

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-231 számú irányelv

(régi 2-86 számú irányelv)

Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmények

Coffee, coffee mixes, coffee substitutes and other coffee products

*Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2019. február
(módosított 1. kiadás)*

I. ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

1. Az irányelv tárgya: a pörkölt kávé, a kávékeverék, az instant kávékeverék, a pótkávé, az instant pótkávé (az instant cikória kivételével), valamint a kávéspecialitások minőségi követelményei.
2. Az instant kávéra, valamint az instant cikóriára vonatkozó követelményeket az MÉ 1-3-1999/4 számú, Kávé- és cikóriakivonat című előírás tartalmazza.
3. A termékek gyártásához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.
4. A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható. Az egyedi csomagolású termékek engedélyezett tömeg- és térfogatértékeit valamint nettó tömeg vagy térfogat ellenőrzési módszereit a **13/2008 (VIII. 8) NFGM-FVM együttes rendelet** tartalmazza.
5. Élelmezés-egészségügyi követelmények: A mindenkor érvényben lévő élelmezés-egészségügyi előírások szerint.

II. FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

Az MSZ ISO 3509 szerint.

III. TERMÉKCSOPORTOK

1. Kávé

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.1.5.1.

1.1. A termék meghatározása

- 1.1.1. Kávé:** Egyfajta nyerskávéból vagy többfajta nyerskávé keverékéből pörköléssel kávéital készítésére és ezáltal emberi fogyasztásra alkalmassá tett termék. A kávé kivül más hozzáadott anyagot nem tartalmaz. Koffeintartalma több mint 0,8%. A pörkölt kávészemek kívül-belül egyenletesen barna színűek. Szemes vagy őrölt kávéként kerül forgalomba.
- 1.1.2. Koffeinmentes kávé:** Koffeinmentesített nyerskávéból pörköléssel előállított termék, amelynek **koffeintartalma legfeljebb 0,1%.**
- 1.1.3. Csökkentett koffeintartalmú kávé:** Kávé és koffeinmentes kávé keverésével készül, a keverék koffeintartalma legfeljebb 0,8%.
- 1.1.4. Ízesített kávé:** A kávé a pörkölés során/után ízesítik (pl. karamellizált cukor, aromák), valamilyen speciális igény kielégítésére. Az ízesítőanyag mennyisége legfeljebb 2% (m/m).

1.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

1.2.1. Nyerskávé (zöld kávé): A kávécserje gyümölcshústól és pergamenthéjtől teljesen, ezüsthéjtől megfelelő eljárással a lehető legnagyobb mértékben megtisztított termése. Növénytanilag kétfajta nyerskávét (Arabica és Robusta) különböztetünk meg, az elnevezésben a származási hely is szerepel. A nyerskávé nedvességtartalma legfeljebb 14% (m/m), koffeintartalma több mint 0,8% (m/m), a hamu kloridtartalma pedig legfeljebb 1,1% (m/m).

1.2.2. Koffeinmentes nyerskávé: A nyerskávé koffeinmentesítésével előállított nyerskávé. A nyerskávéból a koffeint arra engedélyezett oldószerekkel oldják ki, majd az oldószereket eltávolítják. Az oldószermaradékok megengedett mennyiségét az **MÉ-1-2-2009/32 számú irányelv** tartalmazza. Az általános használatra engedélyezett oldószerek maradványát a jó gyártási gyakorlat szabályozza.

1.2.3. Ízesítőanyagok: A pörkölés során vagy után a pörkölt kávéhoz kizárólag ízesítés céljából felhasznált anyagok, pl. karamellizált cukor, aromák.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Jellemző	Szemes kávé	Őrölt kávé	Koffeinmentes kávé (őrölt és szemes)	Csökkentett koffeintartalmú kávé (őrölt és szemes)
	Követelmények, % (m/m)			
Idegenanyag-tartalom legfeljebb	0,5	–	–	–
Vízben oldódó szárazanyag-tartalom*, legalább	25,0	25,0	22,0	22,0
Nedvességtartalom, legfeljebb	5,0	5,0	5,0	5,0
Koffeintartalom*, több mint legfeljebb	0,8	0,8	–	–
	–	–	0,1	0,8

