

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", 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 saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici održanoj 25. maja 2011. godine, donio je

PRAVILNIK

O KAFI, PROIZVODIMA OD KAFE, SUROGATIMA I PROIZVODIMA OD SUROGATA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1. (Predmet)

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

- a) kategorizacija i ime,
- b) organoleptička svojstva i sastav,
- c) vrstu i količinu sirovina i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- d) tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi,
- e) dodatne i specifične zahtjeve za deklariranje i označavanje.

Član 2. (Izuzeci od odredbi Pravilnika)

Odredbe ovog pravilnika ne primjenjuju se na "café torrefacto soluble".

Član 3. (Osnovni pojmovi)

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

Član 4. (Deklariranje proizvoda)

- (1) Na deklariranje proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika primjenjuju se Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) kao i posebne odredbe ovog pravilnika koje se odnose na deklariranje.
- (2) Deklaracija proizvoda, osim podataka propisanih u stavu (1) ovog člana, mora sadržavati i sljedeće podatke za:
 - a) sirovu kafu bez kofeina i prženu kafu bez kofeina s najvećom dozvoljenom količinom kofeina (izraženo u postotcima);
 - b) surogate i mješavine surogata s količinom ekstrakta (izraženo u postotcima).

Član 5.
(Dodavanje aditiva)

Korištenje aditiva propisano je Pravilnikom o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 6.
(Opće obaveze)

Proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika moraju se u fazi proizvodnje, prerade i distribucije čuvati i pakovati na način kojim se osigurava kvalitet proizvoda do isteka deklariranog roka upotrebe.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

POGLAVLJE I. SIROVA KAFA

Član 7.
(Sirova kafa)

- (1) Pod sirovom kafom, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se osušene sjemenke (zrna kafe kultivara roda *Coffea*) dobivene odgovarajućim tehnološkim postupkom od ploda kafe, uz uklanjanje mezokarpa, endokarpa i po mogućnosti potpuno ili djelimično tegumenta (srebrenaste opne), a stavlja se na tržište pod nazivom:
 - a) sirova kafa;
 - b) sirova kafa bez kofeina.
- (2) Sirova kafa, zavisno od botaničke vrste, dijeli se na: arabiku, robustu, liberiku, ekselsu i arabustu.

Član 8.
(Deklariranje sirove kafe)

- (1) Deklaracija sirove kafe koja se stavlja na tržište u vrećama i/ili kontejnerima mora sadržavati najmanje: naziv kafe, zemlju porijekla, oznaku lota i netomasu, dok se ostali podaci moraju nalaziti na popratnoj dokumentaciji u skladu sa stavom (2) ovog člana.
- (2) Sirovu kafu pri stavljanju na tržište, kao i dostavljanju na analizu, mora da prati dokumentacija koja sadrži sljedeće podatke:
 - a) naziv kafe (Minas, Santos, Cherry i dr.);
 - b) tip kafe (oprana, neoprana, monsunska i dr.);
 - c) naziv proizvođača i uvoznika;
 - d) zemlja porijekla;
 - e) godina berbe;
 - f) oznaka lota i broj vreća u lota;
 - g) količina otpadnih i stranih primjesa, u procentima;
 - h) količina vode na 105°C, u procentima;
 - i) krupnoća zrna (prema broju sita);
 - j) dokaz o pripadnosti klasi na osnovu propisa zemlje izvoznice;
 - k) netomasa vreće sirove kafe.

