

Uredba

št. [...] /2024 ministra za kmetijstvo z dne [datum]

o spremembi

Uredbe Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja št. 152/2009 z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (*Codex Alimentarius Hungaricus*)

V skladu z dovoljenjem, izdanim na podlagi oddelka 76(2)(5) Zakona XLVI iz leta 2008 o prehranski verigi in njenem uradnem nadzoru, ter v okviru svojih dolžnosti, opredeljenih v oddelku 54(3) Uredbe vlade št. 182/2022 z dne 24. maja 2022 o dolžnostih in pristojnostih članov vlade se odreja naslednje:

Oddelek 1

V Uredbi št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (*Codex Alimentarius Hungaricus*) (v nadaljnjem besedilu: Uredba) se v oddelku 2 Uredbe doda naslednji odstavek 21:

„(21) Proizvodi, ki niso v skladu z določbami Priloge 18, kot je določeno v Uredbi št. [...] /2024 ministra za kmetijstvo z dne [...] o spremembi Uredbe št. 152/2009 ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (*Codex Alimentarius Hungaricus*) (v nadaljnjem besedilu: Uredba o spremembi 11), so pa proizvodi iz Priloge 18, ki izpolnjujejo določbe, veljavne na dan pred datumom začetka veljavnosti Uredbe o spremembi 11, se lahko dajejo v promet do zadnjega dne 24. meseca po datumu začetka veljavnosti Uredbe o spremembi 11 in lahko ostanejo v prometu do minimalnega roka trajanja ali roka uporabnosti.“

Oddelek 2

V oddelku 3/A Uredbe se doda naslednja točka (g):

(V tej uredbi so opredeljene določbe, potrebne za izvajanje:)

„(g) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, Uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES;“.

Oddelek 3

V Uredbi se doda naslednji oddelek 11:

„Oddelek 11 Osnutek določb oddelka 2(21) in oddelka 11 ter Priloge 18 k tej uredbi, kot je določeno v Uredbi o spremembi 11, so bili vnaprej priglašeni v skladu s členi 5 do 7 Direktive

(EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe.“.

Oddelek 4

Priloga 18 k Uredbi se nadomesti s Prilogo 1 k tej uredbi.

Oddelek 5

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi.

Oddelek 6

Ta osnutek uredbe je bil predhodno uradno priglašen v skladu s členi 5 do 7 Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe.

„Priloga 18 k Uredbi št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009

Predpis 1-3-1999/4 madžarskega živilskega zakonika o kavi, kavnih nadomestkih in njihovih mešanicah, izvlečkih kave in cikorije ter drugih pripravkih iz kave in kavnih nadomestkov

Del A

SPLOŠNE DOLOČBE

I.

1. Ta predpis se uporablja za kavo, kavne nadomestke in njihove mešanice, kot so opredeljeni v delu B, izvlečke kave in cikorije ter druge izvlečke kavnih nadomestkov, instant kavne mešanice in posebno kavo. Predpis se ne uporablja za suhi kavni ekstrakt (café torrefacto soluble) iz kave, pražene s sladkorjem.
2. Za proizvode, dane na trg na Madžarskem, se lahko imena proizvodov iz tega predpisa uporabljajo le, če proizvodi izpolnjujejo zahteve iz dela B.
3. Za proizvode, ki so proizvedeni ali se dajejo v promet v državi članici Evropske unije ali Turčiji ali so proizvedeni v državi Efte, ki je pogodbenica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru, v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo, ni nujno, da so skladni z zahtevami iz tega predpisa, če zakonodajni akti zagotavljajo raven varstva, ki je enakovredna ravni iz tega pravilnika v smislu varstva potrošnikov.

II.

