

Luomu- ja reilun kaupan kahvimerkkien maku vertailu

J. Stauffer¹ & A. Suuronen¹

¹ *Biologian laitos, Turun Yliopisto, Turku, Suomi*

Tiivistelmä

Turun Yliopiston Biologian ja maantieteen opiskelijain yhdistys Synapsi ry on tehnyt periaate päätöksen suosia luomu- ja reilun kaupan merkkejä. Eri kahvimerkkien maut ovat jakaneet mielipiteitä merkittävästi, joten päätimme testata kahdeksan eri luomu- tai reilun kaupan kahvimerkkiä. Koehenkilöiden arviot käsiteltiin tilastollisin menetelmin. Tulosten hajonta on suuri ja tilastollisesti merkittäviä eroja ei ole, mutta trendin mukaan Arvid Nordquist Classic Reko reilun kaupan kahvi on laadukkainta.

Avainsanat: *luomukahvi, reilun kaupan kahvi, fairtrade, UTZ, krav*

Johdanto

Suuri osa suomalaisista juo kahvia päivittäin. Kahvia nautitaan yleensä leivonnaisten, esimerkiksi pullien ja keksien kanssa. Kahvin kanssa käytetään usein maitoa, sokeria tai kermää, mutta ei ole myöskään harvinaista nauttia kahvi mustana eli ilman mitään lisukkeita. Suodatinjauhatettu kahvi valmistetaan kuumentamalla vesi ja valuttamalla se kahvijauheen läpi. Suomalainen kahvimitallinen jauhetta painaa noin 7 grammaa (<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kahvi>).

Kahvi paahdetaan kahvipaahtimoissa, jolloin kahviin saadaan sen ominainen maku. Paahtoasteita on useita vaaleasta erittäin tummaan (<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kahvi#Paahtaminen>). Suomen kaksi suurinta paahtimoa ovat Gustav Paulig Helsingin Vuosaarella ja Meira Helsingin Vallilassa. Niiden lisäksi alalla toimii kymmenisen muuta paahtimoa. Erityisesti reilun kaupan ja luomukahveja paahtavat Andesa Cafetoria ja Tampereen kehitysmaakauppa. (Kaaria, Satu. Pienpaahtimoita on kourallinen. HS 10.1.2008)

Monet juovat kahvia aamulla ja pitkin päivää virkistyäkseen kofeiinin vaikutuksesta. Kahvin sisältämä kofeiini voi aiheuttaa myös terveyshaittoja kuten sydämentykytystä, vatsavaivoja ja unettomuutta. Kahvin sisältämän parkkihapon vuoksi kahvin nauttiminen heikentää ravinnon rautayhdisteiden imeytymistä. Kahvilla on myös positiivisia terveysvaikutuksia. Kahvia käyttävät sairastuvat muita harvemmin kakkostyyppin diabetekseen ja maksakirroosiin. Kahvin myönteiset terveysvaikutukset eivät johdu kofeiinista, vaan muista kahvin sisältämistä aineista. (Antti Aro 2008: Kahvi, tee ja kaakao terveysjuomina).

Suosituimmat kahvien tuotemerkit Suomessa vuonna 2004 olivat Juhla Mokka, Kulta Katriina, Presidentti, Costa Rica ja Saludo yhteensä 87,3 % markkinaosuudella ([Kahvikaupan kasvu yllätti Kauppalehti](#). 10.5.2004). Reilun kaupan kahvit, esimerkiksi Cafe Original, Meiran Reilu ja Classic Reko, ovat raivanneet tilaa perinteisiltä tuotemerkeiltä.

Reilu Kauppa (FAIRTRADE) (Kuva 1a) ja UTZ CERTIFIED (Kuva 1b) ovat johtavia kahvin sertifiointiohjelmia. Reilun kaupan sertifiointijärjestelmä on luotu parantamaan kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden asemaa kansainvälisessä kaupankäynnissä. Kehitysmaiden pienviljelijät saavat tuotteestaan vähintään Reilun kaupan takuuhintaa ja tuotanto kattaa kestävän tuotannon kustannukset. Suurtilojen työntekijät saavat vähintään lakien mukaista ja asteittain nousevaa palkkaa, asialliset työolot ja oikeuden liittyä ammattiyhdistyksiin. Osa Reilun kaupan lisätuloista käytetään yhteisöä hyödyttäviin hankkeisiin (Reilun kaupan lisä). Lapsityövoiman hyväksikäyttö on kielletty ja tuotannossa noudatetaan tiukkoja ympäristökriteereitä (<http://www.reilukauppa.fi/index.php>). Reilu Kauppa kannustaa kuluttajia valitsemaan Reilun Kaupan merkkituotteita ja hieman kalliimpaa hintaa maksamalla vaikuttamaan kehitysmaiden sosiaaliseen ja ympäristön kehitykseen. Tilastot osoittavat, että suurin osa kuluttajista ja yrityksistä

