

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

3003

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 117/03, 130/03, 48/04) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, donosi

PRAVILNIK

O KAVI, KAVOVINAMA TE PROIZVODIMA OD KAVE I KAVOVINA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuju opći zahtjevi kakvoće za kavu, kavovine te proizvode od kave i kavovina (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

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

Članak 2.

Značenje pojedinih pojmova u smislu ovoga Pravilnika navedeno je u Prilogu 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 3.

Na deklariranje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanje hrane kao i odredbe ovoga Pravilnika o njihovom deklariranju.

Članak 4.

Deklaracija proizvoda pored podataka propisanih posebnim propisom iz članka 3. ovoga Pravilnika mora sadržavati i sljedeće podatke:

- za sirovu kavu bez kofeina i prženu kavu bez kofeina najveću dozvoljenu količinu kofeina (izraženo u postocima);
- za kavovine i mješavine kavovina količinu ekstrakta (izraženo u postocima).

Deklaracija na proizvodima iz skupnog pakovanja, koji se prodaju pojedinačno mora u istom vidnom polju sadržavati najmanje naziv hrane, neto količinu, rok valjanosti, naziv i adresu proizvođača ili onoga koji proizvode stavlja na tržište.

Ostali podaci propisani propisom o općem deklariranju ili označavanju hrane te ovim Pravilnikom moraju biti navedeni na skupnom pakovanju te biti dani na uvid potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva.

Članak 5.

Korištenje aditiva propisano je posebnim propisom kojim se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani.

Članak 6.

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika moraju se u fazi proizvodnje, prerade i distribucije čuvati i pakirati na način koji jamči očuvanje kakvoće proizvoda do isteka deklariranog roka valjanosti.

II. POSEBNE ODREDBE

SIROVA KAVA

Članak 7.

Sirova kava je naziv za 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 (srebrnaste opne), a stavlja se na tržište pod nazivom:

- sirova kava;
- sirova kava bez kofeina.

Sirova kava, ovisno o botaničkoj vrsti, razvrstava se kao: Arabika, Robusta, Liberika, Ekselsa i Arabusta.

Članak 8.

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.

Popratna dokumentacija koja prati sirovu kavu pri stavljanju na tržište, te dostavi na analizu, mora sadržavati ove 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;
- krupnoća zrna (prema broju sita);
- dokaz o pripadnosti razredu na temelju propisa zemlje izvoznice;
- neto masa vreće sirove kave.

Članak 9.

Sirova kava koja se stavlja na tržište mora udovoljavati ovim uvjetima:

1. ne smije sadržavati više od 12% vode odnosno ne više od 11%, za kavu bez kofeina;
2. ne smije sadržavati više od 5,5% ukupnog pepela;
3. ne smije sadržavati više od 0,5% stranih primjesa;
4. količina otpadnih primjesa ne smije biti veća od 10% za sve vrste kave, osim za kavu Robustu i neoprano Arabiku za koje ta količina ne smije biti veća od 15%;
5. ne smije biti zagađena kukcima bilo u kojem stadiju razvoja;
6. ne smije sadržavati smrdljiva zrna;
7. ne smije biti oštećena vodom ili morskom vodom;
8. ne smije imati strani miris;
9. mora biti karakteristične i ujednačene krupnoće, oblika i boje zrna za deklariranu vrstu kave;

10. da daje napitak karakterističnih senzorskih svojstava;

11. uzorak od 300 grama ne smije imati više od ukupno 140 negativnih bodova, odnosno 180 negativnih bodova u slučaju Robuste, kao što je propisano u članku 10. ovoga Pravilnika.

Sirova kava ima ujednačenu krupnoću zrna ako najmanje 80% zrna zaostaje prosijavanjem kroz tri uzastopna sita za kavu u nizu. Standardi sita u nizu propisani su u tablici 1. iz Priloga 2 koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 10.

Sirova kava se, ovisno o ukupnom broju negativnih bodova, te o broju crnih zrna, razvrstava u šest razreda sukladno tablici 2. iz Priloga 2 ovoga Pravilnika.

Nije dopušteno stavljanje na tržište sirove kave koja ima više negativnih bodova nego što je propisano šestim razredom.

Članak 11.

Broj negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, utvrđenih u članku 10. ovog Pravilnika, u uzorku koji predstavlja prosječan uzorak i teži 300 grama sirove kave određuje se sukladno tablici 3. iz Priloga 2 ovoga Pravilnika.

