

Projekt

ROZPORZĄDZENIE

z dnia2025 r.

w sprawie wymogów dotyczących skrobi, roślin strączkowych, nasion oleistych i ich produktów pochodnych

Ministerstwo Rolnictwa określa, co następuje, zgodnie z § 18 ust. 1 lit. a), b), g) i h) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz o zmianie niektórych powiązanych ustaw, zmienionej ustawą nr 119/2000, ustawą nr 306/2000, ustawą nr 146/2002, ustawą nr 131/2003, ustawą nr 274/2003, ustawą nr 316/2004, ustawą nr 120/2008, ustawą nr 139/2014 i ustawą nr 180/2016 (zwanej dalej „ustawą”):

§ 1

Przedmiot

Rozporządzenie to reguluje, w odniesieniu do bezpośrednio obowiązujących przepisów Unii Europejskiej¹⁾,

- a) sposób przekazywania informacji o skrobi, roślinach strączkowych, nasionach oleistych i ich produktów pochodnych;
- b) rodzaje skrobi, roślin strączkowych, nasion oleistych i ich produktów pochodnych, podzielone na grupy i podgrupy;
- c) dla każdego rodzaju skrobi, roślin strączkowych, nasion oleistych i ich produktów pochodnych, wymogi jakościowe odnoszące się do nazwy i dopuszczalnych niedoborów masy opakowań oraz
- d) minimalne wymagania technologiczne dla skrobi, roślin strączkowych, nasion oleistych i ich produktów pochodnych.

¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, ze zmianami.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, ze zmianami.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007, ze zmianami.

Definicje niektórych terminów

(1) Do celów niniejszego rozporządzenia wprowadza się poniższe definicje:

- a) „skrobia” oznacza proszek otrzymany w drodze izolacji z surowców skrobiowych pochodzenia roślinnego, ewentualnie następnie modyfikowany środkami fizycznymi lub enzymami;
- b) „maltodekstryna” oznacza skrobię zmodyfikowaną przez enzymatyczną hydrolizę skrobi;
- c) „produkt skrobiowy” oznacza skrobię z dodatkiem innych substancji, przeznaczoną do przygotowania żywności;
- d) „budyń w proszku” oznacza produkt skrobiowy zawierający co najmniej 60 % skrobi, z dodatkiem innych substancji, przeznaczony do przygotowania żywności;
- e) „ekwiwalent dekstrozy” (DE) oznacza zawartość cukrów redukujących w suchej masie jako procent, wyrażoną jako glukoza, która określa stopień hydrolizy skrobi;
- f) „rośliny strączkowe” oznaczają suszone, oczyszczone i posortowane ziarna roślin strączkowych;
- g) „wstępnie obgotowane rośliny strączkowe” oznaczają rośliny strączkowe, które zostały zmodyfikowane technologicznie w celu skrócenia czasu gotowania;
- h) „łuskane całe rośliny strączkowe” oznaczają całe technologicznie przetworzone ziarna bez zewnętrznej osłony oraz podzielone technologicznie przetworzone ziarna bez zewnętrznej osłony z oddzielnymi liścieniami;
- i) „mąka z roślin strączkowych” oznacza łuskane rośliny strączkowe zmielone w jednorodny proszek, ewentualnie posortowane według wielkości cząstek, odgoryczone w przypadku mąki sojowej;
- j) „płatki roślin strączkowych” oznaczają pocięte i wyciśnięte ziarna roślin strączkowych, w przypadku soi, pocięte, wyciśnięte i odgoryczone;
- k) „koncentrat włókien roślin strączkowych” oznacza jednorodny proszek otrzymany przez mielenie i przesiewanie roślin strączkowych oraz zewnętrznych łusek roślin strączkowych;
- l) „skiełkowane rośliny strączkowe” oznaczają rośliny strączkowe zmodyfikowane technologicznie przez kiełkowanie w celu zwiększenia wartości odżywczych i strawności;
- m) „hydrolizat białkowy z roślin strączkowych” oznacza rośliny strączkowe zmodyfikowane technologicznie w taki sposób, że w wyniku hydrolizy białek powstaje mieszanina różnych peptydów i aminokwasów lub mieszanina aminokwasów;
- n) „izolat białka roślin strączkowych” oznacza proszek otrzymany w wyniku hydrolizy podczas rozkładu białek zawartych w roślinach strączkowych;

