
Темелјем чланка 17. ставак 2. и чланка 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и чланка 17. Закона о Вијећу министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ",

br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici održanoj 25. svibnja 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O KAVI, PROIZVODIMA OD KAVE, KAVOVINAMA I PROIZVODIMA OD KAVOVINA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Ovim se pravilnikom propisuju opći zahtjevi kakvoće proizvoda koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- kategorizaciju i ime,
- senzorska svojstva i sastav,
- vrstu i količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- tehnološke postupke koje se primjenjuju u proizvodnji i preradi,
- dodatne i specifične zahtjeve deklariranja i označavanja.

Članak 2. (Iznimke od odredaba Pravilnika)

Odredbе ovoga pravilnika ne primjenjuju se na "café torrefacto soluble".

Članak 3. (Osnovni pojmovi)

Značenje pojedinih pojmova, u smislu ovoga pravilnika, navedeno je u Aneksu I. koji je njegov sastavni dio.

Članak 4. (Deklariranje proizvoda)

- Na deklariranje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) kao i posebne odredbe ovoga pravilnika koje se odnose na deklariranje.
- Deklaracija proizvoda uz podatke propisane u stavku (1) ovoga članka mora sadržavati i sljedeće podatke za:
 - sirovu kavu bez kofeina i prženu kafu bez kofeina s najvećom dozvoljenom količinom kofeina (izraženo u postocima);
 - kavovine i mješavine kavovina s količinom ekstrakta (izraženo u postocima).

Članak 5. (Dodavanje aditiva)

Korištenje aditiva propisano je Pravilnikom o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Članak 6. (Opće obveze)

Proizvodi iz članka 1. ovoga pravilnika moraju se u fazi proizvodnje, prerade i distribucije čuvati i pakirati na način kojim se osigurava kakvoća proizvoda do isteka deklariranog roka uporabe.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

POGLAVLJE I. SIROVA KAVA

Članak 7. (Sirova kava)

- Pod sirovom kavom, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se osušene sjemenke (zrna kave kultivara roda *Coffea*) dobivene odgovarajućim tehnološkim postupkom od ploda kave, uz uklanjanje mezokarpa, endokarpa i po mogućnosti potpuno ili djelomično tegumenta (srebnaste opne), a stavlja se na tržište pod nazivom:
 - sirova kava;

- sirova kava bez kofeina.
- Sirova kava, ovisno o botaničkoj vrsti, dijeli se na: arabiku, robustu, liberiku, ekscelsu i arabustu.

Članak 8. (Deklariranje sirove kave)

- Deklaracija sirove kave koja se stavlja na tržište u vrećama i/ili kontejnerima mora sadržavati najmanje: naziv kave, zemlju podrijetla, oznaku lota i neto masu, dok se ostali podaci moraju nalaziti na popratnoj dokumentaciji sukladno stavku (2) ovoga članka.
- Sirovu kavu pri stavljanju na tržište, kao i dostavljanju na analizu, mora pratiti dokumentacija koja sadrži sljedeće podatke:
 - naziv kave (*Minas, Santos, Cherry* i dr.);
 - tip kave (oprana, neoprana, monsunska i dr.);
 - naziv proizvođača i uvoznika;
 - zemlja podrijetla;
 - godina berbe;
 - oznaka lota i broj vreća u lotu;
 - količina otpadnih i stranih primjesa, u postocima;
 - količina vode na 105°C, u postocima;
 - krupnoća zrna (prema broju sita)
 - dokaz o pripadnosti klasi na temelju propisa zemlje izvoznice;
 - neto masa vreće sirove kave.

