Projeto

DECRETO

de ……..……..2025

relativo aos requisitos para amido, leguminosas, oleaginosas e os respetivos produtos

O Ministério da Agricultura estabelece o seguinte, em conformidade com o n.º 1, alíneas a), b), g) e h), do Artigo 18.º da Lei n.º 110/1997 relativa aos géneros alimentícios e aos produtos do tabaco e às alterações de determinadas leis relacionadas, com a redação que lhe foi dada pela Lei n.º 119/2000, pela Lei n.º 306/2000, pela Lei n.º 146/2002, pela Lei n.º 131/2003, pela Lei n.º 274/2003, pela Lei n.º 316/2004, pela Lei n.º 120/2008, pela Lei n.º 139/2014 e pela Lei n.º 180/2016 (a seguir designada por «Lei»)

Artigo 1.º
Assunto

O presente Decreto regulamenta, em relação aos regulamentos diretamente aplicáveis da União Europeia[1)]

a) O método de fornecimento de informações sobre o amido, as leguminosas, as oleaginosas e os seus produtos;

b) Os tipos de amido, leguminosas, oleaginosas e respetivos produtos, discriminados por grupos e subgrupos;

c) Para cada tipo de amido, leguminosas, oleaginosas e seus produtos, os requisitos de qualidade relativos à denominação e os desvios admissíveis de peso negativo de uma embalagem e

d) Requisitos tecnológicos mínimos para o amido, as leguminosas, as oleaginosas e os seus produtos.

[1)][1)] Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, com a última redação que lhe foi dada.
Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, tal como alterado.
Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão, com a redação que lhe foi dada.
Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, com a redação que lhe foi dada.

Artigo 2.º

Definições de determinados termos

(1) Para os fins do presente decreto, são aplicáveis as seguintes definições:

a) Amido: pó obtido por isolamento a partir de matérias-primas amiláceas de origem vegetal, eventualmente modificado posteriormente por processos físicos ou por enzimas;

b) Maltodextrina: amido modificado por hidrólise enzimática do amido;

c) Produto amiláceo: amido com adição de outras substâncias, destinado à preparação de géneros alimentícios;

d) Pudim em pó: produto amiláceo com um componente amiláceo de, pelo menos, 60 %, com a adição de outras substâncias, destinado à preparação de alimentos;

e) Equivalente de dextrose (DE): o teor de açúcares redutores na matéria seca, expresso em percentagem de glucose, que especifica o grau de hidrólise do amido;

f) Leguminosas: os grãos secos, limpos e selecionados das leguminosas;

g) Leguminosas pré-cozinhadas: leguminosas que foram tecnologicamente modificadas para reduzir o seu tempo de cozedura;

h) Leguminosas inteiras descascadas: os grãos inteiros tecnologicamente processados sem pele exterior e grãos divididos tecnologicamente processados sem pele exterior com cotilédones separados;

i) Farinha de leguminosas: leguminosas descascadas, moídas até à obtenção de um pó homogéneo, eventualmente separado por granulometria, adoçado no caso da farinha de soja;

j) Flocos de leguminosas: grãos de leguminosas cortados transversalmente e prensados, no caso da soja, cortados transversalmente, prensados e adoçados;

k) Concentrado de fibras de leguminosas: um pó homogéneo obtido por moagem e peneiração das leguminosas e das cascas exteriores das leguminosas;

l) Leguminosas germinadas: leguminosas tecnologicamente modificadas por germinação para aumentar os valores nutricionais e a digestibilidade;

m) Hidrolisado proteico de leguminosas: leguminosas tecnologicamente modificadas de tal forma que, através da hidrólise de proteínas, se cria uma mistura de diferentes péptidos e aminoácidos ou uma mistura de aminoácidos;

n) Isolado proteico de leguminosas: o pó obtido por hidrólise durante a decomposição das proteínas contidas nas leguminosas;

o) Produto de soja: um género alimentício fabricado a partir de grãos de soja tratados termicamente, farinha de soja ou proteína de soja;

p) Farinha de soja: grãos de soja descascados, moídos até à obtenção de um pó homogéneo ou separados por granulometria;

q) Extrudido de soja: um produto obtido por extrusão a partir de farinha de soja, grãos, concentrados ou isolados de soja;