Član 9.
(Uslovi za stavljanje sirove kafe na tržište)

- (1) Sirova kafa koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uslove:
 - a) da ne sadrži više od 12% vode, odnosno ne više od 11%, za kafu bez kofeina;
 - b) da ne sadrži više od 5,5% ukupnog pepela;
 - c) da ne sadrži više od 0,5% stranih primjesa;
 - d) da količina otpadnih primjesa ne prelazi 10% kod svih vrsta kafe, osim za kafu robustu i neopranu arabiku kod kojih ta količina ne smije prelaziti 15%;
 - e) da nije zagađena insektima u bilo kojem stadiju razvoja;
 - f) da ne sadrži smrdljiva zrna;
 - g) da nije oštećena vodom;
 - h) da nema strani miris;
 - i) da je karakteristične i ujednačene krupnoće, oblika i boje zrna za deklariranu vrstu kafe;
 - j) da je napitak karakteristične arome, mirisa i ukusa za vrstu kafe koja je deklarirana;

- k) da u uzorku od 300 g ne sadrži više od 140 negativnih bodova, odnosno više od 180 negativnih bodova, kao što je to propisano članom 9. ovog pravilnika.
- (2) Sirova kafa ima ujednačenu krupnoću zrna ako najmanje 80% zrna zaostaje prosijavanjem kroz dva uzastopna sita za kafu u nizu. Standardi sita propisani su u tabeli 1. iz Aneksa II., koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 10.
(Razvrstavanje sirove kafe po klasama)

- (1) Sirova kafa se, zavisno od ukupnog broja negativnih bodova i broja crnih zrna, razvrstava u šest klasa u skladu s tabelom 2. iz Aneksa II. ovog pravilnika.
- (2) Nije dopušteno stavljanje na tržište sirove kafe koja ima više negativnih bodova nego što je propisano za šestu klasu.
- (3) Broj negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, utvrđenih u stavu (1) ovog člana, u uzorku koji predstavlja prosječan uzorak i teži 300 g sirove kafe određuje se u skladu s tabelom 3. iz Aneksa II. ovog pravilnika.
- (4) Ukupan broj negativnih bodova u prosječnom uzorku dobiva se sabiranjem negativnih bodova za pojedinačne nedostatke kako je navedeno u stavu (3) ovog člana.
- (5) Ako isto zrno pokazuje više nedostataka, dodjeljuje mu se broj negativnih bodova koji odgovara najvećem nedostatku koji sadrži.

Član 11.
(Sirova kafa bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "sirova kafa bez kofeina" može se stavljati na tržište kafa koja zadovoljava uslove iz čl. 8. i 9. ovog pravilnika, s tim da količina kofeina ne prelazi 0,1%.
- (2) U proizvodnji sirove kafe bez kofeina mogu se upotrebljavati sljedeća pomoćna sredstva za otapanje i ekstrakciju: etilacetat, metilacetat, etilmetilketon, tečni ugljendioksid, dihlormetan i voda.

POGLAVLJE II. PROIZVODI OD KAFE

Član 12.
(Proizvodi od kafe)

Proizvodi od kafe su:

- a) pržena kafa
- b) ekstrakti kafe

Član 13.
(Pržena kafa)

Pržena kafa može se stavljati na tržište pod nazivom:

- a) pržena kafa u zmu;
- b) mješavina pržene kafe u zmu;
- c) pržena kafa bez kofeina u zmu;
- d) mješavina pržene kafe bez kofeina u zmu;
- e) mljevena kafa;
- f) mješavina mljevene kafe;
- g) mljevena kafa bez kofeina;
- h) mješavina mljevene kafe bez kofeina.

Član 14.
(Uslovi za stavljanje pržene kafe na tržište)

Pržena kafa koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uslove:

- a) da ne sadrži više od 5% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela;
- c) da količina ukupnih stranih primjesa ne prelazi 0,1%;
- d) da ne sadrži više od 2% preprženih (ugljenisanih) zrna;
- e) da sadrži najmanje 22% ekstraktivnih materija topivih u vodi, osim pržene kafe bez kofeina koja mora sadržavati najmanje 20%;
- f) da ne daje napitak neprijatnog ukusa, mirisa i arome;
- g) da oblik i veličina zrna odgovaraju deklariranoj vrsti kafe, da su pržena zrna zdrava i da nemaju oštećenja od insekata.

Član 15.

