REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 575/2011

tas-16 ta' Ġunju 2011

dwar il-Katalgu tal-materjali tal-għalf

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (KE) Nru 767/2009 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-13 ta' Lulju 2009 dwar it-tqegħid fis-suq u l-użu ta' għalf, li jemenda r-Regolament (KE) Nru 1831/2003 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u li jħassar id-Direttiva tal-Kunsill 79/373/KEE, id-Direttiva tal-Kummissjoni 80/511/KEE, id-Direttivi tal-Kunsill 82/471/KEE, 83/228/KEE, 93/74/KEE, 93/113/KE u 96/25/KE u d-Deċiżjoni tal-Kummissjoni2004/217/KE [1], u b'mod partikolari l-Artikolu 26(2) u (3) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 242/2010 tad-19 ta' Marzu 2010 li joħloq il-Katalgu tal-materjali tal-għalf [2] stabbilixxa l-ewwel verżjoni tal-Katalgu tal-materjali tal-għalf. Dan jikkonsisti mil-lista ta' materjali tal-għalf diġà elenkati fil-Parti B tal-Anness għad-Direttiva 96/25/KE u l-kolonni 2, 3 u 4 tal-Anness għad-Direttiva 82/471/KEE u minn glossarju li jidħol fil-punt IV tal-Parti A tal-Anness għad-Direttiva 96/25/KE.

(2) Ir-rappreżentanti xierqa tas-setturi tan-negozju tal-għalf Ewropej, f'konsultazzjoni ma' partijiet oħra konċernati, b'kollaborazzjoni mal-awtoritajiet nazzjonali kompetenti u b'kunsiderazzjoni tal-esperjenza rilevanti mill-opinjonijiet maħruga mill-Awtorità Ewropea dwar is-Sigurtà fl-Ikel u mill-iżviluppi xjentifiċi jew teknoloġiċi, żviluppaw emendi għar-Regolament (UE) Nru 242/2010. Dawn l-emendi jikkonċernaw entrati ġodda u titjib fl-entrati diġà eżistenti.

(3) Il-Kummissjoni vvalutat l-emendi sottomessi, ivverifikat li l-proċedura u l-kondizzjonijiet previsti fl-Artikolu 26 tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 ġew segwiti u li huma ssodisfati, u taqbel mal-emendi kif modifikati matul il-valutazzjoni.

(4) Minħabba n-numru għoli ħafna ta' emendi li jridu jsiru lir-Regolament (UE) Nru 242/2010, huwa xieraq, għal raġunijiet ta' koerenza, il-kjarezza u s-simplifikazzjoni, li dak ir-Regolament jiġi revokat u mibdul.

(5) Il-miżuri provduti f'dan ir-Regolament huma skont l-opinjoni tal-Kumitat Permanenti dwar il-Katina Alimentari u s-Saħħa tal-Annimali,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

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 242/2010 qed jiġi revokat.

Referenzi għar-Regolament revokat għandhom jinftiehmu bħala referenzi għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

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.

Magħmul fi Brussell, is-16 ta' Ġunju 2011.

Għall-Kummissjoni

Il-President

José Manuel BARROSO

[1] ĠU L 229, 1.9.2009, p. 1.
[2] ĠU L 77, 24.3.2010, p. 17.

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-entrata kkonċernata.

(2) L-entrati 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. 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) Skont il-prassi tajba msemmija fl-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 183/2005, il-materjali tal-għalf għandhom ikunu ħielsa minn impuritajiet kimiċi li jirriżultaw mill-proċess tal-manifattura tagħhom u minn għajnuniet tal-ipproċessar, sakemm mhemmx stabbilit kontenut massimu speċifiku fil-Katalgu.

(4) 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.

(5) L-isem komuni/il-kwalifikatur ta' wieħed jew iżjed mill-proċessi, kif elenkat fl-aħħar kolonna tal-glossarju tal-proċessi fil-Parti B, jista' jiġi miżjud mal-isem tal-materjal tal-għalf biex jindika li jkun għadda mill-proċess jew proċessi rispettivi.

(6) 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.

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

(8) 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.

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

(10) 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.

(11) L-Artikolu 15(g) tar-Regolament (KE) Nru 767/2009 flimkien mal-punt 6 tal-Anness I għal dak ir-Regolament jistabbilixxi r-rekwiżiti tal-ittikkettar fir-rigward tal-kontenut tal-indewwa. L-Artikolu 16(1)(b) ta' dak ir-Regolament flimkien mal-Anness V tiegħu jistabbilixxi r-rekwiżiti tal-ittikkettar fir-rigward tal-kostitwenti analitiċi l-oħra. Barra minn hekk, il-punt 5 tal-Anness I għar-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 għal dak ir-Regolament. Madankollu, ċertu entrati 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 għar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

(b) Jekk il-kolonna relatata mad-dikjarazzjonijiet obbligatorji fil-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C titħalla vojta fir-rigward tal-kostitwenti analitiċi li jridu jiġu dikjarati skont it-taqsima rilevanti tal-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 767/2009, l-ebda minn dawk il-kostitwenti m'għandhom bżonn jiġu ttikkettati. Għal irmied li huwa 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 2,2 %.

(c) Fejn jiġi stabbilit livell ta' ndewwa speċifiku wieħed jew iżjed 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 għar-Regolament (KE) Nru 767/2009. Madankollu, jekk il-kontenut tal-indewwa ikun inqas minn 14 %, id-dikjarazzjoni ta' dan ma tkunx obbligatorja. Fejn l-ebda livell ta' ndewwa speċifiku ma jiġi stabbilit f'dik il-kolonna, għandu japplika l-punt 6 tal-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 767/2009.

(12) 'Grad tekniku' jfisser li sustanza hija prodotta f'proċess kimiku jew fiżiku kontrollat li jissodisfa r-rekwiżiti rilevanti skont il-liġi dwar l-għalf tal-Unjoni.

(13) Operatur ta' negozju tal-għalf li jistqarr li materjal tal-għalf għandu iżjed karatteristiċi minn dawk speċifikati fil-kolonna 'deskrizzjoni' tal-lista tal-materjali tal-għalf fil-Parti C, 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-partiċelli permezz ta' fluss tal-arja.	Frazzjonat bl-arja
2	Aspirazzjoni	Proċess għat-tneħħija tat-trab, partiċelli fini u partijiet oħra b'partiċelli tal-arja fini taċ-ċereali minn lott 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 t-taħwir nej u segwit bl-immersjoni f'ilma kiesaħ sabiex jieqaf il-proċess ta' tisjir.	Mismut
4	Ibbliċjar	Tneħħija tal-kulur naturali.	Ibbliċjat
5	Tkessiħ	Tnaqqis tat-temperatura taħt dik ambjentali iżda 'l fuq mill-punt tal-friża biex jgħin il-preservazzjoni.	Mkessaħ
6	Tqattigħ	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċelli bl-użu ta' sikkiena waħda jew iżjed.	Imqatta'
7	Tindif	Tneħħija ta' oġġetti (kontaminanti, eż. ġebel) jew partijiet veġetattivi tal-pjanta eż. partiċelli mhux imwaħħla ta' tiben jew qxur jew ħaxix ħażin.	Imnaddaf / Issortjat
8	Konċentrazzjoni ([1])	Żieda ta' ċertu kontenut permezz tat-tneħħija tal-ilma u/jew kostitwenti oħra.	Konċentrat
9	Kondensazzjoni	Tranżizzjoni ta' sustanza minn fażi gassuża għal waħda likwida.	Kondensat
10	Tisjir	L-applikazzjoni tas-sħana għall-bidla tal-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-materjali tal-għalf.	Imsajjar
11	Tgħaffiġ	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċelli 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 tal-fażola, tal-qmuħ u taż-żrieragħ normalment permezz ta' mezzi fiżiċi.	Imqaxxar jew mingħajr ħliefa

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
15	Estrazzjoni tal-pektini	Estrazzjoni tal-pektini minn materjal tal-għalf.	Mingħajr pektini
16	Dessikazzjoni	Proċess ta' estrazzjoni tal-indewwa.	Dessikat
17	Tneħħija ta' ħama	Proċess użat għat-tneħħija tal-ħama tal-wiċċ.	Mingħajr ħama
18	Tneħħija ta' zokkor	Tneħħija kompleta jew parzjali tal- mono- u d-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 bit-togħlija u l-ġbir tal-fwar kondensat f'kontenitur separat.	Distillat
21	Tnixxif	Deidratazzjoni permezz ta' proċessi artifiċjali jew naturali.	Imnixxef (bix-xemx jew artifiċjalment)
22	Ħżin f'sajlos	Ħżin tal-materjali tal-għalf f'sajlo possibbilment biż-żieda ta' preservattivi jew bl-użu ta' kondizzjonijiet anerobiċi possibbilment biż-żieda ta' foraġġ.	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.	Estiż
25	Tneħħija	Tneħħija ta' żejt/xaħam bit-tagħsir.	Espellatur/żejt ippressat u żejt/xaħam
26	Estrazzjoni	Tneħħija jew permezz ta' solvent organiku tax-xaħam/taż-żejt minn ċertu materjali jew b'solvent milwim taz-zokkor jew komponenti oħra li jinħallu fl-ilma.	Estratt/smida u xaħam/żejt, melassa/polpa u zokkor jew komponenti oħra li jinħallu fl-ilma
27	Estrużjoni	Proċess termali li matulu l-kontenut tal-ilma intern tal-prodott, bil-ħruġ tal-fwar f'daqqa', iwassal biex il-prodott jiġi separat u jingħata forma speċjali billi jiġi mgħoddi minn orifiċju.	Estruż
28	Fermentazzjoni	Proċess li fih il-mikroorganiżmi bħal batterji, fungi jew ħmira jiġu prodotti jew użati biex jaġixxu fuq il-materjali sabiex jippromwovu bidla fil-kompożizzjoni/karatteristiċi kimiċi.	Fermentat
29	Filtrazzjoni	Separazzjoni ta' taħlita ta' materjali likwidi u solidi billi l-likwidu jitgħadda minn mezz jew membrana poruża.	Filtrat
30	Taqxir	Trembil tal-materjal niedi ttrattat bis-sħana.	Laqx
31	Ħin fi dqiq	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċelli tal-qamħ niexef u faċilitazzjoni tas-separazzjoni fi frazzjonijiet kostitwenti (prinċipalment dqiq, nuħħala u granza).	Dqiq, nuħħala, granza [3], għalf
32	Frazzjonament	Separazzjoni tal-frammenti tal-materjal tal-għalf bil-passatur u/jew trattati bi fluss tal-arja li jneħħi l-biċċiet ħfief tal-qxur.	Frazzjonat
33	Frammentazzjoni	Proċess ta' tiksir tal-materjal tal-għalf fi frammenti.	Frammentat

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
34	Qali	Proċess ta' tisjir tal-materjali tal-għalf fiż-żejt jew fix-xaħam.	Moqli
35	Tagħqid	Proċess ta' formazzjoni ta' ġell, materjal solidu qisu ġeli 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-partiċelli.	Granulat
37	Ħin	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċelli tal-materjali tal-għalf solidi fi proċess niexef jew imxarrab.	Miħun
38	Tiswin	trattamenti bis-sħana mwettqa taħt kondizzjonijiet speċifiċi.	Trattat bis-sħana
39	Idroġenizzazzjoni	Trasformazzjoni bl-użu ta' katalista ta' gliċeridi (taż-żjut u tax-xaħam) mhux saturati f'saturati jew aċidi xaħmija ħielsa, jew it-tnaqqis taz-zokkor f'polyols analogi.	Idroġenat, parzjalment idroġenat
40	Idrolisi	Tnaqqis tad-daqs molekolari bit-trattament xieraq bl-ilma u jew bl-enżimi jew bl-aċidu/alkali.	Idrolizzat
41	Likwefazzjoni	Tranżizzjoni minn faži solida jew gassuża f'likwidu.	Likwefatt
42	Maċerazzjoni	Tnaqqis tad-daqs tal-materjali tal-għalf bl-użu ta' mezzi mekkaniċi ħafna drabi fil-preżenza tal-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 jisseparaw il-lamtu f'karboidrati u proteini fermentabbli f'aċidi amminiċi u peptidi.	Immaltjat
44	Taħlil	Tranżizzjoni minn faži solida għal likwida bl-applikazzjoni tas-sħana	Maħlul
45	Mikronizzazzjoni	Proċess ta' tnaqqis tad-dijametru medju tal-partiċelli ta' materjal solidu għall-iskala ta' mikrometru.	Mikronizzat
46	Togħlija parzjali	Proċess ta' tisjir parzjalment permezz tat-togħlija għal perjodu qasir.	Mgħolli parzjalment
47	Pastorizzazzjoni	Tiswin sa temperatura kritika għal "ammont" speċifikat ta' ħin biex jiġu eliminati mikroorganiżmi li jagħmlu l-ħsara segwit bi tkessiħ rapidu.	Pastorizzat
48	Tqaxxir	Tneħħija tal-ġilda/qoxra minn mal-frott u l-ħxejjex.	Imqaxxar
49	Granulazzjoni	Iffurmar bil-kompressjoni permezz ta' matriċi.	Granuli, granulat
50	Illostrar	L-illostrar tal-qamħ imqaxxar, pereżempju ross, bir-rotazzjoni fi tnabar li jirriżulta fi frak tal-qamħ b'dehra tleqq.	Illostrat
51	Preġelatinizzazzjoni	Modifika tal-lamtu għal titjib sinifikanti tal-karatteristiċi tiegħu tan-nefħa fl-ilma kiesaħ.	Preġelatinizzat [4], minfuħ

