

[data]

žemės ūkio ministro dekretas Nr. .../2024,

kuriuo iš dalies keičiamas

**2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekretas Nr. 152/2009
dėl Codex Alimentarius Hungaricus privalomųjų reikalavimų**

Pagal 2008 m. Įstatymo Nr. 46 dėl maisto grandinės ir jos oficialios kontrolės 76 straipsnio 2 dalies 5 punktą suteiktą leidimą vykdyti savo pareigas, kaip apibrėžta 2022 m. gegužės 24 d. Vyriausybės dekretu Nr. 182/2022 dėl Vyriausybės narių pareigų ir įgaliojimų 54 straipsnio 3 dalyje, įsakau:

1 straipsnis

2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekretu Nr. 152/2009 dėl Codex Alimentarius Hungaricus privalomų reikalavimų (toliau – Dekretas), Dekreto 2 skirsnis papildomas šia 21 dalimi:

„21. Produktai, neatitinkantys 18 priedo nuostatų, nustatytų (...) Žemės ūkio ministerijos dekretu Nr. .../2024, kuriuo iš dalies keičiamas 2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekretas Nr. 152/2009 dėl Codex Alimentarius Hungaricus privalomų reikalavimų (toliau – Iš dalies keičiantis dekretas Nr. 11), tačiau kurie yra 18 priede nurodyti produktai, atitinkantys nuostatas, taikomas dieną prieš įsigaliojant iš dalies keičiančiam dekretui Nr. 11, gali būti tiekiami rinkai iki paskutinės 24-ojo mėnesio dienos po iš dalies keičiančio dekretu Nr. 11 įsigaliojimo dienos ir gali likti rinkoje iki jų minimalaus tinkamumo vartoti termino arba tinkamumo vartoti termino.“

2 straipsnis

Dekreto 3/A skirsnis papildomas šiuo punktu g:

(Šiuo dekretu nustatomos įgyvendinimo nuostatos)

e) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB;

.

3 straipsnis

Dekretas papildomas šiuo 11 skirsniu:

„11 skirsnis. Nuostatų projektas šio dekretu 2 skirsnio 21 punktas ir 11 skirsnis, taip pat 18 priedo nuostatos, kaip nustatyta iš dalies keičiančiame dekretu Nr. 11, buvo pranešta iš anksto pagal 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria

nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, 5–7 straipsnius.“

4 straipsnis

Dekreto 18 priedas pakeičiamas šio dekreto 1 priedu.

5 straipsnis

Šis dekretas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo.

6 straipsnis

Apie šį dekreto projektą iš anksto pranešta pagal 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, 5–7 straipsnius.

(.....) Žemės ūkio ministerijos dekreto Nr. .../2024 1 priedas

„2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekreto Nr. 152/2009 18 priedas

Vengrijos maisto kodekso reglamentas Nr. 1-3-1999/4 dėl kavos, kavos pakaitalų ir jų mišinių, kavos ir cikorijos ekstraktų bei kitų kavos ir kavos pakaitalų preparatų

A dalis

Bendrosios nuostatos

I.

1. Šis reglamentas taikomas kavai, kavos pakaitalams ir jų mišiniams, kaip apibrėžta B dalyje, kavos ir cikorijos ekstraktams ir kitiems kavos pakaitalų ekstraktams, tirpiems kavos mišiniams ir specialiajai kavai. Reglamentas netaikomas džiovintam kavos ekstraktui (café torrefacto soluble), pagamintam iš cukrumi skrudintos kavos.
2. Vengrijos rinkai pateiktų produktų pavadinimai, nurodyti šiame reglamente, gali būti vartojami tik tuo atveju, jei produktai atitinka B dalyje nustatytus reikalavimus.
3. Produktai, pagaminti ar pateikti rinkai Europos Sąjungos valstybėje narėje ar Turkijoje arba pagaminti ELPA valstybėje, kuri yra Europos ekonominės erdvės susitarimo susitariančioji šalis, pagal taikytinus tos valstybės nacionalinės teisės aktus neprivalo atitikti šiame reglamente nurodytų techninių nuostatų, jei atitinkamomis nuostatomis užtikrinamas vartotojų apsaugos lygis, lygiavertis nustatytajam šiame reglamente.

II.

