



Kawa mielona pod lupą

Raport z kompleksowych badań jakości
na czterech rynkach europejskich



Fundacja
Konsumentów



Ten raport powstał dzięki realizacji finansowanego przez Komisję Europejską projektu „Takie same czy inne – czy jakość żywności w krajach Regionu Bałtyckiego różni się od jakości żywności w krajach Europy Zachodniej?”. Projekt realizuje konsorcjum koordynowane przez Fundację Konsumentów z Polski, w skład którego wchodzi organizacje konsumenckie National Consumer Confederation z Litwy i Latvian National

Association for Consumer Protection z Łotwy oraz Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy. W maju 2021 r. przeprowadziliśmy kompleksowe badania laboratoryjne i sensoryczne czarnej herbaty w torebkach oraz mielonej kawy zakupionych na czterech rynkach: polskim, litewskim, łotewskim i niemieckim. Sprawdziliśmy, czy w badanych produktach nie występuje zjawisko podwójnej jakości pomiędzy krajami, w których zakupiliśmy testowane kawy i herbaty.

Wyniki badań udostępniamy konsumentom na naszych stronach [www](http://www.konsumenci.org) w formie raportu o jakości kawy i raportu o jakości herbaty.

Wszelkie uwagi do raportu prosimy kierować na adres: testy@konsumenci.org

Warszawa, Wilno, Ryga, grudzień 2021 r.

NOTA PRAWNA

© Raport chroniony jest prawami autorskimi. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku indywidualnego.

Komercyjne użycie raportu, w całości lub w jego części i informacji w nim zawartych, jest zabronione bez pisemnej zgody ze strony wydawcy. Bezprawne wykorzystanie raportu będzie się wiązało z prawnymi konsekwencjami. Zdjęcia produktów ujętych w raporcie pochodzą z materiałów ogólnodostępnych w sieci Internet, jak i własnych zasobów, i dla celów raportu mają charakter jedynie informacyjny.

Projekt graficzny: Piotr Świderek

Skład: Magda Warszawa



Fundacja Konsumentów
[Foundation of Consumers, FK]
www.konsumenci.org



Nacionalinė Vartotojų Konfederacija
[National Consumer Confederation, NVK]
www.vartotojai.eu



Latvijas Pateretāju Interesu
Aizstāvības Asociācija
[Latvian National Association
for Consumer Protection, LPIAA]
www.pateretajs.lv



Instytut Ogrodnictwa
– Państwowy Instytut Badawczy
[National Institute of Horticultural
Research]
www.inhort.pl/en

Spis treści

Wstęp	4
1. Badane produkty	5
2. Ranking jakości	7
Co i jak sprawdziliśmy?	7
Jak ocenialiśmy jakość testowanej kawy?	8
Wnioski z badań	10
Ranking kawy	13
Bonus – ile kofeiny jest w naszej kawie?	17
3. Podwójna jakość	19
Badane produkty	19
Co i jak sprawdziliśmy?	20
Wyniki testów	21
Czy taka sama kawa jest inna? Końcowa ocena jakości	24
Autorzy raportu	27

Projekt „Takie same czy inne - czy jakość żywności w krajach Regionu Bałtyckiego różni się od jakości żywności w krajach Europy Zachodniej?” finansowany jest ze środków Komisji Europejskiej (Consumer Programme 2014-2020).

Treść tego raportu reprezentuje opinie autorów i stanowi ich wyłączną odpowiedzialność. Komisja Europejska nie ponosi żadnej odpowiedzialności za posłużenie się treścią tego raportu.



„Same but different” project has received funding from the European Union's Consumer Programme under grant agreement No 951689.

W Polsce projekt dofinansowano ze środków Narodowego Instytutu Wolności (Program Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018-2030).



Wstęp

Zapraszamy do lektury raportu przygotowanego przez organizacje konsumenckie: Fundację Konsumentów z Polski (lider projektu), National Consumer Confederation z Litwy, Latvian National Association for Consumer Protection z Łotwy we współpracy z Instytutem Ogrodnictwa – Państwowym Instytutem Badawczym ze Skierniewic.

W raporcie przedstawiamy wyniki testu 19 różnych marek kaw mielonych kupionych w Polsce, na Litwie, Łotwie i w Niemczech. Jaka jest ich jakość? Czy zawierają pozostałości pestycydów lub metali ciężkich? Która kawa ma więcej kofeiny i innych pożądanых związków fenolowych? Odpowiedzi na te pytania znajdziesz w pierwszej części naszego raportu.

A jeśli chcesz się dowiedzieć czy kawa kupowana w Niemczech różni się od kupowanej na Łotwie, a kupowana w Polsce od tej dostępnej na Litwie – zajrzyj koniecznie do części drugiej, w której piszemy na temat podwójnej jakości przebadanych kaw.

Testujemy żywność, bo chcemy znać jej jakość i wiedzieć czy jest bezpieczna. Chcemy także sprawdzić czy producenci i sprzedawcy w uczciwy sposób promują swoje towary i przekazują nam rzetelne informacje.

Upubliczniając wyniki badań chcemy zmobilizować producentów do podwyższania standardów, zaś konsumentom ułatwić dokonanie świadomego wyboru.

Inne raporty Fundacji Konsumentów do pobrania na testy.konsument.org



1. Badane produkty

Konsumenci w naszych krajach najczęściej porównują kupowane towary do towarów tej samej marki dostępnych na rynku niemieckim. Z tego względu produkty do badania zostały wybrane po wcześniejszym sprawdzeniu, jakie kawy są dostępne w sklepach na Litwie, Łotwie, w Polsce (czyli w krajach działania naszych organizacji) oraz w Niemczech.

Wszystkie produkty były kupowane w sklepach (stacjonarnych lub internetowych) w ramach typowych zakupów konsumenckich, w tej samej ilości na każdym z badanych rynków, a zabezpieczone i zakodowane próbki wysłano do laboratorium.

Wybraliśmy kawy najbardziej popularne oraz kawy sprzedawane, jako „eko”, „bio” lub „organiczne”, aby sprawdzić, czy ich jakość jest porównywalna do jakości popularnych marek.

W ramach badania przetestowaliśmy 19 różnych marek kawy mielonej, a ponieważ większość z nich była dostępna w kilku krajach, łącznie zbędnych zostało 40 produktów (próbek).

Pięć z nich było dostępnych na wszystkich czterech rynkach objętych badaniem. Niektóre można kupić na trzech, dwóch lub tylko na jednym rynku (są to przede wszystkim kawy „organiczne”).