* szárazanyagra vonatkoztatva

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, külső: A szemes pörkölt kávé külleme feleljen meg az összetételre jellemző alaknak és nagyságnak, színe a pörkölés mértékétől függően a világosbarnától a sötétbarnáig terjedhet. A szemek közötti színeltérés megengedett. Az őrölt pörkölt kávé megközelítően egyenletes

szemcseméret-eloszlású, egyenletes – a pörkölés mértékétől függően – a világosbarnától a sötétbarnáig terjedő színű legyen.

Íz, illat: A szemes és őrölt pörkölt kávé íze és illata a felhasznált kávéfajtá(k)ra jellemző legyen. Az ízesített kávé íze és illata a felhasznált ízesítőanyagokra és kávéra jellemző.

A kávék részletes érzékszervi jellemzőit a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.

1.4. Csomagolás, tárolás

A termékeket tiszta, száraz, idegen szagtól mentes raktárban és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságát megőrizze.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

A „pörkölt” szó és fantázianév használata megengedett. Fantázianévként a földrajzi név csak akkor használható, ha a kávé 100%-ban onnan származik.

Például: Kávé
Őrölt kávé

1.5.2. Egyéb jelölés

Koffeinmentes kávé esetében a koffeinmentességre, ízesített kávé esetében az ízesítőanyagra, illetve a csökkentett koffeintartalomra utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben.

1.6. Előállítási folyamat

A nyerskávét az idegen anyagoktól (por, kő, növényi maradványok, magvak) megtisztítják az e célra kialakított tisztító rendszeren, majd, ha a technológia előírja a késztermékre meghatározott recept szerinti mennyiségben keverik. Az előkészített nyerskávét megfelelő hőmérsékleten pörkölik, az erre a célra kifejlesztett pörköltő berendezéseken, a jellegzetes kávéillat és -íz kialakítása céljából. A pörkölt kávét esetenként megőrlik a főzésre alkalmas, egyenletes szemcseméret elérése céljából.

2. Kávékeverék

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.1.5.2.

2.1. A termék meghatározása

1.1.4. Kávékeverék: Egy-vagy többfajta nyerskávéból és egy vagy több különböző fajtájú szénhidrát tartalmú növény részeiből (pótkávéból) különböző arányban végzett keveréssel, pörköléssel és esetleg adalék- vagy segédanyagok hozzáadásával készített, a kávéitalra emlékeztető ital főzésére alkalmas termék. Őrölt formában kerül forgalomba.

1.1.5. Ízesített kávékeverék: Zamatosítóanyagokkal (pl. karamellizált cukor, aromák) ízesített kávékeverék.

2.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Adalékanyagok (az ízesített termékekhez)
Aromák
Árpa és feldolgozási termékei
Búza
Cikóriaaszalvány
Cukor
Cukorrépaszelet
Csipkebogyó
Dextróz (szőlőcukor)
Gyümölcsök
Füge
Fűszerek
Kakaópor és kakaóanyagok
Karamellizált cukor
Kávé
Kukorica
Rozs
Szójabab
Szőlőmag

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Idegenanyag-tartalom	nincs megengedve
Vízben oldódó szárazanyag-tartalom*	legalább 30,0% (m/m)
Nedvességtartalom	legfeljebb 6,0% (m/m)
Koffeintartalom*, amely csak a felhasznált nyerskávéból származhat	legalább 0,3% (m/m)

*szárazanyagra vonatkoztatva

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, külső: A kávékeverék közel egyenletes szemcseméret-eloszlású, a pörkölés mértékétől függően a világosbarnától a sötétbarnáig terjedő egyöntetű színű. Az ízesített kávékeverék egyenletes eloszlású, színe a felhasznált anyagokra jellemző.

Íz, illat: A kávékeverék íze és illata a felhasznált alapanyagokéra jellemző. Az ízesített kávékeverék íze és illata a felhasznált ízesítőanyagokra és a kávékeverékre jellemző.