Ukupan broj negativnih bodova u prosječnom uzorku dobiva se zbrajanjem negativnih bodova za pojedinačne nedostatke kako je navedeno u stavku 1. ovoga članka.

Ako isto zrno pokazuje više nedostataka, dodjeljuje mu se broj negativnih bodova koji odgovara najvećem nedostatku što ga sadrži.

Članak 12.

Pod nazivom »sirova kava bez kofeina« može se na tržište stavljati kava koja udovoljava uvjetima iz članka 8. i 9. ovog Pravilnika, s tim da količina kofeina ne premašuje 0,1%.

U proizvodnji »sirove kave bez kofeina« mogu se upotrebljavati sljedeća sredstva za otapanje i ekstrakciju: etilacetat, metilacetat, etilmetilketon, tekući ugljični dioksid, diklormetan i voda.

PROIZVODI OD KAVE

Članak 13.

Proizvodi od kave su:

- pržena kava;
- ekstrakti kave.

Pržena kava

Članak 14.

Pržena kava može se stavljati na tržište pod nazivom:

1. pržena kava u zrnu;
2. mješavina pržene kave u zrnu;
3. pržena kava bez kofeina u zrnu;
4. mješavina pržene kave bez kofeina u zrnu;
5. mljevena kava;
6. mješavina mljevene kave;
7. mljevena kava bez kofeina;
8. mješavina mljevene kave bez kofeina.

Članak 15.

Pržena kava koja se stavlja na tržište mora udovoljavati sljedećim uvjetima:

1. ne smije sadržavati više od 5% vode;

2. ne smije sadržavati više od 6% ukupnog pepela;
3. količina ukupnih stranih primjesa ne smije biti veća od 0,1%;
4. ne smije sadržavati više od 2% preprženih (ugljeniziranih) zrna;
5. mora sadržavati najmanje 22% ekstraktivnih tvari topljivih u vodi, osim pržene kave bez kofeina koja mora sadržavati najmanje 20%;
6. ne smije davati napitak neugodnih senzorskih svojstava.

Članak 16.

Pod nazivom »mješavina pržene kave« na tržište se može stavljati proizvod dobiven miješanjem dviju ili više vrsta pržene kave čija je kvaliteta određena ovim Pravilnikom.

Mješavina pržene kave može nositi naziv po vrsti sirove kave koja je postotno najviše zastupljena u mješavini, s tim da taj postotak ne smije biti manji od jedne trećine.

Članak 17.

Pod nazivom »pržena kava bez kofeina« na tržište se može stavljati pržena kava koja ne sadrži više od 0,1% kofeina.

Pržena kava bez kofeina može sadržavati sredstva za ekstrakciju kofeina sukladno posebnim propisima kojima se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani, a ne smije sadržavati druge primjese koje potječu od postupka prerade kave u kavu bez kofeina.

Ekstrakti kave

Članak 18.

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.

Ekstrakti kave se stavljaju na tržište pod nazivom: ekstrakt kave, topivi ekstrakt kave, topiva kava ili instant kava.

Članak 19.

Sadržaj suhe tvari kave u ekstraktima kave iz članka 18. ovoga Pravilnika mora biti:

- a. najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta kave;
- b. 70 – 85% mase u slučaju ekstrakta kave u pasti;
- c. 15 – 55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta kave.

Ekstrakt kave u prahu ili pasti 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 20.

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 18. ovoga Pravilnika mora udovoljavati i sljedećim zahtjevima:

1. nazivi proizvoda mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 19. ovoga Pravilnika i moraju ovisno o vrsti proizvoda biti popraćeni sljedećim navodima:

- »pasta« ili »u obliku paste« ili
- »tekućina« ili »u tekućem obliku«;

2. nazive proizvoda može pratiti navod – »koncentriran«:

– u slučaju proizvoda iz članka 19. točke c. ovoga Pravilnika koji imaju više od 25% mase suhe tvari kave;

3. deklaracija proizvoda mora sadržavati navod »bez kofeina«, pod uvjetom da sadržaj

kofeina nije veći od 0,3% mase suhe tvari kave, koji se mora nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

4. deklaracija proizvoda iz članka 19. točke c. ovoga Pravilnika mora sadržavati navod: »sa...«, »konzervirano sa...«, »s dodatkom...« ili »prženo s...« iza čega slijedi naziv(i) upotrijebljenog(ih) šećera, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

5. proizvodi iz članka 19. točke b. i c. moraju imati označen minimalni sadržaj suhe tvari kave izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

Članak 21.

