133

ERLASS
vom 5. Mai 2025

über die Anforderungen an Stärke, Hülsenfrüchte, Ölsamen und ihre Erzeugnisse

Gemäß § 18(1)(a), (b), (g) und (h) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakwaren sowie über Änderungen bestimmter damit zusammenhängender Gesetze in der durch das Gesetz Nr. 119/2000, Gesetz Nr. 306/2000, Gesetz Nr. 146/2002, Gesetz Nr. 131/2003, Gesetz Nr. 274/2003, Gesetz Nr. 316/2004, Gesetz Nr. 120/2008, Gesetz Nr. 139/2014 und Gesetz Nr. 180/2016 geänderter Fassung (im Folgenden - „Gesetz“), erlässt das Landwirtschaftsministerium folgende Bestimmungen:

Abschnitt 1

Gegenstand

Durch dieses Dekret wird reguliert, in Bezug auf direkt anwendbare Vorschriften der Europäischen Union[1]:

---

[1] Verordnung (EG) Nr.178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit in der geänderten Fassung.
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene in der jeweils geltenden Fassung.
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates in der geänderten Fassung.

a) die Methode zur Bereitstellung von Informationen über Stärke, Hülsenfrüchte, Ölsamen und ihre Erzeugnisse;
b) die Arten von Stärke, Hülsenfrüchten, Ölsamen und ihren Erzeugnissen, aufgeschlüsselt nach Gruppen und Untergruppen;
c) für jede Art von Stärke, Hülsenfrüchten, Ölsamen und deren Erzeugnissen, Qualitätsanforderungen hinsichtlich der Bezeichnung und der zulässigen negativen Gewichtsabweichungen einer Verpackung; und
d) technologische Mindestanforderungen an Stärke, Hülsenfrüchte, Ölsamen und ihre Erzeugnisse.

Abschnitt 2

Definitionen bestimmter Begriffe

(1) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten folgende Begriffsbestimmungen:

a) Stärke bezeichnet ein Pulver, das durch Isolierung aus stärkehaltigen Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs gewonnen und anschließend möglicherweise physikalisch oder durch Enzyme verändert wird;
b) Maltodextrin bezeichnet Stärke, die durch enzymatische Hydrolyse von Stärke modifiziert wurde;
c) Stärkeerzeugnis bezeichnet Stärke mit Zusatz anderer Stoffe, die zur Lebensmittelzubereitung bestimmt ist;
d) Puddingpulver ist ein Stärkeerzeugnis mit einem Stärkeanteil von mindestens 60 %, dem andere Stoffe zugesetzt sind, die für die Lebensmittelzubereitung bestimmt sind;
e) Dextroseäquivalent (DE) bezeichnet den Gehalt an reduzierenden Zuckern in der Trockenmasse in Prozent, ausgedrückt als Glukose, der den Hydrolysegrad der Stärke angibt;
f) Hülsenfrüchte sind die getrockneten, gereinigten und sortierten Samen von Hülsenfrüchten;
g) vorgekochte Hülsenfrüchte sind Hülsenfrüchte, die technologisch modifiziert wurden, um ihre Garzeit zu verkürzen;
h) ganze geschälte Hülsenfrüchte bezeichnet ganze technologisch verarbeitete Körner ohne Außenhaut und gespaltene technologisch verarbeitete Körner ohne Außenhaut mit getrennten Keimblättern;
i) Hülsenfrüchtemehl bezeichnet geschälte Hülsenfrüchte, die zu einem homogenen Pulver gemahlen, möglicherweise nach Partikelgröße sortiert und im Fall von Sojamehl entbittert werden;
j) Hülsenfrüchteflocken sind geschnittene und gepresste Körner von Hülsenfrüchten, bei Soja geschnittene, gepresste und entbitterte Körner;
k) Hülsenfrüchtefaserkonzentrat bezeichnet ein homogenes Pulver, das durch Mahlen und Sieben von Hülsenfrüchte und den äußeren Hülsen von Hülsenfrüchten gewonnen wird
l) gekeimte Hülsenfrüchte sind Hülsenfrüchte, die durch Keimung technologisch verändert wurden, um die Nährwerte und die Verdaulichkeit zu erhöhen;

