

133

DECRETO
de 5 de mayo de 2025

**sobre los requisitos para el almidón, las leguminosas,
las semillas oleaginosas y sus productos**

Con arreglo al [artículo 18, apartado 1, letras a\), b\), g\) y h\)](#), de la [Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y por la que se modifican determinadas leyes conexas](#), en su versión modificada por la [Ley n.º 119/2000](#), la [Ley n.º 306/2000](#), la [Ley n.º 146/2002](#), la [Ley n.º 131/2003](#), la [Ley n.º 274/2003](#), la [Ley n.º 316/2004](#), la [Ley n.º 120/2008](#), la [Ley n.º 139/2014](#) y la [Ley n.º 180/2016](#) (en lo sucesivo, «la Ley»), el Ministerio de Agricultura establece lo siguiente:

Artículo 1

Objeto

Este Decreto regula, en relación con los reglamentos directamente aplicables de la Unión Europea¹:

- a) el método de proporcionar información sobre el almidón, las leguminosas, las semillas oleaginosas y sus productos;

¹ Reglamento (CE) n.º [178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en su versión modificada.
Reglamento (CE) n.º [852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su versión modificada.
Reglamento (UE) n.º [1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º [1924/2006](#) y (CE) n.º [1925/2006](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva [87/250/CEE](#) de la Comisión, la Directiva [90/496/CEE](#) del Consejo, la Directiva [1999/10/CE](#) de la Comisión, la Directiva [2000/13/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas [2002/67/CE](#) y [2008/5/CE](#) de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º [608/2004](#) de la Comisión, en su versión modificada.
Reglamento (UE) n.º [1308/2013](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º [922/72](#), (CEE) n.º [234/79](#), (CE) n.º [1037/2001](#) y (CE) n.º [1234/2007](#), en su versión modificada.

- b) los tipos de almidón, leguminosas, semillas oleaginosas y sus productos, desglosados en grupos y subgrupos;
- c) para cada tipo de almidón, leguminosas, semillas oleaginosas y sus productos, los requisitos de calidad relativos a la denominación y desviaciones de peso negativo permitidas de un envase; y
- d) los requisitos tecnológicos mínimos para el almidón, las leguminosas, las semillas oleaginosas y sus productos.

Artículo 2

Definiciones de algunos términos

(1) A efectos del presente Decreto, se aplicarán las siguientes definiciones:

- a) «almidón»: polvo obtenido por aislamiento de materias primas con almidón de origen vegetal, posiblemente modificado posteriormente por medios físicos o por enzimas;
- b) «maltodextrina»: almidón modificado mediante hidrólisis enzimática del almidón;
- c) «producto a base de almidón»: almidón con adición de otras sustancias, destinado a la preparación de alimentos;
- d) «pudín en polvo»: un producto almidonado con un componente de almidón de al menos el 60 %, con la adición de otras sustancias, destinado a la preparación de alimentos;
- e) «equivalente de dextrosa (DE)»: el contenido de azúcares reductores en materia seca como un porcentaje, expresado como glucosa, que especifica el grado de hidrólisis del almidón;
- f) «leguminosas»: los granos secos, limpios y clasificados de las plantas leguminosas;
- g) «leguminosas precocidas»: leguminosas que han sido modificadas tecnológicamente para reducir su tiempo de cocción;
- h) «leguminosas enteras sin cáscara»: granos enteros transformados tecnológicamente sin piel exterior y granos transformados tecnológicamente divididos sin piel exterior con cotiledones separados;
- i) «harina de leguminosas»: leguminosas sin cáscara molidas en un polvo homogéneo, posiblemente clasificado por tamaño de partícula, desamargadas en el caso de la harina de soja;
- j) «copos de leguminosas»: granos de leguminosas troceados y prensados, en el caso de la soja, troceados, prensados y desamargados;
- k) «concentrado de fibras de leguminosas»: polvo homogéneo obtenido mediante la molienda y el tamizado de las leguminosas y de la cáscara exterior de las leguminosas;
- l) «leguminosas germinadas»: leguminosas modificadas tecnológicamente mediante germinación para aumentar los valores nutricionales y la digestibilidad;
- m) «hidrolizado de proteínas de leguminosas»: leguminosas modificadas tecnológicamente de tal manera que, mediante hidrólisis de proteínas, se crea una mezcla de diferentes péptidos y aminoácidos o una mezcla de aminoácidos;