Dopuštena je proizvodnja proizvoda od kave dobivenih miješanjem instant kave ili instant kave bez kofeina sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

KAVOVINE

Članak 22.

Kavovine su prženi plodovi i prženi dijelovi jestivih biljaka bogatih škrobom, šećerima i inulinom koji prokuhani ili otopljeni u vodi daju napitak koji se upotrebljava kao zamjena za kavu ili kao dodatak kavi.

Kao osnovne sirovine za proizvodnju kavovina mogu se upotrebljavati: ječam, raž, pšenica, ječmeni slad i slad drugih žitarica, korijen cikoriје, smokva, rogač, slanetak, drugi jestivi plodovi bogati škrobom ili šećerom te soja.

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.

Kavovinama se mogu dodavati: prženi šećer, škrobni sirup, melasa s najmanje 50% šećera i jestiva biljna ulja.

Članak 23.

Kao kavovina pod nazivom »sladna kavovina« na tržište se može stavljati samo prženi ječmeni slad.

Sladna kavovina proizvedena od drugih vrsta prokljalih žitarica stavlja se na tržište pod nazivom »... sladna kavovina« uz obavezno navođenje naziva sirovine od koje je kavovina proizvedena (ražena sladna kavovina i sl.).

Članak 24.

Kavovine koje se stavljaju na tržište moraju udovoljavati ovim uvjetima:

1. moraju biti svijetlosmeđe do tamnosmeđe boje, a napitak spravljen njihovim kuhanjem ili otapanjem u vodi mora imati senzorska svojstva karakteristična za određenu kavovinu;

2. kavovine koje su proizvedene od: prokljalih žitarica moraju sadržavati najmanje 35% ekstrakta topljivog u vodi, soje – najmanje 20%, a ostale kavovine – najmanje 40% tog ekstrakta, bez dodanog šećera;

3. ne smiju biti prepržene odnosno ugljenizirane;

4. da daju napitak karakterističnih senzorskih svojstava;

5. ne smiju biti proizvedene od zaraženih sirovina, sirovina koje nisu očišćene od urodica i mineralnih primjesa te bezvrijednih sirovina (prevrela komina, trop, ekstrahirani rezanci šećerne repe i sl.);

6. ne smiju biti proizvedene uz upotrebu mineralnih ulja;

7. sirovine od kojih se proizvode sladne kavovine moraju sadržavati najmanje 70% prokljalih zrna s klicom razvijenom najmanje do polovice zrna;

8. količina vode, pepela i pijeska za pojedine vrste kavovina ne smije biti veća od vrijednosti danih u tablici 4. iz Priloga 2 ovoga Pravilnika.

Članak 25.

Kavovine se na tržište stavljaju samljevene i zapakirane.

Dopuštena je proizvodnja mješavine više kavovina, koja se na tržište stavlja pod nazivom: »mješavina kavovina«, uz uvjet da udovoljava uvjetima iz članka 24. ovoga Pravilnika.

Članak 26.

Dopuštena je proizvodnja mješavina: pržene i mljevene kave s prženom i mljevenom kavovinom pod nazivom proizvodi od kave i kavovina.

EKSTRAKTI KAVOVINA

Članak 27.

Ekstrakti kavovina su proizvodi dobiveni vodenom ekstrakcijom iz prženih kavovina po odgovarajućem tehnološkom postupku.

Ekstrakti kavovina, osim ekstrakta cikorijske, stavljaju se na tržište pod nazivom: tekući ekstrakt kavovine, instant kavovina ili ekstrakt kavovine u prahu.

Članak 28.

Proizvodi iz članka 27. stavka 2. točke 2. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati ovim uvjetima:

1. njihova topljivost u vodi mora biti najmanje 99,5%;
2. količina vode ne smije biti veća od 5%;
3. ne smiju biti pljesnivi;
4. pripremljeni napitak mora imati karakteristična senzorska svojstva.

Članak 29.

Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kavovina sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kave i kavovina sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

Ekstrakt cikorijske

Članak 30.

Ekstrakt cikorijske je koncentrirani proizvod, dobiven ekstrakcijom iz pržene cikorijske, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, a isključuje se svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili lužine.

Cikorijska podrazumijeva korijen *Cichorium inthybus L.* koji se, primjereno očišćen za sušenje i prženje, upotrebljava za proizvodnju napitaka kavovine.

Za proizvodnju kavovine ne dopušta se korištenje krmnog radiča (*Cichorium inthybus var. sativus*).

