133

BESLUIT
van 5 mei 2025

over eisen voor zetmeel, peulvruchten, oliehoudende zaden en hun producten

In overeenstemming met artikel 18, lid 1, onder a), b), g) en h), van Wet nr. 110/1997 inzake levensmiddelen en tabaksproducten en inzake wijzigingen van bepaalde gerelateerde wetten, zoals gewijzigd door Wet nr. 119/2000, Wet nr. 306/2000, Wet nr. 146/2002, Wet nr. 131/2003, Wet nr. 274/2003, Wet nr. 316/2004, Wet nr. 120/2008, Wet nr. 139/2014 en Wet nr. 180/2016, stelt de minister van Landbouw het volgende vast:

Artikel 1

Onderwerp

Dit Besluit regelt, met betrekking tot rechtstreeks toepasselijke regelgeving van de Europese Unie[1]

a) de wijze waarop informatie wordt verstrekt over zetmeel, peulvruchten, oliehoudende zaden en producten daarvan;

b) de soorten zetmeel, peulvruchten, oliehoudende zaden en producten daarvan, onderverdeeld in groepen en subgroepen;

---

[1] Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, als gewijzigd.
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, als gewijzigd.
Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie, zoals gewijzigd.
Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, zoals gewijzigd.

c) voor elk type zetmeel, peulvruchten, oliehoudende zaden en hun producten, kwaliteitseisen met betrekking tot de naam en toegestane negatieve gewichtsafwijkingen van een pakket en

d) technologische minimumeisen voor zetmeel, peulvruchten, oliehoudende zaden en hun producten.

Artikel 2

Definities van bepaalde termen

(1) Voor de toepassing van dit decreet wordt verstaan onder:

a) zetmeel betekent poeder dat wordt verkregen door isolatie van zetmeelhoudende grondstoffen van plantaardige oorsprong, eventueel later gewijzigd door fysische middelen of door enzymen;

b) maltodextrine betekent zetmeel gemodificeerd door enzymatische hydrolyse van zetmeel;

c) zetmeelproduct: zetmeel waaraan andere stoffen zijn toegevoegd, bestemd voor de bereiding van levensmiddelen;

d) pudding in poedervorm: een zetmeelproduct met een zetmeelbestanddeel van ten minste 60 %, waaraan andere stoffen zijn toegevoegd, bestemd voor de bereiding van levensmiddelen;

e) dextrose-equivalent (DE) betekent het gehalte aan reducerende suikers in de droge stof als percentage, uitgedrukt in glucose, dat de hydrolysegraad van zetmeel specificeert;

f) peulvruchten: de gedroogde, gereinigde en gesorteerde korrels van peulgewassen;

g) voorgekookte peulvruchten: peulvruchten die technologisch zijn aangepast om hun kooktijd te verkorten;

h) hele gepelde peulvruchten: hele technologisch bewerkte korrels zonder buitenste schil en gesplitste technologisch bewerkte korrels zonder buitenste schil met afzonderlijke zaadlobben;

i) peulvruchtmeel: gepelde peulvruchten, gemalen tot een homogeen poeder, eventueel gesorteerd op deeltjesgrootte, ontbitterd in het geval van sojameel;

j) peulvruchtvlokken: gekruiste en geperste korrels van peulvruchten, in het geval van soja, gekruist, geperst en ontbitterd;

k) concentraat van peulvruchtenvezels: een homogeen poeder dat wordt verkregen door peulvruchten en de buitenste schillen van peulvruchten te malen en te zeven;

l) gekiemde peulvruchten: peulvruchten die door ontkieming technologisch zijn gewijzigd om de voedingswaarde en de verteerbaarheid te verhogen;

m) eiwithydrolysaat uit peulvruchten: peulvruchten die technologisch zodanig zijn gemodificeerd dat, via hydrolyse van eiwitten, een mengsel van verschillende peptiden en aminozuren of een mengsel van aminozuren ontstaat;

