# 133

# DECRETO
**del 5 maggio 2025**

## sui requisiti di amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti

A norma dell'articolo 18, paragrafo 1, lettere a), b), g) e h) della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di alcune leggi correlate, come modificata dalla legge n. 119/2000, dalla legge n. 306/2000, dalla legge n. 146/2002, dalla legge n. 131/2003, dalla legge n. 274/2003, dalla legge n. 316/2004, dalla legge n. 120/2008, dalla legge n. 139/2014 e dalla legge n. 180/2016, il ministero dell'Agricoltura stabilisce quanto segue:

### Articolo 1

### Oggetto

Il presente decreto disciplina, in relazione ai regolamenti dell'Unione europea direttamente applicabili[1]

a) il metodo di fornitura di informazioni su amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti;

b) i tipi di amidi, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti, suddivisi in gruppi e sottogruppi;

---

[1] Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, come modificato.
Regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, come modificato.
Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, come modificato.
Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, come modificato.

c) per ciascun tipo di amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti, i requisiti di qualità relativi alla denominazione e alle deviazioni negative di peso ammissibili di un imballaggio; e

d) i requisiti tecnologici minimi per amido, legumi, semi oleosi e i rispettivi prodotti.

## Articolo 2

## Definizioni di alcuni termini

(1) Ai fini del presente decreto, si applicano le seguenti definizioni:

a) amido: la polvere ottenuta per isolamento da materie prime amidacee di origine vegetale, eventualmente successivamente modificate con mezzi fisici o enzimi;

b) maltodestrina: l'amido modificato mediante idrolisi enzimatica dell'amido;

c) prodotto a base di amido: l'amido con l'aggiunta di altre sostanze, destinato alla preparazione di alimenti;

d) budino in polvere: un prodotto a base di amido con un componente di amido di almeno il 60 %, con l'aggiunta di altre sostanze, destinato alla preparazione di alimenti;

e) destrosio equivalente (DE): il tenore di zuccheri riducenti nella sostanza secca in percentuale, espresso in glucosio, che specifica il grado di idrolisi dell'amido;

f) legumi: i semi essiccati, puliti e cerniti di piante leguminose;

g) legumi precotti: i legumi che sono stati modificati tecnologicamente per ridurne il tempo di cottura;

h) legumi interi decorticati: i chicchi interi tecnologicamente trasformati senza buccia esterna e i chicchi spezzati tecnologicamente trasformati senza buccia esterna con cotiledoni separati;

i) farina di legumi: i legumi decorticati macinati in una polvere omogenea, eventualmente selezionata per dimensione delle particelle, deamarizzata nel caso della farina di soia;

j) fiocchi di legumi: i chicchi di legumi tagliati e pressati, nel caso della soia, tagliati, pressati e deamarizzati;

k) concentrato di fibre di legumi: la polvere omogenea ottenuta dalla macinazione e dalla setacciatura dei legumi e delle bucce esterne dei legumi;

l) legumi germogliati: i legumi tecnologicamente modificati per germinazione al fine di aumentarne i valori nutrizionali e la digeribilità;

m) idrolizzato proteico da legumi: i legumi modificati tecnologicamente in modo tale da creare, attraverso l'idrolisi delle proteine, una miscela di diversi peptidi e amminoacidi o una miscela di amminoacidi;

n) isolato proteico di legumi: la polvere ottenuta per idrolisi durante la decomposizione delle proteine contenute nei legumi;

o) prodotto a base di soia: un prodotto alimentare a base di semi di soia trattati termicamente, farina di soia o proteine di soia;

p) farina di soia: i semi di soia decorticati e macinati in una polvere omogenea o selezionati in base alle dimensioni delle particelle;

q) estruso di soia: un prodotto ottenuto per estrusione da farina di soia, granuli, concentrati o isolati di soia;

r) idrolizzato proteico di soia liquido: un prodotto a base di semi di soia o parti di essi ottenuto mediante idrolisi acida, che scompone le proteine e i polisaccaridi in una miscela di aminoacidi e altre sostanze più semplici;

s) tofu: un prodotto di soia ottenuto per precipitazione proteica;

t) sufu: un prodotto di soia fermentato a partire dal tofu fermentato con le muffe *Actinomucor elegans*, *Mucor spp. e Rhizopus spp.*;

u) tempeh: la soia fermentata trattata termicamente, altri legumi, cereali o una combinazione di entrambi;

v) natto: un prodotto a base di soia fermentato con *Bacillus subtilis*;

w) salsa di soia: una salsa ottenuta dalla fermentazione dei semi di soia o di una miscela di soia e frumento o a base di idrolizzato di proteine di soia;

x) miso: una pasta fermentata di legumi o di una miscela di legumi e cereali;

y) okara: polpa di soia prodotta come sottoprodotto della lavorazione della soia;

z) hummus: una crema spalmabile a base di una proporzione predominante di ceci e di pasta di sesamo.

