

Закона о основним правима носилаца „Партизанске споменице 1941”, члана 10а став 3 Закона о основним правима лица одликованих Орденом народног хероја и члана 10 став 3 Закона о основним правима бораца шпанског националноослободилачког и револуционарног рата од 1936 до 1939 године утврђује се у висини од 19.276 620 динара

2 Ова наредба ступа на снагу даном објављивања у „Службеном листу СФРЈ”

Бр 442/89
12 септембра 1989 године
Београд

Савезни секретар за рад,
здравство, борацка питања и
социјалну политику,
Радиша Гачић, с р

856.

На основу члана 81 став 1 Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр 37/88), у споразуму са савезним секретаром за рад, здравство, борацка питања и социјалну политику и по прибављеном мишљењу Савезног секретаријата за пољопривреду и Савезног секретаријата за трговину, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК

О КВАЛИТЕТУ КАФЕ, ПРОИЗВОДА ОД КАФЕ И СУРОГАТА КАФЕ

1 ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају испуњавати кафа, производи од кафе и сурогати кафе (у даљем тексту производи) и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета тих производа

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету производа

Члан 2

За групу сродних производа за које овим правилником нису прописани услови у погледу квалитета и обезбеђења и очувања квалитета, сходно важе услови прописани овим правилником

За производе из става 1 овог члана, као и за производе за које је то овим правилником предвиђено, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње тих производа

Произвођачка спецификација, поред података наведених у члану 4 овог правилника, мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње односно производа, податке о врсти и количини употребљених сировина у односу на нето-количину производа, као и извештај о извршеном испитивању органолептичких, физичких и хемијских карактеристика производа

У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама за производе из става 1 овог члана, произвођач уноси следеће податке

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има,
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) датум и налаз о извршеном органолептичком, физичком и хемијском испитивању,
- 5) о основним сировинама производа и њихове количине изражене у мерним јединицама или процентима у односу на нето-количину производа,
- 6) групу којој производ припада према одредбама овог правилника

Члан 3

Производи се стављају у промету у оригиналном паковању, осим ако за поједине производе овим правилником није друкчије прописано

Члан 4

Ако за поједине производе овим правилником није друкчије прописано, сви производи који се стављају у промету у оригиналном паковању морају на врши, омоту, суду или етикету имати декларацију која садржи

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има,
 - 2) фирму, односно назив и седиште произвођача,
 - 3) датум производње и рок употребе производа или податак „употребљиво до” (месец и година),
 - 4) нето-количину (масу или запремину) производа,
 - 5) групу употребљених адитива, ако то овим правилником није друкчије прописано,
 - 6) основне компоненте производа према опадајућем редоследу употребљених количина, ако то овим правилником није друкчије прописано,
 - 7) друге податке од интереса за потрошаче, ако је то за поједине производе одређено овим правилником
- Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка. Висина слова којима је одштампан назив производа мора бити иста, с тим да не може бити мања од 3 mm. Величина слова за трговачки назив производа и за фирму, односно назив и седиште произвођача не ограничава се. Упутство за употребу производа, начин чувања и сл мора бити издвојено од осталог текста декларације

Члан 5

Ако произвођач не пакује производе, декларација мора, поред података из члана 4 став 1 (осим тачке 2 овог правилника), да садржи и фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ упаквала.

Члан 6

Ако нето-маса производа који се ставља у промет не прелази 25 g, декларација мора да садржи назив производа, фирму, односно назив и седиште произвођача или фирму, односно назив организације удруженог рада која је производ упаквала, нето-масу, датум производње и рок употребе или податак „употребљиво до”

Члан 7

Ако је садржај појединачног паковања декларисан у јединицама масе, дозвољена одступања од називне масе за појединачно паковање дата су у табели 1

Табела 1

Декларисана називна маса	Граница дозвољене грешке	Средња вредност стварне грешке за узорак од 10 појединачних производа
до 25 g	$\pm 10\%$ деклар наз масе	4,0%
до 100 g	$\pm 5\%$ деклар назив масе	2,0%
од 101 до 200 g	$\pm 4,5 g$	1,8 g
од 201 до 500 g	$\pm 10,0 g$	4,0 g
од 501 до 1000 g	$\pm 20,0 g$	8,0 g
од 1001 до 5000 g	$\pm 30,0 g$	12,0 g

Средња вредност стварне грешке за узорак од 10 (десет) појединачних паковања мора бити мања или једнака 40% границе дозвољене грешке за називну масу наведену у табели 1 овог члана

