133

MÄÄRUS
5. mai 2025,

nõuete kohta, mis käsitlevad tärklist, kaunvilju, õliseemneid ja nendest valmistatud tooteid

Vastavalt toiduaineid ja tubakatooteid käsitleva seaduse nr 110/1997 (millega muudetakse teatavaid sellega seotud õigusakte, mida on muudetud seadustega nr 119/2000, nr 306/2000, nr 146/2002, nr 131/2003, nr 274/2003, nr 316/2004, nr 120/2008, nr 139/2014 ja nr 180/2016) paragrahvi 18 lõike 1 punktide a, b, g ja h kohta sätestab põllumajandusministeerium järgmise.

Artikkel 1

Reguleerimissubjekt

Käesolev määrus reguleerib vahetult kohaldatavaid Euroopa Liidu määrusi[1]

a) tärklist, kaunvilju, õliseemneid ja nendest saadud tooteid käsitleva teabe esitamise meetod;

b) tärklise, kaunviljade, õliseemnete ja nendest valmistatud toodete liigid, jaotatuna rühmade ja alarühmade kaupa;

c) igat liiki tärklise, kaunviljade, õliseemnete ja nendest valmistatud toodete nimetusega seotud kvaliteedinõuded ja lubatud negatiivsed massihälbed pakendi kohta; ja

---

[1] Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002, 28. jaanuar 2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (muudetud kujul).
Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta (muudetud kujul).
Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004, (muudetud kujul).
Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrus (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007 (muudetud kujul).

d) tehnoloogilised miinimumnõuded tärklisele, kaunviljadele, õliseemnetele ja nendest valmistatud toodetele.

Artikkel 2

Teatavate mõistete määratlused

(1) Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) tärklis – pulber, mis on saadud taimse päritoluga tärkliserikastest toorainetest eraldamise teel, mida on vajaduse korral hiljem muudetud füüsikaliste vahenditega või ensüümidega;

b) maltodekstriin – tärklis, mida on modifitseeritud tärklise ensümaatilise hüdrolüüsi teel;

c) tärklisetoode – tärklis, millele on lisatud muid aineid ning mis on ette nähtud toidu valmistamiseks;

d) pulbristatud puding – tärklisetoode, mille tärklisesisaldus on vähemalt 60%, millele on lisatud muid toiduvalmistamiseks ettenähtud aineid;

e) dekstroosiekvivalent (DE) – redutseerivate suhkrute sisaldus kuivaines protsentides, väljendatuna glükoosina, mis näitab tärklise hüdrolüüsi astet;

f) kaunviljad – kuivatatud, puhastatud ja sorditud kaunviljade seemned;

g) eelkeedetud kaunviljad – kaunviljad, mida on toiduvalmistamisaja lühendamiseks tehnoloogiliselt muudetud;

h) terved kroovitud kaunviljad – terved tehnoloogiliselt töödeldud ilma väliskestata terad ja poolitatud tehnoloogiliselt töödeldud ilma väliskestata terad, millel on eraldi idulehed;

i) kaunviljajahu – kroovitud kaunviljad, mis on jahvatatud homogeenseks pulbriks, mis võib olla sorditud osakeste suuruse järgi, ja sojajahu puhul on eemaldatud mõrudus;

j) kaunviljahelbed – kaunviljade lõigatud ja pressitud terad, soja puhul lõigatud, pressitud ja mõruduse eemaldamise läbinud terad;

k) kaunviljakiu kontsentraat – homogeenne pulber, mis saadakse kaunviljade ja nende väliskestade jahvatamisel ja sõelumisel;

l) idandatud kaunviljad – kaunviljad, mida on idanemise teel tehnoloogiliselt muudetud, et suurendada toiteväärtust ja seeduvust;

m) kaunviljade valguhüdrolüsaat – kaunviljad, mida on tehnoloogiliselt modifitseeritud nii, et valkude hüdrolüüsi teel tekib erinevate peptiidide ja aminohapete segu või aminohapete segu;

