Tervezet

RENDELET

(2025. ……..……..)

a keményítőre, a hüvelyesekre, az olajos magvakra és az azokból készült termékekre vonatkozó követelményekről

A Mezőgazdasági Minisztérium a 119/2000. sz. törvénnyel, a 306/2000. sz. törvénnyel, a 146/2002. sz. törvénnyel, a 131/2003. sz. törvénnyel, a 274/2003. sz. törvénnyel, a 316/2004. sz. törvénnyel, a 120/2008. sz. törvénnyel, a 139/2014. sz. törvénnyel és a 180/2016. sz. törvénnyel módosított, az élelmiszerekről és a dohánytermékekről, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról szóló 110/1997. sz. törvény (a továbbiakban: törvény) 18. §-a (1) bekezdésének a), b), g) és h) pontja alapján a következőket rendeli el:

1. §
Tárgy

Ez a rendelet a közvetlenül alkalmazandó európai uniós rendeletek[1)] vonatkozásában az alábbiakat szabályozza:

a) a keményítőre, a hüvelyesekre, az olajos magvakra és az azokból készült termékekre vonatkozó tájékoztatás módja;

b) a keményítő, a hüvelyesek, az olajos magvak és az azokból készült termékek típusai, csoportokra és alcsoportokra lebontva;

c) a keményítő, a hüvelyesek, az olajos magvak és az azokból készült termékek minden egyes típusa esetében az elnevezéshez kapcsolódó minőségi követelmények és a csomag megengedett negatív tömegeltérései, valamint

d) a keményítőre, a hüvelyesekre, az olajos magvakra és az azokból készült termékekre vonatkozó technológiai minimumkövetelmények.

[1)][1)] Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról, a módosítások szerint.
Az Európai Parlament és Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról, a módosítások szerint.
Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről, a módosítások szerint.
Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU rendelete (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről, a módosítások szerint.

2. §

Egyes fogalmak meghatározása

(1) E rendelet alkalmazásában:

a) keményítő: növényi eredetű, keményítőtartalmú nyersanyagokból izolálással nyert por, amelyet később esetleg fizikai úton vagy enzimekkel módosítanak;

b) maltodextrin: a keményítő enzimatikus hidrolízisével módosított keményítő;

c) keményítőalapú termék: más anyagok hozzáadásával előállított, élelmiszer-előállításra szánt keményítő;

d) pudingpor: legalább 60 %-os keményítőtartalmú, más anyagok hozzáadásával előállított, élelmiszer-készítésre szánt keményítőalapú termék;

e) dextróz-egyenérték (DE): a szárazanyag redukálócukor-tartalmának százalékos értéke, glükózban kifejezve, amely meghatározza a keményítő hidrolízisének mértékét;

f) hüvelyesek: a hüvelyes növények szárított, tisztított és válogatott szemei;

g) előfőzött hüvelyesek: a főzési idő csökkentése érdekében technológiailag módosított hüvelyesek;

h) egész hántolt hüvelyesek: technológiailag feldolgozott, külső héj nélküli egész szemek, valamint technológiailag feldolgozott, külső héj nélküli felezett szemek külön sziklevelekkel;

i) hüvelyesliszt: homogén porrá őrölt, hántolt hüvelyesek, esetleg részecskeméret szerint szétválogatva, a szójaliszt esetében keserű íztől mentesítve;

j) hüvelyespelyhek: hüvelyesek keresztbe vágott és préselt szemei, a szója esetében keresztbe vágott, préselt és keserű íztől mentesített szemek;

k) hüvelyesekből készült rostkoncentrátum: a hüvelyesek és azok külső héjának őrlésével és átszitálásával nyert homogén por;

l) csíráztatott hüvelyesek: a tápérték és az emészthetőség növelése érdekében csíráztatással technológiailag módosított hüvelyesek;

m) hüvelyesekből készült fehérjehidrolizátum: olyan hüvelyesek, amelyeket technológiailag úgy módosítottak, hogy a fehérjék hidrolízise révén különböző peptidek és aminosavak keveréke, vagy aminosavak keveréke jön létre;