Ekstrakt cikorijske se stavljaju na tržište pod nazivom: ekstrakt cikorijske, topiva cikorijska ili instant cikorijska.

Članak 31.

Sadržaj suhe tvari u ekstraktima cikorijske iz članka 30. ovoga Pravilnika mora biti:

- a. najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta cikorijske;
- b. 70 – 85% mase u slučaju ekstrakta cikorijske u pasti;
- c. 25 – 55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta cikorijske.

Ekstrakt cikorijske u prahu ili pasti ne smije sadržavati više od 1% mase tvari koje nisu iz cikorijske.

Tekući ekstrakt cikorijske može sadržavati jestive šećere pržene ili ne, u udjelu koji ne

prelazi 35% mase.

Članak 32.

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 30. ovoga Pravilnika mora udovoljavati i sljedećim zahtjevima:

1. nazivi proizvoda mogu se upotrebljavati samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 31. ovoga Pravilnika i moraju ovisno o vrsti proizvoda biti popraćeni sljedećim navodima:

- »pasta« ili »u obliku paste«, ili
- »tekućina« ili »u tekućem obliku«;

2. nazive proizvoda može pratiti navod – »koncentriran«:

– u slučaju proizvoda iz članka 31. točke c. ovog Pravilnika koji imaju više od 45% mase suhe tvari cikoriije;

3. deklaracija proizvoda iz članka 31. točke c. ovog Pravilnika mora sadržavati navod: »sa...«, »konzervirano sa...«, »s dodatkom...« ili »prženo s...« iza čega slijedi naziv(i) upotrebljenog(ih) šećera koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;

4. Proizvodi iz članka 31. točke b. i c. ovog Pravilnika moraju imati označen minimalni sadržaj suhe tvari cikoriije izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 33.

Danom početka primjene ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvaliteti kave, proizvoda od kave i surogata od kave (»Narodne novine« 53/91, 158/03).

Članak 34.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«, a primjenjuje se od 1. siječnja 2005. godine.

Klasa: 011-02/04-01/103

Urbroj: 525-1-04-1

Zagreb, 3. prosinca 2004.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

ZNAČENJE POJMOVA

1. Kava općenito – 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.
 - Arabika kava – kava botaničke vrste *Coffea arabica* Linnaeus;
 - Robusta kava – kava botaničke vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
 - Liberika kava – kava botaničke vrste *Coffea liberica* Hiern;
 - Ekselsa kava – kava botaničke vrste *Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *excelsa* Chevalier;
 - Arabusta kava – hibrid između vrsta *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot i Ake Assi.
2. Tipovi kave:
 - Plod kave – nesuseni plodovi biljke roda *Coffea* nakon berbe;
 - Kava u ljusci; suhi plod kave – plodovi kave nakon sušenja;
 - Kava u pergamentnoj ljusci – zrna kave obavijena endokarpom,

- Sirova kava; zelena kava – zrno kave dobiveno uklanjanjem (ljuštenjem) pergamentne ljuske;
- Oprana kava; kava proizvedena mokrim postupkom – sirova kava proizvedena iz plodova mokrim postupkom;
- Blaga (mild) kava – sirova arabika kava proizvedena mokrim postupkom;
- Neoprana kava; kava proizvedena suhim postupkom – sirova kava proizvedena suhim postupkom;
- Oprana i očišćena kava – sirova kava proizvedena suhim postupkom s koje je srebrnasta pokožica uklonjena mehanički uz prisutnost vode;
- Monsunska 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;
- Polirana kava – sirova kava proizvedena mokrim postupkom s koje je mehanički uklonjena srebrnasta pokožica, što daje sjaj i bolji izgled zrna;
- Ostatak od prosijavanja – strane tvari, druge primjese podrijetlom od ploda kave i oštećena (defektna) zrna izdvojena prečišćavanjem, prosijavanjem sirove kave;
- Pržena kava – kava dobivena prženjem sirove kave;
- Ekstrakt kave – proizvod dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva za ekstrakciju a koja nije podrijetlom od kave;
- Pržena mljevena kava; mljevena kava – proizvod dobiven mljevenjem pržene kave.

