

фейных зерен первого сорта ботанических видов Арабика (*Coffea Arabica Linney*) или Робуста (*Coffea Canephora Pierre*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Бразильский Сантос, Вьетнамский Арабика, Индийский Арабика Черри, Индийский Робуста Черри и других, равноценных им, или их смеси.

3.2.6 Натуральный жареный молотый кофе второго сорта вырабатывают из натуральных кофейных зерен второго сорта ботанического вида Робуста (*Coffea Canephora Pierre*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Ангольский, Вьетнамский, Мадагаскарский, Индийский, Индонезийский, Лаосский, Танзанийский и других, равноценных им, или их смеси.

3.2.7 Натуральный жареный молотый кофе «по-турецки» вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (*Coffea Arabica Linney*) одного из торговых наименований зеленого кофе: Индийский Плантишн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им, или их смеси.

3.2.8 Натуральный жареный молотый кофе с цикорием высшего сорта вырабатывают из натурального жареного кофе молотого высшего сорта — не менее 60 %, натурального жареного молотого кофе первого сорта — не более 20 % и цикория не более 20 %.

3.2.9 Натуральный жареный молотый кофе с цикорием первого сорта вырабатывают из натурального жареного молотого кофе первого сорта — не менее 80 % и цикория — не более 20 %.

3.2.10 Натуральный жареный молотый кофе с цикорием второго сорта вырабатывают из натурального жареного молотого кофе второго сорта — не менее 80 % и цикория — не более 20 %.

3.2.11 По органолептическим показателям натуральный жареный кофе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Сорт	Характеристика кофе				Метод анализа
	в зернах	молотого	молотого с цикорием	молотого «по-турецки»	
Высший	Равномерно обжаренные зерна коричневого цвета, с матовой или блестящей поверхностью, со светлой бороздой посередине и остатками оболочки кофейных зерен	Внешний вид Порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен			По 5.5
Первый	Обжаренные зерна коричневого цвета с различными оттенками, с матовой или блестящей поверхностью и остатками оболочки кофейных зерен	Порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен			
Второй	—	Порошок темно-коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен			
Высший	Вкус приятный с различными оттенками (кисловатый, горько-вяжущий и др.) Аромат тонкий и ярко выраженный	Вкус приятный с различными оттенками (кисловатый, горько-вяжущий и др.) и привкусом цикория	Вкус приятный с различными оттенками (кисловатый, горько-вяжущий и др.)	Аромат ярко выраженный с запахом жареного цикория	По 5.5
				Аромат тонкий и ярко выраженный	
				Не допускаются посторонние привкус и запах	