n) peulvruchteiwitisolaat: het poeder dat door hydrolyse wordt verkregen bij de afbraak van eiwitten in peulvruchten;

o) sojaproduct: een levensmiddel gemaakt van warmtebehandelde sojabonen, sojameel of soja-eiwit;

p) sojameel: gepelde sojabonen, gemalen tot een homogeen poeder of gesorteerd op deeltjesgrootte;

q) soja-extrudaat: een product dat wordt verkregen door extrusie uit sojameel, sojagrutten, sojaconcentraten of -isolaten;

r) vloeibaar soja-eiwithydrolysaat: een sojaproduct van sojabonen of delen daarvan, verkregen door zure hydrolyse, dat eiwitten en polysachariden afbreekt tot een mengsel van aminozuren en andere eenvoudigere stoffen;

s) tofu: sojaproduct verkregen door eiwitneerslag;

t) sufu betekent een gefermenteerd sojaproduct van tofu gefermenteerd met de schimmel *Actinomucor elegans, Mucor spp. en Rhizopus spp*.

u) tempeh: warmtebehandelde gefermenteerde soja, andere peulvruchten, granen of een combinatie daarvan;

v) natto betekent een sojaproduct dat gefermenteerd is met *Bacillus subtilis*;

w) sojasaus: een saus die wordt bereid door fermentatie van sojabonen of een mengsel van sojabonen en tarwe, of die wordt bereid uit soja-eiwithydrolysaat;

x) miso betekent een gefermenteerde pasta van peulvruchten of van een mengsel van peulvruchten en granen;

y) okara: sojapulp die wordt geproduceerd als bijproduct van de verwerking van sojabonen;

z) hummus betekent een smeersel gemaakt van een overheersend aandeel kikkererwten en sesampasta.

(2) Voor de toepassing van dit besluit wordt tevens verstaan onder:

a) oliehoudende zaden: droge, gereinigde en gesorteerde oliehoudende zaden, al dan niet gepeld;

b) gehalte aan opiumalkaloïden: de som van de opiumalkaloïden van morfine en 0,2 maal codeïne;

c) sesampasta: een pasta gemaakt van geplet, gepeld of ongepeld sesamzaad;

d) meel van oliehoudende zaden: een product dat wordt verkregen door het malen en zeven van oliehoudende zaden en de buitenste kaf;

e) oliehoudende vezel: een homogeen poeder dat wordt verkregen door het malen van niet-ontvette oliehoudende zaden.

Artikel 3

Zetmeel en zetmeelproducten

(1) De indeling van zetmeel en zetmeelproducten in soorten, groepen en subgroepen is opgenomen in bijlage 1 bij dit besluit.

(2) Naast de in de FIC-verordening verstrekte informatie, in de wet en in de wetgeving betreffende bepaalde methoden voor de etikettering van levensmiddelen wordt het volgende vermeld voor zetmeel en zetmeelproducten in het geval van:

a) zetmeel, de naam van het type en de groep;

b) een zetmeelproduct, de groepsnaam, en

c) maltodextrine, ook het dextrose-equivalent.

(3) De fysische, chemische en sensorische eisen voor de kwaliteit van zetmeel en zetmeelproducten zijn opgenomen in bijlage 2 bij dit Besluit.

(4) De gemiddelde hoeveelheid consumentenverpakking van zetmeel/inheems zetmeel, enzymgemodificeerd zetmeel/maltodextrine en fysisch gemodificeerd zetmeel is het gewicht van de consumentenverpakking van zetmeel/inheems zetmeel, enzymgemodificeerd zetmeel/maltodextrine en fysisch gemodificeerd zetmeel zonder verpakking, rekening houdend met de negatieve gewichtsafwijking van de verpakking overeenkomstig bijlage 3 bij dit Besluit.

Peulvruchten en peulvruchtenproducten

Artikel 4

(1) De indeling van peulvruchten en peulvruchtenproducten in soorten, groepen en subgroepen is opgenomen in bijlage 4 bij dit besluit.