Kawy, które testowaliśmy

	D	LT	LV	PL
Bio Village				
Dallmayr Prodomo				
Dallmayr Classic				
Ica I Love Eco Intensive				
Ica I Love Eco Elegant				
Ikea Patar Mellan Rostat Caffè				
Jacobs Krönung				
Kimbo Aroma Gold				
Lavazza Quality Oro				
Merrild				
Merrild In-Cup				

	D	LT	LV	PL
MK Cafe Premium				
Mövenpick Der Himmlische				
Naturela				
Paulig Classic				
Sati Bio				
Tchibo Exclusive				
Tchibo Family				
Woseba				

2. Ranking jakości

Co i jak sprawdziliśmy?

- W pierwszej kolejności sprawdziliśmy rzeczywistą wagę wszystkich 40 produktów w celu weryfikacji zgodności deklaracji producentów umieszczonych na etykietach.
- Następnie w laboratorium przeprowadziliśmy dwa rodzaje badań: badania chemiczne i sensoryczne (ocena ekspertów).
- Badania chemiczne przeprowadzono akredytowanymi metodami zgodnymi z odpowiednimi normami i wytycznymi Laboratoriów Referencyjnych UE. Sprawdziliśmy czy w kawie nie znajdują się zagrażające naszemu bezpieczeństwu pozostałości pestycydów (jednego z 502 związków, w tym glifosatu) lub metali ciężkich (jednego z czterech: arsenu, ołowiu, kadmu i rtęci).
- Oznaczyliśmy także zawartość w kawie pożądaných związków polifenolowych oraz kofeiny.
- W ramach badań sensorycznych kawa była oceniana w laboratorium przez grupę panelistów – ekspertów, a do oceny sensorycznej każdej z 40 badanych przez nas mielonych kaw zastosowano zgodną z normą ISO metodę profilowania sensorycznego – QDA.
- Wyniki wszystkich testów zostały opisane dla każdej próbki w odrębnym raporcie z dużą dokładnością i uwzględnieniem takich danych, jak miejsce i data zakupu, numer partii, czy data przeprowadzenia testu.



Jak ocenialiśmy jakość testowanej kawy?

Otrzymane z laboratorium wyniki badań chemicznych i sensorycznych oceniliśmy według następujących konsumenckich kryteriów:

Po pierwsze, jako konsumenci wiemy, że kawa musi przede wszystkim mieć dobry aromat i smak. Dlatego kawa była oceniona metodą profilowania sensorycznego przez 24 ekspertów w skali od 0 do 10, a średnia z ich ocen stanowi ogólną ocenę sensoryczną. Każda próbka (tj. 5,5 g mielonej kawy na 100 ml wody) była parzona w ten sam sposób przez 8 minut. Zakodowane próbki naparu kawowego podawano oceniającym w losowej kolejności w porcelanowych filiżankach. Uważamy, że dobry smak i zapach podnoszą jakość kawy.

ocena sensoryczna	Jakość kawy oceniliśmy na 5 (★★★★★), jeśli jej ocena sensoryczna była wyższa od 7.
wpływ na końcową ocenę jakości: 50%	Im wyższa ocena, tym lepiej ***** ≥ 7,0 **** ≥ 6,5 *** ≥ 5,5 ** ≥ 4,5 * > 4,0

Po drugie, jakość kawy oceniana jest przede wszystkim przez zawartość kofeiny i innych związków fenolowych, zwłaszcza pozytywnych kwasów, takich jak kwas chlorogenowy, który wykazuje silne właściwości antyoksydacyjne i zmniejsza wchłanianie glukozy, co jest ważne np. dla cukrzyków. Uważamy, że obecność związków fenolowych podnosi jakość kawy.

związki fenolowe	Jakość kawy oceniliśmy na 5 (★★★★★), jeśli zawartość związków fenolowych w próbce była większa niż 120 mg/100 ml naparu kawy.
wpływ na końcową ocenę jakości: 30%	Im ich więcej, tym wyższa ocena ***** ≥ 120 mg/100ml **** ≥ 100 mg/100ml *** ≥ 80 mg/100ml ** ≥ 60 mg/100 ml > *

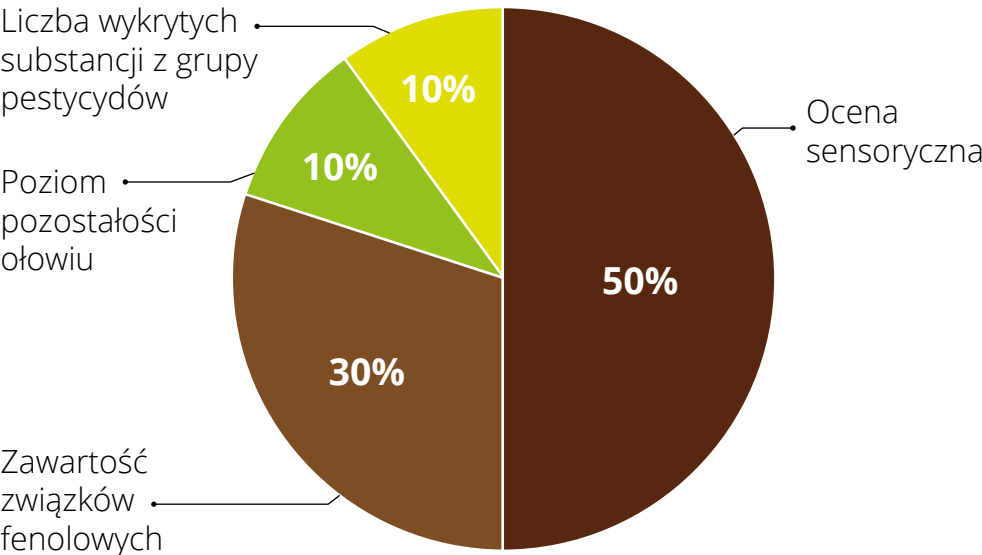
Po trzecie, uważamy, że obecność pozostałości metali ciężkich, w tym ołowiu, obniża jakość kawy. Chociaż przepisy nie określają maksymalnego dopuszczalnego poziomu ołowiu w kawie, badane próbki różniły się ilością tych pozostałości, co może być dla konsumentów jednym z kryteriów wyboru.

Jakość kawy oceniliśmy na 5 (★★★★★), jeśli pozostałości ołowiu w próbce było mniej niż 0,01 mg/kg kawy.	pozostałości ołowiu
Im go mniej, tym wyższa ocena ***** ≤ 0,01 mg/kg **** ≤ 0,02 mg/kg *** ≤ 0,03 mg/kg ** ≤ 0,04 mg/kg * ≤ 0,05 mg/kg	wpływ na końcową ocenę jakości: 10%

Po czwarte, przyjęliśmy zasadę, że przekroczona zawartość pestycydów eliminuje dany produkt z dalszych badań. W niektórych badanych próbkach znaleźliśmy niewielkie ilości kilku pestycydów, a we wszystkich – pozostałości ditiokarbaminianów (piszemy o tym w części dotyczącej wyników badania). Wykryte w kawach pozostałości pestycydów nie przekraczają ustalonych poziomów maksymalnych. Jednak uważamy, że im większa liczba różnych pestycydów w kawie, tym jakość tej kawy jest gorsza.