m) Proteinhydrolysat aus Hülsenfrüchten bezeichnet Hülsenfrüchte, die technologisch so modifiziert sind, dass durch Hydrolyse von Proteinen eine Mischung verschiedener Peptide und Aminosäuren oder eine Mischung von Aminosäuren entsteht;

n) Hülsenfrüchteproteinisolat bezeichnet das Pulver, das durch Hydrolyse beim Abbau von in Hülsenfrüchten enthaltenen Proteinen gewonnen wird;

o) Sojaprodukt bezeichnet ein Lebensmittel, das aus wärmebehandelten Sojabohnen, Sojamehl oder Sojaprotein hergestellt wird;

p) Sojamehl bezeichnet geschälte Sojabohnen, die zu einem homogenen Pulver gemahlen oder nach Partikelgröße sortiert werden;

q) Sojaextrudat bezeichnet ein Erzeugnis, das durch Extrusion aus Sojamehl, Sojagrieß, Sojakonzentraten oder -isolaten gewonnen wird;

r) flüssiges Sojaproteinhydrolysat ist ein Sojaprodukt aus Sojabohnen oder Teilen davon, das durch saure Hydrolyse gewonnen wird und Proteine und Polysaccharide in eine Mischung aus Aminosäuren und anderen einfacheren Stoffen zerlegt;

s) Tofu bezeichnet ein durch Proteinfällung gewonnenes Sojaerzeugnis;

t) Sufu bezeichnet ein fermentiertes Sojaprodukt aus Tofu, das mit dem Schimmelpilz *Actinomucor elegans, Mucor spp. und Rhizopus spp*. fermentiert wird;

u) Tempeh bezeichnet wärmebehandeltes fermentiertes Soja, andere Hülsenfrüchte, Getreide oder eine Kombination davon;

v) natto bezeichnet ein Sojabohnenprodukt, das mit *Bacillus subtilis* fermentiert wird;

w) Sojasauce ist eine Soße, die durch Fermentation von Sojabohnen oder einer Mischung aus Sojabohnen und Weizen oder aus Sojaproteinhydrolysat hergestellt wird;

x) Miso ist eine fermentierte Paste aus Hülsenfrüchten oder aus einer Mischung von Hülsenfrüchten und Getreide;

y) Okara bezeichnet eine Sojabohnenpulpe, die bei der Verarbeitung von Sojabohnen als Nebenprodukt anfällt;

z) Hummus ist ein Aufstrich, der aus einem überwiegenden Anteil von Kichererbsen und Sesampaste hergestellt wird.

(2) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten auch die folgenden Begriffsbestimmungen:

a) Ölsamen sind trockene, gereinigte und sortierte Ölsamen, ob geschält oder ungeschält

b) Opiumalkaloidgehalt bezeichnet die Summe der Opiumalkaloide von Morphin und dem 0,2-fachen von Codein

c) Sesampaste ist eine Paste aus zerkleinerten, geschälten oder ungeschälten Sesamsamen

d) Ölsamenmehl ist ein Erzeugnis, das durch Mahlen und Sieben von Ölsamen und den äußeren Schalen gewonnen wird

e) Ölsamenfaser ist ein homogenes Pulver, das durch Mahlen nicht entfetteter Ölsamen gewonnen wird.

Abschnitt 3

Stärke und Stärkeerzeugnisse

(1) Die Einordnung von Stärke und Stärkeerzeugnissen in Typen, Gruppen und Untergruppen ist in Anhang 1 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben in der FIC-Verordnung[2], im Gesetz und in den Rechtsvorschriften über bestimmte Methoden der Lebensmittelkennzeichnung[3] ist für Stärke und Stärkeerzeugnisse Folgendes anzugeben:

a) Stärke, der Name des Typs und der Gruppe

b) ein Stärkeerzeugnis, den Gruppennamen und

c) Maltodextrin, auch das Dextroseäquivalent.

(3) Die physikalischen, chemischen und sensorischen Anforderungen an die Qualität von Stärke und Stärkeerzeugnissen sind in Anhang 2 dieses Erlasses festgelegt.