	Proċess	Definizzjoni	Isem komuni/kwalifikatur
52	Pressing ([5])	Tneħħija fiżika tal-likwidi bħal xaħam, żejt, ilma jew meraq mis-solidi.	Espellatur/ żejt ippressat (fil-każ ta' materjali li fihom iż-żejt) Polpa, pomata (fil-każ ta' frott, eċċ) Polpa ppressata (fil-każ ta' pitravi taz-zokkor)
53	Raffinar	Tneħħija kompleta jew parzjali tal-impuritajiet jew komponenti mhux mixtieqa bi trattament kimiku/fiżiku.	Raffinat, parzjalment raffinat
54	Inkaljar	Tiswin tal-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	Trembil	Tnaqqis tad-daqs tal-partiċelli billi l-materjal tal-għalf, pereżempju qmuħ, jitgħadda minn bejn pari ta' rombli.	Mrembel
56	Protezzjoni mill-kirxa	Proċess li, jew permezz ta' trattament fiżiku bl-użu ta' sħana, pressjoni, fwar u kombinazzjoni ta' tali kondizzjonijiet u/jew permezz tal-azzjoni ta' għajnuniet tal-ipproċessar, għandu l-għan li jipproteġi n-nutrijenti mid-degradazzjoni fil-kirxa.	Protett mill-kirxa
57	Filtrazzjoni / tgħarbil	Separazzjoni tal-partiċelli ta' daqsijiet differenti billi l-materjali tal-għalf jitgħaddew minn għarbiel filwaqt li jiġu mħawda jew jitferraw.	Filtrat, mgħarbul
58	Xkumar	Separazzjoni tas-saff ta' fuq fil-wiċċ ta' likwidu permezz ta' mezzi mekkaniċi, pereżempju tax-xaħam tal-ħalib.	Xkumat
59	Iffettar	Tqattigħ tal-materjali tal-għalf f'biċċiet ċatti.	Imfettet
60	Tixrib / Tgħaddis	Umidifikazzjoni u trattib tal-materjali tal-għalf, normalment taż-żrieragħ, għat-tnaqqis tal-ħin tat-tisjir, għajnuna fit-tneħħija tal-qoxra taż-żerriegħa, faċilitazzjoni tat-teħid tal-ilma għall-attivazzjoni tal-proċess ta' ġerminazzjoni jew it-tnaqqis tal-konċentrazzjoni ta' fatturi antinutrittivi li jseħħu b'mod naturali.	Mgħaddas
61	Tnixxif bi sprej	Tnaqqis tal-kontenut tal-indewwa ta' likwidu billi jinħoloq sprej jew raxx tal-materjal tal-għalf għaż-żieda tal-proporzjon tal-erja tal-wiċċ għall-piż li minnu tintefaħ l-arja sħuna.	Imnixxef fi sprej
62	Trattament bil-fwar	Proċess li juża l-fwar taħt pressjoni għat-tiswin u t-tisjir għaż-żieda tad-diġestibilità.	Trattat bil-fwar
63	Xiwi	Tiswin bl-użu ta' sħana niexfa normalment applikat fuq żerriegħa taż-żejt, pereżempju għat-tnaqqis jew it-tneħħija ta' fatturi antinutrittivi li jseħħu b'mod naturali.	Mixwi
64	Ultrafiltrazzjoni	Filtrazzjoni ta' likwidi permezz ta' membrana permeabbli biss għal molekuli żgħar.	Ultrafiltrat

([1]) Fil-Ġermaniż 'Konzentrieren' jista' jiġi sostitwit b"Eindicken' fejn xieraq, li f'dan il-każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun 'eingedickt'.
([2]) 'Dekortikazzjoni' tista' tiġi sostitwita bi 'tneħħija tal-qxur' jew 'tneħħija tal-ħliefa' fejn xieraq, li f'dan il-każ il-kwalifikatur komuni għandu jkun 'imqaxxar' jew 'mingħajr ħliefa'.
([3]) Fil-Franċiż tista' tintuża l-kelma 'johroġ'.
([4]) 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).
([5]) Fil-Franċiż 'Pressage' jista' jiġi sostitwit b"Extraction mécanique' fejn xieraq.

PARTI C

Lista ta' materjali tal-għalf

1. *Qmuħ taċ-Ċereali u prodotti derivati minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.1	Xgħir	Qmuħ ta' *Hordeum vulgare* L. *Jista' jkun protett mill-kirxa.*	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.1.2	Xgħir, minfuħ	Prodott miksub minn xgħir miteħun jew miksur permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet 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 bit-trattament bil-fwar u t-trembil tax-xgħir mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tax-xgħir. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Lamtu Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.1.5	Fibra tax-xgħir	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tax-xgħir. Jikkonsisti minn partiċelli 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 t-tħin niexef, it-tgħarbil u t-tqaxxir tal-partiċelli 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 partiċelli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u ftit 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 Lamtu
1.1.9	Għalf tal-proteini tax-xgħir	Prodott mix-xgħir miksub wara s-separazzjoni tal-lamtu. Jikkonsisti prinċipalment minn proteina u partiċelli tal-endosperma. Jista' jkun imnixxef.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-indewwa 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
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 partiċelli ta' qamħ li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.1.12	Lamtu tax-xgħir likwidu	Frazzjoni sekondarja tal-lamtu mill-produzzjoni tal-lamtu mix-xgħir.	Jekk l-indewwa hija < 50 %: — Lamtu
1.1.13	Partiċelli mgħarbula tax-xgħir tal-immaltjar	Prodott mit-tindif tax-xgħir li jikkonsisti minn partiċelli żgħar tax-xgħir u frazzjonijiet ta' partiċelli miksura tax-xgħir separati qabel il-proċess tal-immaltjar.	Fibra mhux raffinata Rmied mhux raffinat jekk > 2,2 %
1.1.14	Partiċelli fini tax-xgħir tal-immaltjar u tal-malt	Partiċelli fini taċ-ċereali aspirati mill-operazzjonijiet tat-trasferiment tal-qamħ.	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 partiċelli fini.	Fibra mhux raffinata
1.1.16	Partiċelli solidi tad-distillazzjoni tax-xgħir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xgħir. Jinkludi frazzjonijiet tal-għalf solidi mid-distillazzjoni.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.1.17	Partiċelli li jinħallu tad-distillazzjoni tax-xgħir, imxarrba	Prodott tal-manifattura tal-etanol mix-xgħir. Jinkludi frazzjoni tal-għalf li jinħall mid-distillazzjoni.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa 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, partiċelli fini taċ-ċereali, ħlifiet u ċereali mmaltjati miksura u żgħar. Jista' jkun mitħun.	
1.2.1	Qamħirrum [2]	Qmuħ ta' *Zea mays* L. *ssp. mays. Tista' tkun protetta mill-kirxa*.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.2.2	Laqx tal-qamħirrum	Prodott miksub bit-trattament bil-fwar u t-trembil tal-qamħirrum mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tal-qamħirrum.	Lamtu
1.2.3	Granza tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn frammenti tal-qxur ta' barra u minn partiċelli ta' qmuħ li minnhom ikun tneħħa inqas endosperma milli min-nuħħala tal-qamħirrum.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.4	Nuħħala tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura tad-dqiq jew tas-semolina mill-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment mill-qxur ta' barra u ċertu frammenti tar-raħs tal-qamħirrum, bi ftit partiċelli tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.2.5	Ċifċiegħ tal-qamħirrum	Qalb ċentrali tal-miżwed tal-qamħirrum. Fih zkuk, qmuħ u weraq mhux separati.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.2.6	Partiċelli mgħarbula tal-qamħirrum	Frazzjoni tal-qamħirrun li tibqa' wara l-proċess tat-tgħarbil	
1.2.7	Fibra tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tal-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra.	Indewwa, jekk < 50 % jew > 70 % Jekk l-indewwa hija < 50 %: — Fibra mhux raffinata
1.2.8	Glutina tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tal-qamħirrum. Jikkonsisti prinċipalment minn glutina miksuba matul is-separazzjoni tal-lamtu.	Proteina mhux raffinata Indewwa, jekk < 70 % jew > 90 %
1.2.9	Għalf tal-glutina tal-qamħirrum	Prodott miksub matul il-manifattura tal-lamtu tal-qamħirrum. Huwa kompost minn partiċelli li jinħallu tan-nuħħala u tal-qamħirrum. Il-prodott jista' jinkludi wkoll qamħirrum miksur u residwi mill-estrazzjoni taż-żejt taċ-ċifċiegħ tal-qamħirrum. Prodotti oħra derivati mil-lamtu u mir-raffinar jew mill-fermentazzjoni tal-prodotti tal-lamtu jistgħu jkunu miżjuda, jista' jiġi mnixxef.	Indewwa, jekk < 40 % jew > 65 % Jekk l-indewwa hija < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Fibra mhux raffinata — Lamtu — Xaħam mhux raffinat
1.2.10	Raħs tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura tas-semolina, tad-dqiq jew tal-lamtu mill-qamħirrum. Jikkonsisti l-aktar minn raħs tal-qamħirrum, qxur ta' barra u partijiet tal-endosperma.	Indewwa, jekk < 40 % jew > 60 % Jekk l-indewwa hija < 40 %: — Proteina mhux raffinata — Xaħam mhux raffinat
1.2.11	Espellatur tar-raħs tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tar-raħs tal-qamħirrum ipproċessat li miegħu jistgħu jibqgħu mwaħħla partijiet tal-endosperma u l-qxur taż-żerriegħa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.2.12	Smida tar-raħs tal-qamħirrum	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tar-raħs tal-qamħirrum ipproċessat.	Proteina mhux raffinata
1.2.13	Żejt tar-raħs tal-qamħirrum mhux raffinat	Prodott miksub mir-raħs tal-qamħirrum	Xaħam mhux raffinat
1.2.14	Qamħirrum, minfuħ	Prodott miksub mill-qamħirrum mitħun jew miksur permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa.	Lamtu

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.2.15	Likur tat-tgħaddis tal-qamħirrum	Frazzjoni likwida konċentrata mill-proċess tat-tgħaddis tal-qamħirrum.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 65 % Jekk l-indewwa hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.2.16	Furrajna tal-qamħ ħelu	Prodott sekondarju tal-industrija tal-ipproċessar tal-qamħ ħelu, kompost minn ċifċiegħ tal-qlub, ħlifiet, il-bażi tal-qlub, imqatta' u mnixxfa jew ippressati. Iġġenerat mit-tqattigħ taċ-ċifċiegħ, tal-ħliefa u tal-weraq tal-qamħ ħelu, bil-preżenza tal-qlub tal-qamħ ħelu.	Fibra mhux raffinata
1.3.1	Millieġ	Qmuħ ta' *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Ħafur	Qmuħ ta' *Avena sativa* L. u speċijiet oħra ta' ħafur.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.4.2	Ħafur imqaxxar	Qmuħ imqaxxra tal-ħafur. Jista' jkun ittrattat bil-fwar.	
1.4.3	Laqx tal-ħafur	Prodott miksub permezz tat-trattament bil-fwar u t-trembil tal-ħafur mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħliefa tal-ħafur.	Lamtu
1.4.4	Granza 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 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 partiċelli 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 miṫun jew miksur permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa.	Lamtu
1.4.8	Dqiq oħxon tal-ħafur	Ħafur imnaddaf imqaxxar.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.9	Dqiq tal-ħafur	Prodott miksub mit-ṫin taċ-ċereali tal-ħafur.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.4.10	Dqiq tal-ħafur tal-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-kwinowa, estratta	Żerriegħa sħiħa mnaddfa tal-pjanta tal-kwinowa (*Chenopodium quinoa* Willd.) li minnha jkun tneħħa s-saponin li jkun hemm fis-saff ta' barra taż-żerriegħa.	
1.6.1	Ross, miksur	Prodott tat-ṫin tar-ross (*Oryza sativa* L.), li jikkonsisti prinċipalment minn qmuħ ta' daqs żgħir u/jew miksura prodotti matul it-ṫin.	Lamtu
1.6.2	Ross, miṫun	Ross bil-ħliefa li minnu jkunu tneħħew kompletament jew parzjalment in-nuħħala u l-embriju permezz tat-ṫin.	Lamtu
1.6.3	Ross, preġelatinizzat	Prodott miksub mir-ross miṫun jew miksur permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa.	Lamtu
1.6.4	Ross, estruż	Prodott miksub bl-estrużjoni tad-dqiq tar-ross	Lamtu

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.6.5	Laqx tar-ross; [Ross preġelatinizzat]	Prodott miksub bit-tqattigħ f'laqx tal-qmuħ tar-ross preġelatinizzati jew miksura.	Lamtu
1.6.6	Ross, mingħajr ħliefa/ismar	Ross bil-fosdqa li minnu tneħħiet biss il-ħliefa.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.6.7	Ross tal-għalf mitħun	Prodott miksub bit-tħin 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 bit-tħin tar-ross.	Lamtu
1.6.9	Dqiq tar-ross ismar	Prodott miksub bit-tħin tar-ross ismar.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.6.10	Nuħħala tar-ross	Prodott mit-tħin tar-ross bil-ħliefa li jikkonsisti mis-saffi ta' barra tal-qlub (perikarpa, kisi taż-żerriegħa, nukleu, alkuron) b'parti mir-raħs.	Fibra mhux raffinata
1.6.11	Nuħħala tar-ross bil-karbonat tal-kalċju	Prodott tal-illostrar tar-ross bil-ħliefa li jikkonsisti l-aktar minn qxur kulur il-fidda, partiċelli tas-saff tal-alkuron, l-endosperma u r-raħs; jinkludi ammonti varji ta' karbonat tal-kalċju li jirriżultaw mill-illustrar	Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.12	Nuħħala tar-ross nieqsa mix-xaħam	Nuħħala tar-ross li tirriżulta mill-estrużjoni taż-żejt.	Fibra mhux raffinata
1.6.13	Żejt tan-nuħħala tar-ross	Żejt estratt min-nuħħala tar-ross stabilizzata.	Xaħam mhux raffinat
1.6.14	Granza tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tad-dqiq u tal-lamtu tar-ross, miksub bit-tħin u t-tgħarbil fin-niexef jew fl-imxarrab. Jikkonsisti prinċipalment minn lamtu, proteina, xaħam u fibra.	Lamtu, jekk > 20 % Proteina mhux raffinata, jekk > 10 % Xaħam mhux raffinat, jekk > 5 % Fibra mhux raffinata
1.6.15	Smida tal-għalf minn ross mgħolli parzjalment	Prodott tal-illostrar tar-ross bil-ħliefa li jikkonsisti l-aktar minn qxur kulur il-fidda, partiċelli tas-saff tal-alkuron, l-endosperma u r-raħs; jinkludi ammonti varji ta' karbonat tal-kalċju li jirriżultaw mill-proċess tal-illustrar	Fibra mhux raffinata Karbonat tal-kalċju
1.6.16	Ross tal-birra	L-iċken frammenti miksura mill-proċess tat-tħin tar-ross, normalment madwar kwart tad-daqs tal-qamħ shiħ.	Lamtu
1.6.17	Raħs tar-ross	Prodott li jikkonsisti prinċipalment mill-embriju mneħħi matul il-proċess tat-tħin tar-ross u separat min-nuħħala.	Xaħam mhux raffinat Proteina mhux raffinata
1.6.18	Espellatur tar-raħs tar-ross	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tar-raħs tar-ross li miegħu jkunu għadhom imwaħħla l-endosperma u l-qxur taż-żerriegħa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
1.6.19	Smida tar-raħs tar-ross	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tar-raħs tar-ross li miegħu jkunu għadhom imwaħħla l-endosperma u l-qxur taż-żerriegħa.	Proteina mhux raffinata
1.6.20	Proteina tar-ross	Prodott tal-produzzjoni tal-lamtu tar-ross mir-ross miksur, miksub bit-tħin fl-imxarran, it-tgħarbil, is-separazzjoni, il-konċentrazzjoni u t-tnixxif.	Proteina mhux raffinata
1.6.21	Għalf likwidu tar-ross illostrat	Prodott likwidu konċentrat tat-tħin fl-imxarrab u t-tgħarbil tar-ross.	Lamtu
1.7.1	Segala	Qmuħ ta' *Secale cereale* L.	