Jakość kawy oceniliśmy na 5 (★★★★★), jeśli próbka zawierała nie więcej niż jeden pestycyd.	pestycydy
Im ich mniej, tym wyższa ocena ***** = 1 **** = 2 *** = 3 ** = 4 * = 5	wpływ na końcową ocenę jakości: 10%

Wpływ na końcową ocenę jakości kawy



Wnioski z badań



PLUSY

1 Po zważeniu trzech opakowań każdej z badanych próbek okazało się, że ich waga rzeczywista była zgodna z deklarowaną i nie różniła się między opakowaniami (najwyższa różnica wyniosła 0,7%), za wyjątkiem kupionej w Polsce kawy BIO VILLAGE, dla której różnica masy między opakowaniami wynosiła około 1,6%.

2 Pozytywne wyniki przyniosło badanie pozostałości trzech z czterech badanych metali ciężkich: arsenu, kadmu i rtęci.

W badanych kawach rtęć pojawiła się w śladowych ilościach. Również wykryte ilości arsenu i kadmu są do pominięcia w ocenie jakości. Są to ilości nie mające wpływu na zdrowie.

3 Badanie pozostałości pestycydów w próbkach kawy przyniosło ogólnie dobre wyniki.

Pozytywnie oceniamy fakt, iż w badanych próbkach wykryto tylko kilka spośród 502 pestycydów - środków ochrony roślin, które potencjalnie mogły być stosowane w uprawach. I to w ilości nieprzekraczającej maksymalnego dozwolonego poziomu, poza wyjątkami dotyczącymi ditiokarbaminianów, o czym piszemy więcej w opisie niejednoznacznych wyników badania.

4 Jakość większości kaw została dobrze i bardzo dobrze oceniona w badaniu sensorycznym.

W badaniu metodą profilowania sensorycznego (QDA), paneliści ocenili w skali od 0 do 10 profil smakowo-zapachowy kaw. W ocenie końcowej brano pod uwagę aż 15 parametrów charakteryzujących kawę, takich jak smak (np. intensywny, kwaśny, gorzki), aromat (np. przyjemny, z nutą owocową lub czekoladową) i wygląd każdej próbki (np. kolor). Dla każdej próbki wystawiona została ogólna ocena jakości sensorycznej, która dla niemal wszystkich próbek była wyższa od 4, co w badaniach sensorycznych uznaje

się za dobrą i bardzo dobrą jakość. Najwyżej (ocena 7.3) oceniono KIMBO Aroma Gold z rynku polskiego.

5 Według wszystkich przyjętych w badaniu kryteriów, maksymalna końcowa ocena jakości kawy wynosi 5. Wynik równy lub wyższy od połowy oceny maksymalnej wskazuje na dobrą jakość testowanej kawy. Większość badanych kaw osiągnęła pozytywną ocenę końcową. Najwyżej ze wszystkich testowanych kaw oceniono DALLMAYR Classic z rynku łotewskiego (ocena końcowa 4.0), oraz KIMBO Aroma Gold z rynku polskiego (4.0).

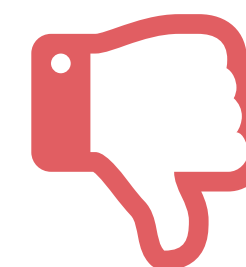
ZNAKI ZAPYTANIA

1 We wszystkich badanych próbkach wykryte zostały niewielkie pozostałości ditiokarbaminianów, czyli środków stosowanych do zwalczania grzybów i chorób roślin. Ponieważ wykrycia wystąpiły we wszystkich próbkach, jest prawdopodobne, iż naszymi badaniami stwierdziliśmy jedynie poziom tych endogennych substancji zawierających siarkę, a nie pozostałości wynikające z faktycznego zastosowania fungicydów ditiokarbaminianowych. Aby uzyskać wiarygodną odpowiedź o źródłach pochodzenia wykrytych pozostałości należałoby przeprowadzić dodatkowe badania.

Co ważne, biorąc pod uwagę maksymalny dopuszczalny poziom i niepewność wyników badań, w sensie urzędowym w badanych próbkach nie stwierdza się przekroczenia.

MINUSY

1 W badanych kawach znajdują się pozostałości ołowiu. Pięć próbek miało zdecydowanie więcej pozostałości ołowiu od reszty kaw. Były to: z rynku litewskiego DALLMAYR Classic oraz TCHIBO Family, z rynku łotewskiego LAVAZZA Quality Oro, z rynku niemieckiego KIMBO Aroma Gold i MOVENPICK Der Himmlische. To obniżyło ich ocenę (nie przyznano im żadnych punktów za poziom zawartości ołowiu). Chociaż w przypadku ołowiu nie mamy wskazania na przekroczenie poziomów bezpieczeństwa, to z punktu widzenia



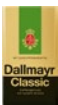
konsumentów zawartość pozostałości ołowiu może być ważnym kryterium wyboru kawy.

- 2 Oprócz pozostałości ditiokarbaminianów, obecnych we wszystkich próbkach, w badaniu wykryto także – chociaż w ilości nie przekraczającej maksymalnych dopuszczalnych poziomów – inne pozostałości pestycydów, tj. ciprokonazol (środek grzybobójczy) w kawie Pauling Classic oraz ciprokonazol, flutriafol i triadimenol (środki grzybobójcze) w kawie Tchibo Exclusive Original z Łotwy i Polski, co obniżyło ich ocenę.
- 3 Niestety kawy sprzedawane jako „eko”, „bio”, „organiczne” nie są wolne od pozostałości metali ciężkich i pestycydów. Pozostałości te nie przekraczają maksymalnych dopuszczalnych poziomów, ale stawiają pod znakiem zapytania biologiczną czystość tych produktów. Dwie z nich, tj. NATURELA z rynku litewskiego oraz ICA I LOVE ECO Elegant z rynku łotewskiego uzyskały najniższe oceny jakości spośród kaw w swoich krajach.
- 4 Za wskaźnik pozytywnej jakości kawy uznaliśmy końcową ocenę wyższą lub równą połowie możliwych do uzyskania punktów. Końcowa ocena czterech produktów jest poniżej tego poziomu. Są to: z rynku litewskiego NATURELA (ocena końcowa 2,3) i PAULIG Classic (2,4) oraz z rynku łotewskiego ICA I LOVE ECO Elegant (2,0) i PAULIG Classic (2,2).