n) kaunviljavalgu isolaat – pulber, mis saadakse kaunviljades sisalduvate valkude lagundamisel hüdrolüüsi teel;

o) sojatoode – kuumtöödeldud sojaubadest, sojajahust või sojavalgust valmistatud toiduaine;

p) sojajahu – kooritud sojaoad, mis on jahvatatud ühtlaseks pulbriks või sorditud osakeste suuruse järgi;

q) sojaekstrudaat – toode, mis on saadud sojajahust, -tangudest, -kontsentraatidest või -isolaadist ekstrusiooni teel;

r) vedel sojavalgu hüdrolüsaat – sojaubadest või nende osadest happelise hüdrolüüsi teel saadud sojatoode, mille käigus lagundatakse valgud ja polüsahhariidid aminohapete ja muude lihtsamate ainete seguks;

s) tofu – valgu sadestamise teel saadud sojatoode;

t) sufu – kääritatud sojatoode, mis on saadud tofust, mida on kääritatud hallitusega *Actinomucor elegans*,Mucor spp. ja Rhizopus spp.;

u) tempeh – kuumtöödeldud kääritatud soja, muud kaunviljad, teravili või nende kombinatsioon;

v) natto – sojatoode, mis on kääritatud *Bacillus subtilis*ega;

w) sojakaste – kaste, mis on valmistatud sojaubade või sojaubade ja nisu segu kääritamise teel või sojavalgu hüdrolüsaadist;

x) miso – kaunviljadest või kaunviljade ja teraviljade segust saadud kääritatud pasta;

y) okara – sojaoa viljaliha, mis on sojaubade töötlemise kõrvalsaadus;

z) hummus – määre, mis on valmistatud peamiselt kikerhernestest ja seesamipastast.

(2) Käesolevas määruses kasutatakse lisaks järgmisi mõisteid:

a) õliseemned – kuivad, puhastatud ja sorditud õliseemned, kooritud või koorimata;

b) oopiumi alkaloidide sisaldus – morfiini ja 0,2-kordse kodeiini oopiumi alkaloidide summa;

c) seesamipasta – purustatud, kooritud või koorimata seesamiseemnetest valmistatud pasta;

d) õliseemnejahu – toode, mis saadakse õliseemnete jahvatamisel ja sõelumisel;

e) õliseemnekiud – homogeenne pulber, mis saadakse rasvatustamata õliseemnete jahvatamisel.

Artikkel 3

Tärklis ja tärklisetooted

(1) Tärklise ja tärklisetoodete liigitus liikideks, rühmadeks ja alarühmadeks on sätestatud käesoleva määruse I lisas.

(2) Lisaks toidualase teabe määruses[2] ning seaduses ja õigusaktides, mis reguleerivad teatavaid toidu märgistamise meetodeid[3], esitatud teabele märgitakse tärklise ja tärklisetoodete kohta järgmine:

a) tärklis, tüübi ja rühma nimetus;

b) tärklisetoode, rühma nimetus; ja

c) maltodekstriin, samuti dekstroosiekvivalent.

(3) Tärklise ja tärklisetoodete kvaliteedile esitatavad füüsikalised, keemilised ja organoleptilised nõuded on sätestatud käesoleva määruse II lisas.

---

[2] Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011 (muudetud kujul).

[3] Määrus nr 417/2016 toiduainete märgistamise teatavate meetodite kohta.

(4) Tärklise / loodusliku tärklise, ensüümtöödeldud tärklise/maltodekstriini ja füüsikaliselt modifitseeritud tärklise tarbijapakendi keskmine kogus on tärklise / loodusliku tärklise, ensüümtöödeldud tärklise/maltodekstriini ja füüsikaliselt modifitseeritud tärklise tarbijapakendi mass ilma pakendita, võttes arvesse pakendi negatiivset kaaluhälvet vastavalt käesoleva määruse 3. lisale.

