133

DEKRET
2025-05-05

om krav för stärkelse, baljväxter, oljeväxter och produkter därav

I enlighet med 18.1 § leden a, b, g och h i lag nr 110/1997 om livsmedel och tobaksvaror och om ändringar av vissa relaterade lagar, i dess ändrade lydelse genom lag nr 119/2000, lag nr 306/2000, lag nr 146/2002, lag nr 131/2003, lag nr 274/2003, lag nr 316/2004, lag nr 120/2008, lag nr 139/2014, och lag nr 180/2016 (nedan kallad ”lagen”), fastställer jordbruksministern följande:

1 §
Ämne

I detta dekret regleras, i förhållande till direkt tillämpliga EU-förordningar[1]

a) metoden för att tillhandahålla information om stärkelse, baljväxter, oljeväxter och produkter därav;

---

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, i dess ändrade lydelse.
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, i dess ändrade lydelse.
Europaparlamentets och rådets förordning nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006, samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, i dess ändrade lydelse.
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007, i dess ändrade lydelse.

b) typer av stärkelse, baljväxter, oljeväxter och produkter därav, uppdelade i grupper och undergrupper; och

c) för varje typ av stärkelse, baljväxter, oljeväxter och produkter därav, kvalitetskrav avseende namn och tillåtna negativa viktavvikelser av ett paket och

d) tekniska minimikrav för stärkelse, baljväxter, oljeväxter och produkter därav.

2 §

Definitioner av vissa begrepp

(1) I denna förordning gäller följande definitioner:

a) *stärkelse*: pulver som erhållits genom isolering från stärkelsehaltiga råvaror av vegetabiliskt ursprung, eventuellt senare modifierat med fysikaliska medel eller enzymer;

b) *maltodextrin*: stärkelse som modifierats genom enzymatisk hydrolys av stärkelse;

c) *stärkelseprodukt*: stärkelse med tillsats av andra ämnen, avsedd för livsmedelsberedning;

d) *pudding i pulverform*: en stärkelseprodukt med en stärkelsekomponent på minst 60 %, med tillsats av andra ämnen, avsedd för livsmedelsberedning;

e) *dextrosekvivalent (DE)*: halten reducerande socker i torrsubstans som procentandel, uttryckt som glukos, vilket specificerar graden av hydrolys av stärkelse;

f) *baljor*: torkade, rengjorda och sorterade frön av baljväxter;

g) *förkokta baljväxter*: baljor som har modifierats tekniskt för att minska deras tillagningstid;

h) *hela spritade baljväxter*: hela tekniskt bearbetade frön utan yttre skal och delade tekniskt bearbetade kärnor utan yttre skal med separata hjärtblad;

i) *baljväxtmjöl*: spritade baljväxter som malts till ett homogent pulver, eventuellt sorterat efter partikelstorlek, med avlägsnad beskhet när det gäller sojamjöl;

j) *baljväxtflingor*: korsskurna och pressade kärnor av baljväxter, när det gäller soja, korsskurna, pressade och med avlägsnad beskhet;

k) *baljväxtfiberkoncentrat*: ett homogent pulver som erhålls genom malning och siktning av baljväxter och baljväxternas yttre skidor;

l) *grodda baljväxter*: baljväxter som har modifierats tekniskt genom groning för att öka näringsvärdet och smältbarheten;

m) *proteinhydrolysat från baljväxter*: baljväxter som är tekniskt modifierade på ett sådant sätt att en blandning av olika peptider och aminosyror eller en blandning av aminosyror skapas genom hydrolys av proteiner;

n) *baljväxtproteinisolat*: pulver som erhålls genom hydrolys vid nedbrytning av proteiner i baljväxter;

o) *sojaprodukt*: ett livsmedel som framställs av värmebehandlade sojabönor, sojamjöl eller sojaprotein;

p) *sojamjöl*: spritade sojabönor som malts till ett homogent pulver eller sorterats efter partikelstorlek;

q) *sojaextrudat*: en produkt som erhålls genom varmpressning av sojamjöl, gryn, sojakoncentrat eller sojaisolat;