r) Hidrolisado líquido de proteínas de soja: um produto de soja proveniente de sementes de soja ou de partes destas, obtido por hidrólise ácida, que decompõe as proteínas e os polissacáridos numa mistura de aminoácidos e outras substâncias mais simples;

s) Tofu: produto de soja obtido por precipitação proteica;

t) Sufu: um produto de soja fermentado a partir de tofu fermentado com o fundo *Actinomucor elegans, Mucor spp.* e *Rhizopus spp.,*

u) Tempeh: soja fermentada tratada termicamente, outras leguminosas, cereais ou uma combinação destes;

v) Natto: um produto de soja fermentado com *Bacillus subtilis*;

w) Molho de soja: um molho obtido por fermentação de soja ou de uma mistura de soja e trigo ou produzido a partir de hidrolisado de proteínas de soja;

x) Miso: pasta fermentada de leguminosas ou de uma mistura de leguminosas e cereais;

y) Okara: polpa de soja produzida como subproduto do processamento da soja;

z) Húmus: pasta de barrar obtida a partir de uma proporção predominante de grão-de-bico e de pasta de gergelim.

(2) Para efeitos do presente decreto, aplicam-se igualmente as seguintes definições:

a) Sementes oleaginosas: sementes oleaginosas secas, limpas e selecionadas, descascadas ou não;

b) Teor de alcaloides do ópio: a soma dos alcaloides do ópio da morfina e 0,2 vezes da codeína;

c) Pasta de gergelim: uma pasta feita a partir de sementes de gergelim esmagadas, descascadas ou não descascadas;

d) Farinha de oleaginosas: o produto obtido por moagem e peneiração das oleaginosas e das cascas exteriores;

e) Fibra de oleaginosas: um pó homogéneo obtido por trituração de oleaginosas não desengorduradas.

Artigo 3.º
Amido e produtos amiláceos

(1) A classificação do amido e dos produtos amiláceos em tipos, grupos e subgrupos consta do Anexo 1 do presente decreto.

(2) Para além das informações fornecidas no Regulamento FIC[2)], na lei e na legislação que rege determinados métodos de rotulagem dos géneros alimentícios[3)], deve ser indicado o seguinte para o amido e os produtos amiláceos no caso de:

a) Amido, o nome do tipo e do grupo;

b) Um produto amiláceo, o nome do grupo, e

c) maltodextrina, também o equivalente de dextrose.

(3) Os requisitos físicos, químicos e sensoriais para a qualidade do amido e dos produtos amiláceos são estabelecidos no Anexo 2 do presente decreto.

(4) A quantidade média de embalagens de amido/amido nativo, amido modificado por enzimas/maltodextrina e amido modificado fisicamente corresponde ao peso das embalagens destinadas ao consumidor de amido/amido nativo, amido modificado por enzimas/maltodextrina e amido modificado fisicamente sem embalagem, tendo em conta o desvio de peso negativo da embalagem em conformidade com o Anexo 3 do presente decreto.

Leguminosas e produtos à base de leguminosas

Artigo 4.º

(1) A classificação das leguminosas e dos produtos à base de leguminosas em tipos, grupos e subgrupos consta do Anexo 4 do presente decreto.

(2) Para além das informações previstas no Regulamento FIC, na Lei e na legislação que rege determinados métodos de rotulagem dos géneros alimentícios, é indicado o seguinte relativamente às leguminosas e aos produtos à base de leguminosas:

a) O nome do grupo e do subgrupo;

b) No caso dos produtos à base de leguminosas trituradas, o nome do grupo e a espécie botânica; e

c) para os produtos de soja, o nome do grupo e do subgrupo.

(3) Os requisitos sensoriais e físicos para a qualidade das leguminosas constam do Anexo 5 do presente decreto.

(4) A quantidade média de embalagens para consumo de legumes de vagem é o peso das embalagens para consumo de legumes de vagem sem embalagem, tendo em conta o desvio admissível do peso negativo referido no Anexo 6 do presente decreto.

Artigo 5.º

2) [2)] Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, tal como alterado.

3) [3)] Decreto n.º 417/2016 relativo a determinados métodos de rotulagem dos géneros alimentícios.