(2) Ai fini del presente decreto si applicano anche le seguenti definizioni:

a) semi oleosi: i semi oleosi secchi, puliti e selezionati, decorticati o non decorticati;

b) tenore di alcaloidi dell'oppio: la somma degli alcaloidi dell'oppio della morfina e di 0,2 volte della codeina;

c) pasta di sesamo: una pasta ottenuta da semi di sesamo schiacciati, decorticati o non decorticati:

d) farina di semi oleosi: un prodotto ottenuto dalla macinazione e dalla setacciatura dei semi oleosi e delle bucce esterne;

e) fibra di semi oleosi: una polvere omogenea ottenuta dalla macinazione di semi oleosi non sgrassati.

## Articolo 3

## Amido e prodotti a base di amido

(1) La classificazione dell'amido e dei prodotti a base di amido in tipi, gruppi e sottogruppi è indicata nell'allegato 1 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni fornite dal regolamento FIC[2], dalla legge e dalla legislazione che disciplina alcuni metodi di etichettatura degli alimenti[3], per l'amido e i prodotti a base di amido devono essere indicate le seguenti informazioni nel caso di

a) amido: il nome del tipo e del gruppo;

b) un prodotto a base di amido: il nome del gruppo, e

c) maltodestrina, anche l'equivalente del destrosio.

---

[2] Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, come modificato.

[3] Decreto n. 417/2016 relativo a taluni metodi di etichettatura dei prodotti alimentari.

(3) I requisiti fisici, chimici e sensoriali per la qualità dell'amido e dei prodotti amidacei sono stabiliti nell'allegato 2 del presente decreto.

(4) La quantità media di imballaggi per il consumatore di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificati enzimaticamente e amido fisicamente modificato è il peso dell'imballaggio per il consumatore di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificati enzimaticamente e amido fisicamente modificato senza imballaggio, tenendo conto dello scarto di peso negativo dell'imballaggio secondo l'allegato 3 del presente decreto.

## Legumi e prodotti a base di legumi

### Articolo 4

(1) La classificazione dei legumi e dei prodotti a base di legumi in tipi, gruppi e sottogruppi è riportata nell'allegato 4 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni fornite nel regolamento FIC, nella legge e nella legislazione che disciplina alcuni metodi di etichettatura dei prodotti alimentari, per i legumi e i prodotti a base di legumi è indicato quanto segue:

a) il nome del gruppo e del sottogruppo;

b) per i prodotti a base di legumi macinati, il nome del gruppo e la specie botanica; e

c) per i prodotti a base di soia, il nome del gruppo e del sottogruppo.

(3) I requisiti sensoriali e fisici per la qualità dei legumi sono stabiliti nell'allegato 5 del presente decreto.

(4) La quantità media di imballaggi per il consumo di legumi è il peso degli imballaggi per il consumo di legumi senza imballaggio, tenendo conto dello scarto negativo ammissibile di peso di cui all'allegato 6 del presente decreto.

### Articolo 5

(1) I legumi non devono avere odori estranei, essere acidi, rancidi o amari, o avere qualsiasi altra impurità estranea. I legumi non contengono impurità organiche nocive, impurità organiche di origine non vegetale e impurità inorganiche di origine non minerale. I singoli chicchi o parti di essi non devono presentare segni di muffa, essere ammuffiti, marci, umidi o bruciati. Non è consentito mescolare chicchi di un tipo di legume di colore, varietà o annate di raccolta diverse. L'aspetto, il colore, l'odore e il sapore devono corrispondere, salvo deroghe, al gruppo dei legumi e al sottogruppo dei legumi tecnologicamente modificati o dei loro chicchi.

