

br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici održanoj 25. svibnja 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O KAVI, PROIZVODIMA OD KAVE, KAVOVINAMA I PROIZVODIMA OD KAVOVINA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Ovim se pravilnikom propisuju opći zahtjevi kakvoće proizvoda koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

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

Članak 2. (Iznimke od odredaba Pravilnika)

Odredbe ovoga pravilnika ne primjenjuju se na "café torrefacto soluble".

Članak 3. (Osnovni pojmovi)

Značenje pojedinih pojmova, u smislu ovoga pravilnika, navedeno je u Aneksu I. koji je njegov sastavni dio.

Članak 4. (Deklariranje proizvoda)

- Na deklariranje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) kao i posebne odredbe ovoga pravilnika koje se odnose na deklariranje.
- Deklaracija proizvoda uz podatke propisane u stavku (1) ovoga članka mora sadržavati i sljedeće podatke za:
 - sirovu kavu bez kofeina i prženu kafu bez kofeina s najvećom dozvoljenom količinom kofeina (izraženo u postocima);
 - kavovine i mješavine kavovina s količinom ekstrakta (izraženo u postocima).

Članak 5. (Dodavanje aditiva)

Korištenje aditiva propisano je Pravilnikom o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Članak 6. (Opće obveze)

Proizvodi iz članka 1. ovoga pravilnika moraju se u fazi proizvodnje, prerade i distribucije čuvati i pakirati na način kojim se osigurava kakvoća proizvoda do isteka deklariranog roka uporabe.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

POGLAVLJE I. SIROVA KAVA

Članak 7. (Sirova kava)

- Pod sirovom kavom, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se osušene sjemenke (zrna kave kultivara roda *Coffea*) dobivene odgovarajućim tehnološkim postupkom od ploda kave, uz uklanjanje mezokarpa, endokarpa i po mogućnosti potpuno ili djelomično tegumenta (srebnaste opne), a stavlja se na tržište pod nazivom:
 - sirova kava;

- sirova kava bez kofeina.
- Sirova kava, ovisno o botaničkoj vrsti, dijeli se na: arabiku, robustu, liberiku, ekscelsu i arabustu.

Članak 8. (Deklariranje sirove kave)

- Deklaracija sirove kave koja se stavlja na tržište u vrećama i/ili kontejnerima mora sadržavati najmanje: naziv kave, zemlju podrijetla, oznaku lota i neto masu, dok se ostali podaci moraju nalaziti na popratnoj dokumentaciji sukladno stavku (2) ovoga članka.
- Sirovu kavu pri stavljanju na tržište, kao i dostavljanju na analizu, mora pratiti dokumentacija koja sadrži sljedeće podatke:
 - naziv kave (*Minas, Santos, Cherry* i dr.);
 - tip kave (oprana, neoprana, monsunska i dr.);
 - naziv proizvođača i uvoznika;
 - zemlja podrijetla;
 - godina berbe;
 - oznaka lota i broj vreća u lotu;
 - količina otpadnih i stranih primjesa, u postocima;
 - količina vode na 105°C, u postocima;
 - krupnoća zrna (prema broju sita)
 - dokaz o pripadnosti klasi na temelju propisa zemlje izvoznice;
 - neto masa vreće sirove kave.

Članak 9. (Uvjeti za stavljanje sirove kave na tržište)

- Sirova kava koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uvjete:
 - ne sadržavati više od 12% vode odnosno ne više od 11%, za kavu bez kofeina;
 - ne sadržavati više od 5,5% ukupnog pepela;
 - ne sadržavati više od 0,5% stranih primjesa;
 - količina otpadnih primjesa ne smije prelaziti 10% kod svih vrsta kave, osim za kavu robustu i neoprano arabiku kod kojih ta količina ne smije prelaziti 15%;
 - ne smije biti zagađena kukcima u bilo kojem stadiju razvoja;
 - ne sadržavati smrdljiva zrna;
 - ne smije biti oštećena vodom;
 - ne smije imati strani miris;
 - biti karakteristične i ujednačene krupnoće, oblika i boje zrna za deklariranu vrstu kave;
 - napitak mora imati karakterističnu aromu, miris i okus za deklariranu vrstu kave;
 - u uzorku od 300 g ne sadržavati više od 140 negativnih bodova, odnosno više od 180 negativnih bodova, kako je propisano u članku 9. ovoga pravilnika.
- Sirova kava ima ujednačenu krupnoću zrna ako najmanje 80% zrna zaostaje prosijavanjem kroz dva uzastopna sita za kavu u nizu. Standardi sita propisani su u Tablici 1. iz Aneksa II. koji je sastavni dio ovoga pravilnika.

