133

DIGRIET
tal-5 ta’ Mejju 2025

dwar ir-rekwiżiti għal-lamtu, il-legumi, iż-żieragħ żejtnin u l-prodotti tagħhom

Skont il-§ 18(1)(a), (b), (g) u (h) tal-Att Nru 110/1997 dwar prodotti tal-ikel u prodotti tat-tabakk u dwar emendi ta’ ċerti atti relatati, kif emendat mill-Att Nru 119/2000, l-Att Nru 306/2000, l-Att Nru 146/2002, l-Att Nru 131/2003, l-Att Nru 274/2003, l-Att Nru 316/2004, l-Att Nru 120/2008, l-Att Nru 139/2014, u l-Att Nru 180/2016 (minn hawn ’il quddiem “l-Att”), il-Ministeru tal-Agrikoltura jistabbilixxi dan li ġej:

§ 1

Suġġett

Dan id-Digriet jirregola, fir-rigward tar-regolamenti tal-Unjoni Ewropea applikabbli direttament[1]

a) il-metodu tal-għoti ta’ informazzjoni dwar il-lamtu, il-legumi, iż-żieragħ żejtnin, u l-prodotti tagħhom;

b) it-tipi ta’ lamtu, legumi, żieragħ żejtnin u l-prodotti tagħhom, imqassma fi gruppi u sottogruppi;

c) għal kull tip ta’ lamtu, legumi, żieragħ żejtnin u prodotti tagħhom, ir-rekwiżiti tal-kwalità relatati mal-isem u d-devjazzjonijiet negattivi permissibbli fil-piż ta’ pakkett; u

---

[1] Ir-Regolament (KE) Nru 178/2002 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-28 ta’ Jannar 2002 li jistabilixxi l-prinċipji ġenerali u l-ħtiġijiet tal-liġi dwar l-ikel, li jistabilixxi l-Awtorità Ewropea dwar is-Sigurtà fl-Ikel u jistabbilixxi l-proċeduri fi kwistjonijiet ta’ sigurtà tal-ikel, kif emendat.
Ir-Regolament (KE) Nru 852/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-29 ta’ April 2004 dwar l-iġjene tal-oġġetti tal-ikel, kif emendat.
Ir-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-25 ta’ Ottubru 2011 dwar l-għoti ta’ informazzjoni dwar l-ikel lill-konsumaturi, li jemenda r-Regolamenti (KE) Nru 1924/2006 u (KE) Nru 1925/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, u li jħassar id-Direttiva tal-Kummissjoni 87/250/KEE, id-Direttiva tal-Kunsill 90/496/KEE, id-Direttiva tal-Kummissjoni 1999/10/KE, id-Direttiva 2000/13/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, id-Direttivi tal-Kummissjoni 2002/67/KE u 2008/5/KE u r-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 608/2004, kif emendati.
Ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta’ Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE)
Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007, kif emendat.

d) r-rekwiżiti teknoloġiċi minimi għall-lamtu, il-legumi, iż-żieragħ żejtnin u l-prodotti tagħhom.

§ 2

Definizzjonijiet ta’ ċerti termini

(1) Għall-finijiet ta’ dan id-Digriet, għandhom japplikaw id-definizzjonijiet li ġejjin:

a) lamtu tfisser sustanza f’forma ta’ trab miksuba permezz ta’ iżolament minn materja prima tal-lamtu ta’ oriġini veġetali, possibbilment modifikata sussegwentement b’mezzi fiżiċi jew b’enżimi;

b) maltodestrina tfisser lamtu modifikat bl-idroliżi enżimatika tal-lamtu;

c) prodott tal-lamtu tfisser lamtu biż-żieda ta’ sustanzi oħra, maħsub għall-preparazzjoni tal-ikel;

d) pudina f’forma ta’ trab tfisser prodott tal-lamtu b’komponent tal-lamtu ta’ mill-inqas 60 %, biż-żieda ta’ sustanzi oħra, maħsub għall-preparazzjoni tal-ikel;

e) ekwivalenti ta’ destrożju (DE) tfisser il-kontenut ta’ zokkor riduċenti f’materja niexfa bħala perċentwal, espress bħala glukożju, li jispeċifika l-grad ta’ idroliżi tal-lamtu;

f) legumi tfisser il-ħbub imnixxfa, imnaddfa u magħżula ta’ pjanti leguminużi;

g) legumi msajra minn qabel tfisser legumi li ġew modifikati teknoloġikament biex jitnaqqas il-ħin tat-tisjir tagħhom;

h) legumi sħaħ imqaxxra tfisser ħbub sħaħ ipproċessati teknoloġikament mingħajr il-qoxra ta’ barra u ħbub ipproċessati teknoloġikament maqsuma mingħajr il-qoxra ta’ barra b’cotyledons separati;

i) dqiq tal-legumi tfisser legumi mqaxxra mitħuna f’sustanza f’forma ta’ trab omoġenju, possibbilment magħżula skont id-daqs tal-partikoli, bl-imrar imneħħi fil-każ tad-dqiq tas-sojja;