- n) «aislado de proteína de leguminosas»: el polvo obtenido mediante hidrólisis durante la descomposición de las proteínas contenidas en las leguminosas;
- o) «producto alimenticio de soja»: producto alimenticio elaborado a partir de soja tratada térmicamente, harina de soja o proteína de soja;
- p) «harina de soja»: la soja sin cáscara molida en polvo homogéneo o clasificada por tamaño de partícula;
- q) «soja extruida»: producto obtenido mediante extrusión a partir de harina, granos, concentrados o aislados de soja;
- r) «hidrolizado de proteína de soja líquida»: producto a base de soja de habas de soja o partes de ellas obtenido mediante hidrólisis ácida, que descompone proteínas y polisacáridos en una mezcla de aminoácidos y otras sustancias más simples;
- s) «tofu»: producto a base de soja obtenido por precipitación de proteínas;
- t) «sufu»: un producto a base de soja fermentada a partir de tofu fermentado con el moho *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* y *Rhizopus spp.*;
- u) «tempeh»: soja fermentada tratada térmicamente, otras leguminosas, cereales o una combinación de ellos;
- v) «natto»: significa un producto a base de soja fermentado con *Bacillus subtilis*;
- w) «salsa de soja»: salsa hecha mediante fermentación de soja o una mezcla de soja y trigo o hecha de hidrolizado de proteína de soja;
- x) «miso»: pasta fermentada procedente de leguminosas o de una mezcla de leguminosas y cereales;
- y) «okara»: pulpa de soja producida como subproducto de la transformación de la soja;
- z) «hummus»: pasta para untar elaborada a partir de una proporción predominante de garbanzos y de pasta de sésamo.

(2) A efectos del presente Decreto, también se aplicarán las siguientes definiciones:

- a) «semillas oleaginosas»: semillas oleaginosas secas, limpias y clasificadas, con o sin cáscara;
- b) «contenido de alcaloides de opio»: suma de alcaloides de opio de morfina y 0,2 veces la codeína;
- c) «pasta de sésamo»: pasta hecha de semillas de sésamo trituradas, con o sin cáscara;
- d) «harina oleaginosa»: producto obtenido mediante molienda y tamizado de semillas oleaginosas y de las cáscaras exteriores;
- e) «fibra oleaginosa»: polvo homogéneo obtenido mediante molienda de semillas oleaginosas no desgrasadas.

Artículo 3

Almidón y productos a base de almidón

- (1) La clasificación del almidón y los productos a base de almidón en tipos, grupos y subgrupos figura en el [anexo 1](#) del presente Decreto.

- (2) Además de la información facilitada en el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor², en la Ley y en la legislación que regula determinados métodos de etiquetado de los alimentos³, se indicará lo siguiente para el almidón y los productos a base de almidón:
- a) almidón, el nombre del tipo y del grupo;
 - b) un producto a base de almidón, el nombre del grupo; y
 - c) maltodextrina, también el equivalente dextrosa.
- (3) Los requisitos físicos, químicos y sensoriales para la calidad del almidón y los productos a base de almidón se establecen en el [anexo 2](#) del presente Decreto.
- (4) La cantidad media de envases de consumo de almidón/almidón natural, almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente y almidón modificado físicamente es el peso del envase de consumo de almidón/almidón natural, almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente y almidón modificado físicamente sin envase, teniendo en cuenta la desviación de peso negativo del envase con arreglo al [anexo 3](#) del presente Decreto.

Leguminosas y productos a base de leguminosas

Artículo 4

- (1) La clasificación de las leguminosas y los productos a base de leguminosas en tipos, grupos y subgrupos se establece en el [anexo 4](#) del presente Decreto.
- (2) Además de la información facilitada en el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en la [Ley](#) y en la [legislación que regula determinados métodos de etiquetado de los alimentos](#) en el caso de las leguminosas y los productos a base de leguminosas, se indicará lo siguiente:
- a) el nombre del grupo y del subgrupo;
 - b) en el caso de los productos elaborados con leguminosas molidas, el nombre del grupo y las especies botánicas; y
 - c) en el caso de los productos a base de soja, el nombre del grupo y del subgrupo.
- (3) Los requisitos sensoriales y físicos para la calidad de las leguminosas se establecen en el [anexo 5](#) del presente Decreto.
- (4) La cantidad media de envases de consumo de leguminosas es el peso de los envases de consumo de leguminosas sin envase, teniendo en cuenta la desviación de peso negativo permitida a que se refiere el [anexo 6](#) del presente Decreto.

