

Udkast

DEKRET

af2025

om krav til stivelse, bælgfrugter, oliefrø og produkter heraf

Landbrugsministeriet fastsætter følgende i henhold til § 18, stk. 1, litra a), b), g) og h), i lov nr. 110/1997 om fødevarer og tobaksvarer og om ændring af visse relaterede retsakter, som ændret ved lov nr. 119/2000, lov nr. 306/2000, lov nr. 146/2002, lov nr. 131/2003, lov nr. 274/2003, lov nr. 316/2004, lov nr. 120/2008, lov nr. 139/2014 og lov nr. 180/2016 (herefter "loven"):

§ 1

Emne

Dette dekret regulerer, i forhold til umiddelbart gældende EU-regler¹⁾

- a) metoden til at give oplysninger om stivelse, bælgfrugter, oliefrø og produkter heraf
- b) stivelsestyper, bælgfrugter, oliefrø og produkter heraf, opdelt i grupper og undergrupper
- c) for hver type stivelse, bælgfrugter, oliefrø og produkter heraf, kvalitetskrav til betegnelse og tilladte negative vægtafvigelser for en pakning
- d) teknologiske minimumskrav til stivelse, bælgfrugter, oliefrø og produkter heraf.

¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgevingen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed, som ændret. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, som ændret.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004, som ændret.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007, som ændret.

§ 2

Definition af visse termer

(1) I dette dekret anvendes følgende definitioner:

- a) stivelse betyder pulver, der er fremstillet ved isolering fra stivelsesholdige råvarer af vegetabilsk oprindelse, eventuelt efterfølgende ændret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer
- b) maltodextrin betyder stivelse modificeret ved enzymatisk hydrolyse af stivelse
- c) stivelsesprodukt betyder stivelse tilsat andre stoffer, bestemt til tilberedning af fødevarer
- d) buddingpulver betyder et stivelsesprodukt med en stivelsesbestanddel på mindst 60 %, med tilsætning af andre stoffer, bestemt til tilberedning af fødevarer
- e) dextroseækvivalent (DE) betyder indholdet af reducerende sukkerarter i tørstof som en procentdel, udtrykt som glucose, hvilket angiver graden af hydrolyse af stivelse
- f) bælgfrugter betyder de tørrede, rensede og sorterede kerner af bælgplanter
- g) forkogte bælgfrugter betyder bælgfrugter, der er blevet teknologisk modificeret for at reducere deres tilberedningstid
- h) hele afskallede bælgfrugter betyder hele teknologisk forarbejdede kerner uden ydre skal og flækkede teknologisk forarbejdede kerner uden ydre skal med separate kimblade
- i) bælgfrugtmel betyder afskallede bælgfrugter formalet til et homogent pulver, eventuelt sorteret efter partikelstørrelse, og som er afbitret i forbindelse med sojamel
- j) bælgfrugtflager betyder krydsskårne og pressede bælgfrugter og, for så vidt angår soja, krydsskårne, pressede og afbitrede bælgfrugter
- k) bælgfrugtfiberkoncentrat betyder et homogent pulver fremstillet ved formaling og sigtning af bælgfrugter og bælgfrugters ydre skaller
- l) spirede bælgfrugter betyder bælgfrugter, der er teknologisk modificeret ved spiring for at øge næringsværdierne og fordøjeligheden
- m) proteinhydrolysat fra bælgfrugter betyder bælgfrugter, der er teknologisk modificeret på en sådan måde, at der ved hydrolyse af proteiner dannes en blanding af forskellige peptider og aminosyrer eller en blanding af aminosyrer
- n) bælgfrugtproteinisolat betyder det pulver, der opnås ved hydrolyse under nedbrydningen af proteiner i bælgfrugter
- o) sojaprodukt betyder en fødevarer fremstillet af varmebehandlede sojabønner, sojamel eller sojaprotein
- p) sojamel betyder afskallede sojabønner, der formales til et homogent pulver eller sorteres efter partikelstørrelse

