Nacrt

UREDBA

od ……..……..2025.

o zahtjevima za škrob, mahunarke, uljarice i njihove proizvode

U skladu s člankom 18. stavkom 1. točkama (a), (b), (g) i (h) Zakona br. 110/1997 o hrani i duhanskim proizvodima i o izmjenama određenih povezanih zakona, kako je izmijenjen Zakonom br. 119/2000, Zakonom br. 306/2000, Zakonom br. 146/2002, Zakonom br. 131/2003, Zakonom br. 274/2003, Zakonom br. 316/2004, Zakonom br. 120/2008, Zakonom br. 139/2014 i Zakonom br. 180/2016 (dalje u tekstu: Zakon), Ministarstvo poljoprivrede utvrđuje sljedeće:

Članak 1.
Predmet

Ovom Uredbom uređuje se sljedeće u odnosu na izravno primjenjive propise Europske unije[1)]

a) način pružanja informacija o škrobu, mahunarkama, uljaricama i njihovim proizvodima;

b) vrste škroba, mahunarki, uljarica i njihovih proizvoda, razvrstane u skupine i podskupine;

c) za svaku vrstu škroba, mahunarki, uljarica i njihovih proizvoda, zahtjevi u pogledu kvalitete koji se odnose na naziv i dopuštena negativna odstupanja mase pakiranja i

d) minimalni tehnološki zahtjevi za škrob, mahunarke, uljarice i njihove proizvode.

[1)][1)] Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane, kako je izmijenjena.
Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane, kako je izmijenjena.
Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004, kako je izmijenjena.
Uredba (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007, kako je izmijenjena.

Članak 2.
Definicije određenih izraza

(1) Za potrebe ove Uredbe primjenjuju se sljedeće definicije:

a) škrob znači prah dobiven izdvajanjem iz škrobnih sirovina biljnog podrijetla, moguće naknadno modificiran fizikalnim sredstvima ili enzimima;

b) maltodekstrin znači škrob modificiran enzimskom hidrolizom škroba;

c) škrobni proizvod znači škrob s dodatkom drugih tvari, namijenjen za pripremu hrane;

d) puding u prahu znači škrobni proizvod s udjelom škroba od najmanje 60 %, uz dodatak drugih tvari, namijenjen za pripremu hrane;

e) ekvivalent dekstroze (DE) znači udio reducirajućih šećera u suhoj tvari kao postotak, izražen kao glukoza, koji određuje stupanj hidrolize škroba;

f) mahunarke znači osušena, očišćena i sortirana zrna mahunastih biljaka;

g) prethodno kuhane mahunarke znači mahunarke koje su tehnološki obrađene kako bi se skratilo vrijeme njihova kuhanja;

h) cijele oljuštene mahunarke znači cijela tehnološki obrađena zrna bez vanjske kože i polovice tehnološki obrađenih zrna bez vanjske kože s odvojenim supkama (kotiledonima);

i) brašno od mahunarki znači oljuštene mahunarke samljevene u homogeni prah, moguće razvrstan prema veličini čestica, odgorčen u slučaju sojinog brašna;

j) pahuljice mahunarki znači poprečno rezana i prešana zrna mahunarki, u slučaju soje, poprečno rezana, prešana i odgorčena;

k) koncentrat vlakana mahunarki znači homogeni prah dobiven mljevenjem i prosijavanjem mahunarki i vanjskih ljuski mahunarki;

l) proklijale mahunarke znači mahunarke koje su tehnološki modificirane klijanjem u svrhu povećanja prehrambenih vrijednosti i probavljivosti;

m) hidrolizat bjelančevina iz mahunarki znači mahunarke tehnološki modificirane tako da se hidrolizom bjelančevina stvara mješavina različitih peptida i aminokiselina ili mješavina aminokiselina;

n) izolat bjelančevina mahunarki znači prah dobiven hidrolizom tijekom razgradnje bjelančevina sadržanih u mahunarkama;

o) proizvod od soje znači prehrambeni proizvod od termički obrađenih sojinih zrna, sojinog brašna ili sojinih bjelančevina;

p) sojino brašno znači oljuštena soja mljevena u homogeni prah ili razvrstana prema veličini čestica;

q) ekstrudat soje znači proizvod dobiven ekstruzijom iz sojinog brašna, krupice, koncentrata ili izolata soje;

