

Члан 10.

(Разврставање сирове кафе по класама)

- (1) Сирова кафа се, зависно од укупног броја негативних бодова и броја црних зрна, разврстава у шест класа у складу са Табелом 2. из Анекса II овог правилника.
- (2) Није дозвољено стављање на тржиште сирове кафе која има више негативних бодова него што је прописано за шесту класу.
- (3) Број негативних бодова за појединачне недостатке, утврђених у ставу (1) овог члана, у узорку који представља просјечан узорак и тежи 300 g сирове кафе одређује се у складу са Табелом 3. из Анекса II овог правилника.
- (4) Укупан број негативних бодова у просјечном узорку добија се сабирањем негативних бодова за појединачне недостатке како је наведено у ставу (3) овог члана.
- (5) Ако исто зрно показује више недостатака, додјељује му се број негативних бодова који одговара највећем недостатку који садржи.

Члан 11.

(Сирова кафа без кофеина)

- (1) Под називом "сирова кафа без кофеина" може се стављати на тржиште кафа која испуњава услове из чл. 8. и 9. овог правилника, с тим да количина кофеина не прелази 0,1%.
- (2) У производњи сирове кафе без кофеина могу се употребљавати следећа помоћна средства за отапање и екстракцију: етил-ацетат, метил-ацетат, етил-метил кетон, течни угљен-диоксид, дихлорметан и вода.

ГЛАВА II - ПРОИЗВОДИ ОД КАФЕ

Члан 12.

(Производи од кафе)

Производи од кафе су:

- а) пржена кафа
- б) екстракти кафе

Члан 13.

(Пржена кафа)

Пржена кафа може се стављати на тржиште под називом:

- а) пржена кафа у зрну;
- б) мјешавина пржене кафе у зрну;
- ц) пржена кафа без кофеина у зрну;
- д) мјешавина пржене кафе без кофеина у зрну;
- е) мљевена кафа;
- ф) мјешавина мљевене кафе;
- г) мљевена кафа без кофеина;
- х) мјешавина мљевене кафе без кофеина.

Члан 14.

(Услови за стављање пржене кафе на тржиште)

Пржена кафа која се ставља на тржиште мора испуњавати следеће услове:

- а) да не садржи више од 5% воде;
- б) да не садржи више од 6% укупног пепела;
- ц) да количина укупних страних примјеса не прелази 0,1%;
- д) да не садржи више од 2% препржених (угљенисаних) зрна;
- е) да садржи најмање 22% екстрактивних материја растворљивих у води, осим пржене кафе без кофеина која мора садржавати најмање 20%;
- ф) да не даје напитака непријатног укуса, мириса и ароме;
- г) да облик и величина зрна одговарају декларисаној врсти кафе, да су пржена зрна здрава и да немају оштећења од инсеката.

Члан 15.

(Мјешавина пржене кафе)

- (1) Под називом "мјешавина пржене кафе" на тржиште се може стављати мјешавина кафе добијена пржењем двију или више врсте пржене кафе чији је квалитет одређен овим правилником.

- (2) Мјешавина пржене кафе може носити назив по врсти сирове кафе која је процентуално највише заступљена у мјешавини, с тим да тај проценат не смије бити мањи од једне трећине.

Члан 16.

(Пржена кафа без кофеина)

- (1) Под називом "пржена кафа без кофеина" на тржиште се може стављати пржена кафа у зрну која не садржи више од 0,1% кофеина.
- (2) Пржена кафа без кофеина мора испуњавати одредбе члана 14. овог правилника, с тим да количина материја растворљивих у води (екстрактивних материја) мора износити најмање 20%.

ГЛАВА III - ЕКСТРАКТИ КАФЕ

Члан 17.

