

Proiect

DECRET

din2025

privind cerințele pentru amidon, leguminoase, semințe oleaginoase și produsele acestora

Ministerul Agriculturii stabilește, în temeiul articolului 18 alineatul (1) literele (a), (b), (g) și (h) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și modificările aduse anumitor legi conexe, astfel cum a fost modificată prin Legea nr. 119/2000, Legea nr. 306/2000, Legea nr. 146/2002, Legea nr. 131/2003, Legea nr. 274/2003, Legea nr. 316/2004, Legea nr. 120/2008, Legea nr. 139/2014 și Legea nr. 180/2016 (denumită în continuare „legea”):

Articolul 1
Obiectul

Prezentul decret reglementează, în legătură cu reglementările direct aplicabile Uniunii Europene¹⁾

- a) metoda de furnizare a informațiilor privind amidonul, leguminoasele, semințele oleaginoase și produsele acestora;
- b) tipurile de amidon, leguminoase, semințe oleaginoase și produsele acestora, defalcate pe grupe și subgrupe;
- c) pentru fiecare tip de amidon, leguminoase, semințe oleaginoase și produsele acestora, cerințele de calitate referitoare la denumire și abaterile negative admise de la greutate ale unui pachet și
- d) cerințele tehnologice minime pentru amidon, leguminoase, semințe oleaginoase și produsele acestora.

¹⁾¹⁾ Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, astfel cum a fost modificat.

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, astfel cum a fost modificat.

Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, cu modificările ulterioare.

Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu modificările ulterioare.

Articolul 2
Definițiile anumitor termeni

(1) În sensul prezentului decret, se aplică definițiile următoare:

- a) „amidon” înseamnă pulberea obținută prin izolarea materiilor prime din amidon de origine vegetală, eventual modificată ulterior pe cale fizică sau enzimatică;
- b) „maltodextrină” înseamnă amidon modificat prin hidroliză enzimatică a amidonului;
- c) „produs din amidon” înseamnă amidon cu adaos de alte substanțe, destinat preparării produselor alimentare;
- d) „budincă sub formă de pudră” înseamnă un produs din amidon cu un conținut de amidon de cel puțin 60 %, cu adaos de alte substanțe, destinat preparării produselor alimentare;
- e) „echivalent dextroză (DE)” înseamnă conținutul de zaharuri reductoare în substanța uscată, exprimat ca procent de glucoză, care specifică gradul de hidroliză a amidonului;
- f) „leguminoase” înseamnă boabele uscate, curățate și sortate ale plantelor leguminoase;
- g) „leguminoase prefierate” înseamnă leguminoase care au fost modificate tehnologic pentru a le reduce timpul de gătit;
- h) „leguminoase întregi decojite” înseamnă boabe întregi prelucrate tehnologic fără înveliș exterior și boabe prelucrate tehnologic divizate fără înveliș exterior cu cotiledoane separate;
- i) „făină de leguminoase” înseamnă leguminoase decojite măcinate într-o pulbere omogenă, eventual sortată în funcție de mărimea particulelor, la care gustul amar a fost îndepărtat în cazul făinii de soia;
- j) „fulgi de leguminoase” înseamnă boabe de leguminoase tăiate transversal și presate, în cazul soiei, tăiate transversal, presate și la care gustul amar a fost îndepărtat;
- k) „concentrat de fibre de leguminoase” înseamnă o pulbere omogenă obținută prin măcinarea și cernerea leguminoaselor și a cojilor exterioare ale leguminoaselor;
- l) „leguminoase încolțite” înseamnă leguminoase modificate tehnologic prin germinare pentru a crește valorile nutriționale și digestibilitatea;
- m) „hidrolizat de proteine din leguminoase” înseamnă leguminoase modificate tehnologic astfel încât, prin hidroliza proteinelor, să se creeze un amestec de diferite peptide și aminoacizi sau un amestec de aminoacizi;
- n) „izolat proteic de leguminoase” înseamnă pulberea obținută prin hidroliză în timpul descompunerii proteinelor conținute în leguminoase;
- o) „produs din soia” înseamnă un produs alimentar obținut din boabe de soia tratate termic, făină de soia sau proteine din soia;