Članak 9. (Uvjeti za stavljanje sirove kave na tržište)

- Sirova kava koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uvjete:
 - ne sadržavati više od 12% vode odnosno ne više od 11%, za kavu bez kofeina;
 - ne sadržavati više od 5,5% ukupnog pepela;
 - ne sadržavati više od 0,5% stranih primjesa;
 - količina otpadnih primjesa ne smije prelaziti 10% kod svih vrsta kave, osim za kavu robustu i neoprano arabiku kod kojih ta količina ne smije prelaziti 15%;
 - ne smije biti zagađena kukcima u bilo kojem stadiju razvoja;
 - ne sadržavati smrdljiva zrna;
 - ne smije biti oštećena vodom;
 - ne smije imati strani miris;
 - biti karakteristične i ujednačene krupnoće, oblika i boje zrna za deklariranu vrstu kave;
 - napitak mora imati karakterističnu aromu, miris i okus za deklariranu vrstu kave;
 - u uzorku od 300 g ne sadržavati više od 140 negativnih bodova, odnosno više od 180 negativnih bodova, kako je propisano u članku 9. ovoga pravilnika.
- Sirova kava ima ujednačenu krupnoću zrna ako najmanje 80% zrna zaostaje prosijavanjem kroz dva uzastopna sita za kavu u nizu. Standardi sita propisani su u Tablici 1. iz Aneksa II. koji je sastavni dio ovoga pravilnika.

Članak 10. (Razvrstavanje sirove kave po klasama)

- Sirova kava se, ovisno o ukupnome broju negativnih bodova i broju crnih zrna, razvrstava u šest klasa sukladno Tablici 2. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- Nije dopušteno stavljanje na tržište sirovu kavu koja ima više negativnih bodova nego što je propisano za šestu klasu.
- Broj negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, utvrđene u stavku (1) ovoga članka, u uzorku koji predstavlja prosječan uzorak i teži 300 g sirove kave određuje se sukladno Tablici 3. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- Ukupan broj negativnih bodova u prosječnom uzorku dobiva se zbrajanjem negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, kako je navedeno u stavku (3) ovoga članka.

- (5) Ако isto zmo pokazuje više nedostataka, dodjeljuje mu se broj negativnih bodova koji odgovara najvećem nedostatku što ga sadrži.

Članak 11.

(Sirova kava bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "sirova kava bez kofeina" može se stavljati na tržište kava koja ispunjava uvjete iz čl. 8. i 9. ovoga pravilnika, s tim da količina kofeina ne prelazi 0,1%.
- (2) U proizvodnji sirove kave bez kofeina mogu se rabiti sljedeća pomoćna sredstva za otapanje i ekstrakciju: etilacetat, metilacetat, etilmetilketon, tekući ugljični dioksid, diklormetan i voda.

POGLAVLJE II. PROIZVODI OD KAVE

Članak 12.

(Proizvodi od kave)

Proizvodi od kave su:

- pržena kava
- ekstrakti kave.

Članak 13.

(Pržena kava)

Pržena kava može se stavljati na tržište pod nazivom:

- pržena kava u zrnju;
- mješavina pržene kave u zrnju;
- pržena kava bez kofeina u zrnju;
- mješavina pržene kave bez kofeina u zrnju;
- mljevena kava;
- mješavina mljevene kave;
- mljevena kava bez kofeina;
- mješavina mljevene kave bez kofeina.

Članak 14.

(Uvjeti za stavljanje pržene kave na tržište)

Pržena kava koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 5% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela;
- količina ukupnih stranih primjesa ne smije prelaziti 0,1%;
- ne sadržavati više od 2% preprženih (ugljeniziranih) zrna;
- sadržavati najmanje 22% ekstraktivnih tvari topivih u vodi, osim pržene kave bez kofeina koja mora sadržavati najmanje 20%;
- ne davati napitak neprijatnog okusa, mirisa i arome;
- oblik i veličina zrna moraju odgovarati deklariranoj vrsti kave, pržena zrna moraju biti zdrava i bez oštećenja od kukaca.

Članak 15.

(Mješavina pržene kave)

- (1) Pod nazivom "mješavina pržene kave" na tržište se može stavljati mješavina kave dobivena prženjem dviju ili više vrsta pržene kave čija je kvaliteta određena ovim pravilnikom.
- (2) Mješavina pržene kave može nositi naziv po vrsti sirove kave koja je postotno najviše zastupljena u mješavini, s tim što taj postotak ne smije biti manji od jedne trećine.