Članak 10. (Razvrstavanje sirove kave po klasama)

- Sirova kava se, ovisno o ukupnome broju negativnih bodova i broju crnih zrna, razvrstava u šest klasa sukladno Tablici 2. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- Nije dopušteno stavljanje na tržište sirovu kavu koja ima više negativnih bodova nego što je propisano za šestu klasu.
- Broj negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, utvrđene u stavku (1) ovoga članka, u uzorku koji predstavlja prosječan uzorak i teži 300 g sirove kave određuje se sukladno Tablici 3. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- Ukupan broj negativnih bodova u prosječnom uzorku dobiva se zbrajanjem negativnih bodova za pojedinačne nedostatke, kako je navedeno u stavku (3) ovoga članka.

- (5) Ако isto zmo pokazuje više nedostataka, dodjeljuje mu se broj negativnih bodova koji odgovara najvećem nedostatku što ga sadrži.

Članak 11.

(Sirova kava bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "sirova kava bez kofeina" može se stavljati na tržište kava koja ispunjava uvjete iz čl. 8. i 9. ovoga pravilnika, s tim da količina kofeina ne prelazi 0,1%.
- (2) U proizvodnji sirove kave bez kofeina mogu se rabiti sljedeća pomoćna sredstva za otapanje i ekstrakciju: etilacetat, metilacetat, etilmetilketon, tekući ugljični dioksid, diklormetan i voda.

POGLAVLJE II. PROIZVODI OD KAVE

Članak 12.

(Proizvodi od kave)

Proizvodi od kave su:

- a) pržena kava
- b) ekstrakti kave.

Članak 13.

(Pržena kava)

Pržena kava može se stavljati na tržište pod nazivom:

- a) pržena kava u zrnju;
- b) mješavina pržene kave u zrnju;
- c) pržena kava bez kofeina u zrnju;
- d) mješavina pržene kave bez kofeina u zrnju;
- e) mljevena kava;
- f) mješavina mljevene kave;
- g) mljevena kava bez kofeina;
- h) mješavina mljevene kave bez kofeina.

Članak 14.

(Uvjeti za stavljanje pržene kave na tržište)

Pržena kava koja se stavlja na tržište mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 5% vode;
- b) ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela;
- c) količina ukupnih stranih primjesa ne smije prelaziti 0,1%;
- d) ne sadržavati više od 2% preprženih (ugljeniziranih) zrna;
- e) sadržavati najmanje 22% ekstraktivnih tvari topivih u vodi, osim pržene kave bez kofeina koja mora sadržavati najmanje 20%;
- f) ne davati napitak neprijatnog okusa, mirisa i arome;
- g) oblik i veličina zrna moraju odgovarati deklariranoj vrsti kave, pržena zrna moraju biti zdrava i bez oštećenja od kukaca.

Članak 15.

(Mješavina pržene kave)

- (1) Pod nazivom "mješavina pržene kave" na tržište se može stavljati mješavina kave dobivena prženjem dviju ili više vrsta pržene kave čija je kvaliteta određena ovim pravilnikom.
- (2) Mješavina pržene kave može nositi naziv po vrsti sirove kave koja je postotno najviše zastupljena u mješavini, s tim što taj postotak ne smije biti manji od jedne trećine.

Članak 16.

(Pržena kava bez kofeina)

- (1) Pod nazivom "pržena kava bez kofeina" na tržište se može stavljati pržena kava u zrnju koja ne sadrži više od 0,1% kofeina.
- (2) Pržena kava bez kofeina mora odgovarati odredbama članka 14. ovoga pravilnika, s tim što količina tvari topivih u vodi (ekstraktivnih tvari) mora iznositi najmanje 20%.

POGLAVLJE III. EKSTRAKTI KAVE

Članak 17.

(Ekstrakti kave)

- (1) Ekstrakti kave su proizvodi dobiveni ekstrakcijom iz prženih zrna kave, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi

samo voda, a isključuje svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili lužine. Ekstrakt kave mora sadržavati samo topive i aromatske sastojke kave, uz netopive tvari koje je tehnički nemoguće odstraniti te netopiva ulja koja potječu iz kave.

- (2) Ekstrakti kave stavljaju se na tržište pod nazivom: ekstrakt kave, topivi ekstrakt kave, topiva kava ili instant kava.
- (3) Sadržaj suhe tvari kave u ekstraktima kave iz stavka (1) ovoga članka mora biti:
- a) najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta kave;
 - b) 70-85% mase u slučaju ekstrakta kave u pasti;
 - c) 15-55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta kave.
- (4) Ekstrakt kave u prahu ili pasti ne smije sadržavati druge tvari, osim onih koje se dobiju ekstrakcijom kave. Tekući ekstrakt kave može sadržavati jestive šećere, pržene ili ne, u udjelu koji ne prelazi 12% mase.

Članak 18.

