133

ASETUS
annettu 5 päivänä toukokuuta 2025,

tärkkelystä, palkokasveja, öljysiemeniä ja niistä saatavia tuotteita koskevista vaatimuksista

Maatalousministeriö säätää elintarvikkeista ja tupakkatuotteista sekä eräiden niihin liittyvien lakien muuttamisesta annetun lain nro 110/1997, sellaisena kuin se on muutettuna lailla nro 119/2000, lailla nro 306/2000, lailla nro 146/2002, lailla nro 131/2003, lailla nro 274/2003, lailla nro 316/2004, lailla nro 120/2008, lailla nro 139/2014 ja lailla nro 180/2016, 18 § 1 momentin a, a, b, g ja h kohdan nojalla seuraavaa:

1 §

Aihe

Tässä asetuksessa säädetään seuraavista sellaisenaan sovellettaviin Euroopan unionin asetuksiin[1] liittyvistä seikoista:

a) tärkkelystä, palkokasveja, öljysiemeniä ja niistä saatavia tuotteita koskevien tietojen antamismenetelmä;

---

[1] Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, sellaisena kuin se on muutettuna.
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta, sellaisena kuin se on muutettuna.
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta, sellaisena kuin se on muutettuna.
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, annettu 17 päivänä joulukuuta 2013, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, sellaisena kuin se on muutettuna.

b) tärkkelyksen, palkokasvien, öljysiementen ja niistä saatavien tuotteiden tyypit jaoteltuina ryhmiin ja alaryhmiin;

c) kunkin tärkkelys-, palkokasvi- ja öljysiementyypin sekä niistä saatavien tuotteiden tyypin osalta laatuvaatimukset, jotka koskevat nimeä ja pakkauksen sallittuja negatiivisia painopoikkeamia; ja

d) tärkkelystä, palkokasveja, öljysiemeniä ja niistä saatavia tuotteita koskevat tekniset vähimmäisvaatimukset.

2 §

Tiettyjen termien määritelmät

(1) Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) ’tärkkelyksellä’ tarkoitetaan kasviperäisistä tärkkelyspitoisista raaka-aineista eristämällä saatua jauhetta, jota voidaan myöhemmin muuntaa fysikaalisin keinoin tai entsyymeillä;

b) ’maltodekstriinillä’ tarkoitetaan tärkkelystä, jota on muunnettu tärkkelyksen entsymaattisella hydrolyysillä;

c) ’tärkkelystuotteella’ tarkoitetaan elintarvikkeiden valmistukseen tarkoitettua tärkkelystä, johon on lisätty muita aineita;

d) ’vanukasjauheella’ tarkoitetaan elintarvikkeiden valmistukseen tarkoitettua tärkkelystuotetta, joka sisältää vähintään 60 prosenttia tärkkelystä ja johon on lisätty muita aineita;

e) ’dekstroosiekvivalentilla’ (DE) tarkoitetaan pelkistävien sokereiden määrää kuiva-aineesta prosentteina glukoosiksi laskettuna, mikä määrittää tärkkelyksen hydrolyysiasteen;

f) ’palkokasveilla’ tarkoitetaan palkokasvien kuivattuja, puhdistettuja ja lajiteltuja siemeniä;

g) ’esikypsennetyillä palkokasveilla’ tarkoitetaan palkokasveja, jotka on teknologisesti muunnettu kypsennysajan lyhentämiseksi;

h) ’kokonaisilla kuorituilla palkokasveilla’ tarkoitetaan kokonaisia teknisesti käsiteltyjä siemeniä, joissa ei ole ulompaa kuorta, ja halkaistuja teknisesti käsiteltyjä siemeniä, joissa ei ole ulompaa kuorta mutta joissa on erilliset sirkkalehdet;

i) ’palkokasvijauholla’ tarkoitetaan kuorittuja palkokasveja, jotka on jauhettu homogeeniseksi jauheeksi, mahdollisesti hiukkaskoon mukaan, ja joista on soijajauhon tapauksessa poistettu kitkeryys;

j) ’palkokasvihiutaleilla’ tarkoitetaan poikkileikattuja ja murskattuja palkokasvien siemeniä, soijan osalta siemeniä, jotka on poikkileikattu ja murskattu ja joista on poistettu kitkeryys;

k) ’palkokasvikuitutiivisteellä’ tarkoitetaan homogeenista jauhetta, joka on saatu jauhamalla ja siivilöimällä palkokasveja ja niiden ulkokuoria;