- o) „produkt sojowy” oznacza środek spożywczy wytwarzany z soi poddanej obróbce cieplnej, mąki sojowej lub białka sojowego;
- p) „mąka sojowa” oznacza łuskane ziarna soi zmielone na jednorodny proszek lub posortowane według wielkości cząstek;
- q) „ekstrudat sojowy” oznacza produkt otrzymany przez wytłaczanie z mąki sojowej, kaszy sojowej, koncentratów sojowych lub izolatów sojowych;
- r) „ciekły hydrolizat białka sojowego” oznacza produkt sojowy z nasion soi lub ich części uzyskiwany w drodze hydrolizy kwasowej, która rozkłada białka i polisacharydy na mieszaninę aminokwasów i innych substancji prostszych;
- s) „tofu” oznacza produkt sojowy otrzymany przez wytrącanie białka;
- t) „sufu” oznacza produkt sojowy z tofu sfermentowany przy użyciu pleśni *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* oraz *Rhizopus spp.*;
- u) „tempeh” oznacza poddaną obróbce cieplnej sfermentowaną soję, inne rośliny strączkowe, zboża lub ich kombinację;
- v) „natto” oznacza produkt sojowy fermentowany z *Bacillus subtilis*;
- w) „sos sojowy” oznacza sos wytwarzany w drodze fermentacji soi lub mieszaniny soi i pszenicy lub z hydrolizatu białka sojowego;
- x) „miso” oznacza pastę fermentowaną z roślin strączkowych lub z mieszanki roślin strączkowych i zbóż;
- y) „okara” oznacza pulpę sojową powstałą jako produkt uboczny przetwarzania soi;
- z) „hummus” oznacza produkt do smarowania wytwarzany z przeważającej części ciecierzycy i pasty sezamowej.

(2) Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się również następujące definicje:

- a) „nasiona oleiste” oznaczają suche, oczyszczone i sortowane nasiona oleiste, łuskane lub niełuskane;
- b) „zawartość alkaloidów opium” oznacza sumę alkaloidów opium morfiny i 0,2-krotności kodeiny;
- c) „pasta sezamowa” oznacza pastę wyprodukowaną z rozdrobnionych, łuskanych lub niełuskanych nasion sezamu;
- d) „mąka z nasion oleistych” oznacza produkt otrzymany przez mielenie i przesiewanie nasion oleistych oraz łusek zewnętrznych;
- e) „włókno oleiste” oznacza jednorodny proszek otrzymany przez mielenie nieodtłuszczonych nasion oleistych.

§ 3

Skrobia i produkty skrobiowe

(1) Klasyfikacja skrobi i produktów skrobiowych na typy, grupy i podgrupy jest określona w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia.

(2) Oprócz informacji zawartych w rozporządzeniu w sprawie informacji o żywności²⁾, w ustawie oraz w przepisach regulujących niektóre metody etykietowania żywności³⁾ należy podać następujące informacje dotyczące skrobi i produktów skrobiowych w przypadku:

- a) skrobi, nazwę rodzaju i grupy;
- b) produktu skrobiowego, nazwę grupy oraz
- c) maltodekstryny, również ekwiwalent dekstrozy.

(3) Wymogi fizyczne, chemiczne i sensoryczne dotyczące jakości skrobi i produktów skrobiowych określono w załączniku 2 do niniejszego rozporządzenia.

(4) Średnia ilość opakowań konsumenckich skrobi/skrobi rodzimej, skrobi modyfikowanej enzymatycznie/maltodekstryny oraz skrobi modyfikowanej fizycznie to masa opakowania konsumenckiego skrobi/skrobi rodzimej, skrobi modyfikowanej enzymatycznie/maltodekstryny oraz skrobi modyfikowanej fizycznie bez opakowania, z uwzględnieniem niedoboru masy opakowania zgodnie z załącznikiem 3 do niniejszego rozporządzenia.