(Šiame reglamente:)

1. *Kvapiosios medžiagos*: vaisių ir daržovių preparatai, prieskoniai, daržovių ekstraktai, cukrus, medus, kiti maisto produktai, kvapiosios medžiagos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1334/2008, kurie dedami į produktą siekiant suteikti jam išskirtinį skonį.
2. *Kavos gėrimas*: skrudintos kavos infuzija, gauta ekstrahuojant vandeniu arba garais.
3. *Žalioji kava be kofeino*: žalia kava, iš kurios didžioji dalis kofeino pašalinama ekstrahuojant leidžiamais tirpikliais, kurie vėliau taip pat pašalinami.
4. *Žalioji kava*: kavamedžio vaisius, tinkamu būdu visiškai nuvalytas nuo minkštimo ir pergamentinės odelės ir, kiek įmanoma, nuo sidabro odelės.

III.

1. Skrudintai kavai ir skrudintiems kavos produktams gaminti skirtos žalios kavos drėgnis turi būti ne didesnis kaip 14 % masės, kofeino kiekis sausojoje medžiagoje – didesnis kaip 0,8 % masės, o pelenų chlorido kiekis – ne didesnis kaip 1,1 % masės.

2. Jei vienai iš produktų grupių priskirtam produktui taikomas cukraus naudojimo arba cukraus kiekio reikalavimas, saldiklis gali būti naudojamas gaminant sumažinto cukraus kiekio arba sumažinto energijos kiekio produktą pagal atitinkamus reikalavimus.

B dalis

Produktų grupės

1. Kava

1.1. Specifikacija, produktų grupės apibrėžimas

1.1.1. skrudinta kava

1.1.1.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.1.

1.1.1.2. Skrudinta kava – tai produktas, pagamintas skrudinant tam tikros rūšies žalią kavą arba kelių rūšių žalios kavos mišinį, iš kurio ruošiamas žmonėms vartoti tinkamas kavos gėrimas, kuriame kofeino kiekis sudaro daugiau kaip 0,8 % sausosios medžiagos.

1.1.1.3. Gaminant skrudintą kavą, žalioji kava išvaloma nuo pašalinių medžiagų tam skirta valymo sistema, o tada sumaišoma pagal galutinio produkto receptą.

1.1.1.4. Paruošta žalia kava skrudinama tinkamoje temperatūroje, naudojant šiam tikslui skirtą skrudinimo įtaisą, kad būtų sukurtas išskirtinis kavos kvapas ir skonis. Skrudinta kava kartais sumalama, kad būtų pasiektas vienodas dalelių dydis, tinkamas virimui.

1.1.1.5. Skrudinta kava parduodama kaip pupelės arba malta kava.

1.1.2. Skrudinta kava be kofeino

1.1.2.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.1.

1.1.2.2. Skrudinta kava be kofeino – tai produktas, gaunamas skrudinant žalią kavą be kofeino, kurioje kofeino kiekis sudaro ne daugiau kaip 0,1 % sausosios medžiagos.

1.1.3. Aromatizuota skrudinta kava

1.1.3.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.2.

1.1.3.2. Aromatizuota skrudinta kava – tai produktas, kuriame kava aromatizuojama kvapiąja medžiaga skrudinimo metu arba po jo.

1.2. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

1.2.1. Vartojimui skirtos sudedamosios dalys: žalia kava, be kofeino žalia kava.

1.2.2. Be 1.2.1 punkte nurodytų sudedamųjų dalių, 1.1.3 punkte nurodytame produkte taip pat gali būti naudojami kvapikliai.

1.3. Kokybės reikalavimai

1.3.1. Fizinės ir cheminės savybės

	A	B	C	D
1.	Charakteristika	Skrudintos kavos pupelės*	Malta skrudinta kava*	Be kofeino – malta ir nesmulkinta pupelių – skrudinta kava *
	Pašalinių medžiagų kiekis % (m/m), ne didesnis kaip	0,5	–	–
3.	Vandenyje tirpi sausoji medžiaga** % (m/m), ne mažiau kaip	25,0	25,0	22,0
	Drėgmės kiekis % (m/m), ne didesnis kaip	5,0	5,0	5,0
5.	Kofeino kiekis** % (m/m), daugiau kaip	0,8	0,8	–
6.	Kofeino kiekis** % (m/m), ne daugiau kaip	–	–	0,1

* 1.3.1.1. B–D skiltyse nustatyti reikalavimai taip pat taikomi aromatizuotiems produktams.