- q) sojaekstrudat betyder et produkt fremstillet ved ekstrudering af sojamel, -gryn, sojakoncentrater eller -isolater
- r) flydende sojaproteinhydrolysat betyder et sojaprodukt af sojabønner eller dele heraf fremstillet ved sur hydrolyse, som nedbryder proteiner og polysaccharider til en blanding af aminosyrer og andre enklere stoffer
- s) tofu betyder sojaprodukt fremkommet ved proteinudfældning
- t) sufu betyder et fermenteret sojaprodukt fra tofu fermenteret med skimmelsvampen *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* og *Rhizopus spp.*
- u) tempeh betyder varmebehandlet fermenteret soja, andre bælgfrugter, korn eller en kombination heraf
- v) natto betyder et sojabønneprodukt fermenteret med *Bacillus subtilis*
- w) sojasauce betyder en sauce fremstillet ved gæring af sojabønner eller en blanding af sojabønner og hvede eller fremstillet af sojaproteinhydrolysat
- x) miso betyder fermenteret pasta af bælgfrugter eller af en blanding af bælgfrugter og korn
- y) okara betyder sojabønnepulp, der fremstilles som et biprodukt ved forarbejdning af sojabønner
- z) hummus betyder et smøreplæg fremstillet af en overvejende andel kikærter og sesampasta.

(2) I dette dekret gælder også følgende definitioner:

- a) oliefrø betyder tørrede, rensede og sorterede oliefrø, uanset om de er afskallede eller ej
- b) opiumalkaloidindhold betyder summen af opiumalkaloider af morfin og 0,2 gange kodein
- c) sesammasse betyder en masse fremstillet af knuste, afskallede eller ikke-afskallede sesamfrø
- d) oliefrømel betyder et produkt fremstillet ved formaling og sigtning af oliefrø og de ydre skaller
- e) oliefrøfibre betyder et homogent pulver, der fremkommer ved formaling af ikke-afstedede oliefrø.

§ 3

Stivelse og stivelsesprodukter

(1) Klassificeringen af stivelse og stivelsesprodukter i typer, grupper og undergrupper er anført i bilag 1 til dette dekret.

(2) Ud over oplysningerne i forordningen om fødevarerinformation til forbrugerne²⁾, i loven og i lovgivningen om visse metoder til mærkning af fødevarer³⁾ anføres følgende for stivelse og stivelsesprodukter:

- a) stivelse, typenavn og gruppe
- b) et stivelsesprodukt, gruppenavnet
- c) maltodextrin, herunder dextroseækvivalenten.

(3) De fysiske, kemiske og sensoriske krav til kvaliteten af stivelse og stivelsesprodukter er fastsat i bilag 2 til dette dekret.

(4) Den gennemsnitlige mængde af forbrugerpakningen med stivelse/naturlig stivelse, enzymmodificeret stivelse/maltodextrin og fysisk modificeret stivelse er vægten af forbrugerpakningen med stivelse/naturlig stivelse, enzymmodificeret stivelse/maltodextrin og fysisk modificeret stivelse uden emballage under hensyntagen til pakningens negative vægtafvigelse i henhold til bilag 3 til dette dekret.

Bælgfrugter og bælgfrugtprodukter

§ 4

(1) Klassificeringen af bælgfrugter og bælgfrugtprodukter i typer, grupper og undergrupper er fastsat i bilag 4 til dette dekret.

(2) Ud over de oplysninger, der er fastsat i forordningen om fødevarerinformation til forbrugerne, i loven og i lovgivningen om visse metoder til mærkning af fødevarer, er følgende anført for bælgfrugter og bælgfrugtprodukter:

- a) gruppens og undergruppens navn
- b) for malede bælgfrugtprodukter: navnet på gruppen og den botaniske art
- c) for sojaprodukter: navnet på gruppen og undergruppen.

(3) De sensoriske og fysiske krav til kvaliteten af bælgfrugter er fastsat i bilag 5 til dette dekret.

(4) Den gennemsnitlige mængde af forbrugerpakningen med bælgfrugter er vægten af forbrugerpakningen med bælgfrugter uden emballage, under hensyntagen til den tilladte negative vægtafvigelse, der er omhandlet i bilag 6 til dette dekret.