(Za namene tega predpisa)

1. *Aroma*: pripravki iz sadja in zelenjave, začimbe, rastlinski izvlečki, sladkor, med, druga živila, arome v skladu z Uredbo (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta, ki se dodajo proizvodu, da mu dajo poseben okus.
2. *Kavni napitek*: poparek pražene kave, pridobljena z ekstrakcijo z vodo ali paro.
3. *Brezkofeinska surova kava*: surova kava, iz katere je večina vsebnosti kofeina odstranjena z ekstrakcijo z uporabo odobrenih topil, ki se nato tudi odstranijo.
4. *Surova kava*: sadež kavovca, s katerega se s posebnim postopkom popolnoma očistijo meso in pergamentni ovoj ter v največji možni meri srebrni ovoji.

III.

1. Vsebnost vlage v surovi kavi za proizvodnjo pražene kave in praženih kavnih proizvodov mora biti največ 14 mas. %, vsebnost kofeina v suhi snovi več kot 0,8 mas. % in vsebnost klorida v pepelu največ 1,1 mas. %.

2. Kadar za proizvod, naveden med skupinami proizvodov, velja zahteva glede uporabe sladkorja ali vsebnosti sladkorja, se lahko za proizvodnjo različice proizvoda z manj sladkorja ali zmanjšano energijsko vrednostjo v skladu z ustreznimi zahtevami uporabi sladilo.

Del B

Skupine proizvodov

1. KAVA

1.1 Specifikacija, opredelitev skupine proizvodov

1.1.1. Pražena kava

1.1.1.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.1

1.1.1.2 Pražena kava je proizvod, pridobljen pri praženju vrste surove kave ali mešanice več vrst surove kave za pripravo kavne pijače, ki je zato primerna za prehrano ljudi, z vsebnostjo kofeina v suhi snovi več kot 0,8 %.

1.1.1.3 Pri proizvodnji pražene kave se vse tuje snovi iz surove kave očistijo s čistilnim sistemom, zasnovanim v ta namen, nato pa se zmešajo v skladu z receptom končnega proizvoda.

1.1.1.4 Pripravljena surova kava se praži pri ustrezni temperaturi z napravo za praženje, zasnovano v ta namen, da se ustvarita poseben vonj in okus kave. Pražena kava se včasih zmelje, da se doseže enotna velikost delcev, primernih za kuhanje.

1.1.1.5 Pražena kava se trži v zrnih ali kot mleta kava.

1.1.2. Dekofeinizirana pražena kava

1.1.2.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.1

1.1.2.2 Dekofeinizirana pražena kava je proizvod, pridobljen s praženjem dekofeinizirane surove kave, z vsebnostjo kofeina v suhi snovi največ 0,1 %.

1.1.3. Aromatizirana pražena kava

1.1.3.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.2

1.1.3.2 Aromatizirana pražena kava je proizvod, v katerem je kava aromatizirana z aromo med praženjem ali po njem.

1.2 Sestavine, ki se lahko uporabljajo

1.2.1 Sestavine za uporabo: surova kava, brezkofeinska surova kava.

1.2.2 Za proizvod iz točke 1.1.3 se lahko poleg sestavin iz točke 1.2.1 uporabijo tudi arome.

1.3 Zahteve glede kakovosti

1.3.1 Fizikalne in kemične lastnosti

	A	B	C	D
1.	Značilnost	Pražena kavna zrna*	Mleta pražena kava*	Brezkofeinska pražena kava – mleta in v celih zrnih*
	Vsebnost tujih snovi v % (m/m), največ	0,5	–	–
3.	V vodi topna suha snov** v % (m/m), najmanj	25,0	25,0	22,0
	Vsebnost vlage v % (m/m), največ	5,0	5,0	5,0
5.	Vsebnost kofeina** v % (m/m), več kot	0,8	0,8	–
6.	Vsebnost kofeina** v % (m/m), največ	–	–	0,1

* 1.3.1.1 Zahteve iz stolpcev B do D se uporabljajo tudi za aromatizirane proizvode.

** 1.3.1.2 Na osnovi suhe snovi.

1.3.2 Organoleptične lastnosti

1.3.2.1 Barva, zunanost:

1.3.2.1.1 Oblika in velikost praženih kavnih zrn sta značilni za sestavo, njihova barva pa je lahko od svetlo do temno rjave, odvisno od stopnje praženja. Zrna se lahko razlikujejo po barvi.