Kaunviljad ja kaunviljatooted

Artikkel 4

(1) Liblikõieliste ja liblikõielistest saadud toodete liigitamine liikidesse, rühmadesse ja alarühmadesse on sätestatud käesoleva määruse 4. lisas.

(2) Lisaks toidualase teabe määruses, seaduses ja teatavaid toidu märgistamise meetodeid reguleerivates õigusaktides sätestatud teabele on kaunviljade ja kaunviljatoodete kohta märgitud järgmine:

a) rühma ja alarühma nimi;

b) jahvatatud kaunviljatoodete puhul rühma nimi ja botaaniline liik; ja

c) sojatoodete puhul rühma ja alarühma nimi.

(3) Liblikõieliste taimede sensoorsed ja füüsilised kvaliteedinõuded on sätestatud käesoleva määruse 5. lisas.

(4) Kaunviljade tarbijapakendite keskmine kogus on ilma pakendita kaunviljade tarbijapakendite mass, võttes arvesse käesoleva määruse 6. lisas osutatud lubatud negatiivset kaaluhälvet.

Artikkel 5

(1) Kaunviljadel ei tohi olla võõrlõhna, need ei tohi olla happelised, rääsunud ega mõrkjad ega sisaldada muid võõrlisandeid. Kaunviljad ei tohi sisaldada kahjulikke orgaanilisi lisandeid, mittetaimset päritolu orgaanilisi lisandeid ega mitteмineraalset päritolu anorgaanilisi lisandeid. Üksikutel teradel või nende osadel ei tohi olla hallituse tunnuseid, need ei tohi olla hallitanud, mädanenud, niisked ega kõrbenud. Erinevat värvi, sorti ja koristusaastat kandvate ühte liiki kaunviljade terade segamine ei ole lubatud. Välimus, värvus, lõhn ja maitse peavad, välja arvatud juhul, kui on lubatud kõrvalekalded, vastama kaunviljade rühmale ja tehnoloogiliselt muundatud kaunviljade või nende terade alarühmale.

(2) Kaunviljad ei tohi sisaldada elus kahjureid üheski arenguetapis. 1 kg kaunviljade kohta on lubatud maksimaalselt 3 lahtist surnud kahjurit. Kaunviljad võivad sisaldada kuni 15% massist poolikuid terakesi või purustatud kestadega terakesi ja kuni 5% kergelt mullaga määrdunud terakesi.

(3) Eelkeedetud kaunviljad ei tohi sisaldada elusaid ega surnud kahjureid mis tahes arengustaadiumis ega pinnasega saastunud teri. Need võivad sisaldada kortsunud, lõhenenud ja eraldatud idulehtedega teri ning pärast juhiste kohast keetmist üksikuid kõvemaid või ülekeedetud teri.

(4) Kooritud kaunviljad ei tohi sisaldada elusaid ega surnud kahjureid üheski arenguetapis. Need võivad sisaldada kuni 2% massist koorimata teri. Lisaks võivad terved kooritud kaunviljad sisaldada kuni 20 massiprotsenti eraldatud idulehtedega teri.

(5) Jahvatatud kaunviljatooted peavad vastama põhitooraine värvi-, lõhna- ja maitseomadustele. Neil ei tohi olla võõrlõhna ega muid võõrmaitseid. Need ei tohi sisaldada elusaid ega surnud kahjureid üheski arenguetapis. Sojatoodete tootmisel ei ole pressimisjääkide kasutamine pärast õli saamist lubatud.

(6) Sojatoodete kvaliteedinõuded on sätestatud käesoleva määruse 7. lisas.

Õliseemned ja õliseemnetooted

Artikkel 6

(1) Liblikõieliste ja liblikõielistest saadud toodete liigitamine liikidesse, rühmadesse ja alarühmadesse on sätestatud käesoleva määruse 8. lisas.