(2) Naast de informatie die wordt verstrekt in de FIC-verordening, in de wet en in de wetgeving betreffende bepaalde methoden voor de etikettering van levensmiddelen wordt het volgende vermeld voor peulvruchten en peulvruchtenproducten:

a) de naam van de groep en de subgroep;

b) voor gemalen peulvruchtenproducten, de naam van de groep en de botanische soort; en

c) voor sojaproducten, de naam van de groep en de subgroep.

(3) De sensorische en fysische eisen voor de kwaliteit van peulvruchten zijn opgenomen in bijlage 5 bij dit Besluit.

(4) De gemiddelde hoeveelheid consumentenverpakking van peulgroenten is het gewicht van de consumentenverpakking van peulgroenten zonder verpakking, rekening houdend met de toelaatbare negatieve gewichtsafwijking als bedoeld in bijlage 6 bij dit Besluit.

Artikel 5

(1) Peulvruchten mogen geen vreemde geuren hebben, zuur, ranzig of bitter zijn, of enige andere vreemde onzuiverheid hebben. Peulvruchten mogen geen schadelijke organische onzuiverheden, organische onzuiverheden van niet-plantaardige oorsprong en anorganische onzuiverheden van niet-minerale oorsprong bevatten. De afzonderlijke korrels of delen daarvan mogen geen tekenen van schimmel, beschimmeling, verrotting, vochtigheid of verbranding vertonen. Het mengen van granen van één type peulvrucht met verschillende kleuren, variëteiten of oogstjaren is niet toegestaan. Uiterlijk, kleur, geur en smaak moeten, tenzij afwijkingen zijn toegestaan, overeenkomen met de groep voor peulgroenten en met de subgroep voor technologisch gemodificeerde peulgroenten of hun granen.

(2) Peulvruchten mogen geen levende plagen bevatten in welk stadium van ontwikkeling dan ook. In 1 kg peulvruchten zijn maximaal 3 losse dode plaaginsecten toegestaan. Als

percentage van het gewicht mogen peulgroenten niet meer dan 15% halfkorrels of korrels met gebroken schillen en 5% korrels bevatten die licht bevuild zijn met aarde.

(3) Voorgekookte peulvruchten mogen geen levend of dood ongedierte bevatten in welk ontwikkelingsstadium dan ook, noch korrels die met grond zijn verontreinigd. Zij kunnen gerimpelde, gebarsten korrels met gescheiden zaadlobben en, na het koken volgens de instructies, individuele steviger of overgekookte korrels bevatten.

(4) Gepelde peulvruchten mogen geen levende of dode plagen bevatten in welk stadium van ontwikkeling dan ook. Zij mogen ten hoogste 2 % ongepelde korrels bevatten. Bovendien mogen hele gepelde peulvruchten ten hoogste 20% gewichtspercenten granen met gescheiden zaadlobben bevatten.

(5) Gemalen peulvruchten moeten overeenkomen met de kleur-, aroma- en smaakkenmerken van de basisgrondstof. Ze mogen geen vreemde geuren of andere vreemde smaken hebben. Ze mogen geen levende of dode plagen bevatten in welk stadium van ontwikkeling dan ook. Bij de productie van sojaproducten is het gebruik van pomace na het verkrijgen van olie niet toegestaan.

(6) De kwaliteitseisen voor sojaproducten zijn opgenomen in bijlage 7 bij dit Besluit.

Oliehoudende zaden en producten van oliehoudende zaden

Artikel 6

(1) De indeling van oliehoudende zaden en oliehoudende producten in soorten, groepen en subgroepen is opgenomen in bijlage 8 bij dit Besluit.

(2) Naast de informatie die is gespecificeerd in de verordening betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, in de wet en in de wetgeving betreffende bepaalde soorten voedseletikettering voor oliehoudende zaden en oliehoudende producten, wordt de naam van de groep en de subgroep vermeld. In het geval van oliehoudende zaden moet ook worden vermeld of de zaden gepeld of ongepeld zijn.