- p) „făină de soia” înseamnă boabe de soia decojite măcinate într-o pulbere omogenă sau sortate în funcție de dimensiunea particulelor;
- q) „soia extrudată” înseamnă un produs obținut prin extrudare din făină de soia, crupe, concentrate sau izolate din soia;
- r) „hidrolizat lichid de proteine din soia” înseamnă un produs din soia obținut din boabe de soia sau părți ale acestora prin hidroliză acidă, care descompune proteinele și polizaharidele într-un amestec de aminoacizi și alte substanțe mai simple;
- s) „tofu” înseamnă produs din soia obținut prin precipitarea proteinelor;
- t) „sufu” înseamnă un produs fermentat din soia obținut din tofu fermentat cu mucegaiul *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* și *Rhizopus spp.*;
- u) „tempeh” înseamnă soia fermentată tratată termic, alte leguminoase, cereale sau o combinație a acestora;
- v) „natto” înseamnă un produs din soia fermentat cu *Bacillus subtilis*;
- w) „sos de soia” înseamnă un sos obținut prin fermentarea boabelor de soia sau a unui amestec de boabe de soia și grâu sau obținut din hidrolizat de proteine din soia;
- x) „miso” înseamnă o pastă fermentată din leguminoase sau dintr-un amestec de leguminoase și cereale;
- y) „okara” înseamnă pulpă de soia produsă ca subprodus al prelucrării boabelor de soia;
- z) „hummus” înseamnă un produs tartinabil obținut dintr-o proporție predominantă de năut și din pastă de susan.

(2) În sensul prezentului decret, se aplică, de asemenea, următoarele definiții:

- a) „semințe oleaginoase” înseamnă semințe oleaginoase uscate, curățate și sortate, decojite sau nedecojite;
- b) „conținutul de alcaloizi din opiu” înseamnă suma alcaloizilor din opiu ai morfinei și de 0,2 ori a codeinei;
- c) „pastă de susan” înseamnă o pastă obținută din semințe de susan zdrobite, decojite sau nedecojite;
- d) „făină de semințe oleaginoase” înseamnă un produs obținut prin măcinarea și cernerea semințelor oleaginoase și a cojilor exterioare;
- e) „fibre oleaginoase” înseamnă o pulbere omogenă obținută prin măcinarea semințelor oleaginoase nedegresate.

Articolul 3 Amidon și produse din amidon

(1) Clasificarea amidonului și a produselor din amidon în tipuri, grupe și subgrupe este prevăzută în anexa 1 la prezentul decret.

(2) În plus față de informațiile furnizate în Regulamentul ICPA²⁾, în lege și în legislația care reglementează anumite metode de etichetare a produselor alimentare³⁾, se precizează următoarele pentru amidon și produsele din amidon în cazul

- a) amidonului, denumirea tipului și a grupei;
- b) unui produs din amidon, denumirea grupului și
- c) maltodextrinei, de asemenea echivalentul dextrozei.

(3) Cerințele fizice, chimice și senzoriale pentru calitatea amidonului și a produselor din amidon sunt stabilite în anexa 2 la prezentul decret.

(4) Cantitatea medie a ambalajului de consum de amidon/amidon natural, amidon modificat enzimatic/maltodextrină și amidon modificat fizic este greutatea ambalajului de consum de amidon/amidon natural, amidon modificat enzimatic/maltodextrină și amidon modificat fizic fără ambalaj, ținând seama de abaterea negativă de la greutate a ambalajului în conformitate cu anexa 3 la prezentul decret.

Leguminoase și produse din leguminoase

Articolul 4

(1) Clasificarea leguminoaselor și a produselor din leguminoase în tipuri, grupe și subgrupe este stabilită în anexa 4 la prezentul decret.

(2) În plus față de informațiile furnizate în Regulamentul ICPA, în lege și în legislația care reglementează anumite metode de etichetare a produselor alimentare, se precizează următoarele pentru leguminoase și produse din leguminoase:

- a) denumirea grupei și a subgrupe;
- b) pentru produsele din leguminoase măcinate, denumirea grupei și specia botanică; și
- c) pentru produsele din soia, denumirea grupei și a subgrupe.

(3) Cerințele senzoriale și fizice pentru calitatea leguminoaselor sunt stabilite în anexa 5 la prezentul decret.

(4) Cantitatea medie a ambalajului de consum de leguminoase este greutatea ambalajului de consum pentru leguminoase fără ambalaj, ținând seama de abaterea negativă de la greutate permisă prevăzută în anexa 6 la prezentul decret.