(1) As leguminosas não devem apresentar odores estranhos, ser ácidas, rançosas ou amargas, nem apresentar qualquer outra impureza estranha. As leguminosas não devem conter impurezas orgânicas nocivas, impurezas orgânicas de origem não vegetal e impurezas inorgânicas de origem não mineral. Os grãos individuais ou partes dos mesmos não devem apresentar sinais de bolor, nem ser bolorentos, podres, húmidos ou queimados. Não é permitida a mistura de grãos de um tipo de leguminosa de diferentes cores, variedades e anos de colheita. O aspeto, a cor, o cheiro e o sabor devem, exceto se forem permitidos desvios, corresponder ao grupo dos legumes de vagem e ao subgrupo dos legumes de vagem tecnologicamente modificados ou dos seus grãos.

(2) As leguminosas não devem conter pragas vivas em qualquer fase de desenvolvimento. Em 1 kg de leguminosas, são admitidos, no máximo, 3 parasitas mortos soltos. Em percentagem ponderal, as leguminosas não podem conter mais de 15 % de meios-grãos ou de grãos com cascas partidas e 5 % de grãos ligeiramente sujos de terra.

(3) As leguminosas pré-cozinhadas não devem conter parasitas vivos ou mortos em qualquer fase de desenvolvimento, nem grãos contaminados com solo. Podem conter grãos enrugados, rachados, com cotilédones separados e, após cozedura de acordo com as instruções, grãos individuais mais firmes ou demasiado cozidos.

(4) As leguminosas descascadas não devem conter parasitas vivos ou mortos em qualquer fase de desenvolvimento. Podem conter, no máximo, 2 % em peso de grãos não descascados. Além disso, as leguminosas inteiras descascadas podem conter, no máximo, 20 %, em peso, de grãos com cotilédones separados.

(5) Os produtos de leguminosas trituradas devem corresponder às características de cor, aroma e sabor da matéria-prima de base. Não devem apresentar odores estranhos ou outros sabores estranhos. Não devem conter parasitas vivos ou mortos em qualquer fase de desenvolvimento. Na produção de produtos de soja, não é permitida a utilização de bagaço após a obtenção de óleo.

(6) Os requisitos de qualidade aplicáveis aos produtos de soja constam do Anexo 7 do presente decreto.

Sementes oleaginosas e produtos oleaginosos

Artigo 6.º

(1) A classificação das sementes oleaginosas e dos produtos à base de sementes oleaginosas em tipos, grupos e subgrupos consta do Anexo 8 do presente decreto.

(2) Para além das informações especificadas no regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, na lei e na legislação que rege determinados tipos de rotulagem dos géneros alimentícios para sementes oleaginosas e produtos à base de sementes oleaginosas, deve ser indicado o nome do grupo e subgrupo. No caso das sementes oleaginosas, deve ser igualmente indicado se as sementes são descascadas ou não.

(3) Os produtos oleaginosos devem ser rotulados com a espécie botânica da semente oleaginosa.

(4) A pasta de gergelim pode ser referida como tahini ou tahina.

(5) Os requisitos físicos e químicos para a qualidade das sementes oleaginosas são estabelecidos no Anexo 9 do presente decreto.

(6) A quantidade média de embalagens de oleaginosas destinadas ao consumidor é o peso das embalagens de oleaginosas destinadas ao consumidor, tendo em conta o desvio de peso negativo das embalagens enumeradas no Anexo 10 do presente decreto.

Artigo 7.º

(1) O aspeto, a cor, o cheiro e o sabor das sementes oleaginosas devem corresponder ao tipo declarado, e as sementes não devem apresentar qualquer odor estranho, acidez, rancidez, amargor ou qualquer outro sabor estranho. As sementes oleaginosas também não devem conter parasitas vivos ou mortos em qualquer fase de desenvolvimento, impurezas inorgânicas, sementes com aspeto bolorento ou bolorentas, ou sementes podres, húmidas ou queimadas com alteração da cor do casco, e não devem conter sementes com um núcleo castanho a escuro completamente partido.

(2) Não é permitida a conservação química de sementes oleaginosas.