j) fjokki tal-legumi tfisser ħbub tal-legumi maqtugħin trasversalment u ppressati, fil-każ tas-sojja, maqtugħin trasversalment, ippressati u bl-imrar imneħħi;

k) konċentrat tal-fibra tal-legumi tfisser sustanza f’forma ta’ trab omoġenju miksub bit-tħin u t-tgħarbil ta’ legumi u l-ħliefa ta’ barra tal-legumi;

l) legumi mnibbta tfisser legumi modifikati teknoloġikament permezz tal-ġerminazzjoni biex jiżdiedu l-valuri nutrizzjonali u d-diġestibbiltà;

m) idroliżat tal-proteina mil-legumi tfisser legumi modifikati teknoloġikament b’tali mod li, permezz tal-idroliżi tal-proteini, tinħoloq taħlita ta’ peptidi u aċidi amminiċi differenti jew taħlita ta’ aċidi amminiċi;

n) iżolat tal-proteina tal-legumi tfisser is-sustanza f’forma ta’ trab miksub bl-idroliżi matul it-tkissir tal-proteini li jinsabu fil-legumi;

o) prodott tas-sojja tfisser oġġett tal-ikel magħmul minn fażola tas-sojja trattata bis-sħana, dqiq tas-sojja, jew proteina tas-sojja;

p) dqiq tas-sojja tfisser fażola tas-sojja mqaxxra mitħuna f’sustanza f’forma ta’ trab omoġenju jew magħżula skont id-daqs tal-partikoli;

q) sojja estruża tfisser prodott miksub bl-estrużjoni minn dqiq, frak, konċentrati jew iżolati tas-sojja;

r) idroliżat likwidu tal-proteina tas-sojja tfisser prodott tal-fażola tas-sojja jew partijiet minnha miksub b'idroliżi aċiduża, li tkisser il-proteini u l-polisakkaridi f'taħlita ta' aċidi amminiċi u sustanzi oħra aktar sempliċi;

s) tofu tfisser prodott tas-sojja miksub permezz tal-preċipitazzjoni tal-proteina;

t) sufu tfisser prodott tas-sojja ffermentat minn tofu ffermentat bil-moffa *Actinomucor elegans, Mucor spp. and Rhizopus spp.;*

u) tempeh tfisser sojja ffermentata, legumi oħra, ċereali jew taħlita tagħhom ittrattati bis-sħana;

v) natto tfisser prodott tal-fażola tas-sojja ffermentat b'*Bacillus subtilis*;

w) zalza tas-sojja tfisser zalza magħmula mill-fermentazzjoni tal-fażola tas-sojja jew minn taħlita ta' fażola tas-sojja u qamħ jew magħmula mill-idroliżat tal-proteina tas-sojja;

x) miso tfisser pejst iffermentat minn legumi jew minn taħlita ta' legumi u ċereali;

y) okara tfisser polpa tal-fażola tas-sojja prodotta bħala prodott sekondarju tal-ipproċessar tal-fażola tas-sojja;

z) hummus tfisser spread magħmul minn proporzjon predominanti ta' ċiċri u pejst tal-ġunġlien.

(2) Għall-finijiet ta' dan id-Digriet, għandhom japplikaw ukoll id-definizzjonijiet li ġejjin:

a) żrieragħ żejtnin tfisser żrieragħ żejtnin niexfa, imnaddfa u magħżula, kemm jekk imqaxxra kif ukoll jekk le;

b) kontenut ta' alkalojdi tal-loppju tfisser is-somma ta' alkalojdi tal-loppju tal-morfina u 0.2 darbiet kodeina;

c) pejst tal-ġulġlien tfisser pejst magħmul minn żrieragħ tal-ġulġlien imfarrka, imqaxxra jew mhux imqaxxra;

d) dqiq taż-żrieragħ żejtnin tfisser prodott miksub mit-tħin u t-tgħarbil taż-żrieragħ żejtnin u l-ħliefa ta' barra;

e) fibra taż-żrieragħ żejtnin tfisser sustanza f'forma ta' trab omoġenju miksub bit-tħin ta' żrieragħ żejtnin li ma jkunux tilfu xaħam.

§ 3

Lamtu u prodotti tal-lamtu

(1) Il-klassifikazzjoni tal-lamtu u tal-prodotti tal-lamtu f'tipi, gruppi u sottogruppi hija stabbilita fl-Anness 1 ta' dan id-Digriet.

(2) Minbarra l-informazzjoni pprovduta fir-Regolament tal-FIC[2], fl-Att u fil-leġiżlazzjoni li tirregola ċerti metodi ta' tikkettar tal-ikel,[3] dan li ġej għandu jiġi ddikjarat għal-lamtu u l-prodotti tal-lamtu fil-każ tar-

---

[2] Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, kif emendat.

[3] Id-Digriet Nru 417/2016 dwar ċerti metodi ta' ttikkettar tal-oġġetti tal-ikel.

a) il-lamtu, l-isem tat-tip u tal-grupp;

b) prodott tal-lamtu, l-isem tal-grupp, u

c) l-maltodestrina, kif ukoll l-ekwivalenti tad-destroġju.