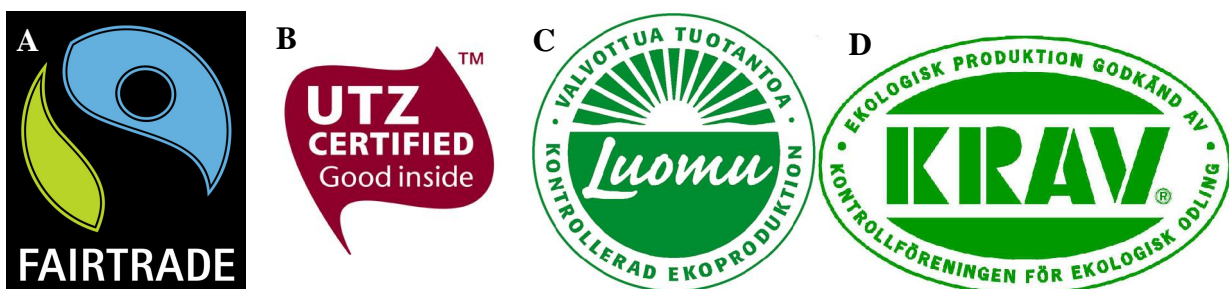
ei kuitenkaan halua osallistua tällä tavoin. (<http://consumer.utzcertified.org/index.php?pageID=201>)

UTZ CERTIFIED uskoo, että kuluttajat haluavat ostaa lempikahviaan sen laadun, maun ja hinnan takia ja samalla tietää, että kahvi on tuotettu kestävästi ihmisiä ja luontoa kunnioittaen. UTZ CERTIFIEDin avulla paahtimot tietävät tarkalleen, mistä kahvi tulee ja että se on tuotettu vastuullisesti. UTZ CERTIFIED -sertifioidut kahvinviljelijät huolehtivat paikallisista yhteisöistä ja ympäristöstä. (<http://consumer.utzcertified.org/index.php?pageID=201>) Reilun Kaupan ja UTZ CERTIFIEDin visiona on tehdä yhteistyötä kahvin kestävässä kehityksessä (<http://www.reilukauppa.fi/index.php>).

Luomu sana on johdettu sanasta luonnonmukainen. Luomualan kattojärjestö, IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) on luonut luonnonmukaisen tuotannon kansainväliset periaatteet. Euroopan Unionin alueella ja siten myös Suomessa myytävien luomutuotteiden on noudatettava vähimmäisvaatimuksina EU:n luomuasetusta no 834/2007 (http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa_luomusta/Luomutuotanto). Suomessa viranomaiset (EVIRA ja TE-keskukset) valvovat luomuviljelyä, luomutuotteiden valmistusta, kuljetusta ja myyntiä (<http://fi.wikipedia.org/wiki/Luomutuote>).

Luomutuotteen tunnistaa siitä, että se on merkitty tekstillä ”Luonnonmukainen maataloustuotanto - EY:n valvontajärjestelmä” (Neuvoston asetus (ETY) N:o 2092/91). Merkintä tarkoittaa, että vähintään 95 % tuotteen ainesosista on tuotettu luonnonmukaisesti, tuote on virallisen tarkastusjärjestelmän sääntöjen mukainen, suljettuun pakkaukseen pakattu tuote on lähtöisin suoraan tuottajalta tai valmistajalta ja että tuotteessa on tuottajan, valmistajan tai myyjän nimi sekä tarkastuselimen nimi tai kooditunnus. Lisäksi luomutuotteiden markkinoinnissa käytetään erilaisia luomumerkkejä, joita on käytössä useita. Tunnetuimmat ovat viranomaisten valvoma *Maa- ja metsätalousministeriön aurinkomerkki* (Kuva 1c) ja Luomuliiton myöntämä ja valvoma *leppäkerttumerkki*, jotka ovat kansallisia merkkejä. Muita luomumerkkejä ovat muun muassa *EU:n tähkämerkki* ja ruotsalainen *KRAV-merkki* (Kuva 1d) (<http://fi.wikipedia.org/wiki/Luomutuote>).

Suomessa on markkinoilla muutamia kymmeniä luomu- ja reilun kaupan kahvimerkkejä. Jotta Synapsi ry pystyy tarjoamaan jäsenilleen puolueettomasti parhaimman makuista luomu- tai reilun kaupan kahvia toteutimme sokko arvioinnin kahdeksasta eri kahvimerkistä. Hajonta arvioissa oli suuri, mutta tuloksista näkee selvän trendin, jonka mukaan suosittelemme Arvid Nordquist Classic Reko kahvia.