Articolul 5

²⁾ ²⁾ Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, astfel cum a fost modificat.

³⁾ ³⁾ Decretul nr. 417/2016 privind anumite metode de etichetare a produselor alimentare.

(1) Leguminoasele nu trebuie să aibă mirosuri străine, să fie acide, râncede sau amare, sau să aibă alte impurități străine. Leguminoasele nu trebuie să conțină impurități organice dăunătoare, impurități organice de origine nevegetală și impurități anorganice de origine neminerală. Boabele individuale sau părți ale acestora nu trebuie să prezinte semne de mucegai, să fie mucegăite, putrede, umede sau arse. Amestecarea boabelor dintr-un singur tip de leguminoase de diferite culori, soiuri și ani de recoltare nu este permisă. Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie, cu excepția cazului în care sunt permise abateri, să corespundă grupei pentru leguminoase și subgrupei pentru leguminoase modificate tehnologic sau boabele acestora.

(2) Leguminoasele nu trebuie să conțină dăunători vii în orice stadiu de dezvoltare. La 1 kg de leguminoase, sunt permise maximum trei dăunători morți în vrac. Ca procent de greutate, leguminoasele nu pot conține mai mult de 15 % jumătăți de boabe sau boabe cu coajă sfărâmată și 5 % boabe ușor murdare cu pământ.

(3) Leguminoasele prefierate nu trebuie să conțină dăunători vii sau morți în niciun stadiu de dezvoltare, nici boabe contaminate cu sol. Acestea pot conține boabe zbârcite, crăpate, cu cotiledoane separate și, după gătire în conformitate cu instrucțiunile, boabe individuale mai ferme sau prea fierte.

(4) Leguminoasele decojite nu trebuie să conțină dăunători vii sau morți în niciun stadiu de dezvoltare. Acestea pot conține boabe nedecorticate în proporție de cel mult 2 % din greutate. În plus, leguminoasele întregi decojite pot conține cel mult 20 % din greutate boabe cu cotiledoane separate.

(5) Produsele din leguminoase măcinate trebuie să corespundă caracteristicilor de culoare, aromă și gust ale materiei prime de bază. Acestea nu trebuie să aibă mirosuri străine sau alte arome străine. Nu trebuie să conțină dăunători vii sau morți în niciun stadiu de dezvoltare. În producția de produse din soia, utilizarea de tescovină după obținerea uleiului nu este permisă.

(6) Cerințele de calitate pentru produsele din soia sunt stabilite în anexa 7 la prezentul decret.

Semințe oleaginoase și produse din semințe oleaginoase

Articolul 6

(1) Clasificarea semințelor oleaginoase și a produselor din semințe oleaginoase în tipuri, grupe și subgrupe este stabilită în anexa 8 la prezentul decret.

(2) În plus față de informațiile specificate în Regulamentul privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, în lege și în legislația care reglementează anumite tipuri de etichetare a produselor alimentare pentru semințele oleaginoase și produsele din semințe oleaginoase, se furnizează denumirea grupei și a subgrupei. În cazul semințelor oleaginoase, se indică, de asemenea, dacă semințele sunt decojite sau nedecojite.

(3) Produsele din semințe oleaginoase se etichetează cu specia botanică a semințelor oleaginoase.

(4) Pasta de susan poate fi denumită tahini sau tahina.

(5) Cerințele fizice și chimice pentru calitatea semințelor oleaginoase sunt stabilite în anexa 9 la prezentul decret.

(6) Cantitatea medie a ambalajelor de consum de semințe oleaginoase este greutatea ambalajelor de consum de semințe oleaginoase, ținând seama de abaterea negativă de la greutate a ambalajelor enumerate în anexa 10 la prezentul decret.

Articolul 7

(1) Aspectul, culoarea, mirosul și gustul semințelor oleaginoase trebuie să corespundă tipului declarat, iar semințele nu trebuie să prezinte miros, aciditate, râncețire, amăreală sau orice altă aromă străină. Semințele oleaginoase nu trebuie, de asemenea, să conțină dăunători vii sau morți în niciun stadiu de dezvoltare, impurități anorganice, semințe care par mucegăite sau sunt mucegăite, sau semințe putrede, umede sau arse cu schimbarea culorii cojii și nu trebuie să conțină semințe cu un miez complet spart, de culoare maro până la maro închis.