(Екстракти кафе)

- (1) Екстракти кафе су производи добијени екстракцијом из пржених зрна кафе, при чему се као средство за екстракцију користи само вода, искључује сваки поступак хидролизе додавањем киселине или базе. Екстракт кафе мора садржавати само растворљиве и ароматске састојке кафе, уз нерастворљиве материје које је технички немогуће одстранити те нерастворљива уља која потичу из кафе.
- (2) Екстракти кафе се стављају на тржиште под називом: екстракт кафе, растворљиви екстракт кафе, растворљива кафа или инстант кафа.
- (3) Садржај суве материје кафе у екстрактима кафе из става (1) овог члана мора бити:
 - а) најмање 95% масе у случају сувог екстракта кафе;
 - б) 70%-85% масе у случају екстракта кафе у пасти;
 - ц) 15%-55% масе у случају течног екстракта кафе.
- (4) Екстракт кафе у праху или пасти не смије садржавати друге материје, осим оних које се добију екстракцијом кафе. Течни екстракт кафе може садржавати јестиве шећере, пржене или не, у дијелу који не прелази 12% масе.

Члан 18.

(Декларисање или означавање екстракта кафе)

Декларисање или означавање производа из члана 17. овог правилника мора испуњавати следеће захтјеве:

- а) називи производа могу се употребљавати само за производе који испуњавају услове из члана 17. ст. (3) и (4) овог правилника који, зависно од врсте производа, морају бити пропраћени следећим наводима:
 - 1) "паста" или "у облику пасте" или
 - 2) "течни" или "у течном облику";
- б) називе производа може пратити навод - "концентрисан":
 - 1) У случају производа из члана 17. став (3) тачка ц) овог правилника који имају више од 25% масе суве материје кафе;
- ц) декларација производа мора садржавати навод "без кофеина" под условом да садржај кофеина није већи од 0,3% масе суве материје кафе, који се мора налазити у истом видном пољу као и назив производа;
- д) декларација производа из члана 17. став (3) тачка ц) овог правилника мора садржавати навод: "са...", "конзервисано са...", "са додатком..." или "пржено са..." иза чега слиједи назив(и) употријебљеног(их) шећера, који мора бити у истом видном пољу као и назив производа;
- е) производи из члана 17. став (3) тач. б) и ц) овог правилника морају имати означен минимални садржај суве материје кафе изражен као масени проценат готовог производа.

Члан 19.

(Дозвољена производња)

- (1) Дозвољена је производња производа од кафе добијених мијешањем инстант кафе или инстант кафе без кофеина са шећером, млијеком у праху, биљним мастима и другим додацима.

- (2) За производњу производа из става (1) овог члана произвођач је дужан изградити произвођачку спецификацију.

ГЛАВА IV - СУРОГАТИ КАФЕ

Члан 20.

(Сурогати кафе)

- (1) Под сурогатима кафе (кавовине), у смислу овог правилника, подразумевају се пржени плодови и пржени дијелови јестивих биљака богатих скробом и шећерима који прокувани или расторени у води дају напитак који се користи као замјена за кафу или као додатак кафи.
- (2) Као основне сировине за производњу сурогата кафе могу се употребљавати јечам, раж, пшеница, јечмени слад и слад других житарица, цикоријино коријење, смоква, рогач, сланутак (наут), други јестиви плодови богати скробом или шећером, као и соја.
- (3) Као помоћне сировине за производњу сурогата кафе могу се користити и други плодови и дијелови других јестивих биљака, и то највише до 20% од укупне количине употребљених основних сировина.
- (4) Сурогатима кафе могу се додавати пржени шећер, скробни шећер, меласа са најмање 50% шећера и јестива биљна уља.

Члан 21.

(Сладна кавовина)

- (1) Као сурогат кафе под називом сладна кавовина у промет се може стављати само пржени јечмени слад.
- (2) Сладна кавовина произведена од других врста проклијалих житарица може се стављати у промет само под називом "... сладна кавовина" уз обавезно навођење назива сировине од које је кавовина произведена (ражена сладна кавовина и сл.).

Члан 22.

