkien ma' formazzjoni speċifika tal-prodott billi jgħaddi minn orifiċju definit	Estruż
28	Fermentazzjoni	Proċess li fih il-mikroorganiżmi bħal batterji, fungi jew ħmira jiġu jew prodotti jew użati fuq il-materjali biex jiġu modifikati l-kompożizzjoni/il-proprjetajiet kimiċi tagħhom	Fermentat
29	Filtrazzjoni	Il-proċess li likwidu jiġi mgħoddi minn midja poruża jew filtru ta' membrana sabiex jitneħħew partikuli solidi	Filtrat
30	Tqattigħ f'laqx (flaking)	Tidwir ta' materjal trattat bis-sħana umdu biex ikunu ġenerati biċċiet irqaq ta' materjal	Laqx
31	Tħin fi dqiq	Tnaqqis tad-daqs tal-partikuli tal-qamħ niexef u faċilitazzjoni tas-separazzjoni fi frazzjonijiet kostitwenti (prinċipalment dqiq, nuħħala u granza)	Dqiq, nuħħala, granza ([4]) jew għalf, skont il-każ
32	Friġellizzazzjoni	It-tkessiħ taż-żjut jissepara l-partijiet aktar saturati taż-żjut u l-partijiet li mhumiex saturati taż-żejt. Il-partijiet aktar saturati taż-żejt jikkonġelaw bi tkessiħ, filwaqt li l-partijiet li mhumiex saturati taż-żejt huma likwidu u jistgħu pereżempju jiġu dikantati. Il-prodott friġellat huwa ż-żejt konġelat.	Friġellizzazzjoni
33	Frammentazzjoni	Proċess ta' tkissir ta' materjal tal-għalf fi frammenti.	Frammentat
34	Qali	Proċess ta' tisjir ta' materjali tal-għalf f'żejt jew xaħam	Moqli
35	Tagħqid	Proċess ta' formazzjoni ta' ġell, materjal solidu qisu jelly li jista' jkollu karatteristiċi li jvarjaw minn artab u dgħajjef għal iebes u iebes ħafna normalment bl-użu ta' aġenti tat-tagħqid.	Magħqud
36	Granulazzjoni	Trattament tal-materjali tal-għalf biex jinkiseb daqs u konsistenza speċifika tal-partikuli.	Granulat

▼**M1**

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
37	Sħiq/ħin	Tnaqqis tad-daqs tal-partikuli ta' materjali tal-għalf solidi fi proċess niexef jew imxarrab	Misħuq jew miħun
38	Tisħin	Trattamenti bis-sħana mwettqa taħt kundizzjonijiet speċifiċi bħal pressjoni u umditá	Imsaħħan/trattat bis-sħana
39	Idroġenizzazzjoni	Proċess katalitiku mmirat lejn is-saturazzjoni ta' bonds doppji ta' żjut/xaħmijiet/aċidi grassi, imwettaq f'temperatura għola taħt pressjoni idroġena, sabiex jinkisbu trigliċeridi/aċidi grassi parzjalment jew kompletament saturati, jew polioli permezz ta' tnaqqis ta' gruppi ta' karbonil ta' karboidrati għal gruppi ta' idrossi	Idroġenat, parzjalment idroġenat
40	Idroliżi	Tnaqqis tad-daqs molekolari bi trattament adatt bl-ilma u jew bi sħana/pressjoni, b'enżimi jew b'aċidu/alkali	Idrolizzat
41	Likwefazzjoni	Tranżizzjoni minn faża solida jew gassuża għal likwidu	Likwifikat
42	Maċerazzjoni	Tnaqqis tad-daqs ta' materjali tal-għalf bl-użu ta' mezzi mekkaniċi ta' spiss fil-preżenza ta' ilma jew likwidi oħra	Maċerat
43	Immaltjar	Il-qamħ jitħalla jibda l-ġerminazzjoni sabiex jiġu attivati enżimi li jseħħu b'mod naturali li huma kapaċi jissseparaw il-lamtu f'karboidrati u proteini fermentabbli f'aċidi amminiċi u peptidi	Immaltjat
44	Taħlil	Tranżizzjoni minn faża solida għal likwida bl-applikazzjoni tas-sħana	Maħlul
45	Mikronizzazzjoni	Il-proċess tat-tnaqqis tad-dijametru medju ta' partikuli ta' materjal solidu għall-iskala ta' mikrometru	Mikronizzat
46	Togħlija parzjali	Proċess ta' tgħaddis fl-ilma u soġġezzjoni għal trattament bis-sħana biex il-lamtu jkun kompletament ġelatinizzat, segwit bi proċess ta' tnixxif	Mgħolli parzjalment
47	Pastorizzazzjoni	Tisħin sa temperatura kritika għal ħin speċifikat biex jiġu eliminati mikroorganiżmi li jagħmlu l-ħsara segwit bi tkessiħ rapidu	Pasturizzat
48	Tqaxxir	Tneħħija tal-ġilda/qoxra minn frott u ħxejjex	Imqaxxar
49	Tgerbib	Iffurmar b'kompressjoni permezz ta' matriċi	Gerbub, imgerbeb
50	Tħin tar-ross	Tneħħija ta' kważi n-nuħħala u l-embriju kollha jew ta' parti minnhom mir-ross imfesdaq	Miħun

▼**M1**

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
51	Preġelatinizzazzjoni	Modifika tal-lamtu għal titjib sinifikanti tal-karatteristiċi ta' tinfiħ tiegħu fl-ilma kiesaħ	Preġelatinizzazzjoni (5)
52	Pressar (6)	Tneħħija fiżika ta' likwidi bħal xaħam, żejt, ilma jew meraq minn solidi	Espellent/tagħqida (fil-każ ta' materjali li fihom iż-żejt) Polpa, pomata (fil-każ ta' frott, eċċ) Polpa pressata (fil-każ ta' pitravi taz-zokkor)
53	Raffinar	Tneħħija kompleta jew parzjali ta' impuritajiet jew komponenti mhux mixtieqa bi trattament kimiku/fiżiku	Raffinat, parzjalment raffinat
54	Inkaljar	Tisħin ta' materjali tal-għalf fi stat niexef għat-titjib tad-diġestibilità, għaż-żieda fil-kulur u/jew għat-tnaqqis ta' fatturi antinutrittivi li jseħħu b'mod naturali.	Inkaljat
55	Tidwir	Tnaqqis tad-daqs tal-partikola billi l-materjal, pereżempju qmuħ, jitgħadda minn bejn pari ta' rombli	Imrembel
56	Protezzjoni mill-kirxa	Proċess li, jew bi trattament fiżiku bl-użu ta' sħana, pressjoni, fwar u taħlita ta' kundizzjonijiet tali u/jew permezz tal-azzjoni ta' pereżempju aldeidi, linjo-sulfonati, idrossidu tas-sodju jew aċidi organiċi (bħal aċidu propjoniku jew aċidu tanniku) jimmira li jipproteġi n-nutrijenti minn degradazzjoni fil-kirxa Materjali tal-għalf li huma protetti mill-kirxa minn aldeidi jista' jkun fihom sa 0,12 % ta' aldeidi liberi.	Protett mill-kirxa permezz tal-azzjoni ta' [daħħal kif applikabbli]
57	Tgħarbil/Filoxxar	Separazzjoni tal-partikuli ta' daqsijiet differenti billi l-materjali tal-għalf jitgħaddew minn filoxxa/i filwaqt li jiġu mħawda jew imferra'.	Mgħarbel, filoxxat, iffiltrat
58	Xkumar	Separazzjoni tas-saff li jżomm fil-wiċċ ta' fuq ta' likwidu permezz ta' mezzi mekkaniċi, eż. xaħam tal-ħalib	Xkumat
59	Iffettar	Tqattigħ tal-materjali tal-għalf f'biċċiet ċatti	Iffettat

▼M1

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
60	Tixrib/Tgħaddis	Umidifikazzjoni u trattib tal-materjali tal-għalf, normalment taż-żieragħ, biex jitnaqqas il-ħin tat-tisjir, tiġi megħjuna t-tneħħija tal-qoxra taż-żerriegħa u jiġi faċilitat it-teħid tal-ilma għall-attivazzjoni tal-proċess ta' ġerminazzjoni jew biex titnaqqas il-konċentrazzjoni ta' fatturi antinutrittivi li jseħħu b'mod naturali	Mgħaddas
61	Tnixxif bi sprej	Tnaqqis tal-kontenut ta' umdità ta' likwidu billi jinħoloq sprej jew raxx ta' materjal tal-għalf biex jiżdied il-proporzjon tal-erja tal-wiċċ għall-piż li minnu tintefaħ l-arja sħuna	Imnixxef bi sprej
62	Trattament bil-fwar	Proċess li juża l-fwar taħt pressjoni għat-tisħin u t-tisjir għaż-żieda tad-diġestibilità	Trattat bil-fwar
63	Ittowstjar	Tisħin bl-użu ta' sħana niexfa normalment applikata fuq żerriegħa taż-żejt, eż. Biex jitnaqqsu jew jitneħħew fatturi antinutrittivi li jseħħu b'mod naturali	Ittowstjat
64	Ultrafiltrazzjoni	Filtrazzjoni ta' likwidi permezz ta' membrana permeabbli fina għal molekuli żgħar biss	Ultrafiltrat
65	Deġerminazzjoni	Proċess ta' tneħħija totali jew parzjali ta' sufara minn ħabba taċ-ċereali mgħaffġa	Deġerminat, deġerminizzat
66	Mikronizzazzjoni bl-infraaħmar	Proċess termali bl-użu ta' sħana infraħamra għat-tisjir u l-inkaljar ta' ċereali, għeruq, żieragħ jew tuberi, jew il-koprodotti tagħhom, normalment segwit bi tqattigħ f'laqx	Mikronizzat b'infraaħmar
67	Żjut/xaħmijiet u qsim ta' żjut/xaħmijiet idroġenizzati	Proċess kimiku ta' idroliżi ta' xaħmijiet/żjut. Ir-reazzjoni ta' xaħmijiet/żjut mal-ilma, imwettqa f'temperaturi u pressjonijiet, tippermetti li jinkisbu aċidi grassi mhux raffinati fil-fażi idrofobika u ilmijiet ħelwa (gliċerol mhux raffinat) fil-fażi idrofilika.	Maqsuma
68	Sonikazzjoni b'ultrasound	Rilaxx ta' komposti li jinħallu permezz ta' proċessar mekkaniku b'ultrasound enerġetiku u sħana fl-ilma.	Sonikat
69	Tneħħija mekkanika ta' mballaġġ tal-ikel	Tneħħija mekkanika ta' mballaġġ tal-ikel	Spakkjat mekkanikament

(1) Fil-Ġermaniż “Konzentrieren” tista' tiġi sostitwita b'“Eindicken” fejn ikun il-każ, f'liema każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun “eingedickt”.
(2) “Dekortikazzjoni” tista' tiġi sostitwita bi “tneħħija tal-qoxra” jew “tneħħija tal-ħliefa” fejn ikun il-każ, f'liema każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun “imqaxxar” jew “mingħajr ħliefa”.
(3) Fil-każ tar-ross, dan il-proċess huwa msejjaħ bħala “tfisdiq” u l-kwalifikatur komuni jkun “imfesdaq”.
(4) Fil-Franċiż tista' tintuża l-kelma “issues”.
(5) Fil-Ġermaniż jista' jintuża l-kwalifikatur “aufgeschlossen” u l-isem “Quellwasser” (li jirreferi għal lamtu). Fid-Daniż jistgħu jintużaw il-kwalifikatur “Kvældning” u l-isem “Kvældet” (li jirreferi għal lamtu).
(6) Fil-Franċiż “Pressage” jista' jiġi sostitwit b'“Extraction mécanique” fejn xieraq.