Artículo 5

² Reglamento (UE) n.º [1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, en su versión modificada.

³ [Decreto n.º 417/2016 sobre determinados métodos de etiquetado de los productos alimenticios.](#)

- (1) Las leguminosas no deberán tener olores extraños, ser ácidas, rancias o amargas, ni tener ninguna otra impureza extraña. Las leguminosas no contendrán impurezas orgánicas nocivas, impurezas orgánicas de origen no vegetal ni impurezas inorgánicas de origen no mineral. Los granos individuales o partes de ellos no deberán tener signos de moho, estar mohosos, podridos, húmedos o quemados. No se permitirá mezclar granos de un tipo de leguminosa de diferentes colores, variedades o años de cosecha. La apariencia, el color, el olor y el sabor deberán, excepto cuando se permitan desviaciones, corresponder al grupo de las leguminosas y al subgrupo de las leguminosas modificadas tecnológicamente o sus granos.
- (2) Las leguminosas no deberán contener plagas vivas en ninguna etapa de desarrollo. En 1 kg de leguminosas, se permite un máximo de tres plagas muertas sueltas. Como porcentaje en peso, las leguminosas no podrán contener más del 15 % de semigranos o granos con cáscaras rotas y el 5 % de granos ligeramente sucios con tierra.
- (3) Las leguminosas precocidas no deberán contener plagas vivas o muertas en ninguna etapa de desarrollo, ni granos contaminados con tierra. Podrán contener granos arrugados, agrietados con cotiledones separados y, después de cocinar de acuerdo con las instrucciones, granos individuales más firmes o cocidos en exceso.
- (4) Las leguminosas sin cáscara no deberán contener plagas vivas o muertas en ninguna etapa de desarrollo. Podrán contener como máximo un 2 % en peso de granos sin cáscara. Además, las leguminosas enteras sin cáscara podrán contener como máximo un 20 % en peso de granos con cotiledones separados.
- (5) Los productos a base de leguminosas molidas deberán corresponder a las características de color, aroma y sabor de la materia prima de base. No deberán presentar olores extraños ni otros sabores extraños. No deberán contener plagas vivas o muertas en ninguna etapa de desarrollo. En la producción de productos a base de soja, no se permitirá el uso de orujo después de obtener aceite.
- (6) Los requisitos de calidad de los productos a base de soja se establecen en el [anexo 7](#) del presente Decreto.

Semillas oleaginosas y productos a base de semillas oleaginosas

Artículo 6

- (1) La clasificación de las semillas oleaginosas y los productos a base de semillas oleaginosas en tipos, grupos y subgrupos se establece en el [anexo 8](#) del presente Decreto.
- (2) Además de la información especificada en el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en la [Ley](#) y en la [legislación que regula determinados tipos de etiquetado alimentario para las semillas oleaginosas y los productos a base de semillas oleaginosas](#), se indicará el nombre del grupo y del subgrupo. En el caso de las semillas oleaginosas, también se indicará si las semillas están con o sin cáscara.
- (3) Los productos oleaginosos se etiquetarán con la especie botánica de la semilla oleaginosa.
- (4) La pasta de sésamo podrá denominarse «tahini» o «tahina».

- (5) Los requisitos físicos y químicos para la calidad de las semillas oleaginosas se establecen en el [anexo 9](#) del presente Decreto.
- (6) La cantidad media de envases de consumo de semillas oleaginosas es el peso de los envases de consumo de semillas oleaginosas, teniendo en cuenta la desviación de peso negativo de los envases enumerados en el [anexo 10](#) del presente Decreto.