n) hüvelyesekből készült fehérjeizolátum: a hüvelyesekben található fehérjék lebontása során hidrolízissel nyert por;

o) szójatermék: hőkezelt szójababból, szójalisztből vagy szójafehérjéből készült élelmiszer;

p) szójaliszt: homogén porrá őrölt vagy szemcseméret szerint válogatott hántolt szójabab;

q) szójaextrudátum: szójalisztből és -darából, szójakoncentrátumból vagy -izolátumból extrudálással nyert termék;

r) folyékony szójafehérje-hidrolizátum: szójababból vagy annak részeiből savas hidrolízissel nyert szójatermék, amely aminosavak és más egyszerűbb anyagok keverékévé bontja a fehérjéket és a poliszacharidokat;

s) tofu: fehérjekicsapatással nyert szójatermék;

t) sufu: *Actinomucor elegans, Mucor spp.* és *Rhizopus spp.* penészgombával erjesztett tofuból készült fermentált szójatermék;

u) tempeh: hőkezelt fermentált szója, egyéb hüvelyesek, gabonafélék vagy ezek kombinációja;

v) natto: szójababból készült, *Bacillus subtilis* baktériummal erjesztett termék;

w) szójaszósz: szójabab vagy szójabab és búza keverékével erjesztett, vagy szójafehérje-hidrolizátumból készült szósz;

x) miso: hüvelyesekből vagy hüvelyesek és gabonafélék keverékéből erjesztett paszta;

y) okara: szójabab feldolgozásának melléktermékeként előállított szójababpép;

z) humusz: túlnyomórészt csicseriborsóból és szezámpasztából előállított, kenhető termék.

(2) E rendelet alkalmazásában továbbá:

a) olajos magvak: száraz, tisztított és válogatott, hántolt vagy hántolatlan olajos magvak;

b) ópium-alkaloid-tartalom: a morfin és a kodein 0,2-szerese ópium-alkaloidjainak összessége;

c) szezámpaszta: zúzott, hántolt vagy hántolatlan szezámmagból készült paszta;

d) olajosmagliszt: az olajos magvak és a külső maghéj őrlésével és átszitálásával nyert termék;

e) olajosmagrost: nem zsírtalanított olajos magvak őrlésével nyert homogén por.

3. §

Keményítő és keményítőalapú termékek

(1) A keményítő és a keményítőalapú termékek típusok, csoportok és alcsoportok szerinti osztályozását e rendelet 1. melléklete határozza meg.

(2) A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendeletben[2)], a törvényben és az egyes élelmiszer-címkézési módokat szabályozó jogszabályban[3)] előírt információkon túlmenően a következőket kell feltüntetni a keményítő és a keményítőalapú termékek esetében:

a) keményítő, a típus és a csoport neve,

b) keményítőalapú termék, a csoport neve, és

c) maltodextrin, a dextróz-egyenérték is.

(3) A keményítő és a keményítőalapú termékek minőségére vonatkozó fizikai, kémiai és érzékszervi követelményeket e rendelet 2. melléklete tartalmazza.

(4) A keményítő/természetes keményítő, az enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin és a fizikai úton módosított keményítő fogyasztói csomagjának átlagos mennyisége megegyezik a csomagolás nélküli keményítő/természetes keményítő, enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin és fizikai úton módosított keményítő fogyasztói csomagjának tömegével, figyelembe véve a csomagolás e rendelet 3. melléklete szerinti negatív tömegeltérését.

Hüvelyesek és hüvelyesekből készült termékek

4. §

(1) A hüvelyesek és a hüvelyesekből készült termékek típusainak, csoportjainak és alcsoportjainak osztályozását e rendelet 4. melléklete tartalmazza.