Члан 8

Ако је садржај појединачног паковања декларисан у јединицама запремине, дозвољена одступања од називне

запремине, при температури од $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ за појединачна паковања, дата су у следећој табели

Табела 2

Декларисана називна запремина	Граница дозвољене грешке
од 0,02 l до 0,1 l	$\pm 4 \text{ ml}$
од 0,1 l до 0,2 l	$\pm 4\%$ декларисане називне запремине
од 0,2 l до 0,4 l	$\pm 8 \text{ ml}$
од 0,4 l до 1,0 l	$\pm 2\%$ декларисане називне запремине
од 1,0 l до 2,0 l	$\pm 20 \text{ ml}$
преко 2,0 l	$\pm 1\%$ декларисане називне запремине

Средња вредност стварне грешке за узорак од десет појединачних паковања мора бити мања или једнака 40% границе дозвољене грешке за називну запремину наведену у табели 2 овог члана

Члан 9

Ако овим правилником није друкчије прописано, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање производа, конзервисање производа хемијским средствима и зрачење јонизујућим или ултравиолетним зрацима, као и давање других хемијских средстава производима.

Члан 10

Производи се морају у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати на начин којим се обезбеђује очување њиховог квалитета до момента потрошње

Члан 11

Наведени термини, у смислу овог правилника, имају следећа значења

1) Сiroва кафа	осушене семенке (зрна кафе) култивара рода <i>Coffea</i> , добијене одговарајућим технолошким поступком од плода кафе, уз уклањање мезокарпа, ендокарпа и, по могућности потпуно или делимично, тегумента (сребрнасте опне),
2) Ботаничке врсте арабика кафа	сирове кафе ботаничке врсте <i>Coffea arabica</i> Linnaeus,
робуста кафа	кафа ботаничке врсте <i>Coffea canephora</i> Pierre ex Froehner,
либерика кафа	кафа ботаничке врсте <i>Coffea liberica</i> Hiern,
ексцелса кафа	кафа ботаничке врсте <i>Coffea dewevrei</i> De Wild t Durand var <i>excelsa</i> Chevalier,
арабуста кафа	хибрид између врста <i>Coffea arabica</i> x <i>Coffea canephora</i> Carot t Ake Assi,
3) Типови сирове кафе	
права сiroва кафа	сiroва кафа произведена по мокром поступку,
блага (милд) кафа	сiroва кафа Арабика произведена по мокром поступку,
непрана кафа	сiroва кафа произведена по сувом поступку,
полупрана кафа	сiroва кафа произведена по сувом поступку са које је сребрнаста опна уклоњена механички у присуству воде,
полирана кафа	сiroва кафа произведена по мокром поступку са које је механички уклоњена сребрнаста опна, што даје сјај и бољи изглед зрну,

монсунска кафа сiroва кафа добијена од непране кафе која је била изложена влажној атмосфери, што је узроковало адсорпцију влаге, бубрење и промену боје зрна у златножуту до светлосмеђе,

4) Сiroва декофеинизирана кафа	сiroва кафа из које је издвојен кофеин,
5) Зрна сирове кафе нормално зрно сирове кафе перл-зрно	зрно кафе са незнатно спљоштеном једном страном зрно кафе готово овалног облика као резултат развића само једне семенке у плоду.
6) Стране примесе сирове кафе	све материје минералног, биљног или животињског порекла, изузев оних које потичу од плода кафе, а разврставају се на следећи начин
велики камен	камен који се задржава на сити са округлим отворима пречника 8,00 mm,
средњи камен	камен који пролази кроз сито са округлим отворима пречника 8,00 mm, а задржава се на сити са округлим отворима пречника 4,75 mm,
мали камен	камен који пролази кроз сито са округлим отворима пречника 4,75 mm,
велико дрвце	комад дрвца дужине око 3,5 cm (обично од 2 до 4 cm),
средње дрвце	комад дрвца дужине око 1,5 cm (обично од 1 до 2 cm),
мало дрвце	комад дрвца дужине мање од 1 cm,
велика грудвица земље	обликована грудвица од слењених делића земље која се задржава на сити са округлим отворима пречника 8,00 mm,
средња грудвица земље	обликована грудвица од слењених делића земље која пролази кроз сито са округлим отворима пречника 8,00 mm, а задржава се на сити са округлим отворима пречника 4,75 mm,
мала грудвица земље	грудвица која пролази кроз сито са округлим отворима пречника 4,75 mm,
остале стране примесе	све стране материје, осим напред наведених,
7) Отпадне примесе сирове кафе	све примесе пореклом од плода кафе, као и оштећена (дефектна) зрна сирове кафе, и то
смрдљиво зрно	зрно кафе које при пресецању даје врло непријатан мирис, може бити светлосмеђе до мрке боје и имати воштани изглед, даје напитак одвратног мириса и укуса са аромом на трулеж,
плесниво зрно	зрно кафе које показује раст плесни или доказ напада плесни споља или изнутра, што је видљиво голим оком,
нагрижено делимично кварно плесниво зрно.	зрно које показује знаке плесни у каналу оштећења од инсеката,
кисело зрно	зрно кафе оштећено прекомерном ферментацијом, чија је унутрашњост светлосмеђе-црвенкасте боје и које напитку даје неугодан кисео укус,
црно зрно	зрно кафе чија је половина или више црне боје, споља или изнутра,
полуцрно зрно	зрно кафе које је мање од половине црне боје, споља или изнутра,
сунђерасто зрно	зрно кафе чија је структура слична плути, односно чије се ткиво може згњечити и прстом руке, а углавном је беличасте боје,