Artículo 7

- (1) La apariencia, el color, el olor y el sabor de las semillas oleaginosas deberán corresponder al tipo declarado, y las semillas no deberán presentar ningún olor, acidez, rancidez, amargor o ningún otro sabor extraño. Las semillas oleaginosas tampoco deberán contener plagas vivas o muertas en ninguna etapa de desarrollo, impurezas inorgánicas, semillas que parezcan mohosas o estén mohosas, o semillas podridas, húmedas o quemadas con cambio de color de la cáscara, y no deberán contener semillas con un núcleo marrón a oscuro completamente roto.
- (2) No se permitirá la conservación química de las semillas oleaginosas.
- (3) Únicamente las semillas de adormidera *Papaver somniferum* L. del tipo oleoso, de variedades con un contenido de alcaloides de opio que no exceda del 0,8 % de la materia seca de la cápsula de adormidera y con un contenido de alcaloides de opio en la superficie de las semillas de adormidera no superior a 20 mg/kg, podrán utilizarse para la producción de productos alimenticios o para su comercialización. Las semillas de adormidera destinadas al consumidor final deberán cumplir los requisitos del Reglamento relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos en relación con su contenido de alcaloides de opio⁴.
- (4) Las semillas oleaginosas se almacenarán a una temperatura de hasta 20 °C y una humedad relativa de como máximo el 70 %.

Artículo 8

Reglamento técnico

El presente Decreto se notificó de acuerdo con la Directiva (UE) [2015/1535](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

Artículo 9

Disposiciones transitorias

- (1) El almidón, los productos a base de almidón, las leguminosas, los productos a base de leguminosas, las semillas oleaginosas y los productos a base de semillas oleaginosas podrán producirse, etiquetarse y comercializarse de conformidad con el Decreto del Ministerio de Agricultura n.º [329/1997](#), por el que se aplica el [artículo 18, letras a\), b\), e\)](#),

⁴ Reglamento (UE) [2023/915](#) de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º [1881/2006](#), en su versión modificada.

f), g) y h), de la [Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y sobre la modificación de determinadas leyes relacionadas](#), para el almidón y los productos a base de almidón, las leguminosas y las semillas oleaginosas, en su versión modificada antes de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto, hasta el 1 de julio de 2026.

- (2) El almidón, los productos a base de almidón, las leguminosas, los productos a base de leguminosas, las semillas oleaginosas y los productos a base de semillas oleaginosas comercializados o etiquetados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto de conformidad con los requisitos del Decreto n.º [329/1997](#) del Ministerio de Agricultura, en su versión modificada antes de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto, podrán venderse hasta que se agoten las existencias.

Artículo 10

Disposiciones derogatorias

Queda derogado lo siguiente:

1. Decreto del Ministerio de Agricultura n.º [329/1997](#), por el que se aplica el [artículo 18, letras a\), b\), e\), f\), g\) y h\)](#), de la [Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y sobre la modificación de determinadas leyes relacionadas](#), para el almidón y los productos a base de almidón, las leguminosas y las semillas oleaginosas.
2. Decreto del Ministerio de Agricultura n.º [418/2000](#) por el que se modifica el Ministerio de Agricultura n.º [329/1997](#), por el que se aplica el [artículo 18, letras a\), d\), h\), i\), j\) y k\)](#), de la [Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y sobre la modificación de determinadas leyes relacionadas, para el almidón y los productos a base de almidón, las leguminosas y las semillas oleaginosas](#).
3. [Decreto n.º 399/2013 por el que se modifica el Decreto del Ministerio de Agricultura n.º 329/1997, por el que se aplica el artículo 18, letras a\), d\), h\), i\), j\) y k\), de la Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y sobre la modificación de determinadas leyes relacionadas, para el almidón y los productos a base de almidón, las leguminosas y las semillas oleaginosas, en su versión modificada por el Decreto n.º 418/2000.](#)

Artículo 11

Fecha de entrada en vigor

El presente Decreto surtirá efecto el 1 de julio de 2025.

Ministro de Agricultura:

Mgr. Výborný, m.p.