(4) Die durchschnittliche Menge der Verbraucherverpackungen von Stärke/nativer Stärke, enzymmodifizierter Stärke/Maltodextrin und physikalisch veränderter Stärke ist das Gewicht der Verbraucherverpackungen von Stärke/nativer Stärke, enzymmodifizierter Stärke/Maltodextrin und physikalisch veränderter Stärke ohne Verpackung unter Berücksichtigung der negativen Gewichtsabweichung der Verpackung gemäß Anhang 3 dieses Erlasses.

Hülsenfrüchte und deren Erzeugnisse

Abschnitt 4

(1) Die Einteilung von Hülsenfrüchten und Hülsenfruchtprodukten in Arten, Gruppen und Untergruppen ist in Anhang 4 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben, die in der FIC-Verordnung, im Gesetz und in den Rechtsvorschriften über bestimmte Methoden der Lebensmittelkennzeichnung vorgesehen sind, sind bei Hülsenfrüchten und Erzeugnissen aus Hülsenfrüchten folgende Angaben zu machen:

a) Name der Gruppe und Untergruppe;

b) bei gemahlenen Hülsenfruchtprodukten den Namen der Gruppe und die botanische Art; und

c) bei Sojaerzeugnissen der Name der Gruppe und der Untergruppe.

(3) Die sensorischen und physikalischen Anforderungen an die Qualität von Hülsenfrüchten sind in Anhang 5 dieses Erlasses festgelegt.

---

[2] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates in der geänderten Fassung.

[3] Erlass Nr. 417/2016 über bestimmte Methoden für die Etikettierung von Lebensmitteln.

(4) Die durchschnittliche Menge der Verbraucherverpackungen von Hülsenfrüchten ist das Gewicht der Verbraucherverpackungen von Hülsenfrüchten ohne Verpackung unter Berücksichtigung der zulässigen negativen Gewichtsabweichung gemäß Anhang 6 dieses Erlasses.

Abschnitt 5

(1) Hülsenfrüchte dürfen keine fremden Gerüche haben, sauer, ranzig oder bitter sein oder eine andere fremde Verunreinigung aufweisen. Hülsenfrüchte dürfen keine schädlichen organischen Verunreinigungen, organische Verunreinigungen nicht pflanzlichen Ursprungs und anorganische Verunreinigungen nicht mineralischen Ursprungs enthalten. Die einzelnen Körner oder Teile davon dürfen keine Schimmelspuren aufweisen, schimmelig, faul, feucht oder verbrannt sein. Das Mischen von Körnern einer Hülsenfrüchteart mit unterschiedlichen Farben, Sorten oder Erntejahren ist nicht zulässig. Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack müssen, außer wenn Abweichungen zulässig sind, der Gruppe für Hülsenfrüchte und der Untergruppe für technologisch veränderte Hülsenfrüchte oder deren Körner entsprechen.

(2) Hülsenfrüchte dürfen in keinem Entwicklungsstadium lebende Schädlinge enthalten. . In 1 kg Hülsenfrüchte sind maximal 3 lose tote Schädlinge erlaubt. Als Gewichtsprozentsatz dürfen Hülsenfrüchte nicht mehr als 15 % Halbkörner oder Körner mit gebrochenen Schalen und 5 % Körner enthalten, die leicht mit Erde verschmutzt sind.

(3) Vorgekochte Hülsenfrüchte dürfen keine lebenden oder toten Schädlinge in irgendeinem Entwicklungsstadium enthalten, noch Körner, die mit Erde kontaminiert sind. Sie können faltige, rissige Körner mit getrennten Keimblättern und, nach dem Kochen gemäß den Anweisungen, einzelne festere oder überkochte Körner enthalten.

(4) Geschälte Hülsenfrüchte dürfen keine lebenden oder toten Schädlinge in einem beliebigen Entwicklungsstadium enthalten. Sie dürfen höchstens 2 % ungeschälte Körner enthalten. Darüber hinaus können ganze geschälte Hülsenfrüchte höchstens 20 Gewichtsprozent Körner mit getrennten Keimblättern enthalten.

(5) Gemahlene Hülsenfruchtprodukte müssen den Farb-, Aroma- und Geschmacksmerkmalen des Ausgangsrohstoffs entsprechen. Sie dürfen keine fremden Gerüche oder andere fremde Aromen aufweisen. Sie dürfen keine lebenden oder toten Schädlinge in irgendeiner Entwicklungsphase enthalten. Bei der Herstellung von Sojaprodukten ist die Verwendung von Trester nach der Gewinnung von Öl nicht erlaubt.