3. Tipovi instant kave:

- Instant kava; topiva kava; osušeni ekstrakt kave – osušeni proizvod topiv u vodi, dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva nosioca koji nije podrijetlom iz kave;
- 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;
- Aglomerirana instant kava – instant kava dobivena postupkom kojim se osušene čestice ekstrakta kave međusobno udružuju oblikujući veća zrna;
- Liofilizirana kava; liofilizirani ekstrakt kave; liofilizirana instant kava; liofilizirana topiva kava – instant kava dobivena postupkom kojim se ekstrakt kave smrzava i led izdvaja sublimacijom;
- Kava bez kofeina – kava dobivena ekstrakcijom kofeina;
- Napitak od kave – napitak dobiven bilo od pržene mljevene kave s vodom ili dodatka vode ekstraktu kave, instant kavi ili liofiliziranoj kavi.

4. Dijelovi ploda kave (nesušeni):

- Plod kave; svježi plod kave – svježi cjelokupan plod stabla kave;
- Meso; pulpa – dio ploda kave koji se uklanja pulpiranjem a sastoji se od egzokarpa i većeg dijela mezokarpa;
- Pergamentna ljuska – endokarp ploda kave.

5. Dijelovi ploda kave (osušeni):

- Suhi plod kave – osušeni plod stabla kave, koji uključuje vanjske ovojnice i jedno ili više zrna;
- Zrno u pergamentnoj ljusci – zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- Ljuska – sveukupna vanjska ovojnica (perikarp) suhog ploda kave,
- Suha pergamentna ljuska – osušeni endokarp ploda kave;
- Srebrnasta pokožica; suha testa – suha sjemenka ovojnice (tegument) zrna kave, općenito srebrnastog ili bakrenastog izgleda;
- Zrno kave – komercijalni naziv za suhe sjemenke biljke kave.

6. Sirova kava – morfološka svojstva:

- Plosnato zrno – zrno kave s jednim zamjetljivim plosnatim licem;
- Perl zrno – zrno kave približno ovalnog oblika nastalo razvojem jednog zrna u plodu;
- Slonovsko zrno – srasla zrna (obično dva, ponekad više) nastala lažnom poliembrioniom;
- Promjer – promjer najmanjeg okruglog otvora kroz koji može proći zrno kave.

7. Strane tvari kod sirove kave:

- Strane tvari – mineralne, biljne ili životinjske tvari koje nisu podrijetlom od ploda kave;
- Veći kamenčić – kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- 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;
- Manji kamenčić – kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- Veći komadić drveta – komadić drveta približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- Srednji komadić drveta – komadić drveta približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- Manji komadić drveta – komadić drveta približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm);
- Grudica zemlje – granula združenih čestica zemlje;
- Veća grudica zemlje – grudica zemlje koja se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- 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;
- Manja grudica zemlje – grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm.

8. Nedostaci koji potječu od ploda kave:

- Komadić ljuske – dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarpa);
- Komadić pergamentne ljuske – dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
- Školjkasto zrno – izobličeno zrno s jednim vidljivim udubljenjem;
- Komadić zrna – dio zrna obujma manjeg od obujma polovice zrna;
- Polomljeno zrno – dio zrna obujma jednakoga ili većeg od obujma polovice zrna;
- Izobličeno zrno – zrno kave jasno uočljiva neprirodnog oblika;
- Kukcem oštećeno zrno – zrno kave koje je izvana ili iznutra oštećeno napadom kukca;
- Živim kukcem zagađeno zrno – zrno kave koje sadrži jednog ili više živih kukaca u bilo kojem stadiju razvoja;
- Uginulim kukcem zagađeno zrno – zrno kave koje sadrži jednog ili više uginulih kukaca ili djeliće kukaca;
- Suhi plod – osušeni plod kave koji uključuje njene vanjske ovojnice i jedno ili više zrna;
- Zrno u pergamentnoj ljusci – zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- Crno zrno – zrno kave kojem je polovica ili više od polovice vanjske površine ili unutrašnjosti crne boje, izvana i iznutra;
- Polucrno zrno – zrno kave kojem je polovica ili manje od polovice vanjske površine ili unutrašnjosti crne boje, izvana i iznutra;
- Nezrelo zrno – zrno kave koje je nedozrelo, često s naboranom površinom;
- Spužvasto zrno – zrno kave strukture slične plutu koje se može zgnječiti i prstom ruke, a općenito je bjeličaste boje;
- Bijelo zrno male gustoće – zrno kave bjeličaste boje, a mase i gustoće znatno manje od zdravog zrna;