(2) Conservarea chimică a semințelor oleaginoase nu este permisă.

(3) Numai semințele de mac opiaceu *Papaver somniferum L.* de tip uleios, provenind din soiuri care conțin cel mult 0,8 % alcaloizi de opiu în substanța uscată a capsulei de mac și al căror conținut de alcaloizi de opiu pe suprafața semințelor de mac nu depășește 20 mg/kg, pot fi utilizate pentru producția de produse alimentare sau pentru introducerea pe piață. Semințele de mac destinate consumatorului final trebuie să respecte cerințele Regulamentului privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare în ceea ce privește conținutul lor de alcaloizi din opiu⁴⁾.

(4) Semințele oleaginoase sunt depozitate la o temperatură de până la 20 °C și o umiditate relativă de cel mult 70 %.

Articolul 8

Reglementare tehnică

Prezentul decret a fost notificat în conformitate cu Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.

Articolul 9

Dispoziții tranzitorii

(1) Amidonul, produsele din amidon, leguminoasele, produsele din leguminoase, semințele oleaginoase și produsele din semințe oleaginoase pot fi produse, etichetate și comercializate în conformitate cu Decretul Ministerului Agriculturii nr. 329/1997 de punere în aplicare a articolului 18 literele (a), (b), (e), (f), (g) și (h) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și de modificare a anumitor legi conexe, pentru amidon și produse din amidon, leguminoase și semințe oleaginoase, astfel cum a fost modificată înainte de data intrării în vigoare a prezentului decret, până la 1 iulie 2026.

(2) Amidonul, produsele din amidon, leguminoasele, produsele din leguminoase, semințele oleaginoase și produsele din semințe oleaginoase introduse pe piață sau

⁴⁾ ⁴⁾ Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006, astfel cum a fost modificat.

etichetate înainte de data intrării în vigoare a prezentului decret în conformitate cu cerințele Decretului nr. 329/1997 al Ministerului Agriculturii, astfel cum a fost modificat înainte de data intrării în vigoare a prezentului decret, pot fi vândute până la epuizarea stocurilor.

Articolul 10 **Dispoziții de abrogare**

Se abrogă următoarele:

1. Decretul Ministerului Agriculturii nr. 329/1997 de punere în aplicare a articolului 18 literele (a), (b), (e), (f), (g) și (h) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și de modificare a anumitor legi conexe, pentru amidon și produse din amidon, leguminoase și semințe oleaginoase.
2. Decretul Ministerului Agriculturii nr. 418/2000 de modificare a Decretului Ministerului Agriculturii nr. 329/1997 de punere în aplicare a articolului 18 literele (a), (d), (h), (i), (j) și (k) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și de modificare a anumitor legi conexe, pentru amidon și produse din amidon, leguminoase și semințe oleaginoase.
3. Decretul nr. 399/2013 de modificare a Decretului Ministerului Agriculturii nr. 329/1997 de punere în aplicare a articolului 18 literele (a), (d), (h), (i), (j) și (k) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și de modificare a anumitor legi conexe, pentru amidon și produse din amidon, leguminoase și semințe oleaginoase, astfel cum a fost modificată prin Decretul nr. 418/2000.

Articolul 11 **Data intrării în vigoare**

Prezentul decret intră în vigoare la 1 iulie 2025.

Ministrul agriculturii:

Clasificarea amidonului și a produselor pe bază de amidon în tipuri, grupe și subgrupe

Specia	Grupa	Subgrupa
Amidon/amidon natural	cartof	-
	porumb	-
	grâu	fără gluten
	altele	cu conținut foarte scăzut de gluten
Amidon modificat fizic	-	-
Amidon modificat pe cale enzimatică/maltodextrină		
Produs din amidon	budincă sub formă de pudră	fără gluten
		cu conținut foarte scăzut de gluten

Notă:

Pentru amidonul de grâu, alte tipuri de amidon și produsele din amidon care au fost modificate pentru a reduce conținutul de gluten, denumirea subgrupelor „fără gluten” și „conținut foarte scăzut de gluten” poate fi furnizată în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei din 30 iulie 2014 privind cerințele de furnizare a informațiilor către consumatori cu privire la absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în alimente.