Članak 16.

(Pržena kava bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "pržena kava bez kofeina" na tržište se može stavljati pržena kava u zrnju koja ne sadrži više od 0,1% kofeina.
- (2) Pržena kava bez kofeina mora odgovarati odredbama članka 14. ovoga pravilnika, s tim što količina tvari topivih u vodi (ekstraktivnih tvari) mora iznositi najmanje 20%.

POGLAVLJE III. EKSTRAKTI KAVE

Članak 17.

(Ekstrakti kave)

- (1) Ekstrakti kave su proizvodi dobiveni ekstrakcijom iz prženih zrna kave, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi

samo voda, a isključuje svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili lužine. Ekstrakt kave mora sadržavati samo topive i aromatske sastojke kave, uz netopive tvari koje je tehnički nemoguće odstraniti te netopiva ulja koja potječu iz kave.

- (2) Ekstrakti kave stavljaju se na tržište pod nazivom: ekstrakt kave, topivi ekstrakt kave, topiva kava ili instant kava.
- (3) Sadržaj suhe tvari kave u ekstraktima kave iz stavka (1) ovoga članka mora biti:
- najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta kave;
 - 70-85% mase u slučaju ekstrakta kave u pastu;
 - 15-55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta kave.
- (4) Ekstrakt kave u prahu ili pastu ne smije sadržavati druge tvari, osim onih koje se dobiju ekstrakcijom kave. Tekući ekstrakt kave može sadržavati jestive šećere, pržene ili ne, u udjelu koji ne prelazi 12% mase.

Članak 18.

(Deklariranje ili označavanje ekstrakta kave)

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 17. ovoga pravilnika mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- nazivi proizvoda mogu se rabiti samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 17. st. (3) i (4) ovoga pravilnika koji moraju, ovisno o vrsti proizvoda, biti popraćeni sljedećim navodima:
 - "pasta" ili "u obliku paste" ili
 - "tekući" ili "u tekućem obliku";
- nazive proizvoda može pratiti navod "koncentriran":
 - u slučaju proizvoda iz članka 17. stavka (3) točke c) ovoga pravilnika koji imaju više od 25% mase suhe tvari kave;
- deklaracija proizvoda mora sadržavati navod "bez kofeina", pod uvjetom da sadržaj kofeina nije veći od 0,3% mase suhe tvari kave, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- deklaracija proizvoda iz članka 17. stavka (3) točke c) ovoga pravilnika mora sadržavati navod: "s...", "konzervirano s...", "s dodatkom..." ili "prženo s..." iza čega slijedi naziv(i) upotrijebljenog(ih) šećera, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- proizvodi iz članka 17. stavka (3) toč. b) i c) ovoga pravilnika moraju imati označen minimalni sadržaj suhe tvari kave izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

Članak 19.

(Dopuštena proizvodnja)

- (1) Dopuštena je proizvodnja proizvoda od kave dobivenih miješanjem instant kave ili instant kave bez kofeina sa šećerom, mljekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.
- (2) Za proizvodnju proizvoda iz stavka (1) ovoga članka proizvođač je dužan izraditi proizvođačku specifikaciju.

POGLAVLJE IV. KAVOVINE

Članak 20.

(Kavovine)

- (1) Pod kavovinama (surogatima kave), u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se prženi plodovi i prženi dijelovi jestivih biljaka bogatih škrobom i šećerima koji prokuhani ili otopljeni u vodi daju napitak koji se koristi kao zamjena za kavu ili kao dodatak kavi.
- (2) Kao osnovne sirovine za proizvodnju kavovina mogu se upotrebljavati: ječam, raž, pšenica, ječmeni slad i slad drugih žitarica, korijen cikoriје, smokva, rogač, slanatak (naut), drugi jestivi plodovi bogati škrobom ili šećerom te soja.
- (3) Kao pomoćne sirovine za proizvodnju kavovina mogu se koristiti i drugi plodovi i dijelovi drugih jestivih biljaka, i to najviše do 20% od ukupne količine upotrijebljenih osnovnih sirovina.
- (4) Kavovinama se mogu dodavati prženi šećer, škrobni šećer, melasa s najmanje 50% šećera i jestiva biljna ulja.