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.7.2	Granza tas-segala	Prodott tal-manifattura tad-dqiq, miksub mis-segala mgħarbula. Jikkonsisti prinċipalment minn partiċelli tal-endosperma, bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u ftit partijiet mixxellanji tal-qamħ.	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 partiċelli 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 partiċelli tal-qamħ li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.8.1	Sorgu; [Milo]	Qmuħ/żerriegħa ta' *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Sorgu abjad	Qmuħ tas-*Sorgu abjad*	
1.8.3	Għalf tal-glutina tas-sorgu	Prodott imnixxef miksub bis-separazzjoni tal-lamtu tas-sorgu. Jikkonsisti prinċipalment min-nuħħala u kwantità żgħira ta' glutina. Il-prodott jista' jinkludi wkoll residwi mnixxfa tal-ilma tal-maċerazzjoni u jista' jkun miżjud ir-raħs	Proteina mhux raffinata
1.9.1	Spelt	Qmuħ tal-ispelt *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 ftit frammenti tar-raħs tal-ispelt, bi ftit partiċelli tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.9.3	Qxur tal-ispelt	Prodott miksub matul it-tqaxxir tal-qmuħ tal-ispelt.	Fibra mhux raffinata
1.9.4	Granza tal-ispelt	Prodott miksub matul l-ipproċessar tal-ispelt mgħarbul u mqaxxar fi dqiq tal-ispelt. Jikkonsisti prinċipalment minn partiċelli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u ftit ċereali mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.10.1	Tritikali	Qmuħ ta' *Triticum X Secale cereale* L. Ibridu.	
1.11.1	Qamħ	Qmuħ ta' *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. u speċijiet oħra ta' qamħ. *Tista' tkun protetta mill-kirxa*.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.11.2	Għeruq primarji tal-qamħ	Prodott mill-ġerminazzjoni tal-qamħ tal-immaltjar u mit-tindif tal-malt li jikkonsisti minn għeruq primarji, partiċelli fini taċ-ċereali, ħlifiet u qmuħ immaltjati żgħar u miksura.	
1.11.3	Qamħ, preġelatinizzat	Prodott miksub minn qamħ mitħun jew miksur permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa.	Lamtu
1.11.4	Granza tal-qamħ	Prodott tal-manifattura tad-dqiq miksub minn ċereali mgħarbula tal-qamħ jew spelt imqaxxar. Jikkonsisti prinċipalment minn partiċelli tal-endosperma bi frammenti fini tal-qxur ta' barra u ftit ċereali mgħarbula.	Fibra mhux raffinata Lamtu
1.11.5	Laqx tal-qamħ	Prodott miksub bit-trattament bil-fwar u t-trembil tal-qamħ mingħajr ħliefa. Jista' jkun fih proporzjon żgħir ta' ħlifiet tal-qamħ. *Tista' tkun protetta mill-kirxa*.	Fibra mhux raffinata Lamtu Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
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 partiċelli 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 partiċelli ta' qamħ li minnhom ikun tneħħa l-maġġoranza tal-endosperma.	Fibra mhux raffinata
1.11.8	Partiċelli tal-qamħ iffermentat immaltjat	Prodott miksub permezz ta' proċess li jikkombina l-immaltjar u l-fermentazzjoni tal-qamħ u n-nuħħala tal-qamħ. Il-prodott imbagħad jiġi mnixxef u mitħun.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.11.10	Fibra tal-qamħ	Fibra estratta mill-ipproċessar tal-qamħ. Jikkonsisti prinċipalment minn fibra.	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa hija < 60 %: — Fibra mhux raffinata
1.11.11	Raħs tal-qamħ	Prodott tat-tħin tad-dqiq li jikkonsisti essenzjalment minn raħs tal-qamħ, imrembel jew xort'oħra, li jibgħu mwaħħlin miegħu frammenti tal-endosperma u tal-qoxra ta' barra.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.11.12	Raħs tal-qamħ, fermentat	Prodott tal-fermentazzjoni tar-raħs tal-qamħ, b'mikroorganiżmi inattivati.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.11.13	Espellatur tar-raħs tal-qamħ	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tar-raħs tal-qamħ (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. u speċijiet oħra ta' qamħ u spelt mingħajr ħliefa (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)) li jistgħu jibqgħu imwaħħlin miegħu partijiet tal-endosperma u tal-qxur taż-żerriegħa.	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 tal-manifattura tal-lamtu u tal-glutina tal-qamħ. Jikkonsisti minn nuħħala, li minnha jista' jkun tneħħa parzjalment ir-raħs. Jistgħu jiġu miżjuda partiċelli li jinħallu tal-qamħ, qamħ miksur u prodotti oħra derivati mil-lamtu u mir-raffinar tal-prodotti tal-lamtu.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 60 % Jekk l-indewwa hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata — Lamtu
1.11.18	Glutina vitali tal-qamħ	Proteina tal-qamħ karatterizzata b'viskoelastiċità għolja kif idratata, b'minimu ta' 80 % proteina (Nx6.25) u massimu ta' 2 % 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.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 85 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Lamtu
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.	Indewwa jekk < 55 % jew > 85 % Jekk l-indewwa hija < 55 %: — Proteina mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
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.	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa hija < 60 %: — Proteina mhux raffinata
1.11.23	Partiċelli mgħarbula tal-qamħ tal-immaltjar	Prodott mit-tindif tal-qamħ tal-immaltjar li jikkonsisti minn partiċelli żgħar tal-qamħ tal-immaltjar u frazzjonijiet tal-partiċelli tal-qamħ tal-immaltjar miksura separati qabel il-proċess tal-immaltjar.	Fibra mhux raffinata
1.11.24	Qamħ tal-immaltjar u partiċelli fini tal-malt	Partiċelli fini taċ-ċereali aspirati mill-operazzjonijiet tat-trasferiment tal-qmuħ.	Fibra mhux raffinata
1.11.25	Ħliefa tal-qamħ tal-immaltjar	Prodott mit-tindif tal-qamħ tal-immaltjar li jikkonsisti minn frazzjonijiet tal-ħliefa u partiċelli fini.	Fibra mhux raffinata
1.12.2	Dqiq tal-qamħ (4)	Dqiq mit-tħin tal-qmuħ.	Lamtu Fibra mhux raffinata
1.12.3	Konċentrat tal-proteini tal-qmuħ (4)	Konċentrat u prodott imnixxef miksub mill-qamħ wara t-tneħħija tal-lamtu matul il-fermentazzjoni tal-ħmira.	Proteina mhux raffinata
1.12.4	Partiċelli taċ-ċereali mgħarbula (4)	Residwu mit-tgħarbil taċ-ċereali u l-malt.	Fibra mhux raffinata
1.12.5	Raħs taċ-ċereali (4)	Prodott tat-tħin tad-dqiq u tal-manifattura tal-lamtu li jikkonsisti prinċipalment minn raħs tal-qamħ, imrembel jew xorta oħra, li miegħu jistgħu jibqgħu mwaħħlin frammenti tal-endosperma u tal-qxur ta' barra.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
1.12.6	Xropp tal-likwidu tal-iskart tal-ispent (4)	Prodott tal-qamħ miksub permezz tal-evaporazzjoni tal-konċentrat tal-likwidu tal-iskart tal-ispent mill-fermentazzjoni u d-distillazzjoni tal-qamħ użat fil-produzzjoni tal-ispirtu tal-qamħ.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa hija < 45 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.7	Qmuħ tad-distillazzjoni niedja (4)	Prodott niedi prodott bħala frazzjoni solida permezz taċ-ċentrifugazzjoni u/jew tal-filtrazzjoni tal-likwidu tal-iskart tal-ispent mill-qmuħ fermentati u distillati wżati fil-produzzjoni tal-ispirtu tal-qamħ.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.8	Partiċelli li jinħallu tad-Distillazzjoni konċentrati (4)	Prodott niedi mill-produzzjoni tal-alkoħol bid-distillazzjoni ta' polpa tal-qamħ u xropp taz-zokkor wara separazzjoni preċedenti tan-nuħħala u l-glutina.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.9	Qmuħ u partiċelli li jinħallu tad-distillazzjoni (4)	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-alkoħol bid-distillazzjoni tal-polpa tal-qmuħ u/jew prodotti oħra lamtużi u biz-zokkor. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Indewwa, jekk < 60 % jew > 80 % Jekk l-indewwa hija < 60 %: — Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.12.10	Qmuħ imnixxfa tad-distillazzjoni (4)	Prodott tad-distillazzjoni tal-alkoħol miksub bit-tnixxif tar-residwi solidi ta' qmuħ iffermentati. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.12.11	Qmuħ somor tad-distillazzjoni (4) [Qmuħ imnixxfa u partiċelli li jinħallu tad-distillazzjoni] (4)	Prodott tad-distillazzjoni tal-alkoħol miksub bit-tnixxif tar-residwi solidi tal-qmuħ fermentati li magħhom ġie miżjud xropp tal-pot ale jew likwidu tal-iskart tal-ispent evaporat. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
1.12.12	Qmuħ tal-birra	Prodott tal-manifattura tal-birra kompost minn residwi ta' ċereali mmaltjati u mhux immaltjat u prodotti oħra lamtużi, li jista' jkun fihom materjali tal-ħops. Tipikament ikkummerċjalizzat f'kondizzjoni niedja iżda jista' jkun mibjugħ ukoll f'forma mnixxfa.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
1.12.13	Fond	Prodott solidu tal-produzzjoni tal-whisky mix-xgħir Jikkonsisti mir-residwi mill-estrazzjoni bil-miſhun tax-xgħir immaltjat. Tipikament ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara l-estratt ikun tneħħa bil-gravità.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa 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-wiski. Jikkonsisti mir-residwi tal-estrazzjoni bil-miſhun tal-malt miſhun u possibbilment żidiet oħra taz-zokkor jew lamtużi. Tipikament ikkummerċjalizzat fil-forma niedja wara li l-estratt ikun tneħħa bl-ippressar.	Indewwa, jekk < 65 % jew > 88 % Jekk l-indewwa hija < 65 %: — Proteina mhux raffinata
1.12.15	Pot ale	Il-prodott li jibqa fil-maqtra mill-ewwel distillazzjoni ta' distillerija tal-malt.	Proteina mhux raffinata, jekk > 10 %
1.12.16	Xropp tal-pot ale	Prodott mill-ewwel distillazzjoni ta' distillerija tal-malt prodott bl-evaporazzjoni tal-pot ale li jibqa' fil-maqtra.	Indewwa, jekk < 45 % jew > 70 % Jekk l-indewwa hija < 45 %: Proteina mhux raffinata

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.1.1	Espellatur tal-babassu	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-varjetajiet tal-*Orbignya* tal-ġewż tal-palm tal-Babassu.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.2.1	Żerriegħa tal-camelina	Żerriegħa tal-*Camelina sativa* L. Crantz.	
2.2.2	Camelina, espellatur	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-Camelina.	*Proteina mhux raffinata* *Xaħam mhux raffinat* *Fibra mhux raffinata*
2.2.3	Smida tal-Camelina	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellatur taż-żerriegħa tal-Camelina.	*Proteina mhux raffinata*
2.3.1	Ħliefa tal-kawkaw	Teguments tal-fażola mnixxfa u nkaljata ta' *Theobroma cacao* L.	Fibra mhux raffinata
2.3.2	Qxur tal-kawkaw	Prodott miksub bl-ipproċessar tal-fażola tal-kawkaw.	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata
2.3.3	Smida tal-kawkaw, parzjalment dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-fażola tal-kawkaw *Theobroma cacao* L. imnixxfa u inkaljata li minnha tneħħiet parti mill-ħliefa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.4.1	Espellatur 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, espellatur 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	Smida tal-kopra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-qalba mnixxfa (endosperma) u l-ħliefa ta' barra (tegument) taż-żerriegħa tal-palm tal-ġewż tal-Indi.	Proteina mhux raffinata
2.5.1	Żerriegħa tal-qoton	Żerriegħa ta' *Gossypium* spp. li minnha jkunu tneħħew il-fibri. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.5.2	Smida 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). *Tista' tkun protetta mill-kirxa*.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.5.3	Espellatur 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	Espellatur tal-karawett, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-karawett *Arachis hypogaea* L. parzjalment dekortikat u speċijiet 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	Smida tal-karawett, parzjalment dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellatur tal-karawett parzjalment dekortikat. *(Kontenut massimu ta' fibra mhux raffinata ta' 16 % fil-materja niexfa)*	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.6.3	Espellatur tal-karawett, dekortikat	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-karawett dekortikat.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.6.4	Smida tal-karawett, dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellatur tal-karawett dekortikat.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.7.1	Espellatur tal-Kapok	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-Kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.8.1	Kittien	Żerriegħa tal-kittien *Linum usitatissimum* L. (Purità botanika minima ta' 93 %) bħala kittien sħiħ, iċċattjat jew miṫhun. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.8.2	Espellatur tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-kittien. (Purità botanika minima ta' 93 %)	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.8.3	Smida tal-kittien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellatur tal-kittien. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat jew mill-impjanti integrati tat-ṫhin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.9.1	Nuħħala tal-mustarda	Prodott tal-manifattura tal-mustarda (*Brassica juncea* L.). Jikkonsisti minn frammenti tal-qxur ta' barra u partiċelli tal-qam.	Fibra mhux raffinata
2.9.2	Smida 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-niger	Żerriegħa tal-pjanta tan-niger *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass.	
2.10.2	Espellatur taż-żerriegħa tan-niger	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-pjanta tal-ġulġlien (Rmied li ma jinħallx fil-HCl: massimu ta' 3.4 %).	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.11.1	Polpa taż-żebbuġ	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żebbuġ ippressat *Olea europea* L. separat sa fejn possibbli mill-partijiet tal-qalba.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Xaħam mhux raffinat