Cerințe fizice, chimice și senzoriale pentru calitatea amidonului și a produselor din amidon

Tabelul 1
Cerințe fizice și chimice pentru amidon/amidon natural

Indicator	Cartofi amidon	Grâu amidon	Porumb amidon
Conținut de substanță uscată în %	cel puțin 79,0	cel puțin 86,0	cel puțin 86,0
Conținut total de cenușă în substanța uscată %	cel mult 0,5	cel mult 0,4	cel mult 0,5
Conținutul de substanțe N în substanța uscată %	cel mult 0,15	cel mult 0,55	cel mult 1,0
Numărul de dungi vizibile cu ochiul liber pe 1 dm ²	cel mult 200	-	-

Tabelul 2
Cerințe senzoriale pentru amidon/amidon natural

Indicator	Amidon din cartofi	Amidon din grâu	Amidon din porumb
Aspect	pulbere liberă foarte fină, fără adaosuri nedorite		
culoare	alb	alb-cenușiu	alb-gălbui

Notă explicativă:

Amestecurile nedorite sunt impurități fizice, praf, nisip, sol, pietre și particule de sticlă sau metal.

Tabelul 3
Cerințe fizice și chimice pentru budinca sub formă de pudră

Produsul	Conținut de substanță uscată în % cel puțin	Conținutul de cenușă în substanța uscată în %, cel mult	Conținutul componentei de amidon în % cel puțin
Budincă sub formă de pudră pentru gătit	82,0	4,0	65,0
Budincă sub formă de pudră rece	88,0	6,0	60,0

Tabelul 4

Cerințe fizice și chimice pentru amidon modificat pe cale enzimatică/maltodextrină și amidon modificat pe cale fizică

Produsul	Conținut de substanță uscată în % cel puțin	Conținutul de cenușă în substanța uscată în %, cel mult	Echivalent de dextroză (DE) % cel mult
Amidon modificat pe cale enzimatică/maltodextrină	89,0	1,0	20,0
Amidon modificat pe cale fizică	79,0	1,0	-

Tabelul 5

Cerințe senzoriale pentru amidon/maltodextrină modificat(ă) pe cale enzimatică, amidon modificat pe cale fizică și budincă sub formă de pudră

Indicator	Amidon modificat pe cale enzimatică/maltodextrină	Amidon modificat pe cale fizică	Budincă sub formă de pudră
Aspect	pudră fără adaosuri nedorite	pudră fără adaosuri nedorite	pudră în vrac fără adaosuri nedorite, cu adaosuri care formează aglomerări sfărâmicioase cu particule fine ale aditivilor utilizați; după prepararea culinară conform instrucțiunilor, budinca este flexibilă, nelipicioasă sau doar parțial lipicioasă
Culoare	alb-cenușiu sau alb-gălbui	alb-cenușiu sau alb-gălbui	-

Notă explicativă:

Amestecurile nedorite sunt impurități fizice, praf, nisip, sol, pietre și particule de sticlă sau metal.

Toleranțe negative tolerabile de greutate pentru ambalajele de amidon/amidon natural, amidon modificat pe cale enzimatică/maltodextrină și amidon modificat pe cale fizică

greutatea ambalajului în g	abaterea negativă maximă admisă de la greutate față de greutatea declarată pe ambalaj, în %
până la 100	5,0
peste 100 până la 250	3,0
peste 250 până la 500	2,0
peste 500 până la 1 000	1,5
peste 1000	1,0

Clasificarea leguminoaselor și a produselor lor în tipuri, grupe și subgrupe

Specia	Grupa	Subgrupa
Leguminoase	mazăre galbenă	prefierte întregi decorticate decojite și tăiate pe jumătate încolțite
	mazăre verde	
	linte cu boabe mari	
	linte cu boabe mici	
	fasole albă	
	fasole colorată	
	năut	
	fasole fava	
	bob de lupin	
	soia	
produs din leguminoase	humus	-
Produs din leguminoase măcinate	făină	-
	fulgi	-
	concentrat de fibre	-
Produs din soia	băutură de soia	-
	produs din soia fermentată	-
	tofu	-
	maioneză din soia	-
	tempeh	-
	natto	-
	sos de soia	fermentat din hidrolizat din soia
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	soia extrudată	-
	hidrolizat de proteine din soia	-
	izolat proteic din leguminoase	-
	lecitină de soia	-