A kávékeverék részletes érzékszervi jellemzőit és a termék vizsgálatra történő előkészítését a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.

2.4. Csomagolás, tárolás

A termékeket tiszta, száraz, idegen szagtól mentes raktárban és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságát megőrizze.

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

Kávékeverék.

A felhasznált pótkávé mennyiségére utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben. Fantázianév használata megengedett.

Például: Kávékeverék, 25% pótkávával
 Kávékeverék, 60% pótkávával

2.5.2. Egyéb jelölés

Ízesített kávékeverék esetében az ízesítőanyagra utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben. Az ital készítésére vonatkozó elkészítési módot fel kell tüntetni.

2.6. Előállítási folyamat

A megfelelően megtisztított, előkészített nyerskávét és egyéb növényi részeket (pl. gabonamagvakat) rendszerint külön megpörkölik, megfelelő arányban keverik, majd őrlik a főzésre alkalmas, egyenletes szemcseméret elérése céljából.

3. Instant kávékeverék

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.1.5.2.

3.1. A termék meghatározása

3.1.1. Instant kávékeverék: Olyan termék, amelyet kávékeverékből kizárólag vizes extrakcióval állítanak elő. Granulátum vagy por formájú termék, amelyet pörkölt kávé és egy vagy több különböző fajta szénhidrát-tartalmú növény (pótkávé) tisztított, szárított és pörkölt részeiből nyernek.

3.1.2. Ízesített instant kávékeverék: Olyan instant kávékeverék, amelyet zamatósítóanyagokkal (pl. karamellizált cukor, aromák) ízesítettek.

3.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Adalékanyagok (csak az ízesített termékhez)

Aromák

Árpa és feldolgozási termékei

Búza

Cikóriaaszalvány

Cukor
 Cukorrépaszelet
 Csipkebogyó
 Dextróz (szőlőcukor)
 Étolaj
 Gyümölcsök
 Füge
 Fűszerek
 Kakaópor és kakaóanyagok
 Karamellizált cukor
 Kávé
 Koffein
 Kukorica
 Melasz
 Rozs
 Szójabab
 Szőlőmag
 Zöldségzárítványok

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Idegenanyag-tartalom	nincs megengedve
Vízben oldódó szárazanyag-tartalom*	legalább 95,0% (m/m)
Vízben oldhatatlan rész*	legfeljebb 5,0% (m/m)
Nedvességtartalom	legfeljebb 6,0%
Koffeintartalom*	legalább 0,5% (m/m)
Koffeintartalom* a koffeinnel dúsított termékek esetében	legfeljebb 1,5% (m/m)

* szárazanyagra vonatkoztatva

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, külső: Az instant kávékeverék lisztfinomságú, grízszerű vagy különböző méretű granulátum. Színe egyöntetű, a világosbarnától a sötétbarnáig terjed. Az ízesített kávékeverék színe a felhasznált anyagokra jellemző. Állaga laza, csomóktól mentes.

Íz, illat: Az instant kávékeverék íze és illata a felhasznált alapanyagokéra jellemző. Az ízesített instant kávékeverék íze és illata a felhasznált ízesítőanyagokra és a kávékeverékre jellemző.

Az instant kávékeverék részletes érzékszervi jellemzőit és a termék vizsgálatra történő előkészítését a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.

3.4. Csomagolás, tárolás

A termékeket tiszta, száraz, idegen szagtól mentes raktárban és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságát megőrizze.

3.5. Jelölés

3.5.1. Megnevezés

Instant kávékeverék vagy azonnal oldódó kávékeverék.

A felhasznált instant pótkávé mennyiségére utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben. A „pótkávé” szó helyettesíthető a felhasznált pótkávéfajta nevével is. Fantázianév használata megengedett.

Például: Instant kávékeverék, 20% instant pótkávéval
Azonnal oldódó kávékeverék, 60% instant pótkávéval
Instant kávékeverék 50% instant cikóriával

3.5.2. Egyéb jelölés

Ízesített instant kávékeverék esetében az ízesítőanyagra, koffein hozzáadása esetén annak tényére utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben.