r) tekući hidrolizat sojinih bjelančevina znači proizvod od zrna soje ili dijelova soje, dobiven kiselom hidrolizom, koja razgrađuje bjelančevine i polisaharide u mješavinu aminokiselina i drugih jednostavnijih tvari;

s) tofu znači proizvod od soje dobiven taloženjem proteina;

t) sufu znači fermentirani proizvod od soje iz tofua fermentiran s plijesni *Actinomucor elegans, Mucor spp.* i *Rhizopus spp.;*

u) tempeh znači termički obrađena fermentirana soja, ostale mahunarke, žitarice ili njihova kombinacija;

v) natto znači proizvod od soje fermentiran s *Bacillus subtilis*;

w) umak od soje znači umak dobiven fermentacijom soje ili mješavine soje i pšenice ili dobiven od hidrolizata proteina soje;

x) miso znači fermentirana pasta od mahunarki ili mješavine mahunarki i žitarica;

y) okara znači sojina pulpa dobivena kao nusproizvod prerade soje;

z) humus znači namaz od prevladavajućeg udjela slanutka i sezamove paste.

(2) Za potrebe ove Uredbe također se primjenjuju sljedeće definicije:

a) uljarice znači suhe, očišćene i sortirane uljarice, oljuštene ili neoljuštene;

b) sadržaj alkaloida opijuma znači zbroj alkaloida opijuma morfina i 0,2 puta kodeina;

c) pasta od sezama znači pasta izrađena od zdrobljenih, oljuštenih ili neoljuštenih sjemenki sezama;

d) brašno uljarica znači proizvod dobiven mljevenjem i prosijavanjem sjemenki uljarica i vanjskih ljuski;

e) uljna vlakna znači homogeni prah dobiven mljevenjem nedefatiranih uljarica.

Članak 3.
Škrob i proizvodi od škroba

(1) Razvrstavanje škroba i škrobnih proizvoda u vrste, skupine i podskupine utvrđeno je u Prilogu 1. ovoj Uredbi.

(2) Uz informacije navedene u Uredbi o informiranju potrošača o hrani[2)], u Zakonu i u zakonodavstvu kojim se uređuju određene metode označivanja hrane[3)] za škrob i proizvode od škroba navodi se sljedeće u slučaju:

---

2) [2)] Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća, kako je izmijenjena.

3) [3)] Uredba br. 417/2016 o određenim metodama označivanja hrane.

a) škroba: naziv vrste i skupine;

b) proizvoda od škroba: naziv skupine i

c) maltodekstrina: također ekvivalent dekstroze.

(3) Fizikalni, kemijski i senzorski zahtjevi za kakvoću škroba i škrobnih proizvoda utvrđeni su u Prilogu 2. ovoj Uredbi.

(4) Prosječna količina potrošačkog pakiranja škroba/prirodnog škroba, enzimski modificiranog škroba/maltodekstrina i fizički modificiranog škroba jest masa potrošačkog pakiranja škroba/prirodnog škroba, enzimski modificiranog škroba/maltodekstrina i fizički modificiranog škroba bez ambalaže, uzimajući u obzir negativno odstupanje mase pakiranja prema Prilogu 3. ovoj Uredbi.

Mahunarke i proizvodi od mahunarki

Članak 4.

(1) Razvrstavanje mahunarki i proizvoda od mahunarki u vrste, skupine i podskupine utvrđeno je u Prilogu 4. ovoj Uredbi.

(2) Osim informacija navedenih u Uredbi o informiranju potrošača o hrani, u Zakonu i u zakonodavstvu kojim se uređuju određene metode označivanja hrane za mahunarke i proizvode od mahunarki navodi se sljedeće:

a) naziv skupine i podskupine;

b) za proizvode od mljevenih mahunarki, naziv skupine i botaničke vrste; i

c) za proizvode od soje, naziv skupine i podskupine.

(3) Senzorski i fizikalni zahtjevi za kakvoću mahunarki utvrđeni su u Prilogu 5. ovoj Uredbi.

(4) Prosječna količina potrošačkog pakiranja mahunarki jest masa potrošačkog pakiranja mahunarki bez ambalaže, uzimajući u obzir dopušteno negativno odstupanje mase iz Priloga 6. ovoj Uredbi.

Članak 5.