Članak 21.
(Sladna kavovina)

- (1) Kao surogat kave pod nazivom sladna kavovina u promet se može stavljati samo prženi ječmeni slad.
- (2) Sladna kavovina proizvedena od drugih vrsta prokljalih žitarica može se stavljati u promet samo pod nazivom "...sladna kavovina" uz obavezno navođenje naziva sirovine od koje je kavovina proizvedena (ražena sladna kavovina i sl.).

Članak 22.

(Uvjjeti za stavljanje u promet kavovina)

- (1) Kavovine koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) biti svijetlosmeđe do tamnosmeđe boje, a napitak spravljen njihovim kuhanjem ili otapanjem u vodi mora imati okus i miris svojstven kavovini;
 - b) kavovine proizvedene od prokljalih žitarica moraju sadržavati najmanje 35% ekstrakta topivog u vodi, proizvedene od soje - najmanje 20%, a ostale kavovine - najmanje 40% tog ekstrakta, bez dodanog šećera;
 - c) ne smiju biti pržene odnosno ugljenizirane;
 - d) davati napitak karakterističnih senzorskih svojstava;
 - e) ne smiju biti proizvedene od zaraženih sirovina, sirovina koje nisu očišćene od urodica i mineralnih primjesa, kao i bezvrijednih sirovina (prevrele komine, trop, ekstrahirani rezanci šećerne repe i sl.);
 - f) ne smiju biti proizvedene uz korištenje mineralnih ulja;
 - g) sirovine od kojih se proizvode sladne kavovine moraju sadržavati najmanje 70% prokljalih zrna s klicom razvijenom najmanje do polovice zrna;
 - h) količina vode, pepela i pijeska za pojedine vrste kavovina ne smije biti veća od vrijednosti danih u Tablici 4. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- (2) Kavovine se stavljaju u promet samljevene i zapakirane.
- (3) Dopuštena je proizvodnja mješavina više kavovina, koja se u promet stavlja po nazivom "mješavina kavovina", uz uvjet da ispunjava uvjete iz stavka (1) ovoga članka.

POGLAVLJE V. EKSTRAKTI KAVOVINA

Članak 23.
(Ekstrakti kavovina)

- (1) Pod ekstraktom kavine podrazumijeva se proizvod dobiven vodenom ekstrakcijom iz prženih kavovina po odgovarajućem tehnološkom postupku.
- (2) Ekstrakti kavovina, osim ekstrakta cikorije, stavljaju se na tržište pod nazivom:
 - a) tekući ekstrakt kavovine,
 - b) instant kavovina ili ekstrakt kavovine u prahu.
- (3) Proizvodi iz stavka (2) točke b) ovoga članka moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) njihova topivost u vodi mora biti najmanje 99,5%;
 - b) količina vode ne smije biti veća od 5%;
 - c) ne smiju biti pljesnivi;
 - d) pripremljeni napitak mora imati karakteristična senzorska svojstva.
- (4) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kavovine sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.
- (5) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kave i kavovine sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

Članak 24.
(Ekstrakt cikorije)

- (1) Ekstrakt cikorije je koncentrirani proizvod dobiven ekstrakcijom iz pržene cikorije, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, a isključuje se svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili lužine.
- (2) Cikorija podrazumijeva korijen *Cichorium intybus* L. koji se, primjereno očišćen za sušenje i prženje, upotrebljava za proizvodnju napitaka kavovine.

