



Kahvin tietopaketti

Pauligin Kahviseminaari 7.10.2009

SISÄLLYS

1. Perustietoa kahvista
2. Kahvi matkalla Suomeen
3. Kahvin tuonti ja vienti
4. Kahvin juuret ovat Afrikassa
5. Jäljitettävyys hyödyttää koko kahviketjua
6. UTZ CERTIFIED
– maailmanlaajuinen kahvin
vastuullisuussertifiointiohjelma

1. Perustietoa kahvista

Kahvia viljellään yli 50 maassa eri puolilla maapalloa. Viljeltävistä kahvilajeista ovat kaupallisesti merkittäviä arabica (*Coffea arabica*) ja robusta (*Coffea canephora*), joista molemmista on useita eri lajikkeita. Arabican osuus maailman kahvituotannosta on noin 65 prosenttia, robustan noin 35.

Coffea arabica -lajia on viljelty ja jalostettu vuosisatoja, ja se on maultaan vivahteikkaampi ja pehmeämpi kuin robusta. Arabica viihtyy parhaiten vuoristoissa, joiden ilmasto vaihtelee subtrooppisesta lauhkeaan ja lämpötila pysyttelee 15–25 asteen välillä.

Se on erittäin arka hallalle ja kovalle tuulille. Arabicaa viljellään Brasiliassa ja muualla Latinalaisessa Amerikassa, Intiassa, Havaijilla, Indonesiassa ja Itä-Afrikan ylängöillä. Perinteiset suomalaiset, korkealaatuiset kahvit ovat arabicaa, sillä se sopii hyvin yhteen suomalaisen pehmeän veden kanssa. Muun muassa Juhla Mokka, Presidentti ja Brazil ovat 100-prosenttisesti arabica-kahveja.



Coffea canephora eli robusta ei ole yhtä vaativa kasvuolojen suhteen kuin arabica. Se menestyy myös tropiikin kuumassa ja kosteassa ilmanalassa sekä lähempänä merenpinnan tasoa. Robustaa viljellään muun muassa Vietnamissa, Afrikan keski- ja länsiosissa sekä Brasiliassa. Voimakkaan makuinen robusta soveltuu parhaiten osaksi sekoitusta tummaksi paahdettuihin kahveihin, kuten espressoon tai ranskalaistyyppisiin kahveihin, joille se antaa pieninä määrinä maukkaan vivahteen. Robusta ei sovellu perinteisten, vaaleapaahtoisten suomalaisten suodatinkahvien raaka-aineeksi, sillä maun kitkeryys korostuu pehmeässä vedessämme.

Papu on kahvimarjan siemen

Kahvipensas on vihreä ympäri vuoden. Marjojen kypsyminen kestää noin yhdeksän kuukautta. Viisiosaiseksi tähdeksi haarautunut valkoinen kukka kukkii 2–3 päivää. Kukan pudottua paljastuvat marjat, jotka ovat kypsinä punaisia. Kahvipavut ovat kahvipensaan marjojen siemeniä.

Kahvikasvi antaa satoa jopa yli 30 vuotta. Noin viisivuotiaana kahvipensas tuottaa jo normaalin sadon eli puolesta kahteen kiloon papuja. Noin 2,5 kilosta marjoja saadaan 0,5 kg raakakahvipapuja.

Kahvimarjojen jatkokäsittely ja jalostaminen myyntikelpoiseksi raakakahviksi alkaa mahdollisimman pian poiminnan jälkeen. Jatkokäsittelyssä siementen ympärillä oleva hedelmäliha ja kalvot poistetaan huolellisesti joko kuiva- tai märkämenetelmällä, jonka jälkeen siemenet eli pavut kuivataan. Oikea kuivuusaste on tärkeä kahvin lopullisen laadun kannalta.

Kuivamenetelmässä kahvimarjat kuivataan yleensä ulkona auringonpaisteessa. Kuivuminen kestää vähintään kolme viikkoa. Kuivamenetelmällä käsiteltävä raakakahvi on niin sanottua pesemätöntä kahvia, joille on tyypillistä mieto ja pehmeä aromi. Menetelmä on vanhin, yksinkertaisin ja vähiten laitteistoa vaativa, ja sitä käytetään pääasiassa Brasiliassa sekä Länsi-Afrikassa.

Märkämenetelmä (*washed coffee*) on vaativampi, vaikeampi ja myös kalliimpi kuin kuivamenetelmä. Siinä kypsistä marjoista poistetaan ensin kuori ja hedelmämalto mekaanisesti. Sen jälkeen pavut siirretään vesialtaisiin, joissa niitä seisotetaan yhdestä kahteen vuorokautta. Entsyymien aiheuttamien käymisreaktioiden vaikutuksesta jäljellä oleva hedelmämalto irtoaa helposti vesihuuhtelun aikana ja pavut saavat hienon aromin. Tämän jälkeen kahvi pestään perusteellisesti. Pesun jälkeen pavut kuivataan joko ulkona auringossa patiolla tai kuivauskoneessa ihanteelliseen kosteusprosentin saamiseksi. Hedelmäliha voidaan käyttää hyödyksi lannoitteena.