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.12.1	Espellatur tal-qalba tal-palma	Prodott tal-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	Smida tal-qlub tal-palma	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-qlub tal-palma li minnhom tkun tneħħiet kemm jista' jkun possibbli l-qoxra iebsa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.13.1	Żerriegħa tal-qara ħamra u tal-qara.	Żerriegħa tal-*Cucurbita pepo* L. u tal-pjanti tal-ġenus *Cucurbita*.	
2.13.2	Espellatur taż-żerriegħa tal-qara ħamra u tal-qara	*Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa ta' Cucurbita pepo u tal-pjanti tal-ġenus Cucúrbita*.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat
2.14.1	Smida taż-żerriegħa tar-rapa ([5])	Żerriegħa tar-rapa *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., tal-Indian sarson *Brassica napus* L. *var. glauca* (Roxb.) O.E. Schulz u tar-rapa *Brassica napa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. (Purità botanika minima ta' 94 %) Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.14.2	Żerriegħa tar-rapa, espellatur	*Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tar-rapa. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat jew mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	*Proteina mhux raffinata* *Xaħam mhux raffinat* *Fibra mhux raffinata* Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.14.3	Smida taż-żerriegħa tar-rapa	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellatur taż-żerriegħa tar-rapa. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat jew mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.14.4	Żerriegħa tar-rapa, estruża	Prodott miksub mir-rapa sħiħa permezz ta' trattament f'kondizzjoijiet umdi u sħan u taħt pressa li jżid il-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.14.5	Konċentrat tal-proteina taż-żerriegħa tar-rapa	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bis-separazzjoni tal-frazzjoni tal-proteina tal-espellatur taż-żerriegħa tar-rapa jew taż-żerriegħa tar-rapa.	*Proteina mhux raffinata*
2.15.1	Żerriegħa tal-għosfor	Żerriegħa tal-għosfor *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Smida taż-żerriegħa tal-għosfor, parzjalment dekortikata	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-għosfor parzjalment dekortikata.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.15.3	Qxur tal-għosfor	Prodott miksub bit-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 tal-manifattura taż-żejt, miksub bit-tneħħija ta' parti tal-ħliefa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
2.17.2	Qxur tal-ġulġlien	Prodott miksub matul it-tqaxxir taż-żerriegħa tal-ġulġlien.	Fibra mhux raffinata
2.17.3	Espellatur taż-żerriegħa tal-ġulġlien	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tal-pjanta tal-ġulġlien (Rmied li ma jinħallx fil-HCl: massimu ta' 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 xieraq bis-sħana. (Attività massima tal-urease ta' 0,4 mg N/g × min.). Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.18.2	Espellatur tal-fażola tas-sojja	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar taż-żerriegħa tas-sojja.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.18.3	Smida tal-fażola tas-sojja	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub mill-fażola tas-sojja wara l-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana. (Attività massima tal-urease ta' 0,4 mg N/g × min.). Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat jew ta' għajnuniet oħra tal-filtrazzjoni mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata jekk > 8 % fil-materja niexfa. Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.18.4	Smida 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. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni, (Attività massima tal-urease ta' 0,5 mg N/g × min.) Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.18.5	Qxur tal-fażola tas-sojja	Prodott miksub matul it-tqaxxir tal-fażola tas-sojja.	Fibra mhux raffinata
2.18.6	Fażola tas-sojja, estruża	*Prodott miksub mill-fażola tas-sojja permezz ta' trattament f'kondizzjonijiet umdi u sħan u taħt pressa li jżid il-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu. Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.18.7	Konċentrat tal-proteina tal-fażola tas-sojja	Prodott miksub minn fażola tas-sojja mqaxxra u mingħajr xaħam, wara l-fermentazzjoni jew estrazzjoni oħra għat-tnaqqis tal-livell tal-estratt ħieles min-nitroġenu.	Proteina mhux raffinata
2.18.8	Polpa tal-fażola tas-sojja; [Smida 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
2.19.1	Żerriegħa tal-ġirasol	Żerriegħa tal-ġirasol *Helianthus annuus* L. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.19.2	Espellatur 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	Smida taż-żerriegħa tal-ġirasol	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellatur taż-żerriegħa tal-ġirasol. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat jew mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. Tista' tkun protetta mill-kirxa.	Proteina mhux raffinata Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
2.19.4	Smida taż-żerriegħa tal-ġirasol, imqaxxra	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni u t-trattament xieraq bis-sħana tal-espellatur taż-żerriegħa tal-ġirasol li minnu tneħħiet parzjalment jew kompletament il-ħliefa. Jista' jkun fih massimu ta' 1 % ta' trab tal-ibbliċjar użat mill-impjanti integrati tat-tħin u tar-raffinar jew ta' għajnuniet tal-filtrazzjoni. (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
2.20.1	Żejt u xaħam tal-ħxejjex [6]	Żejt u xaħam miksuba mill-pjanti (minbarra żejt ir-rignu mill-pjanta ricinus), tista' titneħħilu l-gomma, jiġi raffinat u/jew idroġenizzat.	Indewwa, jekk > 1 % <
2.21.1	Leċitini mhux raffinati	Fosfolipidi miksuba matul it-tneħħija tal-gomma miż-żejt mhux raffinat miż-żerriegħa taż-żejt u l-frott taż-żejt.	

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
2.22.1	Żerriegħa tal-qanneb	Żerriegħa tal-qanneb *Cannabis sativa* L. ikkontrollata b'kontenut massimu ta' THC skont il-leġiżlazzjoni tal-UE.	
2.22.2	Espellatur 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	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-ippressar tal-pjanta u taż-żerriegħa tal-qanneb.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
2.23.1	Żerriegħa tal-peprin	Żerriegħa ta' *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Smida tal-peprin	Prodott tal-manifattura taż-żejt, miksub bl-estrazzjoni tal-espellatur taż-żerriegħa tal-peprin.	Proteina mhux raffinata

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
3.1.1	Fażola, inkaljata	Żerriegħa ta' *Phaseolus* spp. jew *Vigna* spp. sottomessa għal trattament xieraq bis-sħana. *Tista' tkun protetta mill-kirxa.*	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
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	Ħarrub, imnixxef	Frott imnixxef tas-siġra tal-ħarrub *Ceratonia siliqua* L.	Fibra mhux raffinata
3.2.3	Imwieżeb tal-ħarrub, imnixxfa	Prodott miksub mit-tħin tal-frott imnixxef (imwieżeb) tas-siġra tal-ħarrub u li minnhom ikun tneħħa l-ħarrub.	Fibra mhux raffinata
3.2.4	Smida tal-imwieżeb tal-ħarrub imnixxfa, mikronizzata	Prodott miksub bil-mikronizzazzjoni tal-frott imnixxef tas-siġra tal-ħarrub li minnu jkun tneħħa l-ħarrub.	Fibra mhux raffinata Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
3.2.5	Raħs tal-ħarrub	Raħs tal-ħarrub Proteina mhux raffinata	Proteina mhux raffinata
3.2.6	Espellatur tar-raħs tal-ħarrub	Prodott tal-manifattura taż-żejt miksub bl-ippressar tar-raħs tal-ħarrub.	Proteina mhux raffinata
3.2.7	Ħarrub (żerriegħa)	Fażola 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-fenugreek	Żerriegħa tal-fenugreek (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Smida tal-guar	Prodott miksub wara l-estrazzjoni tal-muċilaġni miż-żerriegħa tal-fażola tal-guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Proteina mhux raffinata
3.6.2	Smida tar-raħs tal-guar	Prodott mill-estrazzjoni tal-muċilaġni mir-raħs taż-żerriegħa tal-fażola tal-guar.	Proteina mhux raffinata
3.7.1	Fażola taż-żwiemel	Żerriegħa ta' *Vicia faba* L. *ssp. faba var. equina Pers. and var. minuta (Alef.)* Mansf.	
3.7.2	Laqx tal-fażola taż-żwiemel	Prodott miksub mit-trattament bil-fwar u t-trembil tal-fażola taż-żwiemel imqaxxra.	Lamtu Proteina mhux raffinata
3.7.3	Fażola taż-żwiemel bil-qoxra interna; [Qxur tal-fażola tas-sojja]	Prodott miksub matul it-tqaxxir taż-żerriegħa tal-fażola taż-żwiemel, li jikkonsisti l-aktar mill-qxur ta' barra	Fibra mhux raffinata Proteina mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
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 taż-żwiemel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.7.5	Proteina tal-fażola taż-żwiemel	Prodott miksub bit-tħin 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. baxxi fil-kontenut taż-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 minn qxur ta' barra.	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 partiċelli 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 t-tħin u l-frazzjonament bl-arja.	Proteina mhux raffinata
3.9.7	Smida tal-proteina tal-lupin	Prodott tal-ipproċessar tal-lupin għall-produzzjoni ta' smida b'ħafna proteini.	Proteina mhux raffinata
3.10.1	Fażola tal-mung	Fażola ta' *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Piżelli	Qmuħ ta' *Pisum* spp. *Jista' jkun protett mill-kirxa.*	Metodu ta' protezzjoni mill-kirxa, jekk applikabbli
3.11.2	Nuħħala tal-piżelli	Prodott miksub matul il-manifattura tas-smida 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 u t-trembil taż-żerriegħa mqaxxra tal-piżelli.	Lamtu
3.11.4	Dqiq tal-piżelli	Prodott miksub matul it-tħin tal-piżelli.	Proteina mhux raffinata
3.11.5	Qxur tal-piżelli	Prodott miksub matul il-manifattura tas-smida 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, mqaxxra	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 partiċelli tal-kotiledon, u sa ċertu punt, minn qxur.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
3.11.8	Partiċelli mgħarbula tal-piżelli	Frazzjoni tal-piżelli li tibqa' wara l-proċess tat-tgħarbil.	Fibra mhux raffinata
3.11.9	Proteina tal-piżelli	Prodott miksub mill-ilma tal-frott tal-piżelli separat waqt il-produzzjoni tal-lamtu, jew wara t-tħin u l-frazzjonament bl-arja.	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.	Indewwa jekk < 70 % jew > 85 % Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3.5 % tal-materja niexfa

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
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.	Indewwa jekk < 60 % jew > 85 % Zokkor totali Proteina mhux raffinata
3.11.12	Fibra tal-piżelli	Prodott miksub bl-estrazzjoni wara t-tħin 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	Ċiċerkja (7)	Żerriegħa ta' *Lathyrus sativus* L. sottomessa għal trattament xieraq bis-sħana.	
3.14.1	Monantha vetch	Żerriegħa ta' *Vicia monanthos* Desf	

