Progetto

DECRETO

del 2025

sui requisiti di amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti

Il ministero dell'Agricoltura stabilisce, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 1, lettere a), b), g) e h), della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di taluni atti correlati, come modificato dalla legge n. 119/2000, dalla legge n. 306/2000, dalla legge n. 146/2002, dalla legge n. 131/2003, dalla legge n. 274/2003, dalla legge n. 316/2004, dalla legge n. 120/2008, dalla legge n. 139/2014 e dalla legge n. 180/2016 (in prosieguo: la «legge»):

§ 1
Oggetto

Il presente decreto disciplina, in relazione ai regolamenti dell'Unione europea direttamente applicabili[1)]

a) il metodo di fornitura di informazioni su amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti;

b) i tipi di amidi, legumi, semi oleosi e i loro prodotti, suddivisi in gruppi e sottogruppi;

c) per ciascun tipo di amido, legumi, semi oleosi e relativi prodotti, i requisiti di qualità relativi alla denominazione e alle deviazioni negative di peso ammissibili di un imballaggio e

d) i requisiti tecnologici minimi per amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti.

[1)][1)] Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, come modificato;
regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, come modificato;
regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, e successive modifiche;
regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007, e successive modifiche.

§ 2

Definizioni di alcuni termini

(1) Ai fini del presente decreto, si applicano le seguenti definizioni:

a) amido: la polvere ottenuta per isolamento da materie prime amidacee di origine vegetale, eventualmente successivamente modificate con mezzi fisici o enzimi;

b) maltodestrina: l'amido modificato mediante idrolisi enzimatica dell'amido;

c) prodotto a base di amido: l'amido con l'aggiunta di altre sostanze, destinato alla preparazione di alimenti;

d) budino in polvere: un prodotto a base di amido con un componente di amido di almeno il 60 %, con l'aggiunta di altre sostanze, destinato alla preparazione di alimenti;

e) destrosio equivalente (DE): il tenore di zuccheri riducenti nella sostanza secca in percentuale, espresso in glucosio, che specifica il grado di idrolisi dell'amido;

f) legumi: i semi essiccati, puliti e cerniti di piante leguminose;

g) legumi precotti: i legumi che sono stati modificati tecnologicamente per ridurne il tempo di cottura;

h) legumi interi decorticati: i chicchi interi tecnologicamente trasformati senza buccia esterna e i chicchi spezzati tecnologicamente trasformati senza buccia esterna con cotiledoni separati;

i) farina di legumi: i legumi decorticati macinati in una polvere omogenea, eventualmente selezionata per dimensione delle particelle, deamarizzata nel caso della farina di soia;

j) fiocchi di legumi: i grani di legumi tagliati e pressati, nel caso della soia, tagliati, pressati e deamarizzati;

k) concentrato di fibre di legumi: la polvere omogenea ottenuta dalla macinazione e dalla setacciatura dei legumi e delle bucce esterne dei legumi;

l) legumi germogliati: i legumi tecnologicamente modificati per germinazione al fine di aumentarne i valori nutrizionali e la digeribilità;

m) idrolizzato proteico da legumi: i legumi modificati tecnologicamente in modo tale da creare, attraverso l'idrolisi delle proteine, una miscela di diversi peptidi e amminoacidi o una miscela di amminoacidi;

n) isolato proteico di legumi: la polvere ottenuta per idrolisi durante la decomposizione delle proteine contenute nei legumi;

o) prodotto a base di soia: un prodotto alimentare a base di semi di soia trattati termicamente, farina di soia o proteine di soia;

p) farina di soia: i semi di soia decorticati e macinati in una polvere omogenea o selezionati in base alle dimensioni delle particelle;

q) estruso di soia: un prodotto ottenuto per estrusione da farina di soia, granuli, concentrati o isolati di soia;

r) idrolizzato proteico di soia liquido: un prodotto a base di semi di soia o parti di essi ottenuto mediante idrolisi acida, che scompone le proteine e i polisaccaridi in una miscela di aminoacidi e altre sostanze più semplici;