(2) Lisaks tarbijatele toidualase teabe esitamise määruses, seaduses ja teatavat liiki toidu märgistamist reguleerivates õigusaktides sätestatud teabele esitatakse õliseemnete ja õliseemnetoodete puhul rühma ja alarühma nimi. Õliseemnete puhul tuleb esitada ka teave selle kohta, kas seemned on kooritud või koorimata.

(3) Õliseemnetooted märgistatakse õliseemne botaanilise liigiga.

(4) Seesamipastat võib nimetada tahiniks või tahinaks.

(5) Õliseemnete füüsikalised ja keemilised kvaliteedinõuded on sätestatud käesoleva määruse 9. lisas.

(6) Õliseemnete tarbijapakendite keskmine kogus on õliseemnete tarbijapakendite mass, võttes arvesse käesoleva määruse 10. lisas loetletud pakendite negatiivset kaaluhälvet.

Artikkel 7

(1) Õliseemnete välimus, värvus, lõhn ja maitse peavad vastama deklareeritud tüübile ning seemnetel ei tohi olla kõrvallõhna, happesust, rääsumist, mõrudust ega muud kõrvalist maitset. Õliseemned ei tohi sisaldada elusaid ega surnud kahjureid üheski arengustaadiumis, anorgaanilisi lisandeid, hallitusseente moodi või hallitanud seemneid ega mädanenud, niiskeid või muutunud kesta värvusega kõrbenud seemneid ning need ei tohi sisaldada täielikult purustatud pruuni kuni tumeda südamikuga seemneid.

(2) Õliseemnete keemiline säilitamine ei ole lubatud.

(3) Ainult unimaguna *Papaver somniferum L.* õlise tüübi seemneid, mis on pärit sortidest, mille unimagunakapsli kuivaines ei ole rohkem kui 0,8% oopiumi alkaloide ja mille oopiumi alkaloidide sisaldus unimagunaseemne pinnal ei ületa 20 mg/kg, võib kasutada toiduainete tootmiseks või turuleviimiseks. Lõpptarbijale ette nähtud unimagunaseemned

peavad vastama määruse (teatavate saasteainete piirnormide kohta toidus) nõuetele, mis käsitlevad nende oopiumi alkaloidide sisaldust[4].

(4) Õliseemneid hoitakse temperatuuril kuni 20 °C ja suhtelise õhuniiskuse juures kuni 70%.

Artikkel 8

Tehnilised eeskirjad

Käesolevast määrusest teatati kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiiviga (EL) 2015/1535, millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord.

Artikkel 9

Üleminekusätted

(1) Tärklist, tärklisetooteid, kaunvilju, kaunviljatooteid, õliseemneid ja õliseemnetooteid võib toota, märgistada ja turustada vastavalt põllumajandusministeeriumi määrusele nr 329/1997, millega rakendatakse seaduse nr 110/1997 (toiduainete ja tubakatoodete kohta ning millega muudetakse teatavaid sellega seotud õigusakte) § 18 punkte a, b, e, f, g ja h, mis on muudetud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva, seoses tärklise ja tärklisetoodete, kaunviljade ja õliseemnetega kuni 1. juulini 2026.

(2) Tärklis, tärklisetooted, kaunviljad, kaunviljatooted, õliseemned ja õliseemnetooted, mis on turule viidud või märgistatud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva vastavalt määruse nr 329/1997, mida on muudetud enne käesoleva määruse jõustumist, nõuetele, võib müüa kuni varude ammendumiseni.

Artikkel 10

Kehtetuks tunnistamine

Kehtetuks tunnistatakse järgmised õigusaktid:

