Projet

DÉCRET

du ……2025

sur les exigences en matière d'amidon, de légumineuses, d'oléagineux et leurs produits

Le ministère de l'agriculture décide ce qui suit en vertu de l'article 18, paragraphe 1, points a), b), g) et h), de la loi n °110/1997 sur les denrées alimentaires et les produits du tabac et sur les modifications de certains actes connexes, tels que modifiés par la loi n °119/2000, la loi n °306/2000, la loi n °146/2002, la loi n °131/2003, la loi n °274/2003, la loi n °316/2004, la loi n °120/2008, la loi n °139/2014 et la loi n °180/2016 (ci-après la «loi»):

Article 1
Objet

Le présent décret réglemente, en relation avec la réglementation directement applicable de l'Union européenne[1)]

a) la méthode de fourniture d'informations sur l'amidon, les légumineuses, les oléagineux et leurs produits;

b) les types d'amidon, légumineuses, oléagineux et leurs produits, ventilés en groupes et sous-groupes;

c) pour chaque type d'amidon, légumineuses, oléagineux et leurs produits, les exigences de qualité relatives à la dénomination et les écarts de poids négatifs admissibles d'un emballage et

d) les exigences technologiques minimales pour l'amidon, les légumineuses, les oléagineux et leurs produits.

[1)][1)] Règlement (CE) n °178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, tel que modifié.
Règlement (CE) n °852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, tel que modifié.
Règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) nº 1924/2006 et (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) nº 608/2004 de la Commission, tel que modifié.
Règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil, tel que modifié.

Article 2

Définitions de certains termes

(1) Aux fins du présent décret, on entend par:

a) amidon: poudre obtenue par isolement à partir de matières premières amylacées d'origine végétale, éventuellement modifiée ultérieurement par des moyens physiques ou par des enzymes;

b) maltodextrine: amidon modifié par hydrolyse enzymatique de l'amidon;

c) produit amylacé: amidon additionné d'autres substances, destiné à la préparation de denrées alimentaires;

d) pudding en poudre: un produit amylacé comportant un composant amylacé d'au moins 60 %, additionné d'autres substances, destiné à la préparation de denrées alimentaires;

e) équivalent en dextrose (DE): teneur en sucres réducteurs de la matière sèche en pourcentage, exprimée en glucose, qui spécifie le degré d'hydrolyse de l'amidon;

f) légumineuses: grains séchés, nettoyés et triés de plantes légumineuses;

g) légumineuses précuites: légumineuses qui ont été modifiées technologiquement pour réduire leur temps de cuisson;

h) légumineuses entièrement décortiquées: grains entiers technologiquement transformés sans peau extérieure et grains séparés technologiquement transformés sans peau extérieure avec cotylédons séparés;

i) farine de légumineuses: légumineuses décortiquées et broyées en une poudre homogène, éventuellement triée par granulométrie, désamérisées dans le cas de la farine de soja;

j) flocons de légumineuses: grains de légumineuses coupés en croix et pressés, dans le cas du soja, coupés en croix, pressés et désamérisés;

k) concentré de fibres de légumineuses: une poudre homogène obtenue par broyage et tamisage des légumineuses et des cosses extérieures des légumineuses;

l) légumineuses germées: légumineuses modifiées technologiquement par germination pour augmenter les valeurs nutritionnelles et la digestibilité;

m) hydrolysat de protéines de légumineuses: légumineuses modifiées technologiquement de manière à créer, par hydrolyse de protéines, un mélange de différents peptides et acides aminés ou un mélange d'acides aminés;

n) isolat de protéines de légumineuses: poudre obtenue par hydrolyse lors de la dégradation des protéines contenues dans les légumineuses;

o) produit à base de soja: denrée alimentaire fabriquée à partir de soja traité thermiquement, de farine de soja ou de protéines de soja;

p) farine de soja: graines de soja décortiquées et broyées en une poudre homogène ou triées par granulométrie;