s) tofu: un prodotto di soia ottenuto per precipitazione proteica;

t) sufu: un prodotto di soia fermentato a partire dal tofu fermentato con le muffe *Actinomucor elegans, Mucor spp.* e *Rhizopus spp.*,

u) tempeh: la soia fermentata trattata termicamente, altri legumi, cereali o una combinazione di entrambi;

v) Natto: un prodotto a base di soia fermentato con *Bacillus subtilis*;

w) salsa di soia: una salsa ottenuta dalla fermentazione dei semi di soia o di una miscela di soia e frumento o a base di idrolizzato di proteine di soia;

x) miso: una pasta fermentata di legumi o di una miscela di legumi e cereali;

y) okara: polpa di soia prodotta come sottoprodotto della lavorazione della soia;

z) hummus: una crema spalmabile a base di una proporzione predominante di ceci e di pasta di sesamo.

(2) Ai fini del presente decreto si applicano anche le seguenti definizioni:

a) semi oleosi: i semi oleosi secchi, puliti e selezionati, decorticati o non decorticati;

b) tenore di alcaloidi dell'oppio: la somma degli alcaloidi dell'oppio della morfina e di 0,2 volte della codeina;

c) pasta di sesamo: una pasta ottenuta da semi di sesamo schiacciati, decorticati o non decorticati:

d) farina di semi oleosi: un prodotto ottenuto dalla macinazione e dalla setacciatura dei semi oleosi e delle bucce esterne;

e) fibra di semi oleosi: una polvere omogenea ottenuta dalla macinazione di semi oleosi non sgrassati.

§ 3
Amido e prodotti a base di amido

(1) La classificazione dell'amido e dei prodotti a base di amido in tipi, gruppi e sottogruppi è indicata nell'allegato 1 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni fornite dal regolamento FIC[2)], dalla legge e dalla legislazione che disciplina alcuni metodi di etichettatura degli alimenti, per l'amido e i prodotti a base di amido devono[3)] essere indicate le seguenti informazioni nel caso di

a) amido: il nome del tipo e del gruppo;

b) un prodotto a base di amido: il nome del gruppo, e

c) maltodestrina, anche l'equivalente del destrosio.

(3) I requisiti fisici, chimici e sensoriali per la qualità dell'amido e dei prodotti amidacei sono stabiliti nell'allegato 2 del presente decreto.

(4) La quantità media di imballaggi per il consumatore di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificati enzimaticamente e amido fisicamente modificato è il peso dell'imballaggio per il consumatore di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificati enzimaticamente e amido fisicamente modificato senza imballaggio, tenendo conto dello scarto di peso negativo dell'imballaggio secondo l'allegato 3 del presente decreto.

Legumi e prodotti a base di legumi

§ 4

(1) La classificazione dei legumi e dei prodotti a base di legumi in tipi, gruppi e sottogruppi è riportata nell'allegato 4 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni fornite nel regolamento FIC, nell'atto e nella legislazione che disciplina alcuni metodi di etichettatura dei prodotti alimentari per i legumi e i prodotti a base di legumi è indicato quanto segue:

a) il nome del gruppo e del sottogruppo;

b) per i prodotti a base di legumi macinati, il nome del gruppo e la specie botanica; e

c) per i prodotti a base di soia, il nome del gruppo e del sottogruppo.

(3) I requisiti sensoriali e fisici per la qualità dei legumi sono stabiliti nell'allegato 5 del presente decreto.

(4) La quantità media di imballaggi per il consumo di legumi è il peso degli imballaggi per il consumo di legumi senza imballaggio, tenendo conto dello scarto negativo ammissibile di peso di cui all'allegato 6 del presente decreto.