Clasificación del almidón y los productos a base de almidón en tipos, grupos y subgrupos

Tipo	Grupo	Subgrupo
Almidón/almidón natural	patata	-
	maíz	-
	trigo	sin gluten
	otros	
		muy bajo en gluten
Almidón modificado físicamente	-	-
Almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente		
Producto a base de almidón	puddín en polvo	sin gluten
		muy bajo en gluten

Nota:

En el caso del almidón de trigo, otros almidones y productos a base de almidón que hayan sido modificados para reducir el contenido de gluten, el nombre de los subgrupos «sin gluten» y «muy bajo en gluten» podrá facilitarse de conformidad con los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º [828/2014](#) de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Requisitos físicos, químicos y sensoriales para la calidad del almidón y los productos a base de almidón

Cuadro 1

Requisitos físicos y químicos para el almidón/almidón natural

Indicador	Almidón de patata	Almidón de trigo	Almidón de maíz
Contenido de materia seca en %	como mínimo 79,0	como mínimo 86,0	como mínimo 86,0
Contenido total de cenizas en materia seca %	como máximo 0,5	como máximo 0,4	como máximo 0,5
Contenido de sustancias N en materia seca %	como máximo 0,15	como máximo 0,55	como máximo 1,0
Número de estipes visibles a simple vista por 1 dm ²	como máximo 200	-	-

Cuadro 2

Requisitos sensoriales para el almidón/almidón natural

Indicador	Almidón de patata	Almidón de trigo	Almidón de maíz
Apariencia	polvo suelto muy fino sin mezclas no deseadas		
Color	blanco	blanco grisáceo	blanco amarillento

Nota explicativa:

Las mezclas no deseadas son las impurezas físicas, el polvo, la arena, la tierra, las piedras y las partículas de vidrio o metal.

Cuadro 3

Requisitos físicos y químicos para el pudín en polvo

Producto	Contenido de materia seca en % como mínimo	Contenido de cenizas en materia seca en % como máximo	Contenido del componente de almidón en % como mínimo
Pudín en polvo para cocinar	82,0	4,0	65,0
Polvo para pudín frío	88,0	6,0	60,0

Cuadro 4

Requisitos físicos y químicos para el almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente y el almidón modificado físicamente

Producto	Contenido de materia seca en % como mínimo	Contenido de cenizas en materia seca en % como máximo	Equivalente de dextrosa (DE) % como máximo
Almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente	89,0	1,0	20,0
Almidón modificado físicamente	79,0	1,0	-

Cuadro 5

Requisitos sensoriales para el almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente, el almidón modificado físicamente y el pudín en polvo

Indicador	Almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente	Almidón modificado físicamente	Pudín en polvo
Apariencia	polvo sin mezclas no deseadas	polvo sin mezclas no deseadas	polvo suelto sin mezclas no deseadas, con mezclas que forman grumos desmenuzables con partículas finas de los aditivos utilizados; tras su preparación según las instrucciones, el pudín es flexible, no pegajoso o solo parcialmente pegajoso
Color	blanco grisáceo o amarillento	blanco grisáceo o amarillento	-

Nota explicativa:

Las mezclas no deseadas son las impurezas físicas, el polvo, la arena, la tierra, las piedras y las partículas de vidrio o metal.

Anexo 3

Tolerancias de peso negativas tolerables para los envases de almidón/almidón natural, almidón/maltodextrina modificados enzimáticamente y almidón modificado físicamente

Peso del envase en g	Desviación máxima permitida del peso negativo respecto al peso declarado en el envase en %
hasta 100	5,0
más de 100 a 250	3,0
más de 250 a 500	2,0
más de 500 a 1 000	1,5
más de 1 000	1,0

Anexo 4

Clasificación de las leguminosas y sus productos en tipos, grupos y subgrupos

Tipo	Grupo	Subgrupo
Leguminosa	guisantes amarillos	precocidas enteras sin cáscara partidas sin cáscara germinadas
	guisantes verdes	
	lentejas grandes	
	lentejas pequeñas	
	judías blancas	
	judías de colores	
	garbanzos	
	habas	
	habas de altramuç	
	soja	
Producto a base de leguminosas	hummus	-
Producto a base de leguminosas molidas	harinas	-
	copos	-
	concentrado de fibra	-

Producto a base de soja	bebida a base de soja	-
	producto a base de soja fermentado	-
	tofu	-
	sojanesa	-
	tempeh	-
	natto	-
	salsa de soja	fermentado de hidrolizado de soja
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	soja extruida	-
	hidrolizado de proteína de soja	-
	aislado de proteína de leguminosas	-
	lecitina de soja	-