(3) Oliehoudende producten worden geëtiketteerd met de botanische soort van het oliehoudende zaad.

(4) Sesampasta kan tahini of tahina worden genoemd.

(5) De fysische en chemische eisen voor de kwaliteit van oliehoudende zaden zijn opgenomen in bijlage 9 bij dit besluit.

(6) De gemiddelde hoeveelheid consumentenverpakkingen van oliehoudende zaden is het gewicht van de consumentenverpakkingen van oliehoudende zaden, rekening houdend met de negatieve gewichtsafwijking van de in bijlage 10 bij dit Besluit genoemde verpakkingen.

Artikel 7

(1) Het uiterlijk, de kleur, de geur en de smaak van de oliehoudende zaden dienen overeenkomen met het aan te gegeven type, en de zaden mogen geen vreemde geur, zuurgraad, ranzigheid, bitterheid of enige andere vreemde smaak vertonen. Oliehoudende zaden mogen in geen enkel ontwikkelingsstadium levende of dode plagen, anorganische onzuiverheden, zaden die beschimmeld of beschimmeld lijken, of zaden die verrot, vochtig of verbrand zijn met een veranderde rompkleur bevatten, en mogen geen zaden bevatten met een volledig gebroken bruine tot donkere kern.

(2) Chemische conservering van oliehoudende zaden is niet toegestaan.

(3) Alleen zaden van de opiumpapaver *Papaver somniferum L.* van het oliehoudende type, afkomstig van rassen met een gehalte aan opiumalkaloïden van ten hoogste 0,8 % van het drooggewicht van de papaverbol en een gehalte aan opiumalkaloïden op het oppervlak van het papaverzaad van ten hoogste 20 mg/kg, mogen worden gebruikt voor de productie van levensmiddelen of in de handel worden gebracht. Voor de eindverbruiker bestemd papaverzaad dient te voldoen aan de voorschriften van de verordening tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen wat het gehalte aan opiumalkaloïden[2] betreft.

(4) Oliehoudende zaden worden opgeslagen bij een temperatuur van maximaal 20 °C en een relatieve luchtvochtigheid van maximaal 70%.

Artikel 8

Technisch voorschrift

Dit besluit is aangemeld overeenkomstig Verordening (EU) nr. 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij.

Artikel 9

Overgangsbepalingen

(1) Zetmeel, zetmeelproducten, peulvruchten, peulvruchtenproducten, oliehoudende zaden en oliehoudende producten mogen worden geproduceerd, geëtiketteerd en in de handel gebracht overeenkomstig het Besluit van het Ministerie van Landbouw nr. 329/1997 tot uitvoering van artikel 18(a), (b), (e), (f), (g) and (h) van Wet nr. 110/1997 inzake levensmiddelen en tabaksproducten en tot wijziging van bepaalde aanverwante wetten, voor zetmeel en zetmeelproducten, peulvruchten en oliehoudende zaden, zoals gewijzigd vóór de datum van inwerkingtreding van dit Besluit, tot 1 juli 2026.

(2) Zetmeel, zetmeelproducten, peulvruchten, peulvruchtproducten, oliehoudende zaden en oliehoudende zaadproducten die vóór de datum van inwerkingtreding van dit Besluit in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd overeenkomstig de vereisten van Besluit nr.

---

[2] Verordening (EU) 2023/915 van de Commissie tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006, als gewijzigd.

329/1997 van het Ministerie van Landbouw, zoals gewijzigd vóór de datum van inwerkingtreding van dit Besluit, mogen worden verkocht totdat de voorraden zijn uitgeput.