- Smrdljivo zrno – zrno kave koje pri presijecanju vrlo neugodno miriše, može biti svijetlo smeđe ili smeđe boje ili imati voštani izgled;
- Kiselo zrno – zrno kave oštećeno prekomjernom fermentacijom, čija je unutrašnjost svijetlosmeđe – crvenkaste boje i koje, nakon prženja, napitku daje neugodan kiseli okus;
- Zrno s mrljama – zrno kave s mrljama netipične zelenkaste, bjeličaste ili žućkaste boje;
- Pljesnivo zrno – zrno kave koje pokazuje rast plijesni ili dokaz napada plijesni vidljiv golim okom;
- Uvenulo zrno – zrno kave koje je izvana naborano i manje mase;
- Pulperom oštećeno zrno – zrno kave proizvedeno mokrim postupkom koje je zarezano ili ostrugano pri pulpiranju, često sa smeđim ili crnkastim mrljama.

9. Ekstrakti kavovina:

- 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;
- Ekstrakt kavovine u prahu – lako topljiv proizvod od kavovine dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine raspršuje u toploj atmosferi i pretvara u osušene čestice isparavanjem vode;
- Aglomerirani ekstrakt kavovine – lako topljiv proizvod od kavovine dobiven postupkom pri kojem se osušene čestice međusobno spajaju formirajući veće granule;
- Liofilizirani ekstrakt kavovine – lako topljiv proizvod od kavovine, dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine zamrzava i led izdvaja sublimacijom.

10. Pržena kava – strane tvari:

- Strane tvari – sve tvari mineralnoga, biljnoga ili životinjskog podrijetla, koje nisu podrijetlom od ploda kave;
- Veći kamenčić – kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- 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;
- Manji kamenčić – kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- Veći komadić drveta – komadić drveta približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- Srednji komadić drveta – komadić drveta približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- Manji komadić drveta – komadić drveta približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm).

11. Nedostaci nađeni u prženim zrnima kave:

- Komadić ljuske; dio ljuske – dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarp);
- Komadić pergamentne ljuske – dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
- Školjkasto zrno – izobličeno zrno konkavna izgleda ili vanjski dio prošupljenog zrna;
- Komadić zrna – dio zrna kave obujma manjega od jedne polovice zrna;
- Kukcem oštećeno zrno – zrno kave koje je oštećeno napadom kukca;
- Suhi plod – osušeni plod stabla kave koji uključuje njene vanjske ovojnice i jedno ili više zrna;
- Zrno u pergamentnoj ljusci – zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci i endokarpu;
- Crno zrno – zrno kave izvorno crno, izgleda slična ugljenu i mrke mutne boje, općenito zrnate vanjske površine;
- Djelomično crno zrno – zrno kave kod kojeg je manje od polovice zrna s izgledom sličnim ugljenu;

- Pouglijeno zrno – crnkasto zrno kave, građe slične drvenom ugljenu, lako lomljivo pritiskom prsta u sitne djeliće;
- Zrno s mrljama – zrno kave s mrljama netipične boje;
- Svijetlo zrno – zrno kave znatno svijetlije boje od drugih prženih zrna,
- Smrdljivo zrno, zrno neugodna mirisa – zrna kave koja otpuštaju neugodan miris, obično potječu od smrdljivih zrna ili kiselih zrna;
- Nezrelo zrno – nepotpuno oblikovano zrno, koje nije doseglo najviši razvoj i svijetlije je boje od drugih prženih zrna.

PRILOG 2.

Tablica 1.

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.

Raz- redi	Ukupni broj negativnih bodova u prosječnom uzorku od 300 g sirove kave		Broj crnih zrna u uzorku od 300 g sirove kave	
	Arabika Liberika, Arabusta	Robusta	Arabika, Liberika, Arabusta	Robusta
I.	do 6	do 12	bez crnih zrna	bez crnih zrna
II.	7 do 13	13 do 25	do 5	5
III.	14 do 30	25 do 50	do 5	10
IV.	31 do 60	51 do 90	do 10	15
V.	61 do 120	91 do 140	do 10	20
VI.	121 do 140	140 do 180	neograničeno	neograničeno

Tablica 3.

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 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 gruda zemlje	5
jedna srednja gruda zemlje	2
jedna mala gruda zemlje	1

Tablica 4.

Vrsta kavovine	Voda u %	Pepeo u %	Pijesak u %
Kavovine od žitarica	10	4	1
Kavovine od proklijalih žitarica	12	4	1
Cikorija	15	8	2,5
Kavovine od soje	7	7	1
Kavovine od slanutka	10	6	1
Kavovine od sušenog			

voća	15	6	1
Kavovine od žira	10	6	1