** 1.3.1.2. sausosios medžiagos pagrindu

1.3.2. Juslinės savybės

1.3.2.1. Spalva, išorė:

1.3.2.1.1. Skrudintos kavos pupelės turi būti kompozicijai būdingos formos ir dydžio, o jų spalva gali būti nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos, priklausomai nuo skrudinimo laipsnio. Leidžiamas spalvų skirtumas tarp pupelių.

1.3.2.1.2. Maltos skrudintos kavos dalelių dydžio pasiskirstymas yra maždaug vienodas, svyruojantis nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos, priklausomai nuo skrudinimo laipsnio.

1.3.2.2. Skonis, kvapas:

1.3.2.2.1. Skrudintų kavos pupelių ir maltos kavos skonis ir kvapas būdingi naudojamoms kavos rūšims.

1.3.2.2.2. Aromatizuotos kavos skonis ir kvapas yra būdingi kvapiajai medžiagai ir kavai, kurios buvo naudojamos.

1.4. Ženklėjimas

1.4.1. Vardas, pareigos

1.4.1.1. Gali būti naudojami 1.1 punkte nurodyti produktų pavadinimai.

1.4.1.2. Privaloma nurodyti pupelių arba maltą versiją ir vartoti žodį „skrudinta“.

1.4.1.3. Kartu su pavadinimu leidžiama naudoti įmantrų pavadinimą. Kaip išgalvotas pavadinimas, geografinis pavadinimas gali būti naudojamas tik tuo atveju, jei 100 proc. kavos yra iš ten.

1.4.1.4. Skrudintos kavos be kofeino atveju ir aromatizuotos skrudintos kavos atveju kofeino nebuvimas ir aromatizavimas nurodomi tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

1.4.1.5. Pavadinimo pavyzdžiai: „Skrudinta kava“, „Malta skrudinta kava“, „Brazilijos 100 % arabikos skrudintos kavos pupelės“, „Skrudintos kavos pupelės be kofeino“, „Lazdyno riešutų skonio malta skrudinta kava“.

2. Kavos pakaitalai ir kavos mišiniai

2.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 14.1.5.2.

2.2. Specifikacija, produktų grupės apibrėžimas

2.2.1. Kavos pakaitalai

2.2.1.1. Kavos pakaitalai yra produktai, gaunami skrudinant vieną ar daugiau augalų dalių. Gautą infuziją, gautą ekstrahuojant vandeniu arba garais, galima vartoti kaip gėrimą ~~atskirai arba sumaišius su kavos gėrimu.~~

2.2.1.2. Valymo sistemoje išvalytos žaliavos atskirai skrudinamos šiam tikslui skirtose skrudinimo įrangoje, esant temperatūrai ir laikui, reikalingiems tinkamam skoniui ir spalvai sukurti, o kartais malimo įrenginyje jos sumalamos iki vienodo smulkumo.

2.2.1.3. Skrudintos medžiagos ir kitos medžiagos tolygiai sumaišomos maišymo aparate, laikantis produkto santykio pagal receptą.

2.2.1.4. Jis pateikiamas rinkai kaip pupelės, malta, granuluota arba presuota forma.

2.2.1.5. Kavos pakaitalų veislės:

2.2.1.5.1. Cikorijos kava: produktas, gaunamas smulkinant ir skrudinant džiovintą cikoriją.

2.2.1.5.2. Salyklo kava: produktas, pagamintas iš maistinių miežių ekstrahuojant (garinant, mirkant, džiovinant) ir skrudinant.

2.2.1.5.3. Grūdų kavos mišinys: produktas, kurio sudėtyje daugiausia skrudintų javų, iš kurių ne mažiau kaip 70 % sudaro skrudinti javai.

2.2.2. Saldinti kavos pakaitalai

2.2.2.1. Saldinti kavos pakaitalai susideda iš kavos pakaitalo ir cukraus mišinio.

2.2.3. Aromatizuoti kavos pakaitalai

2.2.3.1. Aromatizuoti kavos pakaitalai yra cikorijos kava, salyklo kava arba javų kavos mišiniai, pagaminti naudojant kvapiąją medžiagą.

2.2.4. Kavos mišinys

2.2.4.1. Produktas, pagamintas iš vienos ar kelių rūšių žalios kavos ar skrudintos kavos arba jų mišinio, taip pat kavos pakaitalų, sumaišytų skirtingomis proporcijomis, tinkamas gėrimui, primenančiam kavos gėrimą, gaminti. Jis parduodamas malta forma.