(3) Ir-rekwiżiti fiżiċi, kimiċi u sensorjali għall-kwalità tal-lamtu u tal-prodotti tal-lamtu huma stabbiliti fl-Anness 2 ta' dan id-Digriet.

(4) Il-kwantità medja tal-imballaġġ għall-konsumatur ta' lamtu/lamtu nattiv, lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina, u lamtu mmodifikat fiżikament hija l-piż tal-imballaġġ għall-konsumatur ta' lamtu/lamtu nattiv, lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina, u lamtu mmodifikat fiżikament mingħajr imballaġġ, filwaqt li titqies id-devjazzjoni negattiva fil-piż tal-imballaġġ skont l-Anness 3 ta' dan id-Digriet.

Legumi u prodotti tal-legumi

§ 4

(1) Il-klassifikazzjoni tal-legumi u tal-prodotti tal-legumi f'tipi, fi gruppi u f'sottogruppi hija stabbilita fl-Anness 4 ta' dan id-Digriet.

(2) Minbarra l-informazzjoni pprovduta fir-Regolament tal-FIC, fl-Att u fil-leġiżlazzjoni li tirregola ċerti metodi ta' tikkettar tal-ikel, huwa ddikjarat dan li ġej għal-legumi u l-prodotti tal-legumi:

a) l-isem tal-grupp u tas-sottogrupp;

b) għall-prodotti tal-legumi mitħunin, l-isem tal-grupp u l-ispeċi botanika; u

c) għall-prodotti tas-sojja, l-isem tal-grupp u tas-sottogrupp.

(3) Ir-rekwiżiti sensorjali u fiżiċi għall-kwalità tal-legumi huma stabbiliti fl-Anness 5 ta' dan id-Digriet.

(4) Il-kwantità medja ta' imballaġġ għall-konsumatur ta' ħxejjex leguminużi hija l-piż tal-imballaġġ għall-konsumatur ta' ħxejjex leguminużi mingħajr imballaġġ, filwaqt li titqies id-devjazzjoni tal-piż negattiv permissibbli msemmija fl-Anness 6 ta' dan id-Digriet.

§ 5

(1) Il-legumi ma jridx ikollhom irwejjaħ barranin, ikunu aċidużi, imranġta jew morri, jew ikollhom xi impurità barranija oħra. Il-legumi m'għandux ikun fihom impuritajiet organiċi li jagħmlu l-ħsara, impuritajiet organiċi ta' oriġini mhux veġetali, u impuritajiet inorganiċi ta' oriġini mhux minerali. Il-ħbub individwali jew partijiet minnhom ma jrid ikollhom l-ebda sinjal ta' moffa u ma jridux ikunu mmoffati, imħassrin, umdi, jew maħruqa. It-taħlit ta' ħbub ta' tip wieħed ta' legumi ta' kuluri, varjetajiet u snin ta' ħsad differenti mhuwiex permess. Id-dehra, il-kulur, ir-riħa u t-togħma jridu, ħlief fejn huma permessi devjazzjonijiet, jikkorrispondu għall-grupp tal-ħxejjex leguminużi u għas-sottogrupp tal-ħxejjex leguminużi modifikati teknoloġikament jew il-ħbub tagħhom.

(2) Il-legumi m'għandux ikun fihom pesti ħajjin fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp. F'1 kg ta' legumi, massimu ta' 3 pesti mejtin jiġru huma permessi. Bħala perċentwal skont il-piż, il-

ħxejjex leguminużi ma jistax ikun fihom aktar minn 15 % ta' nofs ħbub jew ħbub bi qxur miksura u 5 % ta' ħbub ftit maħmuġin bil-ħamrija.

(3) Il-legumi msajrin minn qabel m'għandux ikun fihom pesti ħajjin jew mejtin fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp, u lanqas ħbub ikkontaminati bil-ħamrija. Dawn jista' jkun fihom ħbub imkemmxin u maqsumin b'cotyledons separati u, wara t-tisjir skont l-istruzzjonijiet, ħbub individwali aktar sodi jew imsajrin iżżejjed.

(4) Il-legumi mqaxxrin m'għandux ikun fihom pesti ħajjin jew mejtin fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp. Dawn jista' jkun fihom sa mhux aktar minn 2 % tal-piż ta' ħbub mhux imqaxxra. Barra minn hekk, il-legumi sħaħ imqaxxrin jista' jkun fihom mhux aktar minn 20 % skont il-piż ta' ħbub b'cotyledons separati.

(5) Il-prodotti tal-legumi mitħuna jridu jikkorrispondu mal-karatteristiċi tal-kulur, tal-aroma u tat-togħma tal-materja prima bażika. Ma jridx ikollhom irwejjaħ barranin jew togħmiet barranin oħra. Ma jridx ikun fihom pesti ħajjin jew mejtin fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp. Fil-produzzjoni tal-prodotti tas-sojja, l-użu tal-karfa wara li jinkiseb iż-żejt mhuwiex permess.