1. Põllumajandusministeeriumi määrus nr 329/1997, millega rakendatakse § 18 punkt a, b, e, f, g ja h seadusest nr 110/1997 toiduainete ja tubakatoodete ning teatavate nendega seotud õigusaktide muutmise kohta, seoses tärklise ja tärklisetoodete, kaunviljade ja õliseemnetega.
2. Põllumajandusministeeriumi määrus nr 418/2000, millega muudetakse põllumajandusministeeriumi määrust nr 329/1997, millega rakendatakse § 18 punkti a, d, h, i, j ja k seaduse nr 110/1997 (toiduainete ja tubakatoodete kohta ning millega muudetakse teatavaid sellega seotud õigusakte) tärklise ja tärklisetoodete, kaunviljade ja õliseemnete puhul.
3. Põllumajandusministeeriumi määrus nr 399/2013, millega muudetakse määrust nr 329/1997, millega rakendatakse toiduainete ja tubakatoodete seaduse nr 110/1997 § 18

[4] Komisjoni määrus (EL) 2023/915, milles käsitletakse teatavate saasteainete piirnorme toidus ja millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 1881/2006, muudetud kujul.

punkte a, d, h, i, j ja k ning muudetakse teatavaid seotud seadusi tärklise ja tärklisetoodete, kaunviljade ja õliseemnete kohta, muudetud määrusega nr 418/2000.

§ 11

Jõustumiskuupäev

Käesolev määrus jõustub 1. juulil 2025.

Põllumajandusminister:
Mgr. Výborný , m.p.

1. lisa

Tärklise ja tärklisetoodete liigitamine liikideks, rühmadeks ja alarühmadeks

Liigi nimetus	Rühm	Alarühm
Tärklis / looduslik tärklis	kartul	-
	mais	-
	nisu	gluteenivaba
	muud	
		väga madala gluteenisisaldusega
Füüsikaliselt modifitseeritud tärklis	-	-
Ensüümide/maltodekstriiniga modifitseeritud tärklis		
Tärklisetoode	pulbriline puding	gluteenivaba
		väga madala gluteenisisaldusega

Märkus.

Nisutärklise, muude tärkliste ja tärklisetoodete puhul, mida on muudetud gluteenisisalduse vähendamiseks, võib alarühmade nimetused „gluteenivaba“ ja „väga väike gluteenisisaldus“ esitada vastavalt komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 828/2014, 30. juuli 2014, nõuetele, milles käsitletakse nõudeid, mille kohaselt tuleb tarbijatele esitada teave gluteeni puudumise või vähendamise kohta toidus.

2. lisa

Tärklise ja tärklisetoodete kvaliteedi füüsikalised, keemilised ja sensoorsed nõuded

Tabel 1

Tärklisele / looduslikule tärklisele esitatavad füüsikalised ja keemilised nõuded

Näitaja	Kartulitärklis	Nisutärklis	Maisitärklis
Kuivaine sisaldus, %	vähemalt 79,0	vähemalt 86,0	vähemalt 86,0
Tuha üldsisaldus kuivaines, %	kuni 0,5	kuni 0,4	kuni 0,5
N-ainete sisaldus kuivaines, %	kuni 0,15	kuni 0,55	kuni 1,0
Palja silmaga nähtavate stipide arv 1 dm^2 kohta	kuni 200	-	-

Tabel 2

Tärklise / loodusliku tärklise organoleptilised nõuded

Näitaja	Kartulitärklis	Nisutärklis	Maisitärklis
Välimus	ülipeen lahtine pulber, ilma soovimatute lisanditeta		
Värvus	valge	hallikasvalge	kollakasvalge

Selgitav märkus:

soovimatud lisandid on füüsilised lisandid, tolm, liiv, pinnas, kivid ja klaasi- või metalliosakesed.

Tabel 3

Pulbrilise pudingu füüsikalised ja keemilised nõuded

Toote	**Kuivaine sisaldus (%) vähemalt**	**Tuhasisaldus kuivaines (%) maksimaalselt**	**Tärklisekomponendi sisaldus (%) vähemalt**
Pulbriline puding toiduvalmistamiseks	82,0	4,0	65,0
Külm pudingupulber	88,0	6,0	60,0

Tabel 4.