(Mješavina pržene kafe)

- (1) Pod nazivom "mješavina pržene kafe" na tržište se može stavljati mješavina kafe dobivena prženjem dvije ili više vrsta pržene kafe čiji je kvalitet određen ovim pravilnikom.
- (2) Mješavina pržene kafe može nositi naziv po vrsti sirove kafe koja je procentualno najviše zastupljena u mješavini, s tim da taj procent ne smije biti manji od jedne trećine.

Član 16.

(Pržena kafa bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "pržena kafa bez kofeina" na tržište se može stavljati pržena kafa u zrnju koja ne sadrži više od 0,1% kofeina.
- (2) Pržena kafa bez kofeina mora ispunjavati odredbe člana 14. ovog pravilnika, s tim da količina materija rastvorljivih u vodi (ekstraktivnih materija) mora iznositi najmanje 20%.

POGLAVLJE III. EKSTRAKTI KAFE

Član 17.

(Ekstrakti kafe)

- (1) Ekstrakti kafe su proizvodi dobiveni ekstrakcijom iz prženih zrna kafe, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, isključuje svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili baze. Ekstrakt kafe mora sadržavati samo topive i aromatske sastojke kafe, uz netopive materije koje je tehnički nemoguće odstraniti te netopiva ulja koja potiču iz kafe.
- (2) Ekstrakti kafe stavljaju se na tržište pod nazivom: ekstrakt kafe, topivi ekstrakt kafe, topiva kafa ili instant kafa.
- (3) Sadržaj suhe materije kafe u ekstraktima kafe iz stava (1) ovog člana mora biti:
 - a) najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta kafe;
 - b) 70-85% mase u slučaju ekstrakta kafe u pasti;
 - c) 15-55% mase u slučaju tečnog ekstrakta kafe.
- (4) Ekstrakt kafe u prahu ili pasti ne smije sadržavati druge materije, osim onih koje se dobiju ekstrakcijom kafe. Tečni ekstrakt kafe može sadržavati jestive šećere, pržene ili ne, u dijelu koji ne prelazi 12% mase.

Član 18.

(Deklariranje ili označavanje ekstrakta kafe)

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz člana 17. ovog pravilnika mora zadovoljavati sljedeće zahtjeve:

- a) nazivi proizvoda mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uslove iz člana 17. st. (3) i (4) ovog pravilnika koji moraju zavisno od vrste proizvoda biti praćeni sljedećim navodima:
 - 1) "pasta" ili "u obliku paste" ili
 - 2) "tečni" ili "u tečnom obliku";
- b) nazive proizvoda može pratiti navod - "koncentriran":
 - 1) U slučaju proizvoda iz člana 17. stav (3) tačka c) ovog pravilnika koji imaju više od 25% mase suhe materije kafe;
- c) deklaracija proizvoda mora sadržavati navod "bez kofeina" pod uslovom da sadržaj kofeina nije veći od 0,3% mase suhe materije kafe, koji se mora nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- d) deklaracija proizvoda iz člana 17. stav (3) tačka c) ovog pravilnika mora sadržavati navod: "sa...", "konzervisano sa...", "sa dodatkom..." ili "prženo sa..." iza čega slijedi naziv(i) upotrebljenog(ih) šećera, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- e) proizvodi iz člana 17. stav (3) tač. b) i c) ovog pravilnika moraju imati označen minimalni sadržaj suhe materije kafe izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

Član 19.

(Dopuštena proizvodnja)

- (1) Dopuštena je proizvodnja proizvoda od kafe dobivenih miješanjem instant kafe ili instant kafe bez kofeina sa

šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

- (2) Za proizvodnju proizvoda iz stava (1) ovog člana proizvođač je dužan izraditi proizvođačku specifikaciju.

POGLAVLJE IV. SUROGATI KAFE

Član 20.