r) *flytande sojaproteinhydrolysat*: en sojaprodukt av sojabönor eller delar därav som erhålls genom sur hydrolys, som bryter ner proteiner och polysackarider till en blandning av aminosyror och andra enklare ämnen;

s) *tofu*: sojaprodukt som erhålls genom proteinutfällning;

t) sufu: en fermenterad sojaprodukt från tofu som fermenterats med mögelarterna *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* och *Rhizopus spp.*;

u) *tempeh*: värmebehandlad fermenterad soja, andra baljväxter, spannmål eller en kombination av dessa;

v) *natto*: en sojabönsprodukt som fermenterats med *Bacillus subtilis*;

w) *sojasås*: en sås som framställs genom jäsning av sojabönor eller en blandning av sojabönor och vete eller som framställs av sojaproteinhydrolysat;

x) *miso*: fermenterad pasta av baljväxter eller av en blandning av baljväxter och spannmål;

y) *okara*: sojabönsmassa som framställs som en biprodukt vid bearbetning av sojabönor; och

z) *hummus*: en bredbar röra som framställs av en övervägande andel kikärtor och av sesampasta.

(2) I denna förordning gäller dessutom följande definitioner:

a) *oljeväxter*: torkade, rengjorda och sorterade oljeväxter, oavsett om de är spritade eller ospritade;

b) *opiumalkaloidhalt*: summan av opiumalkaloider av morfin och 0,2 gånger kodein;

c) *sesampasta*: en pasta som framställs av krossade, spritade eller ospritade sesamfrön;

d) *mjöl av oljeväxter*: en produkt som erhålls genom malning och siktning av oljeväxter och ytterhöljen;

e) *oljeväxtfiber*: ett homogent pulver som erhålls genom malning av icke avfettade oljefrön.

3 §

Stärkelse och stärkelseprodukter

(1) Klassificeringen av stärkelse och stärkelseprodukter i typer, grupper och undergrupper anges i bilaga 1 till detta dekret.

(2) Utöver de uppgifter som anges i förordningen om livsmedelsinformation till konsumenterna[2], i lagen och i lagstiftningen om vissa metoder för märkning av livsmedel[3] ska följande anges för stärkelse och stärkelseprodukter, när det gäller

a) stärkelse, namnet på typen och gruppen,

b) en stärkelseprodukt, gruppens namn och

---

[2] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011, i dess ändrade lydelse.

[3] Förordning nr 417/2016 om vissa metoder för märkning av livsmedel.

c) maltodextrin, även dextrosekvivalenten.

(3) De fysikaliska, kemiska och sensoriska kraven för kvaliteten hos stärkelse och stärkelseprodukter anges i bilaga 2 till detta dekret.

(4) Den genomsnittliga mängden konsumentförpackningar med stärkelse/naturlig stärkelse, enzymmodifierad stärkelse/maltodextrin och fysikaliskt modifierad stärkelse är vikten av konsumentförpackningen med stärkelse/naturlig stärkelse, enzymmodifierad stärkelse/maltodextrin och fysikaliskt modifierad stärkelse utan förpackning, med beaktande av förpackningens negativa viktavvikelse enligt bilaga 3 till detta dekret.

Baljväxter och baljväxtprodukter

4 §

(1) Klassificeringen av baljväxter och baljväxtprodukter i typer, grupper och undergrupper anges i bilaga 4 till detta dekret.

(2) Utöver de uppgifter som anges i förordningen om livsmedelsinformation till konsumenterna, i lagen och i lagstiftningen om vissa metoder för märkning av livsmedel, anges följande för baljväxter och baljväxtprodukter:

a) Gruppens och undergruppens namn.

b) för malda baljväxtprodukter, gruppens namn och den botaniska arten; och

c) för sojaprodukter, namnet på gruppen och undergruppen.

(3) De sensoriska och fysikaliska kraven på baljväxternas kvalitet anges i bilaga 5 till detta dekret.