- (3) Za proizvodnju kavovine ne dopušta se korištenje krmnog radiča (*Cichorium intybus* var. *sativus*).
- (4) Ekstrakti cikorije stavljaju se na tržište pod nazivom ekstrakt cikorije, topiva cikorija ili instant cikorija.
- (5) Sadržaj suhe tvari u ekstraktima cikorije mora biti:
 - a) najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta cikorije;
 - b) 70-85% mase u slučaju ekstrakta cikorije u pasti;
 - c) 25-55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta cikorije.
- (6) Ekstrakt cikorije u prahu ili pasti ne smije sadržavati više od 1% mase tvari koje nisu iz cikorije.
- (7) Tekući ekstrakt cikorije može sadržavati jestive šećere, pržene ili ne, u udjelu koji ne prelazi 35% mase.

Članak 25.

- (Deklariranje ili označavanje proizvoda od ekstrakta cikorije)
- Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 24. ovoga pravilnika mora ispunjavati i sljedeće zahtjeve:
- a) nazivi proizvoda mogu se rabiti samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 24. ovoga pravilnika i moraju, ovisno o vrsti proizvoda, biti popraćeni sljedećim navodima:
 - 1) "pasta" ili "u obliku paste", ili
 - 2) "tekući" ili "u tekućem obliku";
 - b) nazive proizvoda može pratiti navod "koncentriran"
 - 1) u slučaju proizvoda iz članka 24. stavka (5) točke c) ovoga pravilnika koji imaju više od 45% mase suhe tvari cikorije;
 - c) deklaracija proizvoda iz članka 24. stavka (5) točke c) ovoga pravilnika mora sadržavati navod: "s...", "konzervirano s", "s dodatkom..." ili "prženo s..." iza čega slijedi naziv(i) upotrijebljenog(ih) šećera koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
 - d) proizvodi iz članka 24. stavka (5) toč. b) i c) ovoga pravilnika mora imati označen minimalni sadržaj suhe cikorije izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 26.

(Službena kontrola)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provode se na način propisan važećim zakonskim propisima.

Članak 27.

(Prestanak važenja odredaba)

- (1) Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvalitetu kafe, proizvoda od kafe i surogata kafe ("Službeni list SFRJ", br 55/89 i 36/91 i "Službeni list RBiH", broj 2/92).
- (2) Kava, proizvodi od kave, kavovine i proizvodi od kovovina, koji su označeni prema odredbama Pravilnika iz stavka (1) ovoga članka, mogu biti u prometu šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika.

Članak 28.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj128/11
25. svibnja 2011. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, v. r.

ANEKS I.

ZNAČENJE POJMOVA

- (1) Kava - opći naziv za plodove i sjemenke biljke roda *Coffea*, općenito uzgojenih vrsta, kao i proizvoda od ovih plodova i sjemenki u različitim fazama proizvodnje i uporabe, pripremljenih za potrošnju:
 - a) arabika - kava botaničke vrste *Coffea arabica* Linnaeus;
 - b) robusta - kava botaničke vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
 - c) liberika - kava botaničke vrste *Coffea liberica* Hiern;