▼M1

PARTI C

Lista ta' materjali tal-għalf

1. *Ħbub taċ-ċereali u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.1	Xgħir	Ħbub ta' *Hordeum vulgare* L. Jista' jkun protett mill-kirxa	
1.1.2	Xgħir, minfuħ	Prodott miksub minn xgħir miżħun jew miksur permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet sħan u umdi u taħt pressjoni	Lamtu
1.1.3	Xgħir, inkaljat	Prodott tal-proċess tal-inkaljazzjoni tax-xgħir li huwa parzjalment inkaljat b'kulur mitfi	Lamtu, jekk > 10 % Proteina mhux raffinata, jekk > 15 %
1.1.4	Laqx tax-xgħir	Prodott miksub bl-użu ta' fwar jew mikronizzazzjoni bl-infraaħmar u t-tidwir ta' xgħir mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlief tax-xgħir. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Lamtu
1.1.5	Fibra tax-xgħir	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tax-xgħir. Jikkonsisti minn partikuli tal-endosperma u prinċipalment minn fibra.	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.1.6	Qxur tax-xgħir	Prodott tal-manifatura tal-lamtu tal-etanol wara tħin, tgħarbil u tqaxxir nexfin tal-partikuli tax-xgħir	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.1.7	Granza tax-xgħir	Prodott miksub matul l-ipproċessar tax-xgħir mingħajr ħliefa mgħarbul f'xgħir perlat, semolina jew dqiq. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli ta' endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi ċereali mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.1.8	Proteina tax-xgħir	Prodott mix-xgħir miksub wara s-separazzjoni tal-lamtu u n-nuħħala. Jikkonsisti prinċipalment minn proteina.	Proteina mhux raffinata
1.1.9	Għalf tal-proteini tax-xgħir	Prodott mix-xgħir miksub wara s-separazzjoni tal-lamtu. Jikkonsisti prinċipalment minn proteina u partikuli tal-endosperma.	Umdità, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-umdità hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata — Lamtu
1.1.10	Sustanzi li jinħallu tax-xgħir	Prodott mix-xgħir miksub wara l-estrazzjoni fl-imxarrab tal-proteina u l-lamtu	Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.11	Nuħħala tax-xgħir	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub minn qmuħ mgħarbula ta' xgħir mingħajr ħliefa. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikuli ta' qamħ li minnhom tkun tneħħiet il-biċċa l-kbira tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.1.12	Lamtu tax-xgħir likwidu	Frazzjoni sekondarja tal-lamtu mill-produzzjoni tal-lamtu mix-xgħir	Jekk l-umdità hija < 50 %: — Lamtu
1.1.13	Partikoli mgħarbula tax-xgħir tal-immaltjar	Prodott minn tgħarbil mekkaniku (frazzjonazzjoni tad-daqs) li jikkonsisti fi qlub tax-xgħir sottodimensjonati u frazzjonijiet ta' qlub tax-xgħir separati qabel il-proċess tal-immaltjar	Fibra mhux raffinata Irmied mhux raffinat jekk > 2,2 %
1.1.14	Xgħir tal-immaltjar u partikuli fini tal-malt	Prodott li jikkonsisti fi frazzjonijiet ta' qlub tax-xgħir u malt separati waqt il-produzzjoni tal-malt.	Fibra mhux raffinata
1.1.15	Ħlifiet tax-xgħir tal-immaltjar	Prodott mit-tindif tax-xgħir tal-immaltjar li jikkonsisti minn frazzjonijiet tal-ħliefa u partikuli fini	Fibra mhux raffinata
1.1.16	Partikoli solidi tad-distillazzjoni tax-xgħir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xgħir. Jinkludi frazzjonijiet tal-għalf solidi mid-distillazzjoni.	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.1.17	Partikuli li jinħallu tad-distillazzjoni tax-xgħir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xgħir. Jinkludi frazzjoni tal-għalf li jinħall mid-distillazzjoni.	Umdità, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-umdità hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.1.18	Malt ([1])	Prodott minn ċereali ġerminati, imnixxfa, mitħuna u/jew estratti	
1.1.19	Għeruq primarji tal-malt ([1])	Prodott mill-ġerminazzjoni taċ-ċereali tal-immaltjar u t-tindif tal-malt li jikkonsisti minn għeruq primarji, partikuli fini taċ-ċereali, ħlifiet u qmuħ immaltjati miksura u żgħar. Jista' jkun mitħun.	
1.2.1	Qamħirrum ([2])	Qmuħ ta' *Zea mays L. ssp. mays*. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
1.2.2	Laqx tal-qamħirrum ([2])	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew mikronizzar bl-infraaħmar u t-tidwir ta' qamħirrun mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tal-qamħirrum.	Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.3	Granza tal-qamħirrum (2)	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikuli ta' qmuħ li minnhom ikun tneħħa inqas mill-endosperma milli min-nuħħala tal-qamħirrum. Jista' jkun fih xi frammenti ta' sufara tal-qamħirrum.	Fibra mhux raffinata Lamtu Xaħam mhux raffinat jekk > 5 %
1.2.4	Nuħħala tal-qamħirrum (2)	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment mill-qxur ta' barra u ċertu frammenti tas-sufara tal-qamħirrum, bi ftit partikuli tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.2.5	Ċifċiegħ tal-qamħirrum (2)	Qalba ċentrali tal-miżwed tal-qamħirrum. Tista' tinkludi kwantitajiet żgħar ta' qamħirrum u spati li setgħu ma tneħħewx waqt il-ħsad mekkaniku.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.6	Partikuli mgħarbula tal-qamħirrum (2)	Frazzjoni tal-qlub tal-qamħirrum separati mill-proċess tat-tgħarbil mal-wasla tal-prodott	
1.2.7	Fibra tal-qamħirrum (2)	Prodott mill-manifattura tal-lamtu tal-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra.	Umdità, jekk < 50 % jew > 70 % Jekk l-umdità hija < 50 %: — Fibra mhux raffinata
1.2.8	Glutina tal-qamħirrum (2)	Prodott mill-manifattura ta' lamtu tal-qamħirrum. Jikkonsisti primarjament fi glutina miksuba waqt is-separazzjoni tal-lamtu.	Umdità, jekk < 70 % jew > 90 % Jekk l-umdità hija < 70 %: — Proteina mhux raffinata
1.2.9	Għalf tal-glutina tal-qamħirrum (2)	Prodott miksub waqt il-manifattura tal-lamtu tal-qamħirrum. Huwa magħmul minn partikuli li jinħallu tan-nuħħala u tal-qamħirrum. Il-prodott jista' jinkludi wkoll qamħirrum miksur u residwi mill-estrazzjoni taż-żejt ta' sufara tal-qamħirrum. Jistgħu jiżdiedu prodotti oħrajn li ġejjin mil-lamtu u mir-raffinar jew il-fermentazzjoni ta' prodotti tal-lamtu.	Umdità, jekk < 40 % jew > 65 % Jekk l-umdità hija < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Fibra mhux raffinata — Lamtu
1.2.10	Sufara tal-qamħirrum (2)	Prodott tal-manifattura tas-semolina, tad-dqiq jew tal-lamtu mill-qamħirrum. Jikkonsisti l-aktar minn sufara, qxur ta' barra u partijiet tal-endosperma tal-qamħirrum.	Umdità, jekk < 40 % jew > 60 % Jekk l-umdità hija < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Xaħam mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.11	Espellent tas-sufara tal-qamħirrum (2)	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tas-sufara tal-qamħirrum proċessata li magħha jistgħu jkunu għadhom imwaħħla partijiet tal-endosperma u l-qxur taż-żerriegħa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.2.12	Grixa tas-sufara tal-qamħirrum (2)	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni ta' sufara tal-qamħirrum proċessata.	Proteina mhux raffinata
1.2.13	Żejt tas-sufara tal-qamħirrum mhux raffinat (2)	Prodott miksub mis-sufara tal-qamħirrum	Umdità, jekk > 1 %
1.2.14	Qamħirrum, minfuħ (2)	Prodott miksub mill-qamħirrum miżħun jew miksur permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressjoni	Lamtu
1.2.15	Likur tat-tgħaddis tal-qamħirrum (2)	Frazzjoni likwida konċentrata mill-proċess tat-tgħaddis tal-qamħirrum	Umdità, jekk < 45 % jew > 65 % Jekk l-umdità hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.2.16	Silaġġ tal-qamħirrun ħelu (2)	Prodott sekondarju tal-industrija tal-ipproċessar tal-qamħirrun ħelu, kompost minn ċifċiegħ tal-qlub, ħlief, il-bażi tal-qlub, imqatta' u mnixxfa jew pressati. Iġġenerat mit-tqattigħ taċ-ċifċiegħ, tal-ħliefa u tal-weraq tal-qamħirrun ħelu, bil-preżenza tal-qlub tal-qamħ ħelu.	Fibra mhux raffinata
1.2.17	Qamħirrum deġerminizzat (deġerminat) mgħaffeġ (2)	Prodott miksub bid-deġerminazzjoni ta' qamħirrum mgħaffeġ. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti ta' endosperma u jista' jkun fih xi sufara tal-qamħirrum u partikuli tal-qoxra ta' barra.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.18	Frak tal-qamħirrum (2)	Biċċiet iebsin ħafna ta' qamħirrum miżħun li ma jkun fihom l-ebda nuħħala jew sufara.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.3.1	Millieġ	Qmuħ ta' *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Ħafur	Qmuħ ta' *Avena sativa* L. u kultivari oħra ta' ħafur.	
1.4.2	Ħafur imqaxxar	Qmuħ imqaxxra tal-ħafur. Jista' jkun ittrattat bil-fwar.	
1.4.3	Laqx tal-ħafur	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew mikronizzar bl-infraaħmar u tidwir ta' ħafur mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħliefa tal-ħafur.	Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.4.4	Granza tal-ħafur	Prodott miksub matul l-ipproċessar tal-ħafur mingħajr ħliefa u mgħarbul, fi dqiq oħxon u dqiq tal-ħafur. Jikkonsisti prinċipalment minn nuħħala tal-ħafur u ftit endosperma.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.5	Nuħħala tal-ħafur	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub minn qmuħ mgħarbula tal-ħafur mingħajr ħliefa. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikuli ta' qamħ li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.4.6	Qxur tal-ħafur	Prodott miksub mit-tqaxxir ta' qmuħ tal-ħafur.	Fibra mhux raffinata
1.4.7	Ħafur, minfuħ	Prodott miksub minn ħafur mitħun jew miksur permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressjoni.	Lamtu
1.4.8	Dqiq oħxon tal-ħafur	Ħafur imnaddaf bil-qoxra mneħħija	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.9	Dqiq tal-ħafur	Prodott miksub mit-tħin taċ-ċereali tal-ħafur	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.10	Dqiq tal-ħafur għall-għalf	Prodott tal-ħafur b'kontenut għoli ta' lamtu, wara d-dekortikazzjoni	Fibra mhux raffinata
1.4.11	Għalf tal-ħafur	Prodott miksub matul l-ipproċessar tal-ħafur mingħajr ħliefa mgħarbul fi dqiq oħxon u dqiq tal-ħafur. Jikkonsisti prinċipalment minn nuħħala tal-ħafur u ftit endosperma.	Fibra Mhux Raffinata
1.5.1	Żerriegħa tal-kinoa, estratta	Żerriegħa sħiħa mnaddfa tal-pjanta tal-kinoa (*Chenopodium quinoa* 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' *Oryza sativa* L. b'tul inqas minn tliet kwarti ta' qalb sħiħa. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Lamtu
1.6.2	Ross mitħun	Ross bil-ħliefa li minnu jkunu tneħħew kompletament jew parzjalment in-nuħħala u l-embriju kollha waqt it-tħin tar-ross. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Lamtu
1.6.3	Ross pre-ġelatinizzat	Prodott miksub minn ross mitħun jew imfarrak permezz ta' pre-ġelatinizzazzjoni	Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.4	Ross estrus	Prodott miksub bl-estrużjoni tad-dqiq tar-ross	Lamtu
1.6.5	Laqx tar-ross	Prodott miksub bit-tqattigħ f'laqx tal-qlub tar-ross preġelatinizzati jew miksura.	Lamtu
1.6.6	Ross imfesdaq	Ross paddy (*Oryza sativa* L.) li minnu tneħħiet biss il-ħliefa. Jista' jkun mgħolli minn qabel. Il-proċessi tat-tfesdiq u t-trattament jistgħu jirriżultaw f'xi telf ta' nuħħala.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.6.7	Ross tal-għalf mitħun	Prodott miksub bis-sħiq tar-ross bil-fosdqa, li jikkonsisti jew minn qmuħ ħodor bajdanija jew mhux mistura, mgħarbula matul it-tħin tar-ross bil-ħliefa, jew ta' qmuħ normali mingħajr ħliefa li huma sofor jew ittikkjati	Lamtu
1.6.8	Dqiq tar-ross	Prodott miksub bis-sħiq ta' ross mitħun. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Lamtu
1.6.9	Ross imfesdaq, dqiq	Prodott miksub bis-sħiq ta' ross imfesdaq. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.6.10	Nuħħala tar-ross	Prodott miksub waqt it-tħin 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 ġie mgħolli minn qabel jew estruż.	Fibra mhux raffinata
1.6.11	Nuħħala tar-ross bil-karbonat tal-kalċju	Prodott miksub waqt it-tħin 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 % tal-karbonat tal-kalċju użat bħala għajnuna tal-ipproċessar. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.12	Nuħħala tar-ross nieqsa mix-xaħam	Nuħħala tar-ross li tirriżulta mill-estrużjoni taż-żejt. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Fibra mhux raffinata
1.6.13	Żejt tan-nuħħala tar-ross	Żejt estratt min-nuħħala tar-ross stabilizzata	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.14	Granza tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tad-dqiq u l-lamtu tar-ross, miksub bit-ħin u t-tgħarbil fin-niexef jew fl-imxarrab. Jikkonsisti prinċipalment minn lamtu, proteina, xaħam u fibra. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel. 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
1.6.15	Granza tar-ross b'karbonat tal-kalċju	Prodott miksub waqt it-tħin tar-ross, li jikkonsisti prinċipalment minn partikuli ta' saff alkuron u endosperma. Jista' jkun fih sa 23 % tal-karbonat tal-kalċju użat bħala għajnuna tal-ipproċessar. Ir-ross seta' kien mgħolli minn qabel.	Lamtu Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.16	Ross	Ħbub ta' *Oryza sativa* L. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
1.6.17	Sufara tar-ross	Prodott miksub waqt it-tħin tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti mill-embriju	Xaħam mhux raffinat Proteina mhux raffinata
1.6.18	Espellent tas-sufara tar-ross	Prodott li jibqa' wara li s-sufara tar-ross tkun ġiet mgħaffġa biex jinħareġ iż-żejt	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
1.6.20	Proteina tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tal-lamtu tar-ross, miksub permezz ta' tħin fl-imxarrab, tgħarbil, separazzjoni, konċentrazzjoni u tnixxif	Proteina mhux raffinata
1.6.21	Għalf tar-ross likwidu	Prodott likwidu konċentrat ta' tħin u tgħarbil tar-ross fl-imxarrab	Lamtu
1.6.22	Ross, minfuħ	Prodott miksub bl-espansjoni ta' qlub tar-ross jew qlub miksura	Lamtu
1.6.23	Ross, fermentat	Prodott miksub bil-fermentazzjoni tar-ross	Lamtu
1.6.24	Ross malformat, ross mitħun/ġibsi, mitħun	Prodott miksub waqt it-tħin tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti fi qlub malformati u/jew qlub ġibsin u/jew qlub danneġġati u/jew qlub kuluriti b'mod naturali (ħodor, ħomor, sofor), u/jew ħabba mqaxxra normali, sħiħa jew miksura. Jista' jkun mgħolli minn qabel.	Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.25	Ross immatur, miħun	Prodott miksub waqt it-tħin tar-ross, li prinċipalment jikkonsisti fi qlub immaturi u/jew ġibsin	Lamtu
1.7.1	Segala	Qmuħ ta' *Secale cereale* L.	
1.7.2	Granza tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli 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 partikuli tal-qamħ li minnhom ikun tneħħa anqas endosperma min-nuħħala tas-segala.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.7.4	Nuħħala tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra, u minn partikuli tal-ħabba li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.8.1	Sorgu; [Milo]	Ħbub/żrieragħ ta' *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Sorgu abjad	Ħbub ta' kultivars speċifiċi ta' Sorgu b'qoxra taż-żerriegħa bajda.	
1.8.3	Għalf tas-sorgu	Prodott imnixxef miksub waqt is-separazzjoni tal-lamtu tas-sorgu. Jikkonsisti prinċipalment minn granza. Il-prodott jista' jinkludi wkoll residwi mnixxfa tal-ilma tal-maċerazzjoni u tista' tkun miżjuda s-sufara	Proteina mhux raffinata
1.9.1	Spelt	Ħbub ta' spelt *Triticum spelta* L., *Triticum dioccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	Nuħħala tal-ispelt	Prodott tal-manifattura tad-dqiq tal-ispelt. Jikkonsisti prinċipalment mill-qxur ta' barra u xi frammenti ta' sufara tal-ispelt, bi ftit partikuli ta' endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.9.3	Qxur tal-ispelt	Prodott miksub matul it-tqaxxir tal-ħbub tal-ispelt.	Fibra mhux raffinata
1.9.4	Granza tal-ispelt	Prodott miksub matul l-ipproċessar ta' spelt mgħarbul u mqaxxar fi dqiq tal-ispelt. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi ħbub mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.10.1	Tritikal	Ħbub ta' *Triticum X Secale cereale* L. Ibridu	
1.11.1	Qamħ	Ħbub ta' *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. u kultivari tal-qamħ oħra. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
1.11.2	Għeruq primarji tal-qamħ	Prodott mill-ġerminazzjoni tal-qamħ tal-immaltjar u mit-tindif tal-malt li jikkonsisti minn għeruq primarji, partikuli fini taċ-ċereali, ħlifiet u ħbub tal-qamħ immaltjati miksura żgħar	
1.11.3	Qamħ, preġelatinizzat	Prodott miksub minn qamħ mitħun jew miksur permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressjoni	Lamtu
1.11.4	Granza tal-qamħ	Prodott tal-manifattura tad-dqiq miksub minn ċereali mgħarbula tal-qamħ jew spelt imqaxxar. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u xi ħbub mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.11.5	Laqx tal-qamħ	Prodott miksub bit-trattament bil-fwar u mikronizzar bl-infraaħmar u t-trembil ta' qamħ mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlief tal-qamħ. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.11.6	Għalf tal-qamħ	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tal-malt miksub minn qmuħ mgħarbula jew spelt mingħajr ħliefa. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikuli ta' qamħ li minnhom ikun tneħħa anqas endosperma min-nuħħala tal-qamħ.	Fibra mhux raffinata
1.11.7	Nuħħala tal-qamħ ([3])	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tal-malt miksub minn qmuħ mgħarbula jew spelt mingħajr ħliefa. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partikuli ta' qamħ li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.11.8	Partikuli tal-qamħ fermentat immaltjat	Prodott miksub permezz tat-taħlit tal-proċessi ta' mmaltjar u fermentazzjoni tal-qamħ u tan-nuħħala tal-qamħ. Il-prodott imbagħad jiġi mnixxef u mitħun.	Lamtu Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.11.10	Fibra tal-qamħ	Fibra estratta mill-ipproċessar tal-qamħ. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra.	Umdità, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-umdità hija < 60 %: — Fibra mhux raffinata
1.11.11	Sufara tal-qamħ	Prodott tat-tħin tad-dqiq li jikkonsisti essenzjalment minn sufara tal-qamħ, imrembla jew xort'oħra, li magħha jistgħu jibqgħu mwaħħlin frammenti ta' endosperma u qoxra ta' barra	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.11.12	Sufara tal-qamħ, fermentat	Prodott ta' fermentazzjoni ta' sufara tal-qamħ	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.11.13	Espellent tas-sufara tal-qamħ	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tas-sufara tal-qamħ (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. u kultivari oħra tal-qamħ u spelt mingħajr ħliefa (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)) li jistgħu jibqgħu imwaħħlin miegħa partijiet tal-endosperma u tat-testa	Proteina mhux raffinata
1.11.15	Proteina tal-qamħ	Proteina tal-qamħ estratta matul il-produzzjoni tal-lamtu jew tal-etanol, tista' tkun parzjalment idrolizzata	Proteina mhux raffinata
1.11.16	Għalf tal-glutina tal-qamħ	Prodott mill-manifattura ta' lamtu u glutina tal-qamħ. Jikkonsisti minn nuħħala, li minnha tista' tkun tneħħiet parzjalment is-sufara. Jistgħu jiżdiedu partikuli li jinħallu tal-qamħ, qamħ imkisser u prodotti oħra li ġejjin mil-lamtu u mir-raffinar u jew il-fermentazzjoni ta' prodotti tal-lamtu.	Umdità, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-umdità hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata — Lamtu
1.11.18	Glutina tal-qamħ vitali	Proteina tal-qamħ karatterizzata minn viskoelastiċità għolja bħala idratata, b'minimu ta' 80 % proteina (N x 6.25) u massimu ta' 2 % ta' rmied fuq sustanza niexfa	Proteina mhux raffinata
1.11.19	Lamtu tal-qamħ likwidu	Prodott miksub mill-produzzjoni tal-lamtu/glukożju u l-glutina mill-qamħ	Umdità, jekk < 65 % jew > 85 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Lamtu

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.11.20	Lamtu tal-qamħ li fih il-proteina, parzjalment mingħajr zokkor	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-lamtu tal-qamħ li jikkonsisti l-aktar minn lamtu parzjalment biz-zokkor, il-proteini li jinħallu u partijiet oħra li jinħallu tal-endosperma	Proteina mhux raffinata Lamtu Zokkor totali kkalkulat bħala sukrożju
1.11.21	Partiċelli li jinħallu tal-qamħ	Prodott tal-qamħ miksub wara l-estrazzjoni fl-imxarrab tal-proteini u tal-lamtu. Jista' jkun idrolizzat	Umdità jekk < 55 % jew > 85 % Jekk l-umdità hija < 55 %: — Proteina mhux raffinata
1.11.22	Konċentrat tal-ħmira tal-qamħ	Prodott sekondarju mxarrab li jiġi rilaxxat wara l-fermentazzjoni tal-lamtu tal-qamħ għall-produzzjoni tal-alkoħol	Umdità, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-umdità hija < 60 %: — Proteina mhux raffinata
1.11.23	Partikuli mgħarbula tal-qamħ tal-immaltjar	Prodott minn tgħarbil mekkaniku (frazzjonament tad-daqs) li jikkonsisti fi qlub tal-qamħ sottodimensjonati u frazzjonijiet ta' qlub tal-qamħ separati qabel il-proċess tal-immaltjar	Fibra mhux raffinata
1.11.24	Qamħ tal-immaltjar u partiċelli fini tal-malt	Prodott li jikkonsisti minn frazzjonijiet ta' qlub tal-qamħ u malt separati waqt il-produzzjoni tal-malt	Fibra mhux raffinata
1.11.25	Ħliefa tal-qamħ tal-immaltjar	Prodott mit-tindif tal-qamħ tal-immaltjar li jikkonsisti minn frazzjonijiet ta' ħliefa u partikuli fini	Fibra mhux raffinata
1.12.2	Dqiq tal-qamħ ([1])	Dqiq mit-tħin ta' qmuħ	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.12.3	Konċentrat tal-proteini tal-qmuħ ([1])	Konċentrat u prodott imnixxef miksub mill-qamħ wara t-tneħħija tal-lamtu permezz tal-fermentazzjoni tal-ħmira	Proteina mhux raffinata
1.12.4	Partikoli mgħarbula tal-qmuħ taċ-ċereali ([1])	Prodotti minn tgħarbil mekkaniku (frazzjonament tad-daqs) li jikkonsistu fi qmuħ żgħar u frazzjonijiet ta' qlub tal-qamħ, li jistgħu jkunu ġerminati, separati qabel proċessar ulterjuri tal-qamħ. Il-prodotti fihom aktar fibra mhux raffinata (eż. qxur) miċ-ċereali mhux frazzjonizzati.	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.12.5	Sufara tal-qamħ ([1])	Prodott tat-tħin tad-dqiq u tal-manifattura ta' lamtu li jikkonsisti prinċipalment mis-sufara tal-qamħ, imrembla jew xort'oħra, li miegħu jistgħu jibqgħu mwaħħla frammenti ta' endosperma u qxur ta' barra.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.12.6	Ġulepp tal-likwidu residwu skartat (spent wash) tal-qamħ ([1])	Prodott tal-qamħ miksub permezz tal-evaporazzjoni tal-konċentrat tal-likwidu residwu skartat (spent wash) mill-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-qamħ użat fil-produzzjoni tal-ispirtu tal-qamħ.	Umdità, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-umdità hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.7	Qmuħ tad-distillaturi niedja ([1])	Prodott niedi li jikkonsisti fil-frazzjoni solida permezz taċ-ċentrifugazzjoni u/jew tal-filtrazzjoni tal-likwidu residwu skartat (spent wash) ta' qmuħ fermentati u distillati użati fil-produzzjoni ta' spirtu tal-qamħ.	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.8	Partikuli li jinħallu tad-distillaturi konċentrati ([1])	Prodott niedi mill-produzzjoni ta' alkoħol b'fermentazzjoni u distillazzjoni ta' polpa tal-qamħ u ġulepp taz-zokkor wara separazzjoni preċedenti tan-nuħħala u tal-glutina. Jista' jkun fih ċelloli mejta u/jew partijiet tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni.	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.9	Qmuħ u partikuli li jinħallu tad-distillaturi ([1])	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-alkoħol bil-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-polpa tal-qmuħ ta' ċereali u/jew prodotti oħra lamtużi u li fihom iz-zokkor. Jista' jkun fihom ċelloli mejta u/jew partijiet tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni. Jista' jkun fih 2 % sulfat. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Umdità, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-umdità hija < 60 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.10	Qmuħ imnixxfa tad-distillaturi	Prodott tad-distillazzjoni tal-alkoħol miksub mit-tnixxif ta' residwi solidi ta' qmuħ fermentati. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
1.12.11	Qmuħ skuri tad-distillaturi ([1]); [Qmuħ imnixxfa u partikuli li jinħallu tad-distillaturi] ([1])	Prodott tad-distillazzjoni tal-alkoħol miksub mit-tnixxif ta' residwi solidi ta' qmuħ fermentati li magħhom ġie miżjud ġulepp tal-pot ale jew il-likwidu residwu skartat (spent wash) evaporat. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.12.12	Qmuħ tal-birriera ([1])	Prodott tal-manifattura tal-birra kompost minn residwi minn ċereali mmaltjati u mhux immaltjat u prodotti oħra lamtużi, li jista' jkun fihom materjali tal-ħops. Normalment ikkummerċjalizzat f'kundizzjoni niedja iżda jista' jkun mibjugħ ukoll f'forma mnixxfa. Jista' jkun fih sa 0,3 % dimetil polisiloksan, jista' jkun fih sa 1,5 % enżimi, jista' jkun fih sa 1,8 % bentonit	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.13	Fdalijiet ([1])	Prodott solidu ta' produzzjoni tal-whisky taċ-ċereali. Jikkonsisti f'residwi minn estrazzjoni tal-ilma sħun ta' ċereali immaltjati. Normalment ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara li l-estratt ikun tneħħa bil-gravità.	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.14	Qmuħ tal-filtrazzjoni tal-polpa	Prodott solidu miksub permezz tal-produzzjoni tal-birra, l-estratt tal-malt u l-ispirtu tal-whisky. Jikkonsisti mir-residwi tal-estrazzjoni bil-mishun tal-malt mitħun u possibbilment żidiet oħra taz-zokkor jew lamtużi. Tipikament ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara li l-estratt ikun tneħħa bl-ippressar.	Umdità, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-umdità hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.15	Pot ale	Il-prodott li jibqa' fil-maqtra mill-ewwel distillazzjoni (il-prodott lest ta' fermentazzjoni maħsub biex ikun distillat għall-ewwel darba) ta' distillerija tal-malt.	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.16	Ġulepp tal-pot ale	Prodott mill-ewwel distillazzjoni (il-prodott lest ta' fermentazzjoni maħsub biex ikun distillat għall-ewwel darba) ta' distillerija tal-malt prodott bl-evaporazzjoni tal-pot ale li jibqa' fil-maqtra	Umdità, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-umdità hija < 45 %: Proteina mhux raffinata

([1]) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċijiet taċ-ċereali.
([2]) Jekk jogħġbok innota li "qamħirrum" jista' jissemmaħ tali jew "żerriegħa tal-qamħ".
([3]) Jekk dan il-prodott kien soġġett għal tħin iktar fin, il-kliem "partikuli fini" jistgħu jiġu miżjuda mal-isem jew l-isem jista ' jiġi sostitwit minn denominazzjoni korrispondenti.