(2) A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendeletben, a törvényben és az egyes élelmiszer-címkézési módokat szabályozó jogszabályban előírt információkon túlmenően a következőket kell feltüntetni a hüvelyesek és a hüvelyesekből készült termékek esetében:

a) a csoport és az alcsoport neve;

b) hüvelyesekből készült őrölt termékek esetében a csoport neve és a botanikai faj; és

c) szójatermékek esetében a csoport és az alcsoport neve.

(3) A hüvelyesek minőségére vonatkozó érzékszervi és fizikai követelményeket e rendelet 5. melléklete tartalmazza.

(4) A hüvelyes zöldségek fogyasztói csomagjának átlagos mennyisége megegyezik a csomagolás nélküli hüvelyes zöldségek fogyasztói csomagjának tömegének, figyelembe véve az e rendelet 6. melléklete szerinti megengedett negatív tömegeltérést.

5. §

(1) A hüvelyeseknek idegen szagoktól mentesnek kell lenniük, nem lehetnek savasak, avasak vagy keserűek, és nem tartalmazhatnak semmilyen más idegen

2) [2)] Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete, a módosítások szerint.

3) [3)] 417/2016. sz. rendelet az egyes élelmiszer-címkézési módokról.

szennyeződést. A hüvelyesek nem tartalmazhatnak káros szerves szennyeződéseket, nem növényi eredetű szerves szennyeződéseket és nem ásványi eredetű szervetlen szennyeződéseket. Az egyes szemek vagy azok részei nem mutathatnak penészre utaló jeleket, nem lehetnek penészesek, rothadtak, nedvesek vagy égettek. Az azonos típusú hüvelyesek különböző színű, fajtájú és betakarítási évű szemeinek keverése nem megengedett. A megjelenésnek, a színnek, az illatnak és az íznek – kivéve a megengedett eltérések esetében – meg kell felelnie a hüvelyes zöldségek csoportjának és a technológiailag módosított hüvelyes zöldségek vagy szemeik alcsoportjának.

(2) A hüvelyesek a fejlődés egyetlen szakaszában sem tartalmazhatnak élő kártevőket. 1 kg hüvelyesben legfeljebb 3 szabadon elpusztult kártevő megengedett. Tömegszázalékban kifejezve a hüvelyes zöldségek legfeljebb 15 %-ban tartalmazhatnak félszemeket vagy sérült héjú szemeket, és 5 %-ban földdel enyhén szennyezett szemeket.

(3) Az előfőzött hüvelyesek a fejlődés egyetlen szakaszában sem tartalmazhatnak élő vagy elpusztult kártevőket, és nem tartalmazhatnak talajjal szennyezett szemeket sem. Ugyanakkor tartalmazhatnak külön sziklevelekkel rendelkező, gyűrött, repedezett szemeket, és az utasításoknak megfelelő főzés után egyes keményebb vagy túlfőzött szemeket.

(4) A hántolt hüvelyesek a fejlődés egyetlen szakaszában sem tartalmazhatnak élő vagy elpusztult kártevőket. Legfeljebb 2 tömegszázalék hántolatlan szemet tartalmazhatnak. Ezenkívül az egész hántolt hüvelyesek legfeljebb 20 tömegszázalékban külön sziklevéllel rendelkező szemeket is tartalmazhatnak.

(5) A hüvelyesekből készült őrölt termékeknek meg kell felelniük az alapnyersanyag szín-, aroma- és ízjellemzőinek. Idegen szagoktól vagy más idegen ízektől mentesnek kell lenniük. A fejlődés egyetlen szakaszában sem tartalmazhatnak élő vagy elpusztult kártevőket. A szójatermékek előállítása során, az olaj kinyerése után a szójapogácsa felhasználása nem megengedett.

(6) A szójatermékekre vonatkozó minőségi követelményeket e rendelet 7. melléklete tartalmazza.

Olajos magvak és olajos magvakból készült termékek

6. §

(1) Az olajos magvak és az olajos magvakból készült termékek típusok, csoportok és alcsoportok szerinti osztályozását e rendelet 8. melléklete tartalmazza.