(3) Apenas as sementes de papoila-dormideira *Papaver somniferum L.* do tipo oleoso, originárias de variedades que não contenham mais de 0,8 % de alcaloides do ópio na matéria seca da cápsula de papoila e com um teor de alcaloides do ópio na superfície das sementes de papoila não superior a 20 mg/kg, podem ser utilizadas para a produção de géneros alimentícios ou para a colocação no mercado. As sementes de papoila destinadas ao consumidor final devem cumprir os requisitos do regulamento relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios no que se refere ao seu teor de alcaloides do ópio[4)].

(4) As sementes oleaginosas são armazenadas a uma temperatura de até 20 °C e uma humidade relativa de, no máximo, 70 %.

Artigo 8.º
Regulamentos técnicos

O presente decreto foi notificado em conformidade com a Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio dos regulamentos técnicos e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação.

Artigo 9.º
Disposições transitórias

(1) O amido, os produtos amiláceos, as leguminosas, os produtos à base de leguminosas, as oleaginosas e os produtos à base de oleaginosas podem ser produzidos, rotulados e comercializados em conformidade com o Decreto do Ministério da Agricultura n.º 329/1997 que aplica o Artigo 18.º, alíneas a), b), e), f), g) e h), da Lei n.º 110/1997 relativa aos géneros alimentícios e aos produtos do tabaco e que altera determinados atos conexos, no que diz respeito ao amido e aos produtos amiláceos, às leguminosas e às oleaginosas, com a redação que lhe foi dada antes da data de entrada em vigor do presente decreto, até 1 de julho de 2026.

4) [4)] Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão relativo aos teores máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, com a última redação que lhe foi dada.

(2) Amido, produtos amiláceos, leguminosas, produtos à base de leguminosas, sementes oleaginosas e produtos à base de sementes oleaginosas colocados no mercado ou rotulados antes da data de entrada em vigor do presente decreto em conformidade com os requisitos do Decreto n.º 329/1997 do Ministério da Agricultura, tal como alterado antes da data de produção de efeitos do presente decreto, podem ser vendidos até ao esgotamento das existências.

Artigo 10.º
Disposições revogatórias

São revogados:

1. Decreto do Ministério da Agricultura n.º 329/1997 que dá execução ao Artigo 18.º, alíneas a), b), e), f), g) e h) da Lei n.º 110/1997 relativa aos géneros alimentícios e aos produtos do tabaco e que altera determinados atos conexos, no que diz respeito ao amido e aos produtos amiláceos, às leguminosas e às oleaginosas.

2. Decreto do Ministério da Agricultura n.º 418/2000 que altera o Decreto do Ministério da Agricultura n.º 329/1997 que aplica o Artigo 18.º, alíneas a), d), h), i), j) e k) da Lei n.º 110/1997 relativa aos géneros alimentícios e aos produtos do tabaco e que altera determinados atos conexos, para o amido e os produtos amiláceos, as leguminosas e as oleaginosas.

3. Decreto n.º 399/2013 que altera o Decreto do Ministério da Agricultura n.º 329/1997 que aplica o Artigo 18.º, alíneas a), d), h), i), j) e k) da Lei n.º 110/1997 relativa aos géneros alimentícios e aos produtos do tabaco e que altera determinados atos conexos, para o amido e os produtos amiláceos, as leguminosas e as oleaginosas, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto n.º 418/2000

Artigo 11.º
Entrada em vigor

O presente decreto entra em vigor em 1 de julho de 2025.

Ministro da Agricultura:

Classificação do amido e dos produtos amiláceos em tipos, grupos e subgrupos

Espécie	Grupo	Subgrupo
Amido/amido nativo	batatas	-
	milho	-
	trigo	sem glúten com muito baixo teor de glúten
	outros	
Amido modificado fisicamente	-	-
Amido modificado por enzimas/maltodextrina		
Produto amiláceo	pudim em pó	sem glúten com muito baixo teor de glúten

Nota:
Para o amido de trigo, outros amidos e produtos amiláceos que tenham sido modificados para reduzir o teor de glúten, a designação dos subgrupos «isento de glúten» e «teor muito baixo de glúten» pode ser fornecida em conformidade com os requisitos do Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014 da Comissão, de 30 de julho de 2014, relativo aos requisitos de informação dos consumidores sobre a ausência ou a redução de glúten nos géneros alimentícios.