(2) I legumi non devono contenere parassiti vivi in qualsiasi fase di sviluppo. In 1 kg di legumi sono ammessi al massimo 3 parassiti morti sciolti. In percentuale di peso, i legumi non possono contenere più del 15 % di semi o chicchi con mallo rotto e il 5 % di chicchi leggermente sporchi di terra.

(3) I legumi precotti non devono contenere parassiti vivi o morti in qualsiasi stadio di sviluppo, né chicchi contaminati da terra. Possono contenere chicchi rugosi e incrinati con cotiledoni separati e, dopo la cottura secondo le istruzioni, singoli chicchi più sodi o troppo cotti.

(4) I legumi decorticati non devono contenere parassiti vivi o morti in qualsiasi fase di sviluppo. Possono contenere al massimo il 2 % in peso di chicchi non decorticati. Inoltre, i legumi interi sbucciati possono contenere al massimo il 20 % in peso di chicchi con cotiledoni separati.

(5) I prodotti a base di legumi macinati devono corrispondere alle caratteristiche di colore, aroma e sapore della materia prima di base. Non devono avere odori estranei o altri sapori estranei. Non devono contenere parassiti vivi o morti in nessuna fase di sviluppo. Nella produzione di prodotti a base di soia, l'uso di sansa dopo l'ottenimento dell'olio non è consentito.

(6) I requisiti di qualità per i prodotti a base di soia sono stabiliti nell'allegato 7 del presente decreto.

## Semi oleosi e prodotti a base di semi oleosi

### Articolo 6

(1) La classificazione dei semi oleosi e dei prodotti a base di semi oleosi in tipi, gruppi e sottogruppi figura nell'allegato 8 del presente decreto.

(2) Oltre alle informazioni specificate nel regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nella legge e nella legislazione che disciplina alcuni tipi di etichettatura degli alimenti, per i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi, è necessario indicare il nome del gruppo e del sottogruppo. Nel caso dei semi oleosi, occorre inoltre indicare se i semi sono decorticati o non decorticati.

(3) I prodotti a base di semi oleosi sono etichettati con la specie botanica del seme oleoso.

(4) La pasta di sesamo può essere indicata come tahini o tahina.

(5) I requisiti fisici e chimici per la qualità dei semi oleosi sono stabiliti nell'allegato 9 del presente decreto.

(6) La quantità media di imballaggi di semi oleosi destinati al consumo è il peso degli imballaggi di semi oleosi destinati al consumo, tenuto conto della deviazione negativa in termini di peso degli imballaggi elencati nell'allegato 10 del presente decreto.

## Articolo 7

(1) L'aspetto, il colore, l'odore e il sapore dei semi oleosi devono corrispondere al tipo dichiarato, e i semi non devono presentare alcun odore, acidità, rancidità, amarezza o altro sapore estraneo. I semi oleosi non devono inoltre contenere parassiti vivi o morti in nessuna fase dello sviluppo, impurità inorganiche, semi che sembrano o sono ammuffiti, o semi marci, umidi o bruciati con cambiamento di colore dello scafo, e non devono contenere semi con un nucleo completamente rotto da marrone a scuro.

(2) La conservazione chimica dei semi oleosi non è consentita.

(3) Solo i semi del papavero da oppio *Papaver somniferum L.* di tipo oleoso, provenienti da varietà che non contengono più dello 0,8 % di alcaloidi dell'oppio nella sostanza secca della capsula di papavero e con un contenuto di alcaloidi dell'oppio sulla superficie del seme di papavero non superiore a 20 mg/kg, possono essere utilizzati per la produzione di prodotti alimentari o per l'immissione sul mercato. I semi di papavero destinati al consumatore finale devono soddisfare i requisiti del regolamento sui tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti per quanto riguarda il loro contenuto di alcaloidi dell'oppio[4].

(4) I semi oleosi vengono conservati a una temperatura massima di 20 °C e a un'umidità relativa non superiore al 70 %.

## Articolo 8

### Regolamentazione tecnica

Il presente decreto è stato notificato ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione.

---

[4] Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006, come modificato.

## Articolo 9

### Disposizioni transitorie

(1) L'amido, i prodotti a base di amido, i legumi, i prodotti a base di legumi, i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi possono essere prodotti, etichettati e commercializzati conformemente al decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 che attua l'articolo 18, lettere a), b), e), f), g) e h), della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di alcune leggi correlate, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi, come modificata prima della data di entrata in vigore del presente decreto, fino al 1º luglio 2026.