Rośliny strączkowe i produkty z roślin strączkowych

§ 4

(1) Klasyfikację roślin strączkowych i produktów z roślin strączkowych na rodzaje, grupy i podgrupy określono w załączniku 4 do niniejszego rozporządzenia.

(2) Oprócz informacji zawartych w rozporządzeniu FIC, w ustawie oraz w przepisach regulujących niektóre metody etykietowania żywności podaje się, co następuje w odniesieniu do roślin strączkowych i produktów z roślin strączkowych:

- a) nazwę grupy i podgrupy;
- b) w przypadku mielonych produktów z roślin strączkowych, nazwę grupy i gatunku botanicznego; oraz
- c) w przypadku produktów sojowych, nazwę grupy i podgrupy.

(3) Wymogi sensoryczne i fizyczne dotyczące jakości roślin strączkowych określono w załączniku 5 do niniejszego rozporządzenia.

(4) Średnia wielkość opakowania konsumpcyjnego warzyw strączkowych to masa opakowania konsumpcyjnego warzyw strączkowych bez materiału opakowaniowego, z

²⁾ ²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, ze zmianami.

³⁾ ³⁾ Rozporządzenie nr 417/2016 w sprawie niektórych metod etykietowania środków spożywczych.

uwzględnieniem dopuszczalnego niedoboru masy, o którym mowa w załączniku 6 do niniejszego rozporządzenia.

§ 5

(1) Rośliny strączkowe nie mogą mieć obcych zapachów, być kwaśne, zjełczałe lub gorzkie ani mieć żadnych innych obcych zanieczyszczeń. Rośliny strączkowe nie mogą zawierać szkodliwych zanieczyszczeń organicznych, zanieczyszczeń organicznych pochodzenia nieroślinnego ani zanieczyszczeń nieorganicznych pochodzenia niemineralego. Poszczególne ziarna lub ich części nie mogą wykazywać oznak obecności pleśni, być spleśniałe, zgniłe, wilgotne lub spalone. Mieszanie ziaren jednego rodzaju roślin strączkowych o różnych kolorach, odmianach i latach zbiorów jest niedozwolone. Wygląd, kolor, zapach i smak muszą, z wyjątkiem przypadków, w których dopuszczalne są odstępstwa, odpowiadać grupie dla warzyw strączkowych i podgrupie dla technologicznie zmodyfikowanych warzyw strączkowych lub ich ziaren.

(2) Rośliny strączkowe nie mogą zawierać żywych szkodników na żadnym etapie rozwoju. W 1 kg roślin strączkowych dozwolone są maksymalnie 3 luźne martwe szkodniki. Warzywa strączkowe mogą zawierać maksymalnie 15 % m/m półziarna lub ziarna z połamanymi łuskami i 5 % ziarna lekko zabrudzonego ziemią.

(3) Wstępnie obgotowane rośliny strączkowe nie mogą zawierać żywych ani martwych szkodników na żadnym etapie rozwoju, ani ziarna zanieczyszczone glebą. Mogą zawierać pomarszczone, popękane ziarna z oddzielonymi liścieniami oraz, po ugotowaniu zgodnie z instrukcją, pojedyncze jędrniejsze lub rozgotowane ziarna.

(4) Łuskane rośliny strączkowe nie mogą zawierać żywych ani martwych szkodników na żadnym etapie rozwoju. Mogą one zawierać najwyżej 2 % m/m ziaren niełuskanych. Ponadto całe obrane rośliny strączkowe mogą zawierać najwyżej 20 % m/m ziaren z oddzielonymi liścieniami.

(5) Mielone produkty z roślin strączkowych muszą odpowiadać charakterystyce barwy, aromatu i smaku podstawowego surowca. Nie mogą mieć obcych zapachów ani innych obcych smaków. Nie mogą zawierać żywych ani martwych szkodników na żadnym etapie rozwoju. W produkcji produktów sojowych stosowanie wyłoków po uzyskaniu oleju jest niedozwolone.