- d) *exscelsa* - kava botaničke vrste *Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *exscelsa* Chevalier;
- e) *arabusta* - hibrid između vrsta *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot i Ake Assi.
- (2) Tipovi kave:
- a) plod kave - nesušeni plodovi biljke roda *Coffea* nakon berbe;
- b) kava u ljusci; suhi plod kave - plodovi kave nakon sušenja;
- c) kava u pergamentnoj ljusci - zrna kave obavijena endokarpom;
- d) sirova kava; zelena kava - zrno kave dobiveno uklanjanjem (ljuštenjem) pergamentne ljuske;
- e) oprana kava; kava proizvedena mokrim postupkom - sirova kava proizvedena iz plodova mokrim postupkom;
- f) mлага (*mild*) kava - sirova kava arabika proizvedena mokrim postupkom;
- g) neoprana kava; kava proizvedena suhim postupkom - sirova kava proizvedena suhim postupkom;
- h) oprana i očišćena kava - sirova kava proizvedena suhim postupkom s koje je srebrnasta pokožica mehanički uklonjena uz prisutnost vode;
- i) monsunска kava - sirova kava dobivena od neoprane kave koja je bila izložena vlažnoj atmosferi, što je prouzročilo apsorpciju vode, bubrenje i promjenu boje zrna u zlatnožutu do svijetlosmeđu;
- j) polirana kava - sirova kava proizvedena mokrim postupkom s koje je mehanički uklonjena srebrnasta pokožica, što zrnu daje sjaj i bolji izgled;
- k) ostatak od prosijavanja - strane tvari, druge primjese podrijetlom od ploda kave i oštećena (defektna) zrna izdvojena pročišćavanjem, prosijavanjem sirove kave;
- l) pržena kava - kava dobivena prženjem sirove kave;
- m) ekstrakt kave - proizvod dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva za ekstrakciju, a koja nije podrijetlom od kave;
- n) pržena mljevena kava; mljevena kava - proizvod dobiven mljevenjem pržene kave.
- (3) Tipovi instant kave:
- a) instant kava; topiva kava; osušeni ekstrakt kave - osušeni proizvod topiv u vodi, dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva nosača koji nije podrijetlom iz kave;
- b) ekstrakt kave osušen raspršivanjem; ekstrakt kave u prahu - instant kava dobivena postupkom kojim se tekući ekstrakt kave raspršuje u toploj atmosferi i isparavanjem vode pretvara u osušene čestice;
- c) aglomerirana instant kava - instant kava dobivena postupkom kojim se osušene čestice ekstrakta kave međusobno udružuju oblikujući veća zrna;
- d) liofilizirana kava; liofilizirani ekstrakt kave; liofilizirana instant kava; liofilizirana topiva kava - instant kava dobivena postupkom kojim se ekstrakt kave smrzava i led izdvaja sublimacijom;
- e) kava bez kofeina - kava dobivena ekstrakcijom kofeina;
- f) napitak od kave - napitak dobiven bilo od pržene mljevene kave s vodom ili od dodatka vode ekstraktu kave, instant kavi ili liofiliziranoj kavi.
- (4) Dijelovi ploda kave (nesušeni):
- a) plod kave; svježi plod kave - svježi cjelokupan plod stabla kave;
- b) meso; pulpa - dio ploda kave koji se uklanja pulpiranjem, a sastoji se od egzokarpa i većega dijela mezokarpa;
- c) pergamentna ljuska - endokarp ploda kave.
- (5) Dijelovi ploda kave (osušeni):
- a) suhi plod kave - osušeni plod stabla kave, koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- b) zrno u pergamentnoj ljusci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- c) ljuska - cjelokupna vanjska ovojnica (perikarp) suhog ploda kave;
- d) suha pergamentna ljuska - osušeni endokarp ploda kave;
- e) srebrnasta pokožica; suha testa - suha sjemena ovojnica (tegument) zrna kave, uglavnom srebrnastog ili bakrenastog izgleda;
- f) zrno kave - komercijalni naziv za suhe sjemenke biljke kave.
- (6) Sirova kava - morfološka svojstva:
- a) plosnato zrno - zrno kave s jednim zamjetljivim plosnatim licem;
- b) perl zrno - zrno kave približno ovalnog oblika nastalo razvojem jednog zrna u plodu;
- c) slonovsko zrno - srasla zrna (obično dva, ponekad više) nastala lažnom poliembriomom;
- d) promjer - promjer najmanjeg okruglog otvora kroz koji može proći zrno kave.
- (7) Strane tvari kod sirove kave:
- a) strane tvari - mineralne, biljne ili životinjske tvari koje podrijetlom nisu od ploda kave;
- b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- c) srednji kamenčić - kamenčić koji prelazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- e) veći komadić drva - komadić drva približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- f) srednji komadić drva - komadić drva približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- g) manji komadić drva - komadić drva približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm);
- h) grudica zemlje - granula združenih čestica zemlje;
- i) veća grudica zemlje - grudica zemlje koja se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- j) srednja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- k) manja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm.
- (8) Nedostaci koji potječu od ploda kave:
- a) komadić ljuske - dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarpa);
- b) komadić pergamentne ljuske - dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
- c) školjkasto zrno - izobličeno zrno s jednim vidljivim udubljenjem;
- d) komadić zrna - dio zrna čiji je obujam manji od obujma polovice zrna;
- e) polomljeno zrno - dio zrna čiji je obujam jednak ili veći od obujma polovice zrna;
- f) izobličeno zrno - zrno kave jasno uočljiva neprirodnog oblika;
- g) kukcem oštećeno zrno - zrno kave koje je izvana ili iznutra oštećeno napadom kukca;
- h) živim kukcem zagađeno zrno - zrno kave koje sadrži jednog ili više živih kukaca u bilo kojem stadiju razvoja;
- i) uginulim kukcem zagađeno zrno - zrno kave koje sadrži jednog ili više uginulih kukaca ili djeliće kukaca;
- j) suhi plod - suhi plod kave koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- k) zrno u pergamentnoj ljusci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- l) crno zrno - zrno kave čija je polovica ili više crne boje, izvana ili iznutra;
- m) polucrno zrno - zrno kave koje je manje od polovice crne boje, izvana ili iznutra;

