

Pravilnik o kvalitetu sirove kafe, proizvoda od kafe, surogata kafe i srodnih proizvoda

("Sl. glasnik RS", br. 54/2012)

SADRŽAJ

- I. Uvodne odredbe
- II. Opšti uslovi u pogledu kvaliteta proizvoda
- III. Posebni uslovi u pogledu kvaliteta proizvoda
- IV. Prelazne i završne odredbe

I. UVODNE ODREDBE

Član 1.
Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta sirove kafe, proizvoda od kafe, surogata kafe i srodnih proizvoda (u daljem tekstu: proizvodi), i to za: klasifikaciju, kategorizaciju i naziv; senzorska, fizička i hemijska svojstva, kao i sastav; vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi; metode uzimanja uzoraka i ispitivanje kvaliteta; tehnološke postupke koji se primenjuju u proizvodnji i preradi; pakovanje i deklarisanje; dodatne zahteve za označavanje proizvoda.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju da budu ispunjeni u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa.

Član 2.
Termini u smislu ovog pravilnika su termini dati u Prilogu 1 – Značenje termina i opis, tipovi i vrste kafe, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 3.
Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na dozvoljena odstupanja stvarnih količina od označenih nazivnih količina za prethodno upakovane proizvode od kafe, surogate kafe i srodne proizvode, kao i postupak ispitivanja stvarnog odstupanja od označene, odnosno deklarisanе nazivne mase ili zapremine.

II. OPŠTI USLOVI U POGLEDU KVALITETA PROIZVODA

Član 4.
Pre početka proizvodnje, proizvođač donosi proizvođačku specifikaciju za proizvode.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. Ovog člana sadrži evidencioni broj, datum donošenja, naziv proizvoda i trgovačko ime, ako ga proizvod ima, naziv i sedište proizvođača, kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje, podatke o osnovnoj sirovini i dodatim sastojcima, podatke o učešću osnovnih sastojaka u odnosu na neto količinu proizvoda, osnovne zahteve za kvalitet proizvoda (fizička, hemijska i

senzorska svojstva) , izveštaj o izvršenom ispitivanju zdravstvene ispravnosti i kvaliteta proizvoda, datum početka proizvodnje, podatke o pakovanju proizvoda, izjavu o alergenima u proizvodu, podatak o roku trajanja proizvoda i uslovima skladištenja, čuvanja i transporta.

Član 5.
Prilikom proizvodnje i prerade proizvoda, aditivi i pomoćna sredstva upotrebljavaju se u skladu sa propisima kojima se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe aditiva, njihovih mešavina i pomoćnih sredstava u proizvodnji prehrambenih proizvoda.

Član 6.
Usaglašenost proizvoda sa zahtevima za kvalitet utvrđuje se metodama uzimanja uzoraka i ispitivanja kvaliteta, koje su date u Prilogu 2 – Metode uzimanja uzoraka i ispitivanje kvaliteta proizvoda, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, kao i drugim međunarodno priznatim metodama.

Član 7.
Tehnološki postupci koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda dati su u Prilogu 3 – Tehnološki postupci koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 8.
Proizvodi se stavljaju u promet u originalnom pakovanju i u ambalaži od materijala koji obezbeđuje da se očuva kvalitet i bezbednost proizvoda.

Član 9.
Deklarisanje i obeležavanje proizvoda koji se stavljaju u promet vrši se u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje upakovanih namirnica.

Član 10.
Tokom proizvodnje i prometa proizvodi se skladište, prevoze i čuvaju na način kojim se obezbeđuje očuvanje njihovog kvaliteta i bezbednosti do momenta otvaranja u okviru roka upotrebe.

III. POSEBNI USLOVI U POGLEDU KVALITETA PROIZVODA

1. Sirova kafa

Član 11.
Sirova kafa je naziv za osušene semenke (zrna kafe) biljke roda Coffea, koje su dobijene odgovarajućim tehnološkim postupkom od ploda kafe, uz uklanjanje mezokarpa, endokarpa i po mogućnosti potpuno ili delimično pergamenta (srebrnaste opne).
Sirova kafa, u zavisnosti od botaničke vrste, razvrstava se kao: Arabika, Robusta, Liberika, Ekselsa i Arabusta.

Sirova kafa se stavlja u promet pod nazivom:

- 1) sirova kafa;
- 2) sirova kafa bez kofeina.

Sirova kafa koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži više od 13, 5% (m/m) vlage, odnosno ne više od 12% (m/m) vlage, za sirovu kafu bez kofeina;
- 2) da ne sadrži više od 5, 5% (m/m) ukupnog pepela;
- 3) da ne sadrži više od 2, 0% (m/m) stranih primesa (komadići drveta, grumenje zemlje, kamenje, strani plodovi itd.) ;
- 4) da količina otpadnih primesa i defektnih zrna ne prelazi 10% (m/m) kod svih vrsta kafe, računato na uzorku ne manjem od 300 g (tri stotine grama) , osim kod kafe robusta i nepranih arabika, kod kojih ta količina ne sme prelaziti 20% (m/m) ;
- 5) da nije zagađena živim insektima i njihovim larvama u bilo kom stadijumu razvoja;
- 6) da nije oštećena vodom ili morskom vodom;
- 7) da ne sadrži strani miris;
- 8) da je karakteristične i ujednačene krupnoće, oblika i boje za deklarisanu vrstu kafe;
- 9) da daje napitak karakteristične arome, mirisa i ukusa za vrstu kafe koja je deklarisanu.