q) extrudat de soja: produit obtenu par extrusion à partir de farine de soja, de gruau, de concentrés de soja ou d'isolats;

r) hydrolysat de protéines de soja liquide: produit de soja obtenu par hydrolyse acide de fèves de soja ou de parties de celles-ci, qui décompose les protéines et les polysaccharides en un mélange d'acides aminés et d'autres substances plus simples;

s) tofu: produit de soja obtenu par précipitation de protéines;

t) sufu: produit de soja fermenté à partir de tofu fermenté avec les champignons *Actinomucor elegans, Mucor spp.* et *Rhizopus spp.;*

u) tempeh: soja fermenté traité thermiquement, autres légumineuses, céréales ou une combinaison de ceux-ci;

v) natto: produit à base de soja fermenté avec *Bacillus subtilis*;

w) sauce de soja: sauce obtenue par fermentation de soja ou d'un mélange de soja et de blé ou à partir d'hydrolysat de protéines de soja;

x) miso: pâte fermentée de légumineuses ou d'un mélange de légumineuses et de céréales;

y) okara: pulpe de soja produite comme sous-produit de la transformation du soja;

z) houmous: pâte à tartiner composée d'une proportion prédominante de pois chiches et de pâte de sésame.

(2) Aux fins du présent décret, on entend par:

a) oléagineux: oléagineux secs, nettoyés et triés, qu'ils soient décortiqués ou non;

b) teneur en alcaloïdes opioïdes: somme des alcaloïdes opioïdes de la morphine et 0,2 fois la codéine;

c) pâte de sésame: pâte fabriquée à partir de graines de sésame broyées et décortiquées ou non;

d) farine d'oléagineux: produit obtenu par mouture et tamisage des oléagineux et des cosses extérieures;

e) fibre oléagineuse: poudre homogène obtenue par broyage d'oléagineux non dégraissés.

Article 3
Amidons et produits amylacés

(1) Le classement de l'amidon et des produits amylacés en types, groupes et sous-groupes est fixé à l'annexe 1 du présent décret.

(2) En plus des informations fournies dans le règlement ICDA[2)], dans la loi et dans la législation régissant certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires[3)], les éléments suivants doivent être indiqués pour l'amidon et les produits amylacés:

a) l'amidon, le nom du type et du groupe;

b) un produit amylacé, le nom du groupe, et

c) la maltodextrine, également l'équivalent en dextrose.

(3) Les exigences physiques, chimiques et sensorielles relatives à la qualité de l'amidon et des produits amylacés sont définies à l'annexe 2 du présent décret.

(4) La quantité moyenne d'emballages de consommation d'amidon/amidon natif, d'amidon modifié par enzyme/maltodextrine et d'amidon physiquement modifié est le poids de l'emballage de consommation d'amidon/amidon natif, d'amidon modifié par enzyme/maltodextrine et d'amidon physiquement modifié sans emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif de l'emballage conformément à l'annexe 3 du présent décret.

Légumineuses et produits à base de légumineuses

Article 4

(1) Le classement des légumineuses et produits à base de légumineuses en types, groupes et sous-groupes figure à l'annexe 4 du présent décret.

(2) En plus des informations fournies dans le règlement ICDA, dans la loi et dans la législation régissant certaines méthodes d'étiquetage des aliments, il est indiqué ce qui suit pour les légumineuses et les produits à base de légumineuses:

a) le nom du groupe et du sous-groupe;

b) pour les produits à base de légumineuses moulues, le nom du groupe et l'espèce botanique; et

c) pour les produits à base de soja, le nom du groupe et du sous-groupe.

(3) Les exigences sensorielles et physiques relatives à la qualité des légumineuses sont définies à l'annexe 5 du présent décret.

(4) La quantité moyenne d'emballages de consommation de légumes à cosse est le poids des emballages de consommation de légumes à cosse sans emballage, compte tenu de l'écart de poids négatif admissible visé à l'annexe 6 du présent décret.

Article 5

2) [2)] Règlement (UE) n °1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, tel que modifié.