(Surogati kafe)

- (1) Pod surogatima kafe (kavovine), u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se prženi plodovi i prženi dijelovi jestivih biljaka bogatih skrobom i šećerima koji prokuhani ili rastvoreni u vodi daju napitak koji se koristi kao zamjena za kafu ili kao dodatak kafi.
- (2) Kao osnovne sirovine za proizvodnju surogata kafe mogu se upotrebljavati ječam, raž, pšenica, ječmeni slad i slad drugih žitarica, cikorijsko korijenje, smokva, rogač, slanuta (naut), drugi jestivi plodovi bogati skrobom ili šećerom, kao i soja.
- (3) Kao pomoćne sirovine za proizvodnju surogata kafe mogu se koristiti i drugi plodovi i dijelovi drugih jestivih biljaka i to najviše do 20% od ukupne količine upotrijebljenih osnovnih sirovina.
- (4) Surogati kafe mogu se dodavati prženi šećer, skrobni šećer, melasa s najmanje 50% šećera i jestiva biljna ulja.

Član 21.

(Sladna kavovina)

- (1) Kao surogat kafe pod nazivom sladna kavovina u promet se može stavljati samo prženi ječmeni slad.
- (2) Sladna kavovina proizvedena od drugih vrsta proklijalih 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.).

Član 22.

(Uslovi za stavljanje u promet surogata kafe)

- (1) Surogati kafe koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sljedeće uslove:
 - a) da su svijetlosmede do tamnosmede boje, a napitak spravljen njihovim kuhanjem ili rastvaranjem u vodi mora imati ukus i miris svojstven surogatu kafe;
 - b) da proizvedeni od proklijalih žitarica sadrže najmanje 35% ekstrakta rastvorljivog u vodi, proizvedeni od soje - najmanje 20%, a ostali surogati - najmanje 40% tog ekstrakta, bez dodatog šećera;
 - c) da nisu prženi, odnosno ugljenisani;
 - d) da daju napitak karakterističnih organoleptičkih svojstava;
 - e) da nisu proizvedeni 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) da nisu proizvedeni uz korištenje mineralnih ulja;
 - g) da sirovine od kojih se proizvode sladne kavovine moraju sadržavati najmanje 70% proklijalih zrna s klicom razvijenom najmanje do polovine zrna;
 - h) da količina vode, pepela i pijeska za pojedine vrste surogata kafe nije veća od vrijednosti datih u tabeli 4. iz Aneksa II. ovog pravilnika.
- (2) Surogati kafe stavljaju se u promet samljeveni i zapakovani.
- (3) Dopuštena je proizvodnja mješavina više surogata kafe, koja se u promet stavlja pod nazivom "mješavina surogata kafe", pod uslovom da zadovoljava uslove iz stava (1) ovog člana.

POGLAVLJE V. EKSTRAKTI SUROGATA KAFE

Član 23.

(Ekstrakti surogata kafe)

- (1) Pod ekstraktom surogata kafe podrazumijeva se proizvod dobiven vodenom ekstrakcijom iz prženih surogata kafe po odgovarajućem tehnološkom postupku.
- (2) Ekstrakti surogata kafe, osim ekstrakta cikorijske, stavljaju se na tržište pod nazivom:
 - a) tečni ekstrakt surogata kafe,

- b) instant surogat kafe ili ekstrakt surogat kafe u prahu.
- (3) Proizvodi iz stava (2) tačka b) ovog člana moraju zadovoljavati sljedeće uslove:
- njihova topivost u vodi mora biti najmanje 99,5%;
 - količina vode ne smije biti veća od 5%;
 - ne smiju biti pljesnivi;
 - pripremljeni napitak mora imati karakteristična organoleptička svojstva.
- (4) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta surogata kafe sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.
- (5) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kafe i surogata kafe sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

Član 24.