(6) Die Qualitätsanforderungen für Sojaerzeugnisse sind in Anhang 7 dieses Erlasses festgelegt.

Ölsamen und Ölsamenerzeugnisse

Abschnitt 6

(1) Die Einteilung von Ölsamen und Ölsamenerzeugnissen in Typen, Gruppen und Untergruppen ist in Anhang 8 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Informationen, die in der Verordnung über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, im Gesetz und in den Rechtsvorschriften über bestimmte Arten der Kennzeichnung von Ölsamen und Ölsamenerzeugnissen festgelegt sind, ist die Bezeichnung der Gruppe und der Untergruppe anzugeben. Bei Ölsamen ist auch anzugeben, ob die Samen geschält oder ungeschält sind.

(3) Ölsamenerzeugnisse sind mit der botanischen Art der Ölsaat zu kennzeichnen.

(4) Sesampaste kann als Tahini oder Tahina bezeichnet werden.

(5) Die physikalischen und chemischen Anforderungen an die Qualität von Ölsamen sind in Anhang 9 dieses Erlasses festgelegt.

(6) Die durchschnittliche Menge der Verbraucherverpackungen von Ölsamen ist das Gewicht der Verbraucherverpackungen von Ölsamen unter Berücksichtigung der negativen Gewichtsabweichung der in Anhang 10 dieses Erlasses aufgeführten Verpackungen.

Abschnitt 7

(1) Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack der Ölsamen müssen der angegebenen Art entsprechen, und die Samen dürfen keinen Fremdgeruch, keine Säure, Ranzigkeit, Bitterkeit oder sonstigen Fremdgeschmack aufweisen. Ölsamen dürfen auch in keinem Entwicklungsstadium lebende oder tote Schädlinge, anorganische Verunreinigungen, schimmelig aussehende oder schimmelige Samen oder verrottete, feuchte oder verbrannte Samen mit veränderter Schalenfarbe enthalten und dürfen keine Samen mit einem vollständig gebrochenen braunen bis dunklen Kern enthalten.

(2) Die chemische Konservierung von Ölsamen ist nicht zulässig.

(3) Nur Samen des Opiummohns *Papaver somniferum* L. des öligen Typs, die von Sorten stammen, die höchstens 0,8 % Opiumalkaloide in der Trockenmasse der Mohnkapsel enthalten, und deren Opiumalkaloidgehalt auf der Oberfläche des Mohnsamens 20 mg/kg nicht überschreitet, dürfen zur Herstellung von Lebensmitteln oder zum Inverkehrbringen verwendet werden. Für den Endverbraucher bestimmte Mohnsamen müssen hinsichtlich ihres Gehalts an Opiumalkaloiden den Anforderungen der Verordnung über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln entsprechen.[4].

(4) Olsamen werden bei einer Temperatur von bis zu 20 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70 % gelagert.

---

[4] Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, in der jeweils geänderten Fassung.

Abschnitt 8

Technische Vrrordnung

Der Erlass wurde gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft notifiziert.

Abschnitt 9

Übergangsregelungen

(1) Stärke, Stärkeprodukte, Hülsenfrüchte, Hülsenfruchtprodukte, Ölsaaten und Ölsaatenprodukte dürfen gemäß der Verordnung des Landwirtschaftsministeriums Nr. 329/1997 zur Durchführung von § 18(a), (b), (e), (f), (g) und (h) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakwaren sowie zur Änderung bestimmter damit zusammenhängender Gesetze für Stärke und Stärkeprodukte, Hülsenfrüchte und Ölsamen, in der vor Inkrafttreten dieses Erlasses geänderten Fassung, bis zum 1. Juli 2026 hergestellt, gekennzeichnet und vermarktet werden.

(2) Stärke, Stärkeerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Hülsenfruchterzeugnisse, Ölsamen und Ölsamenerzeugnisse, die vor dem Inkrafttreten dieses Dekrets gemäß den Anforderungen des Erlasses Nr. 329/1997 des Landwirtschaftsministeriums in der vor Inkrafttreten dieses Dekrets geänderten Fassung in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Lagerbestände verkauft werden.