Füüsikalised ja keemilised nõuded ensüüm-modifitseeritud/maltodekstriinitärklisele ja füüsikaliselt modifitseeritud tärklisele

Toote	**Kuivaine sisaldus (%) vähemalt**	**Tuhasisaldus kuivaines (%) maksimaalselt**	**Dekstroosi ekvivalent (DE) (%) maksimaalselt**
Ensüümide/maltodekstriiniga modifitseeritud tärklis	89,0	1,0	20,0
Füüsikaliselt modifitseeritud tärklis	79,0	1,0	-

Tabel 5.

Ensüümiga modifitseeritud tärklise/maltodekstriini, füüsikaliselt modifitseeritud tärklise ja pudingupulbri organoleptilised nõuded

Näitaja	**Ensüümide/maltodekstriiniga modifitseeritud tärklis**	**Füüsikaliselt modifitseeritud tärklis**	**Pulbriline puding**
Välimus	pulber ilma soovimatute lisanditeta	pulber ilma soovimatute lisanditeta	soovimatute lisanditeta lahtine pulber, mille puhul lisandid moodustavad kasutatud lisandite peenosakestega murenevaid tükke; pärast juhiste järgi valmistamist on puding elastne, mittekleepuv või ainult osaliselt kleepuv
Värvus	hallikas- või kollakasvalge	hallikas- või kollakasvalge	-

Selgitav märkus:

soovimatud lisandid on füüsilised lisandid, tolm, liiv, pinnas, kivid ja klaasi- või metalliosakesed.

Lisa 3

Tärklise / loodusliku tärklise, ensüümmodifitseeritud tärklise / maltodekstriini ja füüsikaliselt modifitseeritud tärklise pakendite lubatud negatiivne massihälve

pakendi mass grammides	**suurim lubatud negatiivne massihälve pakendil deklareeritud massist (%)**
Kuni 100	5,0
üle 100 kuni 250	3,0
üle 250 kuni 500	2,0
üle 500 kuni 1000	1,5
üle 1000	1,0

4. lisa

Liblikõieliste ja nendest valmistatud toodete liigitamine liikidesse, rühmadesse ja alarühmadesse

Liigi nimetus	Rühm	Alarühm
Kaunviljad	kollased herned	eelküpsetatud terve kooritud kooritud poolitatud idandatud
	rohelised herned	
	suured läätsed	
	väikesed läätsed	
	valged oad	
	värvilised oad	
	kikerherned	
	põldoad	
	lupiinioad	
	soja	
Kaunviljatoode	hummus	-
Jahvatatud kaunviljatoode	jahud	-
	helbed	-
	kiukontsentraat	-
Sojatoode	sojajook	-
	kääritatud sojatooted	-

	tofu	-
	sojanees	-
	tempeh	-
	natto	-
	sojakaste	kääritatud soja hüdrolüsaadist
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sojaekstrudaat	-
	sojavalgu hüdrolüsaat	-
	liblikõieliste valgu isolaat	-
	sojaletsitiin	-

5. lisa

Sensoorsed ja füüsilised nõuded kaunviljade kvaliteedile

Tabel 1

Kaunviljadele esitatavad sensoorsed ja füüsilised nõuded

Rühm või alarühm	**Värvus**		**Läbi sõela**		**Niiskusesisaldus (%) maksimaalselt**
	üksikute terade	**erineva värvusega terade mass kõige rohkem**	**ümmarguste avadega, mille läbimõõt on millimeetrites**	**% massis**	
kollased herned	pruunikaskollane, oranž, kollane	5% rohelistest hernestest	4,5	kuni 4,0	16,0
Rohelised herned	heleroheline, oliivroheline, roheline	5% kollaseid herneid	4,5	kuni 4,0	16,0
Valged oad	valge	6% värvilisi	3,5	kuni 4,0	16,0
Värvilised oad	ühtne variatsioonide alusel	6% muud värvi	3,5	kuni 4,0	16,0
Soja	ühtne variatsioonide alusel	-	3,5	kuni 4,0	13,0
Kikerherned	-	-	5,0	kuni 4,0	14,0
Põldoad	-	-	6,0	kuni 4,0	16,0
Suured läätsed	ühtne variatsioonide alusel	-	6,0	kuni 20,0	15,0
			2,5	kuni 4,0	
Väikesed läätsed	ühtne variatsioonide alusel	-	6,0	üle 20,0	15,0
			2,5	kuni 4,0	