l) ’idätetyillä palkokasveilla’ tarkoitetaan palkokasveja, jotka on teknisesti muunnettu idättämällä ravintoarvojen parantamiseksi ja sulavuuden lisäämiseksi;

m) ’palkokasveista saatavalla proteiinihydrolysaatilla’ tarkoitetaan palkokasveja, jotka on teknisesti muunnettu siten, että proteiinien hydrolyysin avulla syntyy erilaisten peptidien ja aminohappojen seos tai aminohappojen seos;

n) ’palkokasveista valmistetulla proteiini-isolaatilla’ tarkoitetaan jauhetta, joka on saatu hydrolyysillä palkokasvien sisältämien proteiinien hajotessa;

o) ’soijatuotteella’ tarkoitetaan lämpökäsitellyistä soijapavuista, soijajauhoista tai soijaproteiinista valmistettua elintarviketta;

p) ’soijajauholla’ tarkoitetaan kuorittuja soijapapuja, jotka on jauhettu homogeeniseksi jauheeksi tai lajitellaan hiukkaskoon mukaan;

q) ’soijapuristeella’ tarkoitetaan tuotetta, joka on valmistettu puristamalla soijajauhosta, rouheesta, soijatiivisteestä tai -isolaatista;

r) ’nestemäisellä soijaproteiinihydrolysaatilla’ tarkoitetaan soijapavuista tai niiden osista valmistettua soijatuotetta, joka on saatu happohydrolyysillä, jossa proteiinit ja polysakkaridit hajotetaan aminohappojen ja muiden yksinkertaisempien aineiden seokseksi;

s) ’tofulla’ tarkoittaa soijatuotetta, joka on saatu proteiinien saostamisella;

t) ’sufulla’ tarkoitetaan fermentoitua soijatuotetta tofusta, joka on fermentoitu homeella *Actinomucor elegans, Mucor spp. ja Rhizopus spp.*;

u) ’tempellä’ tarkoitetaan lämpökäsiteltyä fermentoitua soijaa, muita palkokasveja, viljoja tai niiden yhdistelmää;

v) ’natolla’ tarkoitetaan soijapaputuotetta, joka on fermentoitu *Bacillus subtilis* -bakteerilla;

w) ’soijakastikkeella’ tarkoitetaan kastiketta, joka on valmistettu soijapapuja tai soijapapujen ja vehnän sekoitusta fermentoimalla tai soijaproteiinihydrolysaatista;

x) ’misolla’ tarkoitetaan palkokasveista tai palkokasvien ja viljojen sekoituksesta saatua fermentoitua tahnaa;

y) ’okaralla’ tarkoitetaan soijapapumassaa, joka syntyy soijapapujen jalostuksen sivutuotteena;

z) ’hummuksella’ tarkoittaa levitettä, joka on valmistettu pääasiassa kikherneistä ja seesamitahnasta.

(2) Tässä asetuksessa sovelletaan myös seuraavia määritelmiä:

a) ’öljysiemenillä’ tarkoitetaan kuivia, puhdistettuja ja lajiteltuja öljysiemeniä, joko kuorittuja tai kuorimattomia;

b) ’oopiumalkaloidipitoisuudella’ tarkoitetaan morfiinin oopiumialkaloidien ja 0,2 x kodeiinin summaa;

c) ’seesamitahnalla’ tarkoitetaan murskatuista, kuorituista tai kuorimattomista seesaminsiemenistä valmistettua tahnaa;

d) ’öljysiemenjauholla’ tarkoitetaan öljysiemenistä ja niiden ulkokuorista jauhamalla ja siivilöimällä saatua tuotetta;

e) ’öljysiemenkuidulla’ tarkoitetaan homogeenista jauhetta, joka on saatu jauhamalla öljysiemeniä, joista ei ole poistettu rasvaa.

3 §

Tärkkelys ja tärkkelystuotteet

(1) Tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin esitetään tämän asetuksen liitteessä 1.

(2) Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetussa asetuksessa[2], laissa ja tiettyjä elintarvikkeiden merkintätapoja koskevassa lainsäädännössä[3] säädettyjen tietojen lisäksi tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden osalta on ilmoitettava seuraavat tiedot:

a) tärkkelys, tyypin ja ryhmän nimi;

b) tärkkelystuote, ryhmän nimi; ja

c) maltodekstriini, myös dekstroosiekvivalentti.

(3) Tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset laatuvaatimukset esitetään tämän asetuksen liitteessä 2.