(2) L'amido, i prodotti a base di amido, i legumi, i prodotti a base di legumi, i semi oleosi e i prodotti a base di semi oleosi immessi sul mercato o etichettati prima della data di entrata in vigore del presente decreto in conformità dei requisiti del decreto n. 329/1997 del ministero dell'Agricoltura, modificato prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere venduti fino all'esaurimento delle scorte.

## Articolo 10

### Disposizioni abrogative

Sono abrogati:

1. il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 che attua l'articolo 18, lettere a), b), e), f), g) e h), della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di alcune leggi correlate, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi;
2. il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 418/2000 che modifica il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 329/1997 che attua l'articolo 18, lettere a), d), h), i), j) e k) della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di alcune leggi correlate, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi;
3. il decreto del ministero dell'Agricoltura n. 399/2013 che modifica il decreto n. 329/1997 che attua l'articolo 18, lettere a), d), h), i), j) e k), della legge n. 110/1997 sui prodotti alimentari e i prodotti del tabacco e sulle modifiche di alcune leggi correlate, per l'amido e i prodotti a base di amido, i legumi e i semi oleosi, modificato dal decreto n. 418/2000.

## Articolo 11

### Data di entrata in vigore

Il presente decreto entra in vigore il 1° luglio 2025.

Ministro dell'Agricoltura:
Mgr. Výborný, m.p.

**Allegato 1**

## Classificazione dell’amido e dei prodotti a base di amido in tipi, gruppi e sottogruppi

| Tipo | Gruppo | Sottogruppo |
|---|---|---|
| Amido/amido nativo | patata | - |
| | mais | - |
| | frumento | senza glutine |
| | altro | |
| | | a bassissimo contenuto di glutine |
| Amido modificato fisicamente | - | - |
| Amido modificato da enzimi/maltodestrina | | |
| Prodotto a base di amido | budino in polvere | senza glutine |
| | | |
| | | a bassissimo contenuto di glutine |

Nota:

per l’amido di frumento, gli altri amidi e i prodotti a base di amido che sono stati modificati per ridurre il contenuto di glutine, la denominazione dei sottogruppi "senza glutine" e "a bassissimo contenuto di glutine" può essere fornita in conformità dei requisiti del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione, del 30 luglio 2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

**Allegato 2**

## Requisiti fisici, chimici e sensoriali per la qualità dell’amido e dei prodotti a base di amido

Tabella 1

Requisiti fisici e chimici per l’amido/amido nativo

| Indicatore | Fecola di patate | Amido di frumento | Amido di mais |
|---|---|---|---|
| Tenore di sostanza secca in % | almeno 79,0 | almeno 86,0 | almeno 86,0 |
| Tenore totale di ceneri nella sostanza secca % | al massimo 0,5 | al massimo 0,4 | al massimo 0,5 |
| Tenore di sostanze N nella sostanza secca % | al massimo 0,15 | al massimo 0,55 | al massimo 1,0 |
| Numero di stipi visibili a occhio nudo per 1 $dm^2$ | al massimo 200 | - | - |

Tabella 2

Requisiti sensoriali per l’amido/amido nativo

| Indicatore | Fecola di patate | Amido di frumento | Amido di mais |
|---|---|---|---|
| Aspetto | polvere sfusa molto fine senza additivi indesiderati | | |
| Colore | bianco | bianco grigiastro | bianco giallastro |

Nota esplicativa:

Gli additivi indesiderati sono impurità fisiche, polvere, sabbia, terra, pietre e particelle di vetro o metallo.

Tabella 3

Requisiti fisici e chimici per il budino in polvere

| **Prodotto** | **Tenore di sostanza secca in % minima** | **Tenore di ceneri sulla sostanza secca in % massima** | **Tenore di componente amidaceo in % minima** |
|---|---|---|---|
| Budino in polvere per cucinare | 82,0 | 4,0 | 65,0 |
| Budino freddo in polvere | 88,0 | 6,0 | 60,0 |

Tabella 4

Requisiti fisici e chimici per l’amido modificato da enzimi/maltodestrina e l’amido modificato fisicamente

| **Prodotto** | **Tenore di sostanza secca in % minima** | **Tenore di ceneri sulla sostanza secca in % massima** | **Destrosio equivalente (DE) % massima** |
|---|---|---|---|
| Amido modificato da enzimi/maltodestrina | 89,0 | 1,0 | 20,0 |
| Amido modificato fisicamente | 79,0 | 1,0 | - |