(2) A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendeletben, a törvényben és az egyes élelmiszer-címkézési módokat szabályozó jogszabályban előírt információkon túlmenően az olajos magvak és az olajos magvakból készült termékek esetében a csoport és az alcsoport nevét is meg kell adni. Olajos magvak esetében azt az információt is meg kell adni, hogy a magvak hántoltak vagy hántolatlanok-e.

(3) Az olajos magvakból készült termékek címkéjén fel kell tüntetni az olajos mag botanikai faját.

(4) A szezámpasztára tahiniként vagy tahinaként lehet hivatkozni.

(5) Az olajos magvak minőségére vonatkozó fizikai és kémiai követelményeket e

rendelet 9. melléklete tartalmazza.

(6) Az olajos magvak fogyasztói csomagjainak átlagos mennyisége megegyezik az olajos magvak fogyasztói csomagjainak tömegével, figyelembe véve a csomagok e rendelet 10. mellékletében felsorolt negatív tömegeltérését.

7. §

(1) Az olajos magvak megjelenésének, színének, illatának és ízének meg kell felelnie a bejelentett típusnak, és a magvaknak idegen szagoktól mentesnek kell lenniük, nem lehetnek savasak, avasak, keserűek és nem lehet más idegen ízük. Emellett az olajos magvak a fejlődés egyetlen szakaszában sem tartalmazhatnak élő vagy elpusztult kártevőket, szervetlen szennyeződéseket, penészesnek tűnő vagy penészes magvakat, rothadt, nedves vagy égett, elszíneződött héjú magvakat, és nem tartalmazhatnak teljesen törött, barna vagy sötét színű magvakat.

(2) Az olajos magvak kémiai tartósítása nem megengedett.

(3) Élelmiszer-termelés vagy forgalomba hozatal céljára csak az olajos típusú ópiummák – *Papaver somniferum L.* – magja használható, amely olyan fajtákból származik, amelyek a mákgubó szárazanyagában legfeljebb 0,8 % ópium-alkaloidot, a mákszem felületén pedig legfeljebb 20 mg/kg ópium-alkaloidot tartalmaznak. A végső fogyasztóknak szánt máknak meg kell felelnie az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről szóló rendelet ópium-alkaloid-tartalomra vonatkozó követelményeinek[4)].

(4) Az olajos magvakat legfeljebb 20 °C hőmérsékleten és legfeljebb 70 %-os relatív páratartalom mellett kell tárolni.

8. §
Műszaki szabály

Ez a rendelet a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelvnek megfelelően bejelentés tárgyát képezte.

9. §
Átmeneti rendelkezések

(1) A keményítő, a keményítőalapú termékek, a hüvelyesek, a hüvelyesekből készült termékek, az olajos magvak és az olajos magvakból készült termékek 2026. július 1-jéig az élelmiszerekről és a dohánytermékekről, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról szóló 110/1997. sz. törvény 18. §-a a), b), e), f), g) és h) pontjának a keményítő és a keményítőalapú termékek, a hüvelyesek és az olajos magvak tekintetében történő végrehajtásáról szóló, módosított 329/1997. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet e rendelet hatálybalépése előtt hatályos változatának megfelelően termelhetők, címkézhetők és forgalmazhatók.

(2) Az e rendelet hatálybalépését megelőzően a módosított 329/1997. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet követelményeinek megfelelően forgalomba hozott vagy címkézett keményítő, keményítőalapú termékek, hüvelyesek, hüvelyesekből készült

4) 4) A Bizottság (EU) 2023/915 rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről és az 1881/2006/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről, a módosítások szerint.

termékek, olajos magvak és olajos magvakból készült termékek a készletek kimerüléséig értékesíthetők.

10. §
Hatályon kívül helyező rendelkezések

A következő rendeletek hatályukat vesztik:

1. Az élelmiszerekről és a dohánytermékekről, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról szóló 110/1997. sz. törvény 18. §-a a), b), e), f), g) és h) pontjának a keményítő és a keményítőalapú termékek, a hüvelyesek és az olajos magvak tekintetében történő végrehajtásáról szóló 329/1997. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet.