(6) Ir-rekwiżiti tal-kwalità għall-prodotti tas-sojja huma stabbiliti fl-Anness 7 ta' dan id-Digriet.

Żrieragħ żejtnin u prodotti taż-żrieragħ żejtnin

§ 6

(1) Il-klassifikazzjoni taż-żrieragħ żejtnin u tal-prodotti taż-żrieragħ żejtnin f'tipi, fi gruppi u f'sottogruppi hija stabbilita fl-Anness 8 ta' dan id-Digriet.

(2) Minbarra l-informazzjoni speċifikata fir-Regolament dwar il-provvista ta' informazzjoni dwar l-ikel lill-konsumaturi, fl-Att u fil-leġiżlazzjoni li tirregola ċerti tipi ta' tikkettar tal-ikel għaż-żrieragħ żejtnin u għall-prodotti taż-żrieragħ żejtnin, għandu jingħata l-isem tal-grupp u tas-sottogrupp. Fil-każ taż-żrieragħ żejtnin, għandha tingħata wkoll informazzjoni dwar jekk iż-żrieragħ humiex imqaxxra jew mhux imqaxxra.

(3) Il-prodotti taż-żrieragħ żejtnin għandhom jiġu ttikkettati bl-ispeċi botanika taż-żrieragħ żejtnin.

(4) Il-pejst tal-ġunġlien jista' jissejjaħ tahini jew tahina.

(5) Ir-rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għall-kwalità taż-żrieragħ żejtnin huma stabbiliti fl-Anness 9 ta' dan id-Digriet.

(6) Il-kwantità medja tal-imballaġġ għall-konsumatur taż-żrieragħ żejtnin hija l-piż tal-imballaġġ għall-konsumatur taż-żrieragħ żejtnin, filwaqt li titqies id-devjazzjoni negattiva tal-piż tal-imballaġġi elenkati fl-Anness 10 ta' dan id-Digriet.

§ 7

(1) Id-dehra, il-kulur, ir-riħa u t-togħma taż-żrieragħ żejtnin iridu jikkorrispondu għat-tip iddikjarat, u ż-żrieragħ ma għandhom juru l-ebda riħa estranja, aċidità, tranġit, imrar, jew kwalunkwe togħma estranja oħra. Iż-żrieragħ żejtnin lanqas ma jrid ikun fihom pesti ħajjin jew mejtin fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp, impuritajiet inorganiċi, żrieragħ li jidhru mmoffati jew li huma mmoffati, jew żrieragħ li huma mħassrin, umdi jew maħruqin b'kulur tal-qoxra mibdul, u ma jistax ikun fihom żrieragħ b'qalba kannella għal skura kompletament miksura.

(2) Preservazzjoni kimika taż-żrieragħ żejtnin mhijiex permessa.

(3) Żrieragħ tal-peprin tal-loppju *Papaver somniferum L.* tat-tip żejtni biss, li joriġinaw minn varjetajiet li fihom mhux aktar minn 0.8 % ta' alkalojdi tal-loppju fil-materja niexfa tal-kapsula tal-peprin, u b'kontenut ta' alkalojdi tal-loppju fuq il-wiċċ taż-żerriegħa tal-peprin li ma jaqbiżx l-20 mg/kg, jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' oġġetti tal-ikel jew għat-tqegħid fis-suq. Iż-żrieragħ tal-peprin maħsuba għall-konsumatur finali jridu jikkonformaw mar-rekwiżiti tar-Regolament dwar il-livelli massimi għal ċerti kontaminanti fl-ikel fir-rigward tal-kontenut tagħhom ta' alkalojdi tal-loppju[4].

(4) Iż-żrieragħ żejtnin jinħażnu f'temperatura sa 20 °C u umdità relattiva ta' mhux aktar minn 70 %.

§ 8

Regolament tekniku

Dan id-Digriet ġie nnotifikat f'konformità mad-Direttiva (UE) 2015/1535 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-9 ta' Settembru 2015 li tistabbilixxi proċedura għall-għoti ta' informazzjoni fil-qasam tar-regolamenti tekniċi u tar-regoli dwar is-servizzi tas-Soċjetà tal-Informatika.

Paragrafu 9

Dispożizzjonijiet tranżizzjonali

(1) Il-lamtu, il-prodotti tal-lamtu, il-legumi, il-prodotti tal-legumi, iż-żrieragħ żejtnin u l-prodotti taż-żrieragħ żejtnin jistgħu jiġu prodotti, ittikkettati u kkummerċjalizzati f'konformità mad-Digriettal-Ministeru tal-Agrikoltura Nru 329/1997 li jimplimenta l-§ 18(a), (b), (e), (f), (g) u (h) tal-Att Nru 110/1997 dwar l-oġġetti tal-ikel u l-prodotti tat-tabakk u li jemenda ċerti atti relatati għal-lamtu u l-prodotti tal-lamtu, il-legumi u ż-żrieragħ żejtnin, kif emendat qabel id-data effettiva ta' dan id-Digriet, sal-1 ta' Lulju 2026.