(6) Wymogi jakościowe dotyczące produktów sojowych określono w załączniku 7 do niniejszego rozporządzenia.

Nasiona oleiste i produkty z nasion oleistych

§ 6

(1) Klasyfikację nasion oleistych i produktów z nasion oleistych na rodzaje, grupy i podgrupy określono w załączniku 8 do niniejszego rozporządzenia.

(2) Oprócz informacji określonych w rozporządzeniu w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w ustawie oraz w przepisach regulujących niektóre rodzaje etykietowania żywności dla nasion oleistych i produktów z nasion oleistych podaje się nazwę grupy i podgrupy. W przypadku nasion oleistych podaje się również informację, czy nasiona są łuskane czy niełuskane.

(3) Produkty z nasion oleistych muszą być oznakowane gatunkiem botanicznym nasion oleistych.

(4) Pasta sezamowa może być określana jako tahini lub tahina.

(5) Wymogi fizyczne i chemiczne dotyczące jakości nasion oleistych określono w załączniku 9 do niniejszego rozporządzenia.

(6) Średnia wielkość opakowań konsumenckich nasion oleistych to waga opakowań konsumenckich nasion oleistych, z uwzględnieniem dopuszczalnego niedoboru masy opakowań określonego w załączniku 10 do niniejszego rozporządzenia.

§ 7

(1) Wygląd, kolor, zapach i smak nasion oleistych muszą odpowiadać zgłoszonemu typowi, a nasiona nie mogą wykazywać żadnego obcego zapachu, kwasowości, jęczenia, goryczki ani żadnego innego obcego smaku. Nasiona oleiste nie mogą również zawierać żywych lub martwych szkodników na żadnym etapie rozwoju, zanieczyszczeń nieorganicznych, nasion, które wydają się spleśniałe lub są spleśniałe, ani nasion, które są zgniłe, wilgotne lub spalone o zmienionym kolorze łupiny, i nie mogą zawierać nasion o całkowicie złamanym brązowym do ciemnego rdzeniu.

(2) Chemiczna konserwacja nasion oleistych jest niedozwolona.

(3) Do produkcji środków spożywczych lub wprowadzania do obrotu można stosować wyłącznie nasiona maku lekarskiego *Papaver somniferum* L. typu oleistego, pochodzące z odmian zawierających nie więcej niż 0,8 % alkaloidów opium w suchej masie torebki makowej i o zawartości alkaloidów opium na powierzchni maku nieprzekraczającej 20 mg/kg. Nasiona maku przeznaczone dla konsumenta końcowego muszą spełniać wymogi rozporządzenia w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności w odniesieniu do zawartości alkaloidów opium⁴⁾.

(4) Nasiona oleiste są przechowywane w temperaturze do 20 °C i przy wilgotności względnej wynoszącej co najwyżej 70 %.

§ 8

Przepisy techniczne

Niniejsze rozporządzenie zostało zgłoszone zgodnie z dyrektywą (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

§ 9

Przepisy przejściowe

(1) Skrobia, produkty skrobiowe, rośliny strączkowe, produkty z roślin strączkowych, nasiona oleiste i produkty z nasion oleistych mogą być produkowane, etykietowane i wprowadzane do obrotu zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Rolnictwa nr 329/1997 wdrażającym § 18 lit. a), b), e), f), g) oraz h) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz zmieniającej niektóre powiązane ustawy, w odniesieniu do skrobi

⁴⁾ ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006, ze zmianami;

i produktów skrobiowych, roślin strączkowych i nasion oleistych, zmienionej przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, do dnia 1 lipca 2026 r.

(2) Skrobia, produkty skrobiowe, rośliny strączkowe, produkty roślinne strączkowe, nasiona oleiste i produkty roślinne oleiste wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia zgodnie z wymogami rozporządzenia nr 329/1997 Ministerstwa Rolnictwa, zmienionego przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, mogą być sprzedawane do wyczerpania zapasów.