Eelkeedetud kaunviljad	ühtlane tooraine järgi	10% muud värvi	1,0	kuni 0,5	10,0
Terved koorimata kaunviljad	ühtlane tooraine järgi	10% muud värvi	1,0	kuni 0,5	15,0
Kooritud tükeldatud kaunviljad	ühtlane tooraine järgi	10% muud värvi	1,0	kuni 0,5	15,0
Idandatud kaunviljad	ühtlane tooraine järgi	10% muud värvi	-	-	16,0

Tabel 2

Kaunviljade kvaliteedinõuded

Kvaliteedinäitaja			**Töötlemata kaunviljad**	**Eelkeedetud kaunviljad**	**Kaunviljad, kooritud**
Massiprotsentides maksimaalselt			kokku 1,0, millest:	orgaaniline 0,5	kokku 1,0, millest:
			mineraal 0,5	mineraal 0,5	mineraal 0,2
Tõsiselt riknenud terad või nende deklareeritud osi kokku, massiprotsentides, millest kõige rohkem: kahjuriga saastunud teri			6,0	-	1,0
			läätsed: 0,1	-	-
			muu* 0,5	-	-
Kergelt kahjustatud terad või nende deklareeritud osi kokku, kõige rohkem % massist			12,0	-	20,0
millest: a)		kahjurite poolt kahjustatud	3,0	-	3,0
		b) helbed	3,0	3,0	3,0
Küpsetustulemus kindlaksmääratud tingimustel ja ettenähtud aja jooksul, % kogusest vähemalt			90	-	-

Selgitavad märkused:

mineraalsed lisandid on muld, liiv, tolm või kivid.

Orgaanilised lisandid on varred, lehed, kestad, kõik võõrterad ja seemned või nende osad.

Tõsiselt kahjustatud kaunviljad on haiguse, isekuumumise või kuivamise tõttu kahjustunud kaunviljad, mille koore värvus on silmnähtavalt muutunud ja mille tuum on samal ajal purunenud; kooritud kaunviljade puhul on muutunud ainult idulehe värvus. See

hõlmab ka teri, millel on ilmsed idanemismärgid, ja kahjureid sisaldavaid teri – terveid teri, mis sisaldavad surnud kärsakaid (*Bruchidae*) igas arenguetapis.

Kergelt riknenud terad on terad, mille koor on ilmselgelt muutunud ja südamik terve, kaunviljade terad, millel on märkimisväärselt kortsuline koor ja kortsuline südamik, vähearenenud terad, mehaaniliselt riknenud terad, kui kahjustus ei ületa veerandit südamikust ja idulehed ei ole eraldatud, kahjurite kahjustatud terad ning terafragmendid või nende deklareeritud osad on väiksemad kui pool deklareeritud tervikust.

6. lisa

Kaunviljade pakendite lubatud negatiivne massihälve

Liigi nimetus	**Pakendi mass**	**Lubatud negatiivne kaaluerinevus**
Kaunviljad, kaunviljatooted, sojatooted	kuni 250 g	4,0%
	251–500 g	2,0%
	501–2000 g	1,0%
	üle 2000 g	0,5%

7. lisa

Sojatoodete kvaliteedinõuded

Sojatoode	**Valgusisaldus (%) vähemalt**	**Rasv kuivaines, % massist kõige rohkem**	**Kuivainesisaldus massiprotsentides vähemalt**
Sojajook	1.8	30,0	4,0
Sojajoogi pulber	20,0	30,0	90,0
Kääritatud sojatoode	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanees	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sojakaste	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Vedel sojavalgu hüdrolüsaat	8,0	-	-

Lisa 8.