2.2.5. Aromatizuotas kavos mišinys

2.2.5.1. Aromatizuoti kavos mišiniai yra produktai, kuriuose kavos mišinys yra aromatizuotas kvapiaja medžiaga.

2.3. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

2.3.1. Džiovinta trūkažolė

2.3.2. Cukrūs, įskaitant visų pirma: cukrus, dekstrozę (gliukozę)

2.3.3. Cukriniai runkeliai ir jų džiovintas produktas

2.3.4. Erškėtuogės

2.3.5. Grūdai ir pseudogrūdai, visų pirma: miežiai ir jų perdirbimo produktai, kviečiai, rugiai

2.3.6. Ankštiniai augalai, ypač: žirniai, pupos, sojos pupelės

2.3.7. Augaliniai riebalai

2.3.8. Kava

2.3.9. kukurūzai

2.3.10. Druska

2.3.11. Vynuogių sėklos

2.3.12. Kakavos milteliai ir kvapiosios medžiagos taip pat gali būti naudojami produktams, nurodytiems 2.2.3 ir 2.2.5 punktuose, be 2.3.1–2.3.11 punktuose nurodytų sudedamųjų dalių.

2.3. Kokybės reikalavimai

2.3.1. Fizinės ir cheminės savybės

	A	B	C	D	E
1.	Charakteristika	Cikorijos kava*	Salyklo kava, grūdų kavos mišinys*	Saldintas kavos pakaitalas*	Kavos mišinys*
	Pašalinių medžiagų kiekis % (m/m), ne daugiau kaip	–	0,5	–	–
	Drėgmės kiekis % (m/m), ne didesnis kaip	9,0	7,0	2,0	6,0
	Pelenų kiekis** % (m/m), ne daugiau kaip	7.5	6.5	2.2	-
5.	Vandenyje tirpi sausoji medžiaga** % (m/m), ne mažiau kaip	66,0	50,0	86,0	30,0
	Kofeino kiekis** % (m/m), ne mažiau kaip	–	–	–	0,3

* 2.3.1.1. B–E skiltyse nustatyti reikalavimai taip pat taikomi aromatizuotiems produktams.

** 2.3.1.2, apskaičiuota sausosios medžiagos pagrindu

2.3.2. Juslinės savybės

2.3.2.1. Spalva, išorė:

2.3.2.1.1. Maltos kavos pakaitalai yra vienalyčio dalelių dydžio ir gali būti nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos spalvos, priklausomai nuo skrudinimo laipsnio.

2.3.2.1.2. Kavos pakaitalai, neskaldyti arba stambiai sukapoti, dažniausiai turi tokio paties dydžio grūdų. Jis gali būti nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos spalvos.

2.3.2.1.3. Kavos pakaitalų sudėtyje negali būti žaliavinių dalių arba dalių, kurios yra nepakankamai skrudintos, palyginti su visu produktu, arba apdegusių dalių arba dalių, kurios yra pernelyg skrudintos, palyginti su visu produktu.

2.3.2.1.4. Kavos mišinio dalelių dydžio pasiskirstymas yra beveik vienodas, o spalva – nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos, priklausomai nuo skrudinimo laipsnio. Aromatizuotas kavos mišinys pasiskirsto tolygiai, o jo spalva būdinga naudojamoms medžiagoms.

2.3.2.2. Skonis, kvapas:

2.3.2.2.1. Kavos pakaitalų skonis ir kvapas būdingi naudojamoms žaliavoms ar kvapiosioms medžiagoms.

2.3.2.2.2. Kavos mišinio skonis ir kvapas yra būdingi naudojamoms žaliavoms. Aromatizuoto kavos mišinio skonis ir kvapas yra būdingi naudojamoms kvapiosioms medžiagoms ir pačiam kavos mišiniui.

2.4. Ženklinimas

2.4.1. Vardas, pareigos

2.4.1.1. Gali būti naudojami 2.2 punkte nurodyti produktų pavadinimai.

2.4.1.2. Kavos mišinių atveju naudojamų kavos pakaitalų kiekis nurodomas tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas. Kartu su pavadinimu leidžiama naudoti fantazijos pavadinimą. Pavyzdžiui: „Kavos mišinys su 25 % kavos pakaitalo“, „Kavos mišinys su 60 % kavos pakaitalo“.