Abschnitt 10

Aufhebungsbestimmungen

Aufgehoben werden:

1. Erlass des Landwirtschaftsministeriums Nr. 329/1997 zur Durchführung von § 18(a), (b), (e), (f), (g) und (h) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakwaren sowie zur Änderung bestimmter damit zusammenhängender Gesetze in Bezug auf Stärke und Stärkeprodukte, Hülsenfrüchte und Ölsamen.
2. Erlass des Landwirtschaftsministeriums Nr. 418/2000 zur Änderung des Erlasses des Landwirtschaftsministeriums Nr. 329/1997 zur Durchführung von § 18(a), (d), (h), (i), (j) und (k) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakwaren zur Durchführung und zur Änderung bestimmter damit zusammenhängender Gesetze in Bezug auf Stärke und Stärkeprodukte, Hülsenfrüchte und Ölsamen.
3. Erlass des Landwirtschaftsministeriums Nr. 399/2013 zur Änderung des Erlasses Nr. 329/1997 zur Durchführung von § 18 Buchstaben a, d, h, i, (j) und (k) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakwaren zur Durchführung bestimmter damit zusammenhängender Gesetze für Stärke und Stärkeprodukte, Hülsenfrüchte und Ölsamen, in der durch den Erlass Nr. 418/2000 geänderten Fassung.

Abschnitt 11
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2025 in Kraft.

Der Minister für Landwirtschaft:
Mgr. Výborný, m.p.

Anhang 1

Einteilung von Stärke und Stärkeerzeugnissen in Typen, Gruppen und Untergruppen

Typ	Gruppe	Untergruppe
Stärke/native Stärke	Kartoffel	-
	Mais	-
	Weizen	glutenfrei
	sonstige	
		mit sehr niedrigem Glutengehalt
physikalisch modifizierte Stärke	-	-
Durch Enzyme modifizierte Stärke/Maltodextrin		
Stärkeprodukt	Puddingpulver	glutenfrei
		mit sehr niedrigem Glutengehalt

Hinweis:

Für Weizenstärke, andere Stärken und Stärkeerzeugnisse, die zur Verringerung des Glutengehalts geändert wurden, kann die Bezeichnung der Untergruppen „glutenfrei“ und „sehr geringer Glutengehalt“ gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Unterrichtung der Verbraucher über das Fehlen oder die Verringerung von Gluten in Lebensmitteln angegeben werden.

Anhang 2

Physikalische, chemische und sensorische Anforderungen an die Qualität von Stärke und Stärkeerzeugnissen

Tabelle 1

Physikalische und chemische Anforderungen an Stärke/native Stärke

Indikator	von Kartoffeln	von Weizen	Maisstärke
Trockensubstanzgehalt in %	mindestens 79,0	mindestens 86,0	mindestens 86,0
Gesamtaschegehalt in der Trockenmasse %	höchstens 0,5	höchstens 0,4	höchstens 0,5
Gehalt an N-Stoffen in der Trockenmasse %	höchstens 0,15	höchstens 0,55	höchstens 1,0
Anzahl der mit bloßem Auge sichtbaren Stiele pro 1 dm^2	höchstens 200	-	-

Tabelle 2

Sensorische Anforderungen an Stärke/native Stärke

Indikator	von Kartoffeln	von Weizen	Maisstärke
Aussehen	sehr feines loses Pulver ohne unerwünschte Beimischungen		
Farbe	Weiß	gräuliches Weiß	gelbliches Weiß

Erläuterungen:

Unerwünschte Beimischungen sind physikalische Verunreinigungen, Staub, Sand, Erde, Steine und Glas- oder Metallpartikel.

Tabelle 3

Physikalische und chemische Anforderungen für Puddingpulver

Produkt:	**Gehalt an Trockenmasse in % mindestens**	**Aschegehalt in der Trockenmasse in % höchstens**	**Gehalt an Stärkebestandteil in % mindestens**
Puddingpulver zum Kochen	82,0	4,0	65,0
Kaltpuddingpulver	88,0	6,0	60,0

Tabelle 4

Physikalische und chemische Anforderungen an enzymmodifizierte/Maltodextrin-Stärke und physikalisch modifizierte Stärke