(4) Den genomsnittliga mängden konsumentförpackningar av baljgrönsaker är vikten av konsumentförpackningar av baljgrönsaker utan förpackning, med beaktande av den tillåtna negativa viktavvikelse som avses i bilaga 6 till detta dekret.

5 §

(1) Baljväxter får inte ha främmande lukt, vara sura, härskna eller bittra, eller ha någon annan främmande förorening. Baljväxterna får inte innehålla skadliga organiska föroreningar, organiska föroreningar av icke-vegetabiliskt ursprung eller oorganiska föroreningar av icke-mineraliskt ursprung. De enskilda fröna eller delar därav får inte ha tecken på mögel, vara mögliga, ruttna, fuktiga eller brända. Blandning av frön från en typ av baljväxt med olika färger, sorter eller skördeår är inte tillåten. Utseende, färg, lukt och smak ska, utom när avvikelser är tillåtna, motsvara gruppen för baljgrönsaker och undergruppen för tekniskt modifierade baljgrönsaker eller deras frön.

(2) Baljväxter får inte innehålla levande skadedjur i något utvecklingsstadium. I 1 kg baljväxter är högst 3 lösa döda skadedjur tillåtna. I viktprocent får baljgrönsaker inte innehålla mer än 15 % halvfrön eller frön med brustna skidor och 5 % kärnor som är lätt nedsmutsade med jord.

(3) Förkokta baljväxter får inte innehålla levande eller döda skadedjur i något utvecklingsstadium, och inte heller frön som är förorenade med jord. De kan innehålla skrynkliga, spruckna korn med separerade hjärtblad och, efter tillagning enligt instruktionerna, enskilda fastare eller överkokta korn.

(4) Spritade baljväxter får inte innehålla levande eller döda skadedjur i något utvecklingsstadium. De får innehålla högst 2 viktprocent ospritade frön. Dessutom får hela spritade baljväxter innehålla högst 20 viktprocent frön med separerade hjärtblad.

(5) Malda baljväxtprodukter ska ha samma färg-, arom- och smakegenskaper som basråvaran. De får inte ha främmande lukter eller andra främmande smaker. De får inte innehålla levande eller döda skadedjur i något utvecklingsstadium. Vid framställning av sojaprodukter är det inte tillåtet att använda pressrester efter utvinning av olja.

(6) Kvalitetskraven för sojaprodukter anges i bilaga 7 till detta dekret.

Oljeväxter och oljeväxtprodukter

6 §

(1) Klassificeringen av oljeväxter och oljeväxtprodukter i typer, grupper och undergrupper anges i bilaga 8 till detta dekret.

(2) Utöver de uppgifter som anges i förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, i lagen och i lagstiftningen om vissa typer av livsmedelsmärkningför oljeväxtfrön och oljeväxtprodukter ska gruppens och undergruppens namn anges. När det gäller oljeväxtfrön ska det också anges om fröna är spritade eller ospritade.

(3) Oljeväxtprodukter ska märkas med oljeväxtens botaniska art.

(4) Sesampasta kan kallas tahini eller tahina.

(5) De fysikaliska och kemiska kraven för kvaliteten på oljeväxter anges i bilaga 9 till detta dekret.

(6) Den genomsnittliga mängden konsumentförpackningar med oljeväxter är vikten av konsumentförpackningar med oljeväxter, med beaktande av den negativa viktavvikelsen för de förpackningar som förtecknas i bilaga 10 till detta dekret.

7 §

(1) Oljeväxternas utseende, färg, lukt och smak ska överensstämma med den angivna typen, och fröna får inte uppvisa någon främmande lukt, syra, härskenhet, beskhet eller någon annan främmande smak. Oljeväxter får inte heller innehålla levande eller döda skadedjur i något utvecklingsstadium, oorganiska orenheter, frön som verkar mögliga eller är mögliga, eller frön som är ruttna, fuktiga eller brända med förändrad skidfärg, och får inte innehålla frön med en helt bruten brun till mörk kärna.

(2) Kemisk konservering av oljeväxter är inte tillåten.