(Deklariranje ili označavanje ekstrakta kave)

Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 17. ovoga pravilnika mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) nazivi proizvoda mogu se rabiti samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 17. st. (3) i (4) ovoga pravilnika koji moraju, ovisno o vrsti proizvoda, biti popraćeni sljedećim navodima:
 - 1) "pasta" ili "u obliku paste" ili
 - 2) "tekući" ili "u tekućem obliku";
- b) nazive proizvoda može pratiti navod "koncentriran":
 - 1) u slučaju proizvoda iz članka 17. stavka (3) točke c) ovoga pravilnika koji imaju više od 25% mase suhe tvari kave;
- c) deklaracija proizvoda mora sadržavati navod "bez kofeina", pod uvjetom da sadržaj kofeina nije veći od 0,3% mase suhe tvari kave, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- d) deklaracija proizvoda iz članka 17. stavka (3) točke c) ovoga pravilnika mora sadržavati navod: "s...", "konzervirano s...", "s dodatkom..." ili "prženo s..." iza čega slijedi naziv(i) upotrijebljenog(ih) šećera, koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
- e) proizvodi iz članka 17. stavka (3) toč. b) i c) ovoga pravilnika moraju imati označen minimalni sadržaj suhe tvari kave izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

Članak 19.

(Dopuštena proizvodnja)

- (1) Dopuštena je proizvodnja proizvoda od kave dobivenih miješanjem instant kave ili instant kave bez kofeina sa šećerom, mljekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.
- (2) Za proizvodnju proizvoda iz stavka (1) ovoga članka proizvođač je dužan izraditi proizvođačku specifikaciju.

POGLAVLJE IV. KAVOVINE

Članak 20.

(Kavovine)

- (1) Pod kavovinama (surogatima kave), u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se prženi plodovi i prženi dijelovi jestivih biljaka bogatih škrobom i šećerima koji prokuhani ili otopljeni u vodi daju napitak koji se koristi kao zamjena za kavu ili kao dodatak kavi.
- (2) Kao osnovne sirovine za proizvodnju kavovina mogu se upotrebljavati: ječam, raž, pšenica, ječmeni slad i slad drugih žitarica, korijen cikorije, smokva, rogač, slanetak (naut), drugi jestivi plodovi bogati škrobom ili šećerom te soja.
- (3) Kao pomoćne sirovine za proizvodnju kavovina mogu se koristiti i drugi plodovi i dijelovi drugih jestivih biljaka, i to najviše do 20% od ukupne količine upotrijebljenih osnovnih sirovina.
- (4) Kavovinama se mogu dodavati prženi šećer, škrobni šećer, melasa s najmanje 50% šećera i jestiva biljna ulja.

Članak 21.
(Sladna kavovina)

- (1) Kao surogat kave pod nazivom sladna kavovina u promet se može stavljati samo prženi ječmeni slad.
- (2) Sladna kavovina proizvedena od drugih vrsta proklijalih žitarica može se stavljati u promet samo pod nazivom "...sladna kavovina" uz obavezno navođenje naziva sirovine od koje je kavovina proizvedena (ražena sladna kavovina i sl.).

Članak 22.

(Uvjjeti za stavljanje u promet kavovina)

- (1) Kavovine koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) biti svijetlosmeđe do tamnosmeđe boje, a napitak spravljen njihovim kuhanjem ili otapanjem u vodi mora imati okus i miris svojstven kavovini;
 - b) kavovine proizvedene od proklijalih žitarica moraju sadržavati najmanje 35% ekstrakta topivog u vodi, proizvedene od soje - najmanje 20%, a ostale kavovine - najmanje 40% tog ekstrakta, bez dodanog šećera;
 - c) ne smiju biti pržene odnosno ugljenizirane;
 - d) davati napitak karakterističnih senzorskih svojstava;
 - e) ne smiju biti proizvedene od zaraženih sirovina, sirovina koje nisu očišćene od urodica i mineralnih primjesa, kao i bezvrijednih sirovina (prevrele komine, trop, ekstrahirani rezanci šećerne repe i sl.);
 - f) ne smiju biti proizvedene uz korištenje mineralnih ulja;
 - g) sirovine od kojih se proizvode sladne kavovine moraju sadržavati najmanje 70% proklijalih zrna s klicom razvijenom najmanje do polovice zrna;
 - h) količina vode, pepela i pijeska za pojedine vrste kavovina ne smije biti veća od vrijednosti danih u Tablici 4. iz Aneksa II. ovoga pravilnika.
- (2) Kavovine se stavljaju u promet samljevene i zapakirane.
- (3) Dopuštena je proizvodnja mješavina više kavovina, koja se u promet stavlja po nazivom "mješavina kavovina", uz uvjet da ispunjava uvjete iz stavka (1) ovoga članka.