1.3.2.1.2 Velikost delcev mlete pražene kave, ki so svetlo do temno rjavi, odvisno od stopnje praženja, je približno enakomerna.

1.3.2.2 Okus, vonj:

1.3.2.2.1 Okus in vonj praženih kavnih zrn in mlete kave sta značilna za uporabljene vrste kave.

1.3.2.2.2 Okus in vonj aromatizirane kave sta značilna za uporabljeno aromo in kavo.

1.4 Označevanje

1.4.1 Ime, označba

1.4.1.1 Uporabljajo se lahko označbe proizvodov iz točke 1.1.

1.4.1.2 Navedba zrn ali mlete različice in uporaba besede „pražena“ sta obvezna.

1.4.1.3 Kot del označbe se lahko uporabi domišljijско ime. Geografsko ime se lahko kot domišljijско uporabi le, če od tam izvira 100 % kave.

1.4.1.4 Odsotnost kofeina v primeru brezkofeinske pražene kave in aroma v primeru aromatizirane pražene kave se navedeta v istem vidnem polju kot označba.

1.4.1.5 Primeri imen: „pražena kava“, „mleta pražena kava“, „100 % pražena zrna kave Arabica iz Brazilije“, „pražena zrna kave brez kofeina“, „mleta pražena kava z aromo lešnika“.

2. KAVNI NADOMESTKI IN KAVNE MEŠANICE

2.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.2.

2.2 Specifikacija, opredelitev skupine proizvodov

2.2.1 Kavni nadomestki

2.2.1.1 Kavni nadomestki so proizvodi, pridobljeni s praženjem enega ali več delov rastlin. Nastali poparek, pridobljen z ekstrakcijo z vodo ali paro, se lahko zaužije kot pijača ~~samostojno ali pomešano s kavnim napitkom~~.

2.2.1.2 Surovine, očiščene v čistilnem sistemu, se pražijo ločeno v za to predvideni opremi za praženje, pri temperaturi in v času, ki sta potrebna, da se dosežeta pravi okus in barva, včasih pa se v napravi za mletje zmeljejo do enakomerne finosti.

2.2.1.3 Praženi materiali in druge snovi se v aparatu za mešanje enakomerno zmešajo v razmerju, ki ustreza proizvodu in je v skladu z receptom.

2.2.1.4 V pomet se dajejo v obliki zrn, mleti obliki, granulirani ali stisnjeni.

2.2.1.5 Vrste kavnih nadomestkov:

2.2.1.5.1 Kava iz cikoriije: proizvod, pridobljen s sekljanjem in praženjem posušene cikoriije.

2.2.1.5.2 Sladna kava: proizvod, pridobljen iz ječmena, primerne za živila, z ekstrakcijo (parjenje, namakanje, sušenje) in praženjem.

2.2.1.5.3 Mešanica žitne kave: proizvod, ki ga sestavljajo pretežno pražena žita, tj. teh je najmanj 70 %.

2.2.2 Sladkani kavni nadomestki

2.2.2.1 Sladkani kavni nadomestki so sestavljeni iz mešanice kavnega nadomestka in sladkorja.

2.2.3 Aromatizirani kavni nadomestki

2.2.3.1 Aromatizirani kavni nadomestki so kava iz cikoriije, sladna kava ali mešanice žitne kave, narejene z uporabo arome.

2.2.4 Kavna mešanica

2.2.4.1 Proizvod iz ene ali več vrst surove kave ali pražene kave ali njihove mešanice ter kavnih nadomestkov, mešanih v različnih razmerjih, ki je primeren za pripravo pijače, ki spominja na kavno pijačo. Prodaja se v mleti obliki.