§ 5

(1) Bælgfrugter må ikke have fremmede lugte, være sure, harske eller bitre eller have nogen anden fremmed urenhed. Bælgfrugter må ikke indeholde skadelige organiske urenheder, organiske urenheder af ikke-vegetabilsk oprindelse og uorganiske urenheder af ikke-mineralsk oprindelse. De enkelte kerner eller dele heraf må ikke have skimmeltegn,

²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011, som ændret.

³⁾ Dekret nr. 417/2016 om visse metoder til mærkning af fødevarer.

være mugne, rådne, fugtige eller brændte. Blanding af korn af én type bælgfrugter af forskellige farver, sorter og høstår er ikke tilladt. Udseende, farve, lugt og smag skal, medmindre afvigelser er tilladt, svare til gruppen for bælgfrugter og til undergruppen for teknologisk modificerede bælgfrugter eller deres korn.

(2) Bælgfrugter må ikke indeholde levende skadedyr på et hvilket som helst udviklingstrin. I 1 kg bælgfrugter er der tilladt højst 3 løse døde skadedyr. I vægtprocent må bælgfrugter ikke indeholde mere end 15 % halvkorn eller korn med knækkede skaller og 5 % korn, der er let tilsmudset med jord.

(3) Forkogte bælgfrugter må ikke indeholde levende eller døde skadedyr på et hvilket som helst udviklingstrin, og de må heller ikke indeholde korn, der er forurenede med jord. De kan indeholde rynkede, revnede kerner med separerede kimblade og, efter kogning i henhold til instruktionerne, enkelte fastere eller overkogte kerner.

(4) Afskallede bælgfrugter må ikke indeholde levende eller døde skadedyr på et hvilket som helst udviklingstrin. De må højst indeholde 2 vægtprocent uafskallede kerner. Desuden må hele skrællede bælgfrugter højst indeholde 20 vægtprocent korn med adskilte kimblade.

(5) Forarbejdede bælgfrugter skal svare til den grundlæggende råvares farve, aroma og smagegenskaber. De må ikke have fremmed lugt eller anden fremmed smag. De må ikke indeholde levende eller døde skadedyr på et hvilket som helst udviklingstrin. Ved produktion af sojaprodukter er brugen af presserester efter opnåelse af olie ikke tilladt.

(6) Kvalitetskravene til sojaprodukter er fastsat i bilag 7 til dette dekret.

Oliefrø og oliefrøprodukter

§ 6

(1) Klassificeringen af oliefrø og oliefrøprodukter i typer, grupper og undergrupper er fastsat i bilag 8 til dette dekret.

(2) Ud over de oplysninger, der er angivet i forordningen om fødevareinformation til forbrugerne, i loven og i lovgivningen om visse typer fødevaremærkning for oliefrø og oliefrøprodukter, skal navnet på gruppen og undergruppen angives. For oliefrøes vedkommende skal det også oplyses, om frøene er afskallede eller uafskallede.

(3) Oliefrøprodukter skal mærkes med oliefrøets botaniske art.

(4) Sesampasta kan betegnes som tahini eller tahina.

(5) De fysiske og kemiske krav til kvaliteten af oliefrø er fastsat i bilag 9 til dette dekret.

(6) Den gennemsnitlige mængde af forbrugerpakninger med oliefrø er vægten af forbrugerpakninger med oliefrø under hensyntagen til den negative vægtafvigelse for pakningerne, der er anført i bilag 10 til dette dekret.

§ 7

(1) Oliefrøenes udseende, farve, lugt og smag skal svare til den angivne type, og frøene må ikke udvise fremmed lugt, syrlighed, harskning, bitterhed eller nogen anden

fremmed smag. Oliefrø må heller ikke indeholde levende eller døde skadedyr på noget udviklingstrin, uorganiske urenheder, frø, der forekommer mugne eller er mugne, eller frø, der er rådne, fugtige eller brændte med ændret skalfarve, og må ikke indeholde frø med en helt brudt brun til mørk kerne.