Anexo 2 do Decreto n.º …/2025

Requisitos físicos, químicos e sensoriais para a qualidade do amido e dos produtos amiláceos

Quadro 1
Requisitos físicos e químicos para o amido/amido nativo

Indicador	Batatas Amido	Trigo Amido	Milho Amido
Teor de matéria seca em %	pelo menos 79,0	pelo menos 86,0	pelo menos 86,0
Teor total de cinzas na matéria seca %	No máximo, 0,5	No máximo, 0,4	No máximo, 0,5
Teor de N-substâncias na matéria seca %	No máximo, 0,15	No máximo, 0,55	No máximo, 1,0
Número de listras visíveis a olho nu por 1 dm^2	No máximo, 200	-	-

Quadro 2
Requisitos organoléticos para amido/amido nativo

Indicador	Fécula de batata	Amido de trigo	Amido de milho
Aspeto	pó muito fino e solto, sem misturas indesejáveis		
Cor	branco	branco acinzentado	branco amarelado

Nota explicativa:
As misturas indesejáveis são impurezas físicas, poeira, areia, solo, pedras e partículas de vidro ou metal.

Quadro 3
Requisitos físicos e químicos para pudim em pó

Produto	Teor de matéria seca em % pelo menos	Teor de cinzas na matéria seca, em % no máximo	Teor da componente de amido, em % pelo menos
Pudim em pó para cozinhar	82,0	4,0	65,0
Pudim frio em pó	88,0	6,0	60,0

Quadro 4
Requisitos físicos e químicos aplicáveis ao amido modificado por enzimas/maltodextrina e ao amido modificado fisicamente

Produto	Teor de matéria seca em % pelo menos	Teor de cinzas na matéria seca, em % no máximo	Equivalente de dextrose (DE) % no máximo
Amido modificado por enzimas/maltodextrina	89,0	1,0	20,0
Amido modificado fisicamente	79,0	1,0	-

Quadro 5
Requisitos organoléticos aplicáveis ao amido/maltodextrina modificado por enzimas, ao amido fisicamente modificado e ao pudim em pó

Indicador	Amido modificado por enzimas/maltodextrina	Amido modificado fisicamente	Pudim em pó
Aspeto	pó sem misturas indesejáveis	pó sem misturas indesejáveis	pó solto sem misturas indesejáveis, com misturas que formam grumos desmoronados com partículas finas dos aditivos utilizados; após a preparação culinária de acordo com as instruções, o pudim é flexível, não pegajoso ou apenas parcialmente pegajoso
Cor	branco acinzentado ou amarelado	branco acinzentado ou amarelado	-

Nota explicativa:
As misturas indesejáveis são impurezas físicas, poeira, areia, solo, pedras e partículas de vidro ou metal.

Tolerâncias de peso negativas toleráveis para embalagens de amido/amido nativo, amido modificado por enzimas/maltodextrina e amido fisicamente modificado

peso da embalagem em g	desvio máximo admissível do peso negativo em relação ao peso declarado na embalagem, em %
até 100	5,0
mais de 100 a 250	3,0
mais de 250 a 500	2,0
mais de 500 a 1 000	1,5
superior a 1000	1,0

Anexo 4 do Decreto n.º …/2025**.**

Classificação das leguminosas e dos seus produtos em tipos, grupos e subgrupos

Espécie	Grupo	Subgrupo
Leguminosa	ervilhas amarelas	pré-cozidas inteiras descascadas casca partida germinadas
	ervilhas verdes	
	lentilhas grandes	
	lentilhas pequenas	
	feijão branco	
	feijões de cor	
	grão-de-bico	
	favas	
	tremoço	
	soja	
Produto à base de leguminosas	húmus	-
Produto de leguminosas trituradas	Farinha	-
	flocos	-
	concentrado de fibra	-
Produto de soja	bebida de soja	-
	produto de soja fermentado	-
	tofu	-
	maionese de soja	-
	tempeh	-
	natto	-
	molho de soja	fermentado de hidrolisado de soja
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	extrudido de soja	-
	hidrolisado de proteína de soja	-
	proteína isolada de leguminosas	-
	lecitina de soja	-