Ranking kawy

Produkty z rynku polskiego

Lp.	Nazwa, producent, waga opakowania	Cena opakowania w walucie kraju zakupu / cena za kg kawy w euro	Sensoryczna ocena profilu jakości	Związki fenolowe łącznie	Pozostałości ołowiu	Liczba pestycydów	Ocena końcowa
			50% oceny	30% oceny	10% oceny	10% oceny	
1	 KIMBO Aroma Gold, KIMBO S.p.A., 250g	20,29 zł / 17,45 euro	*****	**	****	*****	4,00
2	 JACOBS Kronung, JACOBS DOUWE EGBERTS, 500g	19,99 zł / 8,6 euro	***	*****	***	*****	3,80
3	 DALLMAYR Prodomo, ALOIS DALLMAYR, 500g	24,99 zł / 10,74 euro	***	****	*****	*****	3,70
4	 DALLMAYR Classic, ALOIS DALLMAYR, 500g	19,99 zł / 8,6 euro	***	****	****	*****	3,60
5	 MOVENPICK Der Himmlische, J.J.DARBOVEN GmbH & Co, 500g	24,98 zł / 10,74 euro	***	****	****	*****	3,60
6	 LAVAZZA Quality Oro, LUIGI LAVAZZA S.p.A., 250g	17,89 zł / 15,39 euro	****	***	*	*****	3,50
7	 TCHIBO Exclusive Original, TCHIBO GmbH, 500g	22,99 zł / 9,89 euro	***	***	*****	****	3,30
8	 WOSEBA, P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o., 500g	13 zł / 5,59 euro	***	***	****	*****	3,30
9	 BIO VILLAGE, SCAMARK POLSKA Sp. z o.o., 250g	13,99 zł / 12,03 euro	***	***	****	*****	3,30
10	 SATI BIO, CAFE SATI POLSKA Sp. z o.o., 250g	16,25 zł / 13,98 euro	***	***	****	*****	3,30
11	 IKEA PATAR Mellan Rostat Caffè, IKEA FOOD SERVICES AB, 500g	24,99 zł / 10,75 euro	**	****	*****	*****	3,20
12	 MK CAFE Premium, STRAUSS CAFE POLAND Sp. z o.o., 500g	16,66 zł / 7,16 euro	**	****	****	*****	3,10
13	 TCHIBO Family, TCHIBO GmbH, 500g	13,99 zł / 6,02 euro	**	****	***	*****	3,00

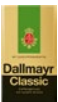
Produkty z rynku litewskiego

Lp.	Nazwa, producent, waga opakowania	Cena opakowania w walucie kraju zakupu / cena za kg kawy w euro	Sensoryczna ocena profilu jakości	Związki fenolowe łącznie	Pozostałości ołowiu	Liczba pestycydów	Ocena końcowa
			50% oceny	30% oceny	10% oceny	10% oceny	
1	 JACOBS Kronung, JACOBS DOUWE EGBERTS, 500g	4,99 euro / 9,98 euro	***	*****	***	*****	3,80
2	 TCHIBO Exclusive Original, TCHIBO GmbH, 500g	4,49 euro / 8,98 euro	****	***	****	*****	3,80
3	 MOVENPICK Der Himmlische, J.J.DARBOVEN GmbH & Co, 500g	4,95 euro / 9,9 euro	***	****	*****	*****	3,70
4	 DALLMAYR Prodomo, ALOIS DALLMAYR, 500g	5,95 euro / 11,9 euro	***	****	****	*****	3,60
5	 MERRILD, Luigi Lavazza S.p.A., 400g	6,99 euro / 17,48 euro	***	****	****	*****	3,60
6	 KIMBO Aroma Gold, KIMBO S.p.A., 250g	4,75 euro / 19 euro	****	**	***	*****	3,40
7	 DALLMAYR Classic, ALOIS DALLMAYR, 500g	5,99 euro / 11,98 euro	***	****	—	*****	3,20
8	 LAVAZZA Quality Oro, LUIGI LAVAZZA S.p.A., 250g	5,49 euro / 21,96 euro	***	***	*	*****	3,00
9	 TCHIBO Family, TCHIBO GmbH, 250g	2,94 euro / 11,76 euro	**	****	—	*****	2,70
10	 PAULIG Classic, GUSTAV PAULIG Ltd, 500g	5,15 euro / 10,3 euro	*	****	***	****	2,40
11	 NATURELA, UAB „FOKSAS”, 500g	8,99 euro / 17,98 euro	—	*****	***	*****	2,30

Produkty z rynku łotewskiego

Lp.	Nazwa, producent, waga opakowania	Cena opakowania w walucie kraju zakupu / cena za kg kawy w euro	Sensoryczna ocena profilu jakości	Związki fenolowe łącznie	Pozostałości ołowiu	Liczba pestycydów	Ocena końcowa
			50% oceny	30% oceny	10% oceny	10% oceny	
1	 DALLMAYR Classic, ALOIS DALLMAYR, 500g	6,19 euro / 12,38 euro	***	*****	*****	*****	4,00
2	 DALLMAYR Prodomo, ALOIS DALLMAYR, 500g	6,09 euro / 12,18 euro	***	****	****	*****	3,60
3	 JACOBS Kronung, JACOBS DOUWE EGBERTS, 500g	5,75 euro / 11,5 euro	***	****	****	*****	3,60
4	 MOVENPICK Der Himmlische, J.J.DARBOVEN GmbH & Co, 500g	7,13 euro / 14,26 euro	***	****	****	*****	3,60
5	 ICA I LOVE ECO Intensive, ICA AB, 450g	6,19 euro / 13,76 euro	***	***	****	*****	3,30
6	 LAVAZZA Quality Oro, LUIGI LAVAZZA S.p.A., 500g	10,99 euro / 21,98 euro	***	****	—	*****	3,20
7	 MERRILD IN-CUP, Luigi Lavazza S.p.A., 500g	6,25 euro / 12,5 euro	**	****	****	*****	3,10
8	 TCHIBO Exclusive Original, TCHIBO GmbH, 500g	4,59 euro / 9,18 euro	***	***	****	**	3,00
9	 PAULIG Classic, GUSTAV PAULIG Ltd, 500g	5,15 euro / 10,3 euro	*	***	****	****	2,20
10	 ICA I LOVE ECO Elegant, ICA AB, 450g	6,19 euro / 13,76 euro	—	****	***	*****	2,00