§ 10

Przepisy uchylające

Uchyla się:

1. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa nr 329/1997 wdrażające § 18 lit. a), b), e), f), g) oraz h) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz zmieniającej niektóre powiązane ustawy, w odniesieniu do skrobi i wyrobów skrobiowych, roślin strączkowych i nasion oleistych.
2. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa nr 418/2000 zmieniające rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa nr 329/1997 wdrażające § 18 lit. a), d), h), i), j) oraz k) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz zmieniającej niektóre powiązane ustawy, w odniesieniu do skrobi i wyrobów skrobiowych, roślin strączkowych i nasion oleistych.
3. Rozporządzenie nr 399/2013 zmieniające rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa nr 329/1997 wdrażające § 18 lit. a), d), h), i), j) oraz k) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz zmieniającej niektóre powiązane ustawy, dotyczące skrobi i wyrobów skrobiowych, roślin strączkowych i nasion oleistych, zmienione rozporządzeniem nr 418/2000

§ 11

Data wejścia w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 2025 r.

Minister Rolnictwa:

Klasyfikacja skrobi i produktów skrobiowych na rodzaje, grupy i podgrupy

Gatunek	Grupa	Podgrupa
Skrobia/skrobia rodzima	ziemniaczana;	-
	kukurydziana,	-
	pszenna,	bezglutenowa
	Inne	o bardzo niskiej zawartości glutenu
Skrobia modyfikowana fizycznie	-	-
Skrobia modyfikowana enzymami/maltodekstryna		
Produkt skrobiowy	budyń w proszku	bezglutenowa o bardzo niskiej zawartości glutenu

Uwaga:

W przypadku skrobi pszennej, innych skrobi i produktów skrobiowych zmodyfikowanych w celu zmniejszenia zawartości glutenu można podać nazwy podgrup „bezglutenowa” i „o bardzo niskiej zawartości glutenu” zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie wymogów dotyczących przekazywania konsumentom informacji na temat braku lub zmniejszenia zawartości glutenu w żywności.

Wymagania fizyczne, chemiczne i sensoryczne dotyczące jakości skrobi i produktów skrobiowych

Tabela 1

Wymagania fizyczne i chemiczne dotyczące skrobi/skrobi rodzimej

Wskaźnik	Skrobia ziemniaczana	Skrobia pszenna	Skrobia kukurydziana
Zawartość suchej masy w %	co najmniej 79,0	co najmniej 86,0	co najmniej 86,0
Całkowita zawartość popiołu w suchej masie w %	maksymalnie 0,5	maksymalnie 0,4	maksymalnie 0,5
Zawartość substancji N w suchej masie w %	maksymalnie 0,15	maksymalnie 0,55	maksymalnie 1,0
Liczba prążków widocznych gołym okiem na 1 dm ²	maksymalnie 200	-	-

Tabela 2

Wymagania sensoryczne dotyczące skrobi/skrobi rodzimej

Wskaźnik	Skrobia ziemniaczana	Skrobia pszenna	Skrobia kukurydziana
Wygląd	bardzo drobny sypki proszek bez niepożądanych domieszek		
Barwa	biała	szarawobiała	żółtawobiała

Nota wyjaśniająca:

Niepożądanymi domieszkami są zanieczyszczenia fizyczne, kurz, piasek, gleba, kamienie oraz cząsteczki szkła lub metalu.

Tabela 3

Wymagania fizyczne i chemiczne dotyczące budyniu w proszku

Wyrób	Zawartość suchej masy w % co najmniej	Zawartość popiołu w suchej masie w % maksymalnie	Zawartość składnika skrobiowego w % co najmniej
Budyń w proszku do gotowania	82,0	4,0	65,0
Zimny proszek budyniowy	88,0	6,0	60,0

Tabela 4

Wymogi fizyczne i chemiczne dotyczące skrobi modyfikowanej enzymatycznie/maltodekstryny i skrobi modyfikowanej fizycznie

Wyrób	Zawartość suchej masy w % co najmniej	Zawartość popiołu w suchej masie w % maksymalnie	Ekwiwalent dekstrozy (DE) % maksymalnie
Skrobia modyfikowana enzymami/maltodekstryna	89,0	1,0	20,0
Skrobia modyfikowana fizycznie	79,0	1,0	-