§ 5

(1) I legumi non devono avere odori estranei, essere acidi, rancidi o amari, o avere qualsiasi altra impurità estranea. I legumi non contengono impurità organiche nocive, impurità organiche di origine non vegetale e impurità inorganiche di origine non minerale. I singoli chicchi o parti di essi non devono presentare segni di muffa, essere ammuffiti, marci,

2) [2)] Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, come modificato.

3) [3)] Decreto n. 417/2016 relativo a taluni metodi di etichettatura dei prodotti alimentari.

umidi o bruciati. Non è consentito mescolare chicchi di un tipo di legume di colore, varietà e annate di raccolta diversi. L'aspetto, il colore, l'odore e il sapore devono corrispondere, salvo deroghe, al gruppo dei legumi e al sottogruppo dei legumi tecnologicamente modificati o dei loro chicchi.

(2) I legumi non devono contenere parassiti vivi in qualsiasi fase di sviluppo. In 1 kg di legumi sono ammessi al massimo 3 parassiti morti sciolti. In percentuale di peso, i legumi non possono contenere più del 15 % di semi o chicchi con mallo rotto e il 5 % di chicchi leggermente sporchi di terra.

(3) I legumi precotti non devono contenere parassiti vivi o morti in qualsiasi stadio di sviluppo, né chicchi contaminati da terra. Possono contenere chicchi rugosi e incrinati con cotiledoni separati e, dopo la cottura secondo le istruzioni, singoli chicchi più sodi o troppo cotti.

(4) I legumi decorticati non devono contenere parassiti vivi o morti in qualsiasi fase di sviluppo. Possono contenere al massimo il 2 % in peso di chicchi non decorticati. Inoltre, i legumi interi sbucciati possono contenere al massimo il 20 % in peso di chicchi con cotiledoni separati.

(5) I prodotti a base di legumi macinati devono corrispondere alle caratteristiche di colore, aroma e sapore della materia prima di base. Non devono avere odori estranei o altri sapori estranei. Non devono contenere parassiti vivi o morti in nessuna fase di sviluppo. Nella produzione di prodotti a base di soia, l'uso di sansa dopo l'ottenimento dell'olio non è consentito.

(6) I requisiti di qualità per i prodotti a base di soia sono stabiliti nell'allegato 7 del presente decreto.

Semi oleosi e prodotti a base di semi oleosi

§ 6

(1) La classificazione dei semi oleosi e dei prodotti a base di semi oleosi in tipi, gruppi e sottogruppi figura nell'allegato 8 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni specificate nel regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nell'atto e nella legislazione che disciplina alcuni tipi di etichettatura degli alimenti per i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi, è necessario indicare il nome del gruppo e del sottogruppo. Nel caso dei semi oleosi, occorre inoltre indicare se i semi sono decorticati o non decorticati.

(3) I prodotti a base di semi oleosi sono etichettati con la specie botanica del seme oleoso.

(4) La pasta di sesamo può essere indicata come tahini o tahina.

(5) I requisiti fisici e chimici per la qualità dei semi oleosi sono stabiliti nell'allegato 9 del presente decreto.

(6) La quantità media di imballaggi di semi oleosi destinati al consumo è il peso degli imballaggi di semi oleosi destinati al consumo, tenuto conto della deviazione negativa in termini di peso degli imballaggi elencati nell'allegato 10 del presente decreto.

§ 7

(1) L’aspetto, il colore, l’odore e il sapore dei semi oleosi devono corrispondere al tipo dichiarato, e i semi non devono presentare alcun odore, acidità, rancidità, amarezza o altro sapore estraneo. I semi oleosi non devono inoltre contenere parassiti vivi o morti in nessuna fase dello sviluppo, impurità inorganiche, semi che sembrano o sono ammuffiti, o semi marci, umidi o bruciati con cambiamento di colore dello scafo, e non devono contenere semi con un nucleo completamente rotto da marrone a scuro.

(2) La conservazione chimica dei semi oleosi non è consentita.