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.1	Pitrava taz-zokkor	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.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 50 %
4.1.3	Zokkor (tal-pitravi) [sukrożju]	Zokkor estratt mill-pitravi taz-zokkor bl-użu tal-ilma.	Sukrożju
4.1.4	Melassa tal-pitravi (taz-zokkor)	Prodott ta' xropp miksub matul il-manifattura jew ir-raffinar taz-zokkor mill-pitravi taz-zokkor.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Indewwa, 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.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Indewwa, jekk > 28 %
4.1.6	Melassa tal-iżomaltulożju	Frazzjoni mhux kristallizzata mill-manifattura tal-iżomaltulożju bil-konverżjoni enżimatika tas-sukrożju mill-pitravi taz-zokkor.	Indewwa jekk > 40 %
4.1.7	Polpa niedja tal-pitravi taz-zokkor	Prodott tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn biċċiet tal-pitravi taz-zokkor estratti bl-ilma. Kontenut minimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa baxx u jonqos lejn iż-żero minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku).	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 82 % jew > 92 %
4.1.8	Polpa ppressata tal-pitravi taz-zokkor	Prodott tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn biċċiet tal-pitravi taz-zokkor estratti bl-ilma u ppressati b'mod mekkaniku. Kontenut massimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor huwa baxx u jonqos lejn iż-żero minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku).	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.9	Polpa ppressata tal-pitravi taz-zokkor, bil-melassa	Prodott tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn biċċiet tal-pitravi taz-zokkor estratti bl-ilma u ppressati b'mod mekkaniku bil-melassa miżjuda. Kontenut massimu ta' ndewwa: 82 %. Il-kontenut taz-zokkor jonqos minħabba l-fermentazzjoni (tal-aċidu lattiku).	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.1.10	Polpa mnixxfa tal-pitravi taz-zokkor	Prodott tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn biċċiet tal-pitravi taz-zokkor estratti bl-ilma u mnixxfa.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju, jekk > 10,5 %
4.1.11	Polpa mnixxfa tal-pitravi taz-zokkor, bil-melassa	Prodott tal-manifattura taz-zokkor li jikkonsisti minn biċċiet tal-pitravi taz-zokkor estratti bl-ilma u mnixxfa bil-melassa miżjuda.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.1.12	Xropp taz-zokkor	Prodott miksub bl-ipproċessar taz-zokkor u/jew tal-melassa.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju Indewwa, 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: rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Jekk ippressat: rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 50 %
4.1.14	Frutto-oligosakkaridi	Prodott miksub miz-zokkor mill-pitravi taz-zokkor permezz ta' proċess enżimatiku.	Indewwa jekk > 28 %
4.2.1	Meraq tal-għeruq tal-pitravi	Meraq mill-ippressar tal-pitravi (*Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva*) bil-konċentrazzjoni u l-pastorizzazzjoni sussegwenti, li jżomm it-togħma tipika tal-ħxejjex.	Indewwa jekk < 50 % jew > 60 % Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.3.1	Karrotti	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' ndewwa: 97 %.	Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 87 % jew > 97 %
4.3.3	Skart tal-karrotti	Prodott niedi li jiġi rilaxxat permezz ta' separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar tal-karrotti u li jikkonsisti l-aktar minn karrotti u skart tal-karrotti mnixxfa. Il-prodott jista' jkun soġġett għal trattament bis-sħana. Kontenut massimu ta' ndewwa: 97 %.	Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa, jekk < 87 % jew > 97 %
4.3.4	Laqx tal-karrotti	Prodott miksub bit-tqattigħ tal-laqx mill-għeruq tal-karrotti sofor jew ħomor, li jiġu sussegwentement imnixxfa.	
4.3.5	Karrotti, mnixxfa	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.	
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.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 50 %
4.4.3	Żerriegħa taċ-ċikwejra	Żerriegħa ta' *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Polpa ppressata taċ-ċikwejra	Prodott tal-manifattura tal-inulina mill-għeruq ta' *Cichorium intybus* L. li jikkonsisti minn biċċiet estratti u ppressati b'mod mekkaniku taċ-ċikwejra. Il-karboidrati (li jinħallu) taċ-ċikwejra u l-ilma ġew imneħħija parzjalment.	Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Indewwa jekk < 65 % jew > 82 %
4.4.5	Polpa mnixxfa taċ-ċikwejra	Prodott tal-manifattura tal-inulina mill-għeruq ta' *Cichorium intybus* L. li jikkonsisti minn biċċiet estratti u ppressati b'mod mekkaniku taċ-ċikwejra u t-tnixxif sussegwenti. Il-karboidrati (li jinħallu) taċ-ċikwejra ġew estratti parzjalment.	Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.4.6	Trab tal-għeruq taċ-ċikwejra	Prodott miksub bit-tqattigħ, bit-tnixxif u bit-tħin tal-għeruq taċ-ċikwejra.	Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.4.7	Melassa taċ-ċikwejra	Prodott tal-ipproċessar taċ-ċikwejra, miksub matul il-produzzjoni tal-inulina u l-oligofruttożju.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk < 20 % jew > 30 %
4.4.8	Karfa tal-inbid taċ-ċikwejra	Prodott tal-ipproċessar taċ-ċikwejra, miksub matul ir-raffinar tal-inulina u l-oligofruttożju.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk < 30 % jew > 40 %
4.4.9	Inulina taċ-ċikwejra	Inulina hiija fruttan estratta mill-għeruq ta' *Cichorium intybus* L.	
4.4.10	Xropp tal-oligofruttożju	Prodott miksub bl-idroliżi parzjali tal-inulina minn *Cichorium intybus* L.	Indewwa jekk < 20 % jew > 30 %
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 *Allium sativum* L. pur u mitħun.	
4.6.1	Manjoc; [tapioca]; [cassava]	Għeruq ta' *Manihot esculenta* Crantz, irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Indewwa jekk < 60 % jew > 70 %
4.6.2	Manjoka, imnixxfa	Għeruq tal-Manjoka, irrispettivament mid-dehra tagħhom, li jiġu sussegwentement imnixxfa.	Lamtu Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.7.1	Polpa tal-basal	Prodott niedi li jiġi rilaxxat matul l-ipproċessar tal-basal (tal-ġenus *Allium*) u jikkonsisti kemm mill-qxur kif ukoll minn basal sħiħ. Jekk jiġi mill-proċess tal-produzzjoni taż-żejt tal-basal, jikkonsisti l-aktar minn fdalijiet imsajra tal-basal.	Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.7.2	Basal, moqli	Biċċiet tal-basal imqaxxra u mfarrka li jiġu moqlija.	Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa Xaħam mhux raffinat
4.8.1	Patata	Tuberi ta' *Solanum tuberosum* L.	Indewwa jekk < 72 % jew > 88 %
4.8.2	Patata, imqaxxra	Patata li titneħħilha l-qoxra bl-użu ta' trattament bil-fwar.	Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-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 ġelatinuż tal-patata. Jista' jiġi mgħaffeġ.	Indewwa jekk < 82 % jew > 93 % Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.4	Biċċiet maqtugħin tal-patata, nejjin	Prodott rilaxxat mill-patata matul il-preparazzjoni tal-prodotti tal-patata għall-konsum uman, li tista' tkun ġiet imqaxxra.	Indewwa jekk < 72 % jew > 88 % Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.5	Skart tal-patata	Prodott li jiġi rilaxxat permezz ta' separazzjoni mekkanika fl-ipproċessar tal-patata u li jikkonsisti l-aktar minn patata u fdalijiet tal-patata mnixxfa. Il-prodott jista' jkun soġġett għal trattament bis-sħana.	Indewwa jekk < 82 % jew > 93 % Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3.5 % tal-materja niexfa

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
4.8.6	Patata, mgħaffġa	Prodott tal-patata mismuta jew mgħollija u mbagħad mgħaffġa.	Lamtu Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-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 Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
4.8.8	Polpa tal-patata	Prodott tal-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti minn patata miħuna estratta.	Indewwa, jekk < 77 % jew > 88 %
4.8.9	Polpa tal-patata, imnixxfa	Prodott imnixxef tal-manifattura tal-lamtu tal-patata li jikkonsisti minn patata estratta miħuna.	
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 enżimatika kkontrollata tal-proteini tal-patata.	Proteina mhux raffinata
4.8.12	Proteina tal-patata, iffermentata	Prodott miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata u t-tnixxif bi sprej sussegwenti.	Proteina mhux raffinata
4.8.13	Proteina tal-patata ffermentata, likwida	Prodott likwidu miksub bil-fermentazzjoni tal-proteina tal-patata	Proteina mhux raffinata
4.8.14	Meraq tal-patata, ikkonċentrat	Prodott ikkonċentrat 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.	Indewwa jekk < 50 % jew > 60 % Jekk l-indewwa hija < 50 %: — Proteina mhux raffinata — Rmied mhux raffinat
4.8.15	Bċejjeċ żgħar tal-patata	Patata mnixxfa (patata wara l-ħasil, it-tqaxxir u t-tnaqqis fid-daqs – tqattigħ, tqattigħ f'laqx, eċċ. u t-tneħħija tal-kontenut tal-ilma).	
4.9.1	Patata ħelwa	Tuberi ta' *Ipomoea batatas* irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Indewwa jekk < 57 % jew > 78 %
4.10.1	Artiċokks ta' Ġerusalemm; [Topinambur]	Tuberi ta' *Helianthus tuberosus* L. irrispettivament mid-dehra tagħhom.	Indewwa jekk < 75 % jew > 80 %

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., tal-iskju *Quercus petraea* (Matt.) *Liebl.*, tas-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	Lewż	Frott sħiħ jew miksur ta' *Prunus dulcis*, bil-qxur jew mingħajr.	
5.2.2	Qxur tal-lewż	Qxur tal-lewż miksuba miż-żerriegħa tal-lewż mingħajr ħliefa bis-separazzjoni fiżika mill-qlub u miħuna.	Fibra mhux raffinata
5.3.1	Żerriegħa tal-ħlewwa	Żerriegħa ta' *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Polpa tat-tuffieħ, imnixxfa; [Polpa 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 mingħajr pektin.	Fibra mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.4.2	Polpa tat-tuffieħ, imnixxfa; [Polpa tat-tuffieħ, mgħaffġa]	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 mingħajr pektin.	Fibra mhux raffinata
5.4.3	Melassa tat-tuffieħ	Prodott miksub wara l-produzzjoni tal-pektin mill-polpa tat-tuffieħ. Jista' jkun mingħajr pektin.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Żjut u xaħmijiet mhux raffinati, jekk > 10 %
5.5.1	Żerriegħa tal-pitrava 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 partiċelli 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-milju	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 l-aktar minn partiċelli tal-endosperma, bi frammenti fini tal-qxur u xi fdalijiet tal-qastan (*Castanea* spp.).	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
5.13.1	Polpa taċ-ċitru	Prodott miksub bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru *Citrus* (L.) spp. jew matul il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru. Jista' jkun mingħajr pektin.	Fibra mhux raffinata
5.13.2	Polpa taċ-ċitru, imnixxfa	Prodott miksub bl-ippressar tal-frott taċ-ċitru jew matul il-produzzjoni tal-meraq taċ-ċitru, li jiġi sussegwentement imnixxef. Jista' jkun mingħajr pektin.	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.	
5.15.1	Qxur tal-kafè	Prodott miksub miż-żerriegħa mqaxxra 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 shiħa tal-pjanta tat-tamal.	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 ([8])	Prodott li jikkonsisti miż-żerriegħa ta' ġewwa li tittiekel ta' ġewża jew għadma ta' frotta.	
5.22.2	Polpa tal-frott ([8])	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-meraq tal-frott u tal-puree tal-frott. Jista' jkun mingħajr pektin.	Fibra mhux raffinata

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
5.22.3	Polpa tal-frott, imnixxfa ([8])	Prodott miksub matul il-produzzjoni tal-meraq tal-frott u l-puree tal-frott li jiġi sussegwentement imnixxef. Jista' jkun mingħajr pektin.	Fibra mhux raffinata
5.23.1	Habirxa	Żerriegħa ta' *Lepidium sativum* L.	Fibra mhux raffinata
5.24.1	Żerriegħa tal-graminaċej	Żerriegħa mill-graminojdi tal-familji *Poaceae, Cyperaceae* u *Juncaceae*.	
5.25.1	Żerriegħa tal-għeneb	Żerriegħa separata mill-polpa tal-għeneb, li minnha ma jkunx tneħħa ż-żejt.	Xaħam mhux raffinat Fibra mhux raffinata
5.25.2	Smida 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]	Polpa tal-għeneb imnixxfa malajr wara l-estrazzjoni tal-alkoħol li minnha jkunu tneħħew kemm jista' jkun zkuk u żerriegħa.	Fibra mhux raffinata
5.26.1	Ġellewż	Frott sħiħ jew miksur ta' *Corylus* (L.) spp., bil-qxur jew mingħajr.	
5.27.1	Pektin	Pektin estratt minn materjal xieraq tal-pjanti.	
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.	

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 ([9])	Pjanti sħaħ tal-ispeċijiet taċ-ċereali jew partijiet tagħhom. Jistgħu jkunu mnixxfa, friski jew ippreservati.	
6.3.1	Tiben taċ-ċereali ([9])	Tiben taċ-ċereali.	
6.3.2	Tiben taċ-ċereali, ittrattat ([9]) ([10])	Prodott miksub bit-trattament xieraq tat-tiben taċ-ċereali	Sodju, jekk trattat bil-NaOH
6.4.1	Smida tas-silla	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tas-silla *Trifolium* spp. Jista' jkun fih sa 20 % nifel (*Medicago sativa* L. u *Medicago* var. *Martyn*) jew għelejjel oħra tal-foraġġ imnixxfa u miħuna flimkien mannifel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
6.5.1	Smida tal-foraġġ ([11]); [Smida tal-ħaxix] ([11]); [Smida ħadra] ([11]);	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin u f'ċertu każijiet il-kumpattazzjoni tal-pjanti tal-foraġġ.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.1	Ħaxix, imnixxef fl-għalqa [Ħuxlief]	Speċijiet ta' kwalunkwe ħaxif, imnixxef fl-għalqa.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.2	Ħaxix, imnixxef f'temperaturi għoljin	Prodott miksub mill-ħaxix (kwalunkwe varjetà) li jkun ġie idratat artifiċjalment (f'kwalunkwe forma).	Proteina mhux raffinata Fibra Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.6.3	Ħaxix, ħxejjex aromatiċi, pjanti tal-legumi [foraġġ aħdar]	Għelejjel li jinħartu friski, preservati jew imnixxfa li jikkonsistu minn ħaxix, legumi jew ħxejjex aromatiċi, deskritti komunement bħala furrajna, ħuxlief jew foraġġ aħdar.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.7.1	Dqiq tal-qanneb	Dqiq miżħun mill-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.	
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.	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.2	Nifel, imnixxef fl-għalqa; [Alfalfa, imnixxef fl-għalqa]	Nifel, imnixxef fl-għalqa	Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-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 Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.4	Nifel; estrutt; [Alfalfa, estrutt]	Boċċi żgħar tan-nifel li ġew estrużi	
6.10.5	Smida tan-nifel; [Smida tal-alfalfa] ([12]);	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tan-nifel. Jista' jkun fih sa 20 % silla jew għelejjel oħra tal-foraġġ imnixxfa u miżħuna flimkien man-nifel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata Rmied li ma jinħallx fil-HCl, jekk > 3,5 % tal-materja niexfa
6.10.6	Polpa tan-nifel; [Polpa tal-alfalfa]	Prodott imnixxef miksub bl-ippressar tal-meraq min-nifel.	Proteina mhux raffinata Fibra mhux raffinata
6.10.7	Konċentrat tal-proteina tan-nifel; [Konċentrat tal-proteina tal-alfalfa]	Prodott miksub bit-tnixxif artifiċjali ta' frazzjonijiet tal-meraq tal-ippressar tan-nifel, li ġew separati biċ-ċentrifugazzjoni u trattati bis-sħana biex jipprevċipitaw 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	Furrajna tal-qamħirrum	Pjanti preservati jew partijiet tagħhom ta' Zea mays L. ssp. mays.	
6.12.1	Tiben tal-piżelli	Tiben ta' Pisum spp.	