Artikel 10

Intrekkingsbepalingen

Het volgende wordt ingetrokken:

1. Besluit van het Ministerie van Landbouw nr. 329/1997 tot uitvoering van artikel 18(a), (b), (e), (f), (g) and (h) van Wet nr. 110/1997 inzake levensmiddelen en tabaksproducten en tot wijziging van bepaalde aanverwante wetten, voor zetmeel en zetmeelproducten, peulvruchten en oliehoudende zaden.
2. Besluit van het Ministerie van Landbouw nr. 418/2000 tot wijziging van Besluit nr. 329/1997 van het Ministerie van Landbouw tot uitvoering van artikel 18, onder a), d), h), i), j) en k) van Wet nr. 110/1997 inzake levensmiddelen en tabaksproducten en tot wijziging van bepaalde aanverwante wetten, voor zetmeel en zetmeelproducten, peulvruchten en oliehoudende zaden.
3. Besluit van het Ministerie van Landbouw nr. 399/2013 tot wijziging van Besluit nr. 329/1997 ter uitvoering van artikel 18, onder a), d), h), i), (j) en (k) van Wet nr. 110/1997 betreffende levensmiddelen en tabaksproducten en tot wijziging van bepaalde daarmee verband houdende wetten, met betrekking tot zetmeel en zetmeelproducten, peulvruchten en oliehoudende zaden, zoals gewijzigd bij Besluit nr. 418/2000.

Artikel 11

Datum van inwerkingtreding

Dit besluit treedt in werking op 1 juli 2025.

Minister van Landbouw:
Mgr. Výborný, m.p.

Bijlage 1

Indeling van zetmeel en zetmeelproducten in typen, groepen en subgroepen

Soort	Groep	Subgroep
Zetmeel/natief zetmeel	aardappel	-
	maïs	-
	tarwe	glutenvrij
	overige	
		met een zeer laag glutengehalte
Fysisch gemodificeerd zetmeel	-	-
Zetmeel gemodificeerd door enzymen/maltodextrine		
Zetmeelproduct	puddingpoeder	glutenvrij
		met een zeer laag glutengehalte

Let op:

Voor tarwezetmeel, ander zetmeel en zetmeelproducten die zijn gewijzigd om het glutengehalte te verlagen, mag de naam van de subgroepen “glutenvrij” en “zeer laag glutengehalte” worden vermeld overeenkomstig de voorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 828/2014 van de Commissie van 30 juli 2014 betreffende voorschriften voor de verstrekking van informatie aan consumenten over de afwezigheid of vermindering van gluten in levensmiddelen.

Bijlage 2

Fysische, chemische en sensorische eisen voor de kwaliteit van zetmeel en zetmeelproducten

Tabel 1

Fysische en chemische eisen voor zetmeel/inheems zetmeel

Indicator	aardappelzetmeel	tarwezetmeel	Maïszetmeel
Droge stofgehalte in %	ten minste 79,0	ten minste 86,0	ten minste 86,0
Totaal asgehalte in droge stof %	maximaal 0,5	maximaal 0,4	maximaal 0,5
Gehalte aan N-stoffen in droge stof %	maximaal 0,15	maximaal 0,55	maximaal 1,0
Aantal strepen zichtbaar met het blote oog per 1 dm^2	maximaal 200	-	-

Tabel 2

Sensorische eisen voor zetmeel/inheems zetmeel

Indicator	aardappelzetmeel	tarwezetmeel	Maïszetmeel
Verschijningsvorm	zeer fijn los poeder zonder ongewenste toevoegingen		
Kleur	Wit	grijsachtig wit	geelachtig wit

Toelichting:

Ongewenste toevoegingen zijn fysische onzuiverheden, stof, zand, grond, stenen en glas- of metaaldeeltjes.

Tabel 3

Fysische en chemische eisen voor pudding in poedervorm

Product	**Droge stofgehalte in % ten minste**	**Asgehalte in droge stof in %, hoogstens**	**Gehalte aan zetmeelbestanddeel in % minimaal**
Poederpudding om te koken	82,0	4,0	65,0
Koud puddingpoeder	88,0	6,0	60.0

Tabel 4

Fysische en chemische eisen voor enzymgemodificeerd/maltodextrinezetmeel en fysisch gemodificeerd zetmeel