(4) Tärkkelyksen/natiivitärkkelyksen, entsymaattisesti muunnetun tärkkelyksen / maltodekstriinin ja fysikaalisesti muunnetun tärkkelyksen kuluttajapakkausten keskimääräinen määrä on tärkkelyksen/natiivitärkkelyksen, entsymaattisesti muunnetun tärkkelyksen / maltodekstriinin ja fysikaalisesti muunnetun tärkkelyksen kuluttajapakkausten paino ilman pakkausta ottaen huomioon pakkauksen negatiivinen painopoikkeama tämän asetuksen liitteen 3 mukaisesti.

Palkokasvit ja palkokasvituotteet

4 §

(1) Palkokasvien ja palkokasvituotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin esitetään tämän asetuksen liitteessä 4.

(2) Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetussa asetuksessa, laissa ja tiettyjä elintarvikkeiden merkintätapoja koskevassa lainsäädännössä säädettyjen tietojen lisäksi palkokasvien ja palkokasvituotteiden osalta on ilmoitettava seuraavat tiedot:

a) ryhmän ja alaryhmän nimi;

b) jauhettujen palkokasvituotteiden osalta ryhmän nimi ja kasvitieteellinen laji; ja

c) soijatuotteiden osalta ryhmän ja alaryhmän nimi.

(3) Palkokasvien laatua koskevat aistinvaraiset ja fysikaaliset vaatimukset esitetään tämän asetuksen liitteessä 5.

(4) Palkokasvien kuluttajapakkausten keskimääräinen määrä on palkokasvien kuluttajapakkausten paino ilman pakkausta ottaen huomioon tämän asetuksen liitteessä 6 tarkoitettu sallittu negatiivinen painopoikkeama.

---

[2] Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, sellaisena kuin se on muutettuna.

[3] Asetus nro 417/2016 (säädöskokoelma) tietyistä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

5 §

(1) Palkokasveissa ei saa olla vieraita hajuja, ne eivät saa olla happamia, eltaantuneita tai kitkeriä, eikä niissä saa olla muita vieraita aineita. Palkokasvit eivät saa sisältää haitallisia orgaanisia epäpuhtauksia, muita kuin kasviperäisiä orgaanisia epäpuhtauksia eivätkä muita kuin mineraaliperäisiä epäorgaanisia epäpuhtauksia. Yksittäisissä siemenissä tai niiden osissa ei saa olla homeen merkkejä, ne eivät saa olla homehtuneita, mädäntyneitä, kosteita tai palaneita. Samantyyppisten palkokasvien eriväristen, eri lajikkeiden tai eri satovuosien siementen sekoittaminen ei ole sallittua. Jollei toisin sallita, ulkonäön, värin, hajun ja maun on vastattava palkokasvien ryhmää ja teknisesti muunnettujen palkokasvien tai niiden siementen alaryhmää.

(2) Palkokasvit eivät saa sisältää eläviä tuholaisia missään kehitysvaiheessa. Yhdessä kilogrammassa palkokasveja saa olla enintään kolme irtonaista kuollutta tuholaista. Palkokasvit saavat painoprosentteina ilmaistuna sisältää enintään 15 prosenttia siementen puolikkaita tai siemeniä, joiden kuoret ovat rikkoutuneet, ja enintään 5 prosenttia siemeniä, jotka ovat hieman maaperän saastuttamia.

(3) Esikypsennetyt palkokasvit eivät saa sisältää eläviä tai kuolleita tuholaisia missään kehitysvaiheessa eivätkä maaperän saastuttamia siemeniä. Niissä voi olla kurttuisia, halkeilleita siemeniä, joissa on erillisiä sirkkalehtiä, ja ohjeen mukaisen kypsennyksen jälkeen yksittäisiä kiinteämpiä tai ylikypsennettyjä siemeniä.

(4) Kuoritut palkokasvit eivät saa sisältää eläviä tai kuolleita tuholaisia missään kehitysvaiheessa. Niissä voi olla enintään 2 painoprosenttia kuorimattomia siemeniä. Lisäksi kokonaiset kuoritut palkokasvit voivat sisältää enintään 20 painoprosenttia siemeniä, joissa on erilliset sirkkalehdet.

(5) Jauhettujen palkokasvituotteiden on vastattava perusraaka-aineen väri-, aromi- ja makuominaisuuksia. Niissä ei saa olla vieraita hajuja tai muita vieraita makuja. Ne eivät saa sisältää eläviä tai kuolleita tuholaisia missään kehitysvaiheessa. Soijatuotteiden tuotannossa puristemassaa ei saa käyttää öljyn saannin jälkeen.