Produkty z rynku niemieckiego

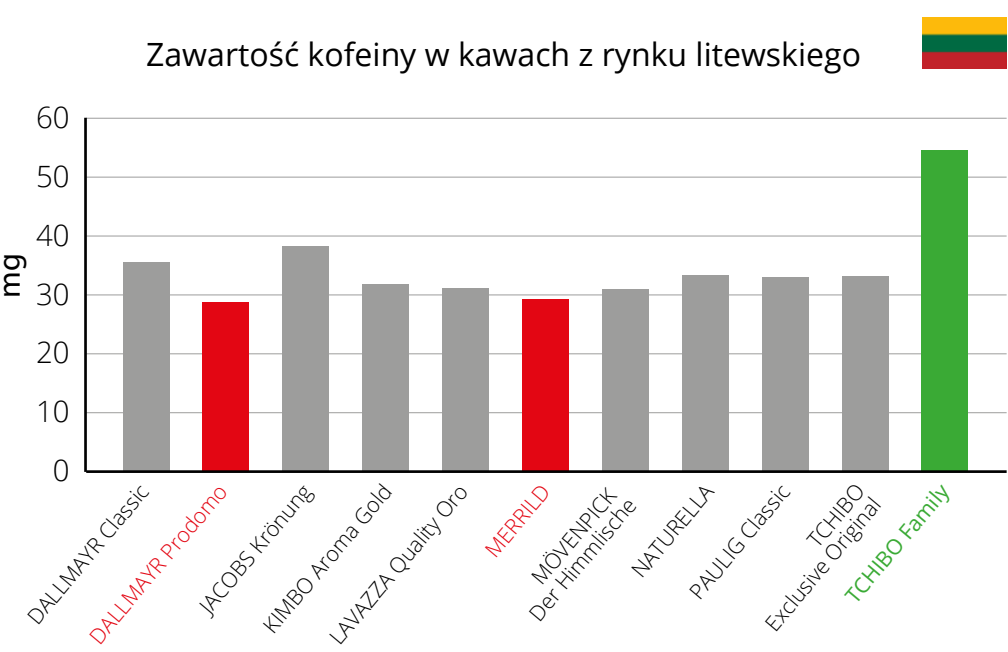
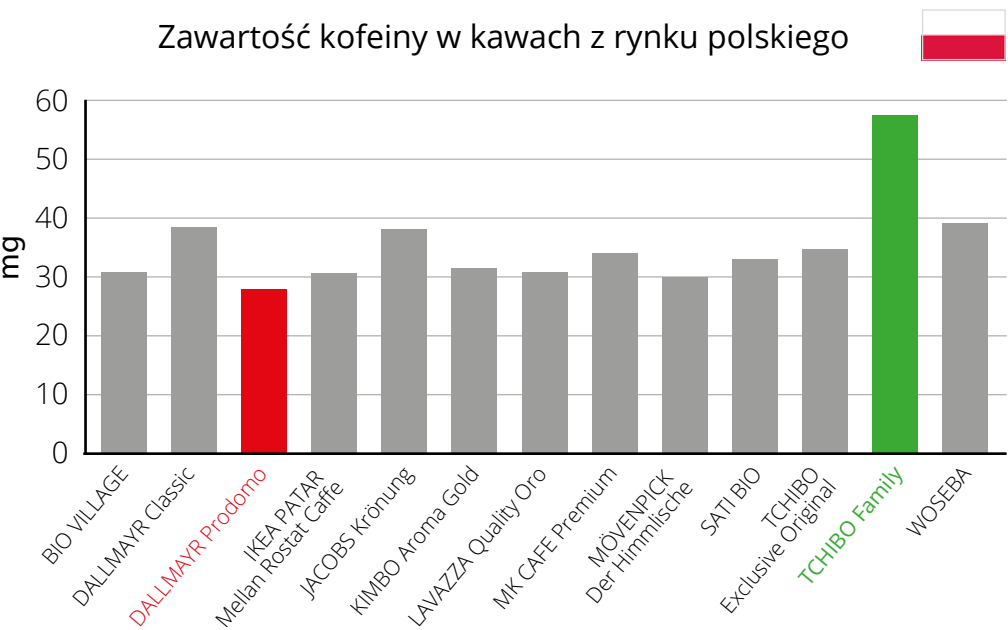
Lp.	Nazwa, producent, waga opakowania	Cena opakowania w walucie kraju zakupu / cena za kg kawy w euro	Sensoryczna ocena profilu jakości	Związki fenolowe łącznie	Pozostałości ołowiu	Liczba pestycydów	Ocena końcowa
			50% oceny	30% oceny	10% oceny	10% oceny	
1	 DALLMAYR Classic, ALOIS DALLMAYR, 500g	6,59 euro / 13,18 euro	***	****	****	*****	3,60
2	 DALLMAYR Prodomo, ALOIS DALLMAYR, 500g	3,88 euro / 7,76 euro	***	****	***	*****	3,50
3	 JACOBS Kronung, JACOBS DOUWE EGBERTS, 250g	6,49 euro / 25,96 euro	***	****	**	*****	3,40
4	 LAVAZZA Quality Oro, LUIGI LAVAZZA S.p.A., 250g	4,99 euro / 19,96 euro	***	***	****	*****	3,30
5	 MOVENPICK Der Himmlische, J.J.DARBOVEN GmbH & Co, 500g	6,99 euro / 13,98 euro	***	****	—	*****	3,20
6	 KIMBO Aroma Gold, KIMBO S.p.A., 250g	7,73 euro / 30,92 euro	****	**	—	*****	3,10



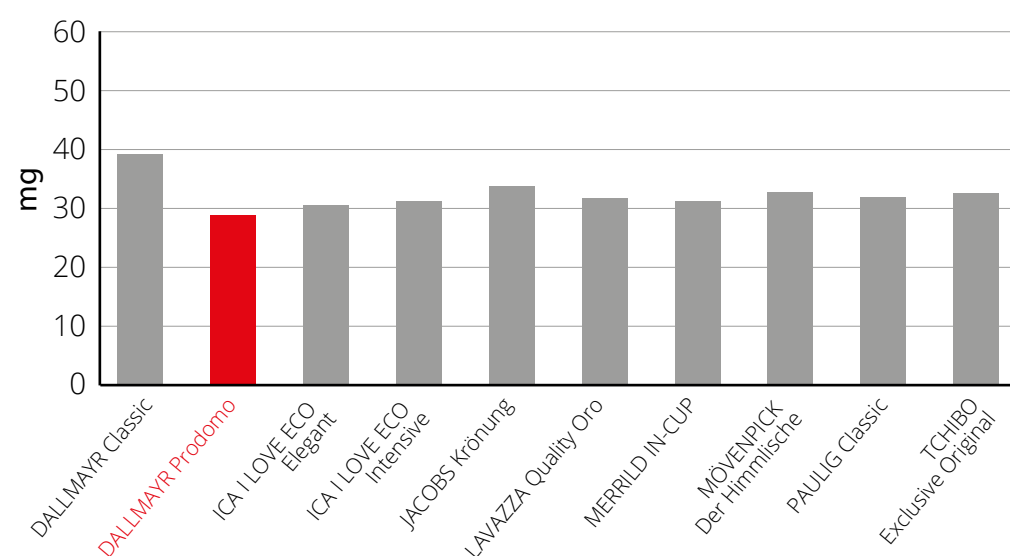
Bonus – ile kofeiny jest w naszej kawie?