Produkt:	**Gehalt an Trockenmasse in % mindestens**	**Aschegehalt in der Trockenmasse in % höchstens**	**Dextroseäquivalent (DE) % höchstens**
Durch Enzyme modifizierte Stärke/Maltodextrin	89,0	1,0	20,0
physikalisch modifizierte Stärke	79,0	1,0	-

Tabelle 5

Sensorische Anforderungen an enzymmodifizierte Stärke/Maltodextrin, physikalisch modifizierte Stärke und Puddingpulver

Indikator	**Durch Enzyme modifizierte Stärke/Maltodextrin**	**physikalisch modifizierte Stärke**	**Puddingpulver**
Aussehen	Pulver ohne unerwünschte Beimischungen	Pulver ohne unerwünschte Beimischungen	loses Pulver ohne unerwünschte Beimischungen, mit Beimischungen, die bröckelige Klumpen mit feinen Partikeln der verwendeten Zusatzstoffe bilden; nach der Zubereitung gemäß der Anleitung ist der Pudding geschmeidig, nicht klebrig oder nur teilweise klebrig
Farbe	gräulich oder gelblich weiß	gräulich oder gelblich weiß	-

Erläuterungen:

Unerwünschte Beimischungen sind physikalische Verunreinigungen, Staub, Sand, Erde, Steine und Glas- oder Metallpartikel.

Anhang 3

Tolerierbare negative Gewichtstoleranzen für Packungen mit Stärke/nativer Stärke, enzymmodifizierter Stärke/Maltodextrin und physikalisch modifizierter Stärke

Packungsgewicht in g	**höchstzulässige negative Gewichtsabweichung vom auf der Verpackung angegebenen Gewicht in %**
bis zu 100	5,0
über 100 bis 250	3,0
über 250 bis 500	2,0
über 500 bis 1 000	1,5
über 1 000	1,0

Anhang 4

Einreihung von Hülsenfrüchten und ihren Erzeugnissen in Arten, Gruppen und Untergruppen

Typ	Gruppe	Untergruppe
Hülsenfrüchte	gelbe Erbsen	vorgekocht ganz, geschält geschält, gespalten gekeimt
	grüne Erbsen	
	große Linsen	
	kleine Linsen	
	weiße Bohnen	
	farbige Bohnen	
	Kichererbsen	
	Favabohnen	
	Lupinenbohne	
	Soja	
Hülsenfruchtprodukte	Hummus	-
Gemahlenes Hülsenfruchtprodukt	Mehl	-
	Flocken	-
	Faserkonzentrat	-
Sojaerzeugnis	Sojagetränk	-

	fermentiertes Sojaprodukt	-
	Tofu	-
	Soyannaise	-
	Tempeh	-
	Natto	-
	Sojasauce	fermentiert aus Sojahydrolysat
	Miso	-
	Sufu	-
	Okara	-
	Sojaextrudat	-
	Sojaproteinhydrolysat	-
	Proteinisolat aus Hülsenfrüchten	-
	Sojalecithin	-

Anhang 5

Sensorische und physische Anforderungen an die Hülsenfrüchtequalität

Tabelle 1

Sensorische und physikalische Anforderungen an Hülsenfrüchte

Gruppe oder Untergruppe	**Farbe**		**Durch ein Sieb fallen lassen**		**Feuchtigkeitsgehalt in % (maximal)**
	von einzelnen Körnern	**Gewicht von Körnern einer anderen Farbe höchstens**	**mit kreisförmigen Löchern mit einem Durchmesser in mm**	**Gewicht**	
Gelbe Erbsen	bräunlich gelb, orangefarben, gelb	5 % grüne Erbsen	4,5	höchstens 4,0	16,0
grüne Erbsen	Hellgrün, Olivgrün, Grün	5 % gelbe Erbsen	4,5	höchstens 4,0	16,0
weiße Bohnen	Weiß	6 % farbig	3,5	höchstens 4,0	16,0
farbige Bohnen	einheitlich nach Sorte	6 % andere Farbe	3,5	höchstens 4,0	16,0
Soja	einheitlich nach Sorte	-	3,5	höchstens 4,0	13,0
Kichererbsen	-	-	5,0	höchstens 4,0	14,0
Favabohnen	-	-	6,0	höchstens 4,0	16,0
Große Linsen	einheitlich nach Sorte	-	6,0	höchstens 20,0	15,0
			2,5	höchstens 4,0	
kleine Linsen	einheitlich nach Sorte	-	6,0	über 20,0	15,0
			2,5	höchstens 4,0	
vorgekochte	einheitlich nach Rohstoff	10 % andere Farbe	1,0	höchstens 0,5	10,0