2. Az élelmiszerekről és a dohánytermékekről, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról szóló 110/1997. sz. törvény 18. §-a a), d), h), i), j) és k) pontjának a keményítő és a keményítőalapú termékek, a hüvelyesek és az olajos magvak tekintetében történő végrehajtásáról szóló 329/1997. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet módosításáról szóló 418/2000. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet.

3. A 418/2000. sz. rendelettel módosított, az élelmiszerekről és a dohánytermékekről, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról szóló 110/1997. sz. törvény 18. §-a a), d), h), i), j) és k) pontjának a keményítő és a keményítőalapú termékek, a hüvelyesek és az olajos magvak tekintetében történő végrehajtásáról szóló 329/1997. sz. mezőgazdasági minisztériumi rendelet módosításáról szóló 399/2013. sz. rendelet.

11. §
Hatálybalépés napja

Ez a rendelet 2025. július 1-jén lép hatályba.

A mezőgazdasági miniszter:

A(z) .../2025. sz. rendelet 1. melléklete

A keményítő és a keményítőalapú termékek típusok, csoportok és alcsoportok szerinti osztályozása

Típus	Csoport	Alcsoport
Keményítő/természetes keményítő	burgonya	-
	kukorica	-
	búza	gluténmentes rendkívül alacsony gluténtartalmú
	egyéb	
Fizikai úton módosított keményítő	-	-
Enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin		
Keményítőalapú termék	pudingpor	gluténmentes rendkívül alacsony gluténtartalmú

Megjegyzés:
A gluténtartalom csökkentése érdekében módosított búzakeményítő, egyéb keményítők és keményítőalapú termékek esetében a „gluténmentes” és a „rendkívül alacsony gluténtartalmú” alcsoportok neve a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről szóló, 2014. július 30-i 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet követelményeinek megfelelően tüntethető fel.

A(z) .../2025. sz. rendelet 2. melléklete

A keményítő és a keményítőalapú termékek minőségére vonatkozó fizikai, kémiai és érzékszervi követelmények

1. táblázat
A keményítőre/természetes keményítőre vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

Mutató	Burgonya-keményítő	Búza-keményítő	Kukorica-keményítő
Szárazanyag-tartalom %-ban	legalább 79,0	legalább 86,0	legalább 86,0
Szárazanyagra számított összes hamutartalom %-ban	legfeljebb 0,5	legfeljebb 0,4	legfeljebb 0,5
Szárazanyagra számított N-anyag-tartalom %-ban	legfeljebb 0,15	legfeljebb 0,55	legfeljebb 1,0
Szabad szemmel látható levélnyelek száma 1 dm^2-enként	legfeljebb 200	-	-

2. táblázat
A keményítőre/természetes keményítőre vonatkozó érzékszervi követelmények

Mutató	Burgonyakeményítő	Búzakeményítő	Kukoricakeményítő
Megjelenés	nagyon finom, laza por, nemkívánatos adalékok nélkül		
Szín	fehér	szürkésfehér	sárgásfehér

Magyarázó megjegyzés:
A nemkívánatos adalékok fizikai szennyeződések, por, homok, talaj, kő és üveg vagy fémrészecskék.

3. táblázat
A pudingporra vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

Termék	Szárazanyag-tartalom %-ban legalább	Szárazanyagra számított hamutartalom %-ban legfeljebb	Keményítőtartalom %-ban legalább
Pudingpor főzéshez	82,0	4,0	65,0
Hideg pudingpor	88,0	6,0	60,0

4. táblázat
Az enzimekkel módosított keményítőre/maltodextrinre és a fizikai úton módosított keményítőre vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

Termék	Szárazanyag-tartalom %-ban legalább	Szárazanyagra számított hamutartalom %-ban legfeljebb	Dextróz-egyenérték (DE) %-ban legfeljebb
Enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Fizikai úton módosított keményítő	79,0	1,0	-