шкољкасто (слоновско) зрно	међусобно срасла два или више зрна конкавног облика, као последица полиембрионизације,
део шкољкастог зрна	део слоновског зрна конкавне површине,
поломљено зрно	део зрна кафе чија је запремина једнака или већа од запремине половине зрна,
делић зрна	део зрна кафе чија је запремина мања од запремине половине зрна,
инсектом оштећено зрно	зрно кафе које је споља или изнутра оштећено нападом инсеката,
живим инсектом загађено зрно	зрно кафе које садржи једног или више живих инсеката у било ком стадијуму развића,
угинулим инсектом загађено зрно	зрно кафе које садржи једног или више угинулих инсеката у било ком стадијуму развића,
наборано зрно	зрно кафе које је споља наборано и мање масе,
бело зрно мале густине	зрно кафе светлоречасте боје, масе и густине знатно мање него код здравог зрна,
незрело зрно	зрно кафе које је незрело, често наборане површине,
деформисано зрно	зрно кафе чија је неправилност облика јако изражена,
пулпером оштећено зрно	зрно кафе које је оштећено, зарезано или остругано при љуштењу, често са смеђим или црнкастим мрљама,
зрно са мрљама	зрно кафе са мрљама нетипичне зеленкасте, беличасте или жућкасте боје,
недовољно израсло зрно	зрно кафе које пролази кроз отвор сита са округлим отворима пречника 4,75 mm,
суви плод	суви плод кафе који обухвата спољни омотач (перикарп) и у њему једно или више зрна,
део сувог плода	део сувог спољашњег омотача (перикарпа) плода,
зрно у пергаментној љусци	зрно кафе потпуно или делимично затворено у пергаментној љусци (ендокарпу),
делић пергаментне љуске	део суве семене пергаментне љуске,
сребрнаста опна	танка семена опна (тегумент) сребријасте до бакарне боје,
8) Производи од кафе	производ добијен пржењем сирове кафе,
пржена кафе	производ добијен пржењем две и више врста сирове кафе,
мешавина пржене кафе	пржена кафе из које је издвојен кофеин,
декофеинизирана пржена кафе	мешавина пржене кафе из које је издвојен кофеин,
мешавина пржене декофеинизираних кафе	производ добијен млевењем пржене кафе,
пржена млевена кафе	производ добијен млевењем мешавине пржене кафе,
мешавина пржене млевене кафе	пржена млевена кафе из које је издвојен кофеин,
декофеинизирана кафе	мешавина пржене млевене кафе из које је издвојен кофеин,
екстракти кафе	производи добијени воденом екстракцијом пржене кафе,
течни екстракт кафе	производ добијен од екстракта пржене кафе физичким поступком екстракције,
течни екстракт декофеинизираних кафе	производ добијен од екстракта пржене декофеинизираних кафе физичким поступком екстракције,
инстант кафе	осушен, скоро у води потпуно растворљив производ добијен одговара-

инстант – декофеинизирана кафе

9) Сурогати кафе (кавовине)

јућим физичким методама искључиво од пржене кафе, осушен, скоро у води потпуно растворљив производ добијен одговарајућим физичким методама искључиво од пржене декофеинизираних кафе,

производи добијени пржењем одговарајућих јестивих биљних плодова или делова биљки који служе као замена за кафе или као додатак кафе

II СИРОВА КАФА

Члан 12

Под сировом кафеом, у смислу овог правилника, подразумевају се осушене семенке (зрна кафе култивара рода *Coffea*) добијене одговарајућим технолошким поступком од плода кафе, уз уклањање мезокарпа, ендокарпа и, по могућности, потпуно или делимично, тегумента (сребрасте опне)

Сирова кафе ставља се у промет под трговинским именом које носи поједина ботаничка врста кафе према земљи порекла, подручју узгоја и сл, као и према карактеристичним својствима (Робуста, Рио, Сантос и др)

Члан 13

Сирова кафе у зрну, зависно од ботаничке врсте, уводи се као Арабика, Робуста, Либерика, Експелса и Арабушта.