(3) Solo i semi del papavero da oppio *Papaver somniferum L.* di tipo oleoso, provenienti da varietà che non contengono più dello 0,8 % di alcaloidi dell’oppio nella sostanza secca della capsula del papavero e con un contenuto di alcaloidi dell’oppio sulla superficie del seme di papavero non superiore a 20 mg/kg, possono essere utilizzati per la produzione di prodotti alimentari o per l’immissione sul mercato. I semi di papavero destinati al consumatore finale devono soddisfare i requisiti del regolamento sui tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti per quanto riguarda il loro contenuto di alcaloidi dell’oppio[4)].

(4) I semi oleosi vengono conservati a una temperatura massima di 20 °C e a un’umidità relativa non superiore al 70 %.

§ 8
Regolamentazione tecnica

Il presente decreto è stato notificato ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle norme relative ai servizi della società dell'informazione.

§ 9
Disposizioni transitorie

(1) L’amido, i prodotti a base di amido, i legumi, i prodotti a base di legumi, i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi possono essere prodotti, etichettati e commercializzati conformemente al decreto del ministero dell’Agricoltura n. 329/1997 che attua l’articolo 18, lettere a), b), e), f), g) e h), della legge n. 110/1997 sulle derrate alimentari e i prodotti del tabacco e modifica taluni atti correlati, per l’amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi, come modificata prima della data di entrata in vigore del presente decreto, fino al 1º luglio 2026.

(2) L’amido, i prodotti a base di amido, i legumi, i prodotti a base di legumi, i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi immessi sul mercato o etichettati prima della data di entrata in vigore del presente decreto in conformità ai requisiti del decreto n. 329/1997 del ministero dell’Agricoltura, modificato prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere venduti fino all’esaurimento delle scorte.

§ 10
Disposizioni abrogative

4) 4) Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006, e successive modifiche.

Sono abrogati:

1. il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 recante attuazione dell'articolo 18, lettere a), b), e), f), g) e h) della legge n. 110/1997 sulle derrate alimentari e i prodotti del tabacco e che modifica taluni atti correlati, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi;

2. il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 418/2000 che modifica il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 recante attuazione dell'articolo 18, lettere a), d), h), i), j) e k) della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e che modifica taluni atti correlati, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi;

3. il decreto n. 399/2013 che modifica il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 recante attuazione dell'articolo 18, lettere a), d), h), i), j) e k) della legge n. 110/1997 sulle derrate alimentari e i prodotti del tabacco e che modifica taluni atti correlati, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi, come modificato dal decreto n. 418/2000.

§ 11
Entrata in vigore

Il presente decreto entra in vigore il 1º luglio 2025.

Ministero dell'Agricoltura:

Classificazione dell’amido e dei prodotti a base di amido in tipi, gruppi e sottogruppi

Specie	Gruppo	Sottogruppo
Amido/amido nativo	patata	-
	mais	-
	frumento	senza glutine a bassissimo contenuto di glutine
	altro	
Amido modificato fisicamente	-	-
Amido modificato da enzimi/maltodestrina		
Prodotto a base di amido	budino in polvere	senza glutine a bassissimo contenuto di glutine

Nota:
per l’amido di frumento, gli altri amidi e i prodotti a base di amido che sono stati modificati per ridurre il contenuto di glutine, la denominazione dei sottogruppi «senza glutine» e «a bassissimo contenuto di glutine» può essere fornita in conformità ai requisiti del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione, del 30 luglio 2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

Allegato 2 al decreto n. .../2025

Requisiti fisici, chimici e sensoriali per la qualità dell'amido e dei prodotti a base di amido

Tabella 1
Requisiti fisici e chimici per l'amido/amido nativo

Indicatore	Patate amido	Frumento amido	Mais amido
Tenore di sostanza secca in %	almeno 79,0	almeno 86,0	almeno 86,0
Tenore totale di ceneri nella sostanza secca %	al massimo 0,5	al massimo 0,4	al massimo 0,5
Tenore di sostanze N nella sostanza secca %	al massimo 0,15	al massimo 0,55	al massimo 1,0
Numero di stipi visibili a occhio nudo per 1 dm^2	al massimo 200	-	-