Kuva 1. Tutkimuksessa käytettyjen luomu- ja reilun kaupan sertifikaattien logot. a) Reilu kauppa (FAIRTRADE), b) UTZ CERTIFIED, c) Maa- ja metsätalousministeriön aurinkomerkki, d) KRAV-merkki (Ruotsalainen luomu-merkki).

Materiaalit ja menetelmät

Testissä oli mukana kahdeksan eri kahvimerkkiä. Käyttämämme merkit olivat Arvid Nordquist Classic Reko, Mundo (Paulig), Pirkka Reilun kaupan kahvi, Meiran Reilu Kahvi, Reilu kahvi by Robert Paulig, Luomu Café Original (Meira), Pirkka Luomu Kahvi ja Ljöfbergs Lila ekologiskt odlat. Kahvinpuruja punnittiin 53 g keittiövaa'alla (Tefal Ovelys, Ranska) ja keittimeen mitattiin 1 l hanavettä. Kaikki kahvit keitettiin Synapsi ry:n toimiston keittimellä ja keitin pestiin eri kahvimerkkien välillä. Taulukossa 1 on lueteltuna keitinveden lämpötilä.

Kahvi tarjoiltiin valkoisista pahvimukeista koehenkilöille merkki kerrallaan. Koehenkilöt arvioivat neutraalissa ympäristössä kahvin ulkonäköä, hajua ja makua asteikolla 1-5 (1: ihan pyllystä, 5: iso naaaaaamm...). Arviointiin liittyi myös vapaa sana. Kaikkien koehenkilöiden suoritettua henkilökohtaisen arvionsa suoritettiin vapaata keskustelua kahvimerkistä arvioitavista parametreistä. Koehenkilöiden kahvinjuonnin tausta selvitettiin, koska se todennäköisesti vaikuttaa mieltymyksiin. Koehenkilöiden taustat ovat esitettynä taulukossa 2.

Taulukko 1. Vertailussa käytetyt kahvimerkit, niiden luomu ja/tai reilun kaupan sertifikaatit, paahtoaste ja kahvin keitinveden lämpötila.

<u>Kahvimerkki</u>	<u>sertifikaatit</u>	<u>paahtoaste</u>	<u>keitinveden lämpötila</u>
Arvid Nordquist Classic Reko	fairtrade	tummapaahto 75 %	kylmä
Mundo (Paulig)	UTZ	vaaleapaahto 20 %	lämmin
Pirkka Reilun kaupan kahvi	fairtrade	vaaleapaahto	lämmin
Meiran Reilu Kahvi	fairtrade	vaaleapaahto 40 %	lämmin
Reilu kahvi by Robert Paulig	fairtrade	-	lämmin
Luomu Café Original (Meira)	luomu	vaaleapaahto 40 %	kylmä
Pirkka Luomu Kahvi	UTZ, luomu	-	lämmin
Löfbergs Lila ekologiskt odlat	krav	-	kylmä

Taulukko 2. Koehenkilöiden taustatiedot.

<u>Sukupuoli</u>	<u>ikä</u>	<u>kahvin kulutus (kuppi/vrk)</u>	<u>käyttömuoto</u>
mies 37,5 %	23,4±2,1	min 0,96±0,91	maidolla 25 %
nainen 62,5 %		max 2,18±2,03	sokerilla 0 % maidolla ja sokerilla 50 % mustana 25 %

Tulokset

Kahvit saivat mitä mielenkiintoisempia sanallisia arviointeja, mutta silti suurin osa raadista oli arvioinut kahvit melko yksimielisesti. Arvioinnit on esitetty taulukossa 3 ja ulkonäön, hajun ja maun pisteytykset kuvassa 2.

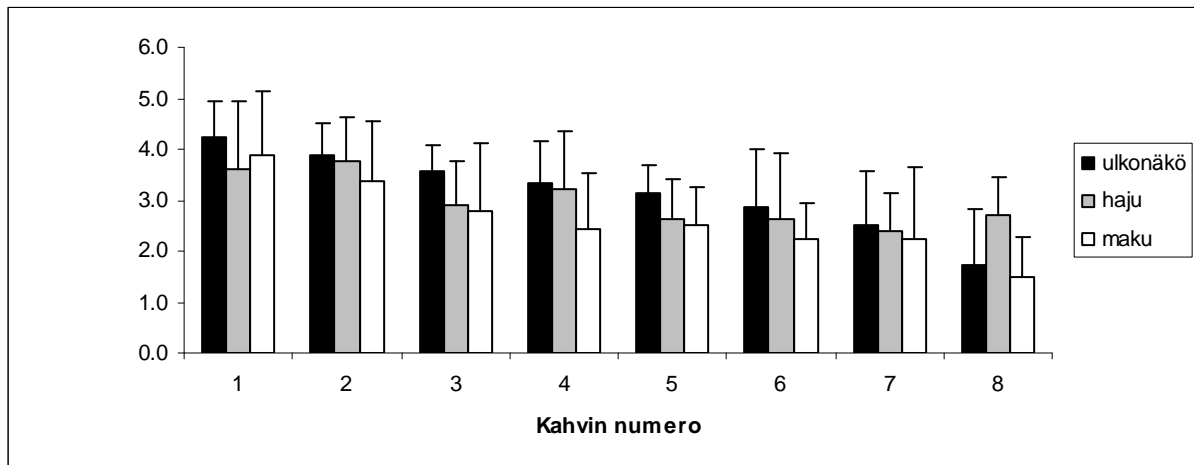
Taulukko 3. Kahvimerkkien saamat sanalliset arviot.