Сирову кафеу из става 1 овог члана, при увозу, промету, као и достављању на анализу, мора да прати документација која садржи следеће податке

- назив кафе (Минас, Сантос, Чагу и др),
- тип кафе (прана, непрана, монсунска и сл),
- земља порекла,
- година бербе,
- ознака лота и број врећа у лоту,
- количина отпадних и страних примеса, у процентима,
- количина воде на 105° С, у процентима,
- крупноћа зрна (према броју сита),
- доказ о припадности класи на основу прописа земље извознице.

– нето-маса вреће сирове кафе
При увозу сирове кафе на врећама морају бити истакнути следећи подаци

- назив кафе,
- земља порекла,
- ознака лота,
- нето-маса вреће

Члан 14

Сирова кафе ставља се у промет као

- сирова кафе,
- сирова декофеинизирана кафе

Члан 15

Сирова кафе која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове

- 1) да не садржи више од 12% (m/m) воде, односно не више од 11% (m/m), за декофеинизирану кафе,
- 2) да не садржи више од 5,5% (m/m) укупног пепела,
- 3) да не садржи више од 0,5% (m/m) страних примеса,
- 4) да количина отпадних примеса не прелази 10% (m/m) код свих врста кафе, осим код кафе Робуста и непраних арабика код којих та количина не сме прелазити 15% (m/m),
- 5) да није загађена инсектима у било ком стадијуму развића,
- 6) да не садржи смрдљива зрна,
- 7) да није оштећена (хаварисана) водом или морском водом,
- 8) да не садржи страни мирис,
- 9) да је карактеристичне и уједначене крупноће, облика и боје зрна за декларисану врсту кафе,

10) да даје напитах карактеристичне ароме, мириса и укуса за врсту кафе која је декларисана,

11) да у узорку од 300 g не садржи више од 140 укупно негативних бодова, односно не више од 180 негативних бодова, као што је прописано у члану 16 овог правилника.

Под водом општењеном (хаварисаном) сировом кафом подразумева се кафе чија су зрна због влаге набубрела, без сјаја, светлије или тамније боје од уобичајене, непријатног мириса, понекад и плеснива, а која после пржења дају напитах непријатног мириса, укуса и ароме

Сирова кафе има уједначену крупноћу зрна ако најмање 80% (m/m) зрна заостаје просејавањем кроз два узастопна сита за кафе у низу

Сирова кафе има карактеристичан облик и карактеристичну боју ако боја и облик зрна одговарају декларисаној кафе.

Члан 16

Сирова кафе се, зависно од укупног броја негативних бодова броја присутних црних зрна и оцене напитака, разврстава у шест квалитетних класа на следећи начин

Табела 1

Класе	Укупан број негативних бодова у узорку од 300 g сирове кафе		Број црних зрна у узорку од 300 g сирове кафе		Оцена напитака
	Арабика, Либерика, Екселса, Арабуста	Робуста	Арабика, Либерика, Екселса, Арабуста	Робуста	
I	до 6	до 12	Без црних зрна	Без црних зрна	Одлично израженог мириса, укуса ароме и боје
II	7 до 13	13 до 25	до 5	5	Врло добро израженог мириса, укуса, ароме и боје
III	14 до 30	25 до 50	до 5	10	Добро израженог мириса, укуса, ароме и боје
IV	31 до 60	51 до 90	до 10	15	Задовољавајуће израженог мириса, укуса, ароме и боје
V	61 до 120	91 до 140	до 10	20	Задовољавајуће израженог мириса, укуса, ароме и боје
VI	121 до 140	140 до 180	неограничено	неограничено	Слабо израженог мириса, укуса, ароме и боје

Оцена напитака утврђује се према врсти кафе која је декларисана

Ако сирова кафе не испуњава било коју од основа класирања прописаних овим чланом, сврстава се у нижу класу, односно у ону којој та основа припада, с тим да она не може бити нижа од основе прописане за шесту класу

Члан 17.