Az ital készítésére vonatkozó elkészítési módot fel kell tüntetni.

3.6. Előállítási folyamat

A pörkölt kávé és pótkávé(ka)t őrlés, megfelelő arányú keverés után vizes extrakciónak vetik alá, majd az extraktumból porlasztva vagy fagyasztva szárítással készül az instant kávékeverék. Esetenként a keveréket granulálják. Előfordul, hogy az instant kávé és az instant pótkávé utólag keverik össze.

4. Pótkávék

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.1.5.2.

4.1. A termék meghatározása

4.1.1. Pótkávé: Egy vagy többféle növényi részből pörköléssel, adalék- és segédanyagok hozzáadásával vagy anélkül készített termék, amelynek főzete a pörkölt kávé főzetéhez hasonlóan kávéitalként önmagában is, de pörkölt kávéval keverve is fogyasztható.

Szemesen, őrleményként, granulálva, esetleg préselt formában kerül forgalomba.

- a) Cikóriakávé: Cikóriaaszalvány pörkölésével, aprításával készült termék.
- b) Malátakávé: Étkezési minőségű árpából feltárással (gőzölés, áztatás, szárítás), pörköléssel készített szemes vagy őrölt termék.
- c) Gabonakávé-keverék: Összetételét tekintve a legnagyobb arányban (min. 70%) pörkölt gabonából készült termék.

4.1.2. Cukrozott pótkávékeverék: Pótkávé és cukor keveréke, amelyek arányát az elfogyasztáskori íz határozza meg.

- 4.1.3. Ízesített pótkávé:** Zamatosítóanyagokkal, aromákkal vagy ízesítőanyagok felhasználásával készített cikóriakávé, malátakávé, gabonakávé- keverék.
- 4.1.4. Pótkávékivonat, instant pótkávé*:** Pótkávé vizes kivonatából dehidratálással készült, apró szemcsés vagy granulált termék.
- 4.1.5. Cukrozott pótkávékivonat:** Pótkávékivonat és cukor elkészítéskori megfelelő ízű keveréke.

*Az instant cikóriára az MÉ 1-3-1999/4 számú előírás vonatkozik

4.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Adalékanyagok
Aromák
Árpa és feldolgozási termékei
Búza
Borsó
Cikóriaaszalvány
Cukor
Cukorrépa és szárítmánya
Dextróz (szőlőcukor)
Gyümölcsök szárítmánya
Étolaj (napraforgó, repce, egyéb)
Fügeaszalvány
Fűszerek
Kakaópor
Karamellizált cukor
Kukorica
Lóbab
Rozs
Só
Szójabab
Szőlőmag
Zöldségszárítmányok

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Cikóriakávé*	Gabonakávé, gabonakávé- keverék*	Cukrozott pótkávé- keverék	Cukrozott pótkávé- kivonat	Instant pótkávé
	Követelmények, % (m/m)				
Idegenanyag-tartalom, legfeljebb	–	0,5	–	–	–
Nedvességtartalom, legfeljebb	9,0	7,0	2,0	5,0	5,0
Hamu**, legfeljebb	7,5	6,5	2,2	2,5	3,0
Vízben oldódó, szárazanyag- tartalom*, legalább	66,0	50,0	86,0	95,0	95,0

* a követelmények az ízesített termékekre is vonatkoznak

** szárazanyagra számítva

4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, külső: Az őrölt pótkávé homogén szemcseméretű, színe a pörkölés mértékétől függően, a világosbarnától a sötétbarnáig terjedhet. A szemes vagy a durva méretűre aprított pótkávé többségében azonos méretű szemeket tartalmazhat. Színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjedő lehet. A pótkávékivonat külleme apró szemcsés vagy nagyobb méretű amorf granulátumokat tartalmazó lehet. A pótkávé nem tartalmazhat nyers, valamint a termék egészéhez viszonyítva alulpörkölt részeket, továbbá elszenesedett, valamint a termék egészéhez viszonyítva túlpörkölt részeket.