7. Pjanti oħra, alka u prodotti derivati minnhom

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
7.1.1	Alka ([13])	Alka, ħajja jew ipproċessata, irrispettivament mid-dehra tagħha, inkluża alka friska, imkessħa jew iffriżata.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat
7.1.2	Alka mnixxfa ([13])	Prodott miksub bit-tnixxif tal-alka. Dan il-prodott jista' jkun inħasel biex jitnaqqas il-kontenut tal-jodju.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat
7.1.3	Smida tal-alka ([13])	Prodott tal-manifattura taż-żejt tal-alka, miksub bl-estrazzjoni tal-alka.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat
7.1.4	Żejt tal-alka ([13])	Prodott tal-manifattura taż-żejt mill-alka miksub bl-estrazzjoni.	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
7.1.5	Estratt tal-alka ([13]); [Frazzjoni tal-alka] ([13])	Estratt milwiem jew alkoħoliku tal-alka li fih prinċipalment il-karboidrati.	
7.2.6	Smida tal-alka tal-baħar	Prodott miksub bit-tnixxif u t-tħin tal-makroalka, b'mod partikolari l-alka tal-baħar kannella. Dan il-prodott jista' jkun inħasel biex jitnaqqas il-kontenut tal-jodju.	Rmied mhux raffinat
7.3.1	Zkuk ([6])	Zkuk imnaddfa u mnixxfa tas-siġar jew tal-arbuxelli.	Fibra mhux raffinata
7.4.1	Nwar ([6]), imnixxfa	Il-partijiet kollha tan-nwar imnixxfa tal-pjanti konsumabbli u l-frazzjonijiet tagħhom.	Fibra mhux raffinata
7.5.1	Brokkoli, imnixxef	Prodott miksub bit-tnixxef tal-pjanta Brassica oleracea L., wara l-ħasil u t-tnaqqis fid-daqs (tqattigħ, tqattigħ f'laqx, eċċ). u t-tneħħija tal-kontenut tal-ilma.	
7.6.1	Melassa tal-kannamieli (taz-zokkor)	Prodott ta' xropp miksub matul il-manifattura jew ir-raffinar taz-zokkor minn Saccharum L.	Zokkor totali kkalkulat bħala sukrożju Indewwa, jekk > 30 %
7.6.2	Kannamieli (taz-zokkor) Melassa, parzjalment mingħajr zokkor	Prodott miksub wara l-estrazzjoni ulterjuri bl-ilma tas-sukrożju mill-melassa tal-kannamieli taz-zokkor.	Zokkor totali kkalkulat bħala sukrożju Indewwa, jekk > 28 % <
7.6.3	Zokkor (tal-kannamieli) [sukrożju]	Zokkor estratt mill-kannamieli taz-zokkor bl-użu tal-ilma.	Sukrożju
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 ([6])	Weraq imnixxef ta' pjanti konsumabbli u l-frazzjonijiet tagħhom.	Fibra mhux raffinata
7.8.1	Linjoċelluloża ([6])	Prodott miksub permezz ta' proċessar mekkaniku ta' injam naturali u mnixxef mhux ipproċessat u li jikkonsisti l-aktar mil-linjoċelluloża.	Fibra mhux raffinata
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 tagħhom.	
7.12.1	Mojave yucca	Trab ta' Yucca schidigera Roezl.	Fibra mhux raffinata
7.13.1	Karbonju veġetali; [faħam]	Prodott miksub bil-karbonizzazzjoni ta' materjal veġetali organiku.	Fibra mhux raffinata
7.14.1	Injam ([6])	Injam matur jew fibri tal-injam mhux trattati kimikament.	Fibra mhux raffinata

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

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 Indewwa jekk > 6 %
8.2.1	Xorrox/ Konċentrat tax-xorrox/ Trab tax-xorrox ([14])	Prodott miksub bl-immastellar tal-butir mill-krema jew proċessi simili. Jistgħu jiġu applikati l-konċentrazzjoni jew it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 6 %
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 Indewwa jekk > 10 %
8.4.1	Kaseinat	Prodott estratt mill-baqta jew mill-kaseina permezz tal-użu ta' sustanzi newtralizzanti u t-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 10 %
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	Il-fluwidu sekretat mill-glandoli mammarji tal-annimali li jipproduċu l-ħalib sa ħamest ijiem wara l-ħlas.	Proteina mhux raffinata
8.7.1	Prodotti sekondarji tal-ħalib	Prodotti miksuba matul il-produzzjoni tal-prodotti tal-ħalib (inklużi, iżda mhux limitati għal: oġġetti tal-ikel tal-ħalib preċedenti, ħama taċ-ċentrifugazzjoni jew tas-separatur, ilma abjad, minerali tal-ħalib).	Indewwa Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Zokkor totali
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.	Lattożju Indewwa jekk > 5 %
8.10.1	Ħalib / Konċentrat tal-ħalib / Trab tal-ħalib ([14])	Sekrezzjoni normali mammarja miksuba minn ħlib ta' darba jew iżjed. Jistgħu jiġu applikati l-konċentrazzjoni jew it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
8.11.1	Ħalib xkumat / Konċentrat tal-ħalib xkumat / Trab tal-ħalib xkumat ([14])	Ħalib li l-kontenut tax-xaħam tiegħu tnaqqas bis-separazzjoni. Jistgħu jiġu applikati l-konċentrazzjoni jew it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Indewwa 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 Indewwa 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 Indewwa jekk > 5 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
8.15.1	Permeat tal-ħalib/ Trab tal-permeat tal-ħalib (14)	Prodott miksub bil-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-ħalib (li jippenetra minn ġol-membrana) u li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Jistgħu jiġu applikati l-osmosi inversa u t-tnixxif.	Rmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 %
8.16.1	Retentat tal-ħalib / Trab tar-retentat tal-ħalib (14)	Prodott miksub bil-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tal-ħalib (li jinżamm mill-membrana). Jista' jiġi applikat it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 8 %
8.17.1	Xorrox / Konċentrat tax-xorrox / Trab tax-xorrox (14)	Prodott tal-manifattura tal-ġobon, il-quark jew il-kaseina jew proċessi simili. Jistgħu jiġu applikati l-konċentrazzjoni jew it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 % Rmied mhux raffinat
8.18.1	Xorrox mingħajr lattożju / Trab tax-xorrox mingħajr lattożju (14)	Xorrox li minnu tneħħa parzjalment il-lattożju. Jista' jiġi applikat it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 % Rmied mhux raffinat
8.19.1	Proteina tax-xorrox / Trab tal-proteina tax-xorrox (14)	Prodott miksub bit-tnixxif tal-komposti tal-proteina tax-xorrox estratti mix-xorrox bi trattament kimiku jew fiżiku. Jista' jiġi applikat it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
8.20.1	Xorrox mingħajr lattożju demineralizzat / Trab tax-xorrox mingħajr lattożju demineralizzat (14)	Xorrox li minnu tneħħew parzjalment il-lattożju u l-minerali. Jista' jiġi applikat it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Lattożju Rmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
8.21.1	Permeat tax-xorrox / Trab tal-permeat tax-xorrox (14)	Prodott miksub bil-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox (li jippenetra minn ġol-membrana) u li minnu jkun tneħħa parzjalment il-lattożju. Jistgħu jiġu applikati l-osmosi inversa u t-tnixxif.	Rmied mhux raffinat Proteina mhux raffinata Lattożju Indewwa jekk > 8 %
8.22.1	Retentat tax-xorrox / Trab tar-retentat tax-xorrox (14)	Prodott miksub bil-filtrazzjoni (ultra, nano jew mikro) tax-xorrox (li jinżamm mill-membrana). Jista' jiġi applikat it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat Lattożju Indewwa jekk > 8 %

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.1.1	Prodotti sekondarji tal-annimali (15)	Annimali tal-art ta' demmhom sħun sħaħ jew partijiet minnhom, friski, iffriżati, imsajra, trattati bl-aċidu jew imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.2.1	Xaħam tal-annimali (15)	Prodott kompost mix-xaħam mill-annimali tal-art ta' demmhom sħun.	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
9.3.1	Prodotti sekondarji tal-apikultura	Għasel, xama' tan-naħal, royal jelly, propolis, polline, ipproċessat jew mhux ipproċessat.	Zokkor totali kkalkulat bħala sukrożju.

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.4.1	Proteina tal-annimali proċessata ([15])	Prodott miksub bit-tisħin, bit-tnixxif u bit-tħin ta' annimali tal-art ta' demmhom sħun sħaħ jew partijiet minnhom li minnhom ikun ġie estratt parzjalment jew tneħħa fiżikament ix-xaħam.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.5.1	Proteini derivati mill-proċess tal-ġelatina ([15])	Proteini mnixxfa tal-annimali tal-kwalità tal-ikel derivati mill-produzzjoni tal-ġelatina.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.6.1	Proteini tal-annimali idrolizzati ([15])	Proteini idrolizzati miksuba bl-idroliżi kimika, mikrobijoloġika jew enżimatika tal-proteini tal-annimali.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.7.1	Smida tad-demm ([15])	Prodott derivat mit-trattament bis-sħana tad-demm ta' annimali ta' demmhom sħun maqtula.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.8.1	Prodotti tad-demm ([15])	Prodott derivat mid-demm jew minn frazzjonijiet tad-demm ta' annimali maqtula u b'demmhom sħun; jinkludu plażma mnixxfa/iffriżata/likwida, demm sħiħ imnixxef, ċelloli ħomor imnixxfa/iffriżati/likwidi jew frazzjonijiet tagħhom u taħlitiet.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.9.1	Rifluss tal-kejtering [Riċiklaġġ tel-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 Rmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.10.1	Kollaġenu ([15])	Prodott ibbażat fuq il-proteini derivat mill-għadam, mill-ġlud u mill-għerq tal-annimali.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.11.1	Smida tar-rix	Prodott miksub bit-tnixxif u bit-tħin tar-rix ta' annimali maqtula, jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
9.12.1	Ġelatina ([15])	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 Indewwa jekk > 8 %
9.13.1	Qrieqeċ ([15])	Prodott miksub mill-manifattura tax-xaħam tad-dam, tal-lardu u xaħmijiet oħra estratti jew imneħħija fiżikament li ġejjin mill-annimali, friski, iffriżati jew imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.14.1	Prodotti li ġejjin mill-annimali ([15])	Prodotti li ma għadhomx maħsuba għall-konsum uman għal raġunijiet kummerċjali jew minħabba problemi ta' diffetti fil-manifattura jew fl-ippakkjar jew difetti oħra li mhumiex ta' riskju għas-saħħa pubblika jew tal-annimali; bit-trattament jew mingħajru bħalma huma dawk friski, iffriżati jew imnixxfa.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 8 %
9.15.1	Bajd	Bajd sħiħ ta' Gallus gallus L. bil-qoxra jew mingħajr.	
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 Indewwa jekk > 5 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
9.15.4	Trab tal-bajd, biz-zokkor	Bajd biz-zokkor sħaħ imnixxfa, jew partijiet minnhom.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
9.15.5	Prodotti tal-bajd, imnixxfa	Prodott miksub mill-bajd tat-tjur, wara li jkun tneħħa l-kontenut (l-isfar u l-albumina). Il-qxur jitnixxfu.	Rmied mhux raffinat
9.16.1	Invertebrati terrestri ([15])	Invertebrati terrestri sħaħ jew partijiet minnhom, fl-istadji kollha tal-ħajja tagħhom, minbarra speċijiet li huma patoġeniċi għall-bniedem u l-annimali; bit-trattament jew mingħajru bħalma huma dawk friski, iffriżati jew imnixxfa.	

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

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.1.1	Invertebrati akkwatiċi ([16])	Invertebrati tal-baħar jew tal-ilma ħelu sħaħ jew partijiet minnhom, fl-istadji kollha tal-ħajja tagħhom, minbarra speċijiet li huma patoġeniċi għall-bniedem u l-annimali; bit-trattament jew mingħajru bħalma huma dawk friski, iffriżati jew imnixxfa.	
10.2.1	Prodotti sekondarji mill-annimali akkwatiċi ([16])	Li joriġinaw minn stabbilimenti jew impjanti li jippreparaw jew jimmanifatturaw prodotti għall-konsum mill-bniedem; bit-trattament jew mingħajru li jista' jikkonsisti fi prodott frisk, iffriżat jew imnixxef	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat
10.3.1	Smida tal-krustaċji	Prodott magħmul bit-tiswin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' krustaċji sħaħ jew partijiet minnhom inklużi gambli selvaġġi u mrobbija.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.4.1	Ħut ([17])	Ħut sħiħ jew partijiet minnu: frisk, iffriżat, imsajjar, ittratat bl-aċidu jew imnixxef.	Proteina mhux raffinata Indewwa jekk > 8 %
10.4.2	Smida tal-ħut ([17])	Prodott miksub bit-tiswin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' ħut sħiħ jew partijiet minnu u li jistgħu jkunu ġew miżjuda mill-ġdid miegħu partiċelli li jinħallu tal-ħut qabel it-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.4.3	Partiċelli li jinħallu tal-ħut	Prodott ikkondensat miksub matul il-manifattura tas-smida tal-ħut li jkun ġie separat u stabbilizzat bl-aċidifikazzjoni jew bit-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 5 %
10.4.4	Proteina tal-ħut, idrolizzata	Prodott miksub bl-idroliżi tal-aċidu ta' ħut sħiħ jew partijiet tiegħu ħafna drabi kkonċentrat bit-tnixxif.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.4.5	Smida tax-xewk tal-ħut	Prodott miksub bit-tiswin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' partijiet tal-ħut. Jikkonsisti prinċipalment minn xewk tal-ħut.	Rmied 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 Indewwa jekk > 1 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
10.4.7	Żejt tal-ħut, idroġenizzat	Żejt miksub mill-idroġenizzazzjoni taż-żejt tal-ħut.	Indewwa jekk > 1 %
10.5.1	Żejt tal-krill	Żejt miksub minn krill planktoniku msajjar u ppressat segwit biċ-ċentrifugazzjoni għat-tneħħija tal-ilma.	Indewwa 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 Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.6.1	Smida tal-anelidi tal-baħar	Prodott miksub bit-tisħin u t-tnixxif ta' anelidi tal-baħar sħaħ jew partijiet minnhom, inkluż Nereis virens.M. Sars.	Xaħam Rmied jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.7.1	Smida taż-żooplankton tal-baħar	Prodott li jsir bit-tisħin, bl-ippressar u bit-tnixxef taż-żooplankton tal-baħar, eż. krill.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.7.2	Żejt taż-żooplankton tal-baħar	Żejd miksub miż-żooplankton tal-baħar imsajjar u ppressat segwit biċ-ċentrifugazzjoni għat-tneħħija tal-ilma.	Indewwa jekk > 1 %
10.8.1	Smida tal-molluski	Prodott li jsir bit-tisħin u bit-tnixxif ta' molluski sħaħ jew partijiet minnhom inklużi klamari u bivalvi.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %
10.9.1	Smida tal-klamari	Prodott li jsir bit-tisħin, bl-ippressar u bit-tnixxif ta' klamari sħaħ jew partijiet tal-klamari.	Proteina mhux raffinata Xaħam mhux raffinat Rmied mhux raffinat, jekk > 20 % Indewwa jekk > 8 %