Hülsenfrüchte					
ganze geschälte Hülsenfrüchte	einheitlich nach Rohstoff	10 % andere Farbe	1,0	höchstens 0,5	15,0
geschälte geteilte Hülsenfrüchte	einheitlich nach Rohstoff	10 % andere Farbe	1,0	höchstens 0,5	15,0
gekeimte Hülsenfrüchte	einheitlich nach Rohstoff	10 % andere Farbe	-	-	16,0

Tabelle 2

Qualitätsanforderungen für Hülsenfrüchte

Qualitätskennwert	**unverarbeitete Hülsenfrüchte**	**vorgekochte Hülsenfrüchte**	**Hülsenfrüchte, geschält**
Verunreinigungen höchstens % nach Gewicht	insgesamt 1,0, davon:	organisch 0,5	insgesamt 1,0, davon:
	mineral 0,5	mineral 0,5	mineral 0,2
Stark beschädigte Körner oder deren angegebene Anteile insgesamt, in Gewichtsprozent, davon höchstens: von Schädlingen befallene Körner	6,0	-	1,0
	Linsen: 0,1	-	-
	sonstige: 0,5	-	-
Leicht beschädigte Körner bzw. deren deklarierte Teile insgesamt, maximal Gew.-%	12,0	-	20,0
davon: a) durch Schädlinge beschädigt	3,0	-	3,0
b) Fragmente	3,0	3,0	3,0
Kochleistung unter bestimmten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen Zeit, % Menge mindestens	90	-	-

Erläuterungen:

Mineralische Verunreinigungen sind Erde, Sand, Staub oder Steine.

Organische Verunreinigungen sind Stiele, Blätter, Schalen, alle Fremdkörner und -samen oder Teile davon.

Als stark beschädigte Körner gelten Hülsenfrüchte, die durch Krankheiten, Selbsterhitzung oder Trocknung beschädigt wurden und eine sichtbar veränderte Schalenfarbe sowie gleichzeitig einen gebrochenen Kern aufweisen; bei geschälten Hülsenfrüchten gilt dies

nur bei einer sichtbar veränderten Keimblattfarbe. Dazu gehören auch Körner mit offensichtlichen Keimungserscheinungen und Körner, die Schädlinge enthalten – ganze Körner, die tote Rüsselkäfer *(Bruchidae)* in jeder Entwicklungsstufe enthalten.

Leicht beschädigte Körner sind Körner mit einer scheinbar veränderten Schalenfarbe und einem intakten Kern, Körner von Hülsenfrüchten mit deutlich faltiger Haut und einem faltigen Kern, unterentwickelte Körner, mechanisch beschädigte Körner, wenn der Schaden ein Viertel des Kerns nicht überschreitet und die Keimblätter nicht getrennt werden, Körner, die durch Schädlinge beschädigt sind, und Getreidefragmente oder ihre deklarierten Teile, die kleiner sind als die Hälfte des deklarierten Ganzen.

Anhang 6

Tolerierbare negative Gewichtsabweichungen für Hülsenfrüchteverpackungen

Typ	**Verpackungsgewicht**	**Zulässige negative Gewichtsabweichung**
Leguminosen, Leguminosenerzeugnisse, Sojaerzeugnisse	bis 250 g	4,0%
	251 – 500 g	2,0%
	501–2 000 g	1,0%
	über 2000 g	0,5%

Anhang 7

Qualitätsanforderungen für Sojaprodukte

Sojaerzeugnis	**Proteingehalt in % mindestens**	**Fettgehalt in der Trockenmasse in Gewichtsprozent, höchstens**	**Trockensubstanz in Gewichtsprozent, mindestens**
Sojagetränk	1,8	30,0	4,0
Sojagetränkpulver	20,0	30,0	90,0
Fermentiertes Sojaprodukt	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Soyannaise	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sojasauce	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Flüssiges Sojaproteinhydrolysat	8,0	-	-

Anhang 8

Einreihung von Ölsamen und daraus gewonnenen Erzeugnissen in Arten, Gruppen und Untergruppen