- n) nezrelo zrno - zrno kave koje je nedozrelo, često s naboranom površinom;
- o) spužvasto zrno - zrno kave čija je struktura slična plutu, odnosno čije se tkivo može zgnječiti i prstom ruke, a uglavnom je bjeličaste boje;
- p) bijelo zrno male gustoće - zrno kave bjeličaste boje, a mase i gustoće znatno manje od zdravog zrna;
- r) smrdljivo zrno - zrno kave koje pri presijecanju vrlo neugodno miriše, može biti svijetlosmeđe ili smeđe boje ili imati voštani izgled;
- s) kiselo zrno - zrno kave oštećeno prekomjernom fermentacijom, čija je unutrašnjost svijetlosmeđe - crvenkaste boje i koje, nakon prženja, napitku daje neugodan kiseli okus;
- t) zrno s mrljama - zrno kave s mrljama netipične zelenkaste, bjeličaste ili žućkaste boje;
- u) pljesnivo zrno - zrno kave koje pokazuje rast plijesni ili dokaz napada plijesni vidljiv golim okom;
- v) uvenulo zrno - zrno kave koje je izvana naborano i manje mase;
- z) pulperom oštećeno zrno - zrno kave proizvedeno mokrim postupkom koje je zarezano ili ostrugano pri pulpiranju, često sa smeđim ili crnkastim mrljama.
- (9) Ekstrakti kavovina:
- a) instant kavovine - osušeni, u vodi lako topivi proizvodi, dobiveni isključivo iz prženih kavovina fizikalnim postupcima, uz korištenje vode koja se uvodi kao jedino sredstvo za ekstrakciju kavovina;
- b) ekstrakt kavovina u prahu - lako topiv proizvod od kavovina dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine raspršuje u toploj atmosferi i pretvara u osušene čestice isparavanjem vode;
- c) aglomerirani ekstrakt kavovine - lako topiv proizvod od kavovine dobiven postupkom pri kojem se osušene čestice međusobno spajaju formirajući veće granule;
- d) liofilizirani ekstrakt kavovine - lako topiv proizvod od kavovine dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine zamrzava i led izdvaja sublimacijom.
- (10) Pržena kava - strane tvari:
- a) strane tvari - sve tvari mineralnog, biljnog ili životinjskog podrijetla koje nisu podrijetlom od ploda kave;
- b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- c) srednji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- e) veći komadić drva - komadić drva približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- f) srednji komadić drva - komadić drva približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- g) manji komadić drva - komadić drva približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm).
- (11) Nedostaci nađeni u prženim zmima kave:
- a) komadić ljuške; dio ljuške - dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarpa);
- b) komadić pergamentne ljuške - dio osušene pergamentne ljuške (endokarpa);
- c) školjkasto zrno - izobličeno zrno konkavna izgleda ili vanjski dio prošupljenog zrna;
- d) komadić zrna - dio zrna kave obujma manjeg od jedne polovice zrna;
- e) kukcem oštećeno zrno - zrno kave koje je oštećeno napadom kukca;
- f) suhi plod - suhi plod kave koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- g) zrno u pergamentnoj ljušci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljušci i endokarpu;
- h) crno zrno - zrno kave izvorno crno, izgleda slična ugljenu i mrke mutne boje, uglavnom znate vanjske površine;
- i) djelomično crno zrno - zrno čija manja polovica izgledom sličí ugljenu;
- j) pougljeno zrno - crnkasto zrno kave, građe slične drvenom ugljenu, pritiskom prsta lako lomljivo na sitne djeliće;
- k) zrno s mrljama - zrno kave s mrljama netipične boje;
- l) svijetlo zrno - zrno kave znatno svjetlije boje od drugih prženih zrna;
- m) smrdljivo zrno, zrno neugodna mirisa - zrna kave koja otpuštaju neugodan miris, obično potječu od smrdljivih zrna ili kiselih zrna;
- n) nezrelo zrno - nepotpuno oblikovano zrno koje nije doseglo najviši razvoj i svjetlije je boje od drugih prženih zrna.