11. *Minerali u prodotti ġejjin minnhom*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.1	Karbonat tal-kalċju ([18]); [Ġebel tal-ġir]	Prodott miksub bit-tħin ta' sorsi tal-karbonat tal-kalċju, bħal ġebel tal-ġir jew bil-preċipitazzjoni minn soluzzjoni tal-aċidu.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.2	Karbonat tal-kalċju u tal-manjeżju	Prodott ta' oriġini naturali, miksub mill-qxur tal-baħar, miħuna jew imfarrka, bħal qxur tal-gajdra jew arzelli.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.3	Maerl	Taħlita naturali tal-karbonat tal-kalċju u tal-karbonat tal-manjeżju.	Kalċju, Manjeżju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.4	Maerl	Prodott ta' oriġini naturali miksub mill-alka tal-baħar kalkarja, miħuna jew imfarrka.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.5	Lithothamn	Prodott ta' oriġini naturali miksub mill-alka tal-baħar kalkarja (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), miħuna jew imfarrka.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.6	Klorur tal-kalċju	Klorur tal-kalċju ta' grad tekniku.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.7	Idrossidu tal-kalċju	Idrossidu tal-kalċju ta' grad tekniku.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.1.8	Sulfat tal-kalċju anidru	Sulfat tal-kalċju anidru ta' grad tekniku miksub bit-tħin tas-sulfat tal-kalċju anidru jew bid-deidratazzjoni tad-diidrat tas-sulfat tal-kalċju.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.9	Sulfat tal-kalċju emmiidrat	Sulfat tal-kalċju emiidrat ta' grad tekniku miksub permezz tas-sulfat tal-kalċju diidrat deidrat parzjalment.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.10	Sulfat tal-kalċju diidrat	Sulfat tal-kalċju diidrat ta' grad tekniku miksub bit-tħin tas-sulfat tal-kalċju diidrat jew bl-idrazzjoni tas-sulfat tal-kalċju emiidrat.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.11	Imlieħ tal-kalċju ta' aċidi organiċi ([19])	Imlieħ 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 ta' grad tekniku miksub mill-kalċinazzjoni tal-ġir li jiżviluppa b'mod naturali.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.13	Glukonat tal-kalċju	Melħ tal-kalċju tal-aidu glukoniku ġeneralment espress bħala $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ u l-forom idrati tiegħu.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.15	Sulfat tal-kalċju / Karbonat	Prodott miksub matul il-manifattura tal-karbonat tas-sodju.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.1.16	Pidolat tal-kalċju	Pidolat tal-kalċju-L ta' grad tekniku.	Kalċju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 5 %
11.2.1	Ossidu tal-manjeżju	Ossidu tal-manjeżju kalċinat (MgO) mhux inqas minn 70 % MgO.	Manjeżju, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 15 %
11.2.2	Sulfat tal-manjeżju eptaidrat	Sulfat tal-manjeżju ta' grad tekniku ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Manjeżju, Sulfat, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 15 %
11.2.3	Sulfat tal-manjeżju monoidrat	Sulfat tal-manjeżju ta' grad tekniku ($MgSO_4 \times H_2O$).	Manjeżju, Sulfat, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 15 %
11.2.4	Sulfat tal-manjeżju anidru	Sulfat tal-manjeżju anidru ta' grad tekniku ($MgSO_4$).	Manjeżju, Sulfat, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 10 %
11.2.5	Propjonat tal-manjeżju	Propjonat tal-manjeżju ta' grad tekniku.	Manjeżju
11.2.6	Klorur tal-manjeżju	Klorur jew soluzzjoni tal-manjeżju ta' grad tekniku miksuba minn konċentrazzjoni naturali ta' ilma tal-baħar wara d-depożitu tal-klorur tas-sodju.	Manjeżju, Klorin, Irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 10 %
11.2.7	Karbonat tal-manjeżju	Karbonat tal-manjeżju naturali	Manjeżju, irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 10 %
11.2.8	Idrossidu tal-manjeżju	Idrossidu tal-manjeżju ta' grad tekniku.	Manjeżju, irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 10 %
11.2.9	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju	Sulfat tal-potassju u tal-manjeżju ta' grad tekniku.	Manjeżju, Potassju, irmied li ma jinħallx fl-HCl jekk > 10 %
11.2.10	Imlieħ tal-manjeżju ta' aċidi organiċi ([19])	Imlieħ tal-manjeżju ta' aċidi organiċi edibbli b'mill-inqas 4 atomi tal-karbonju.	Manjeżju, aċidu organiku
11.3.1	Fosfat dikalċju ([20]); [Idroġenuorto-fosfat tal-kalċju]	Monoidroġenufosfat tal-kalċju ta' grad tekniku miksub minn għadam u sorsi inorganiċi ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1.2	Kalċju, fosforu totali, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %, Irmied li ma jinħallx fi HCl jekk > 5 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.2	Fosfat mono-dikalċju	Prodott miksub kimikament u magħmul minn fosfat bikalċju u monokalċju ($CaHPO_4$. $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$) 0,8 < Ca/P < 1,3	Fosforu totali, Kalċju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.3	Fosfat monokalċju; [Tetraidroġenuortofosfat tal-kalċju]	Bis(diidroġenu fosfat) tal-kalċju ta' grad tekniku [$Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$] Ca/P < 0,9 Ca/P < 0,9	Fosforu totali, Kalċju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.4	Fosfat trikalċju; [ortofosfat trikalċju]	Fosfat trikalċju ta' grad tekniku miksub minn għadam u sorsi inorganiċi ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) Ca/P > 1,3	Kalċju, Fosforu totali, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.5	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju	Fosfat tal-kalċju u tal-manjeżju ta' grad tekniku.	Kalċju, Manjeżju, Fosforu totali, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.6	Fosfat difluworinat	Fosfat naturali, kalċinat u ttrattat bis-sħana aktar milli hu biżżejjed biex jitneħħew l-impuritajiet	Fosforu totali, Kalċju, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %, Irmied li ma jinħallx fi HCI jekk > 5 %
11.3.7	Pirofosfat tad-dikalċju; [Difosfat dikalċiku]	Pirofosfat tad-dikalċju ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Kalċju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.8	Fosfat tal-manjeżju	Prodott magħmul minn fosfat tal-manjeżju taa' grad tekniku monobażiku u/jew dibażiku u/jew tribażiku.	Fosforu totali, Manjeżju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %, Irmied li ma jinħallx fi 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 ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Manjeżju, Kalċju, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.10	Fosfat monosodju; [Diidroġenuortofosfat tas-sodju]	Fosfat tal-kalċju u tal-fosfat monosodju. ($NaH_2PO_4 \times H_2O$)	Fosforu totali, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.11	Fosfat disodju; [Diidroġenuortofosfat tas-sodju]	Fosfat disodju ta' grad tekniku ($Na_2HPO_4 \times H_2O$).	Fosforu totali, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.12	Fosfat trisodju; [ortofosfat trisodju]	Fosfat trisodju ta' grad tekniku (Na_3PO_4).	Fosforu totali, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.13	Pirofosfat tas-sodju; [Difosfat tetrasodju]	Pirofosfat tas-sodju ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.14	Fosfat monopotassju; [Diidroġenuortofosfat tal-potassju]	Fosfat monopotassju ta' grad tekniku ($KH_2PO_4 \times H_2O$)	Fosforu totali, Potassju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.15	Fosfat dipotassju; [Idroġenuortofosfat tad-dipotassju]	Fosfat dipotassju ta' grad tekniku ($K_2HPO_4 \times H_2O$)	Fosforu totali, Potassju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.16	Fosfat tal-kalċju u tas-sodju	Fosfat tal-kalċju u tas-sodjuu ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Kalċju, Sodju, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.3.17	Fosfat monoammoniku; [Diidroġenuortofosfat tal-ammonju]	Fosfat monoammoniku ta' grad tekniku ($NH_4H_2PO_4$).	Nitroġenu totali, Fosforu totali, P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.18	Fosfat diammoniku; [Ortofosfat tal-idroġenu tad-diammonju]	Fosfat ta' diammonju ($(NH_4)_2HPO_4$) ta' grad tekniku.	Nitroġenu totali Fosforu totali P li ma jinħallx fi 2 % ta' aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.19	Tripolifosfat tas-sodju; [Trifosfat tal-Penta sodju]	Tripolifosfat tas-sodju ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Sodju, P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.20	Fosfat tal-manjeżju tas-sodju	Fosfat tal-manjeżju tas-sodju ta' grad tekniku.	Fosforu totali, Manjeżju, Sodju, P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.21	Ipofosfat tal-manjeżju	Ipofosfat tal-manjeżju ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$) ta' grad tekniku.	Manjeżju Fosforu totali P li ma jinħallx f'2 % aċidu ċitriku jekk > 10 %
11.3.22	Smida tal-għadam deġelatinizzata	Għadam deġelatinizzat, sterilizzat u mitħun li minnu jkun tneħħa x-xaħam.	Fosforu totali, Kalċju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.3.23	Rmied tal-għadam	Residwi minerali mill-inċinerazzjoni, mill-kombustjoni jew mill-gassifikazzjoni tal-prodotti sekondarji tal-annimali.	Fosforu totali, Kalċju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.1	Klorur tas-sodju ([18])	Klorur tas-sodju ta' grad tekniku jew prodott miksub bil-kristallizzazzjoni evaporattiva mis-salmura (melħ raffinat) jew bl-evaporazzjoni tal-ilma tal-baħar (melħ tal-baħar) jew mit-tħin tal-melħ tal-blat.	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.2	Bikarbonat tas-sodju [Idroġenukarbonat tas-sodju]	Bikarbonat tas-sodju ($NaHCO_3$) ta' grad tekniku.	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-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 ammonju mass. 5 %)	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.4	Karbonat tas-sodju	Karbonat tas-sodju (Na_2CO_3) ta' grad tekniku	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.5	Seskwikarbonat tas-sodju [Idroġenukarbonat tat-trisodju]	Seskwikarbonat tas-sodju ($Na_3H(CO_3)_2$) ta' grad tekniku.	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.6	Sulfat tas-sodju	Sulfat tas-sodju ta' grad tekniku	Sodju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.4.7	Mlielaħ tas-sodju tal-aċidi organiċi	Mlielaħ 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 ta' grad tekniku jew prodott miksub bit-tħin ta' sorsi naturali tal-klorur tal-potassju.	Potassju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.5.2	Sulfat tal-potassju	Sulfat tal-potassju (K_2SO_4) ta' grad tekniku.	Potassju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
11.5.3	Karbonat tal-potassju	Karbonat tal-potassju (K_2CO_3) ta' grad tekniku.	Potassju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.5.4	Bikarbonat tal-potassju [Karbonat tal-idroġenu tal-potassju]	Bikarbonat tal-potassju ($KHCO_3$) ta' grad tekniku.	Potassju, Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 10 %
11.5.5	Mlieħ tal-potassju ta' aċidi organiċi ([19])	Mlieħ tal-potassju ta' aċidi organiċi li jittieklu li fihom mill-anqas 4 atomi tal-karbonju.	Potassju, Aċidu organiku
11.6.1	Fjura tal-kubrit	Trab ta' grad tekniku miksub minn depożiti naturali tal-mineral. Barra minn hekk, prodott miksub mill-produzzjoni tar-raffineriji 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 bit-tħin tas-sorsi tal-kwarz.	
11.7.3	Cristobalite	Dijossidu tas-silikon miksub mir-rikristallizzazzjoni tal-kwarz.	
11.8.1	Sulfat tal-ammonju	Sulfat tal-ammonju ($(NH_4)_2SO_4$) ta' grad tekniku miksub bis-sinteżi kimika.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata, Kubrit
11.8.2	Soluzzjoni tas-sulfat tal-ammonju	Sulfat tal-ammonju f'soluzzjoni milwiema, li fiha mhux anqas minn 35 % Sulfat tal-ammonju.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata
11.8.3	Mlieħ tal-ammonju tal-aċidi organiċi	Mlieħ 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 ($CH_3CHOHCOONH_4$). Jinkludi l-laktat tal-ammonju prodott bil-fermentazzjoni tax-xorrox bil-*Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, li fih mhux anqas minn 44 % Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata, Rmied mhux raffinat
11.8.5	Aċetat tal-ammonju	Aċetat tal-ammonju (CH_3COONH_4) f'soluzzjoni milwiema, li fih mhux anqas minn 55 % Acetat tal-ammonju.	Nitrogen expressed as crude protein

12. *Prodotti sekondarji tal-fermentazzjoni minn mikroorganiżmi li ċ-ċelloli tagħhom ġew inattivati jew maqtula*

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1	**Prodotti miksuba mill-bijomassa tal-mikroorganiżmi mkabbra fuq ċerti substrati**		
12.1.1	Proteina minn *Methylophilus methylotrophus*	Prodott tal-proteini tal-fermentazzjoni miksub bil-koltura ta' *Methylophilus methylotrophus* (NCIB strain 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 Rmied mhux raffinat Xaħam mhux raffinat
12.1.2	Proteina minn *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* u *Bacillus firmus*	Prodott tal-proteini tal-fermentazzjoni b'*Methylococcus capsulatus (Bath)* (*NCIMB* strain 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB strain 12387), *Bacillus brevis* (NCIMB strain 13288) u *Bacillus firmus*, (NCIMB strain 13280) fuq gass naturali (madwar 91 % metanu, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), ammonja, u mlieħ minerali, il-proteina mhux raffinata hija mill-anqas 65 %.	Proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat Xaħam mhux raffinat