Íz, illat: A pótkávé íze és illata a felhasznált alapanyagokra vagy az ízesítőanyagokra jellemző.

A pótkávék részletes érzékszervi jellemzőit és a termék vizsgálatra történő előkészítését a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.

4.4. Csomagolás, tárolás

A termékeket tiszta, száraz, idegen szagtól mentes raktárban és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságát megőrizze.

4.5. Jelölés

4.5.1. Megnevezés

Az 4.1. pont szerint.

Pótkávékivonat esetében alkalmazható az azonnal oldódó kifejezés is.

4.5.2. Egyéb jelölés

Az ital készítésére vonatkozó elkészítési módot fel kell tüntetni.

4.6. Előállítási folyamat

A tisztítórendszeren megtisztított alapanyagokat, az erre a célra kialakított pörköltberendezésen a megfelelő íz és szín kialakításához szükséges hőmérsékleten és időtartamig külön-külön megpörkölik és őrlőberendezésen egyenletes finomságúra őrlik.

A pörkölt anyagokat, adalékanyagokat, egyéb anyagokat a terméknek megfelelő recept szerinti arányban keverőberendezésben egyenletesen elkeverik. Szemes termékek esetében a pörkölt anyagot őrlés nélkül, természetes formában hozzák forgalomba.

Pótkávékivonat gyártásakor a termékre vonatkozó recept szerint összeállított, pörkölt keverékből, meleg vizes extrakcióval kivonatot készítenek, amelyet a besűrítést követően, porlasztva szárító berendezésben (vagy egyéb berendezésben) porítanak.

Azonnal oldódó (instant) pótkávékivonat gyártásakor a porítást követően, a terméket vibrofluid (vagy egyéb) berendezésen, a szükséges felületnagyság eléréséig granulálják.

5. Kávéspecialitások

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.1.5.2.

5.1. A termék meghatározása

Instant kávé tartalmazó azonnal oldódó italporok **édesítőszerrel vagy anélkül**, amelyekből a megadott módon jellegzetes illatú, ízű és állagú tejeskávéitalok készíthetők. A kereskedelmi cél szerint egyadagos vagy automatákhoz nagyfogyasztói egységekbe csomagolják.

5.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

5.2.1. Elsődleges összetevők

- Tejalapú alapanyagok
- Cukrok
- Azonnal oldódó kávé
- Növényi zsír
- Konyhasó
- Ivóvíz
- Pörkölt kávé őrlemény
- Csokoládépor
- Kakaópor

5.2.2. Egyéb összetevők

A termék jellegének megfelelő adalékanyagok, ízesítőanyagok, aromák.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Nedvességtartalom	legfeljebb 3,0% (m/m) legfeljebb 5,0% (m/m) a csökkentett energiatartalmú vagy hozzáadott cukor nélküli instant termékek esetében
Instant kávé tartalom	legalább 5% (m/m), amelyből származó koffeintartalom legalább 0,1 % (m/m), kivétel: koffeinmentes instant kávéporok

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

A megadott módon elkészítve a termék jellegének megfelelő ízű, illatú és állagú ital; a cappuccino megnevezésű termék állaga habos kell legyen.

A kávéspecialitások részletes érzékszervi jellemzőit, az érzékszervi vizsgálatra történő előkészítését, továbbá a termék zsír- és cukortartalmát, tényleges koffeintartalmát a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

5.5.1. Megnevezés

Azonnal oldódó kávéitalpor, vagy azonnal oldódó tejeskávépor, vagy azonnal oldódó kávéspecialitás. A habos italt adó termék megnevezéséhez használni lehet Cappuccino szót. Az „instant” szó és fantázianév használata megengedett.

5.5.2. Egyéb jelölés

Az ízesített termék esetében az ízesítésre utalni kell a megnevezéssel azonos látómezőben. Az ital készítésére vonatkozó elkészítési módot fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Caffee Amaretto azonnal oldódó kávéitalpor, keserűmandula-ízű
Wiener Melange azonnal oldódó tejeskávépor
Cappuccino
Csokoládé ízesítésű Cappuccino