2. Kahvi matkalla Suomeen

Nykyisin valtaosa raakakahvista laivataan alkuperämaasta suurissa konttisäkeissä. Yhteen konttiin mahtuu noin 20 tonnia raakakahvia.

Kahvi kuljetetaan laivalla tuotantomaasta ensin johonkin suureen satamaan Euroopassa, esimerkiksi Hampuriin tai Antwerpeniin, mistä se tuodaan Helsinkiin pienemmillä aluksilla. Esimerkiksi Brasiliasta kahvilasti tulee perille Helsingin Länsisatamaan kolmessa viikossa, Keniasta matkataan kuutisen viikkoa. Pauligin paahtimolle Helsingin Vuosaareen saapuu joka arkipäivä 8–10 kahvikonttia.

Laatua pavusta kuppiin

Ennen kuin kahvi on kuluttajan kupissa, sen laatu on arvioitu maistamalla noin 10 kertaa. Laatu arvioidaan oston, raaka-aineen varastoinnin, paahtamisen, jauhamisen, pakkaamisen ja varastoinnin yhteydessä. Kahvin turvallisuus ja laatu varmistetaan aistivaraisten ja fysikaalisten määritysten, tarvittaessa myös kemiallisesti ja mikrobiologisesti. Pauligin elintarvikeeturvallisuuden hallinta perustuu elintarvikealalla yleisesti käytettyyn kansainväliseen ISO 22 000 -standardiin jot.

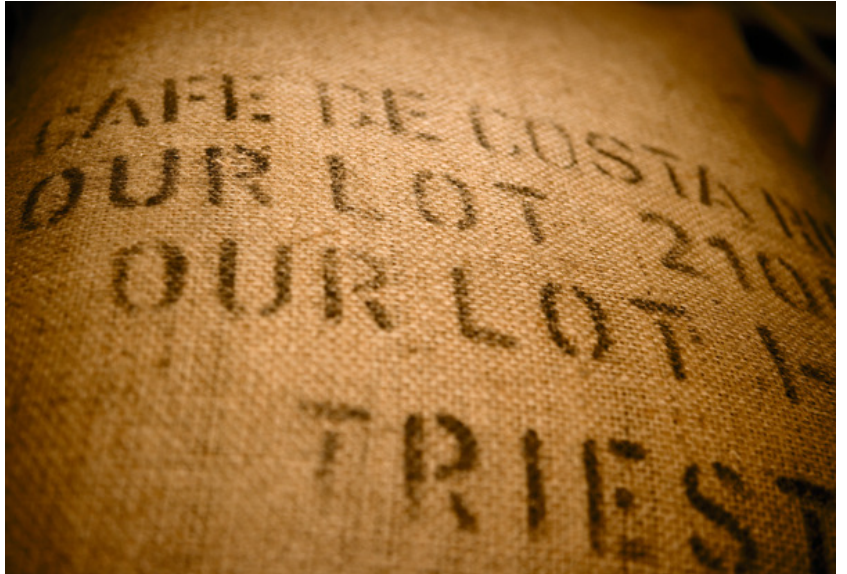
Kahvista maistetaan muun muassa seuraavia ominaisuuksia:

- Aromi: kahvin aromi on kupista nouseva miellyttävän pehmeä tuoksu. Kahvijuomasta voi erottaa kukkamaisten ja viinimäisten aromien vivahteita.
- Maku: kahvin maku tuntuu suussa kokonaisvaltaisena. Erilaisilla paahtoilla saadaan aikaan erilaisia makuvivahteita.
- Hapokkuus: kahvissa hapokkuus on arvostettu ominaisuus. Se antaa kahville pirteyttä ja maun runsautta.

3. Kahvin tuonti ja vienti

Raakakahvi on maailmankaupassa arvolla mitattuna toiseksi vaihdetuin raaka-aine heti öljyn jälkeen. Kahvia tuotetaan noin 60 maassa. Tällä hetkellä suurimmat kahvia tuottavat maat ovat Brasilia, Vietnam, Kolumbia, Indonesia ja Guatemala.