3) [3)] Décret nº 417/2016 relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires.

(1) Les légumineuses ne doivent pas avoir d'odeurs étrangères, être acides, rances ou amères, ou avoir d'autres impuretés étrangères. Les légumineuses ne doivent pas contenir d'impuretés organiques nocives, d'impuretés organiques d'origine non végétale et d'impuretés inorganiques d'origine non minérale. Les grains individuels ou leurs parties ne doivent pas présenter de signes de moisissure, être moisis, pourris, humides ou brûlés. Le mélange de grains d'un type de légumineuse de différentes couleurs, variétés et années de récolte n'est pas autorisé. L'apparence, la couleur, l'odeur et le goût doivent, sauf dérogation, correspondre au groupe des légumes à cosse et au sous-groupe des légumes à cosse technologiquement modifiés ou de leurs grains.

(2) Les légumineuses ne doivent pas contenir d'organismes nuisibles vivants à aucun stade de développement. Dans 1 kg de légumineuses, un maximum de 3 organismes nuisibles morts en vrac sont autorisés. En pourcentage en poids, les légumes à cosse ne peuvent contenir plus de 15 % de demi-grains ou de grains à coque brisée et 5 % de grains légèrement souillés de terre.

(3) Les légumineuses précuites ne doivent pas contenir d'organismes nuisibles vivants ou morts à n'importe quel stade de développement, ni de grains contaminés par le sol. Elles peuvent contenir des grains ridés, fissurés avec des cotylédons séparés et, après cuisson selon les instructions, des grains individuels plus fermes ou trop cuits.

(4) Les légumineuses décortiquées ne doivent pas contenir d'organismes nuisibles vivants ou morts à n'importe quel stade de développement. Elles peuvent contenir au maximum 2 % en poids de grains non décortiqués. En outre, les légumineuses entièrement pelées peuvent contenir au plus 20 % en poids de grains avec des cotylédons séparés.

(5) Les produits à base de légumineuses moulues doivent correspondre aux caractéristiques de couleur, d'arôme et de goût de la matière première de base. Ils ne doivent pas avoir d'odeurs étrangères ou d'autres saveurs étrangères. Ils ne doivent pas contenir d'organismes nuisibles vivants ou morts à n'importe quel stade de développement. Dans la production de produits à base de soja, l'utilisation de grignons après l'obtention d'huile n'est pas autorisée.

(6) Les exigences de qualité pour les produits à base de soja sont fixées à l'annexe 7 du présent décret.

Oléagineux et produits oléagineux

Article 6

(1) Le classement des oléagineux et des produits oléagineux en types, groupes et sous-groupes figure à l'annexe 8 du présent décret.

(2) Outre les informations spécifiées dans le règlement sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dans la loi et dans la législation régissant certains types d'étiquetage des denrées alimentaires pour les oléagineux et les produits oléagineux, le nom du groupe et du sous-groupe doit être fourni. Dans le cas des oléagineux, il convient également d'indiquer si les graines sont décortiquées ou non.

(3) Les produits oléagineux sont étiquetés avec l'espèce botanique des oléagineux.

(4) La pâte de sésame peut être appelée tahini ou tahina.

(5) Les exigences physiques et chimiques relatives à la qualité des oléagineux sont définies à l'annexe 9 du présent décret.

(6) La quantité moyenne d'emballages de consommation d'oléagineux est le poids des emballages de consommation d'oléagineux, compte tenu de l'écart de poids négatif des emballages énumérés à l'annexe 10 du présent décret.

Article 7

(1) L'aspect, la couleur, l'odeur et le goût des oléagineux doivent correspondre au type déclaré, et les graines ne doivent présenter aucune odeur, acidité, rancissement, amertume ou autre arôme étranger. Les oléagineux ne doivent pas non plus contenir d'organismes nuisibles vivants ou morts à quelque stade de développement que ce soit, d'impuretés inorganiques, de graines qui semblent moisies ou sont moisies, ou de graines pourries, humides ou brûlées dont la coque a changé de couleur, et elles ne doivent pas contenir de graines dont le noyau brun à foncé est complètement brisé.