Tabella 2
Requisiti sensoriali per l'amido/amido nativo

Indicatore	Amido di patate	Amido di frumento	Amido di mais
Aspetto	polvere sfusa molto fine senza additivi indesiderati		
Colore	bianco	bianco grigiastro	bianco giallastro

Nota esplicativa:
Gli additivi indesiderati sono impurità fisiche, polvere, sabbia, terra, pietre e particelle di vetro o metallo.

Tabella 3
Requisiti fisici e chimici per il budino in polvere

Prodotto	Tenore di sostanza secca in % minima	Tenore di ceneri sulla sostanza secca in % massima	Tenore di componente amidaceo in % minima
Budino in polvere per cucinare	82,0	4,0	65,0
Budino freddo in polvere	88,0	6,0	60,0

Tabella 4
Requisiti fisici e chimici per l'amido modificato da enzimi/maltodestrina e l'amido modificato fisicamente

Prodotto	Tenore di sostanza secca in % minima	Tenore di ceneri sulla sostanza secca in % massima	Destrosio equivalente (DE) % massima
Amido modificato da enzimi/maltodestrina	89,0	1,0	20,0
Amido fisicamente modificato	79,0	1,0	-

Tabella 5
Requisiti sensoriali dell'amido/maltodestrina modificato enzimaticamente, amido modificato fisicamente, e budino in polvere

Indicatore	Amido modificato da enzimi/maltodestrina	Amido fisicamente modificato	Budino in polvere
Aspetto	polvere senza impurità indesiderate	polvere senza impurità indesiderate	polvere sfusa senza additivi indesiderati, con additivi che formano grumi friabili con particelle fini degli additivi utilizzati; dopo la preparazione culinaria secondo le istruzioni, il budino è flessibile, non appiccicoso o solo parzialmente appiccicoso
Colore	bianco grigiastro o giallastro	bianco grigiastro o giallastro	-

Nota esplicativa:
Gli additivi indesiderati sono impurità fisiche, polvere, sabbia, terra, pietre e particelle di vetro o metallo.

Tolleranze negative in peso tollerabili per gli imballaggi di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificato con enzimi e amido modificato fisicamente

peso dell'imballaggio in g	deviazione massima negativa ammissibile dal peso dichiarato sull'imballaggio in %
fino a 100	5,0
oltre 100 fino a 250	3,0
oltre 250 fino a 500	2,0
oltre 500 fino a 1 000	1,5
Superiore a 1000	1,0

Allegato 4 al decreto n. .../2025.

Classificazione dei legumi e dei loro prodotti in tipi, gruppi e sottogruppi

Specie	Gruppo	Sottogruppo
Legume	piselli gialli	precotti interi decorticati decorticati spaccati germogliati
	piselli verdi	
	lenticchie grandi	
	lenticchie piccole	
	piselli bianchi	
	piselli colorati	
	ceci	
	fave	
	lupino	
	soia	
Prodotto a base di legumi	hummus	-
Prodotto a base di legumi macinati	farina	-
	fiocchi	-
	concentrato di fibre	-
Prodotto a base di soia	bevanda a base di soia	-
	prodotto a base di soia fermentata	-
	tofu	-
	maionese alla soia	-
	tempeh	-
	natto	-
	salsa di soia	fermentato da idrolizzato di soia
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	estruso di soia	-
	idrolizzato proteico di soia	-
	isolato proteico da legumi	-
	lecitina di soia	-