POGLAVLJE V. EKSTRAKTI KAVOVINA

Članak 23.
(Ekstrakti kavovina)

- (1) Pod ekstraktom kavine podrazumijeva se proizvod dobiven vodenom ekstrakcijom iz prženih kavovina po odgovarajućem tehnološkom postupku.
- (2) Ekstrakti kavovina, osim ekstrakta cikorije, stavljaju se na tržište pod nazivom:
 - a) tekući ekstrakt kavovine,
 - b) instant kavovina ili ekstrakt kavovine u prahu.
- (3) Proizvodi iz stavka (2) točke b) ovoga članka moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) njihova topivost u vodi mora biti najmanje 99,5%;
 - b) količina vode ne smije biti veća od 5%;
 - c) ne smiju biti pljesnivi;
 - d) pripremljeni napitak mora imati karakteristična senzorska svojstva.
- (4) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kavovine sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.
- (5) Dopuštena je proizvodnja proizvoda dobivenih miješanjem ekstrakta kave i kavovine sa šećerom, mlijekom u prahu, biljnim masnoćama i drugim dodacima.

Članak 24.
(Ekstrakt cikorije)

- (1) Ekstrakt cikorije je koncentrirani proizvod dobiven ekstrakcijom iz pržene cikorije, pri čemu se kao sredstvo za ekstrakciju koristi samo voda, a isključuje se svaki postupak hidrolize dodavanjem kiseline ili lužine.
- (2) Cikorija podrazumijeva korijen *Cichorium intybus* L. koji se, primjereno očišćen za sušenje i prženje, upotrebljava za proizvodnju napitaka kavovine.

- (3) Za proizvodnju kavovine ne dopušta se korištenje krmnog radiča (*Cichorium intybus* var. *sativus*).
- (4) Ekstrakti cikorije stavljaju se na tržište pod nazivom ekstrakt cikorije, topiva cikorija ili instant cikorija.
- (5) Sadržaj suhe tvari u ekstraktima cikorije mora biti:
 - a) najmanje 95% mase u slučaju suhog ekstrakta cikorije;
 - b) 70-85% mase u slučaju ekstrakta cikorije u pasti;
 - c) 25-55% mase u slučaju tekućeg ekstrakta cikorije.
- (6) Ekstrakt cikorije u prahu ili pasti ne smije sadržavati više od 1% mase tvari koje nisu iz cikorije.
- (7) Tekući ekstrakt cikorije može sadržavati jestive šećere, pržene ili ne, u udjelu koji ne prelazi 35% mase.

Članak 25.

- (Deklariranje ili označavanje proizvoda od ekstrakta cikorije)
- Deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 24. ovoga pravilnika mora ispunjavati i sljedeće zahtjeve:
- a) nazivi proizvoda mogu se rabiti samo za proizvode koji ispunjavaju uvjete iz članka 24. ovoga pravilnika i moraju, ovisno o vrsti proizvoda, biti popraćeni sljedećim navodima:
 - 1) "pasta" ili "u obliku paste", ili
 - 2) "tekući" ili "u tekućem obliku";
 - b) nazive proizvoda može pratiti navod "koncentriran"
 - 1) u slučaju proizvoda iz članka 24. stavka (5) točke c) ovoga pravilnika koji imaju više od 45% mase suhe tvari cikorije;
 - c) deklaracija proizvoda iz članka 24. stavka (5) točke c) ovoga pravilnika mora sadržavati navod: "s...", "konzervirano s", "s dodatkom..." ili "prženo s..." iza čega slijedi naziv(i) upotrijebljenog(ih) šećera koji mora biti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda;
 - d) proizvodi iz članka 24. stavka (5) toč. b) i c) ovoga pravilnika mora imati označen minimalni sadržaj suhe cikorije izražen kao maseni postotak gotovog proizvoda.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 26.
(Službena kontrola)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provode se na način propisan važećim zakonskim propisima.

Članak 27.
(Prestanak važenja odredaba)

- (1) Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvalitetu kafe, proizvoda od kafe i surogata kafe ("Službeni list SFRJ", br 55/89 i 36/91 i "Službeni list RBiH", broj 2/92).
- (2) Kava, proizvodi od kave, kavovine i proizvodi od kovovina, koji su označeni prema odredbama Pravilnika iz stavka (1) ovoga članka, mogu biti u prometu šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika.

Članak 28.
(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj128/11
25. svibnja 2011. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, v. r.

ANEKS I.