2.4.1.3. Aromatintų kavos mišinių atveju kvapioji medžiaga turi būti nurodyta tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

2.4.2. Kitas ženklinimas etiketėmis

2.4.2.1. Gėrimo paruošimo būdas nurodomas etiketėje.

3. Kavos ekstraktas

3.1. Specifikacija, produktų grupės apibrėžimas

3.1.1. Kavos ekstraktas

3.1.1.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.1.

3.1.1.2. Kavos ekstraktas – produktas, gaunamas iš skrudintos kavos vien tik ekstrahuojant vandeniui skirtingomis koncentracijomis, išskyrus bet kokią rūgštinės ar šarminės hidrolizės procesą.

3.1.1.3. Kavos ekstrakto yra tirpių ir aromatinių kavos komponentų, taip pat gali būti netirpių aliejų ir kitų netirpių medžiagų pėdsakų iš kavos, kurių techniškai neįmanoma pašalinti.

3.1.1.4. Kavos ekstraktas yra koncentratas, skystas, o džiovintas kavos ekstraktas gali būti kietas.

3.1.1.5. Cukrų galima dėti į skystą kavos ekstraktą.

3.1.2. Aromatizuotas kavos ekstraktas

3.1.2.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.2.

3.1.2.2. Kvapioji medžiaga aromatizuotas kavos ekstraktas.

3.2. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

3.2.1. Vartoti skirta sudedamoji dalis: skrudinta kava.

3.2.2. 3.1.1.5 punkte nurodytam produktui, be 3.2.1 punkte nurodytos sudedamosios dalies, taip pat gali būti naudojamas skrudintas arba neskrudintas cukrus.

3.2.3. Be 3.2.1–3.2.2 punktuose nurodytų sudedamųjų dalių, 3.1.2 punkte nurodytame produkte taip pat gali būti naudojami kvapikliai.

3.2.4. Kavos ekstraktas kietos arba koncentruotos formos, kaip apibrėžta 3.1.1.4 punkte, gali turėti tik iš kavos ekstrahuotus komponentus.

3.3. Kokybės reikalavimai

3.3.1. Fizinės ir cheminės savybės

3.3.1.1. Kavos sausosios medžiagos kiekis turi būti:

3.3.1.1.1. ne mažiau kaip 95 % masės džiovinto kavos ekstrakto atveju,

3.3.1.1.2. ne mažiau kaip 70 %, bet ne daugiau kaip 85 % masės, jei tai yra kavos ekstrakto koncentratas,

3.3.1.1.3. ne mažiau kaip 15 %, bet ne daugiau kaip 55 % masės, jei tai skystas kavos ekstraktas.

3.3.1.2. Skystame kavos ekstrakto, kaip apibrėžta 3.1.1.5 punkte, gali būti iki 12 % masės skrudintų arba neskrudintų cukrų.

3.4. Ženklinimas

3.4.1. Vardas, pareigos

3.4.1.1. Produktų grupei priskiriami produktai gali būti žymimi šiais pavadinimais:

3.4.1.1.1. „kavos ekstraktas“ arba „kavos koncentratas“,

3.4.1.1.2. tirpus kavos ekstraktas

3.4.1.1.3. tirpi kava, tirpi kava arba tirpi kava.

3.4.1.2. Etiketėje pateikiami žodžiai „be kofeino“ arba „kofeino neturintis“, jei bevandenio kofeino kiekis yra mažesnis arba lygus 0,3 % kavos sausosios medžiagos masės. Ši informacija turi būti pateikiama tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

3.4.1.3. Produktų pavadinime turi būti ši frazė:

3.4.1.3.1. „koncentratas“ arba „koncentrato pavidalu“, arba

3.4.1.3.2. „skystas“ arba „skystos formos“,

Kaip papildymas.

3.4.1.4. Skysto kavos ekstrakto pavadinimą galima papildyti būdvardžiu „koncentruotas“, jei kavos ekstrakto sausosios medžiagos kiekis, gautas iš kavos, yra didesnis nei 25 % masės.

3.4.1.5. Skysto kavos ekstrakto etiketėje turi būti žodžiai „su cukrumi“, „konservuota su cukrumi“, „ pridėta cukraus“ arba „skrudinta su cukrumi“, kuriuose žodis „cukrus“ turi būti pakeistas naudojamo cukraus rūšies pavadinimu. Ši informacija turi būti pateikiama tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

3.4.2. Kitas ženklinimas etiketėmis

3.4.2.1. Kavos ekstrakto koncentrato ir skysto kavos ekstrakto etiketėje nurodomas mažiausias kavos sausosios medžiagos kiekis, išreikštas procentine dalimi pagal galutinio produkto masę.