(1) Mahunarke ne smiju imati strane mirise, biti kisele, užegle ili gorke ili sadržavati bilo koju drugu stranu nečistoću. Mahunarke ne smiju sadržavati štetne organske nečistoće, organske nečistoće nebiljnog podrijetla i anorganske nečistoće nemineralnog podrijetla. Pojedinačna zrna ili njihovi dijelovi ne smiju imati znakove plijesni, biti pljesnivi, truli, vlažni ili zagoreni. Miješanje zrna jedne vrste mahunarki različitih boja, sorti i godina berbe nije dopušteno. Osim ako su dopuštena odstupanja, izgled, boja, miris i okus moraju odgovarati skupini za mahunarke i podskupini za tehnološki modificirane mahunarke ili njihova zrna.

(2) Mahunarke ne smiju sadržavati žive štetnike u bilo kojoj fazi razvoja. U 1 kg mahunarki dopuštena su najviše tri tijela mrtvih štetnika. Postotak masenog udjela

mahunarki može sadržavati najviše 15 % polovica zrna ili zrna sa slomljenim ljuskama i 5 % zrna blago zaprljanih zemljom.

(3) Prethodno kuhane mahunarke ne smiju sadržavati žive ili mrtve štetnike u bilo kojoj fazi razvoja, niti zrna onečišćena zemljom. Mogu sadržavati naborana, napuknuta zrna s odvojenim stapkama (kotiledonima) i, nakon kuhanja prema uputama, pojedinačna čvršća ili prekuhana zrna.

(4) Oljuštene mahunarke ne smiju sadržavati žive ili mrtve štetnike u bilo kojoj fazi razvoja. Mogu sadržavati najviše 2 % masenog udjela neoljuštenih zrna. Osim toga, cijele oguljene mahunarke mogu sadržavati najviše 20 % masenog udjela zrna s odvojenim stapkama (kotiledonima).

(5) Mljeveni proizvodi od mahunarki moraju odgovarati boji, aromi i okusu osnovne sirovine. Ne smiju imati strane mirise ili druge strane okuse. Ne smiju sadržavati žive ili mrtve štetnike u bilo kojoj fazi razvoja. U proizvodnji sojinih proizvoda nije dopuštena uporaba komine nakon dobivanja ulja.

(6) Zahtjevi u pogledu kvalitete proizvoda od soje utvrđeni su u Prilogu 7. ovoj Uredbi.

Uljarice i proizvodi od uljarica

Članak 6.

(1) Razvrstavanje uljarica i proizvoda od uljarica u vrste, skupine i podskupine utvrđeno je u Prilogu 8. ovoj Uredbi.

(2) Osim informacija propisanih Uredbom o informiranju potrošača o hrani, Zakonom i propisima kojima se uređuju određene vrste označavanja hrane za uljarice i proizvode od uljarica, navodi se naziv skupine i podskupine. U slučaju uljarica, navode se i informacije o tome jesu li sjemenke oljuštene ili neoljuštene.

(3) Proizvodi od uljarica moraju biti označeni botaničkom vrstom uljarice.

(4) Sezamova pasta može se nazivati tahini ili tahina.

(5) Fizikalni i kemijski zahtjevi za kakvoću uljarica utvrđeni su u Prilogu 9. ovoj Uredbi.

(6) Prosječna količina potrošačkih pakiranja uljarica jest masa potrošačkih pakiranja uljarica, uzimajući u obzir negativno odstupanje mase pakiranja navedeno u Prilogu 10. ovoj Uredbi.

Članak 7.

(1) Izgled, boja, miris i okus uljarica moraju odgovarati deklariranoj vrsti, a sjemenke ne smiju imati strani miris, kiselost, užeglost, gorčinu ili bilo koji drugi vanjski okus. Nadalje, uljano sjeme ne smije sadržavati žive ili mrtve štetnike u bilo kojoj fazi razvoja, anorganske nečistoće, sjeme koje izgleda pljesnivo ili je pljesnivo, ili sjeme koje je trulo, vlažno ili zagoreno s promijenjenom bojom ljuske, te ne smije sadržavati sjeme s potpuno slomljenom smeđom do tamnom jezgrom.

(2) Kemijsko konzerviranje uljarica nije dopušteno.