Cerințe senzoriale și fizice pentru calitatea leguminoaselor

Tabelul 1

Cerințe senzoriale și fizice pentru leguminoase

Grupa sau subgrupa	Culoarea		Trecute printr-o sită		Conținutul de umiditate % cel mult
	din boabe individuale	greutatea boabelor de culoare diferită cel mult	cu orificii circulare cu diametrul în mm	% greutate	
Mazăre galbenă	galben-maronie, portocalie, galbenă	5 % mazăre verde	4,5	cel mult 4,0	16,0
Mazăre verde	verde deschis, verde măsliniu, verde	5 % mazăre galbenă	4,5	cel mult 4,0	16,0
Fasole albă	albă	6 % colorat	3,5	cel mult 4,0	16,0
Fasole colorată	uniformă în funcție de soi	6 % altă culoare	3,5	cel mult 4,0	16,0
Soia	uniformă în funcție de soi	-	3,5	cel mult 4,0	13,0
Năut	-	-	5,0	cel mult 4,0	14,0
Fasole fava	-	-	6,0	cel mult 4,0	16,0
Linte cu boabe mari	uniformă în funcție de soi	-	6,0	cel mult 20,0	15,0
			2,5	cel mult 4,0	
Linte cu boabe mici	uniformă în funcție de soi	-	6,0	mai mult de 20,0	15,0
			2,5	cel mult 4,0	
Leguminoase prefierite	uniformă în funcție de materia primă	10 % altă culoare	1,0	cel mult 0,5	10,0
Leguminoase întregi decorticate	uniformă în funcție de materia primă	10 % altă culoare	1,0	cel mult 0,5	15,0
Leguminoase decojite și tăiate pe jumătate	uniformă în funcție de materia primă	10 % altă culoare	1,0	cel mult 0,5	15,0
Leguminoase încolțite	uniformă în funcție de materia primă	10 % altă culoare	-	-	16,0

Tabelul 2
Cerințe de calitate pentru leguminoase

Indicatorul de calitate	Leguminoase neprelucrate	Leguminoase prefierate	Leguminoase decojite
Impurități % în greutate cel mult	în total 1,0, din care: minerale 0,5	organice 0,5 minerale 0,5	în total 1,0, din care: minerale 0,2
Boabe grav deteriorate sau părțile lor declarate în total,	6,0	-	1,0
% din greutate, cel mult	linte: 0,1	-	-
din care: boabe infestate cu dăunători	altele: 0,5	-	-
Boabe ușor deteriorate sau părțile lor declarate în total,	12,0	-	20,0
% din greutate, cel mult			
din care: (a) deteriorate de dăunători	3,0	-	3,0
(b) fragmente	3,0	3,0	3,0
Performanța de gătit în condiții specificate și în termenul stabilit, % cantitate cel puțin	90	-	-

Note explicative:

Impuritățile minerale sunt sol, nisip, praf sau pietre.

Impuritățile organice sunt tulpini, frunze, coji, toate boabele și semințele străine sau părți ale acestora.

Boabele grav deteriorate sunt boabele de leguminoase deteriorate de boală, de autoîncălzire sau de uscare, cu o culoare aparent modificată a cojii și, în același timp, cu un miez spart; în cazul leguminoaselor decojite, numai cu o culoare aparent modificată a cotiledoanelor. Aceasta include, de asemenea, boabe cu semne evidente de germinare și boabe care conțin dăunători – boabe întregi care conțin gărgărițe moarte (*Bruchidae*) în orice stadiu de dezvoltare.

Boabele ușor deteriorate sunt boabe cu o culoare aparent modificată a cojii și un miez intact, boabe de leguminoase cu coajă semnificativ încrețită și un miez încrețit, boabe subdezvoltate, boabe deteriorate mecanic dacă deteriorarea nu depășește un sfert din miez și cotiledoanele nu sunt separate, boabe deteriorate de dăunători și fragmente de boabe sau părți declarate ale acestora mai mici de jumătate din întregul declarat.