(6) Soijatuotteiden laatuvaatimukset esitetään tämän asetuksen liitteessä 7.

Öljysiemenet ja öljysiementuotteet

6 §

(1) Öljysiementen ja öljysiementuotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin esitetään tämän asetuksen liitteessä 8.

(2) Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetussa asetuksessa, laissa ja tiettyjä elintarvikkeiden merkintätapoja koskevassa lainsäädännössä säädettyjen tietojen lisäksi öljysiemenistä ja öljysiementuotteista on ilmoitettava ryhmän ja alaryhmän nimi. Öljysiementen osalta on ilmoitettava myös, ovatko siemenet kuorittuja vai kuorimattomia.

(3) Öljysiementuotteet on merkittävä öljysiementen kasvitieteellisen lajin mukaan.

(4) Seesamitahnasta voidaan käyttää nimitystä tahini tai tahina.

(5) Öljysiementen fysikaaliset ja kemialliset laatuvaatimukset esitetään tämän asetuksen liitteessä 9.

(6) Öljysiementen kuluttajapakkausten keskimääräinen määrä on öljysiementen kuluttajapakkausten paino ottaen huomioon tämän asetuksen liitteessä 10 tarkoitettu pakkausten negatiivinen painopoikkeama.

7 §

(1) Öljysiementen ulkonäön, värin, hajun ja maun on vastattava ilmoitettua tyyppiä, eikä siemenissä saa olla vieraita hajuja, happamuutta, eltaantuneisuutta, kitkeryyttä tai muita vieraita makuja. Öljysiemenet eivät myöskään saa sisältää missään kehitysvaiheessa eläviä tai kuolleita tuholaisia, epäorgaanisia epäpuhtauksia, siemeniä, jotka ovat selvästi homeisia tai homehtuneita, tai siemeniä, jotka ovat mädäntyneitä, kosteita tai palaneita ja kuoren väri on muuttunut, eivätkä ne saa sisältää siemeniä, joissa on ruskeasta tummaan vaihteleva, täysin rikkoutunut ydin.

(2) Öljysiementen kemiallinen säilöntä ei ole sallittua.

(3) Ainoastaan oopiumiunikon *Papaver somniferum L.* öljyisten lajikkeiden siemeniä, jotka ovat peräisin lajikkeista, joiden unikonkodan kuiva-aineesta enintään 0,8 prosenttia on oopiumalkaloideja ja joiden oopiumalkaloidien pitoisuus unikonsiementen pinnalla on enintään 20 milligrammaa kilogrammaa kohti, voidaan käyttää elintarvikkeiden tuotantoon tai markkinoille saattamiseen. Loppukuluttajille tarkoitettujen unikonsiementen on täytettävä tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä annetun asetuksen[4] vaatimukset oopiumialkaloidien pitoisuuden osalta.

(4) Öljysiemeniä on säilytettävä enintään 20 celsiusasteen lämpötilassa ja enintään 70 prosentin suhteellisessa kosteudessa.

8 §

Tekninen määräys

Tästä asetuksesta on ilmoitettu teknisiä määräyksiä ja tietoyhteiskunnan palveluja koskevia määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä 9 päivänä syyskuuta 2015 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin (EU) 2015/1535 mukaisesti.

9 §

Siirtymäsäännökset

(1) Tärkkelystä, tärkkelystuotteita, palkokasveja, palkokasvituotteita, öljysiemeniä ja öljysiementuotteita saa tuottaa, merkitä ja pitää kaupan elintarvikkeista ja tupakkatuotteista sekä eräiden asiaan liittyvien lakien muuttamisesta annetun lain nro 110/1997 18 §:n a, b, e, f, g ja h kohdan täytäntöönpanosta tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden, palkokasvien ja öljysiementen osalta annetun maatalousministeriön

---

[4] Komission asetus (EU) 2023/915 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä ja asetuksen (EY) N:o 1881/2006 kumoamisesta, sellaisena kuin se on muutettuna.

asetuksen nro 329/1997,sellaisena kuin se on muutettuna ennen tämän asetuksen voimaantuloa, mukaisesti 1 päivään heinäkuuta 2026 saakka.

(2) Tärkkelystä, tärkkelystuotteita, palkokasveja, palkokasvituotteita, öljysiemeniä ja öljysiementuotteita, jotka on saatettu markkinoille tai merkitty ennen tämän asetuksen voimaantulopäivää maatalousministeriön asetuksen nro 329/1997, sellaisena kuin se on muutettuna ennen tämän asetuksen voimaantuloa, vaatimusten mukaisesti, voidaan myydä varastojen loppumiseen asti.