4. Cikorijų ekstraktas ir kiti kavos pakaitalų ekstraktai, tirpios kavos mišiniai

4.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.2.

4.2. Specifikacija, produktų grupės apibrėžimas

4.2.1. Cikorijos ekstraktas

4.2.1.1. Cikorijos ekstraktas – produktas, gaunamas iš skrudintų cikorijų, ekstrahuojant vandeniu skirtingomis koncentracijomis, išskyrus bet kokią rūgštinės ar šarminės hidrolizės procesą.

4.2.1.2. Cikorijos yra *Cichorium intybus* L. šaknis, kuri nėra naudojama salotų cikorijoms auginti, bet paprastai naudojama gėrimams gaminti ir kuri po tinkamo valymo džiovinama ir skrudinama.

4.2.1.3. Cikorijos ekstraktas yra koncentratas, skystas, o džiovintas cikorijos ekstraktas gali būti kietas.

4.2.1.4. Į skystą cikorijų ekstraktą gali būti dedama cukrų.

4.2.2. Kavos pakaitalo ekstraktas, tirpus kavos pakaitalas

4.2.2.1. Kavos pakaitalų ekstraktai ir tirpūs kavos pakaitalai yra maži granuluoti arba granuluoti produktai, gauti dehidratuojant kavos pakaitalo vandeninį ekstraktą, išskyrus cikorijos ekstraktą, kaip apibrėžta 4.2.1 punkte.

4.2.2.2. Gaminant kavos pakaitalų ekstraktus, ekstraktas ruošiamas iš skrudinto mišinio (paruošto pagal produkto receptūrą) ekstrahuojant karštu vandeniu, kuris po koncentravimo pulverizuojamas purškiamojo džiovinimo įrangoje ar kitoje įrangoje.

4.2.2.3. Gaminant tirpius kavos pakaitalus, po kavos pakaitalo ekstrakto sumalimo produktas granuluojamas vibrofluidatoriuje ar kitoje įrangoje, kol pasiekiamas reikiamas paviršiaus plotas.

4.2.3. Aromatizuotas kavos pakaitalo ekstraktas, aromatizuotas cikorijos ekstraktas

4.2.3.1. Kvapiosiomis medžiagomis aromatizuoti kavos pakaitalų ekstraktai ir cikorijos ekstraktai.

4.2.4. Saldinto kavos pakaitalo ekstraktas

4.2.4.1. Saldintas kavos pakaitalo ekstraktas yra kavos pakaitalo ekstrakto ir cukraus mišinys.

4.2.5. Tirpus tirpios kavos mišinys

4.2.5.1. Tirpus tirpios kavos mišinys yra tirpus granuliu arba miltelių pavidalo produktas, gaunamas ekstrahuojant kavos mišinį vandeniu, po to ekstraktas išdžiovinamas purškiant arba liofilizuojant, o kartais ir granuluojant.

4.2.5.2. Tirpus tirpios kavos mišinys taip pat gali būti gaminamas vėliau maišant tirpiąją kavą ir tirpiuosius kavos pakaitalus.

4.2.6. Aromatizuotas tirpios kavos mišinys

4.2.6.1. Aromatizuotas tirpios kavos mišinys yra tirpus kavos mišinys, aromatizuotas kvapiosiomis medžiagomis.

4.3. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

4.3.1. Džiovinta cikoriija yra sudedamoji dalis, kuri gali būti naudojama 4.2.1 punkte nurodytų cikorijos ekstraktų atveju.

4.3.2. Skysto cikorijos ekstrakto atveju, kaip nurodyta 4.2.1.4 punkte, be 4.3.1 punkte nurodytos sudedamosios dalies taip pat galima naudoti skrudintus arba neskrudintus cukrus.

4.3.3. Sudedamosios dalys, naudojamos produktams, nurodytiems 4.2.2 ir 4.2.4 punktuose, yra nurodytos 2.3.1–2.3.11 punktuose.

4.3.4. 4.2.3 ir 4.2.6 punktuose nurodytų produktų atveju kvapiosios medžiagos taip pat gali būti naudojamos kartu su 2.3.1–2.3.11 punktuose nurodytomis sudedamosiomis dalimis.

4.3.5. 4.2.5 punkte nurodytam produktui kofeinas taip pat gali būti naudojamas kartu su 2.3.1–2.3.11 punktuose nurodytomis sudedamosiomis dalimis.