2. *Żrieragħ taż-żejt, frott taż-żejt, u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.1.1	Espellent tal-babassu	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-varjetajiet *Orbignya* tal-ġewż tal-palm tal-Babassu	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.2.1	Żerriegħa tal-kamelina	Żerriegħa ta' *Camelina sativa* L. Crantz	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.2.2	Kamelina, espellent	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-Kamelina	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.2.3	Grixa tal-Kamelina	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-Kamelina	Proteina mhux raffinata
2.3.1	Ħliefa tal-kawkaw	Tegumenti ta' fażola mnixxfa u nkaljata ta' *Theobroma cacao* L.	Fibra mhux raffinata
2.3.2	Qxur tal-kawkaw	Prodott miksub mill-ipproċessar ta' fażola ta' *Theobroma cacao* 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 tal-fażola mnixxfa u nkaljata ta' *Theobroma cacao* L. li minnha tneħħiet parti mill-ħliefa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.4.1	Espellent tal-kopra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-qalba niexfa (endosperma) u l-ħliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-indi *Cocos nucifera* L.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.4.2	Kopra, espellent idrolizzat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar u l-idrolizzazzjoni enżimatika tal-qalb imnixxfa (endosperma) u l-ħliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-indi *Cocos nucifera* L.	Proteina mhux raffinata Xaħam 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-ħliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-indi. *Cocos nucifera* L.	Proteina mhux raffinata
2.5.1	Żerriegħa tal-qoton	Żrieragħ ta' *Gossypium* spp. li minnha jkunu tneħħew il-fibri. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
2.5.2	Grixa taż-żerriegħa tal-qoton, parzjalment dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żrieragħ tal-qoton li minnhom ikunu tneħħew il-fibri u partijiet tal-ħliefa. (Fibra mhux raffinata massima ta' 22,5 % fil-materja niexfa). Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.5.3	Espellent taż-żerriegħa tal-qoton	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-qoton li minnhom ikunu tneħħew il-fibri.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.6.1	Espellent tal-karawett, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-karawett *Arachis hypogaea* L. parzjalment dekortikat u speċi oħra tal-*Arachis*. (Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata ta' 16 % fil-materja niexfa)	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.6.2	Grixa tal-karawett, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni ta' espellent ta' karawett parzjalment dekortikat (kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata ta' 16 % fil-materja niexfa)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.6.3	Espellent tal-karawett, dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar ta' karawett dekortikat	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.6.4	Grixa tal-karawett, dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellent tal-karawett dekortikat	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.7.1	Espellent tal-Kapok	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żrieargż tal-Kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.)	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.8.1	Żerriegħa tal-kittien	Żerriegħa tal-kittien *Linum usitatissimum* L. (Purità botanika minima ta' 93 %) bħala żerriegħa tal-kittien sħiħa, iċċattjata jew mitħuna. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
2.8.2	Espellent tal-kittien	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 bissħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.8.4	Għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-kittien. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuži, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % ta' leċitini mhux raffinati — 2 % ta' stokks tas-sapun	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.8.5	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bissħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuži, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
2.9.1	Nuħħala tal-mustarda	Prodott tal-manifattura tal-mustarda (B*rassica juncea* L.). Jikkonsisti minn frammenti tal-qxur ta' barra u partikuli tal-qamħ.	Fibra mhux raffinata
2.9.2	Grixa taż-żerriegħa tal-mustarda	Prodott miksub bl-estrazzjoni taż-żejt tal-mustarda volatili miż-żerriegħa tal-mustarda.	Proteina mhux raffinata
2.10.1	Żerriegħa tan-niġer	Żerriegħa tal-pjanta tan-niġer *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass	
2.10.2	Espellent taż-żerriegħa tan-niġer	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żieragħ tal-pjanta tan-niġer (Irmied li ma jinħallx f'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 pressat *Olea europea* L. separat sa fejn hu possibbli mill-partijiet tal-qalba	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.11.2	Għalf tal-grixa ta' żebbuġ mingħajr xaħam	Prodott ta' manifattura taż-żejt taż-żebbuġa, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament adatt bis-sħana ta' espellent tal-polpa taż-żebbug separat kemm jista' jkun mill-partijiet tal-qalba. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuża, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati. — 2 % stokks tas-sapun.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.11.3	Grixa taż-żebbuġ mingħajr xaħam	Prodott ta' manifattura taż-żejt taż-żebbuġa, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament adatt bis-sħana ta' espellent tal-polpa taż-żebbug separat kemm jista' jkun mill-partijiet tal-qalba.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.12.1	Espellent tal-qalba tal-palma	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-qlub tal-palma *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*) li minnhom tkun tneħħiet kemm jista' jkun il-qoxra iebsa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam 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 tneħħiet kemm jista' jkun il-qoxra iebsa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.13.1	Żerriegħa tal-qargħa ħamra u tal-qargħa	Żrieragħ tal-*Cucurbita pepo* L. u tal-pjanti tal-ġenus *Cucurbita*	
2.13.2	Espellent, żerriegħa tal-qargħa ħamra u tal-qargħa	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-*Cucurbita pepo* u tal-pjanti tal-ġenus *Cucurbita*	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.14.1	Żerriegħa tal-lift ([1])	Żrieragħ tal-lift *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Indian sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz u *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Purità botanika minima ta' 94 %. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
2.14.2	Żerriegħa tal-lift, espellent	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-lift. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.14.3	Grixa taż-żerriegħa tal-lift	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
2.14.4	Żerriegħa tal-lift, estruża	Prodott miksub mil-lift sħiħ permezz ta' trattament f'kundizzjoijiet umdi u sħan u taħt pressjoni li jżid il-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.14.5	Konċentrat tal-proteina 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 tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-lift. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.14.7	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-lift	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-lift. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfużi, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.15.1	Żerriegħa tal-għosfor	Żrieragħ tal-għosfor *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Grixa taż-żerriegħa tal-għosfor, parzjalment dekortikata	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni ta' żrieragħ parzjalment dekortikati tal-għosfor.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.15.3	Qxur tal-għosfor	Prodott miksub waqt it-tqaxxir taż-żerriegħa tal-għosfor	Fibra mhux raffinata
2.16.1	Żerriegħa tal-ġulġlien	Żerriegħa ta' *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Żerriegħa tal-ġulġlien, parzjalment imqaxxra	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bit-tneħħija ta' parti tal-ħliefa	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.17.2	Qxur tal-ġulġlien	Prodott miksub waqt it-tqaxxir taż-żrieragħ tal-ġulġlien	Fibra mhux raffinata
2.17.3	Espellent taż-żerriegħa tal-ġulġlien	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żrieragħ tal-pjanta tal-ġulġlien (Irmied li ma jinħallx f'HCl: massimu 5 %).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.18.1	(Fażola tas-)sojja inkaljata	Fażola tas-sojja (*Glycine max* L. Merr.) soġġetta għal trattament adatt bis-sħana. (Attività tal-ureaži massimu ta' 0,4 mg N/g × min.). Jista' jkun protett mill-kirxa.	
2.18.2	Espellent (tal-fażola) tas-sojja	Prodott ta' manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tas-sojja.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.18.3	Grixa (tal-fażola) tas-sojja	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana. (Attività tal-ureaži massimu ta' 0,4 mg N/g × min.). Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata jekk > 8 % fil-materja niexfa
2.18.4	Grixa tal-fażola tas-sojja, mqaxxra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja mqaxxra wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana. (Attività tal-ureaži massimu ta' 0,5 mg N/g × min.). Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
2.18.5	Qxur (tal-fażola) tas-sojja	Prodott miksub matul it-tqaxxir tal-fażola tas-sojja	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.18.6	Fażola tas-sojja, estruża	Prodott miksub mill-fażola tas-sojja permezz ta' trattament f'kundizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa li jżid il-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.18.7	Konċentrat tal-proteina (tal-fażola) tas-sojja	Prodott miksub minn fażola tas-sojja mqaxxra u bix-xaħam imneħħi, wara estrazzjoni oħra (it-tieni waħda) jew it-trattament enzimatiku biex jitnaqqas il-livell tal-estratt ħieles 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 matul l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja għall-preparazzjoni tal-ikel	Proteina mhux raffinata
2.18.9	Melassa tal-fażola tas-sojja	Prodott miksub matul l-ipproċessar tal-fażola tas-sojja	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.18.10	Prodott sekondarju mill-preparazzjoni tal-fażola tas-sojja	Prodotti miksuba matul 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 (*Glycine max* L. Merr.)	Attività tal-ureaży jekk > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Fażola tas-sojja, laqx	Prodott miksub bl-użu tal-fwar jew mikronizzar bl-infraaħmar u tidwir ta' fażola tas-sojja mqaxxra (Attività tal-ureaży massimu 0,4 mg N/g × min.)	Proteina mhux raffinata
2.18.13	Għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja wara l-estrazzjoni u t-trattament adatt bis-sħana. (Attività tal-ureaży massimu ta' 0,4 mg N/g × min.). Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuża, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 1,5 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata jekk > 8 % fil-materja niexfa

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.18.14	Għalf tal-grixa tal-fażola tas-sojja, imqaxxra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja mqaxxra wara l-estrazzjoni u t-trattament adatt bis-sħana. (Attività tal-ureaži massimu ta' 0,5 mg N/g × min.). Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuži, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 1,5 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
2.18.15	(Konċentrat) tal-proteina (tal-fażola) tas-sojja fermentat	Prodott miksub minn fażola tas-sojja mqaxxra u mingħajr xaħam, wara l-fermentazzjoni mikrobjali biex jitnaqqas il-livell tal-estratt ħieles min-nitroġenu. Jistgħu jinkludu wkoll ċelloli mejta u/jew partijiet tagħhom tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni użati.	Proteina mhux raffinata
2.19.1	Żerriegħa tal-ġirasol	Żerriegħa tal-ġirasol *Helianthus annuus* L. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	
2.19.2	Espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-ġirasol.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.19.3	Grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.4	Grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imqaxxra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol li minnu tneħħiet parzjalment jew kompletament il-ħliefa. Fibra mhux raffinata massima ta' 27,5 % fil-materja niexfa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.5	Qxur taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott miksub bit-tqaxxir taż-żerriegħa tal-ġirasol	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.19.6	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuża, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata
2.19.7	Għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imqaxxra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellent taż-żerriegħa tal-ġirasol li minnu tneħħiet parzjalment jew kompletament il-ħliefa. Meta jkun prodott biss f'sit ta' tgħaffiġ u raffinar integrati, il-prodotti jista' jkun fih sa: — 1 % tas-somma ta' trab tal-ibbliċjar użat u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomakuż, silikati u silika amorfuża, fillosilikati u fibri ċellulożiċi jew tal-injam) — 1,3 % leċitini mhux raffinati — 2 % stokks tas-sapun. Fibra mhux raffinata massima: 27,5 % fil-materja niexfa. Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.19.8	Frazzjoni b'livell ta' proteina għoli u b'livell baxx ta' ċelluloża tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mis-sħiq u l-frazzjonament (tgħarbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imqaxxra. Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 45 % fuq bażi ta' umdità ta' 8 % Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata: 8 % fuq bażi ta' umdità ta' 8 % Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.19.9	Frazzjoni b'livell għoli ta' ċelluloża tal-grixa tal-ġirasol	Prodott tal-ipproċessar tal-grixa tal-ġirasol, miksub mis-sħiq u l-frazzjonament (tgħarbil u frazzjonament bl-arja) tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol, imqaxxra. Kontenut minimu ta' fibra mhux raffinata: 38 % fuq bażi ta' umdità ta' 8 % Kontenut minimu ta' proteina mhux raffinata: 17 % fuq bażi ta' umdità ta' 8 % Jista' jkun protett mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.20.1	Żejt u xaħam veġetali ([2])	Żejt u xaħam miksuba miż-żrieragħ taż-żejt jew il-frott taż-żejt (minbarra żejt ir-riġnu mill-pjanta ricinus), tista' titneħħilu l-gomma, jiġi raffinat u/jew idroġenizzat.	Umdità, jekk > 1 %
2.20.2	Żjut veġetali tal-fabbrika tal-ikel użati	Żjut veġetali li jintużaw minn operaturi tan-negozju tal-ikel f'konformità mar-Regolament (KE) Nru 852/2004 bil-għan ta' tisjir u li ma kinux f'kuntatt ma' laħam, xaħmijiet tal-annimali, ħut jew annimali akkwatiċi.	Umdità, jekk > 1 %
2.21.1	Leċitini mhux raffinati	Prodott miksub matul it-tneħħija tal-gomma ta' żejt mhux raffinat minn żrieragħ taż-żejt u frott taż-żejt bl-ilma. Aċidu ċitriku, aċidu fosforiku, idrossidu tas-sodju jew enzimi jistgħu jiġu miżjuda waqt it-tneħħija tal-gomma taż-żejt mhux raffinat	
2.22.1	Żerriegħa tal-qanneb	Żrieragħ kontrollati ta' varjetatjiet ta' *Cannabis sativa* L. b'kontenut massimu ta' tetraidrokannabinol skont ir-Regolament (KE) Nru 1782/2003.	
2.22.2	Espellent tal-qanneb	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-qanneb	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.22.3	Żejt tal-qanneb	Żejt miksub bl-ippressar tal-pjanti u ż-żrieragħ tal-qanneb	Umdità, jekk > 1 %
2.23.1	Żerriegħa tal-peprin	Żrieragħ ta' *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Grixa tal-peprin	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellent taż-żerriegħa tal-peprin.	Proteina mhux raffinata

([1]) Tista' tiġi miżjuda l-indikazzjoni "b'kontenut baxx ta' glukosinolat" kif definit fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni, fejn xieraq. Dan huwa validu għall-prodotti kollha taż-żerriegħa tal-lift.

([2]) L-isem "żejt u xaħam veġetali" jista' jiġi sostitwit bit-terminu "żejt veġetali" jew "xaħam veġetali" skont il-każ. Dan għandu jkun supplementat bl-ispeċi tal-pjanti u skont il-każ bil-parti tal-pjanta. Għandu jkun speċifikat jekk iż-żejt/żjut u/jew ix-xaħam/xaħmijiet hux/humiex raffinat jew le.