Tabela 5

Wymagania sensoryczne dotyczące skrobi modyfikowanej enzymatycznie/maltodekstryny, skrobi modyfikowanej fizycznie i budyń w proszku

Wskaźnik	Skrobia modyfikowana enzymami/maltodekstryna	Skrobia fizycznie modyfikowana	Budyń w proszku
Wygląd	proszek bez niepożądanych domieszek	proszek bez niepożądanych domieszek	sypki proszek bez niepożądanych domieszek, z domieszkami tworzącymi kruszące się grudki z drobnymi cząstkami zastosowanych dodatków; po przygotowaniu kulinarnym zgodnie z instrukcją budyń jest elastyczny, nielepki lub tylko częściowo lepki
Barwa	szarawobiała lub żółtawobiała	szarawobiała lub żółtawobiała	-

Nota wyjaśniająca:

Niepożądanymi domieszkami są zanieczyszczenia fizyczne, kurz, piasek, gleba, kamienie oraz cząsteczki szkła lub metalu.

Dopuszczalne ujemne tolerancje masy dla opakowań skrobi/skrobi rodzimej, skrobi modyfikowanej enzymatycznie/maltodekstryny i skrobi modyfikowanej fizycznie

Masa paczki w g	Maksymalny dopuszczalny niedobór masy względem masy zadeklarowanej na opakowaniu w %
do 100	5,0
od 100 do 250	3,0
od 250 do 500	2,0
powyżej 500 do 1 000	1,5
powyżej 1000	1,0

Klasyfikacja roślin strączkowych i ich produktów pochodnych na typy, grupy i podgrupy

Gatunek	Grupa	Podgrupa
Rośliny strączkowe	żółty groch	wstępnie obgotowane łuskane całe łuskane połówki skiełkowane
	groszek zielony	
	soczewica duża	
	soczewica drobna	
	fasola biała	
	fasola kolorowa	
	ciecierzyca	
	bób	
	łubin	
	soja	
Produkt z roślin strączkowych	hummus	-
Produkt z mielonych roślin strączkowych	mąka	-
	płatki	-
	koncentrat błonnika	-
Produkt sojowy	napój sojowy	-
	fermentowany produkt sojowy	-
	tofu	-
	sojonez	-
	tempeh	-
	natto	-
	sos sojowy	fermentowany z hydrolizatu soi
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	ekstrudat sojowy	-
	hydrolizat białka sojowego	-
	izolat białkowy z roślin strączkowych	-
	lecytyna sojowa	-

Wymagania sensoryczne i fizyczne dotyczące jakości roślin strączkowych

Tabela 1

Wymagania sensoryczne i fizyczne dotyczące roślin strączkowych

Grupa lub podgrupa	Barwa		Przepuszczone przez sito		Zawartość wilgoci % maksymalnie
	poszczególnych ziaren	masa ziaren o innej barwie maksymalnie	z okrągłymi otworami o średnicy w mm	Masa	
Groch żółty	brązowożółty, pomarańczowy, żółty	5 % zielonego groszku	4,5	maksymalnie 4,0	16,0
Groch zielony	jasnozielony, oliwkowy, zielony	5 % żółtego grochu	4,5	maksymalnie 4,0	16,0
Fasola biała	biała	6 % kolorowej	3,5	maksymalnie 4,0	16,0
Fasola kolorowa	jednolite pod względem odmiany	6 % inny kolor	3,5	maksymalnie 4,0	16,0
Soja	jednolite pod względem odmiany	-	3,5	maksymalnie 4,0	13,0
Ciecierzycza	-	-	5,0	maksymalnie 4,0	14,0
Fasola fava	-	-	6,0	maksymalnie 4,0	16,0
Duża soczewica	jednolite pod względem odmiany	-	6,0	maksymalnie 20,0	15,0
			2,5	maksymalnie 4,0	
Soczewica drobna	jednolite pod względem odmiany	-	6,0	powyżej 20,0	15,0
			2,5	maksymalnie 4,0	
Wstępnie obgotowane rośliny strączkowe	jednolite pod względem surowca	10 % inny kolor	1,0	maksymalnie 0,5	10,0
Rośliny strączkowe łuskane całe	jednolite pod względem surowca	10 % inny kolor	1,0	maksymalnie 0,5	15,0
Łuskane połówki roślin strączkowych	jednolite pod względem surowca	10 % inny kolor	1,0	maksymalnie 0,5	15,0