Tabella 5

Requisiti sensoriali dell’amido/maltodestrina modificato enzimaticamente, amido modificato fisicamente, e budino in polvere

| **Indicatore** | **Amido modificato da enzimi/maltodestrina** | **Amido modificato fisicamente** | **Budino in polvere** |
|---|---|---|---|
| Aspetto | polvere senza additivi indesiderati | polvere senza additivi indesiderati | polvere sfusa senza additivi indesiderati, con additivi che formano grumi friabili composti da particelle fini degli additivi utilizzati; una volta preparato secondo le istruzioni, il budino risulta elastico, non appiccicoso o solo parzialmente appiccicoso |
| Colore | bianco grigiastro o giallastro | bianco grigiastro o giallastro | - |

Nota esplicativa:

Gli additivi indesiderati sono impurità fisiche, polvere, sabbia, terra, pietre e particelle di vetro o metallo.

**Allegato 3**

## Tolleranze negative in peso tollerabili per gli imballaggi di amido/amido nativo, amido/maltodestrina modificato con enzimi e amido modificato fisicamente

| **peso dell'imballaggio in g** | **deviazione massima negativa ammissibile dal peso dichiarato sull'imballaggio in %** |
|---|---|
| fino a 100 | 5,0 |
| oltre 100 fino a 250 | 3,0 |
| oltre 250 fino a 500 | 2,0 |
| oltre 500 fino a 1 000 | 1,5 |
| oltre 1 000 | 1,0 |

**Allegato 4**

## Classificazione dei legumi e dei loro prodotti in tipi, gruppi e sottogruppi

| Tipo | Gruppo | Sottogruppo |
|---|---|---|
| Legume | piselli gialli | precotti<br>interi mondati<br>mondati e spezzati<br>germogliati |
| | piselli verdi | |
| | lenticchie grandi | |
| | lenticchie piccole | |
| | piselli bianchi | |
| | piselli colorati | |
| | ceci | |
| | fave | |
| | lupino | |
| | soia | |
| Prodotto a base di legumi | hummus | - |
| Prodotto a base di legumi macinati | farine | - |
| | fiocchi | - |
| | concentrato di fibre | - |
| Prodotto a base di soia | bevanda a base di soia | - |
| | prodotto a base di soia fermentata | - |

| | | |
|---|---|---|
| | tofu | - |
| | maionese alla soia | - |
| | tempeh | - |
| | natto | - |
| | salsa di soia | fermentato<br>da idrolizzato di soia |
| | miso | - |
| | sufu | - |
| | okara | - |
| | estruso di soia | - |
| | idrolizzato proteico di soia | - |
| | isolato proteico da legumi | - |
| | lecitina di soia | - |

**Allegato 5**

# Requisiti sensoriali e fisici per la qualità dei legumi

Tabella 1

Requisiti sensoriali e fisici per i legumi

| **Gruppo o sottogruppo** | **Colore** | | **Sgocciolare in un setaccio** | | **Tenore di umidità massima in %** |
|---|---|---|---|---|---|
| | **di chicchi singoli** | **peso dei chicchi di colore diverso al massimo** | **con fori circolari di diametro in mm** | **% peso** | |
| Piselli gialli | giallo brunastro, arancione, giallo | 5 % di piselli verdi | 4,5 | al massimo 4,0 | 16,0 |
| Piselli verdi | verde chiaro, verde oliva, verde | 5 % di piselli gialli | 4,5 | al massimo 4,0 | 16,0 |
| Fagioli bianchi | bianco | 6 % colorato | 3,5 | al massimo 4,0 | 16,0 |
| Fagioli colorati | uniformi per varietà | 6 % altro colore | 3,5 | al massimo 4,0 | 16,0 |
| Soia | uniformi per varietà | - | 3,5 | al massimo 4,0 | 13,0 |
| Ceci | - | - | 5,0 | al massimo 4,0 | 14,0 |
| Fave | - | - | 6,0 | al massimo 4,0 | 16,0 |
| Lenticchie grandi | uniformi per varietà | - | 6,0 | al massimo 20,0 | 15,0 |
| | | | 2,5 | al massimo 4,0 | |
| Lenticchie piccole | uniformi per varietà | - | 6,0 | > 20,0 | 15,0 |
| | | | 2,5 | al massimo 4,0 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Legumi precotti | uniformi per materiale grezzo | 10 % altro colore | 1,0 | al massimo 0,5 | 10,0 |
| Legumi interi decorticati | uniformi per materiale grezzo | 10 % altro colore | 1,0 | al massimo 0,5 | 15,0 |
| Legumi decorticati spaccati | uniformi per materiale grezzo | 10 % altro colore | 1,0 | al massimo 0,5 | 15,0 |
| Legumi germogliati | uniformi per materiale grezzo | 10 % altro colore | - | - | 16,0 |