Õliseemnete ja nendest valmistatud toodete liigitamine liikidesse, rühmadesse ja alarühmadesse

Liigi nimetus	**Rühm**	**Alarühm**
Õliseemned	moon	sinine valge värvilised: hall, oranž, ookerkollane, roosa
	päevalill	-
	kõrvits	-
	seesam	valge must
	lina	pruun kollane
	sinep	valge must
Õliseemnetooted	jahu	rasvatu koorimata
	kiud	-

Lisa 9.

Õliseemnete kvaliteedi füüsikalised ja keemilised nõuded

Tabel 1

Füüsikalised ja keemilised nõuded õlimagunaseemnetele (*Papaver somniferum L.*)

Seemne värvus	sinine	kuni 0,2 massiprotsenti valgeid mooniseemneid
	valge või värvide segu	üle 0,2 massiprotsendi valgeid mooniseemneid
Niiskusesisaldus	1. klass	kuni 8,0 massiprotsenti
	2. klass	kuni 10,0 massiprotsenti
Värvimata seemned on tumedad kuni mustad		kuni 5,0 massiprotsenti
Kogu segud ja lisandid		kuni 8,0 massiprotsenti
millest:		
a) ebaküpsed roostekarva seemned		kuni 5,0 massiprotsenti
b) kahjustatud seemneid		kuni 3,0 massiprotsenti
c) saasteaineid,	1. klass kokku	kuni 0,2 massiprotsenti
	2. klass kokku	kuni 1,0 massiprotsent
d) musta henbane'i seemned (*Hyoscyamus niger L.)*		kuni 0,00 massiprotsenti
e) amarandi- ja hanemaltsa seemned		kuni 0,2 massiprotsenti
f) anorgaanilised lisandid		kuni 0 massiprotsenti
g) Arseenisisaldus		kuni 0,1 mg/kg
h) elavhõbedasisaldus		kuni 0,012 mg/kg

i) pliisisaldus		kuni 1,0 mg/kg

Selgitavad märkused:

segud on õliseemned, mis on füüsiliselt kahjustatud, seemnefragmendid, ebaküpsed ja vähearenenud seemned, seemned, millel on ilmsed idanemismärgid, ja seemned, mis on niisked või põletatud muudetud kesta värviga, kuid terve südamikuga.

Lisandid on õliseemned, mis on niisked või põletatud, värvi muutnud kesta ja osaliselt purustatud pruunika tuumaga seemned, tuumadeta seemned, muude taimede seemned ning kapslid, pead, nahad, varred, lehed või nende osad.

Anorgaanilised lisandid on tolm, liiv, pinnas, kivid, klaasi- või metalliosakesed.

Tabel 2

Füüsikalised ja keemilised nõuded muudele õliseemnetele

Seeme	**Niiskusesisaldus (%) maksimaalselt**	**Segud (%) maksimaalselt**	**Lisandid (%) maksimaalselt**
päevalill (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
kõrvits *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
seesam (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
lina *(Linum usitatissimum L.)*	9,0	2,0	1,0
sinep (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
värvohakas *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Selgitavad märkused:

segud on õliseemned, mis on füüsiliselt kahjustatud, seemnefragmendid, ebaküpsed ja vähearenenud seemned, seemned, millel on ilmsed idanemismärgid, ja seemned, mis on niisked või põletatud muudetud kesta värviga, kuid terve südamikuga.

Lisandid on õliseemned, mis on niisked või põletatud, värvi muutnud kesta ja osaliselt purustatud pruunika tuumaga seemned, tuumadeta seemned, muude taimede seemned ning kapslid, pead, nahad, varred, lehed või nende osad.

Lisa 10

Pakendatud õliseemnete lubatud negatiivsed massihälbed

Liigi nimetus	**Pakendi mass**	**Lubatud negatiivne kaaluerinevus**
Õliseemned	kuni 50 g	5,0%
	51–200 g	3,0%
	201–500 g	2,0%
	üle 500 g	1,0%