(3) Endast frön av opievallmo *Papaver somniferum L.* av oljig typ, från sorter med en halt av opiumalkaloider som inte överstiger 0,8 % av vallmokapselns torrsubstans och en halt av opiumalkaloider på vallmofröets yta som inte överstiger 20 mg/kg, får användas för produktion av livsmedel eller släppas ut på marknaden. Vallmofrön avsedda för slutkonsumenter måste uppfylla kraven i förordningen om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel när det gäller deras halt av opiumalkaloider[4].

(4) Oljeväxter lagras vid en temperatur på upp till 20 °C och en relativ luftfuktighet på högst 70 %.

8 §

Teknisk föreskrift

Detta dekret har anmälts i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster.

9 §

Övergångsbestämmelser

(1) Stärkelse, stärkelseprodukter, baljväxter, baljväxtprodukter, oljeväxter och oljeväxtprodukter får framställas, märkas och saluföras i enlighet med förordningen från jordbruksministeriet nr 329/1997 som genomför 18 § leden a, b, e, f, g och h i lag nr 110/1997 om livsmedel och tobaksvaror och ändrar vissa därmed sammanhängande lagar, för stärkelse och stärkelseprodukter, baljväxter och oljeväxter, i dess lydelse före ikraftträdandet av detta dekret, till och med den 1 juli 2026.

(2) Stärkelse, stärkelseprodukter, baljväxter, baljväxtprodukter, oljeväxter och oljeväxtprodukter som släppts ut på marknaden eller märkts före ikraftträdandet av detta dekret i enlighet med kraven i dekretet nr 329/1997 från Jordbruksministeriet, i dess lydelse före ikraftträdandet av detta dekret, får säljas till dess att lagren har tömts.

10 §

Bestämmelser om upphävande

Följande ska upphöra att gälla:

1. Jordbruksministeriets dekret nr 329/1997 om genomförande av 18 § leden a, b, e, f, g och h i lag nr 110/1997 om livsmedel och tobaksvaror och om ändring av vissa därmed sammanhängande lagar, för stärkelse och stärkelseprodukter, baljväxter och oljeväxter.
2. Dekret från jordbruksministeriet nr 418/2000 om ändring av jordbruksministeriets dekret nr 329/1997 om genomförande av 18 § leden a, d, h, i, j och k i lag nr 110/1997 om livsmedel och tobaksvaror och om ändring av vissa därmed sammanhängande lagar, för stärkelse och stärkelseprodukter, baljväxter och oljeväxter.

---

[4] Kommissionens förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1881/2006, i dess ändrade lydelse.

3. Jordbruksministeriets dekret nr 399/2013 om ändring av dekret nr 329/1997 som genomför 18 § leden a, d, h, i, j och k i lag nr 110/1997 livsmedel och tobaksvaror och om ändringar av vissa relaterade lagar, för stärkelse och stärkelseprodukter, baljväxter och oljeväxter, ändrade genom dekret nr 418/2000.

11 §

Datum för ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 juli 2025.

Jordbruksminister:
Mgr. Výborný, ledamot av parlamentet

Bilaga 1

Klassificering av stärkelse och stärkelseprodukter i typer, grupper och undergrupper

Typ	Grupp	Undergrupp
Stärkelse/naturlig stärkelse	potatis	-
	majs	-
	vete	glutenfri
	annat	
		med mycket låg glutenhalt
Fysikaliskt modifierad stärkelse	-	-
Stärkelse modifierad med enzymer/maltodextrin		
Stärkelseprodukt	pudding i pulverform	glutenfri
		med mycket låg glutenhalt

Anmärkning:

För vetestärkelse, annan stärkelse och stärkelseprodukter som har modifierats för att minska glutenhalten får namnet på undergrupperna ”glutenfri” och ”mycket låg glutenhalt” anges i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 av den 30 juli 2014 om krav på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller minskning av gluten i livsmedel.