(Ekstrakt cikoriје)

- Ekstrakt cikoriје je koncentrirani proizvod, dobiven ekstrakcijom iz pržene cikoriје, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, a isključuje se svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili baze.
- Cikoriја podrazumijeva korijen *Cichorium inthysus* L. koji se, primjereno očišćen za sušenje i prženje, upotrebljava za proizvodnju napitaka surogata kafe.
- Za proizvodnju surogata kafe ne dopušta se korištenje krmnog radiča (*Cichorium inthysus* var. *sativus*).
- Ekstrakti cikoriје stavljaju se na tržište pod nazivom ekstrakt cikoriје, topiva cikoriја ili instant cikoriја.
- Sadržaj suhe materije u ekstraktima cikoriје mora biti:
 - najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta cikoriје;
 - 70-85% mase u slučaju ekstrakta cikoriје u pasti;
 - 25-55% mase u slučaju tečnog ekstrakta cikoriје.
- Ekstrakt cikoriје u prahu ili pasti ne smije sadržavati više od 1% mase materija koje nisu iz cikoriје.
- Tečni ekstrakt cikoriје može sadržavati jestive šećere pržene ili ne, u postotku koji ne prelazi 35% mase.

Član 25.

(Deklariranje ili označavanje proizvoda od ekstrakta cikoriје)

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz člana 24. ovog pravilnika moraju zadovoljavati i sljedeće zahtjeve:

- nazivi proizvoda mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uslove iz člana 24. ovog pravilnika i moraju zavisno od vrste proizvoda biti popraćeni sljedećim navodima:
 - "pasta" ili "u obliku paste", ili
 - "tečni" ili "u tečnom obliku";
- nazive proizvoda može pratiti navod - "koncentriran"
 - u slučaju proizvoda iz člana 24. stav (5) tačka c) ovog pravilnika koji imaju više od 45% mase suhe materije cikoriје;
- deklaracija proizvoda iz člana 24. stav (5) tačka c) ovog pravilnika mora sadržavati navod: "sa...", "konzervisano sa", "sa dodatkom..." ili "prženo sa..." iza čega slijedi naziv(i) upotrebljenog(ih) šećera koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- proizvodi iz člana 24. stav (5) tač. b) i c) ovog pravilnika mora imati označen minimalni sadržaj suhe cikoriје izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 26.

(Službena kontrola)

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

Član 27.

(Prestanak važenja odredbi)

- Danom stupanja na snagu ovog 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).

- Kafa, proizvodi od kafe, surogati i proizvodi od surogata, koji su označeni prema odredbama Pravilnika iz stava (1) ovog člana, mogu biti u prometu šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 28.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 128/11

25. maja 2011. godine

Sarajevo

Predsjedavajući

Vijeća ministara BiH

Dr. Nikola Špirić, s. r.

ANEKS I.