ZNAČENJE POJMOVA

- (1) Kava - opći naziv za plodove i sjemenke biljke roda *Coffea*, općenito uzgojenih vrsta, kao i proizvoda od ovih plodova i sjemenki u različitim fazama proizvodnje i uporabe, pripremljenih za potrošnju:
 - a) arabika - kava botaničke vrste *Coffea arabica* Linnaeus;
 - b) robusta - kava botaničke vrste *Coffea canephora* Pierre ex Froehner;
 - c) liberika - kava botaničke vrste *Coffea liberica* Hiern;

- d) *exscelsa* - kava botaničke vrste *Coffea dewevrei* De Wild i Durand var. *exscelsa* Chevalier;
- e) *arabusta* - hibrid između vrsta *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot i Ake Assi.
- (2) Tipovi kave:
- a) plod kave - nesušeni plodovi biljke roda *Coffea* nakon berbe;
- b) kava u ljusci; suhi plod kave - plodovi kave nakon sušenja;
- c) kava u pergamentnoj ljusci - zrna kave obavijena endokarpom;
- d) sirova kava; zelena kava - zrno kave dobiveno uklanjanjem (ljuštenjem) pergamentne ljuske;
- e) oprana kava; kava proizvedena mokrim postupkom - sirova kava proizvedena iz plodova mokrim postupkom;
- f) mlaga (*mild*) kava - sirova kava arabika proizvedena mokrim postupkom;
- g) neoprana kava; kava proizvedena suhim postupkom - sirova kava proizvedena suhim postupkom;
- h) oprana i očišćena kava - sirova kava proizvedena suhim postupkom s koje je srebrnasta pokožica mehanički uklonjena uz prisutnost vode;
- i) monsunska kava - sirova kava dobivena od neoprane kave koja je bila izložena vlažnoj atmosferi, što je prouzročilo apsorpciju vode, bubrenje i promjenu boje zrna u zlatnožutu do svijetlosmeđu;
- j) polirana kava - sirova kava proizvedena mokrim postupkom s koje je mehanički uklonjena srebrnasta pokožica, što zrnu daje sjaj i bolji izgled;
- k) ostatak od prosijavanja - strane tvari, druge primjese podrijetlom od ploda kave i oštećena (defektna) zrna izdvojena pročišćavanjem, prosijavanjem sirove kave;
- l) pržena kava - kava dobivena prženjem sirove kave;
- m) ekstrakt kave - proizvod dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva za ekstrakciju, a koja nije podrijetlom od kave;
- n) pržena mljevena kava; mljevena kava - proizvod dobiven mljevenjem pržene kave.
- (3) Tipovi instant kave:
- a) instant kava; topiva kava; osušeni ekstrakt kave - osušeni proizvod topiv u vodi, dobiven isključivo iz pržene kave fizičkim postupcima uporabom vode kao jedinog sredstva nosača koji nije podrijetlom iz kave;
- b) ekstrakt kave osušen raspršivanjem; ekstrakt kave u prahu - instant kava dobivena postupkom kojim se tekući ekstrakt kave raspršuje u toploj atmosferi i isparavanjem vode pretvara u osušene čestice;
- c) aglomerirana instant kava - instant kava dobivena postupkom kojim se osušene čestice ekstrakta kave međusobno udružuju oblikujući veća zrna;
- d) liofilizirana kava; liofilizirani ekstrakt kave; liofilizirana instant kava; liofilizirana topiva kava - instant kava dobivena postupkom kojim se ekstrakt kave smrzcava i led izdvaja sublimacijom;
- e) kava bez kofeina - kava dobivena ekstrakcijom kofeina;
- f) napitak od kave - napitak dobiven bilo od pržene mljevene kave s vodom ili od dodatka vode ekstraktu kave, instant kavi ili liofiliziranoj kavi.
- (4) Dijelovi ploda kave (nesušeni):
- a) plod kave; svježi plod kave - svježi cjelokupan plod stabla kave;
- b) meso; pulpa - dio ploda kave koji se uklanja pulpiranjem, a sastoji se od egzokarpa i većega dijela mezokarpa;
- c) pergamentna ljuska - endokarp ploda kave.
- (5) Dijelovi ploda kave (osušeni):
- a) suhi plod kave - osušeni plod stabla kave, koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- b) zrno u pergamentnoj ljusci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- c) ljuska - cjelokupna vanjska ovojnica (perikarp) suhog ploda kave;
- d) suha pergamentna ljuska - osušeni endokarp ploda kave;
- e) srebrnasta pokožica; suha testa - suha sjemena ovojnica (tegument) zrna kave, uglavnom srebrnastog ili bakrenastog izgleda;
- f) zrno kave - komercijalni naziv za suhe sjemenke biljke kave.
- (6) Sirova kava - morfološka svojstva:
- a) plosnato zrno - zrno kave s jednim zamjetljivim plosnatim licem;
- b) perl zrno - zrno kave približno ovalnog oblika nastalo razvojem jednog zrna u plodu;
- c) slonovsko zrno - srasla zrna (obično dva, ponekad više) nastala lažnom poliembriomom;
- d) promjer - promjer najmanjeg okruglog otvora kroz koji može proći zrno kave.
- (7) Strane tvari kod sirove kave:
- a) strane tvari - mineralne, biljne ili životinjske tvari koje podrijetlom nisu od ploda kave;
- b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- c) srednji kamenčić - kamenčić koji prelazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- e) veći komadić drva - komadić drva približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- f) srednji komadić drva - komadić drva približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- g) manji komadić drva - komadić drva približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm);
- h) grudica zemlje - granula združenih čestica zemlje;
- i) veća grudica zemlje - grudica zemlje koja se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- j) srednja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- k) manja grudica zemlje - grudica zemlje koja prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm.
- (8) Nedostaci koji potječu od ploda kave:
- a) komadić ljuske - dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarpa);
- b) komadić pergamentne ljuske - dio osušene pergamentne ljuske (endokarpa);
- c) školjkasto zrno - izobličeno zrno s jednim vidljivim udubljenjem;
- d) komadić zrna - dio zrna čiji je obujam manji od obujma polovice zrna;
- e) polomljeno zrno - dio zrna čiji je obujam jednak ili veći od obujma polovice zrna;
- f) izobličeno zrno - zrno kave jasno uočljiva neprirodnog oblika;
- g) kukcem oštećeno zrno - zrno kave koje je izvana ili iznutra oštećeno napadom kukca;
- h) živim kukcem zagađeno zrno - zrno kave koje sadrži jednog ili više živih kukaca u bilo kojem stadiju razvoja;
- i) uginulim kukcem zagađeno zrno - zrno kave koje sadrži jednog ili više uginulih kukaca ili djeliće kukaca;
- j) suhi plod - suhi plod kave koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- k) zrno u pergamentnoj ljusci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljusci (endokarpu);
- l) crno zrno - zrno kave čija je polovica ili više crne boje, izvana ili iznutra;
- m) polucrno zrno - zrno kave koje je manje od polovice crne boje, izvana ili iznutra;