(2) Il-lamtu, il-prodotti tal-lamtu, il-legumi, il-prodotti tal-legumi, iż-żrieragħ żejtnin, u l-prodotti taż-żrieragħ żejtnin imqiegħda fis-suq jew ittikkettati qabel id-data effettiva ta' dan id-Digriet f'konformità mar-rekwiżiti tad-Digriet Nru 329/1997 tal-Ministeru tal-

---

[4] Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2023/915 dwar il-livelli massimi għal ċerti kontaminanti fl-ikel u li jħassar ir-Regolament (KE) Nru 1881/2006, kif emendat.

Agrikoltura, kif emendat qabel id-data effettiva ta' dan id-Digriet, jistgħu jinbiegħu sakemm jispiċċaw il-ħażniet.

§ 10

Dispożizzjonijiet ta’ tħassir

Dawn li ġejjin huma mħassra:

1. Id-Digriet tal-Ministeru tal-Agrikoltura Nru 329/1997 li jimplimenta l-§ 18(a), (b), (e), (f), (g) u (h) tal-Att Nru 110/1997 dwar l-oġġetti tal-ikel u l-prodotti tat-tabakk u li jemenda ċerti atti relatati, għal-lamtu u l-prodotti tal-lamtu, il-legumi u ż-żrieragħ żejtnin.
2. Id-Digriet tal-Ministeru tal-Agrikoltura Nru 418/2000 li jemenda d-Digriet tal-Ministeru tal-Agrikoltura Nru 329/1997 li jimplimenta l-§ 18(a), (d), (h), (i), (j) u (k) tal-Att Nru 110/1997 dwar l-oġġetti tal-ikel u l-prodotti tat-tabakk u li jemenda ċerti atti relatati, għal-lamtu u l-prodotti tal-lamtu, il-legumi u ż-żrieragħ taż-żejt.
3. Id-Digriet tal-Ministeru tal-Agrikoltura Nru 399/2013 li jemenda d-Digriet Nru 329/1997 li jimplimenta l-§ 18(a), (d), (h), (i), (j) u (k) tal-Att Nru 110/1997 dwar l-oġġetti tal-ikel u l-prodotti tat-tabakk u li jemenda ċertu att relatat, għal-lamtu u l-prodotti tal-lamtu, il-legumi u ż-żrieragħ taż-żejt, kif emendat bid-Digriet Nru 418/2000.

§ 11

Data effettiva

Dan id-Digriet għandu jidħol fis-seħħ fl-1 ta’ Lulju 2025.

Il-Ministru tal-Agrikoltura:
Mgr. Výborný , m.p.

Anness 1

Klassifikazzjoni tal-lamtu u tal-prodotti tal-lamtu f'tipi, gruppi u sottogruppi

Tip	Grupp	Sottogrupp
Lamtu/lamtu nattiv	patata	-
	qamħirrum	-
	qamħ	mingħajr glutina
	oħrajn	
		b'kontenut baxx ħafna ta' glutina
Lamtu mmodifikat fiżikament	-	-
Lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina		
Prodott tal-lamtu	pudina f'forma ta' trab	mingħajr glutina
		b'kontenut baxx ħafna ta' glutina

Nota:

Għal-lamtu tal-qamħ, lamti oħra, u prodotti tal-lamtu li ġew immodifikati biex jitnaqqas il-kontenut ta' glutina, l-isem tas-sottogruppi "mingħajr glutina" u "kontenut baxx ħafna ta' glutina" jista' jingħata skont ir-rekwiżiti tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 828/2014 tat-30 ta' Lulju 2014 dwar ir-rekwiżiti għall-għoti ta' informazzjoni lill-konsumaturi rigward in-nuqqas jew il-preżenza mnaqqsa ta' glutina fl-ikel.

Anness 2

Rekwiżiti fiżiċi, kimiċi u sensorji għall-kwalità tal-lamtu u tal-prodotti tal-lamtu

Tabella 1

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għal-lamtu/lamtu nattiv

Indikatur	Lamtu tal-patata	Lamtu tal-qamħ	Lamtu tal-qamħirrum
Kontenut ta’ materja niexfa f’%	mill-inqas 79.0	mill-inqas 86.0	mill-inqas 86.0
Kontenut totali ta’ rmied fil-materja niexfa %	massimu ta’ 0.5	massimu ta’ 0.4	massimu ta’ 0.5
Kontenut ta’ sustanzi N fil-materja niexfa %	massimu ta’ 0.15	massimu ta’ 0.55	massimu ta’ 1.0
Numru ta’ strixxi viżibbli għall-għajn f’kull 1 dm^2	massimu ta’ 200	-	-

Tabella 2

Rekwiżiti sensorji għal-lamtu/lamtu nattiv

Indikatur	Lamtu tal-patata	Lamtu tal-qamħ	Lamtu tal-qamħirrum
Dehra	sustanza f’forma ta’ trab fin ħafna maħlul mingħajr taħlitiet mhux mixtieqa		
Kulur	abjad	abjad fil-griż	abjad safrani

Nota ta’ spjegazzjoni:

It-taħlitiet mhux mixtieqa huma impuritajiet fiżiċi, trab, ramel, ħamrija, ġebel, u partikoli tal-ħġieġ jew tal-metall.