(Услови за стављање у промет сурогата кафе)

- (1) Сурогати кафе који се стављају у промет морају испуњавати сљедеће услове:
 - а) да су свијетлосмеђе до тамносмеђе боје, а напиток справљен њиховим кувањем или растварањем у води мора имати укус и мирис својствен сурогату кафе;
 - б) да произведени од проклијалих житарица садрже најмање 35% екстракта растворљивог у води, произведени од соје - најмање 20%, а остали сурогати - најмање 40% тог екстракта, без додатог шећера;
 - ц) да нису пржени, односно угљенисани;
 - д) да дају напиток карактеристичних органолептичких својстава;
 - е) да нису произведени од заражених сировина, сировина које нису очишћене од уродица и минералних примјеса, као и безвриједних сировина (превреле комине, троп, екстраховани резанци шећерне репе и сл.);
 - ф) да нису произведени уз коришћење минералних уља;
 - г) да сировине од којих се производе сладне кавовине морају садржавати најмање 70% проклијалих зрна са клицом развијеном најмање до половине зрна;
 - х) да количина воде, пепела и пијеска за поједине врсте сурогата кафе није већа од вриједности датих у Табели 4. из Анекса II овог правилника.
- (2) Сурогати кафе стављају се у промет самљевени и запаковани.
- (3) Дозвољена је производња мјешавина више сурогата кафе, која се у промет ставља по називом "мјешавина сурогата кафе", под услов да задовољава услове из става (1) овог члана.

ГЛАВА V - ЕКСТРАКТИ СУРОГАТА КАФЕ

Члан 23.

(Екстракти сурогата кафе)

- (1) Под екстрактом сурогата кафе подразумева се производ добијен воденом екстракцијом из пржених сурогата кафе по одговарајућем технолошком поступку.

- (2) Екстракти сурогата кафе, осим екстракта цикорије, стављају се на тржиште под називом:
 - а) течни екстракт сурогата кафе,
 - б) инстант сурогат кафе или екстракт сурогат кафе у праху.
- (3) Производи из става (2) тачка б) овог члана морају задовољавати овим условима:
 - а) њихова растворљивост у води мора бити најмање 99,5%;
 - б) количина воде не смије бити већа од 5%;
 - ц) не смију бити пљесниви;
 - д) припремљени напиток мора имати карактеристична органолептичка својства.
- (4) Дозвољена је производња производа добијених мијешањем екстракта сурогата кафе са шећером, млијеком у праху, биљним мастима и другим додацима.
- (5) Дозвољена је производња производа добијених мијешањем екстракта кафе и сурогата кафе са шећером, млијеком у праху, биљним мастима и другим додацима.

Члан 24.

(Екстракт цикорије)

- (1) Екстракт цикорије је концентрисани производ, добијен екстракцијом из пржене цикорије, при чему се као средство за екстракцију користи само вода, а искључује се сваки поступак хидролизе додавањем киселине или лужине.
- (2) Цикорија подразумева коријен *Cichorium inthybus* L. који се, примјерено очишћен за сушење и пржење, употребљава за производњу напитака сурогата кафе.
- (3) За производњу сурогата кафе не допушта се коришћење крмног радица (*Cichorium inthybus* var. *sativus*).
- (4) Екстракти цикорије се стављају на тржиште под називом екстракт цикорије, растворљива цикорија или инстант цикорија.
- (5) Садржај суве материје у екстрактима цикорије мора бити:
 - а) најмање 95% масе у случају сувог екстракта цикорије;
 - б) 70-85% масе у случају екстракта цикорије у пасти;
 - ц) 25-55% масе у случају течног екстракта цикорије.
- (6) Екстракт цикорије у праху или пасти не смије садржавати више од 1% масе материја које нису из цикорије.
- (7) Течни екстракт цикорије може садржавати јестиве шећере пржене или не, у постотку који не прелази 35% масе.

Члан 25.