Requisitos sensoriais e físicos para a qualidade das leguminosas

Quadro 1
Requisitos sensoriais e físicos para leguminosas

Grupo ou subgrupo	Cor		Passar por um coador		Teor de humidade % no máximo
	de grãos individuais	peso dos grãos de cor diferente, no máximo	com orifícios circulares com diâmetro em mm	% de peso	
Ervilhas amarelas	amarelo acastanhado, laranja, amarelo	5 % de ervilhas verdes	4,5	No máximo, 4,0	16,0
Ervilhas verdes	verde-claro, verde-azeitona, verde	5 % de ervilhas amarelas	4,5	No máximo, 4,0	16,0
Feijão branco	branco	6 % colorido	3,5	No máximo, 4,0	16,0
Feijões de cor	uniforme por variedade	6 % de outra cor	3,5	No máximo, 4,0	16,0
Soja	uniforme por variedade	-	3,5	No máximo, 4,0	13,0
Grão-de-bico	-	-	5,0	No máximo, 4,0	14,0
Favas	-	-	6,0	No máximo, 4,0	16,0
Lentilhas grandes	uniforme por variedade	-	6,0	No máximo, 20,0	15,0
			2,5	No máximo, 4,0	
Lentilhas pequenas	uniforme por variedade	-	6,0	mais de 20,0	15,0
			2,5	No máximo, 4,0	
Leguminosas pré-cozidas	uniforme por matéria-prima	10 % de outra cor	1,0	No máximo, 0,5	10,0
Leguminosas inteiras descascadas	uniforme por matéria-prima	10 % de outra cor	1,0	No máximo, 0,5	15,0
Leguminosas partidas descascadas	uniforme por matéria-prima	10 % de outra cor	1,0	No máximo, 0,5	15,0
Leguminosas germinadas	uniforme por matéria-prima	10 % de outra cor	-	-	16,0

Quadro 2
Requisitos de qualidade para leguminosas

Indicador de qualidade	Leguminosas não transformadas	Leguminosas pré-cozidas	Leguminosas descascadas
Impurezas % em peso no máximo	no total 1,0, dos quais: mineral 0,5	orgânico 0,5 mineral 0,5	no total 1,0, dos quais: mineral 0,2
Grãos gravemente danificados ou as suas partes declaradas no total, % em peso, no máximo	6,0	-	1,0
	lentilhas: 0,1	-	-
dos quais: grãos infestados por parasitas	outros: 0,5	-	-
Grãos ligeiramente danificados ou as suas partes declaradas no total, % em peso, no máximo	12,0	-	20,0
dos quais: a) danificados por parasitas	3,0	-	3,0
b) fragmentos	3,0	3,0	3,0
Desempenho da cozedura em condições especificadas e no prazo fixado, % quantidade no mínimo	90	-	-

Notas explicativas:

As impurezas minerais são o solo, a areia, o pó ou as pedras.

As impurezas orgânicas são caules, folhas, cascas, todos os grãos e sementes estranhos ou partes dos mesmos.

Os grãos gravemente danificados são grãos de leguminosas danificados por doença, autoaquecimento ou secagem, com uma cor da pele aparentemente alterada e, simultaneamente, um núcleo partido; No caso das leguminosas descascadas, apenas com uma cor de cotilédone aparentemente alterada. Incluem-se também os grãos com sinais óbvios de germinação e os grãos que contêm parasitas – grãos integrais que contêm gorgulhos mortos *(Bruchidae)* em qualquer fase de desenvolvimento.

Entende-se por «grãos ligeiramente danificados» os grãos com uma cor da pele aparentemente alterada e um núcleo intacto, os grãos de leguminosas com pele significativamente enrugada e um núcleo enrugado, os grãos subdesenvolvidos, os grãos danificados mecanicamente se os danos não excederem um quarto do núcleo e os

cotilédones não forem separados, os grãos danificados por parasitas e os fragmentos de grãos ou as suas partes declaradas inferiores a metade do todo declarado.