Број негативних бодова за појединачне недостатке, утврђених у члану 11 овог правилника у узорку од 300 g сирове кафе одређују се на следећи начин.

Табела 2

Недостатак	Број негативних бодова
једно плесниво зрно	2
једно кисело зрно	1
једно нагрижено, делимично кварно, плесниво зрно	1
једно црно зрно	1
два полуцрна зрна	1
два сува плода	1
два зрна у пергаментној љусци	1
пет шкољкастих зрна	1
пет набораних зрна	1
десет инсектом оштећених зрна	1
пет белчастих зрна мале густине	1
пет незрелих зрна	1

Недостатак	Број негативних бодова
десет деформисаних зрна	1
пет недовољно израслих зрна	1
десет пулпером оштећених зрна	1
пет сунђерастих зрна	1
пет зрна са мрљама	1
пет поломљених зрна	1
три делића зрна	1
три делића суве љуске	1
пет делова пергаментне љуске	1
једно веће дрвце	5
једно средње дрвце	2
једно мало дрвце	1
један велики камен	5
један средњи камен	2
један мали камен	1
једна велика грудва земље	5
једна средња грудва земље	2
једна мала грудва земље	1

Укупан број негативних бодова у узорку од 300 g сирове кафе добија се сабирањем негативних бодова за појединачне недостатке како је наведено у табели 2 овог члана

Ако једно исто зрно показује већи број недостатака, додељује му се број негативних бодова који одговара највећем недостатку који садржи

Члан 18

Под називом „сирова декофеинизирана кафе“ може се стављати у промет сирова кафе која испуњава услове из чл 15 и 16 овог правилника, с тим да количина кофеина не прелази 0,1% (m/m)

У производњи сирове декофеинизирание кафе могу се користити следећа помоћна средства за екстракцију етилacetат, метилхлорид, дихлоретилен и течни угљендиоксид.

Члан 19

У декларацији за сирову кафе и сирову декофеинизираниу кафе, поред података из члана 4 овог правилника, мора се налазити и податак о врсти кафе, земљи порекла и класи којој припада по овом правилнику

У декларацији за сирову декофеинизираниу кафе назив производа мора бити „сирова декофеинизирана кафе“, као и податак о максималном садржају кофеина у процентима

III ПРОИЗВОДИ ОД КАФЕ

Члан 20

Под производима од кафе, у смислу овог правилника, подразумевају се пржена кафе и екстракти кафе

1. Пржена кафе

Члан 21

Под прженом кафом, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен пржењем сирове кафе по одговарајућем технолошком поступку, до степена пржења која производу обезбеђује карактеристичну боју, мирис, укус и арому

Члан 22

Пржена кафе може се стављати у промет као

- 1) пржена кафе,
- 2) мешавина пржене кафе,
- 3) декофеинизирана пржена кафе,
- 4) мешавина пржене декофеинизирание кафе,
- 5) пржена млевена кафе,
- 6) мешавина пржене млене кафе,
- 7) пржена млевена декофеинизирана кафе,
- 8) мешавина пржене млене декофеинизирание кафе

Члан 23

Пржена кафе која се ставља у промет мора испуњава-ти следеће услове

- 1) да не садржи више од 5% (m/m) воде,
- 2) да не садржи више од 6% (m/m) укупног пепела,
- 3) да количина укупних страних примеса не прелази 0,1% (m/m),
- 4) да не садржи више од 2% (m/m) препржених (угљенисаних) зрна,
- 5) да садржи најмање 22% (m/m) материја растворљивих у води (екстрактивних материја),
- 6) да није плеснива, кисела, непријатног мириса, укуса и ароме,
- 7) да не даје напитак непријатног укуса, мириса и ароме

Ако овим правилником није друкчије одређено, одредбе овог члана односе се и на производе од кафе из члана 22 овог правилника

Члан 24

Под називом „мешавина пржене кафе“ у промет се може стављати мешавина кафе добијена пржењем две и више врста сирове кафе чији је квалитет одређен овим правилником, без икаквих других података

Мешавина пржене кафе може носити назив по врсти сирове кафе која је процентуално највише заступљена у мешавини, с тим да тај процент не сме бити мањи од једне трећине

Одредбе члан 23 овог правилника односе се и на мешавину пржене млене кафе, као и на мешавину пржене млене декофеинизирание кафе

Члан 25

Под називом „декофеинизирана пржена кафе“ у промет се може стављати пржена кафе у зрну која не садржи више од 0,1% кофеина.