Tabella 3

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għall-pudina f'forma ta' trab

Prodott	Kontenut ta' materja niexfa f'% minimu	Kontenut ta' rmied fil-materja niexfa f'% massimu	Kontenut tal-komponent tal-lamtu f'% minimu
Pudina f'forma ta' trab għat-tisjir	82.0	4.0	65.0
Sustanza f'forma ta' trab tal-pudina kiesaħ	88.0	6.0	60.0

Tabella 4

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għal-lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina u għal-lamtu mmodifikat fiżikament

Prodott	Kontenut ta' materja niexfa f'% minimu	Kontenut ta' rmied fil-materja niexfa f'% massimu	Ekwivalenti ta' destroġju (DE) f'% massimu
Lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina	89.0	1.0	20.0
Lamtu mmodifikat fiżikament	79.0	1.0	-

Tabella 5

Rekwiżiti sensorji għal-lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina, għal-lamtu mmodifikat fiżikament, u għall-pudina f'forma ta' trab

Indikatur	**Lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina**	**Lamtu mmodifikat fiżikament**	**Pudina f'forma ta' trab**
Dehra	trab mingħajr taħlitiet mhux mixtieqa	trab mingħajr taħlitiet mhux mixtieqa	trab ħieles mingħajr taħlitiet mhux mixtieqa, b'taħlitiet li jiffurmaw biċċiet li jitfarrku b'partiċelli fini tal-addittivi użati; wara l-preparazzjoni kulinarja skont l-istruzzjonijiet, il-pudina jkun flessibbli, ma tweħħilx, jew tweħħel parzjalment biss
Kulur	abjad fil-griż jew safrani	abjad fil-griż jew safrani	-

Nota ta' spjegazzjoni:

It-taħlitiet mhux mixtieqa huma impuritajiet fiżiċi, trab, ramel, ħamrija, ġebel, u partikoli tal-ħġieġ jew tal-metall.

Anness 3

Tolleranzi ta’ piż negattiv tollerabbli għall-pakketti ta’ lamtu/lamtu nattiv, lamtu mmodifikat bl-enżimi/maltodestrina, u lamtu mmodifikat fiżikament

piż tal-pakkett fi g	**id-devjazzjoni negattiva massima permissibbli fil-piż mill-piż iddikjarat fuq l-imballaġġ f’%**
sa 100	5.0
’il fuq minn 100 sa 250	3.0
’il fuq minn 250 sa 500	2.0
aktar minn 500 sa 1 000	1.5
aktar minn 1000	1.0

Anness 4

Klassifikazzjoni tal-legumi u l-prodotti tagħhom f'tipi, gruppi u sottogruppi

Tip	Grupp	Sottogrupp
Legumi	piżelli sofor	imsajra minn qabel sħaħ imqaxxra imqaxxra maqsuma mnibbta
	piżelli ħodor	
	għads kbir	
	għads żgħir	
	fażola bajda	
	fażola kkulurita	
	ċiċri	
	fażola tal-fava	
	fażola tal-lupin	
	sojja	
Prodott tal-legumi	hummus	-
Prodott tal-legumi mitħun	dqiq	-
	fjokki	-
	konċentrat tal-fibra	-
Prodott tas-sojja	xarba tas-soja	-
	prodott tas-sojja ffermentat	-

	tofu	-
	soyannaise	-
	tempeh	-
	natto	-
	zalza tas-sojja	fermentat mill-idroliżat tas-sojja
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sojja estruża	-
	idroliżat tal-proteina tas-sojja	-
	iżolat tal-proteina mil-legumi	-
	leċitina tas-sojja	-

Anness 5

Rekwiżiti sensorji u fiżiċi għall-kwalità tal-legumi

Tabella 1

Rekwiżiti sensorji u fiżiċi għal-legumi

Grupp jew sottogrupp	**Kulur**		**Għaddi minn għarbiel**		**Umdità f'% massimu**
	ta' ħbub individwali	**il-piż tal-ħbub ta' kulur differenti massimu**	**b'toqob tondi b'dijametru f'mm**	**% tal-piż**	
Piżelli sofor	isfar jagħti fil-kannella, oranġjo, isfar	5% tal-piżelli ħodor	4.5	massimu ta' 4.0	16.0
Piżelli ħodor	aħdar ċar, żebbuġa, aħdar	5 % tal-piżelli sofor	4.5	massimu ta' 4.0	16.0
Fażola bajda	abjad	6 % ikkuluriti	3.5	massimu ta' 4.0	16.0
Fażola kkulurita	uniformi skont il-varjetà	6 % kulur ieħor	3.5	massimu ta' 4.0	16.0
Sojja	uniformi skont il-varjetà	-	3.5	massimu ta' 4.0	13.0
Ċiċri	-	-	5.0	massimu ta' 4.0	14.0
Fażola tal-fava	-	-	6.0	massimu ta' 4.0	16.0
Għads kbir	uniformi skont il-varjetà	-	6.0	massimu ta' 20.0	15.0
			2.5	massimu ta' 4.0	
Għads żgħir	uniformi skont il-varjetà	-	6.0	aktar minn 20.0	15.0
			2.5	massimu ta' 4.0	
Legumi msajra minn qabel	uniformi skont il-materja	10 % kulur ieħor	1.0	massimu ta' 0.5	10.0