(Декларисање или означавање производа од екстракта цикорије)

- Декларисање или означавање производа из члана 24. овог правилника морају задовољавати и сљедећим захтјевима:
- а) називи производа могу се употребљавати само за производе који испуњавају услове из члана 24. овог правилника и морају зависно од врсте производа бити пропраћени сљедећим наводима:
 - 1) "паста" или "у облику пасте", или
 - 2) "течни" или "у течном облику";
 - б) називе производа може пратити навод - "концентрисан"
 - 1) у случају производа из члана 24. став (5) тачка ц) овог правилника који имају више од 45% масе суве материје цикорије;
 - ц) декларација производа из члана 24. став (5) тачка ц) овог правилника мора садржавати навод: "са...", "конзервисано са", "са додатком..." или "пржено са..." иза чега слиједи назив(и) употребљеног(их) шећера који мора бити у истом видном пољу као и назив производа;
 - д) производи из члана 24. став (5) тач. б) и ц) овог правилника мора имати означен минимални садржај суве цикорије изражен као масени постотак готовог производа.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 26.

(Службена контрола)

Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се на начин прописан важећим законским прописима.

Члан 27.

(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету кафе, производа од кафе и сурогата кафе ("Службени лист СФРЈ", бр. 55/89 и 36/91 и "Службени лист РБиХ", број 2/92).
- (2) Кафа, производи од кафе, сурогати и производи од сурогата који су означени према одредбама правилника из става (1) овог члана могу бити у промету шест мјесеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 28.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 128/11
25. маја 2011. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шпирић**, с. р.