Декофеинизирана пржена кафе не сме да садржи више од 15 mg/kg средстава за екстракцију кофеина, као ни других примеса које потичу од поступка прераде кафе у кафе без кофеина

Декофеинизирана пржена кафе мора испуњавати одредбе члана 23 овог правилника, с тим да количина материја растворљивих у води (екстрактивних материја) мора да износи најмање 20% (m/m)

Одредбе става 3 овог члана односе се и на мешавину пржене декофеинизирание кафе, пржену млену декофеинизираниу кафе и мешавину пржене млене декофеинизирание кафе

Члан 26

Под називом „пржена млевена кафе“ у промет се може стављати производ добијен млевењем (уситњавањем) пржене кафе у зрну до величине честица која не сме прелазити 0,8 mm, с тим да количина млива које пролази кроз сито величине отвора 0,4 mm износи најмање 70% (m/m),

Одредбе овог члана односе се и на мешавину пржене млене кафе, пржену млену декофеинизираниу кафе и мешавину пржене млене декофеинизирание кафе

Члан 27

За производњу мешавине пржене кафе, мешавину пржене декофеинизирание кафе, мешавину пржене млене кафе, као и мешавину пржене млене декофеинизирание кафе произвођач обавезно доноси произвођачку спецификацију

Декларација за пржену кафе, из члана 22 овог правилника, мора да садржи податке из члана 4 овог правилника, осим података за тач 5 и 6, с тим да у декларацији за пржену декофеинизираниу кафе, мешавину пржене декофеинизирание кафе, пржену млену декофеинизираниу кафе и мешавину пржене млене декофеинизирание кафе мора да буде наведен и податак о максималној количини кофеина.

2. Екстракти кафе

Члан 28

Под екстрактима кафе, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени воденом екстракцијом пржене кафе по одговарајућем технолошком поступку, а стављају се у промет као

- 1) течни екстракт кафе,
- 2) течни екстракт декофеинизирание кафе,
- 3) инстант-кафа (екстракт кафе у праху, агломеризирани екстракт кафе и лиофилизирани екстракт кафе),
- 4) инстант-декофеинизирана кафе (екстракт декофеинизирание кафе у праху, агломеризирани екстракт декофеинизирание кафе и лиофилизирани екстракт декофеинизирание кафе)

Члан 29

Под течним екстрактом кафе и течним екстрактом декофеинизирание кафе, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени воденом екстракцијом пржене кафе по одговарајућем технолошком поступку, а стављају се у промет као

мева се производ добијен од екстракта пржене кафе физичким поступком екстракције, уз коришћење воде која се уводи као једино средство које није пореклом од кафе

Инстант-кафа и инстант-декофеинизирана кафа, у смислу овог правилника, јесте осушен, у води скоро потпуно растворљив производ, добијен искључиво од пржене кафе и пржене декофеинизирание кафе физичким методама, уз коришћење воде која се уводи као једино средство које није пореклом од кафе

Зависно од начина добијања, инстант-кафа се може стављати у промет као екстракт кафе у праху, агломеризирани екстракт кафе и лиофилизирани екстракт кафе

Зависно од садржаја кофеина и начина добијања, инстант-декофеинизирана кафа се може стављати у промет као екстракт декофеинизирание кафе у праху, агломеризирани екстракт декофеинизирание кафе и лиофилизирани екстракт декофеинизирание кафе

Екстракт кафе у праху и екстракт декофеинизирание кафе у праху, у смислу овог правилника, јесте скоро потпуно растворљив производ од кафе добијен поступком којим се течни екстракт кафе распршује у топлој атмосфери и претвара у осушене честице испаравањем воде

Агломеризирани екстракт кафе и агломеризирани екстракт декофеинизирание кафе, у смислу овог правилника, јесте скоро потпуно растворљив производ од кафе добијен поступком при коме се осушене честице међусобно спајају образујући веће грануле

Леофилизирани екстракт кафе и лиофилизирани екстракт декофеинизирание кафе, у смислу овог правилника, јесте скоро потпуно растворљив производ од кафе добијен сушењем по поступку којим се екстракт кафе у течном стању смрзгава и лед издваја сублимацијом

Члан 30

За производе из члана 28 тач 1 до 4 овог правилника користи се искључиво пржена кафа која по квалитету одговара условима из члана 23 овог правилника, као и поломљена зрна која после пржења добијају органолептичка својства пржене кафе

Члан 31

Производи из члана 28 тач 3 и 4 овог правилника морају испуњавати следеће услове

- 1) да је њихова растворљивост у води најмање 99,9% (m/m),
- 2) да количина воде није већа од 6%,
- 3) да нису плесниви, киселог или непријатног укуса, мириса и ароме,
- 4) да не дају напитак непријатног укуса, мириса и ароме,
- 5) да не садрже никакве додатне састојке, ако то није овим правилником другачије прописано

Дозвољава се производња и екстракта декофеинизирание кафе, с тим да они не садрже више од 0,3% кофеина у својој материји екстракта.