Bilaga 2

Fysikaliska, kemiska och sensoriska krav på kvaliteten hos stärkelse och stärkelseprodukter

Tabell 1

Fysikaliska och kemiska krav för stärkelse/naturlig stärkelse

Indikator	Potatisstärkelse	Vetestärkelse	Majsstärkelse
Torrsubstanshalt i %	minst 79,0	minst 86,0	minst 86,0
Total askhalt i torrsubstans %	högst 0,5	högst 0,4	högst 0,5
Halt av N-ämnen i torrsubstans %	högst 0,15	högst 0,55	högst 1,0
Antal strimmor synliga för blotta ögat per 1 dm^2	högst 200	-	-

Tabell 2

Sensoriska krav för stärkelse/naturlig stärkelse

Indikator	Potatisstärkelse	Vetestärkelse	Majsstärkelse
Utseende	mycket fint löst pulver utan oönskade tillsatser		
Färg	vit	gråvit	gulaktigt vit

Förklarande anmärkning:

Oönskade inblandningar är fysiska föroreningar, damm, sand, jord, stenar och glas- eller metallpartiklar.

Tabell 3

Fysikaliska och kemiska krav för pudding i pulverform

Produkt	**Torrsubstanshalt i % minst**	**Askhalt i torrsubstans i % högst**	**Stärkelsekomponentens innehåll i % minst**
Pudding i pulverform för matlagning	82,0	4,0	65,0
Kall pudding i pulverform	88,0	6,0	60,0

Tabell 4

Fysikaliska och kemiska krav för enzymmodifierad stärkelse / maltodextrinstärkelse och fysikaliskt modifierad stärkelse

Produkt	**Torrsubstanshalt i % minst**	**Askhalt i torrsubstans i % högst**	**Dextrosekvivalent (DE) % högst**
Stärkelse modifierad med enzymer/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Fysikaliskt modifierad stärkelse	79,0	1,0	-

Tabell 5

Sensoriska krav för enzymmodifierad stärkelse/maltodextrin, fysikaliskt modifierad stärkelse och pudding i pulverform

Indikator	**Stärkelse modifierad med enzymer/maltodextrin**	**Fysikaliskt modifierad stärkelse**	**Pudding i pulverform**
Utseende	pulver utan oönskade inblandningar	pulver utan oönskade inblandningar	löst pulver utan oönskade inblandningar, med inblandningar som bildar smuliga klumpar med fina partiklar av de använda tillsatserna; efter tillagning enligt anvisningarna är puddingen smidig, inte klibbig eller endast delvis klibbig
Färg	gråaktigt eller gulaktigt vit	gråaktigt eller gulaktigt vit	-

Förklarande anmärkning:

Oönskade inblandningar är fysiska föroreningar, damm, sand, jord, stenar och glas- eller metallpartiklar.

Bilaga 3

Tolerabla negativa vikttoleranser för förpackningar med stärkelse/inhemsk stärkelse, enzymmodifierad stärkelse/maltodextrin och fysikaliskt modifierad stärkelse

förpackningens vikt i g	**största tillåtna negativa viktavvikelse från den vikt som anges på förpackningen i %**
upp till 100	5,0
> 100 till 250	3,0
över 250 till 500 **	2,0
över 500 till 1 000	1,5
över 1000	1,0

Bilaga 4

Klassificering av baljväxter och deras produkter i typer, grupper och undergrupper

Typ	Grupp	Undergrupp
Baljväxt	gula ärtor	förkokt hel, skalad skalad, delad groddad
	gröna ärtor	
	stora linser	
	små linser	
	vita bönor	
	färgade bönor	
	kikärtor	
	favabönor	
	lupinböna	
	soja	
baljväxtprodukt	hummus	-
Malen baljväxtprodukt	mjölsorter	-
	flingor	-
	fiberkoncentrat	-
Sojaprodukter	sojadryck	-
	jäst sojaprodukt	-

	tofu	-
	sojannäs	-
	tempeh	-
	natto	-
	sojasås	fermenterad från sojahydrolysat
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sojaextrudat	-
	hydrolysat av sojaprotein	-
	proteinisolat från baljväxter	-
	sojalecitin	-