Pod otpadnim primesama u smislu stava 1. Tačka 4) ovog člana podrazumevaju se deliçi suve ljuške, delovi pergamentne ljuške i slično, a pod defektnim zrnima sirove kafe podrazumevaju se zrna: plesnivo, kiselo, delimično kvarno, crno, polucрно, insektom oštećeno, belo zrno male gustine, nezrelo, školjkasto, nedovoljno izraslo, polomljeno, neprijatnog mirisa, suđerasto zrno, zrno sa mrljama i pulperom oštećeno zrno, kao i suvi plodovi, zrna u pergamentnoj ljušci, deliçi zrna. Pod vodom oštećenom sirovom kafom u smislu stava 1. Tačka 6) ovog člana podrazumeva se kafa čija su zrna zbog vlage nabubrela, bez sjaja, svetlije ili tamnije boje od uobičajene, neprijatnog mirisa, ponekad i plesniva, a koja posle prženja daju napitak neprijatnog mirisa, ukusa i arome. Smatra se da sirova kafa u smislu stava 1. Tačka 8) ovog člana ima ujednačenu krupnoću zrna, ako najmanje 80% (m/m) zrna zaostaje prosejavanjem kroz tri uzastopna sita za kafu u nizu. Smatra se da sirova kafa u smislu stava 1. Tačka 8) ovog člana ima karakterističan oblik i karakterističnu boju, ako boja i oblik zrna odgovaraju deklarisanom kafi.

Sirova kafa se, u zavisnosti od ukupne mase otpadnih primesa i defektnih zrna, razvrstava u šest kvalitetnih klasa na način dat u Tabeli 1. Klase kvaliteta su formirane na osnovu procentualnog masenog udela otpadnih primesa i defektnih zrna.

Tabela 1

% (m/m) otpadnih primesa i defektnih zrna

prosečna masa defektnih zrna

manja od

Klasa 0, 100 g/kom

prosečna masa defektnih zrna

0, 100 g/kom ili veća

	robusta + neprana arabika	ostale arabike	robusta + neprana arabika	ostale arabike
I	0 – 1, 50	0 – 1, 50	0 – 2, 50	0 – 2, 50
II	1, 51 – 3, 00	1, 51 – 3, 00	2, 51 – 5, 00	2, 51 – 4, 00

III	3, 01 – 6, 00	3, 01 – 4, 50	5, 01 – 8, 00	4, 01 – 5, 50
IV	6, 01 – 10, 00	4, 51 – 6, 00	8, 01 – 12, 00	5, 51 – 7, 00
V	10, 01 – 15, 00	6, 01 – 8, 00	12, 01 – 16, 00	7, 01 – 9, 00
VI	15, 01 – 20, 00	8, 01 – 10, 00	16, 01 – 20, 00	9, 01 – 10, 00

Član 14.

Sirovu kafu, pri uvozu, prometu i dostavljanju na analizu, mora da prati dokumentacija koja sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv, vrsta i trgovačko ime kafe (npr. Sirova kafa arabika Rio Minas, sirova kafa robusta India Cherry) ;
- 2) tip kafe (prana, neprana, monsunska, parena, poluprana, polirana i sl.) ;
- 3) zemlja porekla;
- 4) godina berbe;
- 5) oznaka lota i broj vreća u lotu;
- 6) krupnoća zrna (prema broju sita) ;
- 7) fitosanitarni sertifikat iz zemlje porekla (izvoznice) ;
- 8) neto masa jediničnog pakovanja (jutani džak, „big bag”, kontejner i sl.) sirove kafe.

Član 15.

Pod nazivom: „sirova kafa bez kofeina” može se stavljati u promet sirova kafa koja, pored uslova iz člana 12. Ovog pravilnika, ispunjava i uslov da sadržaj kofeina ne prelazi 0, 1% (m/m) , računato na suhu materiju.

Sirova kafa bez kofeina ima karakterističnu smeđu boju i oblik zrna koji su karakteristični samo za tu sirovu kafu.

U proizvodnji sirove kafe bez kofeina kao sredstva za ekstrakciju mogu se upotrebljavati sredstva koja su propisana propisom kojim se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe pomoćnih sredstava u proizvodnji prehrambenih proizvoda.

Član 16.

Pri uvozu i prometu sirove kafe, na jediničnom pakovanju moraju da budu istaknuti podaci koji su propisani propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje upakovanih namirnica, uz navođenje naziva, vrste i trgovačkog imena sirove kafe.

U deklaraciji za sirovu kafu bez kofeina mora da se nalazi i podatak o maksimalnom sadržaju kofeina u procentima.

2. Proizvodi od kafe

Član 17.

Pod proizvodima od kafe, u smislu ovog pravilnika, smatraju se:

- 1) pržena kafa;
- 2) ekstrakti od kafe.

1) Pržena kafa

Član 18.