ZNAČENJE POJMOVA

- Kafa - opći naziv za plodove i sjemenke biljke roda *Coffea*, uopćeno uzgojenih vrsta, kao i proizvoda od ovih plodova i sjemenki u različitim fazama proizvodnje i upotrebe, pripremljenih za potrošnju:
 - arabika - kafa botaničke vrste *Coffea arabica* Linnaeus;
 - robusta - kafa botaničke vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
 - liberika - kafa botaničke vrste *Coffea liberica* Hiern;
 - ekscelsa - kafa botaničke vrste *Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *excelsa* Chevalier;
 - arabusta - hibrid između vrsta *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot i Ake Assi.
- Tipovi kafe:
 - plod kafe - nesušeni plodovi biljke roda *Coffea* nakon berbe;
 - kafa u ljusci; suhi plod kafe - plodovi kafe nakon sušenja;
 - kafa u pergamentnoj ljusci - zrna kafe obavijena endokarpom,
 - sirova kafa; zelena kafa - zrna kafe dobiveno uklanjanjem (ljuštenjem) pergamentne ljuske;
 - oprana kafa; kafa proizvedena mokrim postupkom - sirova kafa proizvedena iz plodova mokrim postupkom;
 - blaga (mild) kafa - sirova arabika kafa proizvedena mokrim postupkom;
 - neoprana kafa; kafa proizvedena suhim postupkom - sirova kafa proizvedena suhim postupkom;
 - oprana i očišćena kafa - sirova kafa proizvedena suhim postupkom s koje je srebrnasta pokožica uklonjena mehanički uz prisustvo vode;
 - monsunska kafa - sirova kafa dobivena od neoprane kafe koja je bila izložena vlažnoj atmosferi, što je uzrokovalo apsorpciju vode, bubrenje i promjenu boje zrna u zlatnožutu do svijetlosmeđu;
 - polirana kafa - sirova kafa proizvedena mokrim postupkom s koje je mehanički uklonjena srebrnasta pokožica, što daje sjaj i bolji izgled zrna;
 - ostatak od prosijavanja - strane materije, druge primjese porijeklom od ploda kafe i oštećena (defektna) zrna izdvojena prečišćavanjem, prosijavanjem sirove kafe;
 - pržena kafa - kafa dobivena prženjem sirove kafe;
 - ekstrakt kafe - proizvod dobiven isključivo iz pržene kafe fizičkim postupcima upotrebom vode kao jedinog sredstva za ekstrakciju a koja nije porijeklom od kafe;
 - pržena mljevena kafa; mljevena kafa - proizvod dobiven mljevenjem pržene kafe.
- Tipovi instant kafe:
 - instant kafa; topiva kafa; osušeni ekstrakt kafe - osušeni proizvod topiv u vodi, dobiven isključivo iz pržene kafe fizičkim postupcima upotrebom vode kao jedinog sredstva nosioca koji nije porijeklom iz kafe;
 - ekstrakt kafe osušen raspršivanjem; ekstrakt kafe u prahu - instant kafa dobivena postupkom kojim se tečni ekstrakt kafe raspršuje u toploj atmosferi i isparavanjem vode pretvara u osušene čestice;