Product	**Droge stofgehalte in % ten minste**	**Asgehalte in droge stof in %, hoogstens**	**Dextrose-equivalent (DE) % maximaal**
Zetmeel gemodificeerd door enzymen/maltodextrine	89,0	1,0	20,0
Fysisch gemodificeerd zetmeel	79,0	1,0	-

Tabel 5

Sensorische eisen voor enzymgemodificeerd zetmeel/maltodextrine, fysisch gemodificeerd zetmeel en pudding in poedervorm

Indicator	**Zetmeel gemodificeerd door enzymen/maltodextrine**	**Fysisch gemodificeerd zetmeel**	**Pudding in poedervorm**
Verschijningsvorm	poeder zonder ongewenste bijmengingen	poeder zonder ongewenste bijmengingen	los poeder zonder ongewenste toevoegingen, met toevoegingen die afbrokkelende klonten vormen met fijne deeltjes van de gebruikte additieven; na culinaire bereiding volgens de instructies is de pudding flexibel, niet plakkerig of slechts gedeeltelijk plakkerig
Kleur	grijsachtig of geelachtig wit	grijsachtig of geelachtig wit	-

Toelichting:

Ongewenste toevoegingen zijn fysische onzuiverheden, stof, zand, grond, stenen en glas- of metaaldeeltjes.

Bijlage 3

Aanvaardbare negatieve gewichtstoleranties voor verpakkingen van zetmeel/inheems zetmeel, enzymgemodificeerd zetmeel/maltodextrine en fysisch gemodificeerd zetmeel

gewicht van het pakket in g	**maximaal toegestane negatieve gewichtsafwijking van het op de verpakking aangegeven gewicht in %**
maximaal 100	5,0
meer dan 100 tot 250	3,0
meer dan 250 tot 500	2,0
meer dan 500 tot 1 000	1,5
meer dan 1000	1,0

Bijlage 4

Indeling van peulvruchten en hun producten in typen, groepen en subgroepen

Soort	Groep	Subgroep
Peulvrucht	gele erwten	voorgekookt geheel gepeld gespleten gepeld gekiemd
	groene erwten	
	grote linzen	
	kleine linzen	
	witte bonen	
	gekleurde bonen	
	kikkererwten	
	favabonen	
	lupineboon	
	Soja	
Peulvruchtenproduct	hummus	-
Gemalen peulvruchtenproduct	meel	-
	vlokken	-
	vezelconcentraat	-
Sojaproduct	sojadrink	-
	gefermenteerd sojaproduct	-

	tofu	-
	soyannaise	-
	tempeh	-
	natto	-
	sojasaus	gefermenteerd uit sojahydrolysaat
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	soja-extrudaat	-
	soja-eiwithydrolysaat	-
	eiwitisolaat uit peulvruchten	-
	sojalecithine	-

Bijlage 5

Sensorische en fysieke eisen voor de kwaliteit van peulvruchten

Tabel 1

Sensorische en fysieke eisen voor peulvruchten

Groep of subgroep	**Kleur**		**Druppelen door een zeef**		**Hoogstens % van het vochtgehalte**
	van individuele korrels	**gewicht van korrels van een andere kleur van ten hoogste**	**met ronde gaten met diameter in mm**	**Gewicht**	
Gele erwten	bruinachtig geel, oranje, geel	5% groene erwten	4,5	maximaal 4,0	16,0
Groene erwten	lichtgroen, olijfgroen, groen	5% gele erwten	4,5	maximaal 4,0	16,0
Witte bonen	Wit	6% gekleurd	3,5	maximaal 4,0	16,0
Gekleurde bonen	uniform door verscheidenheid	6% andere kleur	3,5	maximaal 4,0	16,0
Soja	uniform door verscheidenheid	-	3,5	maximaal 4,0	13,0
Kikkererwten	-	-	5,0	maximaal 4,0	14,0
Favabonen	-	-	6,0	maximaal 4,0	16,0
Grote linzen	uniform door verscheidenheid	-	6,0	maximaal 20,0	15,0
			2,5	maximaal 4,0	
Kleine linzen	uniform door	-	6,0	meer dan 20,0	15,0

	verscheidenheid		2,5	maximaal 4,0	
Voorgekookte peulvruchten	uniform per grondstof	10% andere kleur	1,0	maximaal 0,5	10,0
Hele gepelde peulvruchten	uniform per grondstof	10% andere kleur	1,0	maximaal 0,5	15,0
Gepelde gespleten peulvruchten	uniform per grondstof	10% andere kleur	1,0	maximaal 0,5	15,0
Gekiemde peulvruchten	uniform per grondstof	10% andere kleur	-	-	16,0