(2) La conservation chimique des oléagineux n'est pas autorisée.

(3) Uniquement les graines de pavot à opium *Papaver somniferum L.* du type huileux, provenant de variétés ne contenant pas plus de 0,8 % d'alcaloïdes opioïdes dans la matière sèche de la capsule de pavot et dont la teneur en alcaloïdes opioïdes à la surface des graines de pavot n'excède pas 20 mg/kg, peuvent être utilisées pour la production de denrées alimentaires ou pour la mise sur le marché. Les graines de pavot destinées au consommateur final doivent satisfaire aux exigences du règlement concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires en ce qui concerne leur teneur en alcaloïdes opioïdes[4)].

(4) Les oléagineux sont stockées à une température allant jusqu'à 20 °C et une humidité relative d'au plus 70 %.

Article 8
Réglementations techniques

Le présent arrêté a été notifié conformément à la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information.

Article 9
Dispositions transitoires

(1) L'amidon, les produits amylacés, les légumineuses, les produits à base de légumineuses, les oléagineux et les produits oléagineux peuvent être produits, étiquetés et commercialisés conformément au décret du ministère de l'agriculture nº 329/1997 mettant en œuvre l'article 18, points a), b), e), f), g) et h), de la loi nº 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, pour l'amidon et

4) 4) Règlement (UE) 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006, tel que modifié.

les produits amylacés, les légumineuses et les oléagineux, telle que modifiée avant la date d'entrée en vigueur du présent décret, jusqu'au 1er juillet 2026.

(2) L'amidon, les produits amylacés, les légumineuses, les produits à base de légumineuses, les oléagineux et les produits oléagineux mis sur le marché ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent décret conformément aux exigences du décret nº 329/1997 du ministère de l'agriculture, tel que modifié avant la date d'entrée en vigueur du présent décret, peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Article 10
Dispositions d'abrogation

Sont abrogés:

1. Décret du ministère de l'agriculture nº 329/1997 portant application de l'article 18, points a), b), e), f), g) et h) de la loi nº 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, pour l'amidon et les produits de l'amidon, les légumineuses et les oléagineux.

2. Décret du ministère de l'agriculture nº 418/2000 modifiant le décret du ministère de l'agriculture nº 329/1997 portant application du Article 18, points a), d), h), i), j) et k) de la loi nº 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, pour l'amidon et les produits amylacés, les légumineuses et les oléagineux.

3. Décret nº 399/2013 modifiant le décret du ministère de l'agriculture nº 329/1997 portant application de l'article 18, points a), d), h), i), j) et k) de la loi nº 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, pour l'amidon et les produits de l'amidon, les légumineuses et les oléagineux, telle que modifiée par le décret nº 418/2000

Article 11
Entrée en vigueur

Le présent décret prend effet le 1er juillet 2025.

Le ministre de l'agriculture:

Classement de l’amidon et des produits amylacés en types, groupes et sous-groupes

Espèces	Groupe*	Sous-groupe
Amidon/amidon natif	pomme de terre	-
	maïs	-
	blé	sans gluten à très faible teneur en gluten
	autre	
Amidon physiquement modifié	-	-
Amidon modifié par enzymes/maltodextrine		
Produit d’amidon	pudding en poudre	sans gluten à très faible teneur en gluten

Remarque:
Pour l’amidon de blé, les autres amidons et les produits amylacés qui ont été modifiés pour réduire la teneur en gluten, le nom des sous-groupes «sans gluten» et «très faible teneur en gluten» peut être fourni conformément aux exigences du règlement d’exécution (UE) nº 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d’informations aux consommateurs concernant l’absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires.