- c) aglomerirana instant kafa - instant kafa dobivena postupkom kojim se osušene čestice ekstrakta kafe međusobno udružuju oblikujući veća zrna;
 - d) liofilizirana kafa; liofilizirani ekstrakt kafe; liofilizirana instant kafa; liofilizirana topiva kafa - instant kafa dobivena postupkom kojim se ekstrakt kafe smrzava i led izdvaja sublimacijom;
 - e) kafa bez kofeina - kafa dobivena ekstrakcijom kofeina;
 - f) napitak od kafe - napitak dobiven bilo od pržene mljevene kafe s vodom ili dodatka vode ekstraktu kafe, instant kafi ili liofiliziranoj kafi.
- (4) Dijelovi ploda kafe (nesušeni):
- a) plod kafe; svježi plod kafe - svježi cjelokupan plod stabla kafe;
 - b) meso; pulpa - dio ploda kafe koji se uklanja pulpiranjem a sastoji se od egzokarpa i većeg dijela mezokarpa;
 - c) pergamentna ljuska - endokarp ploda kafe.
- (5) Dijelovi ploda kafe (osušeni):
- a) suhi plod kafe - osušeni plod stabla kafe, koji obuhvata vanjski omotač i u njemu jedno ili više zrna;
 - b) zrna u pergamentnoj ljusci - zrna kafe potpuno ili djelimično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
 - c) ljuska - ukupni vanjski omotač (perikarp) suhog ploda kafe;
 - d) suha pergamentna ljuska - osušeni endokarp ploda kafe;
 - e) srebrnasta pokožica; suha testa - suhi sjemeni omotač (tegument) zrna kafe, uglavnom srebrnastog ili bakrenastog izgleda;
 - f) zrna kafe - komercijalni naziv za suhe sjemenke biljke kafe.
- (6) Sirova kafa - morfološka svojstva:
- a) plosnato zrna - zrna kafe s jednim zamjetljivim plosnatim licem;
 - b) perl zrna - zrna kafe približno ovalnog oblika nastalo razvojem jednog zrna u plodu;
 - c) slonovsko zrna - srasla zrna (obično dva, ponekad više) nastala lažnom poliembrionijom;
 - d) promjer - promjer najmanjeg okruglog otvora kroz koji može proći zrna kafe.
- (7) Strane materije kod sirove kafe:
- a) strane materije - mineralne, biljne ili životinjske materije koje nisu porijeklom od ploda kafe;
 - b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima prečnika 8,00 mm;
 - c) srednji kamenčić - kamenčić koji prelazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm;
 - d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm;
 - e) veći komadić drveta - komadić drveta približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
 - f) srednji komadić drveta - komadić drveta približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
 - g) manji komadić drveta - komadić drveta 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 prečnika 8,00 mm;
 - j) srednja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm;
 - k) manja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm.
- (8) Nedostaci koji potiču od ploda kafe:
- a) komadić ljuske - dio osušenog vanjskog omotača ploda (perikarpa);
 - b) komadić pergamentne ljuske - dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
 - c) školjkasto zrna - izobličeno zrna s jednim vidljivim udubljenjem;
 - d) komadić zrna - dio zrna čija je zapremina manja od zapremine polovine zrna;
 - e) polomljeno zrna - dio zrna čija je zapremina jednaka ili veća od zapremine polovine zrna;
 - f) izobličeno zrna - zrna kafe jasno uočljiva neprirodnog oblika;
 - g) kukcem oštećeno zrna - zrna kafe koje je izvana ili iznutra oštećeno napadom kukca;
 - h) živim kukcem zagađeno zrna - zrna kafe koje sadrži jednog ili više živih kukaca u bilo kojem stadiju razvoja;
 - i) uginulim kukcem zagađeno zrna - zrna kafe koje sadrži jednog ili više uginulih kukaca ili djeliće kukaca;
 - j) suhi plod - suhi plod kafe koji obuhvata vanjski omotač i u njemu jedno ili više zrna;
 - k) zrna u pergamentnoj ljusci - zrna kafe potpuno ili djelimično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
 - l) crno zrna - zrna kafe čija je polovina ili više crne boje, izvana ili iznutra;
 - m) polucrna zrna - zrna kafe koje je manje od polovine crne boje, izvana ili iznutra;
 - n) nezrelo zrna - zrna kafe koje je nedozrelo, često s naboranom površinom;
 - o) spužvasto zrna - zrna kafe čija je struktura slična plutu, odnosno čije se tkivo može zgnječiti i prstom ruke, a uglavnom je bjeličaste boje;
 - p) bijelo zrna male gustoće - zrna kafe bjeličaste boje, a mase i gustoće znatno manje od zdravog zrna;
 - r) smrdljivo zrna - zrna kafe koje pri presijecanju vrlo neugodno miriše, može biti svijetlosmede ili smeđe boje ili imati voštani izgled;
 - s) kiselo zrna - zrna kafe oštećeno prekomjernom fermentacijom, čija je unutrašnjost svijetlosmede - crvenkaste boje i koje, nakon prženja, napitku daje neugodan kiseli okus;
 - t) zrna s mrljama - zrna kafe s mrljama netipične zelenkaste, bjeličaste ili žućkaste boje;
 - u) pljesnivo zrna - zrna kafe koje pokazuje rast plijesni ili dokaz napada plijesni vidljiv golim okom;
 - v) uvenulo zrna - zrna kafe koje je izvana naborano i manje mase;
 - z) pulperom oštećeno zrna - zrna kafe proizvedeno mokrim postupkom koje je zarezano ili ostrugano pri pulpiranju, često sa smeđim ili crnkastim mrljama.
- (9) Ekstrakti surogata:
- a) instant surogati - osušeni, u vodi lako topivi proizvodi, dobiveni isključivo iz prženih surogata fizičkim postupcima, uz korištenje vode koja se uvodi kao jedino sredstvo za ekstrakciju surogata;
 - b) ekstrakt surogata u prahu - lako topiv proizvod od surogata dobiven postupkom kojim se tečni ekstrakt surogata raspršuje u toploj atmosferi i pretvara u osušene čestice isparavanjem vode;
 - c) aglomerirani ekstrakt surogat - lako topiv proizvod od surogata dobiven postupkom pri kojem se osušene čestice međusobno spajaju formirajući veće granule;
 - d) liofilizirani ekstrakt surogata - lako topiv proizvod od surogata, dobiven postupkom kojim se tečni ekstrakt surogata zamrzava i led izdvaja sublimacijom.
- (10) Pržena kafa - strane materije:
- a) strane materije - sve materije mineralnog, biljnog ili životinjskog porijekla, koje nisu porijeklom od ploda kafe;
 - b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima prečnika 8,00 mm;
 - c) srednji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm;