Typ	**Gruppe**	**Untergruppe**
Ölsamen	Mohn	blau weiß Farbvarianten: grau, orange, ocker, rosa
	Sonnenblume	-
	Kürbis	-
	Sesam	weiß schwarz
	Flachs	braun gelb
	Senf	weiß schwarz
Ölsamenerzeugnisse	Mehl	entrahmt nicht entrahmt
	Faserstoff	-

Anhang 9

Physikalische und chemische Anforderungen an die Qualität von Ölsamen

Tabelle 1

Physikalische und chemische Anforderungen an Saatgut des Ölmohns (*Papaver somniferum L.)*

Samenfarbe	blau	höchstens 0,2 Gewichtsprozent weiße Mohnsamen
	Weiß oder eine Mischung von Farben	mehr als 0,2 Gewichtsprozent weiße Mohnsamen
Feuchtigkeitsgehalt	Stufe 1	höchstens 8,0 % des Gewichts
	Stufe 2	höchstens 10,0 % des Gewichts
Einfarbige Samen dunkel bis schwarz		höchstens 5,0 % des Gewichts
Gesamtmischungen und Verunreinigungen		höchstens 8,0 % des Gewichts
davon:		
a) unreife rostfarbene Samen		höchstens 5,0 % des Gewichts
b) beschädigte Samen		höchstens 3,0 % des Gewichts
c) Verunreinigungen	Stufe 1 insgesamt	höchstens 0,2 % des Gewichts
	Stufe 2 insgesamt	höchstens 1,0 % des Gewichts
d) Samen des Schwarzen Bilsenkrauts (*Hyoscyamus niger L.)*		höchstens 0,00 % des Gewichts
e) Amaranth- und Gänsefußsamen		höchstens 0,2 % des Gewichts
f) anorganische Verunreinigungen		höchstens 0,0 % des Gewichts
g) Gehalt an Arsen		höchstens 0,1 mg/kg

h) Quecksilbergehalt		höchstens 0,012 mg/kg
i) Bleigehalt		höchstens 1,0 mg/kg

Erläuterungen:

Beimischungen sind Ölsamen, die physikalisch beschädigt sind, Samenfragmente, unreife und unterentwickelte Samen, Samen mit offensichtlichen Anzeichen einer Keimung sowie Samen, die feucht sind oder verbrannt wurden und eine veränderte Hautfarbe, aber einen intakten Kern aufweisen.

Verunreinigungen sind Ölsamen, die feucht oder verbrannt sind, Samen mit verfärbter Haut und einem teilweise gebrochenen bräunlichen Kern, Samen ohne Kerne, Samen anderer Pflanzen sowie Kapseln, Köpfe, Häute, Stängel, Blätter oder Teile davon.

Anorganische Verunreinigungen sind Staub, Sand, Erde, Steine, Glas- oder Metallpartikel.

Tabelle 2

Physikalische und chemische Anforderungen für andere Ölsamen

Samen	**Feuchtigkeit in % höchstens**	**Beimischungen in % höchstens**	**Verunreinigungen in % höchstens**
Sonnenblume (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
Kürbis *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
Sesam (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
Leinsamen *(Linum usitatissimum L.)*	9,0	2,0	1,0
Senf (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
Färberdistel *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Erläuterungen:

Beimischungen sind Ölsamen, die physikalisch beschädigt sind, Samenfragmente, unreife und unterentwickelte Samen, Samen mit offensichtlichen Anzeichen einer Keimung sowie Samen, die feucht sind oder verbrannt wurden und eine veränderte Hautfarbe, aber einen intakten Kern aufweisen.

Verunreinigungen sind Ölsamen, die feucht oder verbrannt sind, Samen mit verfärbter Haut und einem teilweise gebrochenen bräunlichen Kern, Samen ohne Kerne, Samen anderer Pflanzen sowie Kapseln, Köpfe, Häute, Stängel, Blätter oder Teile davon.

Anhang 10

Erträgliche negative Gewichtsabweichungen für verpackte Ölsamen

Typ	**Verpackungsgewicht**	**Zulässige negative Gewichtsabweichung**
Ölsamen	bis 50 g	5,0%
	51 – 200 g	3,0%
	201 – 500 g	2,0%
	über 500 g	1,0%