Члан 32

За производњу течног екстракта кафе и течног декофеинизиранио екстракта кафе, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње

Члан 33.

Декларација за производе из члана 28 овог правилника мора, поред података из члана 4 овог правилника, да садржи и упутство за припрему напитка од те кафе

У декларацији за течни екстракт декофеинизирание кафе и инстант-декофеинизирание кафе мора бити наведен и податак о највећој количини кофеина, изражен у процентима.

Члан 34.

Дозвољава се производња заслађеног инстанта за напитак од кафе добијеног мешањем течног екстракта кафе или течног екстракта декофеинизирание кафе, односно инстант-декофеинизирание кафе или инстант-декофеинизира-

не кафе са шећером (сахароза), односно шећерима, тако да производи садрже најмање 12% кафеног екстракта и највише 75% шећера, рачунато на укупну суву материју

Производи из става 1 овог члана могу се мешати са шећером у таквом односу да се после растрварања мешавине добије нормално заслађен напиток од кафе.

Члан 35

За производњу производа из члана 34 овог правилника, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију

Члан 36

У декларацији за заслађени инстант за кафени напиток, поред података из члана 4 овог правилника, мора бити истакнут податак о садржају екстракта кафе, као и употребљеног шећера или другог заслађивача израженом у процентима

IV СУРОГАТИ КАФЕ (КАВОВИНЕ)

Члан 37

Под сурогатима кафе, у смислу овог правилника, подразумевају се пржени плодови и пржени делови јестивих биљака богатих скробом и шећерима који прокувани или растворени у води дају напиток који се користи као замена за кафу или као додатак кафи

Као основне сировине за производњу сурогата кафе могу се употребљавати јечам, раж, пшеница, јечмени слад и слад других житарица, цикоријино корење, смоква, рогач, сланута (наут), други јестиви плодови богати скробом или шећером, као и соја

Као помоћне сировине за производњу сурогата кафе могу се користити неекстраховани резанци шећерне репе, жир, грашак, сушено воће, грахорице, сирак, и то највише до 20% од укупне количине употребљених основних сировина

Сурогатима кафе могу се додавати пржени шећер, скробни сируп и скробни шећер, меласа са најмање 50% шећера, јестива биљна уља, кофеин и кафа

За ароматизовање сурогата кафе и производа од сурогата кафе могу се користити природна и природно идентична арома кафе, какаа, ваниле, цимета и кардамона.

Члан 38

Као сурогат кафе под називом сладна кавовина, без друге ближе ознаке, у промет се може стављати само пржени јечмени слад Сладна кавовина произведена од других врста проклијалих житарица може се стављати у промет само под називом који садржи ближу ознаку сировине од које је кавовина произведена (ражена сладна кавовина и сл.)

Члан 39

Као сурогат кафе под називом цикорија у промет се може стављати само кавовина произведена искључиво од цикоријиног корења.

Члан 40

Сурогати кафе који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове

- 1) да су светломрке до тамномрке боје, а напиток справљен њиховим кувањем или растварањем у води мора имати укус и мирис својствен сурогату кафе,
- 2) да произведени од проклијалих житарица садрже најмање 35% екстракта растворљивоу у води, произведени од соје – најмање 20%, а остали сурогати – најмање 40% тог екстракта, без додатог шећера,
- 3) да нису препржени, односно угљенисани,
- 4) да не дају напиток кисео, блутаг или непријатног мириса и укуса,
- 5) да нису произведени од заражених сировина, сировина које нису у максимално могућој мери очишћене од уродица и минералних примеса, као и безвредних сирови-

на (превреле комине, троп, екстраховани резанци шећерне репе и сл.),

6) да нису произведени уз коришћење минералних уља,

7) да сировине од којих се производе сладне кавовине морају садржавати најмање 70% проклијалих зрна са клицом развијеном најмање до половине зрна,

8) да количина воде, пепела и песка за поједине врсте сурогата кафе није већа од вредности датих у следећој табели