Annexe 2 du décret nº…/2025

Exigences physiques, chimiques et sensorielles relatives à la qualité de l'amidon et des produits amylacés

Tableau 1
Exigences physiques et chimiques pour l'amidon/amidon natif

Indicateur	Pomme de terre Amidon	Blé Amidon	Maïs Amidon
Teneur en matière sèche en %	au moins 79,0	au moins 86,0	au moins 86,0
Teneur totale en cendres dans la matière sèche %	au maximum 0,5	au maximum 0,4	au maximum 0,5
Teneur en substances N dans la matière sèche %	au maximum 0,15	au maximum 0,55	au maximum 1,0
Nombre de stipes visibles à l'œil nu par 1 dm^2	au maximum 200	-	-

Tableau 2
Exigences sensorielles pour l'amidon/amidon natif

Indicateur	Amidon de pomme de terre	Amidon de blé	Amidon de maïs
Apparence	poudre très fine et fluide sans additions indésirables		
Couleur	blanc	blanc grisâtre	blanc jaunâtre

Note explicative:
Les additions indésirables sont les impuretés physiques, la poussière, le sable, le sol, les pierres et les particules de verre ou de métal.

Tableau 3
Exigences physiques et chimiques pour le pudding en poudre

Produit	Teneur en matière sèche en % au minimum	Teneur en cendres dans la matière sèche en % au maximum	Teneur en composant amylacé en % au minimum
Pudding en poudre pour cuisson	82,0	4,0	65,0
Poudre froide pour pudding	88,0	6,0	60,0

Tableau 4
Exigences physiques et chimiques applicables à l'amidon modifié par enzyme/maltodextrine et à l'amidon modifié physiquement

Produit	Teneur en matière sèche en % au minimum	Teneur en cendres dans la matière sèche en % au maximum	Équivalent en dextrose (DE) % au maximum
Amidon modifié par enzymes/maltodextrine	89,0	1,0	20,0
Amidon physiquement modifié	79,0	1,0	-

Tableau 5
Exigences sensorielles pour l'amidon modifié par enzyme/maltodextrine, l'amidon modifié physiquement et le pudding en poudre

Indicateur	Amidon modifié par enzymes/maltodextrine	Amidon physiquement modifié	Pudding en poudre
Apparence	poudre sans additions indésirables	poudre sans additions indésirables	poudre libre sans additions indésirables, avec des additions formant des grumeaux qui s'effritent avec des particules fines des additifs utilisés; après la préparation culinaire selon les instructions, le pudding est souple, non collant ou seulement partiellement collant
Couleur	grisâtre ou blanc jaunâtre	grisâtre ou blanc jaunâtre	-

Note explicative:
Les additions indésirables sont les impuretés physiques, la poussière, le sable, le sol, les pierres et les particules de verre ou de métal.

Tolérances de poids négatifs admissibles pour les emballages d'amidon/amidon natif, d'amidon modifié par enzyme/maltodextrine et d'amidon physiquement modifié

poids de l'emballage en g	écart de poids négatif maximal admissible par rapport au poids déclaré sur l'emballage, en %
jusqu'à 100	5,0
plus de 100 à 250	3,0
plus de 250 à 500	2,0
plus de 500 à 1 000	1,5
au-dessus de 1000	1,0

Annexe 4 du décret nº…/2025**.**

Classement des légumineuses et de leurs produits en types, groupes et sous-groupes

Espèces	Groupe*	Sous-groupe
Légume	pois jaunes	précuits entièrement décortiqués décortiqués et séparés germés
	pois verts	
	grandes lentilles	
	petites lentilles	
	haricots blancs	
	haricots colorés	
	pois chiches	
	fèves	
	lupins	
	soja	
Produits à base de légumineuses	houmous	-
Produit à base de légumineuses moulues	farine	-
	flocons	-
	concentré de fibres	-
Produit à base de soja	boisson de soja	-
	produit de soja fermenté	-
	tofu	-
	soyannaise	-
	tempeh	-
	natto	-
	sauce soja	fermenté à partir d'hydrolysat de soja
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	extrudat de soja	-
	hydrolysat de protéines de soja	-
	isolat protéique de légumineuses	-
	lécithine de soja	-