Requisiti sensoriali e fisici per la qualità dei legumi

Tabella 1
Requisiti sensoriali e fisici per i legumi

Gruppo o sottogruppo	Colore		Sgocciolare in un setaccio		Tasso di umidità % massimo
	di chicchi singoli	peso dei chicchi di colore diverso al massimo	con fori circolari di diametro in mm	% peso	
Piselli gialli	giallo brunastro, arancione, giallo	5 % di piselli verdi	4,5	al massimo 4,0	16,0
Piselli verdi	verde chiaro, verde oliva, verde	5 % di piselli gialli	4,5	al massimo 4,0	16,0
Fagioli bianchi	bianco	6 % colorato	3,5	al massimo 4,0	16,0
Fagioli colorati	uniformi per varietà	6 % altro colore	3,5	al massimo 4,0	16,0
Soia	uniformi per varietà	-	3,5	al massimo 4,0	13,0
Ceci	-	-	5,0	al massimo 4,0	14,0
Fave	-	-	6,0	al massimo 4,0	16,0
Lenticchie grandi	uniformi per varietà	-	6,0	al massimo 20,0	15,0
			2,5	al massimo 4,0	
Lenticchie piccole	uniformi per varietà	-	6,0	più di 20,0	15,0
			2,5	al massimo 4,0	
Legumi precotti	uniformi per materiale grezzo	10 % altro colore	1,0	al massimo 0,5	10,0
Legumi interi decorticati	uniformi per materiale grezzo	10 % altro colore	1,0	al massimo 0,5	15,0
Legumi decorticati spaccati	uniformi per materiale grezzo	10 % altro colore	1,0	al massimo 0,5	15,0
Legumi germogliati	uniformi per materiale grezzo	10 % altro colore	-	-	16,0

Tabella 2
Requisiti di qualità per i legumi

Parametro qualitativo	Legumi non trasformati	Legumi precotti	Legumi decorticati
Impurità % in peso massimo	1,0 in totale, di cui: minerali 0,5	organiche 0,5 minerali 0,5	1,0 in totale, di cui: minerali 0,2
Chicchi gravemente danneggiati o le loro parti dichiarate in totale,	6,0	-	1,0
% di peso massimo	lenticchie: 0,1	-	-
di cui: chicchi infestati da parassiti	altro: 0,5	-	-
Chicchi leggermente danneggiati o le loro parti dichiarate in totale,	12,0	-	20,0
% di peso massimo	3,0	-	3,0
di cui: a) danneggiati da parassiti			
b) frammenti	3,0	3,0	3,0
Prestazioni di cottura in condizioni specifiche e nei tempi previsti, % quantità almeno	90	-	-

Note esplicative:

Le impurità minerali sono suolo, sabbia, polvere o pietre.

Le impurità organiche sono i gambi, le foglie, le bucce, tutti i chicchi estranei e i semi o parti di essi.

Per chicchi gravemente danneggiati si intendono i chicchi di legumi danneggiati da malattie, autoriscaldamento o essiccazione, con un colore della buccia apparentemente alterato e contemporaneamente con il torsolo rotto; nel caso dei legumi decorticati, solo con un colore del cotiledone apparentemente alterato. Sono compresi anche i chicchi con evidenti segni di germinazione e i chicchi contenenti parassiti - chicchi interi contenenti tonchi morti (*Bruchidae*) in qualsiasi stadio di sviluppo.

I chicchi leggermente danneggiati sono chicchi con un colore della buccia apparentemente cambiato e un nucleo intatto, chicchi di legumi con buccia notevolmente rugosa e un nucleo rugoso, chicchi sottosviluppati, chicchi danneggiati meccanicamente se il danno non supera un quarto del nucleo e i cotiledoni non sono separati, chicchi danneggiati da parassiti e frammenti di chicchi o loro parti dichiarate più piccoli della metà dell'intero chicco dichiarato.

