133

DÉCRET
du 5 mai 2025

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

Conformément à 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 amendements à certaines lois connexes, telle que modifiée par les lois n° 119/2000, n° 306/2000, n° 146/2002, n° 131/2003, n° 274/2003, n° 316/2004, n° 120/2008, n° 139/2014 et n° 180/2016, (ci-après dénommée « la loi »), le ministère de l'agriculture dispose ce qui suit :

Article 1er

Objet

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

---

[1] Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les exigences 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) n° 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) n° 1924/2006 et (CE) n° 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) n° 608/2004 de la Commission, tel que modifié.
Règlement (UE) n° 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) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, tel que modifié.

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, de légumineuses, de graines oléagineuses et de leurs produits, les exigences de qualité relatives à la dénomination et aux écarts de poids négatifs admissibles d'un paquet ; et

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

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 ;

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

d) pudding en poudre : produit à base d'amidon dont la teneur en amidon est d'au minimum 60 %, auquel ont été ajoutées d'autres substances, destiné à la préparation de plats ;

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 ayant été modifiées technologiquement pour réduire leur temps de cuisson ;

h) légumineuses entièrement décortiquées : grains entiers technologiquement transformés sans tégument externe et grains séparés technologiquement transformés sans tégument externe 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 morceaux et pressés ; dans le cas du soja, il s'agit de grains coupés en morceaux, pressés et débarrassés de leur amertume ;

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

l) légumineuses germées : légumineuses modifiées par des procédés technologiques de germination afin d'en augmenter la valeur nutritionnelle et la digestibilité ;

m) hydrolysat de protéines de légumineuses : légumineuses modifiées par des procédés technologiques 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 à base de soja fermenté, obtenu à partir de tofu fermenté à l'aide des moisissures *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, les définitions suivantes s'appliquent également:

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) La classification de l'amidon et des produits à base d'amidon en types, groupes et sous-groupes est définie 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) La classification 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 loiet dans la législation régissant certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires, 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.

---

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

[3] Décret n° 417/2016 relatif à certaines méthodes d'étiquetage des denrées alimentaires.

Article 5

(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 traces de moisissure, ni 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'aspect, la couleur, l'odeur et le goût doivent, sauf dans les cas où des écarts sont autorisés, correspondre au groupe des légumineuses et au sous-groupe des légumineuses modifiées par des procédés technologiques ou de leurs graines.

(2) Les légumineuses ne doivent contenir aucun ravageur vivant, quel que soit leur stade de développement. Dans 1 kg de légumineuses, la présence de 3 ravageurs morts au maximum est autorisée. 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 contenir aucun ravageur, vivant ou mort, à quelque stade de développement que ce soit, ni aucun grain contaminé par de la terre. 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 contenir aucun ravageur, vivant ou mort, à aucun stade de développement. Elles peuvent contenir au maximum 2 % en poids de grains non décortiqués. Les légumineuses entièrement pelées peuvent en outre contenir au maximum 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 contenir aucun ravageur, vivant ou mort, à aucun 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) La classification des oléagineux et des produits oléagineux en types, groupes et sous-groupes figure à l'annexe 8 du présent décret.

(2) Outre les informations prévues par le règlement relatif à la fourniture d'informations alimentaires aux consommateurs, par la loi et par la législation régissant certains types d'étiquetage des denrées alimentaires pour les graines oléagineuses et les produits dérivés

de celles-ci, le nom du groupe et du sous-groupe doit être indiqué. Dans le cas des oléagineux, il doit également être indiqué si les graines sont décortiquées ou non.

(3) L'espèce botanique doit également être indiquée.

(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 semblant ou étant moisies, pourries, humides ou brûlées et 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) Seules 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 commercialisées. 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 doivent être stockés à une température allant jusqu'à 20 °C et une humidité relative d'au maximum 70 %.

Article 8

Réglementation technique

Le présent décret 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.

---

[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.