2.2.5 Aromatizirana kavna mešanica

2.2.5.1 Aromatizirane kavne mešanice so proizvodi, pri katerih je kavna mešanica aromatizirana z aromo.

2.3 Sestavine, ki se lahko uporabljajo

2.3.1 Posušena cikorija

2.3.2 Sladkorji, kar vključuje zlati: sladkor, dekstrozo (glukozo)

2.3.3 Sladkorna pesa in njen posušeni proizvod

2.3.4 Šipek

2.3.5 Žita in neprava ožita, zlasti: ječmen in proizvodi iz njegove predelave, pšenica, rž

2.3.6 Stročnice, zlasti: grah, bob, soja

2.3.7 Rastlinska maščoba

2.3.8 Kava

2.3.9 Koruza

2.3.10 Sol

2.3.11 Grozdne peške

2.3.12 Za proizvode iz točk 2.2.3 in 2.2.5 se lahko poleg sestavin iz točk 2.3.1 do 2.3.11 uporabijo tudi kakav v prahu in arome.

2.3 Zahteve glede kakovosti

2.3.1 Fizikalne in kemične lastnosti

	A	B	C	D	E
1.	Značilnost	Kava iz cikorije*	Sladna kava, mešanica žitne kave*	Sladkani kavni nadomestek*	Kavna mešanica*
	Vsebnost tujih snovi v % (m/m), največ	–	0,5	–	–
	Vsebnost vlage v % (m/m), največ	9,0	7,0	2,0	6,0
	Vsebnost pepela** v % (m/m), največ	7,5	6,5	2,2	-
5.	V vodi topna suha snov** v % (m/m), najmanj	66,0	50,0	86,0	30,0
	Vsebnost kofeina** v % (m/m), najmanj	–	–	–	0,3

* 2.3.1.1 Zahteve iz stolpcev B do E se uporabljajo tudi za aromatizirane proizvode.

** 2.3.1.2 Izračunano na osnovi suhe snovi.

2.3.2 Organoleptične lastnosti

2.3.2.1 Barva, zunanost:

2.3.2.1.1 Velikost delcev mletih kavni nadomestkov je homogena, ti delci pa se razlikujejo po barvi od svetlo do temno rjave, odvisno od stopnje praženja.

2.3.2.1.2 Kavni nadomestki, v celih zrnih ali grobo mleti, večinoma vsebujejo zrna enake velikosti. Lahko so svetlo do temno rjave barve.

2.3.2.1.3 Kavni nadomestki ne vsebujejo surovih delov ali delov, ki so premalo praženi v primerjavi s proizvodom kot celoto, ali ožganih delov ali delov, ki so preveč praženi v primerjavi s proizvodom kot celoto.

2.3.2.1.4 Velikost delcev kavne mešanice, ki so dosledno svetlo do temno rjavi, odvisno od stopnje praženja, je skoraj enakomerna. Aromatizirana kavna mešanica je enakomerno porazdeljena in zanjo je značilna barva uporabljenih snovi.

2.3.2.2 Okus, vonj:

2.3.2.2.1 Okus in vonj kavnih nadomestkov sta značilna za uporabljene surovine ali arome.

2.3.2.2.2 Okus in vonj kavne mešanice sta značilna za uporabljene surovine. Okus in vonj aromatizirane kavne mešanice sta značilna za uporabljene arome in kavno mešanico samo.

2.4 Označevanje

2.4.1 Ime, označba

2.4.1.1 Uporabljajo se lahko označbe proizvodov iz točke 2.2.

2.4.1.2 V primeru kavnih mešanic se količina uporabljenih kavnih nadomestkov navede v istem vidnem polju kot označba. Kot del označbe se lahko uporabi domišljijско ime. Na primer: „kavna mešanica s 25 % kavnega nadomestka“, „kavna mešanica s 60 % kavnega nadomestka“.

2.4.1.3 V primeru aromatiziranih kavnih mešanic mora biti aroma navedena v istem vidnem polju kot označba.

2.4.2 Drugo označevanje

2.4.2.1 Način priprave pijače se navede na oznaki.

3. IZVLEČEK KAVE

3.1 Specifikacija, opredelitev skupine proizvodov

3.1.1 Izvleček kave

3.1.1.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.1

3.1.1.2 Izvleček kave je proizvod, pridobljen iz pražene kave izključno z vodno ekstrakcijo v različnih koncentracijah, brez kakršnega koli postopka kislinske ali bazične hidrolize.