Exigences sensorielles et physiques pour la qualité des légumineuses

Tableau 1
Exigences sensorielles et physiques pour les légumineuses

Groupe ou sous-groupe	Couleur		Tamisage		Teneur en humidité % maximum
	de grains individuels	poids des grains d'une couleur différente au plus	avec des trous circulaires d'un diamètre en mm	% en poids	
Pois jaunes	jaune brunâtre, orange, jaune	5 % de pois verts	4,5	au maximum 4,0	16,0
Pois verts	vert clair, olive, vert	5 % de pois jaunes	4,5	au maximum 4,0	16,0
Haricots blancs	blanc	6 % coloré	3,5	au maximum 4,0	16,0
Haricots colorés	uniforme par variété	6 % d'une autre couleur	3,5	au maximum 4,0	16,0
Soja	uniforme par variété	-	3,5	au maximum 4,0	13,0
Pois chiches	-	-	5,0	au maximum 4,0	14,0
Fèves	-	-	6,0	au maximum 4,0	16,0
Grandes lentilles	uniforme par variété	-	6,0	au maximum 20,0	15,0
			2,5	au maximum 4,0	
Petites lentilles	uniforme par variété	-	6,0	plus de 20,0	15,0
			2,5	au maximum 4,0	
Légumineuses précuites	uniforme par matière première	10 % d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	10,0
Légumineuses entièrement décortiquées	uniforme par matière première	10 % d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	15,0
Légumineuses décortiquées et séparées	uniforme par matière première	10 % d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	15,0
Légumineuses germées	uniforme par matière première	10 % d'une autre couleur	-	-	16,0

Tableau 2
Exigences de qualité pour les légumineuses

Indicateur de qualité	Légumineuses non transformées	Légumineuses précuites	Légumineuses décortiquées
Impuretés % en poids maximum	au total 1,0, dont: minérales 0,5	organiques 0,5 minérales 0,5	au total 1,0, dont: minérales 0,2
Grains gravement endommagés ou leur parties déclarées en tout, % en poids au maximum	6,0	-	1,0
dont: grains infestés par des organismes nuisibles	lentilles: 0,1 autre: 0,5	- -	- -
Grains légèrement endommagés ou leur parties déclarées en tout, % en poids au maximum	12,0	-	20,0
dont: a) endommagés par des organismes nuisibles	3,0	-	3,0
b) fragments	3,0	3,0	3,0
Performance de cuisson dans des conditions spécifiées et dans le délai prescrit, % en quantité au minimum	90	-	-

Notes explicatives:

Les impuretés minérales sont le sol, le sable, la poussière ou les pierres.

Les impuretés organiques sont les tiges, les feuilles, les cosses, tous les grains et graines étrangers ou des parties de ceux-ci.

Les grains gravement endommagés sont les grains de légumineuses endommagés par la maladie, l'auto-échauffement ou le séchage, avec une couleur de peau apparemment altérée et simultanément un noyau brisé; dans le cas des légumineuses décortiquées, uniquement avec une couleur de cotylédon apparemment altérée. Cela inclut également les grains présentant des signes évidents de germination et les grains contenant des organismes nuisibles – grains entiers contenant des bruches mortes *(Bruchidae)* à n'importe quel stade de développement.

Les grains légèrement endommagés sont les grains dont la couleur de peau a apparemment changé et dont le noyau est intact, les grains de légumineuses dont la peau est sensiblement ridée et dont le noyau est ridé, les grains sous-développés, les grains endommagés mécaniquement si les dommages ne dépassent pas un quart du noyau et si les cotylédons

ne sont pas séparés, les grains endommagés par des parasites et les fragments de grains ou leurs parties déclarées inférieurs à la moitié du tout déclaré.