Pržena kafa dobija se odgovarajućim tehnološkim postupkom, prženjem sirove kafe do stepena prženja

koji proizvodu obezbeđuje karakterističnu boju, miris, ukus i aromu. Pržena kafa u daljem postupku može da se podvrgne mlevenju.

Član 19.

Pržena kafa se može stavljati u promet kao:

- 1) pržena kafa u zrnju;
- 2) mešavina pržene kafe u zrnju;
- 3) pržena kafa bez kofeina u zrnju;
- 4) mešavina pržene kafe bez kofeina u zrnju;
- 5) pržena mlevena kafa;
- 6) mešavina pržene mlevene kafe;
- 7) pržena mlevena kafa bez kofeina;
- 8) mešavina pržene mlevene kafe bez kofeina.

Član 20.

Pržena kafa iz člana 19. Ovog pravilnika koja se stavlja u promet, u pogledu kvaliteta mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži više od 5% (m/m) vlage;
 - 2) da ne sadrži više od 6% (m/m) ukupnog pepela;
 - 3) da količina ukupnih stranih primesa ne prelazi 0, 1% (m/m) ;
 - 4) da ne sadrži više od 1% (m/m) preprženih (ugljenisanih) zrna;
 - 5) da sadrži najmanje 22% (m/m) materija rastvorljivih u vodi (ekstraktivnih materija) , osim pržene kafe bez kofeina kod koje minimalni procenat sadržaja tih materija iznosi 20% (m/m) ;
 - 6) da nije plesniva i da ne daje napitak neprijatnog mirisa, ukusa i arome.
- Proizvodima iz člana 19. Ovog pravilnika ne mogu se dodavati arome, začini, jestivi delovi biljaka niti drugi dodaci.

Član 21.

Pod nazivom „mešavina pržene kafe” u promet se može stavljati mešavina kafe dobijena prženjem dve i više vrsta sirove kafe čiji je kvalitet određen ovim pravilnikom, bez ikakvih drugih dodataka. Mešavina pržene kafe može nositi naziv po vrsti sirove kafe koja je procentualno najviše zastupljena u mešavini, s tim da taj procenat ne sme biti manji od jedne trećine.

Član 22.

Pod nazivom „pržena kafa bez kofeina”, „mešavina pržene kafe bez kofeina”, „pržena mlevena kafa bez kofeina” i „mešavina pržene mlevene kafe bez kofeina”, u promet se može stavljati pržena kafa koja ne sadrži više od 0, 1% kofeina.

Član 23.

Pod nazivom „pržena mlevena kafa”, „mešavina pržene mlevene kafe”, „pržena mlevena kafa bez kofeina” i „mešavina pržene mlevene kafe bez kofeina”, u promet se može stavljati proizvod dobijen mlevenjem (usitnjavanjem) odgovarajuće pržene kafe u zrnju.

2) Ekstrakti od kafe

Član 24.

Ekstrakti od kafe su proizvodi dobijeni ekstrakcijom iz prženih zrna kafe, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, a isključuje svaki proces hidrolize dodavanjem kiseline ili baze. Ekstrakt od kafe mora da sadrži samo rastvorljive i aromatske sastojke kafe, uz nerastvorljive materije koje je tehnički nemoguće ukloniti i nerastvorljiva ulja koja potiču iz kafe.

Član 25.

Ekstrakti od kafe stavljaju se u promet pod nazivom:

- 1) ekstrakt od kafe;
- 2) rastvorljivi ekstrakt od kafe;
- 3) instant kafa.

Član 26.

U ekstraktima od kafe sadržaj suve materije poreklom iz kafe je:

- 1) najmanje 95% (m/m) za suvi ekstrakt od kafe;
- 2) 70 – 85% (m/m) za ekstrakt od kafe u pasti;
- 3) 15 – 55% (m/m) za tečni ekstrakt od kafe.

Ekstrakt kafe u prahu (suvi ekstrakt od kafe) ili pasti može da sadrži samo materije koje su dobijene ekstrahovanjem iz kafe.

Tečni ekstrakt od kafe može da sadrži jestive šećere, pržene ili nepržene u količini koja nije veća od 12% (m/m) računato na masu proizvoda.

Član 27.

Pored opštih uslova koji su propisani za deklarisanje i označavanje, deklarisanje i obeležavanje ekstrakata od kafe vrši se i u skladu sa posebnim uslovima, i to:

1) nazivi proizvoda iz člana 25. Ovog pravilnika mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uslove iz člana 26. Ovog pravilnika, a u zavisnosti od vrste proizvoda, naziv treba da bude dopunjen nastavkom:

(1) „pasta” ili „u obliku paste” ili
(2) „tečni” ili „u tečnom stanju”;

2) za proizvode iz člana 26. Tačka 3) ovog pravilnika koji sadrže više od 25% (m/m) suve materije kafe, uz naziv proizvoda može da bude navedeno: „koncentrisani”;

3) deklaracija proizvoda mora da sadrži tekst: „bez kofeina”, ukoliko sadržaj kofeina nije veći od 0,3% suve materije kafe, pri čemu tekst: „bez kofeina” mora da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

4) deklaracija proizvoda iz člana 26. Tačka 3) ovog pravilnika mora da sadrži podatak: „sa...”, „konzervisano sa...”, „sa dodatkom...” ili „prženo sa...”, posle čega se navodi naziv korišćenog šećera, pri čemu taj podatak mora da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

5) deklaracija proizvoda iz člana 26. Tač. 2) i 3) ovog pravilnika mora da sadrži i podatak o minimalnoj količini suve materije kafe izražene kao % (m/m) u odnosu na gotov proizvod.