5. táblázat
Az enzimekkel módosított keményítőre/maltodextrinre, a fizikai úton módosított keményítőre és a pudingporra vonatkozó érzékszervi követelmények

Mutató	Enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin	Fizikai úton módosított keményítő	Pudingpor
Megjelenés	por nemkívánatos adalékok nélkül	por nemkívánatos adalékok nélkül	laza por nemkívánatos adalékok nélkül, a felhasznált adalékanyagok finom részecskéivel morzsalékos csomókat képező adalékokkal; az utasítások szerinti konyhai elkészítés után a puding rugalmas, nem ragadós vagy csak részben ragadós
Szín	szürkés vagy sárgásfehér	szürkés vagy sárgásfehér	-

Magyarázó megjegyzés:
A nemkívánatos adalékok fizikai szennyeződések, por, homok, talaj, kő és üveg vagy fémrészecskék.

A(z) .../2025. sz. rendelet 3. melléklete

A keményítő/természetes keményítő, az enzimekkel módosított keményítő/maltodextrin és a fizikai úton módosított keményítő csomagolására vonatkozó megengedett negatív tömegeltérések

a csomag tömege grammban	a csomagoláson feltüntetett tömegtől való legnagyobb megengedett negatív tömegeltérés %-ban
legfeljebb 100	5,0
100 és 250 között	3,0
250 és 500 között	2,0
500 és 1000 között	1,5
1000 fölött	1,0

A(z) .../2025**.** sz. rendelet 4. melléklete

A hüvelyesek és az azokból készült termékek típusok, csoportok és alcsoportok szerinti osztályozása

Típus	Csoport	Alcsoport
Hüvelyes	sárgaborsó	előfőzött egész hántolt hántolt, felezett csíráztatott
	zöldborsó	
	nagyméretű lencse	
	kisméretű lencse	
	fehérbab	
	színes bab	
	csicseriborsó	
	lóbab	
	farkasbab	
	szójabab	
Hüvelyesekből készült termék	humusz	-
Hüvelyesekből készült őrölt termék	liszt	-
	pehely	-
	rostkoncentrátum	-
Szójatermék	szójaital	-
	fermentált szójatermék	-
	tofu	-
	szójanéz	-
	tempeh	-
	natto	-
	szójaszósz	fermentált szójafehérje-hidrolizátumból
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	szójaextrudátum	-
	szójafehérje-hidrolizátum	-
	hüvelyesekből készült fehérjeizolátum	-
	szójalecitin	-

A(z) .../2025. sz. rendelet 5. melléklete

A hüvelyesek minőségére vonatkozó érzékszervi és fizikai követelmények

1. táblázat
A hüvelyesekre vonatkozó érzékszervi és fizikai követelmények

Csoport vagy alcsoport	Szín		Szitán való átjutás		Nedvességtartalom % legfeljebb
	az egyes szemek esetében	az eltérő színű szemek tömege legfeljebb	a kör alakú nyílások átmérője mm-ben	tömegszázalék	
Sárgaborsó	barnássárga, narancssárga, sárga	a zöldborsó 5 %-a	4,5	legfeljebb 4,0	16,0
Zöldborsó	világoszöld, olívazöld, zöld	a sárgaborsó 5 %-a	4,5	legfeljebb 4,0	16,0
Fehérbab	fehér	6 % színes	3,5	legfeljebb 4,0	16,0
Színes bab	fajtánként egységes	6 % egyéb szín	3,5	legfeljebb 4,0	16,0
Szójabab	fajtánként egységes	-	3,5	legfeljebb 4,0	13,0
Csicseriborsó	-	-	5,0	legfeljebb 4,0	14,0
Lóbab	-	-	6,0	legfeljebb 4,0	16,0
Nagyméretű lencse	fajtánként egységes	-	6,0	legfeljebb 20,0	15,0
			2,5	legfeljebb 4,0	
Kisméretű lencse	fajtánként egységes	-	6,0	több mint 20,0	15,0
			2,5	legfeljebb 4,0	
Előfőzött hüvelyesek	nyersanyagonként egységes	10 % egyéb szín	1,0	legfeljebb 0,5	10,0
Egész hántolt hüvelyesek	nyersanyagonként egységes	10 % egyéb szín	1,0	legfeljebb 0,5	15,0
Hántolt, felezett hüvelyesek	nyersanyagonként egységes	10 % egyéb szín	1,0	legfeljebb 0,5	15,0
Csíráztatott hüvelyesek	nyersanyagonként egységes	10 % egyéb szín	-	-	16,0