▼**M1**

3. *Żrieragħ tal-legumi u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.1.1	Fażola, inkaljata	Żrieragħ ta' *Phaseolus* spp. jew *Vigna* spp. soġġetta għal trattament adatt bis-sħana. Jista' jkun protett mill-kirxa.	
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
3.2.1	Imwieżeb tal-ħarrub	Frott imnixxef tas-siġra tal-ħarrub *Ceratonia siliqua* L. li jkun fih iż-żerriegħa tal-ħarrub	Fibra mhux raffinata
3.2.3	Ħarrub miksur	Prodott miksub mit-tħin tal-frott niexef (imwieżeb) tas-siġra tal-ħarrub u li minnhom ikunu tneħħew iż-żrieragħ tal-ħarrub	Fibra mhux raffinata
3.2.4	Trab tal-ħarrub; [dqiq tal-ħarrub]	Prodott miksub bil-mikronizzazzjoni tal-frott niexef (imwieżeb) tas-siġra tal-ħarrub li minnu jkunu tneħħew iż-żrieragħ tal-ħarrub	Fibra mhux raffinata Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
3.2.5	Sufara tal-ħarrub	Sufara taż-żerriegħa tal-ħarrub tas-siġra tal-ħarrub	Proteina mhux raffinata
3.2.6	Sufara tal-ħarrub, espellent	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar ta' sufara tal-ħarrub	Proteina mhux raffinata
3.2.7	Żerriegħa tal-ħarrub	(Qalba) taż-żerriegħa miksuba mill-miżwed tal-ħarrub u li tikkonsisti f'endosperma, qoxra u sufara	Fibra mhux raffinata
3.2.8	Qoxra taż-żerriegħa tal-ħarrub	Qoxra taż-żerriegħa tal-ħarrub, miksuba mid-dekortikazzjoni taż-żrieragħ tas-siġra tal-ħarrub	Fibra mhux raffinata
3.3.1	Ċiċri	Żerriegħa ta' *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ervil	Żerriegħa ta' *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Żerriegħa tal-fienu	Żerriegħa tal-fienu (*Trigonella foenum-graecum*)	
3.6.1	Grixa tal-gwar	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-muċilaġni miż-żerriegħa tal-fażola tal-gwar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub	Proteina mhux raffinata
3.6.2	Grixa tas-sufara tal-gwar	Prodott mill-estrazzjoni tal-muċilaġni mis-sufara taż-żerriegħa tal-fażola tal-gwar.	Proteina mhux raffinata
3.7.1	Fażola taż-żwiemel	Żerriegħa ta' *Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. *and* var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.7.2	Laqx tal-fażola taż-żwiemel	Prodott miksub mit-trattament bil-fwar jew il-mikronizzar bl-infraaħmar u t-trembil ta' fażola taż-żwiemel mingħajr ħliefa.	Lamtu Proteina mhux raffinata
3.7.3	Fażola tal-fażola bil-qoxra interna; [Qxur tal-fażola faba]	Prodott miksub matul it-tqaxxir taż-żerriegħa tal-fażola taż-żwiemel, li jikkonsisti l-aktar mill-enveloppi ta' barra.	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata
3.7.4	Fażola taż-żwiemel, imqaxxra	Prodott miksub matul it-tqaxxir taż-żrieragħ 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 bis-sħiq u l-frazzjonament bl-arja tal-fażola taż-żwiemel.	Proteina mhux raffinata
3.8.1	Għads	Żerriegħa ta' *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Qxur tal-għads	Prodott miksub matul il-proċess tat-tqaxxir tal-għads.	Fibra mhux raffinata
3.9.1	Lupini ħelwin	Żerriegħa ta' *Lupinus* spp. B'kontenut baxx ta' żerriegħa qarsa.	
3.9.2	Lupini ħelwin, imqaxxra	Żerriegħa tal-lupin imqaxxra.	Proteina mhux raffinata
3.9.3	Lupini bil-qoxra interna; [Qxur tal-lupin]	Prodott miksub matul it-tqaxxir taż-żerriegħa tal-lupin, li jikkonsisti l-aktar mill-enveloppi esterni.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.9.4	Polpa tal-lupin	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-komponenti tal-lupin.	Fibra mhux raffinata
3.9.5	Granza tal-lupin	Prodott miksub matul il-manifattura tad-dqiq tal-lupin mil-lupin. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli tal-kotiledon, u sa ċertu punt, minn qxur.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.9.6	Proteina tal-lupin	Prodott miksub mill-ilma tal-frott tal-lupin separat waqt il-produzzjoni tal-lamtu, jew wara s-sħiq u l-frazzjonament bl-arja.	Proteina mhux raffinata
3.9.7	Grixa tal-proteina tal-lupin	Prodott tal-ipproċessar tal-lupin għall-produzzjoni ta' grixa b'ħafna proteini.	Proteina mhux raffinata
3.10.1	Fażola mung	Fażola ta' *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Piżelli	Żerriegħa ta' *Pisum* spp. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.11.2	Nuħħala tal-piżelli	Prodott miksub matul il-manifattura tal-grixa tal-piżelli. Huwa kompost l-aktar minn qxur imneħħija matul it-tqaxxir u t-tindif tal-piżelli.	Fibra mhux raffinata
3.11.3	Laqx tal-piżelli	Prodott miksub bit-trattament bil-fwar jew il-mikronizzar bl-infraaħmar u t-trembil ta' żerriegħa mqaxxra tal-piżelli.	Lamtu
3.11.4	Dqiq tal-piżelli	Prodott miksub matul is-sħiq tal-piżelli.	Proteina mhux raffinata
3.11.5	Qxur tal-piżelli	Prodott miksub matul il-manifattura tal-grixa tal-piżelli mill-piżelli. Huwa kompost l-aktar minn qxur imneħħija matul it-tqaxxir u t-tindif u, sa ċertu punt, tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
3.11.6	Piżelli, imqaxxra	Żerriegħa tal-piżelli mqaxxra.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.11.7	Granza tal-piżelli	Prodott miksub matul il-manifattura tad-dqiq tal-piżelli. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli tal-kotiledon, u sa ċertu punt, minn qxur.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.11.8	Partikoli magħrbula tal-piżelli	Prodott mit-tgħarbil mekkaniku li jikkonsisti fi frazzjonijiet ta' qlub tal-piżelli separati qabel proċessar ulterjuri.	Fibra mhux raffinata
3.11.9	Proteina tal-piżelli	Prodott miksub mill-ilma separat tal-frotta tal-piżelli meta jiġi prodott il-lamtu, jew wara s-sħiq u l-frazzjonament bl-arja, jista' jkun parzjalment idrolizzat.	Proteina mhux raffinata
3.11.10	Polpa tal-piżelli	Prodott miksub mill-estrazzjoni fl-imxarrab tal-lamtu u l-proteini mill-piżelli. Huwa kompost l-aktar minn fibra interna u lamtu.	Umdità jekk < 70 % jew > 85 % Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
3.11.11	Partiċelli li jinħallu tal-piżelli	Prodott miksub mill-estrazzjoni fl-imxarrab tal-lamtu u l-proteini mill-piżelli. Huwa kompost l-aktar minn proteini li jinħallu u oligosakkaridi.	Umdità jekk < 60 % jew > 85 % Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.11.12	Fibra tal-piżelli	Prodott miksub bl-estrazzjoni wara s-sħiq u t-tgħarbil tal-piżelli mqaxxra.	Fibra mhux raffinata
3.12.1	Ġulbiena	Żerriegħa ta' *Vicia sativa* L. *var sativa* u varjetajiet oħra.	
3.13.1	Ġulbiena sewda	Żerriegħa ta' *Lathyrus sativus* L. soġġetta għal trattament adatt bis-sħana.	Metodu ta' trattament bis-sħana
3.14.1	Ġulbiena monanta	Żerriegħa ta' *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tuberi, għeruq, u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.1	Pitravi	Għeruq ta' *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* 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 fihom jew ma fihomx partijiet tal-weraq tal-pitrava.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 5 % ta' materja niexfa Umdità 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 ta' ġulepp miksub matul 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.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità, jekk > 28 %
4.1.5	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor), parzjalment mingħajr zokkor u/jew betaina	Prodott miksub wara estrazzjoni ulterjuri 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.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità, jekk > 28 %
4.1.6	Melassa tal-iżomaltulożju	Frazzjoni mhux kristallizzata mill-manifattura tal-iżomaltulożju bil-konverżjoni enżimatika tas-sukrożju mill-pitravi taz-zokkor.	Umdità jekk > 40 %
4.1.7	Polpa niedja tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott tal-manifattura ta' zokkor li jikkonsisti f'fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma. Kontenut minimu ta' umdità: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa baxx u jonqos lejn iż-żero minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku).	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 5 % ta' materja niexfa Umdità, jekk < 82 % jew > 92 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.8	Polpa pressata tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott tal-manifattura ta' zokkor li jikkonsisti f'fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma u li ġew mekkanikament pressati. Kontenut massimu ta' umditá: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa baxx u jonqos lejn iż-żero minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku). Jista' jkun fih sa 1 % sulfat.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 5 % ta' materja niexfa Umditá jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.9	Polpa pressata tal-pitravi (taz-zokkor), bil-melassa	Prodott tal-manifattura ta' zokkor li jikkonsisti f'fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament pressati, u ġew miżjuda l-melassa. Kontenut massimu ta' umditá: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor jonqos minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku). Jista' jkun fih sa 1 % sulfat.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 5 % ta' materja niexfa Umditá jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.10	Polpa mnixxfa tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott tal-manifattura ta' zokkor li jikkonsisti f'fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament pressati u mnixxfa. Jista' jkun fih sa 2 % sulfat.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, jekk > 10,5 %
4.1.11	Polpa mnixxfa tal-pitravi (taz-zokkor), bil-melassa	Prodott tal-manifattura ta' zokkor li jikkonsisti f'fetti ta' pitravi taz-zokkor li tneħħielhom iz-zokkor bl-ilma, ġew mekkanikament pressati, u mnixxfa, u ġew miżjuda l-melassa. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-ragħwa, 2 % sulfat.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
4.1.12	Xropp taz-zokkor	Prodott miksub bl-ipproċessar taz-zokkor u/jew tal-melassa. Jista' jkun fih sa 0,5 % sulfat u 0,25 % sulfit.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umditá, jekk > 35 %
4.1.13	Biċċiet tal-pitravi taz-zokkor, mgħollija	Prodott tal-manifattura tax-xropp li jittiekel mill-pitravi taz-zokkor, li jista' jiġi ppressat jew imnixxef.	Jekk imnixxef: irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Jekk pressat: irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 5 % ta' materja niexfa Umditá, jekk < 50 %
4.1.14	Frutto-oligosakkaridi	Prodott miksub miz-zokkor mill-pitravi taz-zokkor permezz ta' proċess enżimatiku.	Umditá jekk > 28 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.15	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor), rikka fil-betaina, likwida/ imnixxfa ([1])	Prodott miksub wara l-estrazzjoni taz-zokkor bl-użu tal-ilma u filtrazzjoni ulterjuri tal-melassa tal-pitravi taz-zokkor. Il-prodott tiegħu jkun fih il-kostitwenti ta' melassa u ammont ogħla ta' betaina li titfaċċa b'mod naturali minn melassa standard. Jista' jkun imnixxef. 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 Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità, jekk > 14 %
4.1.16	Isomaltuloża	Isomaltuloża bħala sustanza monoidrata kristallina. Hija miksuba bil-konverżjoni enzimatika ta' sukrożju mill-pitravi taz-zokkor.	
4.2.1	Meraq tal-għeruq tal-pitravi	Meraq mill-ippressar tal-pitravi ħamra (*Beta vulgaris* convar. crassa var. conditiva) bil-konċentrazzjoni u l-pastorizzazzjoni sussegwenti, fejn jinżammu t-togħma u l-aroma tipiċi qishom tal-ħxejjex.	Umdità jekk < 50 % jew > 60 % Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.3.1	Zunnarija	Għeruq tal-karrotta safra jew ħamra *Daucus carota* L.	
4.3.2	Qxur tal-karrotta, trattati bil-fwar	Prodott niedi mill-industrija tal-ipproċessar tal-karrotti li jikkonsisti mill-qxur imneħħija mill-għeruq tal-karrotti bit-trattament bil-fwar li magħhom jistgħu jiġu miżjuda flussi awżiljari ta' lamtu ġelatinuż tal-karrotti. Kontenut massimu ta' umdità: 97 %.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Umdità, jekk > 97 %
4.3.3	Skart tal-karrotti	Prodott niedi miksub mis-separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar tal-karrotti u l-fdalijiet tal-karrotti. Il-prodott jista' jkun soġġett għal trattament bis-sħana. Kontenut massimu ta' umdità: 97 %.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Umdità, jekk > 97 %
4.3.4	Laqx tal-karrotti	Prodott miksub bit-tqattigħ f'laqx tal-għeruq tal-karrotti sofor jew ħomor, li jiġu sussegwentement imnixxfa.	
4.3.5	Karrotti, imnixxfa	Għeruq tal-karrotti sofor jew ħomor irrispettivament mid-dehra tagħhom, li jiġu sussegwentement imnixxfa.	Fibra mhux raffinata
4.3.6	Għalf tal-karrotti, imnixxef	Prodott li jikkonsisti minn polpa interna u qxur ta' barra li jiġu mnixxfa.	Fibra mhux raffinata
4.4.1	Għeruq taċ-ċikwejra	Għeruq ta' *Cichorium intybus* L.	

▼M1

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.4.2	Truf ta' fuq u t'isfel taċ-ċikwejra	Prodott frisk mill-ipproċessar taċ-ċikwejra. Jikkonsisti l-aktar minn biċċiet imnaddfa taċ-ċikwejra u partijiet tal-weraq.	Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Umdità jekk < 50 %
4.4.3	Żerriegħa taċ-ċikwejra	Żerriegħa ta' *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Polpa ppressata taċ-ċikwejra	Prodott tal-manifattura ta' inulina mill-għeruq ta' *Cichorium intybus* L. li jikkonsisti minn fetti estratti u pressati b'mod mekkaniku taċ-ċikwejra. Il-karboidrati (li jinħallu) taċ-ċikwejra u l-ilma ġew imneħħija parzjalment. Jista' jkun fih sa 1 % sulfat u 0,2 % sulfit.	Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Umdità jekk < 65 % jew > 82 %
4.4.5	Polpa mnixxfa taċ-ċikwejra	Prodott tal-manifattura ta' inulina mill-għeruq ta' *Cichorium intybus* L. li jikkonsisti minn fetti estratti u pressati b'mod mekkaniku taċ-ċikwejra u t-tnixxif sussegwenti. Il-karboidrati (li jinħallu) taċ-ċikwejra ġew estratti parzjalment. Jista' jkun fih sa 2 % sulfat u 0,5 % sulfit.	Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.4.6	Trab tal-għeruq taċ-ċikwejra	Prodott miksub bit-tqattigħ, it-tnixxif u s-sħiq tal-għeruq taċ-ċikwejra. Jista' jkun fih sa 1 % ta' aġenti antiagglomeranti.	Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.4.7	Melassa taċ-ċikwejra	Prodott tal-ipproċessar taċ-ċikwejra, miksub matul il-produzzjoni tal-inulina u l-oligofruttożju. Melassa taċ-ċikwejra li tikkonsisti f'materja tal-pjanti organika u minerali. Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-ragħwa.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Umdità jekk < 20 % jew > 30 %
4.4.8	Vinassa taċ-ċikwejra	Prodott sekondarju mill-ipproċessar taċ-ċikwejra miksub wara s-separazzjoni ta' inulina u oligofruttożju u elużjoni ta' skambju ta' joni. Il-vinassa taċ-ċikwejra tikkonsisti f'materjal tal-pjanti organiku u minerali. Jista' jkun fih sa 1 % aġenti kontra r-ragħwa.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Umdità jekk < 30 % jew > 40 %
4.4.9	Inulina ([2])	L-inulina hija fruttan estratt minn pereżeżempju għeruq ta' *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* jew *Helianthus tuberosus*; l-inulina prima jista' jkollha sa 1 % sulfat u 0,5 % sulfit.	
4.4.10	Ġulepp tal-oligofruttożju	Prodott miksub bl-idroliżi parzjali tal-inulina minn *Cichorium intybus* L.; il-ġulepp tal-oligofruttożju mhux imsajjar jista' jkun fih sa 1 % sulfat 0,5 % sulfit.	Umdità jekk < 20 % jew > 30 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.4.11	Oligofruttożju, imnixxef	Prodott miksub bl-idroliżi parzjali tal-inulina minn *Cichorium intybus* L. u t-tnixxif sussegwenti.	
4.5.1	Tewm, imnixxef	Trab abjad fl-isfar tat-tewm pur u mitħun, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Manjoka; [tapjoka]; [kassava]	Għeruq ta' *Manihot esculenta* Crantz, irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Umdità jekk < 60 % jew > 70 %
4.6.2	Manjoka, imnixxfa; [tapjoka, imnixxfa]	Għeruq tal-Manjoka, irrispettivament mid-dehra tagħhom, li jiġu sussegwentement imnixxfa.	Lamtu Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.7.1	Polpa tal-basal	Prodott niedi miksub mill-ipproċessar tal-basal (ġenus *Allium*) u li jikkonsisti kemm mill-qxur kif ukoll minn basal sħiħ. Jekk jiġi mill-proċess tal-produzzjoni taż-żejt tal-basal, allura jkun jikkonsisti l-aktar minn fdalijiet imsajra tal-basal.	Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.7.2	Basal, moqli	Biċċiet tal-basal imqaxxra u mfarrka li jiġu moqlija.	Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa Xaħam mhux raffinat
4.7.3	Partikuli li jinħallu tal-basal, imnixxfa	Prodott niexef miksub mill-ipproċessar ta' basal frisk. Dan huwa miksub b'estrazzjoni alkoħolika u/jew bl-ilma, il-frazzjoni tal-ilma jew dik alkoħolika hija separata u mnixxfa bi sprej. Jikkonsisti prinċipalment minn karboidrati.	Fibra mhux raffinata
4.8.1	Patata	Tuberi ta' *Solanum tuberosum* L.	Umdità jekk < 72 % jew > 88 %
4.8.2	Patata, imqaxxra	Patata li titneħħilha l-qoxra bl-użu ta' trattament bil-fwar.	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.8.3	Qxur tal-patata, trattati bil-fwar	Prodott niedi mill-industrija tal-ipproċessar tal-patata li jikkonsisti mill-qxur imneħħija bi trattament bil-fwar mit-tuberu tal-patata li magħhom jistgħu jiġu miżjuda flussi awżiljari ta' lamtu tal-patata ġelatinuż. Jista' jiġi mgħaffeġ.	Umdità jekk > 93 % Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.8.4	Biċċiet maqtugħin tal-patata, nejjin	Prodott miksub mill-patata matul il-preparazzjoni ta' prodotti tal-patata għall-konsum uman, li tista' tkun ġiet imqaxxra.	Umdità jekk > 88 % Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.8.5	Skart tal-patata	Prodott miksub mis-separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar ta' patata u fdalijiet tal-patata. Il-prodott jista' jkun soġġett għal trattament bis-sħana.	Umdità jekk > 93 % Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.8.6	Patata, mgħaffġa	Prodott tal-patata mismuta jew mgħollija u mbagħad mgħaffġa.	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.8.7	Laqx tal-patata	Prodott miksub bit-tnixxif rotatorju tal-patata trattata bil-fwar maħsula, imqaxxra jew mhux imqaxxra.	Lamtu Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
4.8.8	Polpa tal-Patata	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti minn patata miħuna estratta.	Umdità, jekk < 77 % jew > 88 %
4.8.9	Polpa tal-patata, imnixxfa	Prodott imnixxef tal-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti f'patata miħuna estratta.	
4.8.10	Proteina tal-patata	Prodott tal-manifattura tal-lamtu kompost l-aktar minn sustanzi tal-proteini miksuba wara s-separazzjoni tal-lamtu.	Proteina mhux raffinata
4.8.11	Proteina tal-patata, idrolizzata	Proteina miksuba b'idroliżi enzimatika kontrollata tal-proteini tal-patata.	Proteina mhux raffinata
4.8.12	Proteina tal-patata, fermentata	Prodott miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata u t-tnixxif bi sprej sussegwenti.	Proteina mhux raffinata
4.8.13	Proteina tal-patata fermentata, likwida	Prodott likwidu miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata.	Proteina mhux raffinata
4.8.14	Meraq tal-patata, konċentrat	Prodott konċentrat tal-manifattura tal-lamtu tal-patata, li jikkonsisti mis-sustanza li tifdal wara t-tneħħija parzjali tal-fibra, il-proteini u l-lamtu mill-polpa sħiħa tal-patata u l-evaporazzjoni ta' parti mill-ilma.	Umdità jekk < 50 % jew > 60 % Jekk l-umdità hija < 50 %: — Proteina mhux raffinata — Irmied mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.8.15	Bċejjeċ żgħar tal-patata	Patata wara l-ħasil, it-tqaxxir, it-tnaqqis fid-daqs (tqattigħ, tqattigħ f'laqx, eċċ.) u tnixxif.	
4.9.1	Patata ħelwa	Tuberi ta' *Ipomoea batatas* L. irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Umdità jekk < 57 % jew > 78 %
4.10.1	Artiċokks ta' Ġerusalemm; [Topinambur]	Tuberi ta' *Helianthus tuberosus* L. irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Umdità jekk < 75 % jew > 80 %

([1]) L-espressjonijiet ivarjaw prinċipalment fil-kontenut tal-umdità tagħhom, u għandhom jintużaw skont il-każ.
([2]) L-isem għandu jiġi supplimentat bl-ispeċi tal-pjanta.