10 §

Kumoamissäännökset

Kumotaan seuraavat säädökset:

1. Maatalousministeriön asetus nro 329/1997 elintarvikkeista ja tupakkatuotteista sekä eräiden asiaan liittyvien lakien muuttamisesta annetun lain nro 110/1997 18 §:n a, b, e, f, g ja h kohdan täytäntöönpanosta tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden, palkokasvien ja öljysiementen osalta.
2. Maatalousministeriön asetus nro 418/2000 elintarvikkeista ja tupakkatuotteista sekä eräiden asiaan liittyvien lakien muuttamisesta annetun lain nro 110/1997 18 §:n a, d, h, i, j ja k kohdan täytäntöönpanosta tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden, palkokasvien ja öljysiementen osalta annetun maatalousministeriön asetuksen nro 329/1997 muuttamisesta.
3. Asetus nro 399/2013 elintarvikkeista ja tupakkatuotteista sekä eräiden asiaan liittyvien lakien muuttamisesta annetun lain nro 110/1997 18 §:n a, d, h, i, j ja k kohdan täytäntöönpanosta tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden, palkokasvien ja öljysiementen osalta annetun maatalousministeriön asetuksen nro 329/1997, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella nro 418/2000, muuttamisesta.

11 §

Voimaantulopäivä

Tämä määräys tulee voimaan 1 päivänä heinäkuuta 2025.

Maatalousministeri:
Mgr. Výborný (allekirjoittanut omakätisesti)

Liite 1

Tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin

Tyyppi	Ryhmä	Alaryhmä
Tärkkelys/natiivitärkkelys	peruna	-
	maissi,	-
	vehnä	gluteeniton
	muut	
		erittäin vähägluteeninen
Fysikaalisesti muunnettu tärkkelys	-	-
Entsymaattisesti muunnettu tärkkelys / maltodekstriini		
Tärkkelystuote	vanukasjauhe	gluteeniton
		erittäin vähägluteeninen

Huomautus:

Vehnätärkkelyksestä, muista tärkkelyksistä ja tärkkelystuotteista, joita on muunnettu gluteenipitoisuuden vähentämiseksi, voidaan ilmoittaa alaryhmien ”gluteeniton” ja ”erittäin vähägluteeninen” nimi kuluttajille annettavia tietoja siitä, että elintarvike ei sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty, koskevista vaatimuksista 30 päivänä heinäkuuta 2014 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014, annettu vaatimusten mukaisesti.

Liite 2

Tärkkelyksen ja tärkkelystuotteiden laatua koskevat fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset vaatimukset

Taulukko 1

Tärkkelystä/natiivitärkkelystä koskevat fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset

Indikaattori	perunatärkkelys	vehnätärkkelys	Maissitärkkelys
Kuiva-ainepitoisuus (%)	vähintään 79,0	vähintään 86,0	vähintään 86,0
Kokonaistuhkapitoisuus kuiva-aineessa (%)	enintään 0,5	enintään 0,4	enintään 0,5
N-aineiden pitoisuus kuiva-aineessa (%)	enintään 0,15	enintään 0,55	enintään 1,0
Paljain silmin erottuvien perien määrä neliödesimetriä kohti	enintään 200	-	-

Taulukko 2

Tärkkelystä/natiivitärkkelystä koskevat aistinvaraiset vaatimukset

Indikaattori	perunatärkkelys	vehnätärkkelys	Maissitärkkelys
Ulkonäkö	erittäin hienojakoinen irtonainen jauhe ilman ei-toivottuja lisäaineita		
Väri	valkoinen	harmaaseen vivahtava valkoinen	keltaiseen vivahtava valkoinen

Huomautukset:

Ei-toivottuja lisäaineita ovat mekaaniset epäpuhtaudet, pöly, hiekka, maa, kivet ja lasi- tai metallihiukkaset.