	Merkki	Koehenkilöiden sanalliset arviot
	Arvid Nordquist Classic Reko	Samea, läpikuultava ulkonäkö, muuten hyvä, perus kahvia
	Mundo (Paulig)	Kirkas ulkonäkö, laimeahko maku, karvas ja mantelinen
	Pirikka Reilun kaupan kahvi	Tummaa, mausteinen, voimakas haju, mutta neutraali maku
	Meiran Reilu Kahvi	Tumma, melko aromikas, tasainen ja pehmeä maku
	Reilu kahvi by Robert Paulig	Sameahko ja paahteinen, kitkerä maku ja tunkkainen jälkimaku
	Luomu Café Original (Meira)	Tummanruskea väri, pistävän ja palaneen hajuinen sekä kitkerän makuinen
	Pirikka Luomu Kahvi	Täydellisen tummaa, mustaa, voimakkaan hajuista ja makuista



Löfbergs Lila ekologiskt olat

Öljiäinen kalvo pinnalla, mieto haju ja pistävä karvas maku



Kuva 2. Kahvien ulkonäkö, haju ja maku arviot asteikolla (1: ihan pyllystä, 5: iso naaaamm...) merkeittäin. 1 = Arvid Nordquist Classic Reko, 2 =Mundo (Paulig), 3 =Pirkka Reilun kaupan kahvi, 4 = Meiran Reilu Kahvi, 5 = Reilu kahvi by Robert Paulig, 6 = Luomu Café Original (Meira), 7 = Pirkka Luomu Kahvi, 8 =Löfbergs Lila ekologiskt olat.

Tulosten tarkastelu

Tulosten hajonta oli merkittävää todennäköisesti koehenkilöiden kahvinjuontitapausten vuoksi. Useimmat koehenkilöt olivat tottuneet juomaan kahvinsa erilaisten lisukkeiden kanssa ja maistelu suoritettiin mustalla kahvilla. Suuresta hajonnasta huolimatta tuloksissa on tietty trendi jonka mukaan Arvid Nordquist Classic Reko -merkki on parhain ulkonäöltään ja maultaan. Kahvien ulkonäön ja maun arviot korreloivat positiivisesti keskenään, mutta hajun arviot vaihtelevat ilman minkäänlaista trendiä.

Tuloksien avulla voimme suositella Arvid Nordquist Classic Reko kahvia, mutta laajemmat tutkimukset olisivat hyödyllisiä. Selkeämpien tulosten saamiseksi koe tulisi toteuttaa myös maidolla ja sokerilla maustetuilla kahvinäytteillä. Koehenkilöiden määrää tulisi myös lisätä ja heidät voisi ryhmitellä kahvinjuontitapansa mukaan. On myös suositeltavaa verrata Arvid Nordquist Classic Reko kahvia muihin tumma paahtosiin reilun kaupan kahveihin, sillä tässä kokeessa muut kahvit olivat vaaleapaahtoisia tai paahtoaste ei ollut tiedossa. Tämän vuoksi saattaa olla, että Arvid Nordquist Classic Reko kahvin suosio johtui paahtoasteesta.

Kiitokset

Koehenkilöille: Henna Silén, Moona Rahikainen, Janne Sulku, Kalle Laitila, Ilkka Nousiainen, Maija Arvonon, Veronika Laine ja Pihla Sillanpää. Lisäksi haluamme kiittää Synapsi ry:tä kahvien sponsoroinnista ja tiedekuntaa maistelutilan tarjoamisesta.

Lähteet

Antti Aro 2008: Kahvi, tee ja kaakao terveysjuomina
<http://consumer.utzcertified.org/index.php?pageID=201>
<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kahvi>

<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kahvi#Paahtaminen>

<http://fi.wikipedia.org/wiki/Luomutuote>

http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa_luomusta/Luomutuotanto

<http://www.reilukauppa.fi/index.php>

Kaaria, Satu. Pienpaahtimoita on kourallinen. HS 10.1.2008

Kahvikaupan kasvu yllätti *Kauppalehti*. 10.5.2004

Neuvoston asetus (ETY) N:o 2092/91