5. *Żrieragħ u frott ieħor, u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.1.1	Ġandra	Frott sħiħ tal-balluta Ingliża *Quercus robur* L., l-iskju *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., is-siġra tas-sufra *Quercus suber* L., jew speċi oħra tal-ballut.	
5.1.2	Ġandra, imqaxxra	Prodott miksub mit-tqaxxir tal-ġandra.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.2.1	Lewża	Frott sħiħ jew miksur ta' *Prunus dulcis*, bil-qxur jew mingħajr.	
5.2.2	Qxur tal-lewż	Qxur tal-lewż miksub miż-żerriegħa tal-lewż mingħajr ħliefa bis-separazzjoni fiżika mill-qlub u mitħuna.	Fibra mhux raffinata
5.2.3	Espellent tal-qalba tal-lewża	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-lewża.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.3.1	Żerriegħa tal-ħlewwa	Żerriegħa ta' *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Polpa tat-tuffieħ, imnixxfa; [ilbieba tat-tuffieħ, imnixxfa]	Prodott miksub mill-produzzjoni tal-meraq ta' *Malus domestica* jew mill-produzzjoni taċ-ċidru. Jikkonsisti prinċipalment mill-polpa interna u l-qxur ta' barra li huma mnixxfa. Jista' jkun tneħħielu l-pektin.	Fibra mhux raffinata
5.4.2	Polpa tat-tuffieħ, pressata; [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 huma ppressati. Jista' jkun tneħħielu l-pektin.	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.4.3	Melassa tat-tuffieħ	Prodott miksub wara l-produzzjoni tal-pektin mill-polpa tat-tuffieħ. Jista' jkun tneħħielu l-pektin.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Żjut u xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %
5.5.1	Żerriegħa tal-pitravi taz-zokkor	Żerriegħa tal-pitrava taz-zokkor.	
5.6.1	Qamħ Saraċin	Żerriegħa ta' *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Qxur u nuħħala tal-qamħ saraċin	Prodott miksub matul it-tħin taċ-ċereali tal-qamħ saraċin.	Fibra mhux raffinata
5.6.3	Granza tal-qamħ saraċin	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mill-qamħ saraċin mgħarbul. Jikkonsisti prinċipalment minn partikuli tal-endosperma, bi frammenti fini tal-partijiet ta' barra u ċertu partijiet mixxellanji tal-qamħ. Ma jistax ikun fih iktar minn 10 % fibra mhux raffinata.	Fibra mhux raffinata Lamtu
5.7.1	Żerriegħa tal-kaboċċa ħamra	Żerriegħa ta' *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Żerriegħa tal-iskalora	Żerriegħa ta' *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Żerriegħa tal-ħlewwa Ġermaniża	Żerriegħa minn *Carum carvi* L.	
5.12.1	Qastan miksur	Prodott mill-produzzjoni tad-dqiq tal-qastan, li jikkonsisti prinċipalment minn partikuli ta' endosperma, bi frammenti fini tal-qxur u xi ftit fdalijiet tal-qastan (*Castanea* spp.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.13.1	Polpa taċ-ċitru ([1])	Prodott miksub bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru *Citrus* (L.) spp. jew matul il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru. Jista' jkun tneħħielu l-pektin. Jista' jkun fih kollettivament sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq bażi anidruża.	Fibra mhux raffinata
5.13.2	Polpa taċ-ċitru, imnixxfa ([1])	Prodott miksub bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru jew matul il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru, li jiġi sussegwentement imnixxef. Jista' jkun tneħħielu l-pektin. Jista' jkun fih kollettivament sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq bażi anidruża.	Fibra mhux raffinata
5.14.1	Żerriegħa tas-silla ħamra	Żerriegħa ta' *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Żerriegħa tas-silla bajda	Żerriegħa ta' *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.15.1	Qxur tal-kafè	Prodott miksub miż-żerriegħa mingħajr ħliefa tal-pjanta *Coffea*.	Fibra mhux raffinata
5.16.1	Żerriegħa tal-wardet il-qamħ	Żerriegħa ta' *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Żerriegħa tal-ħjar	Żerriegħa ta' *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Żerriegħa taċ-ċipru	Żerriegħa ta' *Cupressus* L.	
5.19.1	Frott tat-tamal	Frott ta' *Phoenix dactylifera* L. Jista' jkun imnixxef.	
5.19.2	Żerriegħa tat-tamal	Żerriegħa sħiħa ta' *Phoenix dactylifera* L.	Fibra mhux raffinata
5.20.1	Żerriegħa tal-bużbież	Żerriegħa ta' *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Frott tat-tin	Frott ta' *Ficus carica* L. Jista' jkun imnixxef.	
5.22.1	Qlub tal-frott (2)	Prodott li jikkonsisti miż-żerriegħa ta' ġewwa li tittiekel tal-ġewż jew għadam tal-frott.	
5.22.2	Polpa tal-frott (2)	Prodott miksub matul il-produzzjoni ta' meraq tal-frott u ta' puree tal-frott. Jista' jkun tneħħielu l-pektin.	Fibra mhux raffinata
5.22.3	Polpa tal-frott, imnixxfa (2)	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-meraq tal-frott u l-puree tal-frott li jiġi sussegwentement imnixxef. Jista' jkun tneħħielu l-pektin.	Fibra mhux raffinata
5.23.1	Krexxuni tal-ġnien	Żerriegħa ta' *Lepidium sativum* L.	Fibra mhux raffinata
5.24.1	Żerriegħa graminaċjuża	Żerriegħa mill-graminojdi tal-familji Poaceae, Cyperaceae u Juncaceae.	
5.25.1	Żerriegħa tal-għeneb	Żerriegħa minn *Vitis* L. separata mill-polpa tal-għeneb, li minnha ma jkunx tneħħa ż-żejt.	Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
5.25.2	Grixa taż-żerriegħa tal-għeneb	Prodott miksub matul l-estrazzjoni taż-żejt miż-żerriegħa tal-għeneb.	Fibra mhux raffinata
5.25.3	Polpa tal-għeneb [karfa tal-għeneb magħsur]	Polpa tal-għeneb imnixxfa malajr wara l-estrazzjoni tal-alkoħol li minnha jkunu tneħħew kemm jista' jkun zkuk u żerriegħa.	Fibra mhux raffinata
5.25.4	Solubbli taż-żerriegħa tal-għeneb	Prodott miksub miż-żerriegħa tal-għeneb wara li jkun prodott il-meraq tal-għeneb. Prinċipalment jikkonsisti f'karboidrati. Jista' jkun konċentrat.	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.26.1	Ġellewż	Frott sħiħ jew miksur ta' *Corylus* (L.) spp., bil-qxur jew mingħajr qxur.	
5.26.2	Espellent tal-ġellewż	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-ġellewż.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.27.1	Pektin	Il-pektin huwa miksub b'estrazzjoni bl-ilma (ta' nixxiegħat naturali) ta' materjal tal-pjanta adatt, normalment frott taċ-ċitru jew tuffieħ. M'għandu jintuża l-ebda preċipitant organiku minbarra metanol, etanol u propan-2-ol. Jista' jkun fih kollettivament sa 1 % metanol, etanol u propan-2-ol, fuq bażi anidruża. Il-pektin jikkonsisti prinċipalment mill-esteri tal-metil parzjali tal-aċidu poligalakturoniku u l-ammonju, is-sodju, il-potassju u l-melħ tal-kalċju tagħhom.	
5.28.1	Żerriegħa tal-perilla	Żerriegħa ta' *Perilla frutescens* L. u l-prodotti tat-tħin tagħha.	
5.29.1	Ġewż tal-arżnu	Żerriegħa minn *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistaċja	Frott ta' *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Żerriegħa tal-plantago	Żerriegħa ta' *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Żerriegħa tar-ravanell	Żerriegħa ta' *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Żerriegħa tal-ispinaċi	Żerriegħa ta' *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Żerriegħa tax-xewk tal-Madonna	Żerriegħa minn *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Polpa tat-tadam [pomata tat-tadam]	Prodott miksub bl-ippressar tat-tadam *Solanum lycopersicum* L. matul il-produzzjoni tal-meraq tat-tadam. Jikkonsisti prinċipalment minn qxur u żerriegħa tat-tadam.	Fibra mhux raffinata
5.36.1	Żerriegħa tal-ħaxixa tal-murliti	Żerriegħa ta' *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Espellent tal-qalba tal-berquq	Prodott ta' manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar ta' qlub tal-berquq (*Prunus armeniaca* L.). Jista' jkun fih aċidu idroċjaniku.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.38.1	Espellent tal-kemmun iswed	Prodott ta' manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar ta' żerriegħa tal-kemmun iswed (*Bunium persicum* L.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.39.1	Espellent taż-żerriegħa tal-borrage	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-borrage (*Borago officinalis* L.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.40.1	Espellent tal-primula ta' filgħaxija	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-primula ta' filgħaxija (*Oenothera* L.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.41.1	Espellent tar-rummien	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tar-rummien (*Punica granatum* L.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.42.1	Espellent tal-qalba tal-ġewż	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tal-qlub tal-ġewż (*Juglans regia* L.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

([1]) L-isem għandu jkun supplimentat bil-kelma "depektinizzat" fejn ikun il-każ.
([2]) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċi tal-pjanta.

6. *Foraġġ u għalf oħxon, u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.1.1	Weraq tal-pitravi	Weraq ta' *Beta* spp.	
6.2.1	Pjanti taċ-ċereali ([1])	Pjanti sħaħ ta' speċi taċ-ċereali jew partijiet tagħhom. Jistgħu jkunu mnixxfa, friski jew ippreservati.	
6.3.1	Tiben taċ-ċereali ([1])	Tiben taċ-ċereali.	
6.3.2	Tiben taċ-ċereali, ittrattat ([1]) ([2])	Prodott miksub bit-trattament adatt tat-tiben taċ-ċereali	Sodju, jekk trattat bil-NaOH
6.4.1	Grixa tas-silla	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin ta' silla *Trifolium* spp. Jista' jkun fih sa 20 % nifel (*Medicago sativa* L. u *Medicago* var. *Martyn*) jew għelejjel oħra tal-foraġġ imnixxfa u mitħuna flimkien mas-silla.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.5.1	Grixa tal-foraġġ ([3]); [grixa tal-ħaxix] ([3]); [grixa ħadra] ([3])	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin u f'ċertu każijiet l-ikkumpattar tal-pjanti tal-foraġġ.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.6.1	Ħaxix, imnixxef fl-għalqa; [ħuxlief]	Speċi ta' kull tip ta' ħaxix, imnixxef fl-għalqa.	Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.6.2	Ħaxix, imnixxef f'temperaturi għoljin	Prodott miksub mill-ħaxix (kwalunkwe varjetà) li jkun ġie idratat artifiċjalment (fi kwalunkwe forma).	Proteina mhux raffinata Fibra Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.6.3	Ħaxix; ħxejjex aromatiċi; pjanti leguminużi; [foraġġ aħdar]	Għelejjel li jinħartu friski, preservati jew imnixxfa li jikkonsistu minn ħaxix, legumi jew ħxejjex aromatiċi, deskritti komunement bħala sillaġġ, ħuxlief jew foraġġ aħdar.	Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.7.1	Dqiq tal-qanneb	Dqiq mitħun minn weraq niexfa minn *Cannabis sativa* L.	Proteina mhux raffinata
6.7.2	Fibra tal-qanneb	Prodott miksub matul l-ipproċessar tal-qanneb, ikkulurit aħdar, imnixxef, fibruż.	
6.8.1	Tiben tal-fażola taż-żwiemel	Tiben tal-fażola taż-żwiemel (*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. u var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Tiben tal-kittien	Tiben tal-kittien (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Nifel; [alfalfa]	Il-pjanti *Medicago sativa* L. u *Medicago* var. Martyn jew partijiet minnhom.	Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.10.2	Nifel, imnixxef fl-għalqa; [alfalfa mnixxef fl-għalqa]	Nifel, imnixxef fl-għalqa	Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.10.3	Nifel, imnixxef f'temperaturi għoljin; [alfalfa, imnixxef f'temperaturi għoljin]	Nifel deidratat artifiċjalment, f'kwalunkwe forma.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.10.4	Nifel, estruż; [alfalfa, estruż]	Boċċi żgħar tan-nifel li ġew estrużi	
6.10.5	Grixa tan-nifel ([4]); [Grixa tal-alfalfa] ([4])	Prodott miksub bit-tnixxif u t-ħin tan-nifel. Jista' jkun fih sa 20 % silla jew għelejjel oħra tal-foraġġ imnixxfa u mitħuna flimkien man-nifel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Irmied li ma jinħallx, f'HCl, jekk > 3,5 % ta' materja niexfa
6.10.6	Ilbieba tan-nifel; [ilbieba tal-alfalfa]	Prodott imnixxef miksub bl-ippressar tal-meraq min-nifel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.10.7	Konċentrati ta' proteina tan-nifel; [konċentrati ta' proteina tal-alfalfa]	Prodott miksub bit-tnixxif artifiċjali ta' frazzjonijiet ta' meraq tal-ippressar tan-nifel, li ġew separati b'ċentrifugazzjoni u trattati bis-sħana biex jippreċipitaw il-proteini.	Proteina mhux raffinata Karotina
6.10.8	Partiċelli li jinħallu tan-nifel	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-proteini mill-meraq tan-nifel, jista' jkun imnixxef.	Proteina mhux raffinata
6.11.1	Sillaġġ tal-qamħirrum	Pjanti insilati jew partijiet tagħhom ta' *Zea mays* L. *ssp. mays*.	
6.12.1	Tiben tal-piżelli	Tiben ta' *Pisum* spp.	
6.13.1	Tiben taż-żerriegħa tal-lift	Tiben ta' *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., ta' Indian sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz u tal-lift *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċi tal-pjanta.
([2]) L-isem għandu jkun supplimentat b'indikazzjoni tan-natura tat-trattament imwettaq.
([3]) L-ispeċi tal-għelejjel tal-foraġġ tista' tiġi miżjuda mal-isem.
([4]) It-terminu "grixa" jista ' jiġi sostitwit b'"boċċi żgħar". Il-metodu tat-tnixxif jista' jiġi miżjud mal-isem.

7. *Pjanti oħra, alka u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.1.1	Alka ([1])	Alka, ħajja jew proċessata, inkluża alka friska, imkessħa jew iffriżata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
7.1.2	Alka mnixxfa ([1])	Prodott miksub bit-tnixxif tal-alka. Dan il-prodott jista' jkun ġie maħsul biex jitnaqqas il-kontenut ta' jodin u l-alka tista' tkun ġiet inattivata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
7.1.3	Grixa tal-alka ([1])	Prodott tal-manifattura taż-żejt tal-alka, miksub bl-estrazzjoni tal-alka. L-alka ġiet inattivata. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
7.1.4	Żejt tal-alka ([1])	Żejt miksub permezz ta' estrazzjoni mill-alka. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa.	Umdità jekk > 1 %
7.1.5	Estratt tal-alka ([1]); [frazzjoni tal-alka] ([1])	Estratt milwiem jew alkoħoliku tal-alka li fih prinċipalment il-karboidrati. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.1.6	Grixa tal-alka tal-baħar	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tal-makroalka, b'mod partikolari l-alka kannella. Dan il-prodott jista' jkun inħasel biex jitnaqqas il-kontenut tal-jodju. Jista' jkun fih sa 0,1 % aġenti kontra r-ragħwa.	Irmied mhux raffinat
7.3.1	Zkuk ([1])	Zkuk imnaddfa u mnixxfa tas-siġar jew tal-arbuxelli.	Fibra mhux raffinata
7.4.1	Nwar ([1]), 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 B*rassica oleracea* L., wara l-ħasil, it-tnaqqis fid-daqs (tqattigħ, tqattigħ f'laqx, eċċ) u t-tneħħija tal-kontenut tal-ilma.	
7.6.1	Melassa tal-kannamieli (taz-zokkor)	Prodott tal-ġulepp miksub waqt il-manifattura jew ir-raffinar ta' zokkor minn *Saccharum L.* Jista' jkun fih sa 0,5 % aġenti kontra r-ragħwa, 0,5 % aġenti kontra l-esfoljazzjoni, 3,5 % sulfat u 0,25 % sulfit.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità, jekk > 30 %
7.6.2	Melassa tal-kannamiela (taz-zokkor), parzjalment mingħajr zokkor	Prodott miksub wara l-estrazzjoni ulterjuri bl-ilma tas-sukrożju mill-melassa tal-kannamieli taz-zokkor.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità, jekk > 28 %
7.6.3	Zokkor (tal-kannamieli) [sukrożju]	Zokkor estratt mill-kannamieli taz-zokkor bl-użu tal-ilma.	
7.6.4	Bagasse tal-kannamieli	Prodott miksub matul l-estrazzjoni bl-użu tal-ilma taz-zokkor mill-kannamieli taz-zokkor. Jikkonsisti l-aktar minn fibri.	Fibra mhux raffinata
7.7.1	Weraq, imnixxef ([1])	Weraq imnixxef ta' pjanti konsumabbli u l-frazzjonijiet tagħhom.	Fibra mhux raffinata
7.8.1	Linjoċelluloża	Prodott miksub permezz ta' proċessar mekkaniku ta' injam naturali u mnixxef mhux ipproċessat u li jikkonsisti l-aktar mil-linjoċelluloża. Għandu jiġi meqjus il-kontenut naturali ta' elementi ta' traċċa.	Fibra mhux raffinata
7.8.2	Ċelluloża tat-trab	Prodott miksub bid-dekompożizzjoni, is-separazzjoni ta' lignina u tindif ulterjuri bħala ċelluloża minn fibra veġetali ta' injam mhux trattat u li huwa modifikat bi proċessar mekkaniku biss. Fibra deterġenti newtrali (NDF, neutral detergent fibre) minimu 87 %	Fibra mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.9.1	Għeruq tal-għud is-sus	Għeruq ta' *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Nagħniegħ	Prodott miksub minn partijiet imnixxfa bl-arja tal-pjanti *Mentha apicata*, *Mentha piperita* jew *Mentha viridis* (L.), irrispettivament mid-dehra tagħhom.	
7.11.1	Spinaċi, imnixxfa	Prodott miksub mit-tnixxif tal-pjanta *Spinacia oleracea* L., irrispettivament mid-dehra tagħha.	
7.12.1	Mojave yucca	*Yucca schidigera* Roezl pulverizzata.	Fibra mhux raffinata
7.12.2	Meraq tal-Yucca Schidigera	Prodott miksub bit-tqattigħ u l-ippressar taz-zkuk tal-*Yucca Schidigera*, magħmula prinċipalment minn karboidrati	
7.13.1	Karbonju veġetali; [faħam]	Prodott miksub bil-karbonizzazzjoni ta' materjal veġetali organiku.	Fibra mhux raffinata
7.14.1	Injam ([1])	Injam jew fibri tal-injam mhux trattati kimikament.	Fibra mhux raffinata
7.15.1	Grixa tan-nightshade bil-werqa xema'	Prodott miksub bit-tnixxif u s-sħiq tal-weraq ta' *Solanum glaucophyllum*,	Fibra mhux raffinata Vitamina D_3

([1]) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċi tal-pjanta jew tal-alka.

8. *Prodotti tal-ħalib u prodotti derivati minnhom*

Il-materjali tal-għalf f'dan il-kapitolu 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	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.1.1	Butir u prodotti tal-butir	Butir u prodotti miksuba bil-produzzjoni jew bl-ipproċessar tal-butir (pereżempju serum tal-butir), sakemm mhux elenkat separatament.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Lattożju Umdità jekk > 6 %
8.2.1	Xorrox tal-butir/trab tax-xorrox tal-butir ([1])	Prodott miksub bl-immastellar tal-butir mill-krema jew proċessi simili. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih:	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Lattożju Umdità jekk > 6 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, pentasodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	
8.3.1	Kaseina	Prodott miksub mill-ħalib xkumat jew mix-xorrox bit-tnixxif tal-kaseina preċipitata permezz ta' aċidi jew tames.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Prodott estratt mill-baqta jew mill-kaseina permezz tal-użu ta' sustanzi newtralizzanti u tnixxif.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 10 %
8.5.1	Ġobon u prodotti tal-ġobon	Ġobon u prodotti magħmulin mill-ġobon u minn prodotti bbażati fuq il-ħalib.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
8.6.1	Kolostru/trab tal-kolostru ([1])	Il-fluwidu sekretat mill-glandoli mammarji tal-annimali li jipproduċu l-ħalib sa ħamest ijiem wara l-ħlas. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif.	Proteina mhux raffinata
8.7.1	Prodotti sekondarji tal-ħalib	Prodotti miksuba meta jkunu qed jiġu prodotti prodotti tal-ħalib (inklużi, iżda mhux limitat għal: dawk li kienu oġġetti tal-ikel tal-ħalib, ħama ċentrifuga jew separatur, ħalib abjad, minerali tal-ħalib). Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih:	Umdità Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, pentasodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	
8.8.1	Prodotti tal-ħalib iffermentat	Prodotti miksuba bil-fermentazzjoni tal-ħalib (eż. jogurt, eċċ).	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
8.9.1	Lattożju	Iz-zokkor separat mill-ħalib jew mix-xorrox permezz tal-purifikazzjoni u t-tnixxif.	Umdità jekk > 5 %
8.10.1	Ħalib/trab tal-ħalib ([1])	Sekrezzjoni normali mammarja miksuba minn ħlib ta' darba jew iżjed. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 5 %
8.11.1	Ħalib xkumat/trab tal-ħalib xkumat ([1])	Ħalib li l-kontenut tax-xaħam tiegħu tnaqqas bis-separazzjoni. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 5 %
8.12.1	Xaħam tal-ħalib	Prodott miksub bl-ixkumar tal-ħalib.	Xaħam mhux raffinat
8.13.1	Trab tal-proteini tal-ħalib	Prodott miksub bit-tnixxif tal-komposti tal-proteina estratti mill-ħalib bi trattament kimiku jew fiżiku.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
8.14.1	Ħalib kondensat u evaporat u l-prodotti tiegħu	Ħalib ikkondensat u evaporat u prodotti miksuba bil-produzzjoni jew bl-ipproċessar ta' dawn il-prodotti.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 5 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.15.1	Permeat tal-ħalib/ Trab tal-permeat tal-ħalib ([1])	Prodott miksub mill-faża likwida ta' filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-ħalib u li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Jistgħu jiġu applikati osmosi inversa, konċentrazzjoni u/jew tnixxif.	Irmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Umdità jekk > 8 %
8.16.1	Retentat tal-ħalib/trab tar-retentat tal-ħalib ([1])	Prodott li jibqa' fuq il-membrana mill-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-ħalib. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Lattożju Umdità jekk > 8 %
8.17.1	Xorrox/trab tax-xorrox ([1])	Prodott tal-manifattura tal-ġobon, il-quark jew il-kaseina jew proċessi simili. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	Proteina mhux raffinata Lattożju Umdità jekk > 8 % Irmied mhux raffinat
8.18.1	Xorrox mingħajr lattożju/trab tax-xorrox mingħajr lattożju ([1])	Xorrox li minnu tneħħa parzjalment il-lattożju. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih:	Proteina mhux raffinata Lattożju Umdità jekk > 8 % Irmied mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	
8.19.1	Proteina tax-xorrox/trab tal-proteina tax-xorrox ([1])	Prodott miksub bit-tnixxif tal-komposti tal-proteina tax-xorrox estratti mix-xorrox bi trattament kimiku jew fiżiku. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.20.1	Xorrox mingħajr lattożju u demineralizzat/Trab tax-xorrox mingħajr lattożju u demineralizzat ([1])	Xorrox li minnu tneħħew il-lattożju u l-minerali parzjalment. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, penta-sodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	Proteina mhux raffinata Lattożju Irmied mhux raffinat Umdità jekk > 8 %
8.21.1	Permeat tax-xorrox/ trab tal-permeat tax-xorrox ([1])	Prodott mill-fażi likwida ta' filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox u li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Jistgħu jiġu applikati osmosi inversa u konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni;	Irmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Umdità jekk > 8 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
		— sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, pentasodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	
8.22.1	Retentat tax-xorrox/trab tar-retentat tax-xorrox ([1])	Prodott li jibqa' fuq il-membrana mill-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox. Jistgħu jiġu applikati konċentrazzjoni u/jew tnixxif. Fejn ikun speċifikament imħejji bħala materjal tal-għalf, jista' jkun fih: — sa 0,5 % fosfati eż. polifosfati (eż. eżametafosfat tas-sodju), difosfati (e.g. tetrasodjupirofosfat), użati biex titnaqqas il-viskożità u biex tkun stabbilizzata l-proteina waqt l-ipproċessar; — sa 0,3 % aċidi inorganiċi: aċidu sulfuriku, aċidu idrokloriku, aċidu fosforiku, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 0,5 % alkali, eż. sodju, potassju, kalċju, idrossidi tal-manjeżju, użati għal aġġustamenti tal-pH f'bosta partijiet tal-proċessi ta' produzzjoni; — sa 2 % aġenti li jiċċirkolaw faċilment eż. diossidu tas-siliċju, pentasodju-trifosfat, tri-kalċju-fosfat, użati biex jitjiebu l-proprjetajiet ta' ċirkolazzjoni tat-trab.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Lattożju Umdità jekk > 8 %

([1]) L-espressjonijiet mhumiex sinonimi u jvarjaw l-aktar fil-kontenut tal-umdità, l-espressjoni rispettiva għandha tintuża kif xieraq.