3. Surogati kafe

Pod surogatima kafe, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se prženi plodovi i prženi delovi jestivih biljaka bogatih škrobom, šećerima i inulinom koji prokuvani ili rastvoreni u vodi daju napitak koji se koristi kao zamena za kafu ili kao dodatak kafi. Kao osnovne sirovine za proizvodnju surogata kafe mogu se upotrebljavati: ječam, raž, pšenica, ječmeni slad i slad drugih žitarica, cikorijsko korenje, smokva, rogač, slanetak (naut), drugi jestivi plodovi bogati škrobom ili šećerom, kao i soja. Kao pomoćne sirovine za proizvodnju surogata kafe mogu se koristiti i drugi plodovi i delovi drugih jestivih biljaka, i to najviše do 20% od ukupne količine upotrebljenih osnovnih sirovina. Surogatima kafe mogu se dodavati: prženi šećer, škrobni sirup, melasa sa najmanje 50% šećera i jestiva biljna ulja.

Surogati kafe koji se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da budu svetlornke do tamnornke boje, a napitak pripremljen njihovim kuvanjem ili rastvaranjem u vodi mora da ima ukus i miris svojstven surogatu kafe;
- 2) surogati proizvedeni od proklijalih žitarica moraju da sadrže najmanje 35% ekstrakta rastvorljivog u vodi, proizvedeni od soje – najmanje 20%, a ostali surogati – najmanje 40% tog ekstrakta, bez dodatog šećera;
- 3) da nisu preprženi, odnosno ugljenisani;
- 4) da nisu proizvedeni od zaraženih i nebezbednih sirovina, sirovina koje nisu u maksimalnoj mogućoj meri očišćene od primesa svih vrsta, kao i bezvrednih sirovina (npr. Prevrela komina, trop, ekstrahovani rezanci šećerne repe);
- 5) da nisu proizvedeni uz korišćenje mineralnih ulja;
- 6) da sirovine od kojih se proizvode sladni surogati moraju da sadrže najmanje 70% proklijalih zrna sa klicom razvijenom najmanje do polovine zrna;
- 7) da količine vode, pepela i pepela nerastvornog u HCl (pesak) za pojedine vrste surogata kafe nisu veće od vrednosti datih u Tabeli 2.

Tabela 2

Vrsta surogata	Voda %	Pepeo %	Pepeo nerastvoren u HCl %
surogati od žitarica	10	4	1
surogati od proklijalih žitarica	12	4	1
surogati od sušenog voća	15	6	1
Cikorija	15	8	2, 5
surogati od slanutka (nauta) ili graška	10	6	1
surogati od žira	10	6	1
surogat od soje	7	7	1

Član 30.

Kao surogat kafe pod nazivom „sladni surogat“ bez druge bliže oznake, u promet se može stavljati samo prženi ječmeni slad. Sladni surogat proizveden od drugih vrsta proklijalih žitarica može se stavljati u

promet pod nazivom „... Sladni surogat”, uz obavezno navođenje sirovine od koje je surogat proizveden (npr. Raženi sladni surogat).

Član 31.

Kao surogat kafe pod nazivom „cikorija” u promet se može stavljati samo surogat koji je proizveden isključivo od cikorijinog korenja.

Član 32.

Dozvoljena je proizvodnja mešavine više surogata kafe, koja se stavlja u promet pod nazivom: „mešavina surogata kafe”, pod uslovom da ispunjavaju uslove iz člana 29. Tač. 1) –6) ovog pravilnika.

Mešavina surogata ne sme imati veći sadržaj vlage, pepela i pepela nerastvornog u hlorovodoničnoj kiselini (HCl) od najvećih vrednosti definisanih za pojedinačne sastojke koji sačinjavaju mešavinu.

Član 33.

Dozvoljena je proizvodnja mešavine pržene mlevene kafe sa prženim mlevenim surogatom, koja se stavlja u promet pod nazivom „mešavina kafe i surogata kafe”.

Deklaracija ovih proizvoda mora da sadrži i podatak o količini surogata u mešavini, izražen kao % (m/m) surogata u odnosu na gotov proizvod, pri čemu taj podatak mora da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Član 34.

Surogati kafe stavljaju se u promet samleveni ili nesamleveni i u originalnom pakovanju.

4. Ekstrakti surogata kafe

Član 35.

Pod ekstraktom surogata kafe podrazumeva se proizvod dobijen vodenom ekstrakcijom iz prženih surogata kafe, a isključuje svaki proces hidrolize dodavanjem kiseline ili baze.

Za proizvodnju ekstrakata surogata kafe mogu se upotrebljavati samo surogati kafe proizvedeni iz osnovnih sirovina i pomoćnih sirovina iz člana 28. St. 2. I 3. Ovog pravilnika.

Ekstrakti surogata kafe, osim ekstrakta cikorije, stavljaju se u promet pod nazivom „tečni ekstrakt surogata kafe”, „instant surogat kafe” ili „ekstrakt surogata kafe u prahu”.