(3) Za proizvodnju hrane ili stavljanje na tržište smije se upotrebljavati samo sjeme opijumskog maka *Papaver somniferum L.* uljastog tipa, podrijetlom od sorti koje sadržavaju najviše 0,8 % alkaloida opijuma u suhoj tvari kapsule maka i čiji sadržaj alkaloida opijuma na površini sjemena maka ne premašuje 20 mg/kg. Sjemenke maka namijenjene krajnjem potrošaču moraju biti u skladu sa zahtjevima Uredbe o najvećim dopuštenim količinama određenih kontaminanata u hrani u pogledu njihova sadržaja alkaloida opijuma[4)].

(4) Sjemenke uljarica čuvaju se na temperaturi do 20 °C i relativnoj vlažnosti zraka od najviše 70 %.

Članak 8.
Tehnički propis

Ova je Uredba priopćena u skladu s Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva.

Članak 9.
Prijelazne odredbe

(1) Škrob, proizvodi od škroba, mahunarke, proizvodi od mahunarki, uljarice i proizvodi od uljarica mogu se proizvoditi, označivati i stavljati na tržište u skladu s Uredbom Ministarstva poljoprivrede br. 329/1997 o provedbi članka 18. točaka (a), (b), (e), (f), (g) i (h) Zakona br. 110/1997 o prehrambenim proizvodima i duhanskim proizvodima te o izmjeni određenih povezanih akata, za škrob i proizvode od škroba, mahunarke i uljarice, kako je izmijenjen prije datuma stupanja na snagu ove Uredbe, do 1. srpnja 2026.

(2) Škrob, proizvodi od škroba, mahunarke, proizvodi od mahunarki, uljarice i proizvodi od uljarica stavljeni na tržište ili označeni prije datuma stupanja na snagu ove Uredbe u skladu sa zahtjevima Uredbe br. 329/1997 Ministarstva poljoprivrede, kako je izmijenjena prije datuma stupanja na snagu ove Uredbe, smiju se prodavati do iscrpljenja zaliha.

Članak 10.
Odredbe o stavljanju izvan snage

Sljedeći propisi stavljaju se izvan snage:

1. Uredba Ministarstva poljoprivrede br. 329/1997 o provedbi članka 18. točaka (a), (b), (e), (f), (g) i (h) Zakona br. 110/1997 o prehrambenim proizvodima i duhanskim proizvodima te o izmjeni određenih povezanih zakona, za škrob i škrobne proizvode, mahunarke i uljarice.

2. Uredba Ministarstva poljoprivrede br. 418/2000 o izmjeni Uredbe Ministarstva poljoprivrede br. 329/1997 o provedbi članka 18. točaka (a), (d), (h), (i), (j) i (k) Zakona br. 110/1997 o prehrambenim proizvodima i duhanskim proizvodima te o izmjeni određenih povezanih akata, za škrob i proizvode od škroba, mahunarke i uljarice.

3. Uredba br. 399/2013 o izmjeni Uredbe Ministarstva poljoprivrede br. 329/1997 o provedbi članka 18. točaka (a), (d), (h), (i), (j) i (k) Zakona br. 110/1997 o prehrambenim i duhanskim proizvodima i o izmjeni određenih povezanih zakona, za

[4)] [4)] Uredba Komisije (EU) 2023/915 o najvećim dopuštenim količinama određenih kontaminanata u hrani i o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 1881/2006, kako je izmijenjena.

škrob i proizvode od škroba, mahunarke i uljarice, kako je izmijenjen Uredbom br. 418/2000

Članak 11.
Datum stupanja na snagu

Ova Uredba stupa na snagu 1. srpnja 2025.

Ministar poljoprivrede:

Prilog 1. Uredbi br. .../2025

Razvrstavanje škroba i škrobnih proizvoda u vrste, skupine i podskupine

Vrsta	Skupina	Podskupina
Škrob/prirodni škrob	krumpir	-
	kukuruz	-
	pšenica	bez glutena s vrlo malim sadržajem glutena
	ostalo	
Modificirani škrob fizički	-	-
Škrob modificiran enzimima/maltodekstrin		
Škrobni proizvod	puding u prahu	bez glutena s vrlo malim sadržajem glutena

Napomena:
Za pšenični škrob, ostale škrobove i škrobne proizvode koji su modificirani kako bi se smanjio udio glutena mogu se navesti nazivi podskupina „bez glutena" i „vrlo mali sadržaj glutena" u skladu sa zahtjevima Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 828/2014 od 30. srpnja 2014. o zahtjevima za informiranje potrošača o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u hrani.