4.4. Kokybės reikalavimai

4.4.1. Fizinės ir cheminės savybės

4.4.1.1. Cikorijos ekstraktai

4.4.1.1.1. Cikorijos sausosios medžiagos kiekis turėtų būti

4.4.1.1.1.1. ne mažiau kaip 95 % masės džiovinto cikorijos ekstrakto atveju,

4.4.1.1.1.2. ne mažiau kaip 70 %, bet ne daugiau kaip 85 % masės koncentruoto cikorijos ekstrakto atveju,

4.4.1.1.1.3. ne mažiau kaip 25 %, bet ne daugiau kaip 55 % masės skystojo cikorijos ekstrakto atveju.

4.4.1.1.2. Džiovintų arba koncentruotų cikorių ekstraktuose gali būti iki 1 % sausosios medžiagos, gautos ne iš cikorių.

4.4.1.1.3. Skystuose cikorių ekstraktuose gali būti iki 35 % skrudintų arba neskrudintų cukrų pagal masę.

4.4.1.2. Kavos pakaitalų ekstraktai, tirpios kavos mišiniai, aprašyti 4.2.2–4.2.6 punktuose

	A	B	C	D
1.	Charakteristika	Kavos pakaitalo ekstraktas, tirpus kavos pakaitalas*	Saldinto kavos pakaitalo ekstraktas	Tirpus tirpios kavos mišinys*
2.	Drėgmės kiekis % (m/m), ne didesnis kaip	5,0	5,0	6,0
3.	Pelenų kiekis** % (m/m), ne daugiau kaip	3,0	2.5	-
4.	Vandenyje tirpus ** % (m/m), ne mažiau kaip	95,0	95,0	95,0
5.	Kofeino kiekis** % (m/m), ne mažiau kaip	–	–	0,5
6.	Kofeino kiekis** % (m/m), praturtintuose kofeinu produktuose, ne mažesnis kaip	–	–	1.5

*4.4.1.2.1. B ir D skiltyse nustatyti reikalavimai taip pat taikomi aromatizuotiems produktams.

**4.4.1.2.2. skaičiuojant sausajai medžiagai

4.4.2. Kavos pakaitalų ir tirpių kavos mišinių juslinės savybės

4.4.2.1. Spalva, išorė

4.4.2.1.1. Kavos pakaitalų ekstraktai atrodo kaip mažos granulės arba didesnės amorfinės granulės. Jų spalva yra vienoda – nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos.

4.4.2.1.2. Tirpios kavos mišiniai yra miltų smulkumo, kruopų pavidalo arba įvairių dydžių granulės. Jų spalva yra vienoda, nuo šviesiai rudos iki tamsiai rudos.

4.4.2.1.3. Aromatizuoto tirpios kavos mišinio spalva būdinga naudojamoms medžiagoms. Jo tekstūra yra laisva ir be gabalėlių.

4.4.2.2. Skonis, kvapas

4.4.2.2.1. Naudojamoms žaliavoms būdingas kavos pakaitalų ekstraktų ir tirpios kavos mišinių skonis ir kvapas.

4.4.2.2.2. Aromatizuoto tirpios kavos mišinio skonis ir kvapas būdingi naudojamai kvapiajai medžiagai ir pačiam kavos mišiniui.

4.5. Ženklinimas

4.5.1. Vardas, pareigos

4.5.1.1. 4.2.1 punkte nurodytų produktų atveju:

4.5.1.1.1. „cikorijos ekstraktas“,

4.5.1.1.2. „tirpi cikorija“,

4.5.1.1.3 „greitai tirpi cikorija“ arba „tirpi cikorija“.

4.5.1.2. Kartu su pavadinimu turėtų būti nurodyta papildoma informacija:

4.5.1.2.1. 4.2.1 punkte išvardytų produktų pavadinime turi būti šios frazės:

4.5.1.2.1.1. „koncentratas“ arba „koncentrato pavidalu“, arba

4.5.1.2.1.2. „skystas“ arba „skystos formos“,

Kaip papildymas.

4.5.1.3. Prie pavadinimo „skystas cikorijų ekstraktas“ gali būti pridėtas būdvardis „koncentruotas“, jei cikorijų sausosios medžiagos kiekis sudaro daugiau kaip 45 % pagal masę.