Član 36.

Ekstrakti surogata kafe, osim ekstrakta cikorije, moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da nisu plesnivi;
- 2) pripremljeni napitak mora da ima karakteristična senzorna svojstva;
- 3) da sadržaj vlage nije veći od 5%, osim za tečni ekstrakt surogata kafe.

Član 37.

Dozvoljena je proizvodnja proizvoda dobijenih mešanjem ekstrakta surogata kafe sa dodacima.

Dodaci iz stava 1. Ovog člana mogu da budu: šećeri, mleko u prahu, proizvodi od mleka, biljne masti, arome, aditivi, začini, ekstrakti začina i dr. Ovi proizvodi deklariraju se kao „mešavina ekstrakta surogata kafe sa dodacima”.

Član 38.

Dozvoljena je proizvodnja proizvoda dobijenih mešanjem ekstrakta kafe i ekstrakta surogata kafe sa dodacima.

Dodaci iz stava 1. Ovog člana mogu da budu: šećeri, mleko u prahu, proizvodi od mleka, biljne masti, arome, aditivi, začini, ekstrakti začina i dr. Ovi proizvodi deklariraju se kao „mešavina ekstrakta kafe i ekstrakta surogata kafe sa dodacima”.

Deklaracija proizvoda iz stava 1. Ovog člana mora da sadrži i podatak o količini ekstrakta kafe izražen kao % (m/m) u odnosu na gotov proizvod. Ovaj podatak mora da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Ekstrakt cikoriје

Član 39.

Pod ekstraktom cikoriје podrazumeva se proizvod dobijen vodenom ekstrakcijom iz pržene cikoriје, a isključuje svaki proces hidrolize dodavanjem kiseline ili baze.

Cikoriја podrazumeva koren *Cichorium inthybus* L.

Ekstrakti cikoriје se stavljaju u promet pod nazivom: ekstrakt cikoriје, rastvorljiva cikoriја ili instant cikoriја.

Član 40.

U ekstraktima cikoriје iz člana 39. Ovog pravilnika sadržaj suve materije, koji potiče od cikoriје, mora da bude:

- 1) najmanje 95% (m/m) za suvi ekstrakt cikoriје;
- 2) 70 – 85% (m/m) za ekstrakt cikoriје u pasti;
- 3) 25 – 55% (m/m) za tečni ekstrakt cikoriје.

Ekstrakt cikoriје u prahu ili pasti ne sme da sadrži više od 1% (m/m) materija koje ne potiču iz cikoriје.

Tečni ekstrakt od cikoriје može da sadrži jestive šećere, pržene ili nepržene u količini koja nije veća od 35% (m/m) računato na masu proizvoda.

Član 41.

Pored opštih uslova koji su propisani za deklarisanje i označavanje, deklarisanje i obeležavanje ekstrakta cikoriје vrši se i tako što:

1) nazivi proizvoda iz člana 39. Ovog pravilnika mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uslove iz člana 40. Ovog pravilnika, a u zavisnosti od vrste proizvoda, naziv treba da bude dopunjen nastavkom:

(1) „pasta” ili „u obliku paste” ili

(2) „tečni” ili „u tečnom stanju”;

2) za proizvode iz člana 40. Stav 1. Tačka 3) ovog pravilnika koji sadrže više od 45% (m/m) suve materije cikoriije, uz naziv proizvoda može da bude navedeno: „koncentrisani”;

3) deklaracija proizvoda iz člana 40. Stav 1. Tačka 3) ovog pravilnika mora da sadrži podatak: „sa...”, „konzervisano sa...”, ili „prženo sa...”, posle čega se navodi naziv korišćenog šećera, pri čemu taj podatak mora da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

4) deklaracija proizvoda iz člana 40. Stav 1. Tač. 2) i 3) ovog pravilnika mora da sadrži i podatak o minimalnoj količini suve materije cikoriije izražene kao % (m/m) u odnosu na gotov proizvod.

5. Srodni proizvodi

Član 42.

Pod srodnim proizvodima podrazumevaju se praškaste, tečne ili pastozne mešavine ekstrakata od kafe iz člana 25. Ovog pravilnika, sa dodacima kao što su: šećer, mleko u prahu i drugi proizvodi od mleka, biljne masti, jestivi delovi biljaka, arome, aditivi, začini, ekstrakti začina i dr.

Član 43.

Upotreba dodataka koje sadrže srodni proizvodi vrši se u skladu sa propisima kojima se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe.

Član 44.

Proizvodi iz člana 42. Ovog pravilnika deklarišu se kao „mešavina ekstrakta kafe sa dodacima” uz navođenje fizičkog stanja proizvoda (npr. „praškasta mešavina ekstrakta od kafe sa dodacima”).

IV. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 45.

Ambalaža originalnog pakovanja proizvedena pre stupanja na snagu ovog pravilnika može se koristiti najkasnije 12 meseci posle stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 46.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu kafe, proizvoda od kafe i surogata kafe („Službeni list SRJ”, br. 35/01 i 49/01 – ispravka i „Službeni list SCG”, br. 56/03 – dr. Propis i 4/04 – dr. Propis).