Écarts de poids négatifs admissibles pour l’emballage des légumineuses

Type	Poids de l’emballage	Écart de poids négatif admissible
Légumineuses, produits à base de légumineuses, produit à base de soja	jusqu’à 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2000 g	1,0 %
	plus de 2 000 g	0,5%

Exigences de qualité pour les produits à base de soja

Produit à base de soja	Teneur en protéines en % au minimum	Matières grasses dans la matière sèche en % en poids au maximum	Matière sèche en % en poids au minimum
Boisson de soja	1,8	30,0	4,0
Boisson en poudre de soja	20,0	30,0	90,0
Produit à base soja fermenté	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	-	-
Sauce soja	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Hydrolysat liquide de protéines de soja	8,0	-	**-**

Classement des oléagineux et de leurs produits en types, groupes et sous-groupes

Espèces	Groupe*	Sous-groupe
Oléagineux	pavot	bleu blanc colorés: gris, orange, ocre, rose
	tournesol	-
	potiron ou courge musquée	-
	sésame	blanc noir
	lin	marron jaune
	moutarde	blanc noir
Produits oléagineux	farine	dégraissés non dégraissés
	fibre	-

Exigences physiques et chimiques pour la qualité des oléagineux

Tableau 1
Exigences physiques et chimiques applicables aux semences de pavot oléagineux (*Papaver somniferum L.)*

Couleur des graines	bleu	au maximum 0,2 % en poids de graines de pavot blanc
	blanc ou mélange de couleurs	plus de 0,2 % en poids de graines de pavot blanc
Teneur en humidité	Note 1	au maximum 8,0 % en poids
	Note 2	au maximum 10,0 % en poids
Graines non colorées foncé à noir		au maximum 5,0 % en poids
Total des additions et impuretés		au maximum 8,0 % en poids
dont:		
a) graines immatures de couleur de rouille		au maximum 5,0 % en poids
b) graines endommagées		au maximum 3,0 % en poids
c) impuretés	total classe 1	au maximum 0,2 % en poids
	total classe 2	au maximum 1,0 % en poids
d) graines de jusquiame noire (*Hyoscyamus niger L.)*		au maximum 0,00 % en poids
e) graines d'amarante et de chénopode		au maximum 0,2 % en poids
f) impuretés inorganiques		au maximum 0,0 % en poids
g) teneur en arsenic		au maximum 0,1 mg/kg
h) teneur en mercure		au maximum 0,012 mg/kg
i) teneur en plomb		au maximum 1,0 mg/kg

Notes explicatives:

Les additions sont des oléagineux physiquement endommagées, des fragments de graines, des graines immatures et sous-développées, des graines présentant des signes évidents de germination, et des graines humides ou brûlées avec une couleur de peau modifiée mais un noyau intact.

Les impuretés sont les oléagineux humides ou brûlés, les graines à la peau décolorée et à l'amande brunâtre partiellement cassée, les graines sans amande, les graines d'autres plantes et les capsules, têtes, peaux, tiges, feuilles ou parties de celles-ci.

Les impuretés inorganiques sont la poussière, le sable, le sol, les pierres, le verre ou les particules métalliques.

Tableau 2
Exigences physiques et chimiques pour les autres oléagineux

Graine	Humidité en % au maximum	Additions en % au maximum	Impuretés en % au maximum
tournesol (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
citrouille *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
sésame (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
lin (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
moutarde (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
carthame *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Notes explicatives:

Les additions sont des oléagineux physiquement endommagées, des fragments de graines, des graines immatures et sous-développées, des graines présentant des signes évidents de germination, et des graines humides ou brûlées avec une couleur de peau modifiée mais un noyau intact.

Les impuretés sont les oléagineux humides ou brûlés, les graines à la peau décolorée et à l'amande brunâtre partiellement cassée, les graines sans amande, les graines d'autres plantes et les capsules, têtes, peaux, tiges, feuilles ou parties de celles-ci.

Écarts de poids négatifs admissibles pour les oléagineux emballées

Type	Poids de l'emballage	Écart de poids négatif admissible
Oléagineux	jusqu'à 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	plus de 500 g	1,0 %