2. táblázat
A hüvelyesekre vonatkozó minőségi követelmények

Minőségi mutató	Feldolgozatlan hüvelyesek	Hüvelyesek előfőzött	Hüvelyesek hántolt
Szennyeződések tömegszázalékban legfeljebb	összesen 1,0, amelyből: ásványi 0,5	szerves 0,5 ásványi 0,5	összesen 1,0, amelyből: ásványi 0,2
Súlyosan károsodott szemek vagy azok megadott részei összesen, tömegszázalékban legfeljebb amelyből: kártevőkkel fertőzött szemek	6,0 lencse: 0,1 egyéb: 0,5	- - -	1,0 - -
Enyhén károsodott szemek vagy azok megadott részei összesen, tömegszázalékban legfeljebb amelyből: a) kártevők által károsított b) tört szemek	12,0 3,0 3,0	- - 3,0	20,0 3,0 3,0
Főzési teljesítmény meghatározott feltételek mellett és az előírt időn belül, mennyiség %-ban legalább	90	-	-

Megjegyzések:

Az ásványi szennyeződések közé tartozik a talaj, a homok, a por vagy a kövek.

A szerves szennyeződések közé tartoznak a szárak, a levelek, a héjak, az idegen gabonák és szemek vagy azok részei.

A súlyosan károsodott szemek a hüvelyesek olyan szemei, amelyek betegség, önmelegedés vagy szárítás következtében károsodtak, a héjuk láthatóan elszíneződött, a magjuk pedig törött; hántolt hüvelyesek esetében csak a láthatóan elszíneződött szikleveleknél. Ide tartoznak a csírázás nyilvánvaló jeleit mutató szemek és a kártevőket tartalmazó szemek – a fejlődés bármely szakaszában elpusztult zsizsiket *(Bruchidae)* tartalmazó teljes magvak.

Az enyhén károsodott szemek közé tartoznak a láthatóan elszíneződött héjjal és ép maggal rendelkező szemek, a hüvelyesek jelentősen ráncos héjú és magvú szemei, a fejletlen szemek, a mechanikai hatás miatt károsodott szemek, ha a károsodás legfeljebb a mag egynegyedét érinti, és a sziklevelek nem váltak le, a kártevők által károsított szemek,

valamint a törött szemek vagy azok bejelentett részei, amelyek kisebbek, mint a bejelentett egész fele.

A(z) .../2025. sz. rendelet 6. melléklete

A hüvelyesek csomagolására vonatkozó megengedett negatív tömegeltérések

Típus	A csomag tömege	Megengedett negatív tömegeltérés
Hüvelyesek, hüvelyesekből készült termékek, szójatermék	250 g-ig	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2000 g	1,0 %
	2000 g felett	0,5 %

A(z) .../2025. sz. rendelet 7. melléklete

A szójatermékekre vonatkozó minőségi követelmények

Szójatermék	Fehérjetartalom %-ban legalább	Szárazanyagra számított zsír, tömegszázalékban legfeljebb	Szárazanyag tömegszázalékban legalább
Szójaital	1,8	30,0	4,0
Szójaitalpor	20,0	30,0	90,0
Fermentált szójatermék	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Szójanéz	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Szójaszósz	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Folyékony szójafehérje-hidrolizátum	8,0	-	-

A(z) .../2025. sz. rendelet 8. melléklete

Az olajos magvak és az azokból készült termékek típusok, csoportok és alcsoportok szerinti osztályozása