3.1.1.3 Izvleček kave vsebuje topne in aromatične sestavine kave ter lahko vsebuje netopna olja in sledi drugih netopnih snovi iz kave, ki jih je tehnično nemogoče odstraniti.

3.1.1.4 Izvleček kave je koncentrat, tekočina ali posušen izvleček kave, ki je trden.

3.1.1.5 Tekočemu izvlečku kave se lahko dodajo sladkorji.

3.1.2 Aromatiziran izvleček kave

3.1.2.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.2

3.1.2.2 Izvleček kave aromatiziran z aromo.

3.2 Sestavine, ki se lahko uporabljajo

3.2.1 Sestavina za uporabo: pražena kava.

3.2.2 Za proizvod iz točke 3.1.1.5 se lahko poleg sestavine iz točke 3.2.1 uporabijo tudi praženi ali nepraženi sladkorji.

3.2.3 Za proizvod iz točke 3.1.2 se lahko poleg sestavin iz točk 3.2.1 do 3.2.2 uporabijo tudi arome.

3.2.4 Izvleček kave v trdni ali koncentrirani obliki, kakor je opredeljen v točki 3.1.1.4, lahko vsebuje samo sestavine, ekstrahirane iz kave.

3.3 Zahteve glede kakovosti

3.3.1 Fizikalne in kemične lastnosti

3.3.1.1 Vsebnost suhe snovi, pridobljene iz kave, mora biti:

3.3.1.1.1 najmanj 95 mas. % v primeru suhega izvlečka kave;

3.3.1.1.2 najmanj 70 mas. %, vendar ne več kot 85 mas. %, v primeru koncentrata izvlečka kave;

3.3.1.1.3 najmanj 15 mas. %, vendar ne več kot 55 mas. %, v primeru tekočega izvlečka kave.

3.3.1.2 Tekoči izvleček kave, kakor je opredeljen v točki 3.1.1.5, lahko vsebuje do 12 mas. % praženih ali nepraženih sladkorjev.

3.4 Označevanje

3.4.1 Ime, označba

3.4.1.1 Za proizvode, ki spadajo v skupino proizvodov, se lahko uporabljajo naslednje označbe:

3.4.1.1.1 „izvleček kave“ ali „kavni koncentrat“;

3.4.1.1.2 „instant izvleček kave“;

3.4.1.1.3 „topna kava“, „instant kava“ ali „instant topna kava“.

3.4.1.2 Oznaka vključuje besede „brezkofeinska“ ali „brez kofeina“, če je vsebnost brezvodnega kofeina manjša ali enaka 0,3 mas. % suhe snovi, pridobljene iz kave. Te informacije morajo biti na voljo v istem vidnem polju kot označba.

3.4.1.3 Imenu proizvodov so dodani naslednji izrazi:

3.4.1.3.1 „koncentrat“ ali „v obliki koncentrata“ ali

3.4.1.3.2 „tekočina“ ali „v tekoči obliki“.

3.4.1.4 Pridevnik „koncentriran“ se lahko doda označbi tekočega izvlečka kave, če vsebnost suhe snovi, pridobljene iz kave, znaša več kot 25 mas. %.

3.4.1.5 Na oznaki tekočega izvlečka kave morajo biti besede „s sladkorjem“, „konzervirano s sladkorjem“, „z dodanim sladkorjem“ ali „praženo s sladkorjem“, pri čemer je treba besedo „sladkor“ nadomestiti z imenom vrste uporabljenega sladkorja. Te informacije morajo biti na voljo v istem vidnem polju kot označba.

3.4.2 Drugo označevanje

3.4.2.1 Na oznaki koncentrata izvlečka kave in tekočega izvlečka kave je navedena najmanjša vsebnost suhe snovi, pridobljene iz kave, izražena v masnih odstotkih na podlagi mase končnega proizvoda.