Taulukko 3

Vanukasjauheen fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset

Tuote	**Kuiva-ainepitoisuus (%) vähintään**	**tuhkapitoisuus kuiva-aineessa (%) enintään**	**Tärkkelyskomponentin pitoisuus (%) vähintään**
Ruoanlaittoon tarkoitettu vanukasjauhe	82,0	4,0	65,0
Kylmä vanukasjauhe	88,0	6,0	60,0

Taulukko 4

Entsymaattisesti muunnettua / maltodekstriiniä ja fysikaalisesti muunnettua tärkkelystä koskevat fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset**Tuote**	**Kuiva-ainepitoisuus (%) vähintään**	**tuhkapitoisuus kuiva-aineessa (%) enintään**	**Dekstroosiekvivalentti (DE) (%) enintään**
Entsymaattisesti muunnettu tärkkelys / maltodekstriini	89,0	1,0	20,0
Fysikaalisesti muunnettu tärkkelys	79,0	1,0	-

Taulukko 5

Entsymaattisesti muunnettua tärkkelystä / maltodekstriiniä, fysikaalisesti muunnettua tärkkelystä ja vanukasjauhetta koskevat aistinvaraiset vaatimukset

Indikaattori	**Entsymaattisesti muunnettu tärkkelys / maltodekstriini**	**Fysikaalisesti muunnettu tärkkelys**	**Vanukasjauhe**
Ulkonäkö	jauhe ilman ei-toivottuja lisäaineita	jauhe ilman ei-toivottuja lisäaineita	irtonainen jauhe ilman ei-toivottuja epäpuhtauksia, ilman lisäaineiden aiheuttamia murenevia kokkareita ja hienojakoisia hiukkasia; ohjeen mukaisen valmistuksen jälkeen vanukas on elastinen, ei-tahmea tai vain osittain tahmea
Väri	harmaaseen tai keltaiseen vivahtava valkoinen	harmaaseen tai keltaiseen vivahtava valkoinen	-

Huomautukset:

Ei-toivottuja lisäaineita ovat mekaaniset epäpuhtaudet, pöly, hiekka, maa, kivet ja lasi- tai metallihiukkaset.

Liite 3

Tärkkelyksen/natiivitärkkelyksen, entsymaattisesti muunnetun tärkkelyksen / maltodekstriinin ja fysikaalisesti muunnetun tärkkelyksen pakkausten sallitut negatiiviset painopoikkeamat

pakkauksen paino (g)	**suurin sallittu negatiivinen painopoikkeama pakkauksessa ilmoitetusta painosta (%)**
enintään 100	5,0
yli 100, enintään 250	3,0
yli 250, enintään 500	2,0
yli 500, enintään 1 000	1,5
yli 1 000	1,0

Liite 4

Palkokasvien ja niistä saatavien tuotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin

Tyyppi	Ryhmä	Alaryhmä
Palkokasvi	keltaiset herneet	esikypsennetty kokonainen kuorittu halkaistu kuorittu idätetty
	vihreät herneet	
	suuret linssit	
	pienet linssit	
	valkoiset pavut	
	värilliset pavut	
	kikherneet	
	härkäpavut	
	lupiinit	
	soija	
Palkokasvituote	hummus	-
Jauhettu palkokasvituote	jauhot	-
	hiutaleet	-
	kuitutiiviste	-
Soijatuote	soijajuoma	-
	fermentoitu soijatuote	-

	tofu	-
	soijamajoneesi	-
	tempe	-
	natto	-
	soijakastike	soijahydrolysaatista fermentoitu
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	soijapuriste	-
	soijaproteiinihydrolysaatti	-
	palkokasveista valmistettu proteiini-isolaatti	-
	soijalesitiini	-

Liite 5

Palkokasvien laatua koskevat aistinvaraiset ja fysikaaliset vaatimukset

Taulukko 1

Palkokasveja koskevat aistinvaraiset ja fysikaaliset vaatimukset

Ryhmä tai alaryhmä	**Väri**		**Läpäisee seulan**		**Kosteus (%) enintään**
	yksittäisistä siemenistä	**eriväristen siementen paino enintään**	**pyöreät reiät, joiden halkaisija on (mm)**	**painoprosenttia**	
Keltaiset herneet	ruskeankeltainen, oranssi, keltainen	5 % vihreitä herneitä	4,5	enintään 4,0	16,0
Vihreät herneet	vaaleanvihreä, oliivinvihreä, vihreä	5 % keltaisia herneitä	4,5	enintään 4,0	16,0
Valkoiset pavut	valkoinen	6 % värillisiä	3,5	enintään 4,0	16,0
Värilliset pavut	yhtenäinen lajikkeen mukaan	6 % muuta väriä	3,5	enintään 4,0	16,0
Soija	yhtenäinen lajikkeen mukaan	-	3,5	enintään 4,0	13,0
Kikherneet	-	-	5,0	enintään 4,0	14,0
Härkäpavut	-	-	6,0	enintään 4,0	16,0
Suuret linssit	yhtenäinen lajikkeen mukaan	-	6,0	enintään 20,0	15,0
			2,5	enintään 4,0	
Pienet linssit	yhtenäinen lajikkeen mukaan	-	6,0	yli 20,0	15,0
			2,5	enintään 4,0	