Desvios de peso negativos toleráveis para embalagens de leguminosas

Tipo	Peso do pacote	Desvio negativo de peso admissível
Leguminosas, produtos à base de leguminosas, produto de soja	até 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2000 g	1,0 %
	Superior a 2 000 g	0,5 %

Requisitos de qualidade para produtos de soja

Produto de soja	Teor de proteínas em % pelo menos	Gordura na matéria seca em %, em peso no máximo	Matéria seca em %, em peso, no mínimo
Bebida de soja	1,8	30,0	4,0
Bebida de soja em pó	20,0	30,0	90,0
Produto de soja fermentado	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Maionese de soja	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Molho de soja	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Hidrolisado de proteína de soja líquida	8,0	-	-

Classificação das sementes oleaginosas e respetivos produtos em tipos, grupos e subgrupos

Espécie	Grupo	Subgrupo
Semente oleaginosa	papoila	azul branco cor: cinzento, laranja, ocre, cor-de-rosa
	girassol	-
	abóbora	-
	gergelim	branco preta
	linho	castanho amarelo
	mostarda	branco preta
Produtos oleaginosos	Farinha	desengordurada não desengordurada
	fibra	-

Requisitos físicos e químicos para a qualidade das oleaginosas

Quadro 1
Requisitos físicos e químicos aplicáveis às sementes de papoila do tipo oleaginoso (*Papaver somniferum L.)*

Cor das sementes	azul	no máximo 0,2 % em peso de sementes de papoila branca
	branco ou uma mistura de cores	mais de 0,2 % em peso de sementes de papoila branca
Teor de humidade	Grau 1	no máximo 8,0 % em peso
	Grau 2	no máximo 10,0 % em peso
Sementes não coloridas escuro a negro		no máximo 5,0 % em peso
Total de misturas e impurezas		no máximo 8,0 % em peso
das quais:		
a) sementes imaturas de cor enferrujada		no máximo 5,0 % em peso
b) sementes danificadas		no máximo 3,0 % em peso
c) impurezas	Grau 1 total	no máximo 0,2 % em peso
	Grau 2 total	no máximo 1,0 % em peso
d) sementes de meimendro-preto (*Hyoscyamus niger L.)*		no máximo 0,00 % em peso
e) sementes de amaranto e de groselha		no máximo 0,2 % em peso
f) impurezas inorgânicas		no máximo 0,0 % em peso
g) teor de arsénio		no máximo 0,1 mg/kg
h) teor de mercúrio		no máximo 0,012 mg/kg
i) teor de chumbo		no máximo 1,0 mg/kg

Notas explicativas:

As misturas são sementes oleaginosas fisicamente danificadas, fragmentos de sementes, sementes imaturas e subdesenvolvidas, sementes com sinais óbvios de germinação e sementes húmidas ou queimadas com uma cor de pele alterada, mas um núcleo intacto.

As impurezas são sementes oleaginosas húmidas ou queimadas, sementes com pele descolorada e um miolo acastanhado parcialmente partido, sementes sem miolo, sementes de outras plantas e cápsulas, cabeças, peles, caules, folhas ou partes destas.

As impurezas inorgânicas são poeira, areia, solo, pedras, vidro ou partículas metálicas.

Quadro 2
Requisitos físicos e químicos para outras oleaginosas

Sementes	Humidade em % no máximo	Adições em % no máximo	Impurezas em % no máximo
Girassol (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
Abóbora *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
Sésamo (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
Linho (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
Mostarda (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
Cártamo *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Notas explicativas:

As misturas são sementes oleaginosas fisicamente danificadas, fragmentos de sementes, sementes imaturas e subdesenvolvidas, sementes com sinais óbvios de germinação e sementes húmidas ou queimadas com uma cor de pele alterada, mas um núcleo intacto.

As impurezas são sementes oleaginosas húmidas ou queimadas, sementes com pele descolorada e um miolo acastanhado parcialmente partido, sementes sem miolo, sementes de outras plantas e cápsulas, cabeças, peles, caules, folhas ou partes destas.

Desvios de peso negativos toleráveis para as oleaginosas embaladas

Tipo	Peso do pacote	Desvio negativo de peso admissível
Sementes oleaginosas	até 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	superior a 500 g	1,0 %