4. IZVLEČEK CIKORIJE IN DRUGI IZVLEČKI KAVNIH NADOMESTKOV, MEŠANICE INSTANT KAVE

4.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.2

4.2 Specifikacija, opredelitev skupine proizvodov

4.2.1 Izvleček cikorije

4.2.1.1 Ekstrakt cikorije je proizvod, pridobljen iz pražene cikorije z vodno ekstrakcijo v različnih koncentracijah, brez kakršnega koli postopka kislinske ali bazične hidrolize.

4.2.1.2 Cikorija je korenina *Cichorium intybus L.*, ki se ne uporablja za gojenje navadnega potrošnika, ampak se običajno uporablja za pripravo pijač ter se po ustreznem čiščenju posuši in praži.

4.2.1.3 Izvleček cikorije je koncentrat, tekočina ali posušen izvleček cikorije, ki je trden.

4.2.1.4 Tekočemu izvlečku cikorije se lahko dodajo sladkorji.

4.2.2 Izvleček kavnega nadomestka, instant kavni nadomestek

4.2.2.1 Izvlečki kavnega nadomestka in instant kavni nadomestki so majhni granulirani ali zrnati proizvodi, pridobljeni z dehidracijo vodnega izvlečka kavnega nadomestka, razen izvlečka cikorije, kot je opredeljen v točki 4.2.1.

4.2.2.2 Pri proizvodnji izvlečkov kavnih nadomestkov se izvleček pripravi iz pražene mešanice (pripravljene po receptu proizvoda) z ekstrakcijo z vročo vodo, ki se po koncentraciji upraši v opremi za sušenje z razprševanjem ali drugi opremi.

4.2.2.3 Pri proizvodnji instant kavnih nadomestkov se po upraševanju izvlečka kavnega nadomestka proizvod granulira v vibracijskem fluidizatorju ali drugi opremi, dokler ni dosežena zahtevana površina.

4.2.3 Aromatizirani izvleček kavnega nadomestka, aromatizirani izvleček cikorije

4.2.3.1 Izvlečki kavnih nadomestkov in izvlečki cikorije z aromami.

4.2.4 Izvleček sladkanega kavnega nadomestka

4.2.4.1 Sladkani izvleček kavnega nadomestka je mešanica izvlečka kavnega nadomestka in sladkorja.

4.2.5 Instant kavna mešanica

4.2.5.1 Instant kavna mešanica je instant proizvod v obliki zrn ali praška, pridobljen z vodno ekstrakcijo kavne mešanice, po kateri se izvleček posuši z razprševanjem ali zmrzovanjem in včasih granulira.

4.2.5.2 Mešanica instant kave se lahko proizvaja tudi z naknadnim mešanjem instant kave in instant kavnih nadomestkov.

4.2.6 Aromatizirana instant kavna mešanica

4.2.6.1 Aromatizirana instant kavna mešanica je instant kavna mešanica, aromatizirana z aromami.

4.3 Sestavine, ki se lahko uporabljajo

4.3.1 Posušena cikorija je sestavina, ki se lahko uporablja v primeru izvlečkov cikorije iz točke 4.2.1.

4.3.2 Za tekoči izvleček cikorije iz točke 4.2.1.4 se lahko poleg sestavine iz točke 4.3.1 uporabijo tudi praženi ali nepraženi sladkorji.

4.3.3 Sestavine, ki se uporabljajo v primeru proizvodov iz točk 4.2.2 in 4.2.4, so sestavine iz točk 2.3.1 do 2.3.11.

4.3.4 Za proizvode iz točk 4.2.3 in 4.2.6 se lahko poleg sestavin iz točk 2.3.1 do 2.3.11 uporabljajo tudi arome.

4.3.5 Za proizvod iz točke 4.2.5 se lahko poleg sestavin iz točk 2.3.1 do 2.3.11 uporablja tudi kofein.

4.4 Zahteve glede kakovosti

4.4.1 Fizikalne in kemične lastnosti

4.4.1.1 Izvlečki cikorijske

4.4.1.1.1 Vsebnost suhe snovi v cikoriji mora znašati:

4.4.1.1.1.1 najmanj 95 mas. % v primeru posušenega izvlečka cikorijske;

4.4.1.1.1.2 najmanj 70 mas. %, vendar ne več kot 85 mas. %, v primeru koncentriranega izvlečka cikorijske;

4.4.1.1.1.3 najmanj 25 mas. %, vendar ne več kot 55 mas. %, v primeru tekočega izvlečka cikorijske.