ANEKS II.

Tablica 1. Standardi za sita

Broj (oznaka) sita	Promjer u mm
20	8,00
19	7,50
18	7,10
17	6,70
16	6,30
15	6,00
14	5,60
13	5,00
12	4,75
10	4,00
ostatak	

Tablica 2. Klasiranje kave

Klase	Ukupni broj negativnih bodova u prosječnom uzorku od 300 g sirove kave		Broj crnih zrna u uzorku od 300 g sirove kave		Ocjena napitka
	Arabika Liberika, Ekscelza, Arabusta	Robusta	Arabika Liberika, Ekscelza, Arabusa	Robusta	
I.	do 6	do 12	bez crnih zrna	bez crnih zrna	odlično izraženog mirisa, okusa, arome i boje
II.	od 7 do 13	od 13 do 25	do 5	5	vrlo dobro izraženog mirisa, okusa, arome i boje
III.	od 14 do 30	od 25 do 50	do 5	10	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
IV.	od 31 do 60	od 51 do 90	do 10	15	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
V.	od 61 do 120	od 91 do 140	do 10	20	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
VI.	od 121 do 140	od 140 do 180	neograničeno	neograničeno	slabo izraženog mirisa, okusa, arome i boje

Tablica 3. Negativni bodovi za pojedinačne nedostatke

Nedostatak	Broj negativnih bodova
dva kiselna zrna	1
jedno kvarno ili pljesnivo zrno	1
jedno crno zrno	1
dva polucrna zrna	1

dva suha ploda	1
dva zrna u pergamentnoj ljusci	1
pet školjkastih zrna	1
pet naboranih zrna	1
deset zrna oštećenih kukcima	1
pet bjeličastih zrna male gustoće	1
pet nezrelih zrna	1
deset deformiranih zrna	1
pet nedovoljno izraslih zrna	1
deset pulperom oštećenih zrna	1
pet spužvastih zrna	1
pet zrna s mrljama	1
pet polomljenih zrna	1
tri djelića zrna	1
tri djelića suhe ljuske	1
pet dijelova pergamentne ljuske	1
jedno veće drvce	5
jedno srednje drvce	2
jedno malo drvce	1
jedan veliki kamen	5
jedan srednji kamen	2
jedan mali kamen	1
jedna velika grudva zemlje	5
jedna srednja grudva zemlje	2
jedna mala grudva zemlje	1

Tablica 4. Vrijednosti za kavovine

Vrste kavovina	Voda%	Pepeo%	Pijesak%
kavovine od žitarica	10	4	1
kavovine od prokljalih žitarica	12	4	1
cikorija	15	8	2,5
kavovine od sušenog voća	15	6	1
kavovine od slanutka	10	6	1
kavovine od žira	10	6	1
kavovine od soje	7	7	1