Anexo 5

Requisitos sensoriales y físicos para la calidad de las leguminosas

Cuadro 1

Requisitos sensoriales y físicos de las leguminosas

Grupo o subgrupo	Color		Pasan a través de un tamiz		Contenido de humedad en % como máximo
	de granos individuales	peso de granos de un color diferente como máximo	con orificios circulares con diámetro en mm	% peso	
Guisantes amarillos	amarillo pardusco, naranja, amarillo	5 % de guisantes verdes	4,5	como máximo 4,0	16,0
Guisantes verdes	verde claro, oliva, verde	5 % de guisantes amarillos	4,5	como máximo 4,0	16,0
Judías blancas	blanco	6 % de color	3,5	como máximo 4,0	16,0
Judías de colores	uniformidad por variedad	6 % otro color	3,5	como máximo 4,0	16,0
Soja	uniformidad por variedad	-	3,5	como máximo 4,0	13,0
Garbanzos	-	-	5,0	como máximo 4,0	14,0
Habas	-	-	6,0	como máximo 4,0	16,0
Lentejas grandes	uniformidad por	-	6,0	como máximo 20,0	15,0

	variedad		2,5	como máximo 4,0	
Lentejas pequeñas	uniformidad por variedad	-	6,0	más de 20,0	15,0
			2,5	como máximo 4,0	
Leguminosas precocidas	uniformidad por materia prima	10 % otro color	1,0	como máximo 0,5	10,0
Leguminosas enteras sin cáscara	uniformidad por materia prima	10 % otro color	1,0	como máximo 0,5	15,0
Leguminosas partidas sin cáscara	uniformidad por materia prima	10 % otro color	1,0	como máximo 0,5	15,0
Leguminosas germinadas	uniformidad por materia prima	10 % otro color	-	-	16,0

Cuadro 2

Requisitos de calidad para las leguminosas

Indicador de calidad		Leguminosas sin transformar	Leguminosas precocidas	Leguminosas sin cáscara
Impurezas % en peso como máximo		en total 1,0, de las cuales:	orgánicas 0,5	en total 1,0, de las cuales:
		minerales 0,5	minerales 0,5	minerales 0,2
Granos gravemente dañados o sus partes declaradas en total, % en peso como máximo, de los cuales: granos infestados por plagas		6,0	-	1,0
		lentejas: 0,1	-	-
		otros: 0,5	-	-
Granos ligeramente dañados o sus partes declaradas en total, % en peso como máximo		12,0	-	20,0
de los cuales: a)	dañados por insectos	3,0	-	3,0
b)	fragmentos	3,0	3,0	3,0
Rendimiento de cocción en las condiciones especificadas y dentro del plazo prescrito, % cantidad como mínimo		90	-	-

Nota explicativa:

Las impurezas minerales son la tierra, la arena, el polvo o las piedras.

Las impurezas orgánicas son tallos, hojas, cáscaras, todos los granos y semillas extraños o partes de ellos.

Los granos gravemente dañados son granos de leguminosas que han sufrido daños a causa de enfermedades, autocalentamiento o secado, y que presentan un color de piel aparentemente alterado y, al mismo tiempo, un núcleo fracturado; en el caso de las

leguminosas sin cáscara, solo presentan un color del cotiledón aparentemente alterado. Esto también incluye granos con signos evidentes de germinación y granos que contienen plagas: granos enteros que contienen gorgojos muertos (*Bruchidae*) en cualquier etapa de desarrollo.

Los granos ligeramente dañados son granos con un color de piel aparentemente cambiado y un núcleo intacto, granos de leguminosas con una piel significativamente arrugada y un núcleo arrugado, granos subdesarrollados, granos dañados mecánicamente si el daño no excede una cuarta parte del núcleo y los cotiledones no están separados, granos dañados por plagas y fragmentos de granos o sus partes declaradas más pequeñas que la mitad del entero declarado.

Anexo 6

Desviaciones de peso negativo tolerables para el envasado de leguminosas

Tipo	Peso del envase	Desviación negativa de peso permitida
Leguminosas, productos a base de leguminosas, productos a base de soja	hasta 250 g	4,0 %
	251-500 g	2,0 %
	501-2 000 g	1,0 %
	más de 2 000 g	0,5 %

Requisitos de calidad para los productos a base de soja

Producto a base de soja	Contenido de proteínas en % como mínimo	Grasa en materia seca en % por peso como máximo	Materia seca en % por peso como mínimo
Bebida a base de soja	1,8	30,0	4,0
Bebida a base de soja en polvo	20,0	30,0	90,0
Producto a base de soja fermentada	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanesa	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Salsa de soja	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Hidrolizado de proteína de soja líquida	8,0	-	-