Tabel 2

Kwaliteitseisen voor peulvruchten

Kwaliteitsindicator		**Onbewerkte peulvruchten**	**Voorgekookte peulvruchten**	**Peulvruchten gepeld**
Onzuiverheden hoogstens % van het gewicht		in totaal 1,0, waarvan:	biologisch 0,5	in totaal 1,0, waarvan:
		mineraal 0,5	mineraal 0,5	mineraal 0,2
Ernstig beschadigde korrels of de aangegeven delen daarvan, in totaal, in gewichtsprocenten, waarvan ten hoogste: door ongedierte aangetaste korrels		6,0	-	1,0
		linzen: 0,1	-	-
		andere: 0,5	-	-
Licht beschadigde korrels of de aangegeven delen daarvan in totaal, maximaal % van het gewicht		12.0	-	20,0
waarvan: a)	door ongedierte aangetast	3,0	-	3,0
b)	fragmenten	3,0	3,0	3,0
Kookprestaties onder bepaalde omstandigheden en binnen de voorgeschreven tijd, % hoeveelheid ten minste		90	-	-

Toelichtingen:

Minerale onzuiverheden zijn aarde, zand, stof of stenen.

Organische onzuiverheden zijn stengels, bladeren, kaf, alle vreemde granen en zaden of delen daarvan.

Ernstig beschadigde korrels zijn peulvruchten die beschadigd zijn door ziekte, zelfverhitting of uitdroging, met een ogenschijnlijk veranderde huidskleur en tegelijkertijd een gebroken kern; in het geval van gepelde peulvruchten, alleen met een ogenschijnlijk

gewijzigde kleur van de zaadlobben. Hieronder vallen ook korrels met duidelijke tekenen van kieming en korrels die ongedierte bevatten – volle korrels die dode kevers bevatten *(Bruchidae)* in elk stadium van ontwikkeling.

Licht beschadigde korrels zijn korrels met een ogenschijnlijk veranderde huidskleur en een intacte kern, korrels van peulvruchten met aanzienlijk gerimpelde huid en een gerimpelde kern, onderontwikkelde korrels, mechanisch beschadigde korrels als de schade niet groter is dan een kwart van de kern en de zaadlobben niet worden gescheiden, korrels beschadigd door ongedierte en korrelfragmenten of hun aangegeven delen kleiner dan de helft van het aangegeven geheel.

Bijlage 6

Aanvaardbare negatieve gewichtsafwijkingen voor peulvruchtenverpakkingen

Soort	**Pakketgewicht**	**Toegestane negatieve gewichtsafwijking**
Peulvruchten, producten op basis van peulvruchten, sojaproducten	tot 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501–2 000 g	1,0 %
	meer dan 2 000 g	0,5 %

Bijlage7

Kwaliteitseisen voor sojaproducten

Sojaproduct	**Eiwitgehalte in % ten minste**	**Vet in de droge stof in gewichtspercenten hoogstens**	**Droge stof in gewichtspercenten ten minste**
Sojadrank	1,8	30.0	4,0
Sojadrankpoeder	20,0	30.0	90,0
Gefermenteerd sojaproduct	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	-	-
sojasaus	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Vloeibaar soja-eiwithydrolysaat	8.0	-	-

Bijlage 8

Indeling van oliehoudende zaden en producten daarvan in typen, groepen en subgroepen

Soort	**Groep**	**Subgroep**
Oliehoudende zaden	Poppy	blauw wit gekleurd: grijs, oranje, oker, roze
	zonnebloem	-
	pompoen	-
	sesam	wit zwart
	vlas	bruin geel
	Mosterd	wit zwart
Oliezaadproducten	meel	afgeroomd niet-afgeroomd
	vezel	-

Bijlage 9

Fysische en chemische eisen voor de kwaliteit van oliehoudende zaden

Tabel 1

Fysische en chemische eisen voor zaad van de olievormige papaver (Papaver somniferum L.)