Član 47.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”.

Prilog 1

ZNAČENJE TERMINA I OPIS, TIPOVI I VRSTE KAFE

KAFA

Kafa je opšti naziv za plod i semenke biljke roda *Coffea*, po pravilu kultivisanih vrsta, kao i proizvoda od ovih plodova i semenki u različitim stadijumima proizvodnje i upotrebe, namenjenih potrošnji.

Vrste kafe:

- 1) Arabika kafa: kafa botaničke vrste *Coffea arabica* Linnaeus;
- 2) Robusta kafa: kafa botaničke vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
- 3) Liberika kafa: kafa botaničke vrste *Coffea liberica* Hiern;
- 4) Ekselsa kafa: kafa botaničke vrste *Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *Excelsa* Chevalier;
- 5) Arabusta kafa: hibrid između *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot i Ake Assi.

Tipovi kafe:

- 1) kafa u plodu: nesušeni plodovi biljke *Coffea* nakon berbe;
- 2) kafa u suvom plodu: kafa u plodovima nakon sušenja;
- 3) kafa u pergamentnoj ljusci: zrna kafe obavijena endokarpom (pergamentnom ljuskom) ;
- 4) zelena kafa, nesortirana kafa ili sirova kafa: zrna kafe dobijena uklanjanjem endokarpa (pergamentne ljuske). Odredba ne označava zelenu boju;
- 5) kafa proizvedena mokrim postupkom: sirova kafa proizvedena na jedan od načina tretiranja plodova „mokrim postupkom” („washed coffe”) ;
- 6) kafa proizvedena suvim postupkom, neprana kafa: sirova kafa proizvedena na jedan od načina prerade plodova „suvim postupkom” (uobičajen naziv za ovu kafu je „prirodna kafa”) ;
- 7) poluprana kafa: sirova kafa proizvedena suvim postupkom, s koje je srebrnasta opna mehanički uklonjena uz prisustvo vode;
- 8) monsunska kafa: sirova kafa dobijena iz neprane kafe koja je bila izložena vlažnoj atmosferi, što je uzrokovalo apsorpciju vlage, bubrenje i promenu boje zrna u zlatnožutu do svetlosmeđe;
- 9) polirana kafa: sirova kafa proizvedena po mokrom postupku sa koje je mehanički uklonjena srebrnasta opna, što daje sjaj i bolji izgled zrna;
- 10) parena kafa: sirova kafa koja je dobijena nakon tretiranja zrna Robusta kafe vodenom parom. Za ovaj proces koristi se čista voda bez dodataka aditiva, a sam proces odvija se na višim temperaturama i pritisku. Parenu kafu karakteriše tamna boja zrna, a napitak pripremljen posle prženja parene kafe odlikuje se smanjenjem jačine robuste;
- 11) ostatak od prosejavanja: strane primese, druge nečistoće poreklom od ploda kafe i defektna zrna odvojena sortiranjem.

Tipovi instant kafe:

1) rastvorljiva kafa; instant kafa; sušen ekstrakt kafe: osušen proizvod rastvorljiv u vodi, dobijen isključivo od pržene kafe fizičkim metodama, uz korišćenje vode kao jedinog prenosnog sredstva, a koje ne potiče od kafe;

2) ekstrakt kafe u prahu: instant kafa dobijena postupkom kojim se tečni ekstrakt kafe raspršuje u toploj atmosferi i prevodi u suve čestice isparavanjem vode;

3) aglomerizovani ekstrakt kafe: instant kafa dobijena postupkom kojim se suve čestice ekstrakta kafe međusobno spajaju formirajući veće čestice;

4) liofilizirana kafa; ekstrakt liofilizirane kafe; rastvorljiva liofilizirana kafa; instant liofilizirana kafa: instant kafa dobijena postupkom kojim se ekstrakt kafe u tečnom stanju smrzava i led izdvaja sublimacijom.

Delovi ploda kafe (nesušeni) :

1) plod kafe: svež ceo plod stabla kafe;

2) pulpa: deo ploda kafe koji se uklanja pulpiranjem i sastoji se od egzokarpa i većeg dela mezokarpa;

3) pergamentna ljuska: endokarp ploda kafe.

Delovi ploda kafe (suvi) :

1) suvi plod kafe: suvi plod biljke kafe, koji obuhvata spoljne omotače i jedno ili više zrna;

2) zrno u pergamentnoj ljusci: zrna kafe potpuno ili delimično zatvorena u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu) ;

3) ljuska: zajednički spoljni omotač (perikarp) suvog ploda kafe;

4) suva pergamentna ljuska: suvi endokarp ploda kafe (u Francuskoj termin pergament je u normalnoj upotrebi) ;

5) srebrnasta opna; suva ovojnica: suva semena opna zrna kafe, obično srebrnaste ili bakarne boje;

6) zrno kafe; bobica kafe: trgovački naziv za suhu semenku biljke kafa.

SIROVA KAFA

Morfološke karakteristike:

1) pljosnato zrno: zrno kafe sa jednim uočljivim pljosnatim licem;

2) perl zrno: zrno kafe približno ovalnog oblika nastalo razvojem jednog zrna u plodu;

3) slonovsko zrno: srasla zrna (obično dva, ponekad više) nastala lažnom poliembrionizacijom;

4) prečnik: prečnik najmanjeg okruglog otvora kroz koji može proći zrno kafe.