Anexo 8

Clasificación de las semillas oleaginosas y sus productos en tipos, grupos y subgrupos

Tipo	Grupo	Subgrupo
Semillas oleaginosas	adormidera	azul blanca coloreada: gris, naranja, ocre, rosa
	girasol	-
	calabaza	-
	sésamo	blanco negro
	lino	marrón amarillo
	mostaza	blanco negro
Productos a base de semillas oleaginosas	harina	desgrasada no desgrasada
	fibra	-

Requisitos físicos y químicos para la calidad de las semillas oleaginosas

Cuadro 1

Requisitos físicos y químicos aplicables a las semillas de adormidera de tipo oleaginosa (*Papaver somniferum L.*)

Color de la semilla	azul	como máximo 0,2 % en peso de semillas de adormidera blanca
	blanco o una mezcla de colores	más del 0,2 % en peso de semillas de adormidera blanca
Contenido de humedad	Grado 1	como máximo el 8,0 % en peso
	Grado 2	como máximo el 10,0 % en peso
Semillas incoloras, de color oscuro a negro		como máximo el 5,0 % en peso
Total de mezclas e impurezas		como máximo el 8,0 % en peso
de las cuales:		
a) semillas inmaduras de color herrumbroso		como máximo el 5,0 % en peso
b) semillas dañadas		como máximo el 3,0 % en peso
c) impurezas	Grado 1 total	como máximo el 0,2 % en peso
	Grado 2 total	como máximo el 1,0 % en peso
d) semillas de beleño negro (<i>Hyoscyamus niger L.</i>)		como máximo el 0,00 % en peso
e) semillas de amaranto y de quinoa		como máximo el 0,2 % en peso
f) impurezas inorgánicas		como máximo el 0,0 % en peso
g) contenido de arsénico		como máximo 0,1 mg/kg

h) contenido de mercurio		como máximo 0,012 mg/kg
i) contenido de plomo		como máximo 1,0 mg/kg

Nota explicativa:

Las mezclas son semillas oleaginosas que están dañadas físicamente, fragmentos de semillas, semillas inmaduras y subdesarrolladas, semillas con signos obvios de germinación y semillas que están húmedas o quemadas con un color de piel cambiado pero un núcleo intacto.

Las impurezas son semillas oleaginosas húmedas o quemadas, semillas con piel decolorada y un núcleo pardusco parcialmente roto, semillas sin granos, semillas de otras plantas y cápsulas, cabezas, pieles, tallos, hojas o partes de ellas.

Las impurezas inorgánicas son polvo, arena, tierra, piedras, vidrio o partículas metálicas.

Cuadro 2

Requisitos físicos y químicos para otras semillas oleaginosas

Semilla	Humedad en % como máximo	Mezclas en % como máximo	Impurezas en % como máximo
girasol (<i>Helianthus annuus L.</i>)	8,0	4,0	1,0
calabaza (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sésamo (<i>Sesamum indicum L.</i>)	10,0	4,0	1,0
lino (<i>Linum usitatissimum L.</i>)	9,0	2,0	1,0
mostaza (<i>Sinapis alba L.</i> , <i>Brassica nigra L.</i> , <i>Brassica juncea L.</i>)	10,0	3,0	0,5
cártamo (<i>Carthamus tinctorius L.</i>)	10,0	4,0	1,0

Nota explicativa:

Las mezclas son semillas oleaginosas que están dañadas físicamente, fragmentos de semillas, semillas inmaduras y subdesarrolladas, semillas con signos obvios de germinación y semillas que están húmedas o quemadas con un color de piel cambiado pero un núcleo intacto.

Las impurezas son semillas oleaginosas húmedas o quemadas, semillas con piel decolorada y un núcleo pardusco parcialmente roto, semillas sin granos, semillas de otras plantas y cápsulas, cabezas, pieles, tallos, hojas o partes de ellas.

Anexo 10

Desviaciones de peso negativo tolerables de las semillas oleaginosas envasadas

Tipo	Peso del envase	Desviación negativa de peso permitida
Semillas oleaginosas	hasta 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201-500 g	2,0 %
	más de 500 g	1,0 %