Bilaga 5

Sensoriska och fysikaliska krav på baljväxtkvalitet

Tabell 1

Sensoriska och fysikaliska krav på baljväxter

Grupp eller undergrupp	**Färg**		**Droppa genom en sil**		**Fukthalt i % högst**
	av enskilda frön	**vikten av frön med annan färg högst**	**med cirkulära hål med diameter i mm**	**Vikt**	
Gula ärtor	brungul, orange, gul	5 % gröna ärtor	4,5	högst 4,0	16,0
Gröna ärtor	ljusgrön, olivgrön, grön	5 % gula ärtor	4,5	högst 4,0	16,0
Vita bönor	vit	6 % färgade	3,5	högst 4,0	16,0
Färgade bönor	enhetliga i fråga om sort	6% med annan färg	3,5	högst 4,0	16,0
Soja	enhetliga i fråga om sort	-	3,5	högst 4,0	13,0
Kikärtor	-	-	5,0	högst 4,0	14,0
Favabönor	-	-	6,0	högst 4,0	16,0
Stora linser	enhetliga i fråga om sort	-	6,0	högst 20,0	15,0
			2,5	högst 4,0	
Små linser	enhetliga i fråga om sort	-	6,0	mer än 20,0	15,0
			2,5	högst 4,0	

Förkokta baljväxter	enhetliga i fråga om råvara	10% med annan färg	1,0	högst 0,5	10,0
Hela spritade baljväxter	enhetliga i fråga om råvara	10% med annan färg	1,0	högst 0,5	15,0
Spritade delade baljväxter	enhetliga i fråga om råvara	10% med annan färg	1,0	högst 0,5	15,0
Grodda baljväxter	enhetliga i fråga om råvara	10% med annan färg	-	-	16,0

Tabell 2

Kvalitetskrav för baljväxter

Kvalitetsindikator			**Obearbetade baljväxter**	**Förkokta baljväxter**	**Skalade baljväxter**
Föroreningar i viktprocent, högst			totalt 1,0, varav:	organiska 0,5	totalt 1,0, varav:
			mineraliska 0,5	mineraliska 0,5	mineraliska 0,2
Allvarligt skadade kärnor eller deras deklarerade delar totalt, högst i viktprocent, varav: kärnor angripna av skadedjur			6,0	-	1,0
			linser: 0,1	-	-
			Andra 0,5	-	-
Något skadade kärnor eller deras deklarerade delar totalt, högst i viktprocent			12,0	-	20,0
varav: a)		skadade av skadedjur	3,0	-	3,0
		b) fragment	3,0	3,0	3,0
Tillagningsprestanda under angivna förhållanden och inom föreskriven tid, minst % av kvantiteten			90	-	-

Förklaringar:

Mineralföroreningar är jord, sand, damm eller stenar.

Organiska föroreningar är stjälkar, blad, skidor, alla främmande korn och frön eller delar därav.

Allvarligt skadade frön är frön från baljväxter som skadats av sjukdom, självupphettning eller torkning, med en synligt förändrad skalfärg och samtidigt en sprucken kärna; när det gäller skalade baljväxter gäller detta endast en synligt förändrad färg på fröbladen.

Detta omfattar även frön med uppenbara tecken på groning och frön som innehåller skadedjur – hela frön som innehåller döda vivlar *(Bruchidae)* i något utvecklingsstadium.

Något skadade frön är frön med till synes förändrad skalfärg och intakt kärna, frön av baljväxter med kraftigt skrynklat skal och skrynklad kärna, underutvecklade frön, mekaniskt skadade frön om skadorna inte överstiger en fjärdedel av kärnan och hjärtbladen inte är åtskilda, frön som skadats av skadedjur samt kärnfragment eller deras deklarerade delar som är mindre än hälften av den deklarerade helheten.