(2) Kemisk konservering af oliefrø er ikke tilladt.

(3) Kun frø af opiumvalmuen *Papaver somniferum L.* af olieagtig type med oprindelse i sorter, der højst indeholder 0,8 % opiumalkaloider i valmuekapslens tørstof, og som har et opiumalkaloidindhold på overfladen af valmuefrøet på højst 20 mg/kg, kan anvendes til fremstilling af fødevarer eller til markedsføring. Valmuefrø bestemt til den endelige forbruger skal opfylde kravene i forordningen om maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer for så vidt angår deres indhold af opiumalkaloider⁴⁾.

(4) Oliefrø opbevares ved en temperatur på op til 20 °C og en relativ luftfugtighed på højst 70 %.

§ 8

Teknisk forskrift

Dette dekret er notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester.

§ 9

Overgangsbestemmelser

(1) Stivelse, stivelsesprodukter, bælgfrugter, bælgfrugtprodukter, oliefrø og oliefrøprodukter kan fremstilles, mærkes og markedsføres i overensstemmelse med dekretet fra landbrugsministeriet nr. 329/1997 om gennemførelse af § 18, litra a), b), e), f), g) og h), i lov nr. 110/1997 om fødevarer og tobaksvarer og om ændring af visse tilknyttede retsakter for stivelse og stivelsesprodukter, bælgfrugter og oliefrø, som ændret inden ikrafttrædelsesdatoen for dette dekret, indtil den 1. juli 2026.

(2) Stivelse, stivelsesprodukter, bælgfrugter, bælgfrugtprodukter, oliefrø og oliefrøprodukter, der er markedsført eller mærket inden dette dekrets ikrafttrædelsesdato i overensstemmelse med kravene i dekret nr. 329/1997 fra landbrugsministeriet, som ændret inden ikrafttrædelsesdatoen for dette dekret, kan sælges, indtil lagrene er opbrugt.

§ 10

Ophævelsesbestemmelser

Følgende ophæves:

1. Landbrugsministeriets dekret nr. 329/1997 om gennemførelse af § 18, litra a), b), e), f), g) og h), i lov nr. 110/1997 om fødevarer og tobaksvarer og om ændring af visse tilknyttede retsakter for stivelse og stivelsesprodukter, bælgfrugter og oliefrø.
2. Dekret fra landbrugsministeriet nr. 418/2000 om ændring af landbrugsministeriets dekret nr. 329/1997 om gennemførelse af § 18, litra a), d), h), i), j) og k), i lov nr. 110/1997 om fødevarer og tobaksvarer og om ændring af visse tilknyttede retsakter for

⁴⁾ ⁴⁾ Kommissionens forordning (EU) 2023/915 om maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1881/2006, som ændret.

stivelse og stivelsesprodukter, bælgfrugter og oliefrø.

3. Dekret nr. 399/2013 om ændring af landbrugsministeriets dekret nr. 329/1997 om gennemførelse af § 18, litra a), d), h), i), j) og k), i lov nr. 110/1997 om fødevarer og tobaksvarer og om ændring af visse tilknyttede retsakter for stivelse og stivelsesprodukter, bælgfrugter og oliefrø, som ændret ved dekret nr. 418/2000.

§ 11

Ikrafttrædelsesdato

Dette dekret træder i kraft den 1. juli 2025.

Landbrugsminister:

Klassificering af stivelse og stivelsesprodukter i typer, grupper og undergrupper

Art	Gruppe	Undergruppe
Stivelse/naturlig stivelse	kartoffel	-
	majs	-
	hvede	glutenfri
	øvrigt	med meget lavt glutenindhold
Stivelse modificeret fysisk	-	-
Stivelse modificeret med enzymer/maltodextrin		
Stivelsesprodukt	buddingpulver	glutenfri med meget lavt glutenindhold

Bemærkning:

For hvedestivelse, anden stivelse og stivelsesprodukter, der er blevet ændret for at reducere glutenindholdet, kan navnet på undergrupperne "glutenfri" og "meget lavt glutenindhold" angives i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer.