9. *Prodotti tal-annimali tal-art u prodotti derivati minnhom*

Il-materjali tal-għalf f'dan il-kapitolu 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	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.1.1	Prodotti sekondarji ta' annimali ([1])	Annimali tal-art ta' demmhom sħun sħaħ jew partijiet minnhom, friski, iffriżati, imsajra, trattati bl-aċidu jew imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 8 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.2.1	Xaħam tal-annimali (2)	Prodott kompost minn xaħam minn annimali tal-art, inklużi vertebrati minbarra speċi patoġeniċi għall-bnedmin u l-annimali fl-istadji tal-ħajja kollha tagħhom. Jekk estratt b'solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan.	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 %
9.3.1	Prodotti sekondarji tal-apikultura	Għasel, xema' tan-naħal, royal jelly, propolis, pollin, proċessati jew mhux proċessati.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
9.4.1	Proteina tal-annimali proċessata (2)	Prodott miksub b'tisħin, tnixxif u tħin ta' annimali tal-art sħaħ jew ta' partijiet minnhom, inklużi invertebrati minbarra speċi patoġeniċi għall-bnedmin u l-annimali fl-istadji tal-ħajja kollha tagħhom li minnu jkun ġie estratt parzjalment jew imneħħi fiżikament ix-xaħam. Jekk estratt b'solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Umdità jekk > 8 %
9.5.1	Proteini derivati mill-proċess tal-ġelatina (2)	Proteini tal-annimali mnixxfa derivati mill-produzzjoni ta' ġelatina miksuba minn materja prima skont ir-Regolament (KE) Nru 853/2004.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Umdità jekk > 8 %
9.6.1	Proteini tal-annimali idrolizzati (2)	Polipeptidi, peptidi u aminoaċidi, u taħlitiet tagħhom, miksuba b'idroliżi ta' prodotti sekondarji tal-annimali, li jistgħu jkunu konċentrati bi tnixxif.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.7.1	Grixa tad-demm (2)	Prodott derivat mit-trattament bis-sħana tad-demm ta' annimali ta' demmhom sħun maqtula.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.8.1	Prodotti tad-demm (1)	Prodotti derivati mid-demm jew minn frazzjonijiet ta' demm ta' annimali ta' demmhom sħun maqtula; jinkludu plasma mnixxfa/iffriżata/likwida, demm sħiħ imnixxef, ċelloli ħomor imnixxfa/iffriżati/likwidi jew frazzjonijiet minnhom u taħlitiet.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.9.1	Rifluss tal-kejtering [riċiklaġġ tal-kejtering]	L-ikel kollu tal-iskart li fih materjal li ġej mill-annimali inkluż żejt tat-tisjir użat li ġej minn restoranti, faċilitajiet tal-kejtering u kċejjen, inklużi kċejjen ċentrali u kċejjen tad-dar.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Umdità jekk > 8 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.10.1	Kollaġen ([2])	Prodott ibbażat fuq il-proteina derivat mill-għadam, mill-pil, mill-ġlud u mill-għeruq tal-annimali.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.11.1	Grixa tar-rix	Prodott miksub bit-tnixxif u bis-sħiq tar-rix ta' annimali maqtula, jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.12.1	Ġelatina ([2])	Proteina naturali li tinħall, li tagħqad jew le, miksuba bl-idroliżi parzjali tal-kollaġenu prodott mill-għadam, ġlud, għerq u muskoli tal-annimali.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
9.13.1	Qrieqeċ ([2])	Prodott miksub mill-manifattura taxxaħam tad-dam, tal-lardu u xaħmijiet oħra estratti jew imneħħija fiżikament li ġejjin mill-annimali, friski, iffriżati jew imnixxfa. Jekk estratt b'solventi, jista' jkun fih sa 0,1 % eżan.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat Umdità jekk > 8 %
9.14.1	Prodotti li ġejjin mill-annimali ([1])	Dawk li qabel kienu oġġetti tal-ikel li fihom prodotti tal-annimali; bi trattament jew mingħajr trattament bħal friski, iffriżati, imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 8 %
9.15.1	Bajd	Bajd sħiħ ta' *Gallus gallus* L. bil-qoxra jew mingħajr qoxra.	
9.15.2	Albumina	Prodott miksub mill-bajd wara s-separazzjoni tal-qxur u l-isfar, pastorizzat u possibbilment denaturat.	Proteina mhux raffinata Metodu ta' denaturazzjoni, jekk applikabbli
9.15.3	Prodotti tal-bajd, imnixxfa	Prodotti li jikkonsistu minn bajd imnixxef pastorizzat, mingħajr qxur jew taħlita ta' proporzjonijiet differenti ta' albumina mnixxfa u isfar tal-bajd imnixxef.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 5 %
9.15.4	Trab tal-bajd, bizzokkor	Bajd sħiħ jew partijiet minnu mnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 5 % Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.15.5	Qxur tal-bajd, imnixxfa	Prodott miksub mill-bajd tat-tjur, wara li jkun tneħħa l-kontenut (l-isfar u l-albumina). Il-qxur huma mnixxfa.	Irmied mhux raffinat
9.16.1	Invertebrati terrestri, ħajjin ([1])	Invertebrati terrestri ħajjin, fl-istadji tal-ħajja tagħhom kollha, minbarra speċi li għandhom effettivi negattivi fuq is-saħħa tal-pjanti, tal-annimali u tal-bnedmin.	
9.16.2	Invertebrati terrestri, mejtin ([1])	Invertebrati terrestri mejtin, fl-istadji tal-ħajja tagħhom kollha, minbarra speċi li għandhom effettivi negattivi fuq is-saħħa tal-pjanti, tal-annimali u tal-bnedmin, bi trattament jew mingħajr trattament iżda mhux proċessati kif imsemmi fir-Regolament (KE) Nru 1069/2009.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat

([1]) Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti obbligatorji dwar dokumenti kummerċjali u ċertifikati tas-saħħa għal prodotti sekondarji tal-annimali u prodotti derivati kif stabbilit fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 142/2011 (il-Kapitolu III tal-Anness VIII) u jekk il-katalgu jintuża għal finijiet ta' tikkettar, l-isem għandu jkun sostitwit skont il-każ bl-
— bl-ispeċi tal-annimali u
— l-parti tal-prodott tal-annimal (eż. fwied, laħam (biss jekk ikun muskolu skeletriku)), u/jew
— l-istadju tal-ħajja (eż. larva) u/jew
— l-isem tal-ispeċi tal-annimali mhux użat fir-rigward tal-projbizzjoni fuq riċiklaġġ intra-speċi (eż. ħieles minn tjur)
jew supplimentat skont il-każ skont bl-
— ispeċi tal-annimali u/jew
— il-parti tal-prodott tal-annimali (eż. fwied, laħam (biss jekk ikun muskolu skeletriku)), u/jew
— l-istadju tal-ħajja (eż. larva) u/jew
— l-isem tal-ispeċi tal-annimali mhux użat fir-rigward tal-projbizzjoni fuq riċiklaġġ intra-speċi.

([2]) Mingħajr preġudizzju għar-rekwiżiti obbligatorji dwar dokumenti kummerċjali u ċertifikati tas-saħħa għal prodotti sekondarji tal-annimali u prodotti derivati kif stabbilit fir-Regolament (UE) Nru 142/2011 (il-Kapitolu III tal-Anness VIII) u jekk il-katalgu jintuża għal finijiet ta' tikkettar, l-isem għandu jkun supplimentat skont il-każ bl-
— ispeċi tal-annimali proċessati (eż. majjal, ruminant, tjur, insetti) u/jew
— l-istadju tal-ħajja (eż. larva) u/jew
— il-materjal proċessat (eż. għadam) u/jew
— il-proċess użat (eż. mingħajr xaħam, raffinat) u/jew
— l-isem tal-ispeċi tal-annimali mhux użat fir-rigward tal-projbizzjoni fuq riċiklaġġ intra-speċi (eż. ħieles minn tjur).

10. *Ħut, annimali akkwatiċi oħra u prodotti derivati minnhom*

Il-materjali tal-għalf f'dan il-kapitolu 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	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.1.1	Invertebri akkwatiċi ([1])	Invertebri tal-baħar jew tal-ilma ħelu sħaħ jew partijiet minnhom, fl-istadji kollha tal-ħajja tagħhom, minbarra speċijiet patoġeniċi għall-bnedmin u l-annimali; bi trattament jew mingħajr trattament bħal friski, iffriżati, imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat
10.2.1	Prodotti sekondarji minn annimali akkwatiċi ([1])	Joriġinaw minn stabbilimenti jew impjanti li jħejju jew jimmanifatturaw prodotti għal konsum mill-bniedem; bi trattament jew mingħajr trattament bħal friski, iffriżati, imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.3.1	Grixa tal-krustaċji (2)	Prodott miksub bit-tisħin, l-ippressar u t-tnixxif ta' krustaċji sħaħ jew partijiet minnhom inklużi gambli selvaġġi u mrobbija.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
10.4.1	Ħut (2)	Ħut sħiħ jew partijiet minn ħut: frisk, iffriżat, imsajjar, trattat bl-aċidu jew imnixxef.	Proteina mhux raffinata Umdità jekk > 8 %
10.4.2	Grixa tal-ħut (2)	Prodott miksub bit-tisħin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' ħut sħiħ jew partijiet minnu u li jistgħu jkunu ġew miżjuda mill-ġdid miegħu partikuli li jinħallu tal-ħut qabel it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.4.3	Partiċelli li jinħallu tal-ħut	Prodott ikkondensat miksub matul il-manifattura tal-grixa tal-ħut li jkun ġie separat u stabbilizzat bl-aċidifikazzjoni jew bit-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 5 %
10.4.4	Proteina tal-ħut, idrolizzata	Proteini miksuba bl-idroliżi ta' ħut sħiħ jew ta' partijiet ta' ħut, li jistgħu jkunu konċentrati bit-tnixxif	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.4.5	Grixa tax-xewk tal-ħut	Prodott miksub bit-tisħin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' partijiet tal-ħut. Jikkonsisti prinċipalment minn xewk tal-ħut.	Irmied mhux raffinat
10.4.6	Żejt tal-ħut	Żejt miksub mill-ħut jew partijiet tal-ħut wara ċ-ċentrifugazzjoni għat-tneħħija tal-ilma (jista' jinkludi dettalji speċifiċi tal-ispeċi, eż. żejt tal-fwied tal-merluzz).	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 %
10.4.7	Żejt tal-ħut, idroġenizzat	Żejt miksub mill-idroġenizzazzjoni taż-żejt tal-ħut.	Umdità jekk > 1 %
10.4.8	Stearina taż-żejt tal-ħut [Żejt tal-ħut friġellizzat]	Frazzjoni ta' żejt tal-ħut b'kontenut għoli ta' xaħam saturat miksub waqt ir-raffinar ta' żejt tal-ħut mhux raffinat għal żejt tal-ħut raffinat bl-użu tal-proċess tal-friġellizzazzjoni fejn ix-xaħam saturat ikun konġelat u sussegwentement miġbur.	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.5.1	Żejt tal-krill	Żejt miksub minn krill planktoniku msajjar u ppressat segwit biċ-ċentrifugazzjoni għat-tneħħija tal-ilma.	Umdità jekk > 1 %
10.5.2	Konċentrat tal-proteini tal-krill, idrolizzat	Prodott miksub bl-idroliżi enżimatika ta' krill sħiħ jew partijiet tiegħu ħafna drabi konċentrat bit-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.6.1	Grixa tal-annelidi tal-baħar	Prodott miksub bit-tisħin u t-tnixxif ta' annelidi tal-baħar sħaħ jew ta' partijiet ta' annelidi tal-baħar, inkluż *Nereis virens* M. Sars.	Xaħam mhux raffinat Irmied jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.7.1	Grixa taż-żooplankton tal-baħar	Prodott miksub bit-tisħin, l-ippressar u t-tnixxif ta' żooplankton tal-baħar, eż. krill.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.7.2	Żejt taż-żooplankton tal-baħar	Żejt miksub minn żooplankton tal-baħar imsajjar u pressat segwit biċ-ċentrifugazzjoni għat-tneħħija tal-ilma.	Umdità jekk > 1 %
10.8.1	Grixa tal-molluski	Prodott miksub bit-tisħin u t-tnixxif ta' molluski sħaħ jew ta' partijiet ta' molluski inklużi klamari u bivalvi.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %
10.9.1	Grixa tal-klamari	Prodott miksub bit-tisħin, l-ippressar u t-tnixxif ta' klamari sħaħ jew ta' partijiet ta' klamari.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.10.1	Grixa tal-istilla tal-baħar [Grixa tal-istilla tal-baħar]	Prodott miksub bit-tisħin, l-ippressar u t-tnixxif ta' *Asteroidea* sħaħ jew partijiet ta' *Asteroidea.*	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Irmied mhux raffinat, jekk > 20 % Umdità jekk > 8 %

([1]) L-isem għandu jkun supplimentat mill-ispeċi.
([2]) L-isem għandu jkun supplimentat mill-ispeċi meta jkun prodott minn ħut/krustaċi tat-trobbija skont ma jkun rilevanti.