Wszyscy chcemy wiedzieć, która kawa „daje największego kopa”! Czy jest to kawa, którą pijemy?

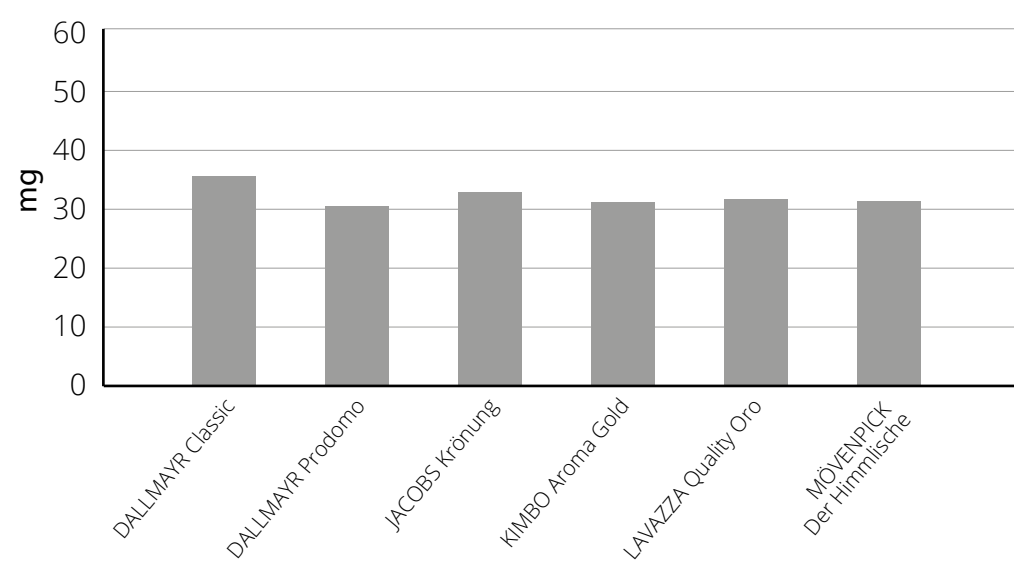
Sprawdź na wykresie, jaka jest faktyczna zawartość kofeiny w badanych przez nas kawach – wyniki podajemy w miligramach kofeiny na filiżankę zaparzoną z 2 gramów mielonej kawy.



Zawartość kofeiny w kawach z rynku łotewskiego



Zawartość kofeiny w kawach z rynku niemieckiego



3. Podwójna jakość

Wielu mieszkańców nowych państw członkowskich Unii Europejskiej jest przeświadczonych, że globalne koncerny dostarczają na nasze rynki towary niższej jakości. Aby kwestia podwójnej jakości towarów na różnych rynkach europejskich przestała być wyłącznie tematem prywatnych rozmów między nami – konsumentami, zbadaliśmy, czy podwójna jakość dotyczy kawy.

Badane produkty

Na wspólnym europejskim rynku wiele produktów sprzedawanych jest pod tą samą marką/nazwą. Jeżeli nazwa i opakowanie wyglądają tak samo, konsument może oczekiwać, że w opakowaniu znajduje się dokładnie taki sam produkt, jaki zna z innego rynku i na tej podstawie podejmie decyzję o zakupie.

Konsumenci na Litwie, Łotwie, w Polsce najczęściej porównują kupowane towary do towarów tej samej marki dostępnych na rynku niemieckim. Z tego względu produkty do badania zostały wybrane po wcześniejszym



sprawdzeniu, jakie kawy są najbardziej popularne oraz dostępne w sklepach w krajach działania naszych organizacji konsumenckich oraz w Niemczech.

Pięć z nich było dostępnych na wszystkich czterech rynkach objętych badaniem. Są to: Dallmayr Prodomo, Dallmayr Classic, Jacobs Kronung, Lavazza Quality Oro, Movenpick Der Himmlische. Ponadto, do badania włączyliśmy kawę KIMBO Aroma Gold, dostępną na trzech rynkach, w tym na referencyjnym rynku niemieckim.

Ostatecznie w ramach badania przetestowaliśmy pod kątem występowania podwójnej jakości sześć różnych marek kawy mielonej (łącznie zbadane zostały 23 próbki).

Co i jak sprawdziliśmy?

Testy jakości opisane w poprzedniej części raportu zostały uzupełnione przez następujące badania:

- Panel ekspertów ocenił opakowania badanych kaw i sposób prezentacji marki. Celem było sprawdzenie czy kawy sprzedawane pod tą samą nazwą na różnych rynkach mają takie same opakowania i wygląd etykiet.
- Biorąc udział w teście wielokrotnych porównań eksperci porównali również wygląd i zapach suchej mielonej kawy tej samej marki z różnych rynków.
- Laboratoryjne badania chemiczne uzupełniliśmy analizą występowania różnic w wykrytej zawartości pestycydów i metali ciężkich w zależności od kraju zakupu.
- Oznaczając zawartość w kawie związków polifenolowych, sprawdziliśmy czy występują różnice w wykrytej zawartości tych substancji w zależności od kraju zakupu.
- Również wyniki badań sensorycznych zostały porównane dla każdej marki według kraju zakupu kawy.

Wyniki testów

Eksperci ocenili, iż nie ma jednego rynku, dla którego opakowania kawy zawsze różnią się od pozostałych rynków. Mimo nieznacznych różnic w wyglądzie opakowań, z konsumenckiego punktu widzenia produkty tej samej marki sprzedawane na różnych rynkach mogą być traktowane jako ten sam produkt. W konsekwencji, konsumenci mogą oczekiwać identycznej zawartości testowanych produktów niezależnie od kraju, w którym zostały kupione.

Uzasadnione jest więc badanie podwójnej jakości wybranych produktów.

Dowodem na podwójną jakość produktów sprzedawanych na różnych rynkach pod tą samą marką mogłyby być:

- wyraźnie inna / niższa jakość produktów kupionych na Litwie, Łotwie i w Polsce od produktów kupionych na referencyjnym rynku niemieckim lub
- różna jakość produktów tej samej marki sprzedawanych na różnych rynkach z wyraźnie zarysowaną tendencją na rzecz gorszej (lub lepszej) jakości na wybranym rynku (rynkach) – innym (innych) niż referencyjny.