Prilog 2. Uredbi br. .../2025

Fizikalni, kemijski i senzorski zahtjevi za kakvoću škroba i škrobnih proizvoda

Tablica 1.
Fizikalni i kemijski zahtjevi za škrob/prirodni škrob

Pokazatelj	Krumpir škrob	Pšenica škrob	Kukuruz škrob
Sadržaj suhe tvari u %	najmanje 79,0	najmanje 86,0	najmanje 86,0
Ukupni sadržaj pepela u suhoj tvari %	najviše 0,5	najviše 0,4	najviše 0,5
Sadržaj N-tvari u suhoj tvari %	najviše 0,15	najviše 0,55	najviše 1,0
Broj pruga vidljivih golim okom na 1 dm^2	najviše 200	-	-

Tablica 2.
Senzorski zahtjevi za škrob/prirodni škrob

Pokazatelj	Krumpirov škrob	Pšenični škrob	Kukuruzni škrob
Izgled	vrlo fini rahli prah bez nepoželjnih primjesa		
Boja	bijela	sivobijela	žućkastobijela

Napomena s objašnjenjem:
Nepoželjne primjese jesu fizičke nečistoće, prašina, pijesak, zemlja, kamenje i čestice stakla ili metala.

Tablica 3.
Fizikalni i kemijski zahtjevi za puding u prahu

Proizvod	Sadržaj suhe tvari u % najmanje	Sadržaj pepela u suhoj tvari u % najviše	Sadržaj škrobnog sastojka u % najmanje
Puding u prahu za kuhanje	82,0	4,0	65,0
Hladni puding u prahu	88,0	6,0	60,0

Tablica 4.
Fizikalni i kemijski zahtjevi za škrob modificiran enzimima/maltodekstrin i fizički modificirani škrob

Proizvod	Sadržaj suhe tvari u % najmanje	Sadržaj pepela u suhoj tvari u % najviše	Najviše % ekvivalenta dekstroze (DE)
Škrob modificiran enzimima/maltodekstrin	89,0	1,0	20,0
Fizički modificirani škrob	79,0	1,0	-

Tablica 5.
Senzorski zahtjevi za škrob modificiran enzimima/maltodekstrin, fizički modificirani škrob i puding u prahu

Pokazatelj	Škrob modificiran enzimima/maltodekstrin	Fizički modificirani škrob	Puding u prahu
Izgled	prah bez nepoželjnih primjesa	prah bez nepoželjnih primjesa	rahli prah bez nepoželjnih primjesa, s primjesama koje tvore grudice s finim česticama upotrijebljenih aditiva; nakon kuhanja prema uputama, puding je elastične teksture, neljepljiv ili samo djelomično ljepljiv
Boja	sivkasta ili žućkastobijela	sivkasta ili žućkastobijela	-

Napomena s objašnjenjem:
Nepoželjne primjese jesu fizičke nečistoće, prašina, pijesak, zemlja, kamenje i čestice stakla ili metala.

Prilog 3. Uredbi br. .../2025

Dopušteno negativno odstupanje mase za pakiranja škroba/prirodnog škroba, škroba modificiranog enzimima/maltodekstrina i fizički modificiranog škroba

težina pakiranja u g	najveće dopušteno negativno odstupanje mase od mase deklarirane na pakiranju u %
do 100	5,0
preko 100 do 250	3,0
preko 250 do 500	2,0
od 500 do 1 000	1,5
više od 1 000	1,0

Prilog 4. Uredbi br. .../2025**.**

Razvrstavanje mahunarki i njihovih proizvoda u vrste, skupine i podskupine

Vrsta	Skupina	Podskupina
Mahunarka	žuti grašak	prethodno kuhan cijeli oljušten oljuštene polovice proklijao
	zeleni grašak	
	velika leća	
	mala leća	
	bijeli grah	
	grah u boji	
	slanutak	
	bob	
	lupine	
	soja	
Proizvodi od mahunarki	humus	-
Proizvod od mljevenih mahunarki	brašno	-
	pahuljice	-
	koncentrat vlakana	-
Proizvod od soje	sojino piće	-
	proizvod od fermentirane soje	-
	tofu	-
	sojaneza	-
	tempeh	-
	natto	-
	umak od soje	fermentirani iz sojinog hidrolizata
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	ekstrudat soje	-
	hidrolizat sojinih bjelančevina	-
	proteinski izolat iz mahunarki	-
	sojin lecitin	-