Strane primese:

1) strane primese: mineralne, životinjske i biljne materije koje nisu poreklom iz ploda kafe;

2) veliki kamen: kamen koji se zadržava na situ sa okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) ;

3) srednji kamen: kamen koji prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) a zadržava se na situ sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 mm (12) ;

4) mali kamen: kamen koji prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 mm (12) ;

5) veći komad drveta: drvce od oko 3 cm dužine (obično oko 2 – 3 cm) ;

6) srednji komad drveta: drvce od oko 1, 5 cm dužine (obično od 1 – 2 cm) ;

7) mali komad drveta: drvce od oko 0, 5 cm dužine (obično kraće od 1 cm) ;

8) grumen zemlje: granulirano telo aglomeriranih čestica zemlje;

- 9) veliki grumen zemlje: grudvica koja se zadržava na situ s okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) ;
 10) srednji grumen zemlje: grudvica koja prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) a zadržava se na situ sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 (12) ;
 11) mali grumen zemlje: grudvica koja prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 mm (12).

- Mane poreklom od ploda kafe:
- 1) deo suve ljuske: deo suvog spoljašnjeg omotača (perikarpa) ploda;
 - 2) delić pergamentne ljuske: deo suve pergamentne ljuske (endokarpa) ;
 - 3) školjkasto zrno: deformisano zrno konkavne površine;
 - 4) delić zrna: deo zrna zapremine manje od zapremine polovine zrna;
 - 5) polomljeno zrno: deo zrna zapremine jednake ili veće od zapremine polovine zrna;
 - 6) deformisano zrno: zrno kafe jako nepravilnog oblika;
 - 7) insektom oštećeno zrno: zrno koje je spolja ili iznutra oštećeno napadom insekata;
 - 8) zrna zagađena insektima;
 - 9) zrno zagađeno živim insektom: zrno kafe koje sadrži jednog ili više živih insekata u bilo kojem stadijumu razvoja;
 - 10) zrno zagađeno uginulim insektom: zrno kafe koje sadrži jednog ili više uginulih insekata u bilo kojem stadijumu razvoja;
 - 11) suvi plod: plod kafe koji obuhvata spoljni omotač i u njemu jedno ili više zrna;
 - 12) zrno u pergamentnoj ljusci: zrno kafe potpuno ili delimično zatvoreno u suvoj pergamentnoj ljusci;
 - 13) crno zrno:
 - (1) spolja i unutra: zrno kafe kome je polovina ili više od polovine crne boje spolja ili iznutra,
 - (2) spolja: zrno kafe kome je polovina ili više od polovine crne boje spolja;
 - 14) delimično crno zrno („polucrno zrno”) :
 - (1) spolja i unutra: zrno kafe koje je manje od polovine crne boje spolja i unutra,
 - (2) spolja: zrno kafe koje je manje od polovine crne boje spolja;
 - 15) nezrelo zrno: zrno kafe koje je nedozrelo, često naborane površine;
 - 16) sunderasto zrno: zrno kafe strukture slične pluti koje se može zgnječiti i prstima ruke, a uglavnom je beličaste boje (nije defekt u monsunskoj kafi) ;
 - 17) belo zrno male gustine: zrno kafe svetlobeličaste boje, mase i gustine znatno manje od zdravog zrna (ne predstavlja manu u monsunskoj kafi) ;
 - 18) smrdljivo zrno: zrno kafe koje pri presecanju vrlo neprijatno miriše, može biti svetlosmeđe do smeđe boje i imati ponekad voštani izgled;
 - 19) kiselo zrno: zrno kafe oštećeno prekomernom fermentacijom, čija je unutrašnjost svetlosmeđecrvenkaste boje i koje napitku daje neugodan kiseli ukus;
 - 20) zrno s mrljama: zrno kafe sa mrljama netipične zelenkaste, beličaste ili žućkaste boje;
 - 21) naborano zrno; suvo zrno: zrno kafe koje je spolja naborano i manje mase;
 - 22) plesnivo zrno: zrno kafe koje pokazuje rast plesni ili napad plesni što je vidljivo golim okom;
 - 23) pulperom oštećeno zrno: zrno kafe koje je oštećeno, zarezano ili ostrugano pri ljuštenju, često sa smeđim ili crnkastim mrljama.

PRŽENA KAFA

Strane

primese:

- 1) strane primese: mineralne, životinjske i biljne materije koje nisu poreklom od ploda kafe;
- 2) veliki kamen: kamen koji se zadržava na situ sa okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) ;
- 3) srednji kamen: kamen koji prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 8, 00 mm (20) a zadržava se na situ sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 mm (12) ;
- 4) mali kamen: kamen koji prolazi kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 4, 75 mm (12) ;
- 5) veliki komad drveta: drvce od oko 3 cm dužine (obično oko 2 – 3 cm) ;
- 6) srednji komad drveta: drvce od oko 1, 5 cm dužine (obično od 1 – 2 cm) ;
- 7) mali komad drveta: drvce od oko 0, 5 cm dužine (obično kraće od 1 cm).