Tabella 2

Requisiti di qualità per i legumi

| **Parametro qualitativo** | | **Legumi non trasformati** | **Legumi precotti** | **Legumi mondati** |
|---|---|---|---|---|
| Impurità % di peso massimo | | 1,0 in totale, di cui: | organiche 0,5 | 1,0 in totale, di cui: |
| | | minerali 0,5 | minerali 0,5 | minerali 0,2 |
| Chicchi gravemente danneggiati o loro parti dichiarate, in totale, in % in peso, di cui al massimo: chicchi infestati da parassiti | | 6,0 | - | 1,0 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | lenticchie: 0,1 | - | - |
| | | altro: 0,5 | - | - |
| Chicchi leggermente danneggiati o loro parti dichiarate, in totale, % in peso massimo | | 12,0 | - | 20,0 |
| di cui: a) | danneggiati da parassiti | 3,0 | - | 3,0 |
| b) | frammenti | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Prestazioni di cottura in condizioni specifiche ed entro i tempi prescritti, % quantità minima | | 90 | - | - |

Note esplicative:

Le impurità minerali sono suolo, sabbia, polvere o pietre.

Le impurità organiche sono i gambi, le foglie, le bucce, tutti i chicchi estranei e i semi o parti di essi.

Chicchi gravemente danneggiati: chicchi di legumi danneggiati da malattie, autoriscaldamento o disidratazione, che presentano un colore del tegumento visibilmente alterato e, contemporaneamente, un nucleo frantumato; nel caso dei legumi mondati, si tratta

esclusivamente di chicchi che presentano un colore dei cotiledoni visibilmente alterato. Sono compresi anche i chicchi con evidenti segni di germinazione e i chicchi contenenti parassiti: chicchi interi contenenti tonchi morti (*Bruchidae*) in qualsiasi stadio di sviluppo.

I chicchi leggermente danneggiati sono chicchi con un colore della buccia apparentemente cambiato e un nucleo intatto, chicchi di legumi con buccia notevolmente rugosa e un nucleo rugoso, chicchi sottosviluppati, chicchi danneggiati meccanicamente se il danno non supera un quarto del nucleo e i cotiledoni non sono separati, chicchi danneggiati da parassiti e frammenti di chicchi o loro parti dichiarate più piccoli della metà dell’intero chicco dichiarato.

**Allegato 6**

# Deviazioni di peso negative tollerabili per gli imballaggi di legumi

| **Tipo** | **Peso del pacchetto** | **Scostamento di peso negativo ammissibile** |
|---|---|---|
| Legumi, prodotti a base di legumi, prodotti a base di soia | fino a 250 g | 4,0 % |
| | 251-500 g | 2,0 % |
| | 501–2 000 g | 1,0 % |
| | oltre 2 000 g | 0,5 % |

**Allegato 7**

## Requisiti di qualità per i prodotti a base di soia

| **Prodotto a base di soia** | **Tenore di proteine in % minima** | **Grasso nella sostanza secca in % del peso massimo** | **Sostanza secca in % del peso minimo** |
|---|---|---|---|
| Bevanda a base di soia | 1.8 | 30,0 | 4,0 |
| Bevanda a base di soia in polvere | 20,0 | 30,0 | 90,0 |
| Prodotto a base di soia fermentata | 2,5 | 50,0 | 8,0 |
| Tofu | 4,5 | 40,0 | 10,0 |
| Maionese a base di soia | 1,0 | - | - |
| Tempeh | 10,0 | 50,0 | 27,0 |
| Miso | 9,0 | - | - |
| Salsa di soia | 2,0 | - | - |
| Natto | 15,0 | - | - |
| Idrolizzato liquido di proteine di soia | 8,0 | - | - |