АНЕКС I

ЗНАЧЕЊЕ ПОЈМОВА

- (1) Кафа - општи назив за плодове и сјеменке биљке рода *Coffea*, уопштено узгојених врста, као и производа од ових плодова и сјеменки у различитим фазама производње и употребе, припремљених за потрошњу:
 - а) арабика - кафа ботаничке врсте *Coffea arabica* Linnaeus;
 - б) робуста - кафа ботаничке врсте *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
 - ц) либерика - кафа ботаничке врсте *Coffea liberica* Hiern;
 - д) ексцелза - кафа ботаничке врсте *Coffea dewevrei* De Wild и Durand var. *excelsa* Chevalier;
 - е) арабуста - хибрид између врста *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Carot и Ake Assi.
- (2) Типови кафе:
 - а) плод кафе - несušени плодови биљке рода *Coffea* након бербе;
 - б) кафа у љусци; суви плод кафе - плодови кафе након сушења;
 - ц) кафа у пергаментној љусци - зрна кафе обавијена ендокарпом,
 - д) сирова кафа; зелена кафа - зрно кафе добијено уклањањем (љуштењем) пергаментне љуске;
 - е) опрана кафа; кафа произведена мокрим поступком - сирова кафа произведена из плодова мокрим поступком;
 - ф) блага (милд) кафа - сирова арабика кафа произведена мокрим поступком;
 - г) неопрана кафа; кафа произведена сувим поступком - сирова кафа произведена сувим поступком;
 - х) опрана и очишћена кафа - сирова кафа произведена сувим поступком са које је сребрнаста покожица уклоњена механички уз присуство воде;
 - и) монсунска кафа - сирова кафа добијена од неопране кафе која је била изложена влажној атмосфери, што је проузроковало апсорпцију воде, бубрење и промјену боје зрна у златножуту до свијетлосмеђу;
 - ј) полирана кафа - сирова кафа произведена мокрим поступком са које је механички уклоњена сребрнаста покожица, што зрну сјај и бољу изглед;
 - к) остатак од просијавања - стране материје, друге примјесе поријеклом од плода кафе и оштећена (дефектна) зрна издвојена пречишћавањем, просијавањем сирове кафе;
 - л) пржена кафа - кафа добијена пржењем сирове кафе;
 - м) екстракт кафе - производ добијен искључиво из пржене кафе физичким поступцима употребом воде као јединог средства за екстракцију а која није поријеклом од кафе;
 - н) пржена мљевена кафа; мљевена кафа - производ добијен мљевањем пржене кафе.
- (3) Типови инстант кафе:
 - а) инстант кафа; растворљива кафа; осушени екстракт кафе - осушени производ растворљив у води, добијен искључиво из пржене кафе физичким поступцима употребом воде као јединог средства носиоца који није поријеклом из кафе;
 - б) екстракт кафе осушен распршивањем; екстракт кафе у праху - инстант кафа добијена поступком којим се течни екстракт кафе распршује у топлој атмосфери и испаравањем воде претвара у осушене честице;
 - ц) агломерирани инстант кафа - инстант кафа добијена поступком којим се осушене честице екстракта кафе међусобно удружују обликујући већа зрна;
 - д) лиофилизирана кафа; лиофилизирани екстракт кафе; лиофилизирана инстант кафа; лиофилизирана растворљива кафа - инстант кафа добијена поступком којим се екстракт кафе смрзава и лед издваја сублимацијом;
 - е) кафа без кофеина - кафа добијена екстракцијом кофеина;
 - ф) напитак од кафе - напиток добијен било од пржене мљевене кафе са водом или од додатака воде екстракту кафе, инстант кафи или лиофилизираној кафи.
- (4) Дијелови плода кафе (несушени):
 - а) плод кафе; свјежи плод кафе - свјежи цјелокупан плод стабла кафе;
 - б) месо; пулпа - дио плода кафе који се уклања пулпирањем а састоји се од егзокарпа и већег дијела мезокарпа;
 - ц) пергаментна љуска - ендокарп плода кафе.
- (5) Дијелови плода кафе (осушени):
 - а) суви плод кафе - осушени плод стабла кафе, који обухвата спољашњи омотач и у њему једно или више зрна;
 - б) зрно у пергаментној љусци - зрно кафе потпуно или дјелимично затворено у својој пергаментној љусци (ендокарпу);
 - ц) љуска - свеукупни спољни омотач (перикарп) сувог плода кафе;
 - д) сува пергаментна љуска - осушени ендокарп плода кафе;
 - е) сребрнаста покожица; сува теста - суви сјемени омотач (тегумент) зрна кафе, углавном сребрнастог или бакарног изгледа;
 - ф) зрно кафе - комерцијални назив за суве сјеменке биљке кафе.
- (6) Сирова кафа - морфолошка својства:
 - а) пљоснато зрно - зрно кафе са једним замјетљивим пљоснатим лицем;
 - б) перл зрно - зрно кафе приближно овалног облика настало развојем једног зрна у плоду;
 - ц) слоновско зрно - срасла зрна (обично два, понекад више) настала лажном полиембрионијом;
 - д) пречник - пречник најмањег округлог отвора кроз који може проћи зрно кафе.
- (7) Стране материје код сирове кафе:
 - а) стране материје - минералне, биљне или животињске материје које нису поријеклом од плода кафе;
 - б) већи камен - камен који се задржава на сити са округлим отворима пречника 8,00 mm;
 - ц) средњи камен - камен који прелази кроз сито са округлим отворима пречника 8,00 mm, а задржава се на сити са округлим отворима пречника 4,75 mm;
 - д) мањи камен - камен који пролази кроз сито са округлим отворима пречника 4,75 mm;
 - е) веће дрвце - дрвце приближне дужине 3 cm (обично од 2 до 4 cm);
 - ф) средње дрвце - дрвце приближне дужине 1,5 cm (обично од 1 до 2 cm);