Mane nađene u zrnima pržene kafe:

- 1) velika ljuska; deo ljuske: deo suvog spoljašnjeg omotača (perikarpa) ploda;
- 2) mala ljuska; deo pergamenta: deo suvog endokarpa (pergament) ;
- 3) školjkasto zrno: deformisano zrno konkavne površine ili spoljašnji deo šupljeg zrna;
- 4) delić zrna: deo zrna zapremine manje od polovine zrna;
- 5) ubodeno zrno: zrno kafe koje je oštećeno napadom insekata;
- 6) suvi plod: suvi plod kafe koji obuhvata spoljašnji omotač i u njemu jedno ili više zrna;
- 7) zrno u pergamentnoj ljusci: zrno kafe potpuno ili delimično zatvoreno u suvoj pergamentnoj ljusci (endokarpu) ;
- 8) crno zrno: zrno kafe izvorno crno, izgleda slično uglju i tamne boje, zrnaste spoljašnje površine;
- 9) polucrno zrno: zrno kafe koje na delu manjem od polovine ima izgled sličan uglju;
- 10) ugljenisano zrno: crno zrno kafe, teksture slične drvenom uglju, koje se može pritiskom prsta lako zdrobiti u sitne deliće;
- 11) zrno s mrljama: prženo zrno kafe s mrljama netipične boje;
- 12) bledo zrno: zrno kafe znatno svetlije boje od drugih prženih zrna;
- 13) zrno lošeg mirisa: zrno kafe koje izlučuje jedan neugodan miris, po pravilu proizišlo iz smrdljivog zrna ili kiselog zrna;
- 14) nezrelo zrno; zakržljalo zrno: nepotpuno razvijeno zrno, jer nije još dostiglo svoj maksimalan razvoj i boje svetlije od drugih prženih zrna.

Prilog 2

METODE UZIMANJA UZORAKA I ISPITIVANJE KVALITETA PROIZVODA

Redni broj	Parametar kvaliteta	Metoda određivanja	Oznaka standarda
a	1	2	3
1.	Sirova kafa – Određivanje sadržaja vlage (osnovna referentna metoda);	sušenje, gravimetrija	SRPS ISO 1446
2.	Sirova kafa – Određivanje sadržaja vlage (rutinska metoda);	sušenje, gravimetrija	SRPS ISO 1447
3.	Instant kafa – Određivanje gubitka mase na 70°C pod smanjenim pritiskom;	sušenje, gravimetrija	SRPS ISO 3726
4.	Određivanje sadržaja kofeina;	ekstrakcija, spektrometrija	SRPS ISO

			4052
5.	Sirova kafa u vrećama – Uzimanje uzoraka; /		SRPS ISO 4072
6.	Sirova kafa – Ispitivanje mirisa i izgleda i određivanje stranih primesa i nedostataka;	senzorne analize (ispitivanje mirisa, vizuelno ispitivanje)	SRPS ISO 4149
7.	Sirova kafa – Granulometrijska analiza – Ručno prosejavanje;	ručno prosejavanje, gravimetrija	SRPS ISO 4150
8.	Sirova kafa – Sonde za kafu;	/	SRPS ISO 6666
9.	Sirova kafa – Priprema uzoraka za senzorsku analizu;	prženje, senzorne analize (ocena mirisa i ukusa)	SRPS ISO 6668
10.	Instant kafa u kutijama sa unutrašnjim omotačem – Uzimanje uzoraka;	/	SRPS ISO 6670
11.	Sirova kafa – Određivanje gubitka mase na 105°C;	sušenje, gravimetrija	SRPS ISO 6673
12.	Instant kafa – Granulometrijska analiza	ručno prosejavanje, gravimetrija	SRPS ISO 7532

Prilog 3

TEHNOLOŠKI POSTUPCI KOJI SE PRIMENJUJU U PROIZVODNJI I PRERADI PROIZVODA

Redni broj	Naziv	Opis
1.	prženje	Termička obrada koja uzorkuje temeljne hemijske i fizičke promene u strukturi i sastavu sirove kafe, što dovodi do promene boje kafe u smeđu i razvoja karakteristične arome pržene kafe
2.	mlevenje	Mehanička operacija sa svrhom usitnjavanja pržene kafe u zrnju i dobijanja pržene mlevene kafe
3.	ekstrakcija	Difuziona operacija u kojoj se iz neke čvrste materije (ili tečnosti) vrši izvlačenje neke korisne komponente pomoću pogodnog rastvarača
4.	mešanje	Postupak prilikom kojeg se mehaničkim putem vrši homogenizovanje dve ili više komponenti radi dobijanja ujednačene mešavine koja u svakom svom delu ima iste karakteristike
5.	pakovanje	Skup operacija vezanih za stavljanje proizvoda u ambalažu pri čemu ambalaža ima dvojaku funkciju: 1. Zaštitna funkcija (štiti proizvod od atmosferskih uticaja – povišene vlage i toplote; od mehaničkih uticaja, hemijskih uticaja, mehaničkih nečistoća; životinja, reinfekcije) – omogućuje očuvanje proizvoda 2. Prodajna, komercijalna funkcija – pruža informacije o proizvodu i privlači

kupca / potrošača