Fysiske, kemiske og sensoriske krav til kvaliteten af stivelse og stivelsesprodukter

Tabel 1
Fysiske og kemiske krav til stivelse/naturlig stivelse

Indikator	Kartoffel stivelse	Hvede stivelse	Majs stivelse
Tørstofindhold i %	mindst 79,0	mindst 86,0	mindst 86,0
Samlet askeindhold i tørstof %.	højst 0,5	højst 0,4	højst 0,5
Indhold af N-stoffer i tørstof %.	højst 0,15	højst 0,55	højst 1,0
Antal stilke synlige for det blotte øje pr. 1 dm ²	højst 200	-	-

Tabel 2
Sensoriske krav til stivelse/naturlig stivelse

Indikator	Kartoffelstivelse	Hvedestivelse	Majsstivelse
Udseende	meget fint løst pulver uden uønskede tilsætningsstoffer		
Farve	hvid	grålig hvid	gullighvid

Forklarende bemærkning:

Uønskede blandinger er fysiske urenheder, støv, sand, jord, sten og glas- eller metalpartikler.

Tabel 3
Fysiske og kemiske krav til buddingpulver

Produkt	Tørstofindhold i % mindst	Askeindhold i tørstof i % højst	Indhold af stivelsesbestanddel i % mindst
Buddingpulver til madlavning	82,0	4,0	65,0
Kold buddingpulver	88,0	6,0	60,0

Tabel 4

Fysiske og kemiske krav til enzymmodificeret/maltodextrinstivelse og fysisk modificeret stivelse

Produkt	Tørstofindhold i % mindst	Askeindhold i tørstof i % højst	Dextroseækvivalent (DE) i % højst
Stivelse modificeret med enzymer/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Fysisk modificeret stivelse	79,0	1,0	-

Tabel 5

Sensoriske krav til enzymmodificeret stivelse/maltodextrin, fysisk modificeret stivelse og buddingpulver

Indikator	Stivelse modificeret med enzymer/maltodextrin	Fysisk modificeret stivelse	Buddingpulver
Udseende	pulver uden uønskede tilsætningsstoffer	pulver uden uønskede tilsætningsstoffer	løst pulver uden uønskede tilsætningsstoffer, med tilsætningsstoffer, der danner smuldrende klumper med fine partikler af de anvendte tilsætningsstoffer efter kulinarisk tilberedning i henhold til instruktionerne er buddingen fleksibel, ikke-klæbrig eller kun delvist klæbrig
Farve	grålig eller gullig hvid	grålig eller gullig hvid	-

Forklarende bemærkning:

Uønskede blandinger er fysiske urenheder, støv, sand, jord, sten og glas- eller metalpartikler.

**Tolerable negative væggtolerancer for pakninger med stivelse/naturlig stivelse,
enzymmodificeret stivelse/maltodextrin og fysisk modificeret stivelse**

pakningens vægt i g	største tilladte negative vægtafvigelse fra den vægt, der er angivet på emballagen i %
op til 100	5,0
over 100 til 250	3,0
over 250 til 500	2,0
over 500 til 1 000	1,5
over 1 000	1,0

Klassificering af bælgfrugter og produkter heraf i typer, grupper og undergrupper

Art	Gruppe	Undergruppe
Bælgfrugt	gule ærter	forkogte hele afskallede afskallede flækkede spirede
	grønne ærter	
	store linser	
	små linser	
	hvide bønner	
	farvede bønner	
	kikærter	
	hestebønner	
	lupinbønne	
	soja	
Bælgfrugtprodukter	hummus	-
Formalet bælgfrugtprodukt	mel	-
	flager	-
	fiberkoncentrat	-
Sojaprodukt	sojadrik	-
	fermenteret sojaprodukt	-
	tofu	-
	soyannaise	-
	tempeh	-
	natto	-
	sojasauce	fermenteret af sojahydrolysat
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	ekstruderet soja	-
	sojaproteinhydrolysat	-
	proteinisolat fra bælgfrugter	-
sojalecithin	-	