Wygląd suchej kawy

W badanych kawach nie stwierdzono istotnych różnic w wyglądzie i stopniu rozdrobnienia kawy suchej w zależności od kraju. Wygląd suchej kawy nie wskazuje na podwójną jakość badanych produktów.

Aromat suchej kawy

Jeśli chodzi o aromat kawy suchej, tylko w przypadku dwóch marek, tj. DALLMAYR Prodomo i MOVENPICK Der Himmlische, nie było różnic w produktach tej samej marki z różnych rynków. W kawach DALLMAYR Classic, JACOBS Kronung oraz KIMBO AromaGold aromat kawy z rynku niemieckiego był bardziej intensywny niż w kawach z pozostałych rynków.

Pozostałości ołowiu

Próbki kaw tej samej marki z różnych krajów różniły się zawartością pozostałości ołowiu, od kilku do kilkunastu razy. Zwracamy uwagę na ołów, bo jest on pobierany do naszych organizmów z różnych źródeł (z powietrza, wody, żywności), odkłada się w organizmie i może być przyczyną wielu groźnych chorób. Jednak zaobserwowane różnice nie potwierdzają tezy o stosowaniu przez producentów podwójnej jakości.

Pozostałości pestycydów

Poziom pozostałości ditiokarbaminianu – jedynej wykrytej we wszystkich próbkach substancji z grupy pestycydów – różnił się w zależności od kraju zakupu kawy. Jednak w różnicach tych nie znajdujemy żadnej tendencji wskazującej na podwójną jakość.

Zawartość związków fenolowych

Porównując produkty tej samej marki kupione na różnych rynkach odkryliśmy, że dla kawy JACOBS Kronung oraz LAVAZZA Qualita Oro występują istotne różnice w zawartości fenoli w zależności od kraju zakupu. Różnice w przypadku pozostałych próbek były niewielkie. Równocześnie, nie ma podstaw, by zakwalifikować wykryte różnice do kategorii podwójnej jakości, bowiem nie zaobserwowano w nich jednej wyraźnej tendencji.

Sensoryczna ocena jakości

Cechami sensorycznymi, które miały znaczenie w ocenie metodą wielokrotnych porównań kawy z Niemiec z kawą z rynków nadbałtyckich była intensywność aromatu kawy, smak kawy (gorzki i kwaśny) oraz intensywność smaku kawy. Generalnie kierunek tych zmian wskazywał

na mniejszą intensywność zapachu i smaku kawy, smaku gorzkiego i kwaśnego kawy z krajów nadbałtyckich w porównaniu do kawy z rynku niemieckiego. Jednak różnice w ocenie intensywności zapachu i smaku naparu kawowego były bardzo małe (2–3 punkty w 9 stopniowej skali).

Według ekspertów, kawy z rynku niemieckiego nie charakteryzowały się wyższą jakością w porównaniu do kawy z krajów nadbałtyckich. Warto zauważyć, że najwyższą ocenę sensoryczną w ramach swojej marki otrzymały po dwie kawy z rynków litewskiego (DALLMAYR Prodomo i Classic), łotewskiego (JACOBS Kronung i MOVENPICK) i polskiego (KIMBO i LAVAZZA). Wyniki te nie wskazują na zjawisko podwójnej jakości.



Czy taka sama kawa jest inna?
Końcowa ocena jakości

W tabeli i na wykresach znajdziecie wyniki końcowej oceny jakości sześciu marek kaw badanych pod kątem ewentualnego stosowania różnych standardów w zależności od rynku, na którym kawa jest sprzedawana.

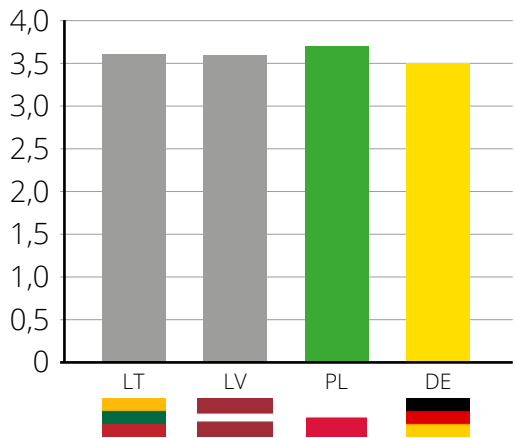
Marka kawy	Końcowa ocena jakości			
	Kawa z rynku litewskiego	Kawa z rynku łotewskiego	Kawa z rynku polskiego	Kawa z rynku niemieckiego
 Dallmayr Prodomo	3,6	3,6	3,7	3,5
 Dallmayr Classic	3,2	4,0	3,6	3,6
 Jacobs Krönung	3,8	3,6	3,8	3,4
 Kimbo Aroma Gold	3,4	—	4,0	3,1
 Lavazza Qualita Oro	3,0	3,2	3,5	3,3
 Mövenpick Der Himmlische	3,7	3,6	3,6	3,2

 kawa z najwyższą oceną w ramach danej marki

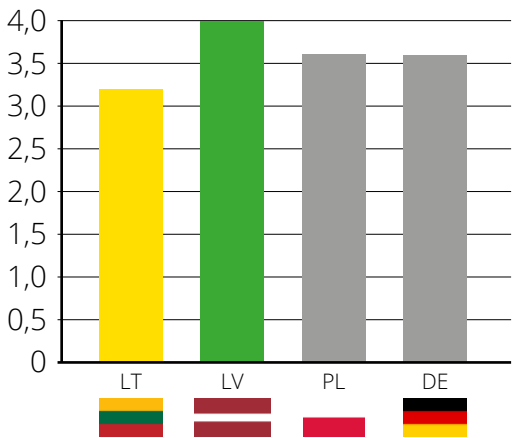
 kawa z najniższą oceną w ramach danej marki