Allegato 6 al decreto n. .../2025

Deviazioni di peso negative tollerabili per gli imballaggi di legumi

Tipo	Peso del pacchetto	Scostamento di peso negativo ammissibile
Legumi, prodotti a base di legumi, prodotto a base di soia	fino a 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2000 g	1,0 %
	oltre 2 000 g	0,5 %

Requisiti di qualità per i prodotti a base di soia

Prodotto a base di soia	Tenore di proteine in % minima	Grasso nella sostanza secca in % del peso massimo	Sostanza secca in % del peso minimo
Bevanda a base di soia	1,8	30,0	4,0
Bevanda a base di soia in polvere	20,0	30,0	90,0
Prodotto a base di soia fermentata	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Maionese a base di soia	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Salsa di soia	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Idrolizzato liquido di proteine di soia	8,0	-	-

Classificazione dei semi oleosi e dei relativi prodotti in tipi, gruppi e sottogruppi

Specie	Gruppo	Sottogruppo
Seme oleoso	papavero	blu bianco di colore: grigio, arancione, ocra, rosa
	girasole	-
	zucca	-
	Sesamo	bianco nero
	lino	marrone gialla
	senape	bianco nero
Prodotti a base di semi oleosi	farina	sgrassato non sgrassato
	fibra	-

Allegato 9 al decreto n. .../2025.

Requisiti fisici e chimici per la qualità dei semi oleosi

Tabella 1
Requisiti fisici e chimici dei semi del papavero da olio (*Papaver somniferum L.)*

Colore dei semi	blu	al massimo 0,2 % in peso di semi di papavero bianco
	bianco o una miscela di colori	più dello 0,2 % in peso di semi di papavero bianco
Tasso di umidità	Grado 1	al massimo 8,0 % in peso
	Grado 2	al massimo 10,0 % in peso
Semi non colorati da scuri a neri		al massimo 5,0 % in peso
Totale delle miscele e impurità		al massimo 8,0 % in peso
di cui:		
a) semi non maturi color ruggine		al massimo 5,0 % in peso
b) semi danneggiati		al massimo 3,0 % in peso
c) impurità	totale Grado 1	al massimo 0,2 % in peso
	totale Grado 2	al massimo 1,0 % in peso
d) semi di giusquiamo nero (*Hyoscyamus niger L.)*		al massimo 0,00 % in peso
e) semi di amaranto e chenopodio		al massimo 0,2 % in peso
f) impurità inorganiche		al massimo 0,0 % in peso
g) contenuto di arsenico		al massimo 0,1 mg/kg
h) contenuto di mercurio		al massimo 0,012 mg/kg
i) contenuto di piombo		al massimo 1,0 mg/kg

Note esplicative:

Le miscele sono semi oleosi fisicamente danneggiati, frammenti di semi, semi non maturi e sottosviluppati, semi con evidenti segni di germinazione e semi umidi o bruciati con un colore della buccia cambiato ma un nucleo intatto.

Le impurità sono semi oleosi umidi o bruciati, semi con buccia scolorita e un nocciolo brunastro parzialmente rotto, semi senza nocciolo, semi di altre piante e capsule, teste, bucce, steli, foglie o parti di essi.

Le impurità inorganiche sono polvere, sabbia, terra, pietre, particelle di vetro o metallo.

Tabella 2
Requisiti fisici e chimici per altri semi oleosi

Seme	Umidità in % massima	Miscele in % massima	Impurità in % massima
girasole (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
zucca *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
sesamo (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
lino (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
senape (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncca L.)*	10,0	3,0	0,5
cartamo *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Note esplicative:

Le miscele sono semi oleosi fisicamente danneggiati, frammenti di semi, semi non maturi e sottosviluppati, semi con evidenti segni di germinazione e semi umidi o bruciati con un colore della buccia cambiato ma un nucleo intatto.

Le impurità sono semi oleosi umidi o bruciati, semi con buccia scolorita e un nocciolo brunastro parzialmente rotto, semi senza nocciolo, semi di altre piante e capsule, teste, bucce, steli, foglie o parti di essi.

Deviazioni di peso negative tollerabili per i semi oleosi confezionati

Tipo	Peso del pacchetto	Scostamento di peso negativo ammissibile
Semi oleosi	fino a 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	superiore a 500 g	1,0 %