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
12.1.3	Proteina batterjali minn *Escherichia coli*	Prodott tal-proteini, prodott sekondarju mill-produzzjoni ta' aċidi amminiċi bil-koltura ta' *Escherichia coli K12* fuq sustrati ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew mlielaħ minerali; jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata
12.1.4	Proteina batterjali minn *Corynebacterium glutamicum*	Prodott tal-proteini, prodott sekondarju mill-produzzjoni tal-aċidi amminiċi bil-koltura ta' *Corynebacterium glutamicum* fuq sustrati ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew mlielaħ minerali, jista' jkun idrolizzat.	Proteina mhux raffinata
12.1.5	Ħmira u prodotti simili [Ħmira tal-birra] [Prodott tal-ħmira]	Kull tip ta' ħmira u partijiet tagħha miksuba minn *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergiensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Candida utilis/Pichia jadinii,* Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii jew Brettanomyces ssp [21]. fuq sustrati l-aktar ta' oriġini veġetali bħal melassa, xropp 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 bħal ammonja jew mlielaħ minerali.	Indewwa jekk < 75 % jew > 97 % Jekk l-indewwa hija < 75 %: Proteina mhux raffinata
12.1.6	Furrajna tal-miċelju mill-produzzjoni tal-peniċillina	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 preservati permezz ta' *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collinoides* u *Streptococcus lactis* għall-inattivazzjoni tal-peniċillina, in-Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata huwa mill-anqas 7 %.	Nitroġenu espress bħala proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat
12.2	**Prodotti sekondarji oħra tal-fermentazzjoni**		
12.2.1	Karfa tal-inbid [sustanza li tinħall tal-melassa kondensata]	Prodotti sekondarji derivati mill-ipproċessar industrijali tal-masti/worts li joħorġu mill-proċessi tal-fermentazzjoni bħall-manifattura tal-alkoħol, tal-aċidi organiċi, tal-ħmira. Dawn huma komposti minn frazzjoni likwida/ta' pejst miksuba wara s-separazzjoni tal-masti/worts tal-fermentazzjoni. Jistgħu jinkludu wkoll ċelloli mejta u/jew partijiet tagħhom tal-mikroorganiżmi tal-fermentazzjoni użati. Is-sustrati huma l-iżjed ta' oriġini veġetali bħal melassa, xropp taz-zokkor, alcoħol, 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 bħal ammonja jew mlielaħ minerali.	Proteina mhux raffinata Sustrat u indikazzjoni tal-proċess tal-produzzjoni kif xieraq.
12.2.2	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-aċidu L-glutamiku.	Prodotti sekondarji likwidi konċentrati mill-produzzjoni tal-aċidu L-glutamiku bil-fermentazzjoni bil-*Corynebacterium melassecola* fuq sustrat kompost minn sukrożju, melassa, prodotti tal-lamtu u l-idrolisati tagħhom, mlielaħ tal-ammonju u komposti nitroġenużi oħra.	Proteina mhux raffinata
12.2.3	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni ta' L-lysine-monohydrochloride bil-*Brevibacterium lactofermentum*	Prodotti sekondarji likwidi kkonċentrati mill-produzzjoni tal-L-Lysine monohydrochloride bil-fermentazzjoni bil-*Brevibacterium lactofermentum* fuq sustrat kompost minn sukrożju, melassa, prodotti tal-lamtu u l-idrolisati tagħhom, mlielaħ tal-ammonju u komposti nitroġenużi oħra.	Proteina mhux raffinata
12.2.4	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-aċidi amminiċi b'*Corynbacterium glutamicum*	Prodotti sekondarji likwidi mill-produzzjoni tal-aċidi amminiċi bil-fermentazzjoni b'*Corynbacterium glutamicum* fuq sustrat ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew mlielaħ minerali.	Proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat
12.2.5	Prodotti sekondarji mill-produzzjoni tal-aċidi amminiċi b'*Escherichia coli* K12	Prodotti sekondarji likwidi mill-produzzjoni tal-aċidi amminiċi bil-fermentazzjoni b'*Escherichia coli K12* fuq sustrat ta' oriġini veġetali jew kimika, ammonja jew mlielaħ minerali.	Proteina mhux raffinata Rmied mhux raffinat
12.2.6	Prodott sekondarju tal-produzzjoni tal-enżimi b'*Aspergillus niger*	Prodott sekondarju tal-fermentazzjoni ta' *Aspergillus niger* fuq il-qamħ u l-malt għall-produzzjoni tal-enżimi.	Proteina mhux raffinata

13. *Mixxellanji*

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 %
13.1.4	Prodotti mill-industrija tal-ħelu	Prodotti miksuba matul u mill-produzzjoni tal-ħelu, inkluż 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 tal-frott u l-ħxejjex friski ([22])	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 % Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 3,5 %
13.1.7	Prodotti mill-ipproċessar tal-pjanti ([22])	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif ta' pjanti sħaħ jew partijiet tagħhom.	Fibra mhux raffinata
13.1.8	Prodotti mill-ipproċessar tal-ispezji u l-ħwawar ([22])	Prodotti miksuba mill-iffriżar jew mit-tnixxif tal-ispezji u l-ħwawar 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 tal-ħxejjex aromatiċi ([22])	Prodotti miksuba mit-tfarrik, mit-tħin, mill-iffriżar jew mit-tnixxif tal-ħxejjex aromatiċi jew 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 % Rmied li ma jinħallx fil-HCl jekk > 3,5 %

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
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 raffinata
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 bħal anisi) 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-birra li mhux tajjeb bħala xarba għall-bniedem.	Kontenut tal-alkoħol
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 tal-lamtu u jikkonsisti minn glukożju kristalizzat, purifikat, bl-ilma kristallin jew mingħajr.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
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.	Zokkor totali, ikkalkulat bħala sukrożju
13.2.4	Xropp tal-glukożju	Ix-xropp tal-glukożju huwa soluzzjoni milwiema purifikata u konċentrata ta' sakkaridi nutrittivi miksuba bl-idroliżi mil-lamtu.	Zokkor totali Indewwa jekk > 30 %
13.2.5	Melassa tal-glukożju	Prodott li jsir matul il-proċess tar-raffinar tax-xropp tal-glukożju.	Zokkor totali
13.2.6	Xylose	Zokkor estratt mill-injam.	
13.2.7	Laktulożju	Disakkaridi semisintetiċi (4-O-D-Galactopyranosyl-D-fructose) miksuba mill-lattożju permezz tal-isomerazzjoni tal-glukożju għal fruttożju. Preżenti fil-ħalib u l-prodotti tal-ħalib ittrattati bis-sħana.	Laktulożju
13.2.8	Glukosamina (Kitosamina)	Zokkor amminiku (monosakkarida) li huwa parti mill-istruttura tal-chitosan u chitin tal-polisakkaridi. Prodott mill-idroliżi tal-esoskeletri tal-krustaċju u artropodi oħra jew bil-fermentazzjoni ta' qamħ bħal qamħirrum jew qamħ.	Sodju jew Potassju, kif applikabbli
13.3.1	Lamtu ([23])	Lamtu ta' grad tekniku.	Lamtu
13.3.2	Lamtu ([23]), preġelatinizzat	Prodott li jikkonsisti minn lamtu estiż bit-trattament bis-sħana.	Lamtu
13.3.3	Taħlita tal-lamtu ([23])	Prodott li jikkonsisti minn lamtu tal-ikel nativ u/jew modifikat miksub minn sorsi botaniċi differenti.	Lamtu
13.3.4	Idrolisati tal-lamtu ([23]) magħquda	Prodott mill-idroliżi tal-lamtu. Jikkonsisti minn proteina, xaħam u għajnuniet tal-filtrazzjoni (eż trab diatomaċju, fibra tal-injam).	Indewwa jekk < 25 % jew > 45 % Jekk l-indewwa hija < 25 %: — Xaħam mhux raffinat — Proteina mhux raffinata

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	Polidestrina	Polimer tal-massa magħqud f'mod aleatorju tal-glukożju prodott 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 mis-sukrożju 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	Xylitol	Prodotti miksub mill-idroġenizzazzjoni jew mill-fermentazzjoni tal-xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Prodott miksub mill-idroġenizzazzjoni tal-glukożju.	
13.6.1	Aċidi xaħmija ([24])	Prodott miksub matul id-deaċidifikazzjoni, permezz tal-lye jew bid-distillazzjoni taż-żjut u x-xaħmijiet ta' oriġini mhux speċifikata mill-ħxejjex jew mill-annimali. Barra minn hekk, prodott miksub b'modi differenti ta' proċessar ta' xaħmijiet u żjut kif prattikat mill-manifatturi tal-aċidi xaħmija.	Xaħam mhux raffinat Indewwa jekk > 1 %
13.6.2	Aċidi xaħmija esterifikati bil-gliċerol ([24])	Gliċeridi miksuba bl-esterifikazzjoni tal-gliċerol ta' oriġini veġetali mal-aċidi xaħmija.	Indewwa jekk > 1 % Xaħam mhux raffinat
13.6.3	Mono- u digliċeridi tal-aċidi xaħmija ([24])	Mono- u digliċeridi tal-aċidi xaħmija jikkonsistu minn taħlitiet ta' gliċerol, mono-, di- u triesters tal-aċidi xaħmija li jseħħu fiż-żjut u x-xaħmijiet tal-ikel. Dawn jista' jkun fihom ammonti żgħar ta' aċidi grassi ħielsa u gliċerol.	Xaħam mhux raffinat
13.6.4	Mlielaħ tal-aċidi xaħmija ([24])	Prodott miksub bir-reazzjoni tal-aċidi xaħmija li fihom mill-anqas erba' atomi tal-karbonju ma' komposti tal-kalċju, manjeżju, sodju jew potassju.	Xaħam mhux raffinat (wara l-idroliżi) Indewwa Ca jew Na jew K jew Mg (fejn xieraq)
13.7.1	Sulfat tal-kondrojtin	Prodott miksub bl-estrazzjoni mill-għeruq, mill-għadam u tessuti oħra tal-annimali li fihom il-kartilaġni u tessuti konnettivi rotob.	Sodju
13.8.1	Gliċerina, mhux raffinata	Prodott tal-produzzjoni tal-bijodiżil (esters tal-metil jew tal-etil tal-aċidi xaħmija), miksub bit-transesterifikazzjoni taż-żjut u x-xaħmijiet ta' oriġini mhux speċifikata mill-ħxejjex u mill-annimali. Jistgħu jibqgħu xi mlielaħ minerali u organiċi fil-gliċerina. (Kontenut massimu ta' metanol 0,2 %) Prodott ukoll tal-ipproċessar oleokimiku tax-xaħmijiet u ż-żjut minerali, inklużi t-transesterifikazzjoni, l-idroliżi jew is-saponifikazzjoni.	Gliċerol Potassju Sodju
13.8.2	Gliċerina	Prodott tal-produzzjoni tal-bijodiżil (esters tal-metil jew tal-etil tal-aċidi xaħmija), miksub bit-transesterifikazzjoni taż-żjut u x-xaħmijiet ta' oriġini mhux speċifikata mill-ħxejjex u mill-annimali bir-raffinar sussegwenti tal-gliċerina. (Kontenut minimu tal-gliċerol: 99 % tal-materja niexfa). Prodott ukoll tal-ipproċessar oleokimiku tax-xaħmijiet u ż-żjut minerali, inklużi t-transesterifikazzjoni, l-idroliżi jew is-saponifikazzjoni.	Gliċerol Potassju Sodju

Numru	Isem	Deskrizzjoni	Dikjarazzjonijiet obbligatorji
13.9.1	Metil sulfonil metan	Kompost tal-organo-kubrit ($(CH_3)_2SO_2$) miksub f'mod sintetiku li huwa identiku għas-sors li jseħħ b'mod naturali fil-pjanti.	Kubrit
13.10.1	Pit	Prodott mid-dekompożizzjoni naturali tal-pjanti (l-aktar sphagnum) f'ambjent anerobiku u oligotrofiku.	Fibra mhux raffinata
13.11.1	Propilene glikol	Imsejjaħ ukoll 1,2-propanediol jew propane-1,2-diol, kompost organiku (diol jew alkoħol doppju), bil-formola $C_3H_8O_2$. Dan huwa likwidu viskuż b'togħma kemmxejn ħelwa, igroskopiku u jitħallat mal-ilma, aċetun, u kloroform.	Propilene glikol

(1) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċijiet taċ-ċereali.
(2) Jekk jogħġbok innota li "qamħirrum" jista' jissejħaħ tali jew "żerriegħa tal-qamħ". Dan huwa validu għall-prodotti kollha tal-qamħirrum.
(3) Jekk dan il-prodott kien soġġett għal thin iktar fin, il-kliem "partiċelli fini" jistgħu jiġu miżjuda mal-isem jew l-isem jista' jiġi sostitwit minn denominazzjoni korrispondenti.
(4) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċijiet taċ-ċereali.
(5) Tista' tiġi miżjuda l-indikazzjoni 'b'kontenut baxx ta' glukosinolat' kif definit fil-leġislazzjoni Komunitarja, fejn xieraq. Dan huwa validu għall-prodotti kollha taż-żerriegħa tar-rapa.
(6) L-isem jista' jiġi supplimentat bl-ispeċi tal-pjanta.
(7) L-isem għandu jkun supplimentat b'indikazzjoni tan-natura tat-trattament bis-sħana.
(8) L-isem għandu jiġi supplimentat b'deskrizzjoni akkurata tal-frott.
(9) L-ispeċi tal-pjanta għandha tiġi msemmija fid-dežinjazzjoni.
(10) L-isem għandu jkun supplimentat b'indikazzjoni tan-natura tat-trattament imwettaq.
(11) L-ispeċi tal-għelejjel tal-foraġġ tista' tiġi miżjuda mal-isem.
(12) It-terminu "smida" jista' jiġi sostitwit b' "boċċi żgħar". Il-metodu tat-tnixxif jista' jiġi miżjud mal-isem.
(13) L-isem għandu jkun supplimentat bl-ispeċi.
(14) L-espressjonijiet mhumiex sinonimi u jvarjaw l-aktar fil-kontenut tal-indewwa, l-espressjoni rispettiva għandha tintuża kif xieraq.
(15) L-isem għandu jkun supplimentat kif xieraq b'dan li ġej
- l-ispeċijiet tal-annimali, u/jew
- il-parti tal-prodott tal-annimali, u/jew
- l-ispeċijiet tal-annimali pproċessati (eż porċini, ruminant, tal-għasafar) u/jew
- l-isem tal-ispeċijiet tal-annimali mhux ipproċessati fir-rigward tal-projbizzjoni fuq ir-riċiklaġġ bejn l-ispeċijiet (eż mingħajr tjur), u/jew
- il-materjal ipproċessat (eż għadam, rmied għoli jew baxx) u/jew il-proċess użat (eż tneħħija ta' xaħam, raffinar).

(16) L-isem għandu jkun ssupplimentat mill-ispeċji.
(17) L-isem għandu jkun ssupplimentat mill-ispeċji meta jkun prodott minn ħut tat-trobbija.
(18) In-natura tas-sors tista' tkun indikata addizzjonalment fl-isem jew minfloku.
(19) L-isem jista' jiġi emendat jew supplimentat biex jispeċifika l-aċidu organiku..
(20) L-isem jista' jinkludi l-proċess ta' manifattura.
(21) L-isem użat tal-ispeċijiet tal-ħmira jista' jvarja mit-tassonomija xjentifika, għalhekk, jistgħu jintużaw is-sinonimi tal-ispeċijiet tal-ħmira elenkati.
(22) L-isem għandu jkun supplimentat bl-ispeċjiet tal-frott, tal-ħxejjex, tal-pjanti, tal-ispezji u tal-ħxejjex aromatiċi, kif applikabbli.
(23) L-isem għandu jkun supplimentat bl-indikazzjoni tal-oriġini botanika.
(24) L-isem għandu jkun emendat jew supplimentat biex jispeċifika l-aċidi xaħmija użati.