**Allegato 8**

## Classificazione dei semi oleosi e dei relativi prodotti in tipi, gruppi e sottogruppi

| **Tipo** | **Gruppo** | **Sottogruppo** |
|---|---|---|
| Seme oleoso | papavero | blu<br>bianco<br>di colore: grigio, arancione, ocra, rosa |
| | girasole | - |
| | zucca | - |
| | Sesamo | bianco<br>nero |
| | lino | marrone<br>giallo |
| | senape | bianco<br>nero |
| Prodotti a base di semi oleosi | farina | scremato<br>non scremato |
| | fibra | - |

**Allegato 9**

# Requisiti fisici e chimici per la qualità dei semi oleosi

Tabella 1

Requisiti fisici e chimici dei semi del papavero da olio (*Papaver somniferum L.)*

| | | |
|---|---|---|
| Colore dei semi | blu | al massimo 0,2 % in peso di semi di papavero bianco |
| | bianco o una miscela di colori | più dello 0,2 % in peso di semi di papavero bianco |
| Tasso di umidità | Grado 1 | al massimo 8,0 % in peso |
| | Grado 2 | al massimo 10,0 % in peso |
| Semi incolori, da scuri a neri | | al massimo 5,0 % in peso |
| Totale di additivi e impurità | | al massimo 8,0 % in peso |
| di cui: | | |
| a) semi non maturi color ruggine | | al massimo 5,0 % in peso |
| b) semi danneggiati | | al massimo 3,0 % in peso |
| c) impurità | totale grado 1 | al massimo 0,2 % in peso |
| | totale grado 2 | al massimo 1,0 % in peso |
| d) semi di giusquiamo nero (*Hyoscyamus niger L.)* | | al massimo 0,00 % in peso |
| e) semi di amaranto e chenopodio | | al massimo 0,2 % in peso |
| f) impurità inorganiche | | al massimo 0,0 % in peso |
| g) tenore di arsenico | | al massimo 0,1 mg/kg |
| h) contenuto di mercurio | | al massimo 0,012 mg/kg |

| | | |
|---|---|---|
| i) tenore di piombo | | al massimo 1,0 mg/kg |

Note esplicative:

gli additivi sono semi oleosi fisicamente danneggiati, frammenti di semi, semi non maturi e sottosviluppati, semi con evidenti segni di germinazione e semi umidi o bruciati con un colore della buccia cambiato ma un nucleo intatto.

Le impurità sono semi oleosi umidi o bruciati, semi con buccia scolorita e un nocciolo brunastro parzialmente rotto, semi senza nocciolo, semi di altre piante e capsule, teste, bucce, steli, foglie o parti di essi.

Le impurità inorganiche sono polvere, sabbia, terra, pietre, particelle di vetro o metallo.

Tabella 2

Requisiti fisici e chimici per altri semi oleosi

| **Seme** | **Umidità in % massima** | **Additivi in % massima** | **Impurità in % massima** |
|---|---|---|---|
| girasole (*Helianthus annuus L.)* | 8,0 | 4,0 | 1,0 |
| zucca *(Cucurbita*) | 10,0 | 4,0 | 1,0 |
| sesamo (*Sesamum indicum L.)* | 10,0 | 4,0 | 1,0 |
| lino (*Linum usitatissimum L.*) | 9,0 | 2,0 | 1,0 |
| senape (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)* | 10,0 | 3,0 | 0,5 |
| cartamo *(Carthamus tinctorius L.)* | 10,0 | 4,0 | 1,0 |
| | | | |

Note esplicative:

gli additivi sono semi oleosi fisicamente danneggiati, frammenti di semi, semi non maturi e sottosviluppati, semi con evidenti segni di germinazione e semi umidi o bruciati con un colore della buccia cambiato ma un nucleo intatto.

Le impurità sono semi oleosi umidi o bruciati, semi con buccia scolorita e un nocciolo brunastro parzialmente rotto, semi senza nocciolo, semi di altre piante e capsule, teste, bucce, steli, foglie o parti di essi.

**Allegato 10**

## Deviazioni di peso negative tollerabili per i semi oleosi confezionati

| **Tipo** | **Peso del pacchetto** | **Scostamento di peso negativo ammissibile** |
|---|---|---|
| Semi oleosi | fino a 50 g | 5,0 % |
| | 51-200 g | 3,0 % |
| | 201-500 g | 2,0 % |
| | superiore a 500 g | 1,0 % |