Senzorni i fizikalni zahtjevi za kvalitetu mahunarki

Tablica 1.
Senzorni i fizikalni zahtjevi za mahunarke

Skupina ili podskupina	Boja		Prosijavanje kroz sito		Sadržaj vlage % najviše
	pojedinačnih zrna	težina zrna različite boje najviše	s kružnim rupama promjera u mm	% mase	
Žuti grašak	smećkastožuta, narančasta, žuta	5 % zelenog graška	4,5	najviše 4,0	16,0
Zeleni grašak	svijetlozelena, maslinasta, zelena	5 % žutog graška	4,5	najviše 4,0	16,0
Bijeli grah	bijela	6 % obojeno	3,5	najviše 4,0	16,0
Grah u boji	ujednačeno po sorti	6 % ostale boje	3,5	najviše 4,0	16,0
Soja	ujednačeno po sorti	-	3,5	najviše 4,0	13,0
Slanutak	-	-	5,0	najviše 4,0	14,0
Bob	-	-	6,0	najviše 4,0	16,0
Velika leća	ujednačeno po sorti	-	6,0	najviše 20,0	15,0
			2,5	najviše 4,0	
Mala leća	ujednačeno po sorti	-	6,0	više od 20,0	15,0
			2,5	najviše 4,0	
Prethodno kuhane mahunarke	ujednačeno po sirovini	10 % ostale boje	1,0	najviše 0,5	10,0
Cijele neoljuštene mahunarke	ujednačeno po sirovini	10 % ostale boje	1,0	najviše 0,5	15,0
Oljuštene polovice mahunarki	ujednačeno po sirovini	10 % ostale boje	1,0	najviše 0,5	15,0
Proklijale mahunarke	ujednačeno po sirovini	10 % ostale boje	-	-	16,0

Tablica 2.
Zahtjevi kvalitete za mahunarke

Pokazatelj kakvoće	Neprerađene mahunarke	Mahunarke prethodno kuhane	Mahunarke oljuštene
Nečistoće % po masi najviše	ukupno 1,0 od čega: mineralne 0,5	organske 0,5 mineralne 0,5	ukupno 1,0 od čega: mineralne 0,2
Ozbiljno oštećena zrna ili njihovi deklarirani dijelovi ukupno,	6,0	-	1,0
najviše % masenog udjela	leća: 0,1	-	-
od čega: zrna sa štetnicima	ostalo: 0,5	-	-
Blago oštećena zrna ili njihovi deklarirani dijelovi ukupno, najviše % masenog udjela	12,0	-	20,0
od čega: (a) oštećena štetnicima	3,0	-	3,0
(b) fragmenti	3,0	3,0	3,0
Učinkovitost kuhanja pod određenim uvjetima u propisanom roku, % količine najmanje	90	-	-

Napomene s pojašnjenjima:

Mineralne nečistoće jesu zemlja, pijesak, prašina ili kamenje.

Organske nečistoće jesu stabljike, listovi, ljuske, sva strana zrna i sjemenke ili njihovi dijelovi.

Ozbiljno oštećena zrna jesu zrna mahunarki oštećena bolešću, samozagrijavanjem ili sušenjem, s naizgled promijenjenom bojom ljuske i istodobno slomljenom jezgrom; u slučaju oljuštenih mahunarki, samo s očito promijenjenom bojom stapke (kotiledona). To uključuje i zrna s očitim znakovima klijanja i zrna koja sadržavaju štetnike – cjelovita zrna koja sadržavaju mrtve žiške *(Bruchidae)* u bilo kojoj fazi razvoja.

Blago oštećena zrna jesu zrna s očito promijenjenom bojom ljuske i netaknutom jezgrom, zrna mahunarki sa znatno naboranom ljuskom i naboranom jezgrom, nerazvijena zrna, mehanički oštećena zrna ako oštećenje ne prelazi četvrtinu jezgre, a stapke nisu odvojene, zrna oštećena štetnicima i fragmenti zrna ili njihovi deklarirani dijelovi manji od polovice deklarirane cjeline.