- г) мање дрвце - дрвце приближне дужине 0,5 cm (обично краће од 1 cm);
- х) грудва земље - гранула здружених честица земље;
- и) већа грудва земље - грудва земље која се задржава на сити са округлим отворима пречника 8,00 mm;
- ј) средња грудва земље - грудва земље која пролази кроз сито са округлим отворима пречника 8,00 mm, а задржава се на сити са округлим отворима пречника 4,75 mm;
- к) мања грудва земље - грудва земље која пролази кроз сито са округлим отворима пречника 4,75 mm.
- (8) Недостаци који потичу од плода кафе:
- а) комадић љуске - дио осушеног спољашњег омотача плода (перикарпа);
- б) комадић пергаментне љуске - дио осушене пергаментне љуске (ендокарпа);
- ц) шкољкасто зрно - изобличено зрно са једним видљивим удубљењем;
- д) комадић зрна - дио зрна чија је запремина мања од запремине половине зрна;
- е) поломљено зрно - дио зрна чија је запремина једнака или већа од запремина половине зрна;
- ф) изобличено зрно - зрно кафе јасно уочљивог неприродног облика;
- г) инсектом оштећено зрно - зрно кафе које је извана или изнутра оштећено нападом инсекта;
- х) живим инсектом загађено зрно - зрно кафе које садржи једног или више живих инсеката у било којем стадијуму развоја;
- и) угинулим инсектом загађено зрно - зрно кафе које садржи једног или више угинулих инсеката или дјелиће инсеката;
- ј) суви плод - суви плод кафе који обухвата спољни омотач и у њему једно или више зрна;
- к) зрно у пергаментној љусци - зрно кафе потпуно или дјелимично затворено у својој пергаментној љусци (ендокарпу);
- л) црно зрно - зрно кафе чија је половина или више црне боје, споља или изнутра;
- м) полуцрно зрно - зрно кафе које је мање од половине црне боје, споља или изнутра;
- н) незрело зрно - зрно кафе које је незрело, често са набораном површином;
- о) сунђерасто зрно - зрно кафе чија је структура слична плуту, односно чије се ткиво може згњечити и прстом руке, а углавном је бјеличасте боје;
- п) бијело зрно мале густине - зрно кафе бјеличасте боје, а масе и густине знатно мање од здравог зрна;
- р) смрдљиво зрно - зрно кафе које при пресијецању врло неугодно мирише, може бити свијетлосмеђе или смеђе боје или имати воштани изглед;
- с) кисело зрно - зрно кафе оштећено прекомјерном ферментацијом, чија је унутрашњост свијетлосмеђе - црвенкасте боје и које, након пржења, напитку даје неугодан кисели укус;
- т) зрно са мрљама - зрно кафе са мрљама нетипичне зеленкасте, бјеличасте или жућкасте боје;
- у) пљесниво зрно - зрно кафе које показује раст плјесни или доказ напада плјесни видљив голим оком;
- в) увенуло зрно - зрно кафе које је извана наборано и мање масе;
- з) пулпером оштећено зрно - зрно кафе произведено мокрим поступком које је зарезано или остругано при пулпирању, често са смеђим или црнкастим мрљама.
- (9) Екстракти сурогата:
- а) инстант сурогати - осушени, у води лако растворљиви производи, добијени искључиво из пржених сурогата физичким поступцима, уз коришћење воде која се уводи као једино средство за екстракцију сурогата;
- б) екстракт сурогата у праху - лако растворљив производ од сурогата добијен поступком којим се течни екстракт сурогата распршује у топлој атмосфери и претвара у осушене честице испаравањем воде;
- ц) агломерирани екстракт сурогата - лако растворљив производ од сурогата добијен поступком при којем се осушене честице међусобно спајају формирајући веће грануле;
- д) лиофилизирани екстракт сурогата - лако растворљив производ од сурогата, добијен поступком којим се течни екстракт сурогата замрзава и лед издваја сублимацијом.
- (10) Пржена кафе - стране материје:
- а) стране материје - све материје минералног, биљног или животињског поријекла, које нису поријеклом од плода кафе;
- б) већи камен - камен који се задржава на сити са округлим отворима пречника 8,00 mm;
- ц) 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;
- д) мањи камен - камен који пролази кроз сито са округлим отворима пречника 4,75 mm;
- е) веће дрвце - дрвце приближне дужине 3 cm (обично од 2 cm до 4 cm);
- ф) средње дрвце - дрвце приближне дужине 1,5 cm (обично од 1 до 2 cm);
- г) мало дрвце - дрвце приближне дужине 0,5 cm (обично краће од 1 cm).
- (11) Недостаци нађени у прженим зрнима кафе:
- а) комадић љуске; дио љуске - дио осушеног спољашњег омотача плода (перикарпа);
- б) комадић пергаментне љуске - дио осушене пергаментне љуске (ендокарпа);
- ц) шкољкасто зрно - изобличено зрно конкавног изгледа или спољни дио прошупљеног зрна;
- д) комадић зрна - дио зрна кафе запремине мање од једне половине зрна;
- е) инсектом оштећено зрно - зрно кафе које је оштећено нападом инсекта;
- ф) суви плод - суви плод кафе који обухвата спољни омотач и у њему једно или више зрна;
- г) зрно у пергаментној љусци - зрно кафе потпуно или дјелимично затворено у својој пергаментној љусци и ендокарпу;
- х) црно зрно - зрно кафе изворно црно, изгледа сличног угљену и мрке мутне боје, углавном зрнасте спољне површине;
- и) дјелимично црно зрно - зрно кафе чија је мања половина слична угљу;
- ј) поугљено зрно - црнкасто зрно кафе, грађе сличне дрвеном угљу, лако ломљиво притиском прста у ситне дјелиће;
- к) зрно са мрљама - зрно кафе са мрљама нетипичне боје;
- л) свијетло зрно - зрно кафе знатно свијетлије боје од других пржених зрна,
- м) смрдљиво зрно, зрно неугодног мириса - зрна кафе која отпуштају неугодан мирис, обично потичу од смрдљивих или киселих зрна;
- н) незрело зрно - непотпуно обликовано зрно, које није досегло највиши развој и свијетлије је боје од других пржених зрна.