Skiełkowane rośliny strączkowe	jednolite pod względem surowca	10 % inny kolor	-	-	16,0
--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	---	---	------

Tabela 2
Wymogi jakościowe dotyczące roślin strączkowych

Wskaźnik jakości	Nieprzetworzone rośliny strączkowe	Rośliny strączkowe wstępnie obgotowane	Rośliny strączkowe łuskane
Zanieczyszczenia % m/m maksymalnie	łącznie 1,0, z czego: mineralne 0,5	organiczne 0,5 mineralne 0,5	łącznie 1,0, z czego: mineralne 0,2
Poważnie uszkodzone ziarna lub ich zgłoszone części łącznie, maksymalnie % m/m w tym: ziarna uszkodzone przez szkodniki	6,0 soczewica: 0,1 Inne: 0,5	- - -	1,0 - -
Nieznacznie uszkodzone ziarna lub ich zadeklarowane części łącznie, maksymalnie % m/m w tym: a) uszkodzone przez szkodniki b) fragmenty	12,0 3,0 3,0	- - 3,0	20,0 3,0 3,0
Wydajność gotowania w określonych warunkach i w wyznaczonym czasie, ilość co najmniej	90	-	-

Objaśnienia:

Zanieczyszczenia mineralne to gleba, piasek, kurz lub kamienie.

Zanieczyszczenia organiczne to łodygi, liście, łuski, wszystkie obce ziarna i nasiona lub ich części.

Poważnie uszkodzone ziarna to ziarna roślin strączkowych uszkodzone przez chorobę, samonagrzewanie lub wysuszenie, o pozornie zmienionym kolorze skórki i jednocześnie złamanym rdzeniu; w przypadku łuskanych roślin strączkowych, tylko z widocznie zmienionym kolorem liścieni. Obejmuje to również ziarna z widocznymi oznakami kiełkowania oraz ziarna zawierające szkodniki – całe ziarna zawierające martwe wołki (*Bruchidae*) na każdym etapie rozwoju.

Nieznacznie uszkodzone ziarna to ziarna o pozornie zmienionym kolorze skóry i nienaruszonym rdzeniu, ziarna roślin strączkowych o znacznie pomarszczonej skórce i pomarszczonym rdzeniu, ziarna słabo rozwinięte, ziarna uszkodzone mechanicznie, jeżeli uszkodzenie nie przekracza jednej czwartej rdzenia i liścienie nie są oddzielone, ziarna

uszkodzone przez szkodniki oraz fragmenty ziarna lub ich deklarowane części mniejsze niż połowa deklarowanej całości.

Dopuszczalny niedobór masy dla opakowań roślin strączkowych

Typ	Waga opakowania	Dopuszczalny niedobór masy towaru
Rośliny strączkowe, produkty z roślin strączkowych, produkt sojowy	do 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2000 g	1,0 %
	powyżej 2000 g	0,5 %

Wymogi jakościowe dotyczące produktów sojowych

Produkt sojowy	Zawartość białka w % co najmniej	Tłuszcz w suchej masie w % m/m najwyżej	Sucha masa w % m/m co najmniej
Napój sojowy	1,8	30,0	4,0
Napój sojowy w proszku	20,0	30,0	90,0
Fermentowany produkt sojowy	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojonez	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sos sojowy	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Hydrolizat białka sojowego w postaci płynnej	8,0	-	-

Klasyfikacja nasion oleistych i produktów pochodnych na typy, grupy i podgrupy

Gatunek	Grupa	Podgrupa
Nasiona oleiste	mak	niebieski biały kolorowy: szary, pomarańczowy, ochrowy, różowy
	słonecznik	-
	dynia	-
	sezam	biały czarny
	len zwyczajny	brązowy żółty
	gorczyca	biała czarna
Produkty oleiste	mąka	odtłuszczona nieodtłuszczona
	włókno	-

Wymagania fizyczne i chemiczne dotyczące jakości nasion oleistych

Tabela 1

Wymagania fizyczne i chemiczne dotyczące materiału siewnego maku oleistego (*Papaver somniferum* L.)