4.5.1.4. Skysto cikorijų ekstrakto etiketėje įrašomi žodžiai „su cukrumi“, „konservuota cukrumi“, „pridėta cukraus“ arba „skrudinta su cukrumi“, o žodis „cukrus“ pakeičiamas naudojamo cukraus rūšies pavadinimu. Ši informacija turi būti pateikiama tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

4.5.1.5. Tirpių kavos mišinių atveju naudojamo tirpios kavos pakaitalo kiekis nurodomas tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

4.5.1.6. Žodį „kavos pakaitalas“ galima pakeisti naudojamo kavos pakaitalo rūšies pavadinimu. Kartu su pavadinimu leidžiama naudoti fantazijos pavadinimą.

4.5.1.7. Terminas „tirpsta akimirksniu“ gali būti pakeistas žodžiu „tirpus“.

4.5.1.8. Pavadinimo pavyzdžiai: „Tirpios kavos mišinys su 20 % tirpios kavos pakaitalu“, „Tirpios kavos mišinys su 60 % tirpios kavos pakaitalu“, „Tirpios kavos mišinys su 50 % tirpios cikorijos“.

4.5.1.9. Aromatintų tirpių kavos mišinių atveju nuoroda į kvapiąją medžiagą pateikiama tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas, o jei pridedama kofeino, tai turi būti nurodyta tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

4.5.2. Kitas ženklinimas etiketėmis

4.5.2.1. Etiketėje nurodomas cikorių ekstrakto koncentrato ir skysto cikorių ekstrakto mažiausias sausosios medžiagos kiekis, išreikštas procentais pagal galutinio produkto masę, gautas iš cikorių.

4.5.2.2. Gėrimo paruošimo būdas turi būti nurodytas etiketėje.

5. SPECIALITY COFFEE

5.1. Specifikacija, produktų grupės apibrėžimas

5.1.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 14.1.5.2.

5.1.2. Speciali kava – tirpūs gėrimų milteliai, kuriuose yra tirpios kavos, su saldikliu arba be jo, iš kurių, kaip nurodyta, gali būti gaminamas skirtingo kvapo, skonio ir konsistencijos latte (baltos kavos) gėrimas. Jis tiekiamas kaip viena porcija arba supakuotas didelėse vartotojams skirtose pakuotėse prekybos automatams.

5.2. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

5.2.1. Pieno žaliavos

5.2.2. Cukrūs

5.2.3. Tirpi kava

5.2.4. Augaliniai riebalai

5.2.5. Paprastoji druska

5.2.6. Geriamasis vanduo

5.2.7. Skrudintos kavos milteliai

5.2.8. Šokolado milteliai

5.2.9. Kakavos milteliai

5.2.10. Kvapiosios medžiagos

5.3. Kokybės reikalavimai

5.3.1. Fizinės ir cheminės savybės

5.3.1.1. Drėgmės kiekis: ne daugiau kaip 5 % masės.

5.3.1.2. Tirpiosios kavos kiekis: ne mažiau kaip 5 % masės, kai išvestinis kofeino kiekis sudaro ne mažiau kaip 0,1 % sausosios medžiagos masės, išskyrus tirpiosios kavos miltelius be kofeino.

5.3.2. Juslinės savybės

5.3.2.1. Paruoštas taip, kaip nurodyta, jo skonis, kvapas ir konsistencija atitinka produkto pobūdį. 5.3.2.2. Produktas, vadinamas kapučinu, yra putotos konsistencijos.

5.4. Ženklinimas

5.4.1. Vardas, pareigos

5.4.1.1. Pavadinimas gali būti „tirpūs kavos gėrimų milteliai“, „tirpūs latte milteliai“ arba „tirpi speciali kava“.

5.4.1.2. Produktui, iš kurio gaminamas putojantis gėrimas, gali būti vartojamas žodis „Cappuccino“. Leidžiama vartoti žodį „momentinis“. Kartu su pavadinimu leidžiama naudoti fantazijos pavadinimą.

5.4.1.3. Aromatintų produktų atveju nuoroda į kvapiąją medžiagą pateikiama tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas.

5.4.1.4. Pavadinimo pavyzdžiai: „Caffee Amaretto tirpių kavos gėrimų milteliai, kartaus migdolų skonio“, „Wiener Melange tirpių latte gėrimų milteliai“, „Cappuccino“, „Cappuccino, šokolado skonio“.

5.5.2. Kitas ženklavimas etiketėmis

5.5.2.1. Gėrimo paruošimo būdas nurodomas etiketėje.“