Article 9

Dispositions transitoires

(1) L'amidon, les produits à base d'amidon, les légumineuses, les produits à base de légumineuses, les graines oléagineuses et les produits à base de graines oléagineuses peuvent être produits, étiquetés et commercialisés conformément au décret du ministère de l'Agriculture n° 329/1997 portant application des articles 18(a), (b), (e), (f), (g) et (h) de la loi n° 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes en ce qui concerne l'amidon et les produits à base d'amidon, les légumineuses et les graines oléagineuses, tel que modifié avant la date d'entrée en vigueur du présent décret, jusqu'au 1er juillet 2026.

(2) L'amidon, les produits à base d'amidon, les légumineuses, les produits à base de légumineuses, les graines oléagineuses et les produits à base de graines oléagineuses mis sur le marché ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent décret, conformément aux exigences du décret n° 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 abrogatoires

Sont abrogés :

1. Le décret du ministère de l'Agriculture n° 329/1997 portant application des articles § 18(a), (b), (e), (f), (g) et (h) de la loi n° 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, en ce qui concerne l'amidon et les produits à base d'amidon, les légumineuses et les graines oléagineuses.
2. Décret du ministère de l'Agriculture n° 418/2000 portant modification du décret du ministère de l'Agriculture n° 329/1997 portant application des paragraphes 18(a), (d), (h), (i), (j) et (k) de la loi n° 110/1997 relative aux denrées alimentaires et aux produits du tabac, et modifiant certaines lois connexes, en ce qui concerne l'amidon et les produits à base d'amidon, les légumineuses et les graines oléagineuses.
3. Décret du ministère de l'agriculture n° 399/2013 modifiant le décret n° 329/1997 mettant en œuvre l'article 18, points a), d), h), i), j) et k), de la loi n° 110/1997 sur les denrées alimentaires et les produits du tabac et modifiant certaines lois connexes, en ce qui concerne l'amidon et les produits de l'amidon, les légumineuses et les graines oléagineuses, tel que modifié par le décret n° 418/2000.

Article 11

Entrée en vigueur

Le présent décret entrera en vigueur le 1er juillet 2025.

Ministre de l’Agriculture :
Mgr. Výborný, m.p.

Annexe 1

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

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

Note :

Pour l’amidon de blé, les autres amidons et les produits amylacés ayant 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) n° 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

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

Tableau 1

Exigences physiques et chimiques relatives à l’amidon/amidon natif

Indicateur	Amidon de pomme de terre	Amidon de blé	Amidon de maïs
Teneur en matière sèche en %	au minimum 79,0	au minimum 86,0	au minimum 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 dm^2	au maximum 200	-	-

Tableau 2

Exigences sensorielles relatives à l’amidon/amidon natif

Indicateur	Amidon de pomme de terre	Amidon de blé	Amidon de maïs
Aspect	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 relatives au 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 pour pudding froid	88,0	6,0	60,0

Tableau 4

Exigences physiques et chimiques relatives 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 modifié physiquement	79,0	1,0	-

Tableau 5

Exigences sensorielles relatives à l'amidon modifié par enzyme/maltodextrine, l'amidon modifié physiquement et le pudding en poudre**Indicateur**	**Amidon modifié par enzymes/maltodextrine**	**Amidon modifié physiquement**	**Pudding en poudre**
Aspect	poudre exempte d'impuretés (« admixtures ») indésirables	poudre exempte d'impuretés (« admixtures ») indésirables	poudre libre exempte d'impuretés (« admixtures ») indésirables, contenant des agrégats friables composés de fines particules des additifs utilisés ; une fois préparé 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.

Annexe 3

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
de plus de 100 à 250	3,0
de plus de 250 à 500	2,0
de plus de 500 à 1 000	1,5
au-dessus de 1000	1,0

Annexe 4

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

Type	Groupe	Sous-groupe
Légume	pois jaunes	précuit entier décortiqué décortiqué et fendu germé
	pois verts	
	grandes lentilles	
	petites lentilles	
	haricots blancs	
	haricots colorés	
	pois chiches	
	fèves	
	graines de lupin	
	soja	
Produits à base de légumineuses	houmous	-
Produit à base de légumineuses moulues	farines	-
	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	-