Barwa nasion	niebieska	najwyżej 0,2 % m/m nasion maku białego
	biała lub mieszanka kolorów	więcej niż 0,2 % m/m nasion maku białego
Zawartość wilgoci	Klasa 1	maksymalnie 8,0 % m/m
	Klasa 2	maksymalnie 10,0 % m/m
Nasiona niebarwione ciemny do czarnego		maksymalnie 5,0 % m/m
Domieszki i zanieczyszczenia ogółem		maksymalnie 8,0 % m/m
w tym:		
a) niedojrzałe nasiona o rdzawej barwie		maksymalnie 5,0 % m/m
b) uszkodzone nasiona		maksymalnie 3,0 % m/m
c) zanieczyszczenia	ogółem stopień 1	maksymalnie 0,2 % m/m
	ogółem stopień 2	maksymalnie 1,0 % m/m
d) nasiona lulka czarnego (<i>Hyoscyamus niger</i> L.)		maksymalnie 0,00 % m/m
e) nasiona amarantusa i komosy ryżowej		maksymalnie 0,2 % m/m
f) zanieczyszczenia nieorganiczne		maksymalnie 0,0 % m/m
g) zawartość arsenu		maksymalnie 0,1 mg/kg
h) zawartość rtęci		maksymalnie 0,012 mg/kg
i) zawartość ołowiu		maksymalnie 1,0 mg/kg

Objaśnienia:

Domieszki to nasiona oleiste, które są fizycznie uszkodzone, fragmenty nasion, niedojrzałe i słabo rozwinięte nasiona, nasiona z oczywistymi oznakami kiełkowania oraz nasiona wilgotne lub spalone o zmienionym kolorze skóry, ale nienaruszonym rdzeniu.

Zanieczyszczeniami są nasiona oleiste, które są wilgotne lub przypalone, nasiona o przebarwionej skórce i częściowo połamanym brązowym jądrem, nasiona bez jąder, nasiona innych roślin oraz kapsułki, główki, skórki, łodygi, liście lub ich części.

Zanieczyszczenia nieorganiczne to kurz, piasek, gleba, kamienie, cząstki szkła lub metalu.

Tabela 2

Wymagania fizyczne i chemiczne dotyczące innych nasion oleistych

nasiona	Wilgotność w % najwyżej	Domieszki w % najwyżej	Zanieczyszczenia w % maksymalnie
słonecznik (<i>Helianthus annuus</i> L.)	8,0	4,0	1,0
dynia (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sezam (<i>Sesamum indicum</i> L.)	10,0	4,0	1,0
len (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	9,0	2,0	1,0
gorczyca (<i>Sinapis alba</i> L., <i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)	10,0	3,0	0,5
kokosz barwierski (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	10,0	4,0	1,0

Objaśnienia:

Domieszki to nasiona oleiste, które są fizycznie uszkodzone, fragmenty nasion, niedojrzałe i słabo rozwinięte nasiona, nasiona z oczywistymi oznakami kiełkowania oraz nasiona wilgotne lub spalone o zmienionym kolorze skóry, ale nienaruszonym rdzeniu.

Zanieczyszczeniami są nasiona oleiste, które są wilgotne lub przypalone, nasiona o przebarwionej skórce i częściowo połamanym brązowym jądrem, nasiona bez jąder, nasiona innych roślin oraz kapsułki, główki, skórki, łodygi, liście lub ich części.

Dopuszczalne niedobory masy pakowanych nasion oleistych

Typ	Waga opakowania	Dopuszczalny niedobór masy towaru
Nasiona roślin oleistych	do 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201 ≤ 500 g	2,0 %
	powyżej 500 g	1,0 %