	prima				
Legumi sħaħ imqaxxra	uniformi skont il-materja prima	10 % kulur ieħor	1.0	massimu ta’ 0.5	15.0
Legumi maqsuma mqaxxra	uniformi skont il-materja prima	10 % kulur ieħor	1.0	massimu ta’ 0.5	15.0
Legumi mnibbta	uniformi skont il-materja prima	10 % kulur ieħor	-	-	16.0

Tabella 2

Rekwiżiti tal-kwalità għal-legumi

Indikatur tal-kwalità	**Legumi mhux ipproċessati**	**Legumi msajra minn qabel**	**Legumi imqaxxrin**
Impuritajiet % skont il-piż massimu	b'kollox 1.0, li minnhom:	organiċi 0.5	b'kollox 1.0, li minnhom:
	minerali 0.5	minerali 0.5	minerali 0.2
Ħbub li saritilhom ħsara serja jew il-partijiet iddikjarati tagħhom b'kollox, % skont il-piż li fil-massimu tagħhom: ħbub infestati	6.0	-	1.0
	għads: 0.1	-	-
	oħrajn: 0.5	-	-
Ħbub ħarira danneġġati jew il-partijiet iddikjarati tagħhom b'kollox, f'% skont il-piż fil-massimu tagħhom	12.0	-	20.0
li minnhom: a) bil-ħsara mill-pesti	3.0	-	3.0
b) biċċiet	3.0	3.0	3.0
Prestazzjoni tat-tisjir taħt kundizzjonijiet speċifikati u fi żmien preskritt, mill-inqas % tal-kwantità	90	-	-

Noti ta' spjegazzjoni:

L-impuritajiet minerali huma l-ħamrija, ir-ramel, it-trab jew il-ġebel.

L-impuritajiet organiċi huma z-zkuk, il-weraq, il-ħlifiet, il-ħbub barranin kollha u ż-żrieragħ jew partijiet minnhom.

Ħbub li saritilhom ħsara serja huma ħbub tal-legumi li saritilhom ħsara minħabba mard, awtotisħin, jew nixfa, b'kulur tal-qoxra apparentement mibdul u fl-istess ħin qalba mkissra; fil-każ ta' legumi mqaxxra, b'kulur cotyledon apparentement mibdul biss. Dan

jinkludi wkoll il-ħbub b'sinjali ovvji ta' ġerminazzjoni u l-ħbub li fihom il-pesti – il-ħbub sħaħ li fihom il-bumunqar mejjet (*Bruchidae*) fi kwalunkwe stadju tal-iżvilupp.

Ħbub bi ftit ħsara huma ħbub b'kulur tal-qoxra apparentament mibdul u b'qalba intatta, ħbub ta' legumi b'qoxra mkemmxa b'mod sinifikanti u b'qalba mkemmxa, ħbub sottożviluppati, ħbub bi ħsara mekkanika jekk li l-ħsara ma taqbiżx kwart tal-qalba u l-cotyledons mhumiex separati, ħbub bi ħsara minn pesti, u frammenti tal-ħbub jew il-partijiet iddikjarati tagħhom iżgħar minn nofs l-intier iddikjarat.

Anness 6

Devjazzjonijiet negattivi tollerabbli fil-piż għall-imballaġġ tal-legumi

Tip	**Piż tal-imballaġġ**	**Devjazzjoni fil-piż negattiva permissibbli**
Legumi, prodotti tal-legumi, prodotti tas-sojja	sa 250 g	4.0 %
	251-500 g	2.0 %
	501–2 000 g	1.0 %
	aktar minn 2 000 g	0.5 %

Anness 7

Rekwiżiti tal-kwalità għall-prodotti tas-sojja

Prodott tas-sojja	**Kontenut ta' proteini f'% minimu**	**Xaħam fil-materja niexfa f'% skont il-piż massimu**	**Materja niexfa f'% skont il-piż minimu**
Xarba tas-sojja	1.8	30.0	4.0
Xarba tas-sojja f'forma ta' trab	20.0	30.0	90.0
Prodott tas-sojja ffermentat	2.5	50.0	8.0
Tofu	4.5	40.0	10.0
Soyannaise	1.0	-	-
Tempeh	10.0	50.0	27.0
Miso	9.0	-	-
Zalza tas-sojja	2.0	-	-
Natto	15.0	-	-
Idroliżat likwidu tal-proteina tas-sojja	8.0	-	-

Anness 8

Klassifikazzjoni taż-żrieragħ żejtnin u l-prodotti tagħhom f'tipi, gruppi u sottogruppi