- n) nezrelo zrno - zrno kave koje je nedozrelo, često s naboranom površinom;
- o) spužvasto zrno - zrno kave čija je struktura slična plutu, odnosno čije se tkivo može zgnječiti i prstom ruke, a uglavnom je bjeličaste boje;
- p) bijelo zrno male gustoće - zrno kave bjeličaste boje, a mase i gustoće znatno manje od zdravog zrna;
- r) smrdljivo zrno - zrno kave koje pri presijecanju vrlo neugodno miriše, može biti svijetlosmeđe ili smeđe boje ili imati voštani izgled;
- s) kiselo zrno - zrno kave oštećeno prekomjernom fermentacijom, čija je unutrašnjost svijetlosmeđe - crvenkaste boje i koje, nakon prženja, napitku daje neugodan kiseli okus;
- t) zrno s mrljama - zrno kave s mrljama netipične zelenkaste, bjeličaste ili žućkaste boje;
- u) pljesnivo zrno - zrno kave koje pokazuje rast plijesni ili dokaz napada plijesni vidljiv golim okom;
- v) uvenulo zrno - zrno kave koje je izvana naborano i manje mase;
- z) pulperom oštećeno zrno - zrno kave proizvedeno mokrim postupkom koje je zarezano ili ostrugano pri pulpiranju, često sa smeđim ili crnkastim mrljama.
- (9) Ekstrakti kavovina:
- a) instant kavovine - osušeni, u vodi lako topivi proizvodi, dobiveni isključivo iz prženih kavovina fizikalnim postupcima, uz korištenje vode koja se uvodi kao jedino sredstvo za ekstrakciju kavovina;
- b) ekstrakt kavovina u prahu - lako topiv proizvod od kavovina dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine raspršuje u toploj atmosferi i pretvara u osušene čestice isparavanjem vode;
- c) aglomerirani ekstrakt kavovine - lako topiv proizvod od kavovine dobiven postupkom pri kojem se osušene čestice međusobno spajaju formirajući veće granule;
- d) liofilizirani ekstrakt kavovine - lako topiv proizvod od kavovine dobiven postupkom kojim se tekući ekstrakt kavovine zamrzava i led izdvaja sublimacijom.
- (10) Pržena kava - strane tvari:
- a) strane tvari - sve tvari mineralnog, biljnog ili životinjskog podrijetla koje nisu podrijetlom od ploda kave;
- b) veći kamenčić - kamenčić koji se zadržava na situ s okruglim otvorima promjera 8,00 mm;
- c) srednji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 8,00 mm, a zadržava se na situ s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- d) manji kamenčić - kamenčić koji prolazi kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,75 mm;
- e) veći komadić drva - komadić drva približne dužine 3 cm (obično od 2 do 4 cm);
- f) srednji komadić drva - komadić drva približne dužine 1,5 cm (obično od 1 do 2 cm);
- g) manji komadić drva - komadić drva približne dužine 0,5 cm (obično kraće od 1 cm).
- (11) Nedostaci nađeni u prženim zmima kave:
- a) komadić ljuške; dio ljuške - dio osušene vanjske ovojnice ploda (perikarpa);
- b) komadić pergamentne ljuške - dio osušene pergamentne ljuške (endokarpa);
- c) školjkasto zrno - izobličeno zrno konkavna izgleda ili vanjski dio prošupljenog zrna;
- d) komadić zrna - dio zrna kave obujma manjeg od jedne polovice zrna;
- e) kukcem oštećeno zrno - zrno kave koje je oštećeno napadom kukca;
- f) suhi plod - suhi plod kave koji obuhvaća vanjsku ovojnicu i u njoj jedno ili više zrna;
- g) zrno u pergamentnoj ljušci - zrno kave potpuno ili djelomično zatvoreno u svojoj pergamentnoj ljušci i endokarpu;
- h) crno zrno - zrno kave izvorno crno, izgleda slična ugljenu i mrke mutne boje, uglavnom zrnate vanjske površine;
- i) djelomično crno zrno - zrno čija manja polovica izgledom sličí ugljenu;
- j) pougljeno zrno - crnkasto zrno kave, građe slične drvenom ugljenu, pritiskom prsta lako lomljivo na sitne djeliće;
- k) zrno s mrljama - zrno kave s mrljama netipične boje;
- l) svijetlo zrno - zrno kave znatno svjetlije boje od drugih prženih zrna;
- m) smrdljivo zrno, zrno neugodna mirisa - zrna kave koja otpuštaju neugodan miris, obično potječu od smrdljivih zrna ili kiselih zrna;
- n) nezrelo zrno - nepotpuno oblikovano zrno koje nije doseglo najviši razvoj i svjetlije je boje od drugih prženih zrna.