International Coffee Organisation (ICO) tilastoi kahvin tuotantolukuja. ICO:n mukaan heinäkuussa 2009 vientimarkkinoille lähti 7,75 miljoonaa 60 kilogramman painoista kahvisäkkiä, kun vuoden 2008 heinäkuussa luku oli 8,21 miljoonaa säkkiä. Hienoisesta notkahduksesta huolimatta kahviviennin on



kasvanut 2,6 prosenttia aikavälillä elokuu 2008 – heinäkuu 2009 edelliseen 12 kuukauteen verrattuna.

Kahvilajeista eniten on tuotettu arabicaa. Sitä lähti vientiin yhteensä 62,88 miljoonaa säkkiä elokuun 2008 ja heinäkuun 2009 välillä. Toiseksi eniten tuotettiin robustaa, jota kaupattiin samalla ajanjaksolla 35,08 miljoonaa säkkiä.

Vuonna 2008 Suomeen tuotiin raakakahvia yhteensä 70 698 000 kiloa. Paulig ostaa vuosittain noin 0,7 prosenttia maailman kahvituotannosta. Määrä vastaa yli 15 000 keskikokoisen kahvitilan koko vuoden tuotantoa. Raakakahvi ostetaan pääosin suoraan kahvinviejiltä 10–15 maasta. Suurin osa ostetaan Brasiliasta. Muita ostomaita ovat muun muassa Kolumbia, Nicaragua, Guatemala, Kenia ja Etiopia.

Kotimaiset paahtimot toimittivat vuonna 2008 kaupalle ja suurkeittiöille paahtettua kahvia 49,3 miljoonaa kiloa, mikä on prosentin edellisvuotta enemmän. Paahtetun kahvin kokonaistoimitukset tuonti mukaan luettuna kasvoivat 3 %, ollen 52,8 miljoonaa kiloa. Suomessa paahtetun kahvin kulutus henkeä kohden on ollut pitkään maailman kärkiluokkaa ja on edelleen. Kulutus vaihtelee vuosittain 9–10 kilon välillä. Paahtettua kahvia vietiin Suomesta ennätyselliset 8,6 miljoonaa kiloa eli 11,5 % edellisvuotta enemmän. Vienti suuntautui lähinnä Baltiaan ja Venäjälle. Paahtetun kahvin tuonti Suomeen kasvoi 40 % edellisvuodesta ollen 3,5 miljoonaa kiloa. Sitä tuotiin pääasiassa Hollannista ja Saksasta.

4. Kahvin juuret ovat Afrikassa

Kahvi keksittiin sattumalta. Tarina kertoo Abessiniassa eli nykyisessä Etiopiassa 500–900 jKr. eläneistä munkeista, joiden kasvattamilla vuohilla oli tapana pureskella kiiltäväpintaisia kahvipensaan lehtiä ja oksissa kasvavia punaisia marjoja. Lopulta myös munkit maistoivat marjoja. Maku ei ollut kummoinen ja oksat marjoiheen lensivät nuotion leimuun, mutta nuotiosta lehahtikin ilmaan huumaava tuoksu. Miedontaakseen marjojen vahvaa makua joku keksi murskata ne ja sekoittaa kuumaan veteen - kahviuoma oli syntynyt.

Ensimmäiset kahvintaimet istutettiin Jemeniin jo ennen 1000-lukua. Kahvin kielellinen alkuperä on arabiankielisessä gahwa-sanassa, joka tarkoittaa kasvista valmistettua viiniä. Pyhiinvaeltajien mukana juoma matkasi mm. Persiaan, Egyptiin, Pohjois-Afrikkaan ja Turkkiin. Huhut kahvista kulkeutuivat Eurooppaan kauppamiesten mukana.

Ensimmäisinä kahvikauppaa tekivät 1600-luvulla venetsialaiset kauppiaat, jotka alkoivat kuljettaa raakakahvia Mochan satamasta. Vuosisadan loppupuolella kahvi mainitaan ruotsalaisissa apteekkiverokirjoissa, 1700-luvulla kahvia juotiin jo ruotsalaisissa säätyläiskodeissa ja kahviloissa. Nautintoveroaineluetteloiden mukaan Suomessa alettiin nauttia kahvia 1720-luvulla.



5. Jäljitettävyys hyödyttää koko kahviketjua

Jäljitettävyys on osa riskien- ja laadunhallintaa. Mitä paremmin kahvin alkuperä pystytään jäljittämään, sitä helpompi on hallita ja valvoa kahvin toimitus- ja tuotantoketjua sekä ratkaista niissä ilmeneviä ongelmia.

Jäljitettävyys koko kahviketjussa on vielä melko haasteellista, mutta Pauligin tavoitteena on lisätä ostamiensa kahvien jäljitettävyyttä.

Alkuperämaat eroavat toisistaan jäljitettävyyden suhteen, eikä vakiintuneita menettelytapoja jäljitettävyyden hallintaan vielä ole.