Табела 3

Врста сурогата	Вода %	Пепела %	Песка %
- сурогати од житарица	10	4	1
- сурогати од проклијалих житарица	12	4	1
- сурогати од сушеног воћа	15	6	1
- цикорија	15	8	2,5
- сурогати од сланутка (наута) или грашка	10	6	1
- сурогати од жира	10	6	1
- сурогат од соје	7	7	1

Члан 41

Сурогати кафе стављају се у промет у самлевеном или несамлевеном стању, и то само у оригиналном паковању

Члан 42

Дозвољава се производња мешавине више сурогата кафе, која се у промет ставља само у самлевеном стању и под називом „смеша сурогата кафе“, под условом да испуњава услове из члана 40 тач 1 до 8 овог правилника

Мешавине сурогата кафе може се ароматизовати природном или природно идентичном аромом кафе, какаа, ваниле, цимета и кардамома

Члан 43

За производњу мешавине сурогата кафе произвођач обавезно доноси произвођачку спецификацију

Члан 44

У декларацији за сурогат кафе и мешавину сурогата кафе, поред података из члана 4 овог правилника, мора бити видно истакнут и податак о садржају екстракта израженом у процентима

Ако је сурогат кафе, односно мешавина сурогата кафе ароматизована, у декларацији, поред података из члана 4 овог правилника мора бити истакнут и тај податак, непосредно испод назива производа

Члан 45

Под екстрактом сурогата кафе подразумева се производ добијен воденом екстракцијом из сурогата кафе

За производњу екстракта сурогата кафе могу се употребити само сурогати кафе произведени из сировина и помоћних сировина из члана 37 ст 2 и 3 овог правилника

Под екстрактом сурогата кафе подразумева се и екстракт добијен из цикорије или сладне кавовине

Члан 46

Екстракту сурогата кафе може се додати и до 0,6% кофеина, с тим да количина додатог кофеина мора бити означена у декларацији

Одредбе члана 44 овог правилника односе се и на екстракт сурогата кафе

Члан 47

Дозвољава се производња екстракта беле кафе од цикорије, кафе, млека и шећера, као и екстракта сурогата за белу кафу од сурогата кафе, сладне кавовине и млека

Сировине од којих се производи екстракт беле кафе и екстракт сурогата за белу кафу морају одговарати условима квалитета прописаним за те сировине

Члан 48

Одредбе члана 37 ст 2 и 3 и члана 40 овог правилника односе се и на екстракт беле кафе

V ПРОИЗВОДИ ОД КАФЕ И СУРОГАТА КАФЕ

Члан 49

Под називом „производи од кафе и сурогата кафе“, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени мешањем пржене млевене кафе и прженог млевеног сурогата кафе у одговарајућем односу и без других додатака

Према процентуалној заступљености пржене млевене кафе и прженог млевеног сурогата кафе, производи из става 1 овог члана производе се и стављају у промет као

- 1) кафе са сурогатом,
- 2) сурогат са кафом

Члан 50

Под називом „кафа са сурогатом може се производити и стављати у промет мешавина пржене млевене кафе и прженог млевеног сурогата кафе, чији је назив производа „кафа са X% сурогата“, с тим да количина кафе не сме бити мање од 60% (m/m), рачунато на нето-масу производа

Члан 51

Под називом „сурогат са кафом“ може се производити и стављати у промет мешавина прженог млевеног сурогата кафе са прженом млевеном кафом, чији је назив производа „сурогат са X% кафе“, с тим да количина кафе не сме бити већа од 40% (m/m), рачунато на нето-масу производа

Члан 52

За производе из чл 50 и 51 овог правилника произвођач обавезно доноси произвођачку спецификацију

Члан 53

У декларацији за производе из чл 50 и 51 овог правилника, поред података из члана 4 овог правилника, у називу производа мора бити наведен и податак о процентуалној заступљености кафе у производу, с тим да величина цифри које означавају процент буде иста као и величина слова у називу производа

VI ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 54

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл 13 до 39 Правилника о квалитету кафе и сурогата кафе, чаја, зачина, концентрата за супу, пекарског квасца, прашка за пециво, прашка за пудинг, дијететских производа и адитива („Службени лист СФРЈ“, бр 13/78, 20/80, 41/80, 45/81 и 52/86)

Члан 55

Овај правилник ступа на снагу по истеку шест месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“

Бр 07-93/80
12 априла 1989 године
Београд

Заменик директора Савезног завода за стандардизацију,
Вера Аврамовић, с р