ANEKS II.

Tablica 1. Standardi za sita

Broj (oznaka) sita	Promjer u mm
20	8,00
19	7,50
18	7,10
17	6,70
16	6,30
15	6,00
14	5,60
13	5,00
12	4,75
10	4,00
ostatak	

Tablica 2. Klasiranje kave

Klase	Ukupni broj negativnih bodova u prosječnom uzorku od 300 g sirove kave		Broj crnih zrna u uzorku od 300 g sirove kave		Ocjena napitka
	Arabika Liberika, Ekscelza, Arabusta	Robusta	Arabika Liberika, Ekscelza, Arabusa	Robusta	
I.	do 6	do 12	bez crnih zrna	bez crnih zrna	odlično izraženog mirisa, okusa, arome i boje
II.	od 7 do 13	od 13 do 25	do 5	5	vrlo dobro izraženog mirisa, okusa, arome i boje
III.	od 14 do 30	od 25 do 50	do 5	10	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
IV.	od 31 do 60	od 51 do 90	do 10	15	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
V.	od 61 do 120	od 91 do 140	do 10	20	zadovoljavajuće izraženog mirisa, okusa, arome i boje
VI.	od 121 do 140	od 140 do 180	neograničeno	neograničeno	slabo izraženog mirisa, okusa, arome i boje

Tablica 3. Negativni bodovi za pojedinačne nedostatke

Nedostatak	Broj negativnih bodova
dva kiselna zrna	1
jedno kvarno ili pljesnivo zrno	1
jedno crno zrno	1
dva polucrna zrna	1

dva suha ploda	1
dva zrna u pergamentnoj ljuosci	1
pet školjkastih zrna	1
pet naboranih zrna	1
deset zrna oštećenih kukcima	1
pet bjeličastih zrna male gustoće	1
pet nezrelih zrna	1
deset deformiranih zrna	1
pet nedovoljno izraslih zrna	1
deset pulperom oštećenih zrna	1
pet spužvastih zrna	1
pet zrna s mrljama	1
pet polomljenih zrna	1
tri djelića zrna	1
tri djelića suhe ljuoske	1
pet dijelova pergamentne ljuoske	1
jedno veće drvce	5
jedno srednje drvce	2
jedno malo drvce	1
jedan veliki kamen	5
jedan srednji kamen	2
jedan mali kamen	1
jedna velika grudva zemlje	5
jedna srednja grudva zemlje	2
jedna mala grudva zemlje	1

Tablica 4. Vrijednosti za kavovine

Vrste kavovina	Voda%	Pepeo%	Pijesak%
kavovine od žitarica	10	4	1
kavovine od prokljalih žitarica	12	4	1
cikorija	15	8	2,5
kavovine od sušenog voća	15	6	1
kavovine od slanutka	10	6	1
kavovine od žira	10	6	1
kavovine od soje	7	7	1

БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА УПРАВА ЗА ИНДИРЕКТНО ОПОРЕЗИВАЊЕ РЕГИОНАЛНИ ЦЕНТАР МОСТАР

На основу члана 66. Закона о порезу на додату вриједност ("Службени гласник БиХ, број 9/05, 35/05 и 100/08) и члана 127. Правилника о примјени Закона о порезу на додату вриједност ("Службени гласник БиХ", број 93/05, 21/06, 60/06, 6/07, 100/07 и 35/08) као и члана 8. Инструкције о поступку увођења посебне шеме дужника ("Службени гласник БиХ", број 35/08), шеф Групе за принудну наплату доноси сљедеће

РЈЕШЕЊЕ

- УВОДИ СЕ ПОСЕБНА ШЕМА ДУЖНИКА ФАРМКО д.о.о. адреса/сједиште фирме: Фра Дидака Бунтића бб, Широки Бријег, одговорно лице: Јозо Слишковић, ИД број: 4272273250004, ПДВ број: 272273250004, за дуг по основу пореза на додату вриједност у износу од 1.209.798,02 КМ.
- Порески обвезник је дужан да у своје фактуре за испоруке лицима која су регистрована за ПДВ уноси сљедећу клаузулу: "Износ ПДВ-а наведен у овој фактури се плаћа Управи са позивом на идентификациони број: 272273250004.

- Лице регистровано за ПДВ које купује добра и услуге од испоручиоца ФАРМКО д.о.о.. Фра Дидака Бунтића бб. Широки Бријег, плаћа износ ПДВ-а директно Управи.
- Износи ПДВ-а задржани током пореског периода, плаћају се до 5. у мјесецу за претходни порески период.
У истом року порески обвезник купац је дужан доставити Управи за индиректно опорезивање листу са подацима за претходни порески период за пореског обвезника дужника према којем је рјешењем уведена посебна шема, листа треба да садржи сљедеће:
 - износ задржаног ПДВ-а
 - идентификациони број испоручиоца добара или услуга
 - идентификациони број примаоца добара или услуга који је задржао износ ПДВ-а.
- Посебна шема се примјењује од дана објаве у "Службеном гласнику БиХ".
- Дужник над којим се уводи посебна шема ФАРМКО д.о.о.. Фра Дидака Бунтића бб, Широки Бријег, обавезан је да рјешење којим се утврђује обавеза плаћања по посебној шеми истакне у пословним просторијама на видно мјесто заједно са увјерењем о регистрацији за ПДВ.
- Жалба не одлаже извршење рјешења.
- Ово рјешење ће бити објављено у "Службеном гласнику БиХ" и дневним новинама.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Дана 25.05.2011. године шефица Групе за обраду пореских пријава обратила се актом у форми приједлога за увођење посебне шеме дужника, Групи за контроли великих пореских обвезника у РЦ Мостар, у којем се позива на члан 3. Инструкције о поступку увођења посебне шеме дужника ("Службени гласник БиХ", број 35/08), анализом дуговања пореског обвезника - дужника ФАРМКО д.о.о., Фра Дидака Бунтића бб, Широки Бријег, а према показатељима из ПДВ пријава, потребно је извршити инспекцијску контролу с циљем утврђивања оправданости увођења посебне шеме дужника. Шеф Групе за контролу великих пореских обвезника, издао је налог за контролу број: 04/5-2/III-17/000178/11 дана 27.05.2011. године на основу сагласности Сектора за порезе за покретање контроле.

На основу издатаг налога овлашћени инспектор Групе за контролу великих пореских обвезника сачинио је записник о контроли број: 04/5-3/III-17/000178-3/11 дана 01.06.2011. године за контролни период од 01.01.2010. године до 31.05.2011. године са аспекта процјене сљедећих категорија:

- биланса стања;
- биланса успјеха;
- извјештај о новчаним токовима.

У контроли је на основу пословне документације утврђено да порески обвезник тренутно не посједује нове закључене уговоре о пословној сарадњи. Трансакцијски рачуни пореског обвезника су блокирани од стране Intesa SanPaolo банке због неплаћања кредита. Увидом у програм Алице на дан 31.05.2011. године утврђен је укупан неплаћени дуг у износу КМ 1.174.245,02 па пошто се на основу пословне документације коју је порески обвезник приложио у контроли може утврдити да ће поступак наплате утврђене обавезе бити отежан, на основу члана 5. Инструкције потребно је код ФАРМКО д.о.о. Широки Бријег увести посебну шему дужника.

Дуг пореског обвезника настао у пореском периоду 1104 (01.04.2011. године до 30.04.2011. године), порески период за које је поднесена пријава самоопорезивања, а иста није измирена, у складу са чланом 39. Закона о порезу на додату вриједност, дужнику је издат налог за принудну наплату на основу извјештаја о дугу. Сходно наведеном, а на основу одредбе члана 45. Правилника о провођењу Закона о поступку принудне наплате индиректних пореза ("Службени гласник БиХ", број 21/06) Обавијест о налогу за принудну наплату и захтјев за уплату у принудној наплати издата дана 26.05.2011. године под