11. *Minerali u prodotti ġejjin minnhom*

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.1	Karbonat tal-kalċju ([1]); [franka]	Prodott miksub bis-sħiq ta' sorsi ta' karbonat tal-kalċju ($CaCO_3$), bħal franka jew bil-preċipitazzjoni minn soluzzjoni ta' aċidu. Jista' jkun fih sa 0,25 % glikol propileniku. Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.2	Qxur tal-baħar kalkaruż i	Prodott ta' oriġini naturali, miksub mill-qxur tal-baħar, mitħuna jew imfarrka, bħal qxur tal-gajdra jew arzelli.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.3	Karbonat tal-kalċju u tal-manjeżju	Taħlita naturali ta' karbonat tal-kalċju ($CaCO_3$) u ta' karbonat tal-manjeżju ($MgCO_3$). Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	Kalċju Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.4	Maerl	Prodott ta' oriġini naturali miksub mill-alka tal-baħar kalkarja, mitħuna jew imfarrka.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.5	Litotamn	Prodott ta' oriġini naturali miksub minn alka tal-baħar kalkaruża (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), mitħuna jew imfarrka.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.6	Klorur tal-kalċju	Klorur tal-kalċju ($CaCl_2$). Jista' jkun fih sa 0,2 % sulfat tal-barju.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.7	Idrossidu tal-kalċju	Idrossidu tal-kalċju ($Ca(OH)_2$). Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.8	Sulfat tal-kalċju anidruż	Sulfat tal-kalċju anidruż ($CaSO_4$) miksub bit-tħin tas-sulfat tal-kalċju anidruż jew bid-deidratazzjoni ta' diidrat tas-sulfat tal-kalċju.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.9	Sulfat tal-kalċju emiidrat	Sulfat tal-kalċju emiidrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) miksub bid-deidratazzjoni parzjali ta' sulfat tal-kalċju diidrat.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.10	Sulfat tal-kalċju diidrat	Sulfat tal-kalċju diidrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) miksub bit-tħin tas-sulfat tal-kalċju diidrat jew bl-idratazzjoni ta' emiidrat tas-sulfat tal-kalċju.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.11	Imluħa tal-kalċju ta' aċidi organiċi (2)	Imluħa tal-kalċju ta' aċidi organiċi edibbli b'mill-inqas 4 atomi tal-karbonju.	Kalċju Aċidu organiku
11.1.12	Ossidu tal-kalċju	Ossidu tal-kalċju (CaO) miksub mill-kalċinazzjoni tal-franka li sseħħ b'mod naturali. Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.13	Glukonat tal-kalċju	Melħ tal-kalċju ta' aċidu glukoniku ġeneralment espress bħala $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ u l-forom idrati tiegħu.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.15	Sulfat tal-kalċju/ karbonat	Prodott miksub matul il-manifattura tal-karbonat tas-sodju.	Kalċju Irmied li ma jinħallx f'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 li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.1.17	Ossidu tal-manjeżju-karbonat tal-kalċju	Prodott miksub bit-tisħin ta' sustanzi li fihom il-kalċju u l-manjeżju b'mod naturali bħad-dolomit. Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	Kalċju Manjeżju
11.2.1	Ossidu tal-manjeżju	Ossidu tal-manjeżju kalċinat (MgO) mhux inqas minn 70 % MgO.	Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 15 %, Kontenut ta' ħadid bħala Fe_2O_3 jekk > 5 %.
11.2.2	Sulfat tal-manjeżju eptaidrat	Sulfat tal-magneżju ($MgSO_4$ x 7 H_2O).	Manjeżju Kubrit Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 15 %
11.2.3	Sulfat tal-manjeżju monoidrat	Sulfat tal-manjeżju ($MgSO_4 \times H_2O$).	Manjeżju Kubrit Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 15 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.2.4	Sulfat tal-manjeżju anidruż	Sulfat tal-manjeżju anidruż ($MgSO_4$).	Manjeżju Kubrit Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.2.5	Propjonat tal-manjeżju	Propjonat tal-manjeżju ($C_6H_{10}MgO_4$).	Manjeżju
11.2.6	Klorur tal-manjeżju	Klorur tal-manjeżju ($MgCl_2$) jew soluzzjoni miksuba minn konċentrazzjoni naturali ta' ilma tal-baħar wara d-depożitu ta' klorur tas-sodju.	Manjeżju Klorin Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.2.7	Karbonat tal-manjeżju	Karbonat tal-manjeżju naturali ($MgCO_3$).	Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.2.8	Idrossidu tal-manjeżju	Idrossidu tal-manjeżju ($Mg(OH)_2$).	Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.2.9	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju ($K_2Mg(SO_4)_2$ x nH_2O, n = 4,6).	Manjeżju Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.2.10	Imluħa tal-manjeżju ta' aċidi organiċi ([2])	Imluħa tal-manjeżju ta' aċidi organiċi edibbli b'mill-inqas 4 atomi tal-karbonju.	Manjeżju Aċidu organiku
11.2.11	Glukonat tal-manjeżju	Melħ tal-manjeżju ta' aidu glukoniku ġeneralment espress bħala $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ u l-forom idrati tiegħu.	Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.2.13	Pidolat tal-manjeżju	L-pidolat tal-manjeżju ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Jista' jkun fih sa 5 % aċidu glutamiku.	Manjeżju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.3.1	Fosfat dikalċju ([3]) ([4]); [ortofosfat idroġenat tal-kalċju]	Fosfat monoidroġenu tal-kalċju miksub minn għadam jew sorsi inorganiċi ($CaHPO_4$ × nH_2O, n = 0 or 2) Ca/P > 1,2 Jista' jkun fih sa 3 % klorur espress bħala NaCl.	Kalċju Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.3.2	Fosfat monodikalċju	Prodott kompost ta' fosfat tad-dikalċju u fosfat tal-monokalċju ($CaHPO_4$ × $Ca(H_2PO_4)_2$ × nH_2O, n = 0 or 1) 0.8 < Ca/P < 1,3	Fosfru totali, Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.3	Fosfat monokalċju; [Djortofosfat tetraidroġenu tal-kalċju]	Diidroġenufosfat tal-kalċju-bis ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 jew 1) Ca/P < 0,9	Fosfru totali Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.4	Fosfat tat-trikalċiku ([4]); [ortofosfat tat-trikalċiku]	Fosfat tat-trikalċju minn għadam jew sorsi inorganiċi ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) jew apatit tal-idrossil ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalċju Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.3.5	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Kalċju Manjeżju Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.6	Fosfat difluworinat	Prodott miksub minn sorsi inorganiċi, kalċinat u trattat ulterjorment bis-sħana.	Fosfru totali Kalċju Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.3.7	Pirofosfat dikalċiku; [Difosfat dikalċiku]	Pirofosfat dikalċiku ($Ca_2P_2O_7$).	Fosfru totali Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.8	Fosfat tal-manjeżju	Prodott magħmul minn fosfat tal-manjeżju monobażiku u/jew dibażiku u/jew tribażiku.	Fosfru totali Manjeżju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.3.9	Fosfat tas-sodju, tal-kalċju u tal-manjeżju	Prodott magħmul minn fosfat tas-sodju, tal-kalċju u tal-manjeżju.	Fosfru totali Manjeżju Kalċju Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.10	Fosfat monosodju; [Diidroġenu ortofosfat tas-sodju]	Fosfat monosodiku ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 jew 2)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.11	Fosfat tad-disodju; [Idroġenu ortofosfat tad-disodju]	Fosfat tad-disodju (Na_2HPO_4 × nH_2O; n = 0, 2, 7 jew 12)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.12	Fosfat tat-trisodju; [Ortofosfat tat-trisodju	Fosfat tat-trisodju (Na_3PO_4 × nH_2O; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 jew 12)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.13	Pirofosfat tas-sodju; [Difosfat tetrasodiku]	Pirofosfat tas-sodju ($Na_4P_2O_7$× nH_2O; n = 0 jew 10)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.14	Fosfat tal-monopotassju; [Diidroġenu ortofosfat tal-potassju]	Fosfat tal-monopotassju (KH_2PO_4)	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.15	Fosfat tad-dipotassju; [Idroġenu ortofosfat tad-dipotassju]	Fosfat tad-dipotassju (K_2HPO_4 × nH_2O; n = 0, 3 jew 6)	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.16	Fosfat tal-kalċju u tas-sodju	Fosfat tal-kalċju u tas-sodju ($CaNaPO_4$)	Fosfru totali Kalċju Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.17	Fosfat tal-monoammonju; [Diidroġenu ortofosfat tal-ammonju]	Fosfat tal-monoammonju ($NH_4H_2PO_4$)	Nitroġenu totali Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.18	Fosfat tad-diammonju; [Idroġenu ortofosfat tad-diammonju]	Fosfat tad-diammonju ($(NH_4)_2HPO_4$)	Nitroġenu totali Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.19	Tripolifosfat tas-sodju; [Trifosfat tal-pentasodju]	Tripolifosfat tas-sodju ($Na_5P_3O_{10}$ × nH_2O; n = 0 jew 6)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.20	Fosfat tal-manjeżju u tas-sodju	Fosfat tal-manjeżju u tas-sodju ($MgNaPO_4$)	Fosfru totali Manjeżju Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.21	Ipofosfit tal-manjeżju	Ipofosfit tal-manjeżju ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Manjeżju Fosfru totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.22	Grixa tal-għadam deġelatinizzata	Għadam deġelatinizzat, sterilizzat u miżħun li minnu tneħħa x-xaħam.	Fosfru totali Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.3.23	Irmied tal-għadam	Residwi minerali mill-inċinerazzjoni, il-kombustjoni jew il-gassifikazzjoni ta' prodotti sekondarji tal-annimali.	Fosfru totali Kalċju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.3.24	Polifosfat tal-kalċju	Taħlitiet eteroġenji ta' mluħa tal-kalċju ta' aċidi polifosforiċi kondensati li għandhom formola ġenerali $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ fejn "n" mhiex inqas minn 2.	Fosfru totali Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.25	Diidroġenu difosfat tal-kalċju	Diidroġenu pirofosfat tal-monokalċju ($CaH_2P_2O_7$)	Fosfru totali Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.26	Pirofosfat tal-aċidu tal-manjeżju	Pirofosfat tal-aċidu tal-manjeżju ($MgH_2P_2O_7$.) Prodott minn aċidu fosfo-riku u idrossidu tal-manjeżju purifikat jew ossidu tal-manjeżju b'evaporazzjoni ta' ilma u kondensazzjoni tal-ortofosfat għal difosfat.	Fosfru totali Manjeżju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.27	Diidroġenu difosfat tad-disodju	Diidroġenu difosfat tad-disodju ($Na_2H_2P_2O_7$)	Fosfru totali Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.28	Difosfat tat-trisodju	Difosfat monoidroġenu tat-trisodju (anidruż: $Na_3HP_2O_7$; monoidrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 jew 9)	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.29	Polifosfat tas-sodju; [Eżametafosfat tas-sodju]	Taħlitiet eteroġeniċi ta' mluħa tas-sodju ta' aċidi polifosforiċi kondensati lineari li għandhom formola ġenerali $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ fejn "n" mhiex anqas minn 2.	Fosfru totali Sodju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.30	Fosfat tat-tripotassju	Monofosfat tat-tripotassju ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 jew 9)	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.31	Difosfat tat-tetrapotassju	Pirofosfat tat-tetrapotassju ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 jew 3)	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.32	Trifosfat tal-pentapotassju	Trifosfat tal-pentapotassju ($K_5P_3O_{10}$)	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.33	Polifosfat tal-potassju	Taħlitiet eteroġeniċi ta' mluħa tal-potassju ta' aċidi polifosforiċi kondensati lineari li għandhom formola ġenerali $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ fejn "n" mhiex inqas minn 2.	Fosfru totali Potassju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.34	Polifosfat tas-sodju u l-kalċju	Polifosfat tas-sodju u l-kalċju.	Fosfru totali Sodju Kalċju P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.4.1	Klorur tas-sodju ([1])	Klorur tas-sodju (NaCl) jew prodott miksub bil-kristallizzazzjoni evaporattiva minn salmura (saturata jew li sparixxiet fi proċess ieħor) (melħ tal-vakwu) jew evaporazzjoni ta' ilma baħar (melħ tal-baħar u melħ tax-xemx) jew melħ tal-blat.	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.4.2	Bikarbonat tas-sodju [idroġenukarbonat tas-sodju]	Bikarbonat tas-sodju ($NaHCO_3$)	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.4.3	(Bi)karbonat tas-sodju/tal-ammonju [(idroġenu)karbonat tas-sodju/tal-ammonju]	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-karbonat tas-sodju u tal-bikarbonat tas-sodju, bi traċċi tal-bikarbonat tal-ammonju (bikarbonat tal-ammonju mass. 5 %)	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.4.4	Karbonat tas-sodju	Karbonat tas-sodju (Na_2CO_3)	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.4.5	Seskwikarbonat tas-sodju [idroġenudikarbonat tat-trisodju]	Seskwikarbonat tas-sodju ($Na_3H(CO_3)_2$)	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.4.6	Sulfat tas-sodju	Sulfat tas-sodju (Na_2SO_4) Jista' jkun fih sa 0,3 % metijonina	Sodju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.4.7	Imluħa tas-sodju ta' aċidi organiċi ([2])	Imluħa tas-sodju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-anqas 4 atomi tal-karbonju	Sodju Aċidu organiku
11.5.1	Klorur tal-potassju	Klorur tal-potassju (KCl) jew prodott miksub bis-sħiq ta' sorsi naturali ta' klorur tal-potassju	Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.5.2	Sulfat tal-potassju	Sulfat tal-potassju (K_2SO_4)	Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.5.3	Karbonat tal-potassju	Karbonat tal-potassju (K_2CO_3)	Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.5.4	Bikarbonat tal-potassju [idroġenu karbonat tal-potassju]	Bikarbonat tal-potassju ($KHCO_3$)	Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 10 %
11.5.5	Imluħa tal-potassju ta' aċidi organiċi ([2])	Imluħa tal-potassju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-anqas 4 atomi tal-karbonju.	Potassju Aċidu organiku
11.5.6	Pidolat tal-potassju	L-pidolat tal-potassju ($C_5H_6KNO_3$). Jista' jkun fih sa 5 % aċidu glutamiku.	Potassju Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 5 %
11.6.1	Fjura tal-kubrit	Trab miksub minn depożiti naturali tal-mineral. Barra minn hekk, prodott miksub mill-produzzjoni ta' raffinerija taż-żejt kif prattikata mill-fabbrikanti tal-kubrit.	Kubrit
11.7.1	Attapulgite	Mineral tal-manjeżju-aluminju-silikon naturali.	Manjeżju
11.7.2	Kwarz	Mineral li jseħħ b'mod naturali miksub bis-sħiq ta' sorsi ta' kwarz. Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	
11.7.3	Cristobalite	Dijossidu tas-silikon (SiO_2) miksub mir-rikristallizzazzjoni tal-kwarz. Jista' jkun fih sa 0,1 % għajnuniet tas-sħiq.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.8.1	Sulfat tal-ammonju	Sulfat tal-ammonju ($(NH_4)_2SO_4$) miksub minn sinteżi kimika. Jista' jkun preżentat fil-forma ta' soluzzjoni milwiema.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata Kubrit
11.8.3	Imluħa tal-ammonju ta' aċidi organiċi [2]	Imluħa tal-ammonju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-anqas 4 atomi tal-karbonju.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata Aċidu organiku
11.8.4	Laktat tal-ammonju	Laktat tal-ammonju ($CH_3CHOH-COONH_4$). Jinkludi l-Laktat tal-ammonju prodott bil-fermentazzjoni ma' *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, *jew Bifidobacterium* spp., b'kontenut ta' mhux inqas minn 44 % Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata. Jista' jkun fih sa 2 % fosfru, 2 % potassju, 0,7 % manjeżju, 2 % sodju, 2 % sulfati, 0,5 % kloridi, 5 % zokkor u 0,1 % silikonju kontra r-ragħwa.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Potassju jekk > 1,5 % Manjeżju jekk > 1,5 %, sodju jekk > 1,5 %
11.8.5	Aċetat tal-ammonju	Aċetat tal-ammonju (CH_3COONH_4) f'soluzzjoni milwiema, li fih mhux anqas minn 55 % Aċetat tal-ammonju.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata
11.9.1	Frak taż-żrar taż-żnieda [gizzard]	Prodott miksub mit-tgħaffiġ ta' mineral li jifforma b'mod naturali fil-forma ta' żrar	Daqs tal-partikola
11.9.2	Redstone [Gizzard]	Prodott miksub mit-tgħaffiġ u s-sħiq ta' prodotti li ġejjin mill-ħruq tat-tafal	Daqs tal-partikola Umdità jekk > 2 %

([1]) In-natura tas-sors tista' tkun indikata addizzjonalment fl-isem jew minfloku.
([2]) L-isem jista' jiġi emendat jew supplimentat biex jispeċifika l-aċidu organiku.
([3]) L-isem jista' jinkludi l-proċess ta' manifattura.
([4]) L-isem għandu jkun supplimentat b'"minn għadam" fejn ikun il-każ.

12. *Prodotti u prodotti sekondarji miksuba mill-fermentazzjoni bl-użu ta' mikro-organiżmi, inattivati li jirriżultaw fin-nuqqas ta' mikro-organiżmi ħajjin*

Materjali tal-għalf elenkati f'dan il-kapitolu li huma, jew inkella huma prodotti minn, organiżmu ġenetikament modifikat, jew li jirriżultaw minn proċess ta' fermentazzjoni li jinvolvi mikro-organiżmi ġenetikament modifikati għandhom ikunu konformi mar-Regolament (KE) Nru 1829/2003 dwar ikel u għalf modifikat ġenetikament.

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.1	Prodott minn *Methylophilus methylotrophus* b'livell għoli ta' proteina [1] [2]	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta' *Methylophilus methylotrophus* (razza ta' mikrobu NCIB 10.515) fuq il-metanol, il-proteina mhux raffinata hija mill-anqas 68 % u l-indiċi tar-riflessjoni huwa mill-anqas 50.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Xaħam mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.2	Prodott minn *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* u *Bacillus firmus* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta' *Methylococcus capsulatus (*Bath*)* (razza ta' mikrobu NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (razza ta' mikrobu NCIMB 13287), *Bacillus brevis* (razza ta' mikrobu NCIMB 13288) u *Bacillus firmus* (razza ta' mikrobu NCIMB 13289) fuq gass naturali (madwar 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), ammonja, u mluħa minerali, il-proteina mhux raffinata hija mill-anqas 65 %.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Xaħam mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.3	Prodott minn *Escherichia coli* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott sekondarju ta' fermentazzjoni mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi bil-koltura ta' *Escherichia coli* K12 fuq sottostrati ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew imlulħa minerali; jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.4	Prodott minn *Corynebacterium glutamicum*b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott sekondarju ta' fermentazzjoni mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi bil-koltura ta' *Corynebacterium glutamicum* fuq sottostrati ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew imluħa minerali, jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.5	Ħmira [ħmira tal-produtturi tal-birrerija] (1) (2)	Kull tip ta' ħmira miksuba minn (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* jew *Brettanomyces* ssp. fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali.	Umdità jekk < 75 % jew > 97 % Jekk l-umdità hija < 75 %: Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.6	Sillaġġ tal-miċelju mill-produzzjoni tal-peniċillina (1) (2)	Miċelju (komposti nitroġenużi), prodott sekondarju mxarrab mill-produzzjoni tal-peniċillina bil-*Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) fuq sorsi differenti ta' karboidrati u l-idrolisati tagħhom, trattati bis-sħana u preżervati permezz ta' *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* u *Streptococcus lactis* biex tkun inattivata l-peniċillina, in-Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata huwa mill-anqas 7 %.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.7	Ħmira minn proċess ta' bijodiżil (1) (2)	Il-ħmira kollha u partijiet (6) minnha miksuba minn (4) *Yarrowia lipolytica* mkabbra fuq żjut veġetali u tneħħija ta' gomma u frazzjonijiet ta' gliċerol iffurmati waqt il-produzzjoni tal-bijofjuwil.	Umdità jekk < 75 % jew > 97 % Jekk l-umdità hija < 75 %: Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.8	Prodott mill-ispeċi *Lactobacillus* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta *Lactobacillus* fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali. Il-prodott jista' jkun imnixxef.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.9	Prodott minn *Trichoderma viride* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta' *Trichoderma viride* fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali. Il-prodott jista' jkun imnixxef.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.10	Prodott minn *Bacillus subtilis* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta' *Bacillus subtilis* fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, residwi tad-distillerija, ċereali u prodotti li fihom il-lamtu, meraq tal-frott, xorrox, aċidu lattiku, zokkor, fibri tal-ħxejjex idrolizzati u nutrijenti tal-fermentazzjoni bħall-ammonja jew imluħa minerali. Il-prodott jista' jkun imnixxef.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.11	Prodott minn *Aspergillus oryzae* b'livell għoli ta' proteina (1) (2)	Prodott tal-fermentazzjoni miksub mill-koltura ta' *Aspergillus oryzae* fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali. Il-prodott jista' jkun imnixxef.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %
12.1.12	Prodotti tal-ħmira (1) (2)	Il-partijiet (6) ta' ħmira kollha miksuba minn (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* jew *Brettanomyces* ssp. fuq sottostrati fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali.	Umdità jekk < 75 % jew > 97 % Jekk l-umdità hija < 75 %: Proteina mhux raffinata Aċidu propjoniku jekk > 0,5 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.2.1	Vinassa [sustanza li tinħall tal-melassa kondensata] (2) (5)	Prodotti sekondarji derivati mill-ipproċessar industrijali tal-most/estratt taxgħir li joħorġu minn proċessi tal-fermentazzjoni mikrobjali bħall-manifattura tal-alkoħol, tal-aċidi organiċi jew tal-ħmira. Dawn huma komposti minn frazzjoni likwida/ta' pejst miksuba wara s-separazzjoni tal-most/estratt tal-fermentazzjoni. Jistgħu jinkludu wkoll ċelloli mejta u/jew partijiet (6) minnhom tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni użati. Is-sottostrati huma fil-biċċa l-kbira ta' oriġini veġetali bħal melassa, ġulepp taz-zokkor, alkoħol, 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 imluħa minerali.	Proteina mhux raffinata Sottostrat u indikazzjoni tal-proċess tal-produzzjoni skont il-każ.
12.2.2	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-aċidu L-glutamiku (2) (5)	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-aċidu L-glutamiku bil-fermentazzjoni b'*Corynebacterium melassecola* fuq sottostrat kompost minn sukrożju, melassa, prodotti tal-lamtu u l-idrolisati tagħhom, imluħa tal-ammonju u komposti nitroġenużi oħra.	Proteina mhux raffinata
12.2.3	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' L-liżina-monoidroklorur b'*Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' L-liżina-monoidroklorur bil-fermentazzjoni b'*Brevibacterium lactofermentum* fuq sottostrat kompost minn sukrożju, melassa, prodotti tal-lamtu u l-idrolisati tagħhom, imluħa tal-ammonju u komposti nitroġenużi oħra.	Proteina mhux raffinata
12.2.4	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi b'*Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi bil-fermentazzjoni b'*Corynbacterium glutamicum* fuq sottostrat ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew imluħa minerali.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.2.5	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi b'*Escherichia coli* K12 (2) (5)	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi bil-fermentazzjoni b'*Escherichia coli K12* fuq sottostrat ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew imluħa minerali.	Proteina mhux raffinata Irmied mhux raffinat
12.2.6	Prodott sekondarju tal-produzzjoni tal-enżimi b'*Aspergillus niger* (2) (5)	Prodott sekondarju tal-fermentazzjoni ta' *Aspergillus niger* fuq il-qamħ u l-malt għall-produzzjoni tal-enżimi.	Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.2.7	Poliidrossibutirat minn fermentazzjoni b'*Ralstonia eutropha* ([2])	Prodott li fih 3-idrossibutirat u 3-idrossivalerat, prodott permezz tal-fermentazzjoni ma' *Ralstonia eutropha,* u grixa tal-proteina batterika mhux vijabbli li tibqa' mill-batterja produttriċi u l-brodu tal-fermentazzjoni.	

([1]) Prodotti miksuba mill-bijomassa ta' mikroorganiżmi speċifiċi mkabbra fuq ċerti sottostrati. Jistgħu jkun fihom sa 0,3 % aġenti kontra r-ragħwa, 1,5 % aġenti tal-filtrazzjoni/tal-iċċarar u 2,9 % aċidu propjoniku.
([2]) Mikroorganiżmi użati fil-fermentazzjoni ġew inattivati bir-riżultat li l-ebda mikroorganiżmi tali ma huma vijabbli fil-materjali tal-għalf.
([3]) Il-kultivazzjoni fuq n-alkani hija projbita (Regolament (UE) Nru 568/2010).
([4]) L-isem użat għat-tipi ta' ħmira jista' jvarja mit-tassonomija xjentifika. Għaldaqstant, is-sinonimi tat-tipi ta' ħmira elenkati jistgħu jintużaw ukoll.
([5]) Prodotti sekondarji tal-fermentazzjoni oħra. Jista' jkun fihom sa 0,6 % aġenti kontra r-ragħwa, 0,5 % aġenti kontra l-esfoljazzjoni u 0,2 % sulfiti.
([6]) Partijiet tfisser kwalunkwe frazzjoni li tinħall jew li ma tinħallx tal-ħmira inkluż mill-membrana jew il-partijiet ta' ġewwa taċ-ċellola.