Sensoriske og fysiske krav til bælgfrugters kvalitet

Tabel 1
Sensoriske og fysiske krav til bælgfrugter

Gruppe eller undergruppe	Farve		Passage gennem en si		Fugtindhold % højst
	af enkelte korn	vægten af korn af en anden farve, dog højst	med cirkulære huller med en diameter i mm	vægtprocent	
Gule ærter	brunlig gul, orange, gul	5 % grønne ærter	4,5	højst 4,0	16,0
Grønne ærter	lysegrøn, oliven, grøn	5 % gule ærter	4,5	højst 4,0	16,0
Hvide bønner	hvid	6 % farvet	3,5	højst 4,0	16,0
Farvede bønner	ensartet efter sorten	6 % anden farve	3,5	højst 4,0	16,0
Soja	ensartet efter sorten	-	3,5	højst 4,0	13,0
Kikærter	-	-	5,0	højst 4,0	14,0
Hestebønner	-	-	6,0	højst 4,0	16,0
Store linser	ensartet efter sorten	-	6,0	højst 20,0	15,0
			2,5	højst 4,0	
Små linser	ensartet efter sorten	-	6,0	mere end 20,0	15,0
			2,5	højst 4,0	
Forkogte bælgfrugter	ensartet efter råvare	10 % anden farve	1,0	højst 0,5	10,0
Hele afskallede bælgfrugter	ensartet efter råvare	10 % anden farve	1,0	højst 0,5	15,0
Afskallede flækkede bælgfrugter	ensartet efter råvare	10 % anden farve	1,0	højst 0,5	15,0
Spirede bælgfrugter	ensartet efter råvare	10 % anden farve	-	-	16,0

Tabel 2
Kvalitetskrav til bælgfrugter

Kvalitetsindikator	Uforarbejdede bælgfrugter	Bælgfrugter forkogte	Bælgfrugter afskallede
Urenheder i vægtprocent højst	i alt 1,0, heraf: mineralske 0,5	organiske 0,5 mineralske 0,5	i alt 1,0, heraf: mineralske 0,2
Alvorligt beskadigede kerner eller deres erklærede dele i alt, vægtprocent højst heraf: skadedyrsangrebne korn	6,0 linser: 0,1 øvrigt: 0,5	- - -	1,0 - -
Let beskadigede kerner eller deres erklærede dele i alt, vægtprocent højst heraf: a) beskadiget af skadedyr b) fragmenter	12,0 3,0 3,0	- - 3,0	20,0 3,0 3,0
Tilberedningsevne under nærmere angivne forhold og inden for den foreskrevne tid, Mængde i % mindst	90	-	-

Forklarende bemærkninger:

Mineralske urenheder er jord, sand, støv eller sten.

Organiske urenheder er stængler, blade, avner, alle fremmede korn og frø eller dele heraf.

Alvorligt beskadigede kerner er bælgfrugtkerner, der er beskadiget ved sygdom, selvopvarmning eller tørring, med en tilsyneladende ændret hudfarve og samtidig en knækket kerne. Hvis der er tale om afskallede bælgfrugter, har de kun en tilsyneladende ændret kimbladfarve. Dette omfatter også korn med tydelige tegn på spiring og korn indeholdende skadedyr — hele korn indeholdende døde snudebiller (*Bruchidae*) på et hvilket som helst udviklingstrin.

Let beskadigede kerner er kerner med en tilsyneladende ændret hudfarve og en intakt kerne, bælgfrugter med betydeligt rynket hud og en rynket kerne, underudviklede kerner, mekanisk beskadigede kerner, hvis skaden ikke overstiger en fjerdedel af kernen, og kimbladene ikke er separeret, kerner beskadiget af skadedyr, og kornfragmenter eller deres erklærede dele, der er mindre end halvdelen af det erklærede hele.