Prilog 6. Uredbi br. .../2025

Dopuštena negativna odstupanja mase za pakiranje mahunarki

Vrsta	Težina pakiranja	Dopuštena negativna odstupanja u smislu težine
Mahunarke, proizvodi od mahunarki, proizvod od soje	do 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2 000 g	1,0 %
	preko 2 000 g	0,5 %

Zahtjevi u pogledu kvalitete proizvoda od soje

Proizvod od soje	Sadržaj proteina u % najmanje	Mast u suhoj tvari u % masenog udjela najviše	Suha tvar u % masenog udjela najmanje
Napitci od soje	1,8	30,0	4,0
Sojin napitak u prahu	20,0	30,0	90,0
Proizvod od fermentirane soje	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojaneza	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Soja umak	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Tekući hidrolizat bjelančevina soje	8,0	-	-

Prilog 8. Uredbi br. .../2025

Razvrstavanje uljarica i njihovih proizvoda u vrste, skupine i podskupine

Vrsta	Skupina	Podskupina
Uljarice	mak	plavi bijeli obojeni: sivi, narančasti, oker, ružičasti
	suncokret	-
	bundeva	-
	sezam	bijeli crni
	Lan	smeđi žuti
	Gorušica	bijela crna
Proizvodi od uljarica	brašno	odmašćeno neodmašćeno
	vlaknasto	-

Fizikalni i kemijski zahtjevi za kakvoću uljarica

Tablica 1.
Fizikalni i kemijski zahtjevi za sjeme uljnog maka (*Papaver somniferum L.)*

Boja sjemena	plava	najviše 0,2 % masenog udjela sjemenki bijelog maka
	bijela ili mješavina boja	više od 0,2 % masenog udjela sjemenki bijelog maka
Sadržaj vlage	Ocjena 1	najviše 8,0 % masenog udjela
	Ocjena 2	najviše 10,0 % masenog udjela
Neobojene sjemenke tamno do crno		najviše 5,0 % masenog udjela
Ukupne primjese i nečistoće		najviše 8,0 % masenog udjela
od čega:		
(a) nezrele sjemenke boje hrđe		najviše 5,0 % masenog udjela
(b) oštećeno sjeme		najviše 3,0 % masenog udjela
(c) nečistoće	ukupna ocjena 1	najviše 0,2 % masenog udjela
	ukupna ocjena 2	najviše 1,0 % masenog udjela
(d) sjemenke crne bunike (*Hyoscyamus niger L.)*		najviše 0,00 % masenog udjela
(e) sjemenke amaranta i kvinoje		najviše 0,2 % masenog udjela
(f) anorganske nečistoće		najviše 0,0 % masenog udjela
(g) sadržaj arsena		najviše 0,1 mg/kg
(h) sadržaj žive		najviše 0,012 mg/kg
(i) sadržaj olova		najviše 1,0 mg/kg

Napomene s pojašnjenjima:

Mješavine su uljarice koje su fizički oštećene, fragmenti sjemena, nezrele i nerazvijene sjemenke, sjemenke s očitim znakovima klijanja, i sjemenke koje su vlažne ili zagorene s promijenjenom bojom ljuske, ali netaknutom jezgrom.

Nečistoće su uljarice koje su vlažne ili zagorene, sjemenke s promijenjenom ljuskom i djelomično slomljenom smećkastom jezgrom, sjemenke bez jezgri, sjemenke drugih biljaka te čahure, glave, ljuske, stabljike, listovi ili njihovi dijelovi.

Anorganske nečistoće jesu prašina, pijesak, zemlja, kamenje, čestice stakla ili metala.

Tablica 2.
Fizikalni i kemijski zahtjevi za ostale uljarice

Sjeme	Vlaga u % najviše	Mješavine u % najviše	Nečistoće u % najviše
suncokret (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
bundeva *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
sezam (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
lan (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
gorušica (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
šafranika *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Napomene s pojašnjenjima:

Mješavine su uljarice koje su fizički oštećene, fragmenti sjemena, nezrele i nerazvijene sjemenke, sjemenke s očitim znakovima klijanja, i sjemenke koje su vlažne ili zagorene s promijenjenom bojom ljuske, ali netaknutom jezgrom.

Nečistoće su uljarice koje su vlažne ili zagorene, sjemenke s promijenjenom ljuskom i djelomično slomljenom smećkastom jezgrom, sjemenke bez jezgri, sjemenke drugih biljaka te čahure, glave, ljuske, stabljike, listovi ili njihovi dijelovi.

Prilog 10. Uredbi br. .../2025

Dopuštena negativne odstupanja mase za pakirane uljarice

Vrsta	Težina pakiranja	Dopuštena negativna odstupanja u smislu težine
Uljarice	do 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201 ≤ 500 g	2,0 %
	preko 500 g	1,0 %