13. *Mixxellanji*

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.1	Prodotti mill-industrija tal-ħami fi fran u tal-għaġin	Prodotti miksuba matul u mill-produzzjoni ta' ħobż, biskuttini, wejfers jew għaġin. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Lamtu Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 %
13.1.2	Prodotti mill-industrija tal-ikel tal-għaġina	Prodotti miksuba matul u mill-produzzjoni tal-ikel tal-għaġina u tal-kejkijiet. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Lamtu Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 %
13.1.3	Prodotti tal-manifattura taċ-ċereali tal-kolazzjon	Sustanzi jew prodotti li huma maħsuba jew fejn huwa raġonevolment mistenni li jistgħu jiġu kkonsumati mill-bniedem fil-forom tagħhom ipproċessati, parzjalment ipproċessati jew mhux ipproċessati. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 % Lamtu, jekk > 30 % Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, jekk > 10 %

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.4	Prodotti mill-industrija tal-ħelu	Prodotti miksuba matul u mill-produzzjoni tal-ħelu, inkluż oġġetti taċ-ċikkulata. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Lamtu Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
13.1.5	Prodotti tal-industrija tal-ġelat	Prodotti miksuba matul il-produzzjoni tal-ġelat. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Lamtu Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, Xaħam mhux raffinat
13.1.6	Prodotti u prodotti sekondarji mill-ipproċessar ta' frott u ħaxix frisk ([1])	Prodotti miksuba matul l-ipproċessar tal-frott u l-ħxejjex friski (inkluż qxur, biċċiet sħaħ ta' frott/ħxejjex, u taħlitiet tagħhom). Jistgħu jkunu mnixxfa, jew iffriżati.	Lamtu Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 3,5 %
13.1.7	Prodotti mill-ipproċessar ta' pjanti ([1])	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif ta' pjanti sħaħ jew partijiet tagħhom.	Fibra Mhux Raffinata
13.1.8	Prodotti mill-ipproċessar ta' ħwawar u aromatizzanti ([1])	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif tal-ħwawar u l-aromatizzanti jew partijiet tagħhom.	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 % Lamtu, jekk > 30 % Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, jekk > 10 %
13.1.9	Prodotti mill-ipproċessar ta' ħxejjex aromatiċi ([1])	Prodotti miksuba mit-tgħaffiġ, is-sħiq, l-iffriżar jew it-tnixxif ta' ħxejjex aromatiċi jew il-partijiet tagħhom.	Fibra Mhux Raffinata
13.1.10	Prodotti mill-industrija tal-ipproċessar tal-patata	Prodotti miksuba matul l-ipproċessar tal-patata. Jistgħu jkunu mnixxfa jew iffriżati.	Lamtu Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Irmied li ma jinħallx f'HCl jekk > 3,5 %
13.1.11	Prodotti u prodotti sekondarji tal-produzzjoni taz-zlazi	Sustanzi mill-produzzjoni taz-zlazi li huma maħsuba jew fejn huwa raġonevolment mistenni li jistgħu jiġu kkonsumati mill-bniedem fil-forom tagħhom ipproċessati, parzjalment ipproċessati jew mhux ipproċessati. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Xaħam mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.1.12	Prodotti u prodotti sekondarji mill-industrija tas-snekks saporiti.	Prodotti u prodotti sekondarji tal-industrija tas-snekks saporiti miksuba matul u mill-produzzjoni ta' snekks saporiti — krisps tal-patata, snekks ibbażati fuq patata u/jew ċereali (snekks estruži direttament, ibbażati fuq l-għaġina u fi bċejjeċ żgħar) u ġewż.	Xaħam mhux raffinat
13.1.13	Prodotti mill-industrija tal-ikel lest biex jittiekel	Prodotti miksuba matul il-produzzjoni ta' ikel lest biex jittiekel. Jistgħu jkunu mnixxfa.	Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 %
13.1.14	Prodotti sekondarji tal-pjanti mill-produzzjoni tal-ispirti	Prodotti solidi mill-pjanti (inkluż frott żgħir u żrieragħ bħall-ħlewwa) miksub wara l-maċerazzjoni ta' dawn il-pjanti f'soluzzjoni alkoħolika jew wara l-evaporazzjoni/id-distillazzjoni alkoħolika, jew it-tnejn, fl-elaborazzjoni tat-taħwir għall-produzzjoni tal-ispirti. Dawn il-prodotti għandhom ikunu distillati sabiex jiġi eliminat ir-residwu alkoħoliku.	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Fibra mhux raffinata Żjut/xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %
13.1.15	Birra tal-għalf	Prodott tal-proċess tal-produzzjoni tal-birra li ma jistax jinbiegħ bħala xarba għall-bniedem.	Kontenut tal-alkoħol Umdità jekk < 75 %
13.1.16	Xarbiet b'togħma ħelwa	Prodotti mill-industrija tax-xorb bil-gass miksuba mill-produzzjoni ta' xorb bil-gass b'togħma ħelwa jew minn xorb bil-gass b'togħma ħelwa mhux ippakkjat li ma jistax jiġi kummerċjalizzat. Dawn jistgħu jkunu konċentrati jew imnixxfa.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju. Umdità jekk > 30 %
13.1.17	Ġulepp tal-Frott	Prodotti mill-industrija tal-ġulepp tal-frott miksuba mill-manifattura ta' ġulepp tal-frott għal konsum mill-bniedem	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Umdità jekk > 30 %
13.1.18	Ġulepp b'togħma ħelwa	Prodotti mill-industrija tal-ġulepp b'togħma ħelwa miksuba mill-produzzjoni ta' ġulepp jew minn ġulepp mhux ippakkjat li ma jistax jiġi kummerċjalizzat. Dawn jistgħu jkunu konċentrati jew imnixxfa.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju. Umdità jekk > 30 %
13.2.1	Zokkor karamelizzat	Prodott miksub bit-tisħin ikkontrollat ta' kull tip ta' zokkor.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
13.2.2	Destrożju	Id-destrożju huwa miksub wara l-idroliżi ta' lamtu u jikkonsisti minn glukożju kristalizzat u purifikat, b'ilma kristallin jew mingħajru.	

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.2.3	Fruttożju	Il-fruttożju bħala trab kristallin purifikat. Dan jinkiseb mill-glukożju fix-xropp tal-glukożju bl-użu ta' isomerase tal-glukożju u mill-inverżjoni tas-sukrożju.	
13.2.4	Ġulepp tal-glukożju	Il-ġulepp tal-glukożju huwa soluzzjoni milwiema purifikata u konċentrata ta' sakkaridi nutrittivi miksuba permezz tal-idroliżi mil-lamtu. Jista' jkun imnixxef.	Umdità jekk > 30 %
13.2.5	Melassa tal-glukożju	Prodott li jsir matul il-proċess tar-raffinar tax-xropp tal-glukożju.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
13.2.6	Ksajlożju	Zokkor estratt mill-injam.	
13.2.7	Laktulożju	Disakkaridi semisintetiċi (4-O-D-Galattopiranosil-D-fruttożju) miksuba milllattożju permezz tal-isomerazzjoni tal-glukożju għal fruttożju. Preżenti fil-ħalib u l-prodotti tal-ħalib ittrattati bis-sħana.	
13.2.8	Glukożammina (Kitosammina) ([6])	Zokkor amminiku (monosakkarida) li huwa parti mill-istruttura tal-polisakkaridi kitosan u kitin. Prodott bl-idroliżi ta' eżoskeleti tal-krustaċji u artropodi oħra jew bil-fermentazzjoni ta' qamħ bħal qamħirrum jew qamħ.	Sodju jew Potassju, kif applikabbli
13.2.9	Ksajlo-oligosakkaridi	Katini ta' molekuli ta' ksajlożju marbuta b'bonds β1–4 b'livell ta' polimerizzazzjoni li jvarja bejn 2 sa 10 u prodotti minn idroliżi enżimatika ta' diversi stokks ta' għalf b'livell għoli ta' emiċelluloża.	Umdità jekk > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosakkaridu	Prodott miksub jew bil-fermentazzjoni jew bl-idroliżi u/jew it-trattament termali fiżiku ta' polimeri tal-glukożju, glukożju, sukrożju u maltożju.	Umdità jekk > 28 %
13.3.1	Lamtu ([2])	Lamtu.	Lamtu
13.3.2	Lamtu ([2]), preġelatinizzat	Prodott li jikkonsisti minn lamtu espandut bi trattament bis-sħana.	Lamtu
13.3.3	Taħlita tal-lamtu ([2])	Prodott li jikkonsisti f'lamtu tal-ikel nattiv u/jew modifikat miksub minn sorsi botaniċi differenti.	Lamtu
13.3.4	Tagħqida ta' idrolisati tal-lamtu ([2])	Prodott minn filtrazzjoni ta' likur ta' idroliżi tal-lamtu li jikkonsisti minn dawn li ġejjin: Proteina, lamtu, polisakkaridi, xaħam, żejt u għajnuna tal-filtrazzjoni (eż. trab djatomaċju, fibra tal-injam).	Umdità jekk < 25 % jew > 45 % Jekk l-umdità hija < 25 %: — Xaħam mhux raffinat — Proteina mhux raffinata

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.3.5	Destrina	Id-destrina hija lamtu idrolizzat parzjalment bl-aċidu.	
13.3.6	Maltodestrina	Il-maltodestrina hija l-lamtu parzjalment idrolizzat	
13.4.1	Polidestroġju	Struttura ta' polimeru ta' glukożju magħmul minn massa magħquda b'mod aleatorju prodotta bil-polimerizzazzjoni termali tad-D-Glukożju.	
13.5.1	Polioli	Prodott miksub mill-idroġenizzazzjoni jew mill-fermentazzjoni u jikkonsisti minn monosakkaridi, disakkaridi jew oligosakkaridi jew polisakkaridi mnaqqsa.	
13.5.2	Isomalt	Alkoħol taz-zokkor miksub missukrożju wara l-konverżjoni enżimatika u l-idroġenizzazzjoni.	
13.5.3	Mannitol	Prodott miksub mill-idroġenizzazzjoni jew mill-fermentazzjoni u jikkonsisti minn glukożju u/jew fruttożju mnaqqas.	
13.5.4	Ksilitol	Prodott miksub mill-idroġenizzazzjoni jew mill-fermentazzjoni tal-ksilożju.	
13.5.5	Sorbitoli	Prodott miksub mill-idroġenizzazzjoni tal-glukożju.	
13.6.1	Żjut aċidi minn raffinar kimiku ([3])	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali permezz ta' alkali, segwita b'aċidulazzjoni b'separazzjoni sussegwenti tal-faži milwiema, li jkun fih aċidi grassi liberi, żjut jew xaħmijiet u komponenti naturali ta' żrieragħ, frott jew tessuti tal-annimali bħal mono- u digliċeridi, leċitina mhux raffinata u fibri.	Xaħam mhux raffinat Umditá jekk > 1 %
13.6.2	Aċidi grassi esterifikati bil-gliċerol ([4])	Gliċeridi miksuba bl-esterifikazzjoni tal-aċidi grassi mal-gliċerol. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	Umditá jekk > 1 % Xaħam mhux raffinat Nikil jekk > 20 ppm
13.6.3	Mono di u tri gliċeridi ta' aċidi grassi ([4])	Prodott li jikkonsisti minn taħlitiet ta' mono-, di- u triesteri ta' gliċerol b'aċidi grassi. Dawn jista' jkun fihom ammonti żgħar ta' aċidi grassi liberi u gliċerol. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	Xaħam mhux raffinat Nikil jekk > 20 ppm

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.6.4	Imluħa ta' aċidi grassi (4)	Prodott miksub bir-reazzjoni ta' aċidi grassi ma' mill-anqas erba' atomi tal-karbonju ma' idrossidi, ossidi jew imluħa ta' kalċju, manjeżju, sodju jew potassju. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	Xaħam mhux raffinat (wara l-idroliżi) Umdità Ca jew Na jew K jew Mg (meta jkun il-każ) Nikil jekk > 20 ppm
13.6.5	Distillati ta' aċidi grassi minn raffinar fiżiku (3)	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali permezz ta' distillazzjoni li jkun fih aċidi grassi liberi, żjut jew xaħmijiet u komponenti naturali ta' żrieragħ, frott jew tessuti tal-annimali bħal mono- u digliċeridi, steroli u tokoferoli.	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 %
13.6.6	Aċidi grassi mhux raffinati minn qsim (3)	Prodott miksub minn qsim ta' żejt/xaħam. B'definizzjoni dan jikkonsisti minn aċidi grassi mhux raffinati C_6-C_{24}, alifatiċi, lineari, monokarboksiliċi, saturati u mhux saturati. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm
13.6.7	Aċidi grassi puri distillati minn qsim (3)	Prodott miksub mid-distillazzjoni ta' aċidi grassi mhux raffinati minn qsim ta' żejt/xaħam potenzjalment flimkien ma' idroġenizzazzjoni. B'definizzjoni dan jikkonsisti minn aċidi grassi distillati puri C_6-C_{24}, alifatiċi, lineari, monokarboksiliċi, saturati u mhux saturati. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	Xaħam mhux raffinat Umdità jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm
13.6.8	Stokks tas-sapun (3)	Prodott miksub waqt id-deaċidifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet veġetali permezz ta' soluzzjoni milwiema ta' kalċju, manjeżju, sodju jew idrossidu ta' potassju, li jkun fiha mluħa ta' aċidi grassi, żjut jew xaħmijiet u komponenti naturali ta' żrieragħ, frott jew tessuti tal-annimali bħal mono- u digliċeridi, leċitina mhux raffinata u fibri.	Umdità jekk < 40 u > 50 % Ca jew Na jew K jew Mg, skont il-każ
13.6.9	Mono- u digliċeridi ta' aċidi grassi esterifikati b'aċidi organiċi (4) (5)	Mono- u digliċeridi ta' aċidi grassi b'mill-inqas erba' atomi tal-karbonju esterifikati b'aċidi organiċi.	Xaħam mhux raffinat
13.6.10	Esteri tas-sukrożju ta' aċidi grassi (4)	Esteri ta' sakkaroża u aċidi grassi.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Xaħam mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.6.11	Sukroglicéridi ta' aċidi grassi (4)	Taħlita ta' esteri ta' sakkaroża u mono u digliċeridi ta' aċidi grassi.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Xaħam mhux raffinat
13.6.12	Palmitoilglukożammina	Kompost organiku lipidu preżenti flgħeruq ta' bosta pjanti u partikolarment fil-biċċa l-kbira ta' pjanti leguminużi. Dan huwa prodott b'aċilazzjoni ta' D-glukożammina b'aċidu palmitiku. Jista' jkun fih sa 0,5 % aċetun.	Umditá jekk > 2 %, xaħam mhux raffinat
13.6.13	Melħ ta' laktilati ta' aċidi grassi	Esteru nongliċeridu ta' aċidi grassi. Ilprodott jista' jkun melħ tal-kalċju, talmanjeżju, tas-sodju jew tal-potassju ta' aċidi grassi esterifikati b'aċidu lattiku. Dan jista' jkun fih l-imluħa ta' aċidi grassi liberi u aċidu lattiku.	Xaħam mhux raffinat Umditá jekk > 1 % Nikil jekk > 20 ppm Ca jew Na jew K jew Mg skont il-każ
13.8.1	Gliċerina, mhux raffinata [Gliċerina, mhux raffinata]	Prodott sekondarju miksub: — il-proċess oleokimiku tal-qsim ta' żejt/xaħam sabiex jinkisbu aċidi grassi u ilma ħelu, segwit bilkonċentrazzjoni tal-ilma ħelu biex jinkiseb gliċerol mhux raffinat jew bi transesterifikazzjoni (jista' jkun fih sa 0,5 % metanol) ta' żjut naturali/xaħmijiet sabiex jinkisbu esteri tal-metil ta' aċidu grass u ilma ħelu, segwit bil-konċentrazzjoni tal-ilma ħelu biex jinkiseb gliċerol mhux raffinat; — il-produzzjoni ta' bijodiżil (esteri tal-metil jew tal-etil ta' aċidi grassi) bit-transesterifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet ta' oriġini veġetali u tal-annimali mhux speċifikata. Imluħa minerali u organiċi jistgħu jibqgħu fil-gliċerina (sa 7,5 %). Jista' jkun fih sa 0,5 % Metanol u sa 4 % Materja Organika Mhux Gliċerol (MONG) li fiha Esteri tal-Metil ta' Aċidu Grass, Esteri tal-Etil ta' Aċidu Grass, Aċidi Grassi Liberi u Gliċeridi; — is-saponifikazzjonijiet ta' żjut/xaħmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali, normalment bi trab alkali/alkalin, biex jinkiseb issapun. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil millidroġenazzjoni.	Gliċerol Potassju jekk > 1,5 % Sodju jekk > 1,5 % Nikil jekk > 20 ppm

▼M1

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.8.2	Gliċerina [Gliċerol]	Prodott miksub minn: — il-proċess oleokimiku ta' (a) qsim ta' żejt/xaħam segwit bil-konċentrazzjoni ta' ilmijiet ħelwa u r-raffinar b'distillazzjoni (ara l-parti B, glossarju ta' proċessi, iskrizzjoni 20) jew proċess ta' skambju ta' joni; (b) transesterifikazzjoni ta' żjut/xaħmijiet naturali biex jinkisbu esteri ta' metil ta' aċidu grass u ilma ħelu mhux raffinat, segwit bil-konċentrazzjoni tal-ilma ħelu biex jinkiseb gliċerol mhux raffinat u r-raffinar b'distillazzjoni jew proċess ta' skambju ta' joni; — il-produzzjoni ta' bijodiżil (esteri tal-metil jew tal-etil ta' aċidi grassi) bi transesterifikazzjoni ta' żjut u xaħmijiet ta' oriġini veġetali u tal-annimali mhux speċifikata b'raffinar sussegwenti tal-gliċerina. Kontenut minimu ta' Gliċerol: 99 % ta' materja niexfa; — is-saponifikazzjonijiet ta' żjut/xaħmijiet ta' oriġini veġetali jew tal-annimali, normalment bi trab alkali/alkalin, biex jinkiseb is-sapun, segwit bir-raffinar ta' Gliċerol mhux raffinat u distillazzjoni. Jista' jkun fih sa 50 ppm Nikil mill-idroġenazzjoni.	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 ($(CH_3)_2SO_2$) miksub b'sinteżi kimika li huwa identiku għas-sors li jseħħ b'mod naturali fil-pjanti.	Kubrit
13.10.1	Pît	Prodott mid-dekompożizzjoni naturali tal-pjanti (l-aktar sphagnum) f'ambjent anerobiku u oligotrofiku.	Fibra Mhux Raffinata
13.10.2	Leonardite	Prodott li huwa kumpless minerali li jokkorri b'mod naturali minn idrokarburi fenoliċi, magħruf ukoll bħala umat, li joriġina 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 alkoħol doppju) bil-formula $C_3H_8O_2$. Dan huwa likwidu viskuż b'togħma kemm-xejn ħelwa, igroskopiku u jitħallat mal-ilma, aċetun, u kloroform. Dan jista' jkun fih sa 0,3 % glikol di-propilen.	
13.11.2	Mono-esteri ta' glikol propileniku u aċidi grassi ([4])	Mono-esteri ta' glikol propileniku u aċidi grassi, waħedhom jew f'taħliet ma' diesteri.	Glikol propileniku Xaħam mhux raffinat

▼**M1**

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.12.1	Aċidu ħjaluroniku	Glukożamminaglukan (polisakkaridu) b'unità ripetittiva li tikkonsisti f'zokkor amminiku (N-aċetil-D-glukożammina) u aċidu D-glukuroniku preżenti fil-ġilda, fluwidu sinovjali u l-korda umbilika, prodott, pereżempju, minn tessut tal-annimali jew b'fermentazzjoni batterika	Sodju jew Potassju, kif applikabbli
13.12.2	Sulfat tal-kondrojtin	Prodott miksub bl-estrazzjoni mill-għeruq, mill-għadam u minn tessuti oħra tal-annimali li fihom il-kartilaġni u tessuti konnettivi rotob.	Sodju
13.12.3	Aċidu glukoniku	Aċidu glukoniku ($C_6H_{12}O_7$), aċidu organiku li jinħall fl-ilma b'pKa ta' 3.7, għandu kulur minn ċar jagħti fil-kannella. Il-forma likwida għandha kontenut minimu ta' aċidu glukoniku ta' 50 %. Dan huwa prodott permezz tal-fermentazzjoni mikrobjali ta' ġulepp tal-glukożju jew bħala l-koprodott mill-manifattura ta' glukono-delta-latton ta' livell tal-ikel.	Aċidu glukoniku

([1]) L-isem għandu jkun supplimentat bl-ispeċi tal-frott, tal-ħxejjex, tal-pjanti, tal-ħwawar u tal-ħxejjex aromatiċi, kif applikabbli.
([2]) L-isem għandu jkun supplimentat bl-indikazzjoni tal-oriġini botanika.
([3]) L-isem għandu jkun supplimentat bl-indikazzjoni tal-oriġini botanika jew tal-annimali.
([4]) L-isem għandu jkun emendat jew supplimentat biex jispeċifika l-aċidi grassi użati.
([5]) L-isem jista' jiġi emendat jew supplimentat biex jispeċifika l-aċidu organiku.
([6]) L-isem għandu jkun supplimentat bil-kliem “minn tessuti tal-annimali” jew “minn fermentazzjoni”, skont ma jkun il-każ.