Típus	Csoport	Alcsoport
Olajos mag	mák	kék fehér színes: szürke, narancssárga, okkersárga, rózsaszín
	napraforgó	-
	tök	-
	szezám	fehér fekete
	len	barna sárga
	mustár	fehér fekete
Olajos magvakból készült termékek	liszt	zsírtalanított nem zsírtalanított
	rost	-

A(z) .../2025. sz. rendelet 9. melléklete

Az olajos magvak minőségére vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

1. táblázat
Az olajos típusú mák (*Papaver somniferum L.)* szemeire vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

A mákszem színe	kék	legfeljebb 0,2 tömegszázalék fehér mákszem
	fehér vagy színek keveréke	több mint 0,2 tömegszázalék fehér mákszem
Nedvességtartalom	1. minőségi osztály	legfeljebb 8,0 tömegszázalék
	2. minőségi osztály	legfeljebb 10,0 tömegszázalék
Színtelen szemek sötéttől a feketéig		legfeljebb 5,0 tömegszázalék
Összes adalék és szennyeződés		legfeljebb 8,0 tömegszázalék
amelyből:		
a) éretlen, rozsdás színű szemek		legfeljebb 5,0 tömegszázalék
b) károsodott szemek		legfeljebb 3,0 tömegszázalék
c) szennyeződések	1. minőségi osztály összesen	legfeljebb 0,2 tömegszázalék
	2. minőségi osztály összesen	legfeljebb 1,0 tömegszázalék
d) bolondítóbeléndek-mag *(Hyoscyamus niger L.)*		legfeljebb 0,00 tömegszázalék
e) amaránt- és libatopmag		legfeljebb 0,2 tömegszázalék
f) szervetlen szennyeződések		legfeljebb 0,0 tömegszázalék
g) arzéntartalom		legfeljebb 0,1 mg/kg
h) higanytartalom		legfeljebb 0,012 mg/kg
i) ólomtartalom		legfeljebb 1,0 mg/kg

Megjegyzések:

Az adalékok közé tartoznak a fizikailag károsodott olajos magvak, a törött magvak, az éretlen és fejletlen magvak, a csírázás nyilvánvaló jeleit mutató magvak, valamint a nedves vagy égett magvak, amelyeknek héja elszíneződött, de ép maggal rendelkeznek.

A szennyeződések közé tartoznak a nedves vagy égett olajos magvak, az elszíneződött héjú és részben törött, barnás bélű magvak, a bél nélküli magvak, más növények magvai, valamint a gubók, fejek, héjak, szárak, levelek vagy azok részei.

A szervetlen szennyeződések közé tartozik a por, a homok, a talaj, a kő, az üveg vagy a fémrészecskék.

2. táblázat
Az egyéb olajos magvakra vonatkozó fizikai és kémiai követelmények

Mag	Nedvességtartalom %-ban legfeljebb	Adalékok %-ban legfeljebb	Szennyeződések %-ban legfeljebb
napraforgó (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
tök *(Cucurbita)*	10,0	4,0	1,0
szezám *(Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
len *(Linum usitatissimum L.*)	9,0	2,0	1,0
mustár *(Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
pórsáfrány *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Megjegyzések:

Az adalékok közé tartoznak a fizikailag károsodott olajos magvak, a törött magvak, az éretlen és fejletlen magvak, a csírázás nyilvánvaló jeleit mutató magvak, valamint a nedves vagy égett magvak, amelyeknek héja elszíneződött, de ép maggal rendelkeznek.

A szennyeződések közé tartoznak a nedves vagy égett olajos magvak, az elszíneződött héjú és részben törött, barnás bélű magvak, a bél nélküli magvak, más növények magvai, valamint a gubók, fejek, héjak, szárak, levelek vagy azok részei.

A(z) .../2025. sz. rendelet 10. melléklete

A csomagolt olajos magvakra vonatkozó megengedett negatív tömegeltérések

Típus	A csomag tömege	Megengedett negatív tömegeltérés
Olajos magvak	50 g-ig	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	500 g felett	1,0 %