Annexe 5

Exigences sensorielles et physiques relatives à la qualité des légumineuses

Tableau 1

Exigences sensorielles et physiques relatives aux légumineuses

Groupe ou sous-groupe	**Couleur**		**Passé au tamis**		**Humidité en % au maximum**
	de grains individuels	**poids des grains d'une couleur différente au maximum**	**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 % de pois colorés	3,5	au maximum 4,0	16,0
Haricots colorés	uniforme par variété	6 % de pois 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	-	6,0	plus de 20,0	15,0

	variété		2,5	au maximum 4,0	
Légumineuses précuites	uniforme par matière première	10 % de pois d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	10,0
Légumineuses entièrement décortiquées	uniforme par matière première	10 % de pois d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	15,0
Légumineuses décortiquées et séparées	uniforme par matière première	10 % de pois d'une autre couleur	1,0	au maximum 0,5	15,0
Légumineuses germées	uniforme par matière première	10 % de pois d'une autre couleur	-	-	16,0

Tableau 2

Exigences de qualité relatives aux légumineuses

Indicateur de qualité	**Légumineuses non transformées**	**Légumineuses précuites**	**Légumineuses décortiquées**
% en poids au maximum	au total 1,0, dont :	organiques 0,5	au total 1,0, dont :
	minérales 0,5	minérales 0,5	minérales 0,2
Grains gravement endommagés ou leurs parties déclarées au total, en % en poids, dont : grains infestés par des organismes nuisibles	6,0	-	1,0
	lentilles : 0,1	-	-
	autres : 0,5	-	-
Grains légèrement endommagés ou leurs parties déclarées au total, % en poids, au maximum	12,0	-	20,0
dont : a) endommagés par des insectes	3,0	-	3,0
b) fragments	3,0	3,0	3,0
Rendement de cuisson dans les conditions spécifiées et dans le délai prescrit, % de la 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 des grains de légumineuses endommagés par une maladie, un échauffement spontané ou le séchage, qui présentent une couleur de l’enveloppe visiblement altérée et, simultanément, un cœur brisé ; dans le cas des légumineuses

décortiquées, ils se caractérisent uniquement par une couleur du cotylédon visiblement altérée. Ceci inclut également les grains présentant des signes évidents de germination et les grains contenant des insectes 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.

Annexe 6

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, produits à base de soja	jusqu’à 250 g	4,0 %
	de 251 à 500 g	2,0 %
	de 501 à 2 000 g	1,0 %
	plus de 2 000 g	0,5 %

Annexe 7

Exigences de qualité relatives aux 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 de 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	-	-

Annexe 8

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

Type	**Groupe**	**Sous-groupe**
Oléagineux	pavot	bleu blanc coloré : gris, orange, ocre, rose
	tournesol	-
	citrouille	-
	sésame	blanc noir
	lin	marron jaune
	moutarde	blanc noir
Produits oléagineux	farine	écrémé non écrémé
	fibre	-

Annexe 9

Exigences physiques et chimiques relatives à la qualité des oléagineux

Tableau 1

Exigences physiques et chimiques relatives aux graines 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	Classe de qualité 1	au maximum 8,0 % en poids
	Classe de qualité 2	au maximum 10,0 % en poids
Graines incolores, de couleur foncée à noire		au maximum 5,0 % en poids
Total des additifs et des 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) raines 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 impuretés (« admixtures ») comprennent les graines oléagineuses physiquement endommagées, les fragments de graines, les graines immatures et sous-développées, les graines présentant des signes évidents de germination, ainsi que les graines humides ou brûlées dont la couleur de l'enveloppe a changé mais dont le cœur est 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 relatives aux autres oléagineux

Graine	**Humidité en % au maximum**	**Impuretés (« admixtures ») 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 impuretés (« admixtures ») comprennent les graines oléagineuses physiquement endommagées, les fragments de graines, les graines immatures et sous-développées, les graines présentant des signes évidents de germination, ainsi que les graines humides ou brûlées dont la couleur de l’enveloppe a changé mais dont le cœur est 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.

Annexe 10

Écarts de poids négatifs admissibles pour les oléagineux emballées

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