Tolerable negative vægtafvielser for bælgfrugtpakning

Type	Pakningens vægt	Tilladt negativ vægtafvigelse
Bælgfrugter, bælgfrugtprodukter, sojaprodukt	op til 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2 000 g	1,0 %
	over 2 000 g	0,5 %

Kvalitetskrav til sojaprodukter

Sojaprodukt	Proteinindhold i % som minimum	Fedt i tørstof i vægtprocent højst	Tørstof i vægtprocent mindst
Sojadrik	1,8	30,0	4,0
Sojadrikpulver	20,0	30,0	90,0
Fermenteret sojaprodukt	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	-	-
Sojasauce	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Flydende sojaproteinhydrolysat	8,0	-	-

Klassificering af oliefrø og produkter heraf i typer, grupper og undergrupper

Art	Gruppe	Undergruppe
Oliefrø	valmue	blå hvid farvet: grå, orange, okker, lyserød
	solsikke	-
	græskar	-
	sesam	hvid sort
	hør	brun gul
	sennep	hvid sort
Oliefrøprodukter	mel	affedt ikke-affedt
	fibre	-

Fysiske og kemiske krav til kvaliteten af oliefrø

Tabel 1

Fysiske og kemiske krav til frø af opiumvalmuen (*Papaver somniferum L.*)

Frøfarve	blå	højst 0,2 vægtprocent hvide valmuefrø
	hvid eller en blanding af farver	over 0,2 vægtprocent hvide valmuefrø
Fugtindhold	Klasse 1	højst 8,0 vægtprocent
	Klasse 2	højst 10,0 vægtprocent
Ufarvede frø mørk til sort		højst 5,0 vægtprocent
Tilsætningsstoffer og urenheder i alt		højst 8,0 vægtprocent
heraf:		
a) umodne rustfarvede frø		højst 5,0 vægtprocent
b) beskadigede frø		højst 3,0 vægtprocent
c) urenheder	klasse 1 i alt	højst 0,2 vægtprocent
	klasse 2 i alt	højst 1,0 vægtprocent
d) sorte bulmeurtfrø (<i>Hyoscyamus niger L.</i>)		højst 0,00 vægtprocent
e) frø af amarant og gåsefod		højst 0,2 vægtprocent
f) uorganiske urenheder		højst 0,0 vægtprocent
g) arsenindhold		højst 0,1 mg/kg
h) kviksølvindhold		højst 0,012 mg/kg
i) blyindhold		højst 1,0 mg/kg

Forklarende bemærkninger:

Blandinger er oliefrø, der er fysisk beskadiget, frøfragmenter, umodne og underudviklede frø, frø med tydelige tegn på spiring, og frø, der er fugtige eller brændt med en ændret hudfarve, men en intakt kerne.

Urenheder er oliefrø, der er fugtige eller brændte, frø med misfarvet hud og en delvist knækket brunlig kerne, frø uden kerner, frø af andre planter og kapsler, hoveder, skind, stængler, blade eller dele heraf.

Uorganiske urenheder er støv, sand, jord, sten, glas- eller metalpartikler.

Tabel 2
Fysiske og kemiske krav til andre oliefrø

Frø	Fugtighed i % højest	Blandinger i % højest	Urenheder i % højest
solsikke (<i>Helianthus annuus L.</i>)	8,0	4,0	1,0
græskar (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sesam (<i>Sesamum indicum L.</i>)	10,0	4,0	1,0
hør (<i>Linum usitatissimum L.</i>)	9,0	2,0	1,0
sennep (<i>Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.</i>)	10,0	3,0	0,5
saflor (<i>Carthamus tinctorius L.</i>)	10,0	4,0	1,0

Forklarende bemærkninger:

Blandinger er oliefrø, der er fysisk beskadiget, frøfragmenter, umodne og underudviklede frø, frø med tydelige tegn på spiring, og frø, der er fugtige eller brændt med en ændret hudfarve, men en intakt kerne.

Urenheder er oliefrø, der er fugtige eller brændte, frø med misfarvet hud og en delvist knækket brunlig kerne, frø uden kerner, frø af andre planter og kapsler, hoveder, skind, stængler, blade eller dele heraf.

Tolerable negative vægtafvielser for pakninger med oliefrø

Type	Pakningens vægt	Tilladt negativ vægtafvigelse
Oliefrø	op til 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	over 500 g	1,0 %