4.4.1.1.2 Izvlečki cikorijske v posušeni ali koncentrirani obliki lahko vsebujejo do 1 mas. % suhe snovi, ki ni pridobljena iz cikorijske.

4.4.1.1.3 Tekoči izvlečki cikorijske lahko vsebujejo do 35 mas. % praženih ali nepraženih sladkorjev.

4.4.1.2 Izvlečki kavnih nadomestkov, instant mešanice kave, kot so opisani v točkah 4.2.2 do 4.2.6

	A	B	C	D
1.	Značilnost	Izvleček kavnega nadomestka, instant kavni nadomestek*	Izvleček sladkanega kavnega nadomestka	Instant kavna mešanica*
2.	Vsebnost vlage v % (m/m), največ	5,0	5,0	6,0
3.	Vsebnost pepela** v % (m/m), največ	3,0	2,5	-
4.	Topno v vodi ** v % (m/m), najmanj	95,0	95,0	95,0
5.	Vsebnost kofeina** v % (m/m), najmanj	–	–	0,5
6.	Vsebnost kofeina** v % (m/m), za proizvode, obogatene s kofeinom, najmanj	–	–	1,5

*4.4.1.2.1 Zahteve iz stolpcev B in D se uporabljajo tudi za aromatizirane proizvode.

**4.4.1.2.2 Izračunano na osnovi suhe snovi.

4.4.2 Organoleptične lastnosti kavnih nadomestkov in instant kavnih mešanic

4.4.2.1 Barva, zunanost

4.4.2.1.1 Izvlečki kavnega nadomestka imajo videz majhnih zrn ali večjih amorfnih zrn. Njihova barva je enotna, svetlo do temno rjava.

4.4.2.1.2 Zrnca instant kavne mešanice so fino mleta kot moka, podobna zdrobu ali različno velika. Njihova barva je enotna, svetlo do temno rjava.

4.4.2.1.3 Za aromatizirano instant kavo je značilna barva uporabljenih snovi. Njena tekstura je rahla in brez grudic.

4.4.2.2 Okus, vonj

4.4.2.2.1 Za izvlečke kavnih nadomestkov in instant kavnih mešanic sta značilna vonj okus in vonj uporabljenih surovin.

4.4.2.2.2 Za aromatizirano instant kavna mešanico sta značilna okus in volj uporabljene arome in kavne mešanice same.

4.5 Označevanje

4.5.1 Ime, označba

4.5.1.1 V primeru proizvodov iz točke 4.2.1:

4.5.1.1.1 „izvleček cikorije“;

4.5.1.1.2 „instant cikorija“;

4.5.1.1.3 „instant topna cikorija“ ali „instant cikorija“.

4.5.1.2 Poleg imena je treba navesti dodatne informacije:

4.5.1.2.1 Označbi proizvodov iz točke 4.2.1 so dodani naslednji izrazi:

4.5.1.2.1.1 „koncentrat“ ali „v obliki koncentrata“ ali

4.5.1.2.1.2 „tekočina“ ali „v tekoči obliki“.

4.5.1.3 Pridevnik „koncentriran“ se lahko doda označbi tekočega izvlečka cikorije, če vsebnost suhe snovi, pridobljene iz cikorije, znaša več kot 45 mas. %.

4.5.1.4 Na oznaki tekočega izvlečka cikorije morajo biti besede „s sladkorjem“, „konzervirano s sladkorjem“, „z dodanim sladkorjem“ ali „praženo s sladkorjem“, pri čemer je treba besedo „sladkor“ nadomestiti z imenom vrste uporabljenega sladkorja. Te informacije morajo biti na voljo v istem vidnem polju kot označba.