Abateri negative tolerabile de la greutate pentru ambalajele de leguminoase

Tipul	Greutatea ambalajului	Abaterea de la greutatea negativă admisă
Leguminoase, produse din leguminoase, produs din soia	până la 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2000 g	1,0 %
	peste 2000 g	0,5 %

Cerințe de calitate pentru produsele din soia

Produs din soia	Conținut de proteine în % cel puțin	Grăsime în substanță uscată în % din greutate cel mult	Substanță uscată în % din greutate cel puțin
Băutură din soia	1,8	30,0	4,0
Pudră pentru băutură din soia	20,0	30,0	90,0
Produs din soia fermentată	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Maioneză din soia	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sos de soia	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Hidrolizat lichid de proteine din soia	8,0	-	-

Clasificarea semințelor oleaginoase și a produselor acestora în tipuri, grupe și subgrupe

Specia	Grupa	Subgrupa
Semințe oleaginoase	mac	albastru alb colorate: gri, portocaliu, ocru, roz
	floarea-soarelui	-
	dovleac	-
	susan	alb de culoare neagră
	în	maro galben
	muștar	alb de culoare neagră
Produse din semințe oleaginoase	făină	degresat nedegresat
	fibre	-

Cerințe fizice și chimice pentru calitatea semințelor oleaginoase

Tabelul 1

Cerințe fizice și chimice pentru semințele de mac de tip uleios (*Papaver somniferum L.*)

Culoarea semințelor	albastră	cel mult 0,2 % din greutatea semințelor de mac alb
	albă sau un amestec de culori	peste 0,2 % din greutate semințe de mac alb
Conținutul de umiditate	Clasa 1	cel mult 8,0 % din greutate
	Clasa 2	cel mult 10,0 % din greutate
Semințe necolorate întunecat spre negru		cel mult 5,0 % din greutate
Totalul adaosurilor și impurităților		cel mult 8,0 % din greutate
din care:		
(a) semințe imature de culoare ruginie		cel mult 5,0 % din greutate
(b) semințe deteriorate		cel mult 3,0 % din greutate
(c) impurități	total gradul 1	cel mult 0,2 % din greutate
	total gradul 2	cel mult 1,0 % din greutate
(d) semințe de mășălariță neagră (<i>Hyoscyamus niger L.</i>)		cel mult 0,00 % din greutate
(e) semințe de amarant și de tămâiță		cel mult 0,2 % din greutate
(f) impurități anorganice		cel mult 0,0 % din greutate
(g) conținut de arsenic		cel mult 0,1 mg/kg
(h) conținutul de mercur		cel mult 0,012 mg/kg
(i) conținut de plumb		cel mult 1,0 mg/kg

Note explicative:

Amestecurile sunt semințe oleaginoase deteriorate fizic, fragmente de semințe, semințe imature și subdezvoltate, semințe cu semne evidente de germinare și semințe care sunt umede sau arse cu o culoare modificată a cojii, dar cu un miez intact.

Impuritățile sunt semințe oleaginoase umede sau arse, semințe cu coajă decolorată și un sămbure maroniu parțial spart, semințe fără sămburi, semințe de alte plante și capsule, capete, piei, tulpini, frunze sau părți ale acestora.

Impuritățile anorganice sunt praf, nisip, sol, pietre, sticlă sau particule metalice.

Tabelul 2
Cerințe fizice și chimice pentru alte semințe oleaginoase

Semințe	Umiditate în % cel mult	Adaosuri în % cel mult	Impurități în % cel mult
floarea-soarelui (<i>Helianthus annuus L.</i>)	8,0	4,0	1,0
dovleac (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
susan (<i>Sesamum indicum L.</i>)	10,0	4,0	1,0
in (<i>Linum usitatissimum L.</i>)	9,0	2,0	1,0
muștar (<i>Sinapis alba L.</i> , <i>Brassica nigra L.</i> , <i>Brassica juncea L.</i>)	10,0	3,0	0,5
șofrănel (<i>Carthamus tinctorius L.</i>)	10,0	4,0	1,0

Note explicative:

Amestecurile sunt semințe oleaginoase deteriorate fizic, fragmente de semințe, semințe imature și subdezvoltate, semințe cu semne evidente de germinare și semințe care sunt umede sau arse cu o culoare modificată a cojii, dar cu un miez intact.

Impuritățile sunt semințe oleaginoase umede sau arse, semințe cu coajă decolorată și un sâmbure maroniu parțial spart, semințe fără sâmburi, semințe de alte plante și capsule, capete, piei, tulpini, frunze sau părți ale acestora.

Abateri tolerabile negative de la greutate pentru semințele oleaginoase ambalate

Tipul	Greutatea ambalajului	Abaterea de la greutatea negativă admisă
Semințe oleaginoase	până la 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	peste 500 g	1,0 %