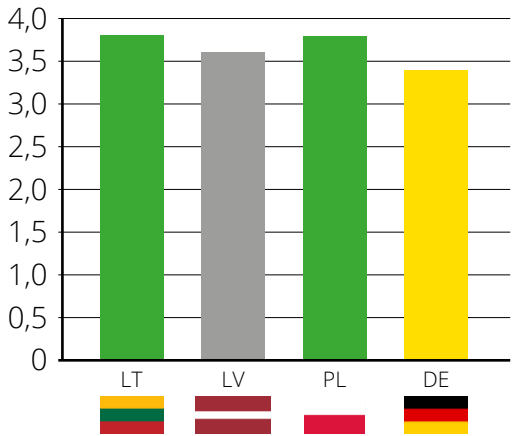
Dallmayr Prodomo



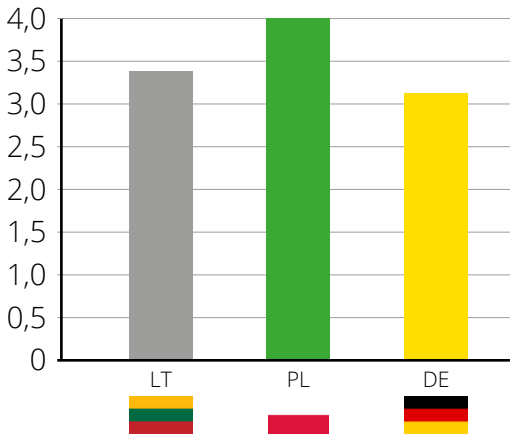
Dallmayr Classic



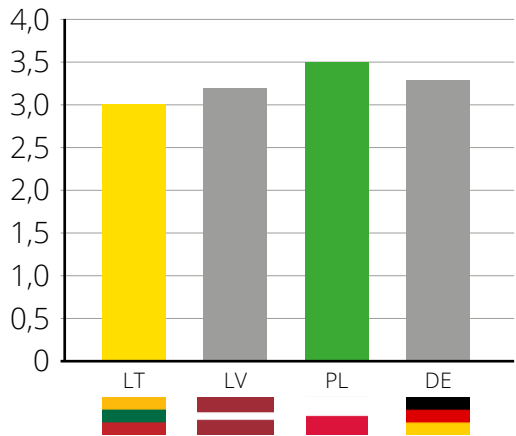
Jacobs Krönung



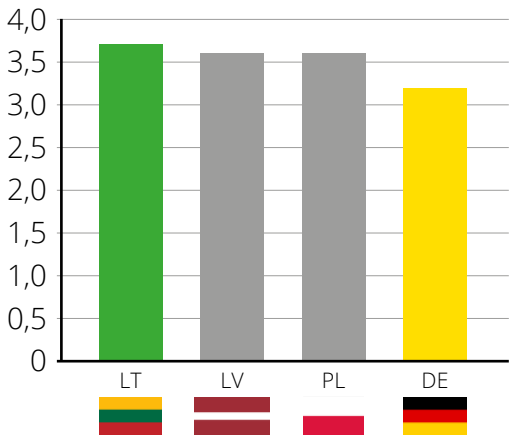
Kimbo Aroma Gold



Lavazza Qualita Oro



Mövenpick Der Himmlische



Podsumujemy

Biorąc pod uwagę liczbę produktów z najwyższą oceną w ramach jednej marki – najlepiej wypadły kawy kupione na rynku polskim, a najgorzej kawy kupione na rynku niemieckim – cztery z sześciu zostały ocenione najniżej. Na ocenę końcową wpływ miał poziom pozostałości ołowiu.

Ołów występuje w środowisku naturalnym, który ludzie i rośliny pobierają z gleby, wody i powietrza. Nie wiemy, jakie jest narażenie przeciętnego konsumenta na wszystkie możliwe źródła zanieczyszczeń (pestycydy, metale ciężkie), wiemy natomiast, że ołów, którego pozostałości wykryto w badanych próbkach, jest toksyczny i magazynuje się w naszym organizmie, a jego wysoki poziom może prowadzić do różnych chorób. Dlatego zwracamy uwagę konsumentów również na pozostałości ołowiu w kawie.

W obowiązujących aktualnie w Unii Europejskiej przepisach dotyczących zanieczyszczeń środków spożywczych, najwyższy dopuszczalny poziom ołowiu ustalono dla niewielu grup produktów; nie ma wśród nich kawy.

Apelujemy do władz o wprowadzenie kompleksowej oceny narażenia konsumentów na toksyczne zanieczyszczenia i substancje niepożądane w żywności. Postulujemy też ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów ołowiu i innych metali ciężkich dla szerszej grupy produktów spożywczych niż obecnie, w tym dla kawy. To konieczne dla poprawy naszego bezpieczeństwa.



Autorzy raportu

Fundacja Konsumentów to dynamicznie rozwijająca się organizacja pozarządowa, która powstała w 2013 roku i w zaledwie kilka lat wyrosła na jedną z głównych organizacji konsumenckich w kraju. Jesteśmy grupą ludzi, której zależy na pomocy konsumentom. Nasz cykl „Konsumenti testują”, prezentuje wyniki niezależnych testów produktów i ma ułatwić konsumentom świadomy wybór towarów (sprawdź na testy.konsument.org). Na portalu porady.konsument.org w kilka minut samodzielnie znajdziesz odpowiedź na problem związany z zakupionym towarem. Dla przedsiębiorców przygotowaliśmy kurs z prawa konsumenckiego (szkolenia.konsument.org). Fundacja jest liderem projektu „Takie same czy inne”.



Litewska Narodowa Konfederacja Konsumentów (NVK), założona w 2000 roku, zajmuje się konsultowaniem i rzecznictwem praw konsumentów w ramach różnych polityk (np. energetyka, ochrona środowiska, zrównoważona konsumpcja, zrównoważony rozwój, oznakowanie ekologiczne, e-commerce), a także edukacją i informacją konsumencką. NVK jest członkiem międzynarodowej organizacji Consumers International.



Łotewskie Krajowe Stowarzyszenie Ochrony Konsumentów (PIAA), założone w 1999 roku, koordynuje sieć 10 organizacji regionalnych. Główne działania organizacji to: pozasądowe rozstrzyganie sporów konsumenckich, edukacja i informacja konsumencka. LPIAA jest członkiem europejskich organizacji konsumenckich BEUC i ANEC, jest też reprezentowane w ECCG i Europejskim Komitecie Ekonomiczno-Społecznym.



Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach (INHORT) jest rządową organizacją badawczo-rozwojową. Kilka laboratoriów Instytutu posiada ISO/IEC 17025 i/lub certyfikaty GLP i wykonuje analizy (pozostałości pestycydów, metale ciężkie, azotyny i azotany oraz mykotoksyny).



Masz spór z firmą?

Skorzystaj z bezpłatnego i szybkiego narzędzia.

- ✓ Zarejestruj się
- ✓ Opisz swój problem
- ✓ Wyślij zgłoszenie do firmy

Załatw sprawę >



Pomóż nam pomagać Tobie!



**Pomóż nam lepiej zadbać o Ciebie i innych konsumentów,
wesprzyj finansowo naszą działalność. Dziękujemy!**

Numer konta: 48 1750 0012 0000 0000 2913 5517

Dane beneficjenta: Fundacja Konsumentów, KRS 0000471167

W tytule przelewu: darowizna na cele statutowe



**Fundacja
Konsumentów**



„Same but different” project has received funding from the European Union’s Consumer Programme under grant agreement No 951689.