4.5.1.5 V primeru instant kavne mešanice se količina uporabljenega instant kavnega nadomestka navede v istem vidnem polju kot označba.

4.5.1.6 Besedilo „kavni nadomestek“ se lahko nadomesti z imenom vrste uporabljenega kavnega nadomestka. Kot del označbe se lahko uporabi domišljjsko ime.

4.5.1.7 Izraz „instant topen“ se lahko nadomesti z besedo „instant“.

4.5.1.8 Primeri imen: „instant kavna mešanica z 20 % instant kavnega nadomestka“, „instant kavna mešanica s 60 % instant kavnega nadomestka“, „instant kavna mešanica s 50 % instant cikorije“.

4.5.1.9 V primeru aromatiziranih instant kavnih mešanic se aroma navede v istem vidnem polju kot ime, če pa se doda kofein, mora biti to navedeno v istem vidnem polju kot označba.

4.5.2 Drugo označevanje

4.5.2.1 V primeru koncentrata izvlečka cikorije in tekočega izvlečka cikorije se na oznaki navede najmanjša vsebnost suhe snovi, pridobljene iz cikorije, izražena v masnih odstotkih na podlagi mase končnega proizvoda.

4.5.2.2 Način priprave pijače se navede na oznaki.

5. Posebna kava

5.1 Specifikacija, opredelitev skupine proizvodov

5.1.1 Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 14.1.5.2

5.1.2 Posebna kava se nanaša na instant pijače v prahu, ki vsebujejo instant kavo s sladilom ali brez njega, ki se lahko uporabljajo za pripravo pijače z mlekom (bele kave) z značilnim vonjem, okusom in konsistenco v skladu z navodili. Na voljo je kot enota za enkratno uporabo ali pakirana v velikih potrošniških enotah za prodajne avtomate.

5.2 Sestavine, ki se lahko uporabljajo

5.2.1 Surovine na osnovi mleka

5.2.2 Sladkorji

5.2.3 Instant kava

5.2.4 Rastlinska maščoba

5.2.5 Navadna sol

5.2.6 Pitna voda

5.2.7 Pražena kava v prahu

5.2.8 Čokolada v prahu

5.2.9 Kakav v prahu

5.2.10 Aroma

5.3 Zahteve glede kakovosti

5.3.1 Fizikalne in kemične lastnosti

5.3.1.1 Vsebnost vlage: ne več kot 5 mas. %.

5.3.1.2 Vsebnost instant kave: najmanj 5 mas. % z vsebnostjo pridobljenega kofeina najmanj 0,1 mas. % v suhi snovi, razen v primeru dekofeinizirane instant kave v prahu.

5.3.2 Organoleptične lastnosti

5.3.2.1 Pripravljeno v skladu z navodili, okus, vonj in konsistenca ustrezajo naravi proizvoda. 5.3.2.2 Proizvod, imenovan kapučino, ima penasto konsistenco.

5.4 Označevanje

5.4.1 Ime, označba

5.4.1.1 Označba je lahko v obliki „instant kavnega napitka v prahu“, „instant bele kave v prahu“ ali „instant posebne kave v prahu“.

5.4.1.2 Za proizvod, pri katerem nastane penasta pijača, se lahko uporabi beseda „kapučino“. Dovoljena je uporaba besede „instant“. Kot del označbe se lahko uporabi domišljjsko ime.

5.4.1.3 Pri aromatiziranih proizvodih se aroma navede v istem vidnem polju kot ime.

5.4.1.4 Primeri imen: „instant kavni napitek v prahu Caffee Amaretto z okusom grenkega mandlja“, „instant kava z mlekom v prahu Wiener Melange“, „kapučino“, „kapučino z okusom čokolade“.

5.5.2 Drugo označevanje

5.5.2.1 Način priprave pijače se navede na oznaki.“.