Pauligin tavoitteena on lisätä myyjien tietoisuutta jäljitettävyyden hyödyistä.

Jäljitettävyys on kahvinviejille kilpailuetu, sillä kuluttajat Suomessa ja monissa muissa maissa ovat aiempaa kiinnostuneempia kahvin alkuperästä ja siitä, miten sosiaalinen, taloudellinen ja ympäristövastuu on otettu huomioon kahviketjun eri vaiheissa.



6. UTZ CERTIFIED

– Maailmanlaajuinen kahvin vastuullisuussertifiointiohjelma

UTZ CERTIFIED on maailmanlaajuinen, puolueettomasti valvottu kahvin sertifiointiohjelma, joka varmistaa ja todentaa vastuullisen tuotantotavan tiloilta lähtien. Sosiaalisten ja ympäristönäkökulmien ohella ohjelma painottaa vahvasti kahvinviljelijöiden ammattitaidon kehittämistä.

Kuluttajille UTZ CERTIFIED tarjoaa mahdollisuuden varmistua kahvin alkuperästä. Kaikesta maailmassa viljellystä kahvista on tällä hetkellä vastuullisuussertifioitua noin kaksi prosenttia.

UTZ CERTIFIED ja Reilun kauppa ovat tällä hetkellä tarjolla olevista vaihtoehdoista merkittävimmät vastuullisuussertifiointiohjelmat. Ne tarjoavat kahvialalle työkaluja ja menetelmiä, joilla kestävää kehitystä, vastuullisuutta ja hyvinvointia kahvin alkuperämaissa voidaan edistää. Molemmilla on sama kestävä kehityksen päämäärä, mutta toimintatavat ja -periaatteet ovat osin erilaiset.

UTZ CERTIFIED -järjestö sertifioi sekä pienviljelijöitä että suuria tiloja ja toimii kaikilla viljelyalueilla, joilta Paulig ostaa kahvia. Tämä mahdollistaa Pauligin laatuvaatimukset täyttävien kahvipapujen saatavuuden ja suomalaisten kuluttajien maun mukaisen kahvin paahtamisen.

Ammattiosaaminen tuo hyvinvointia kahvinviljelyalueille

UTZ-sertifioinnin saaminen edellyttää kahvinviljelijöiltä vaativan toimintaohjeistuksen noudattamista. Ohjeistuksen mukaiset, kestävät viljelymenetelmät parantavat kahvisadon laatua ja nostavat tilojen tuottavuutta ottaen huomioon ympäristönäkökohdat. Suurempi ja laadukkaampi sato sekä sertifioiduista pavuista maksettu lisäkorvaus kasvattavat viljelijöiden tuloja. Sertifiointi edellyttää myös huolehtimista tilojen työntekijöiden ja heidän perheidensä hyvinvoinnista kuten asunnoista, koulutuksesta ja terveydenhuollosta.



Laatu ja kysyntä määrittävät hintatason – sertifioiduista maksetaan lisäkorvaus

Mitä korkealaatuisempia kahvipavut ovat, sitä paremman korvauksen viljelijät niistä saavat. Kysyntään ja laatuun perustuvan hinnan lisäksi viljelijöille maksetaan UTZ -sertifioiduista aina lisäkorvaus, joka kattaa muun muassa sosiaalisten olojen parantamisesta ja ympäristönsuojelusta aiheutuneet kustannukset. Järjestö ei ole mukana viljelijän ja ostajan välisissä hintaneuvotteluissa, mutta toimittaa viljelijöille tietoa hintatasosta, jolla kahvia alueella myydään ja ostetaan. Tämä auttaa viljelijää arvioimaan kahvinsa arvon.

Tilat tarkastetaan vuosittain

UTZ CERTIFIED -järjestön sertifioidut tilat tarkastetaan vuosittain. Tarkastuksilla varmennetaan, että tiloilla toimitaan UTZ-ohjelman vaatimusten mukaisesti. Tarkastuksen tekee aina riippumaton taho, joka ei ole joka ei ole yhteydessä kahvin tuotantoon, paahtamiseen, kauppaan eikä UTZ CERTIFIED -organisaatioon.

UTZ-tiloihin voi tutustua helposti netissä

UTZ CERTIFIED on myös erittäin läpinäkyvä järjestelmä – tiedot sertifioiduista tiloista löytyvät helposti internetistä ja verkkopalvelun avulla kuluttaja voi jäljittää ostamansa kahvipaketin pavut kahvituloille saakka. Pauligin UTZ-sertifioidut kahvit voi jäljittää osoitteessa www.paulig.fi/utzcertified

Lisätietoa kahvista ja lähteet: ECOM Coffee Group, www.ecomtrading.com, Oy Gustav Paulig Ab, www.paulig.fi ja www.kahvi.net