Zaadkleur	blauw	maximaal 0,2 gewichtsprocent witte maanzaadjes
	wit of een mengsel van kleuren	meer dan 0,2% van het gewicht aan witte maanzaad
Vochtgehalte	Rang 1	maximaal 8,0% van het gewicht
	Rang 2	maximaal 10,0% van het gewicht
Ongekleurde zaden donker tot zwart		maximaal 5,0% van het gewicht
Totaal aan mengsels en onzuiverheden		maximaal 8,0% van het gewicht
waarvan:		
a) onrijpe roestkleurige zaden		maximaal 5,0% van het gewicht
b) beschadigde zaden		maximaal 3,0% van het gewicht
c) verontreinigingen	totaal graad 1	maximaal 0,2% van het gewicht
	totaal graad 2	maximaal 1,0% van het gewicht
d) zaden van zwarte bilzek (*Hyoscyamus niger L.)*		maximaal 0,00% van het gewicht
e) zaden van amarant en ganzenvoet		maximaal 0,2% van het gewicht
f) anorganische onzuiverheden		maximaal 0,0% van het gewicht
g) arseengehalte		maximaal 0,1 mg/kg
h) kwikgehalte		maximaal 0,012 mg/kg

i) loodgehalte		maximaal 1,0 mg/kg

Toelichtingen:

Bijmengsels zijn oliehoudende zaden die fysiek beschadigd zijn, zaadfragmenten, onvolwassen en onderontwikkelde zaden, zaden met duidelijke tekenen van ontkieming, en zaden die vochtig of verbrand zijn met een veranderde huidskleur maar een intacte kern.

Onzuiverheden zijn oliehoudende zaden die vochtig of verbrand zijn, zaden met verkleurde schil en een gedeeltelijk gebroken bruinachtige pit, zaden zonder pitten, zaden van andere planten, en capsules, koppen, vellen, stengels, bladeren of delen daarvan.

Anorganische onzuiverheden zijn stof, zand, aarde, stenen, glas of metaaldeeltjes.

Tabel 2

Fysieke en chemische eisen voor andere oliehoudende zaden

Zaad	**Vochtgehalte in % hoogstens**	**Bijmengingen in % hoogstens**	**Onzuiverheden in % maximaal**
zonnebloem *(Helianthus annuus L.)*	8.0	4,0	1,0
pompoen *(Cucurbita)*	10,0	4,0	1,0
sesam *(Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
vlas *(Linum usitatissimum L.)*	9,0	2,0	1,0
mosterd *(Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
saffloer *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Toelichtingen:

Bijmengsels zijn oliehoudende zaden die fysiek beschadigd zijn, zaadfragmenten, onvolwassen en onderontwikkelde zaden, zaden met duidelijke tekenen van ontkieming, en zaden die vochtig of verbrand zijn met een veranderde huidskleur maar een intacte kern.

Onzuiverheden zijn oliehoudende zaden die vochtig of verbrand zijn, zaden met verkleurde schil en een gedeeltelijk gebroken bruinachtige pit, zaden zonder pitten, zaden van andere planten, en capsules, koppen, vellen, stengels, bladeren of delen daarvan.

Bijlage 10

Toelaatbare negatieve gewichtsafwijkingen voor verpakte oliehoudende zaden

Soort	**Pakketgewicht**	**Toegestane negatieve gewichtsafwijking**
Oliehoudende zaden	tot 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201-500 g	2,0 %
	meer dan 500 g	1,0 %