- d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima prečnika 4,75 mm;
- e) veći komadić drveta - komadić drveta približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- f) srednji komadić drveta - komadić drveta približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- g) manji komadić drveta - komadić drveta približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm).
- (11) Nedostaci nađeni u prženim zrnima kafe:
- a) komadić ljuske; dio ljuske - dio osušenog vanjskog omotača ploda (perikarpa);
- b) komadić pergamentne ljuske - dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
- c) školjkasto zrno - izobličeno zrno konkavna izgleda ili vanjski dio prošupljenog zrna;
- d) komadić zrna - dio zrna kafe zapremine manje od jedne polovine zrna;
- e) kukcem oštećeno zrno - zrno kafe koje je oštećeno napadom kukca;
- f) suhi plod - suhi plod kafe koji obuhvata spoljni omotač i u njemu jedno ili više zrna;
- g) zrno u pergamentnoj ljusci - zrno kafe potpuno ili djelimično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci i endokarpu;
- h) crno zrno - zrno kafe izvorno crno, izgleda slična uglju i mrke mutne boje, uglavnom zrnate vanjske površine;
- i) djelimično crno zrno - zrno kafe kod kojeg je manje od polovice zrna sa izgledom sličnim uglju;
- j) pougljeno zrno - crnkasto zrno kafe, građe slične drvenom uglju, lako lomljivo pritiskom prsta u sitne djeliće;
- k) zrno s mrljama - zrno kafe s mrljama netipične boje;
- l) svijetlo zrno - zrno kafe znatno svijetlije boje od drugih prženih zrna,
- m) smrdljivo zrno, zrno neugodna mirisa - zrno kafe koja otpuštaju neugodan miris, obično potiču 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.

Tabela 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	

Tabela 2. Klasiranje kafe

Klase	Ukupni broj negativnih bodova u prosječnom uzorku od 300 g sirove kafe		Broj crnih zrna u uzorku od 300 g sirove kafe		Ocjena napitka
	arabika liberika, excelsa, arabusta	robusta	arabika liberika, excelsa, arabusta	robusta	
I	do 6	do 12	bez crnih zrna	bez crnih zrna	odlično izraženog mirisa, ukusa, arome i boje

II	7 do 13	13 do 25	do 5	5	vrlo dobro izraženog mirisa, ukusa, arome i boje
III	14 do 30	25 do 50	do 5	10	zadovoljavajuće izraženog mirisa, ukusa, arome i boje
IV	31 do 60	51 do 90	do 10	15	zadovoljavajuće izraženog mirisa, ukusa, arome i boje
V	61 do 120	91 do 140	do 10	20	zadovoljavajuće izraženog mirisa, ukusa, arome i boje
VI	121 do 140	140 do 180	neograničeno	neograničeno	slabo izraženog mirisa, ukusa arome i boje

Tabela 3. Negativni bodovi za pojedinačne nedostatke

Nedostatak	Broj negativnih bodova
dva kisela 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 insektima	1
pet bjeličastih zrna male gustine	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

Tabela 4. Vrijednosti za surogate

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