Tip	**Grupp**	**Sottogrupp**
Żjut ta' żrieragħ	peprin	blu abjad ikkulurit: griż, oranġjo, okra, roża
	ġirasol	-
	qargħa ħamra	-
	ġunġlien	iswed abjad
	kittien	isfar kannella
	mustarda	abjad iswed
Prodotti taż-żrieragħ żejtnin	dqiq	xkumat mhux xkumat
	fibra	-

Anness 9

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għall-kwalità taż-żrieragħ żejtnin

Tabella 1

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għaż-żerriegħa tal-peprin tat-tip taż-żejt *(Papaver somniferum L.)*

Kulur taż-żerriegħa	blu	massimu ta’ 0.2 % skont il-piż ta’ żrieragħ tal-peprin bojod
	abjad jew taħlita ta’ kuluri	aktar minn 0.2 % skont il-piż ta’ żrieragħ tal-peprin bojod
Il-kontenut ta’ ndewwa	Grad 1:	massimu ta’ 8.0 % skont il-piż
	Grad 2:	massimu ta’ 10.0 % skont il-piż
Żrieragħ bla kulur skuri sa suwed		massimu ta’ 5.0 % skont il-piż
Taħlitiet u impuritajiet totali		massimu ta’ 8.0 % skont il-piż
li minnhom:		
a) żrieragħ immaturi kulur is-sadid		massimu ta’ 5.0 % skont il-piż
b) żrieragħ bi ħsara		massimu ta’ 3.0 % skont il-piż
c) impuritajiet	total tal-Grad 1	massimu ta’ 0.2 % skont il-piż
	total tal-Grad 2	massimu ta’ 1.0 % skont il-piż
d) żrieragħ tal-black henbane (*Hyoscyamus niger L.)*		massimu ta’ 0.00 % skont il-piż
e) żrieragħ tal-għobbejra u tal-għobbejra bajdanija		massimu ta’ 0.2 % skont il-piż
f) impuritajiet inorganiċi		massimu ta’ 0.0 % skont il-piż
g) Kontenut ta’ arseniku		massimu ta’ 0.1 mg/kg

h) kontenut ta’ merkurju		massimu ta’ 0.012 mg/kg
i) kontenut ta’ ċomb		massimu ta’ 1.0 mg/kg

Noti ta’ spjegazzjoni:

It-taħlitiet huma żrieragħ żejtnin li huma fiżikament bi ħsara, frammenti taż-żrieragħ, żrieragħ immaturi u sottożviluppati, żrieragħ b’sinjali ovvji ta’ ġerminazzjoni, u żrieragħ li huma niedja jew maħruqa b’kulur tal-qoxra mibdul iżda b’qalba intatta.

L-impuritajiet huma żrieragħ żejtnin li huma niedja jew maħruqa, żrieragħ b’qoxra bil-kulur mibdul u qalba kannella parzjalment miksura, żrieragħ mingħajr qalba, żrieragħ ta’ pjanti oħra, u kapsuli, irjus, qxur, zkuk, weraq, jew partijiet minnhom.

L-impuritajiet inorganiċi huma trab, ramel, ħamrija, ġebel, ħġieġ jew partikoli tal-metall.

Tabella 2

Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi għal żrieragħ żejtnin oħra

Żerriegħa	**Umditá f'% massimu**	**Taħlitiet f'% massimu**	**Impuritajiet f'% massimu**
ġirasol *(Helianthus annuus L.)*	8.0	4.0	1.0
qargħa ħamra *(Cucurbita)*	10.0	4.0	1.0
ġunġlien *(Sesamum indicum L.)*	10.0	4.0	1.0
kittien *(Linum usitatissimum L.)*	9.0	2.0	1.0
mustarda (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncca L.)*	10.0	3.0	0.5
għosfor *(Carthamus tinctorius L.)*	10.0	4.0	1.0

Noti ta' spjegazzjoni:

It-taħlitiet huma żrieragħ żejtnin li huma fiżikament bi ħsara, frammenti taż-żrieragħ, żrieragħ immaturi u sottożviluppati, żrieragħ b'sinjali ovvji ta' ġerminazzjoni, u żrieragħ li huma niedja jew maħruqa b'kulur tal-qoxra mibdul iżda b'qalba intatta.

L-impuritajiet huma żrieragħ żejtnin li huma niedja jew maħruqa, żrieragħ b'qoxra bil-kulur mibdul u qalba kannella parzjalment miksura, żrieragħ mingħajr qalba, żrieragħ ta' pjanti oħra, u kapsuli, irjus, qxur, zkuk, weraq, jew partijiet minnhom.

Anness 10

Devjazzjonijiet negattivi tollerabbli fil-piż taż-żieragħ żejtnin imballati

Tip	**Piż tal-imballaġġ**	**Devjazzjoni fil-piż negattiva permissibbli**
Żieragħ taż-żejt	sa 50 g	5.0 %
	51-200 g	3.0 %
	201-500 g	2.0 %
	aktar minn 500 g	1.0 %