Bilaga 6

Tolerabla negativa viktavvikelser för baljväxtförpackningar

Typ	**Förpackningsvikt**	**Tillåten negativ viktavvikelse**
Baljväxter, produkter av baljväxter, sojaprodukter	upp till 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2 000 g	1,0 %
	över 2 000 g	0,5 %

Bilaga 7

Kvalitetskrav på sojaprodukter

Sojaprodukter	**Proteinhalt i % minst**	**Fett i torrsubstans i viktprocent högst**	**Torrsubstans i viktprocent minst**
Sojadryck	1.8	30,0	4,0
Dryckespulver av soja	20,0	30,0	90,0
Jäst sojaprodukt	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojannäs	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sojasås	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Flytande sojaproteinhydrolysat	8,0	-	-

Bilaga 8

Klassificering av oljeväxter och produkter därav i typer, grupper och undergrupper

Typ	**Grupp**	**Undergrupp**
Oljeväxt	vallmo-	blå vit färgade: grå, orange, ockra, rosa
	solros	-
	pumpa	-
	sesam	vit svart
	lin	brun gul
	senap	vit svart
Oljeväxtprodukter	mjöl	låg fetthalt standard
	med fiber	-

Bilaga 9

Fysikaliska och kemiska krav på kvaliteten hos oljeväxter

Tabell 1

Fysikaliska och kemiska krav för utsäde av vallmo av oljetyp (*Papaver somniferum L.)*

Fröfärg	blå	högst 0,2 viktprocent vita vallmofrön
	vit eller en blandning av färger	mer än 0,2 viktprocent vita vallmofrön
Fukthalt	Klass 1	högst 8,0 viktprocent
	Klass 2	högst 10,0 viktprocent
Ofärgade frön, mörka till svarta		högst 5,0 viktprocent
Totala inblandningar och föroreningar		högst 8,0 viktprocent
av vilka		
a) omogna rostfärgade frön		högst 5,0 viktprocent
b) skadade frön		högst 3,0 viktprocent
c) föroreningar	totalt för klass 1	högst 0,2 viktprocent
	totalt för klass 2	högst 1,0 viktprocent
d) frön av svart galgblomma (*Hyoscyamus niger L.)*		högst 0,00 viktprocent
e) amarant- och mållväxtfrön		högst 0,2 viktprocent
f) oorganiska föroreningar		högst 0,0 viktprocent
g) arsenikhalt		högst 0,1 mg/kg
h) kvicksilverinnehåll		högst 0,012 mg/kg

i) blyhalt		högst 1,0 mg/kg

Förklaringar:

Inblandningar är oljeväxter som är fysiskt skadade, fröfragment, omogna och underutvecklade frön, frön med uppenbara tecken på groning och frön som är fuktiga eller brända med förändrad skalfärg men intakt kärna.

Föroreningar är oljeväxtfrön som är fuktiga eller brända, frön med missfärgat skal och en delvis bruten brunaktig kärna, frön utan kärnor, frön av andra växter samt kapslar, huvuden, skinn, stjälkar, blad eller delar därav.

Oorganiska föroreningar är damm, sand, jord, stenar, glas eller metallpartiklar.

Tabell 2

Fysikaliska och kemiska krav för andra oljeväxter

	Fuktighet i % högst	**Inblandningar i % högst**	**Föroreningar i % högst**
solros (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
pumpa *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
sesam (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
lin (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
senap (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
safflor (*Carthamus tinctorius L*.)	10,0	4,0	1,0

Förklaringar:

Inblandningar är oljeväxter som är fysiskt skadade, fröfragment, omogna och underutvecklade frön, frön med uppenbara tecken på groning och frön som är fuktiga eller brända med förändrad skalfärg men intakt kärna.och en delvis bruten brunaktig kärna, frön utan kärnor, frön av andra växter samt kapslar, huvuden, skinn, stjälkar, blad eller delar därav.

Bilaga 10

Tolerabla negativa viktavvikelser för förpackade oljeväxter

Typ	Förpackningsvikt	Tillåten negativ viktavvikelse
Oljeväxter	upp till 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201–500 g	2,0 %
	över 500 g	1,0 %