Esikypsennetyt palkokasvit	yhtenäinen raaka-aineen mukaan	10 % muuta väriä	1,0	enintään 0,5	10,0
Kokonaiset kuoritut palkokasvit	yhtenäinen raaka-aineen mukaan	10 % muuta väriä	1,0	enintään 0,5	15,0
Kuoritut halkaistut palkokasvit	yhtenäinen raaka-aineen mukaan	10 % muuta väriä	1,0	enintään 0,5	15,0
Idätetyt palkokasvit	yhtenäinen raaka-aineen mukaan	10 % muuta väriä	-	-	16,0

Taulukko 2

Palkokasveja koskevat laatuvaatimukset

Laatuindikaattori			**Käsittelemättömät palkokasvit**	**Esikypsennetyt palkokasvit**	**Kuoritut palkokasvit**
Epäpuhtauksia painoprosentteina enintään			yhteensä 1,0, josta:	orgaaniset 0,5	yhteensä 1,0, josta:
			mineraaliset 0,5	mineraaliset 0,5	mineraaliset 0,2
vakavasti vaurioituneet jyvät tai niiden ilmoitetut osat yhteensä, enintään painoprosentteina, josta tuholaisten vioittamia jyviä			6,0	-	1,0
			linssit: 0,1	-	-
			muut: 0,5	-	-
Hieman vaurioituneet jyvät tai niiden ilmoitetut osat yhteensä, enintään painoprosentteina			12,0	-	20,0
joista: a)		tuholaisten vioittamia	3,0	-	3,0
		b) palasia	3,0	3,0	3,0
kypsymisominaisuudet määrätyissä olosuhteissa ja määrätyssä ajassa, vähintään % määrästä			90	-	-

Huomautukset:

Mineraaliepäpuhtauksia ovat maa, hiekka, pöly tai kivet.

Orgaanisia epäpuhtauksia ovat varret, lehdet, kuoret, kaikki vieraat jyvät ja siemenet tai niiden osat.

Vakavasti vaurioituneet jyvät ovat palkokasvien jyviä, jotka ovat vaurioituneet taudin, itsestään kuumenemisen tai kuivauksen seurauksena, ja joiden kuoren väri on selvästi muuttunut sekä samalla ytimen rakenne on rikkoutunut; kuorituissa palkokasveissa kyse

on vain selvästi muuttuneesta sirkkalehtien väristä. Tämä koskee myös siemeniä, joissa on selviä itämisen merkkejä, ja tuholaisia sisältäviä siemeniä – kokonaisia siemeniä, jotka sisältävät kuolleita kärsäkkäitä *(Bruchidae)* missä tahansa kehitysvaiheessa.

Hieman vaurioituneet siemenet ovat siemeniä, joiden kuoren väri on selvästi muuttunut ja joiden ydin on ehjä, palkokasvien siemeniä, joiden kuori on selvästi kurttuinen ja joiden ydin on kurttuinen, alikehittyneitä siemeniä, mekaanisesti vaurioituneet siemeniä, jos vaurio on enintään neljäsosa ytimestä ja jos sirkkalehdet eivät ole erillään, tuholaisten vaurioittamat siemenet sekä siementen palaset tai niiden ilmoitetut osat, jotka ovat pienempiä kuin puolet ilmoitetusta kokonaisesta siemenestä.

Liite 6

Palkokasvien pakkausten sallitut negatiiviset painopoikkeamat

Tyyppi	**Pakkausten paino**	**Painon sallittu negatiivinen poikkeama**
Palkokasvit, palkokasvituotteet, soijatuotteet	enintään 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2 000 g	1,0 %
	yli 2 000 g	0,5 %

Liite 7

Soijatuotteita koskevat laatuvaatimukset

Soijatuote	**Proteiini painoprosentteina vähintään**	**Rasvan osuus kuiva-aineesta painoprosentteina enintään**	**Kuiva-ainepitoisuus painoprosentteina vähintään**
Soijajuoma	1.8	30,0	4,0
Soijajuomajauhe	20,0	30,0	90,0
Fermentoitu soijatuote	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Soijamajoneesi	1,0	-	-
Tempe	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
soijakastike	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Nestemäinen soijaproteiinihydrolysaatti	8,0	-	-