АНЕКС II

Табела 1. Стандарди за сита

Број (ознака) сита	Промјер у 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
остатак	

Табела 2. Класирање кафе

Класе	Укупни број негативних бодова у просјечном узорку од 300 g сирове кафе		Број црних зрна у узорку од 300 g сирове кафе		Оцјена напитка
	Арабика Либерика, Екселза, Арабуста	Робуста	Арабика Либерика, Екселза, Арабуста	Робуста	
I	до 6	до 12	без црних зрна	без црних зрна	одлично израженог мириса, укуса, ароме и боје
II	од 7 до 13	од 13 до 25	до 5	5	врло добро израженог мириса, укуса, ароме и боје
III	од 14 до 30	од 25 до 50	до 5	10	задовољавајуће израженог мириса, укуса, ароме и боје
IV	од 31 до 60	од 51 до 90	до 10	15	задовољавајуће израженог мириса, укуса, ароме и боје
V	од 61 до 120	од 91 до 140	до 10	20	задовољавајуће израженог мириса, укуса, ароме и боје
VI	од 121 до 140	од 140 до 180	неограничено	неограничено	слабо израженог мириса, укуса, ароме и боје

Табела 3. Негативни бодови за појединачне недостатке

Недостатак	Број негативних бодова
два кисела зрна	1
једно кварно или пљесниво зрно	1
једно црно зрно	1
два полупрна зрна	1
два сува плода	1
два зрна у пергаментној љусци	1
пет шкољкастих зрна	1
пет набраних зрна	1
десет зрна оштећених инсектима	1
пет бјеличастих зрна мале густине	1
пет незрелих зрна	1
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 дјелића зрна	1
три дјелића суве љуске	1
пет дијелова 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

Табела 4. Вриједности за сурогате

Врсте сурогата	Вода %	Пепео %	Пијесак %
сурогати од житарица	10	4	1
сурогати од проклијалих житарица	12	4	1
цикорија	15	8	2,5
сурогати од сушеног воћа	15	6	1
сурогати од сланутка	10	6	1
сурогати од жира	10	6	1
сурогати соје	7	7	1