Liite 8

Öljysiementen ja niistä saatavien tuotteiden luokittelu tyyppeihin, ryhmiin ja alaryhmiin

Tyyppi	**Ryhmä**	**Alaryhmä**
Öljysiemenet	unikko	sininen valkoinen värillinen: harmaa, oranssi, okra, vaaleanpunainen
	auringonkukka	-
	kurpitsa	-
	seesami	valkoinen musta
	pellava	ruskea keltainen
	sinappi	valkoinen musta
Öljysiementuotteet	jauho	rasvaton täyrasvainen
	kuitu	-

Liite 9

Öljysiementen laatua koskevat fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset

Taulukko 1

Oopiumiunikon (*Papaver somniferum L.*) siemeniä koskevat fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset

Siementen väri	sininen	enintään 0,2 painoprosenttia valkoisia unikonsiemeniä
	valkoinen tai kirjava	yli 0,2 painoprosenttia valkoisia unikonsiemeniä
Kosteuspitoisuus	Luokka 1	enintään 8,0 painoprosenttia
	Luokka 2	enintään 10,0 painoprosenttia
väriltään normaalit siemenet, tummat tai mustat		enintään 5,0 painoprosenttia
Lisäaineiden ja epäpuhtauksien kokonaismäärä		enintään 8,0 painoprosenttia
Joista:		
a) epäkypsät ruosteenväriset siemenet		enintään 5,0 painoprosenttia
b) vahingoittuneet siemenet		enintään 3,0 painoprosenttia
c) epäpuhtaudet	luokka 1 yhteensä	enintään 0,2 painoprosenttia
	luokka 2 yhteensä	enintään 1,0 painoprosenttia
d) mustan hullukaalin siemenet (*Hyoscyamus niger L.)*		enintään 0,00 painoprosenttia
e) amarantin ja jauhosavikan siemenet		enintään 0,2 painoprosenttia

f) epäorgaaniset epäpuhtaudet		enintään 0,0 painoprosenttia
g) arseenipitoisuus		enintään 0,1 mg/kg
h) elohopeapitoisuus		enintään 0,012 mg/kg
i) lyijypitoisuus		enintään 1,0 mg/kg

Huomautukset:

Lisäaineilla tarkoitetaan fyysisesti vaurioituneita öljysiemeniä, siementen palasia, epäkypsiä ja alikehittyneitä siemeniä, siemeniä, joissa on selviä itämisen merkkejä, ja siemeniä, jotka ovat kosteita tai palaneita ja joiden kuoren väri on muuttunut mutta joiden ydin on ehjä.

Epäpuhtauksia ovat öljysiemenet, jotka ovat kosteita tai palaneita, siemenet, joiden kuoren väri on muuttunut ja joissa on osittain rikkoutunut ruskehtava ydin, ytimettömät siemenet, muiden kasvien siemenet sekä kodat, kukinnot, kuoret, varret, lehdet tai niiden osat.

Epäorgaanisia epäpuhtauksia ovat pöly, hiekka, maa, kivet, lasi- tai metallihiukkaset.

Taulukko 2

Muita öljysiemeniä koskevat fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset

Siemen	**Kosteus (%) enintään**	**Lisäaineet (%) enintään**	**Epäpuhtaudet (%) enintään**
auringonkukka (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
kurpitsa *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
seesami (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
pellava (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
sinappi (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncca L.)*	10,0	3,0	0,5
saflori *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Huomautukset:

Lisäaineilla tarkoitetaan fyysisesti vaurioituneita öljysiemeniä, siementen palasia, epäkypsiä ja alikehittyneitä siemeniä, siemeniä, joissa on selviä itämisen merkkejä, ja siemeniä, jotka ovat kosteita tai palaneita ja joiden kuoren väri on muuttunut mutta joiden ydin on ehjä.

Epäpuhtauksia ovat öljysiemenet, jotka ovat kosteita tai palaneita, siemenet, joiden kuoren väri on muuttunut ja joissa on osittain rikkoutunut ruskehtava ydin, ytimettömät siemenet, muiden kasvien siemenet sekä kodat, kukinnot, kuoret, varret, lehdet tai niiden osat.

Liite 10

Öljysiementen pakkausten sallitut negatiiviset painopoikkeamat

Tyyppi	**Pakkausten paino**	**Painon sallittu negatiivinen poikkeama**
Öljysiemenet	enintään 50 g	5,0 %
	51-200 g	3,0 %
	201-500 g	2,0 %
	yli 500 g	1,0 %