



Травень-червень
2007 рік
№ 5-6 (105-106)

ГАЛКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Нова продукція

❖ Інформновини

Серія ESPRESSO

від Торгової марки Bank of Coffee



Еспрессо - це спосіб приготування, при якому гаряча вода під високим тиском проходить крізь шар меленої кави. При цьому більшість шкідливих смол і найбільша кількість кофеїну залишаються в кавовій гущі, а в чашку потрапляють неповторно багатий аромат і смак насолоди. Таким чином, еспрессо не шкодить серцю та шлунку. Можна із впевненістю стверджувати, що лише еспрессо повністю розкриває аромат кави.

В Італії говорять, що для того, аби приготувати якісне еспрессо, необхідно дотримуватись закону чотирьох М:

- M (mishella)** - суміш кавових зерен;
- M (maccinato)** - ступінь помелу;
- M (macchina)** - кавоварка;
- M (mano)** - рука бармена.

Смак справжнього еспрессо повинен бути з одного боку збалансованим, з іншого боку - ексклюзивним. Це гармонія й вишуканість, це та гамма, що розліється в роті безліччю смакових нюансів, вибухне яскравою нотою й залишиться довгим приємним післясмаком.

Відповідно до правил, встановлених Національним Інститутом Італійського Еспрессо, правильне еспрессо повинне мати такі характеристики:

Вага кави	7 грамів кави дрібного помелу (1 порція)
Температура	86-90°C
Об'єм	30-35 мл для еспрессо 25 мл для рістретто 80-90 мл для лунго 100-120 мл для капучіно
Аромат	яскраво виражений кавовий аромат (з різними відтінками, залежно від співвідношення арабіки та робусти)
Смак	не кислий і не гіркий, такий смак свідчить про правильне співвідношення арабіки та робусти, а також про високу якість цих зерен
Пінка	однорідна, щільна, кольори пінки - від світло- до темно-коричневого

Дозування порції еспрессо - тридцять п'ять мілілітрів, рістретто - двадцять п'ять. Найкорисніше дозування - рістретто, тому що в перші двадцять-двадцять п'ять секунд під тиском пари з кавової суміші екстрагуються всі найкращі речовини: глюкозати; протеїни; мінерали; вітаміни; ароматичні олії, а інші субстанції залишаються у фільтрі.

В ідеалі для еспрессо ("рістретто", "нормалле" та "лунго") використовується біла чашка з товстостінної порцеляни, вкрита стійкою емаллю. Вона повинна бути еліптичної форми й усиченою всередині. Саме така чашечка, завдяки великій теплоємності й унікальній формі дає можливість по-справжньому оцінити чудову піну, прекрасний аромат, тепло й м'якість еспрессо.

ESPRESSO CLASSIC

Для любителів витонченої та елегантної класики. Вдале поєднання африканських, індійських та південноамериканських сортів арабіки та робусти дасть можливість Вам максимально насолодитись справжнім класичним збалансованим смаком еспрессо.



ESPRESSO ORANGE

Для шанувальників моди та любителів новинок. Класичне еспрессо, гармонійно доповнене освіжаючим ароматом та ніжним смаком апельсину - таким екзотичним поєднанням Ви зможете насолоджуватись, приготувавши цю каву. Неординарність та пікантність цього еспрессо залишає приємні і незабутні відчуття гармонії та насолоди.

ESPRESSO GOLD

Для любителів ексклюзивного смаку. Спеціально відібрані зерна найкращої високогірної арабіки, поєднані в особливому купажі, надають цьому еспрессо шляхетності, багатства смаку та неперевершеного королівського аромату. Скуштувавши це еспрессо, Ви нізащо не проміняєте його на будь-яку іншу каву.



❖ Клімат планети

Глобальне потепління може мати непередбачені наслідки для світового кавовиробництва, – застерігають вчені

Бразилія – одна із найбільших світових країн-виробників кави ризикує скоротити свій національний валовий продукт через глобальне потепління клімату.

За прогнозами, у найближчі 50-70 років середньорічна температура на території країни підвищиться на 3°C, що призведе до 60-відсоткового скорочення плантацій

кави арабіка. "Кава буде, так би мовити, мігрувати у пошуках прохолоднішого клімату. Можливо, приміром, вона перебереться до Аргентини", – робить припущення Хілтон Сильвейра Пайнто, заступник директора Центру Метеорологічних Досліджень та Прикладної Кліматології країни.

Нещодавні дослідження охопили п'ять провідних бразильських сільськогосподар-

ських культур, зокрема, каву, сою, рис та бобові. Ці культури піддавали підвищеному температурному впливу по 5 градусів за шкалою Цельсія аби перевірити, як поводитимуться посіви при глобальному потеплінні клімату планети. З'ясувалось, кава є найменше витривалою культурою від усіх інших, що досліджували вчені.

utro.ru

ЗАВДЯКИ СПРИЯТЛИВІЙ ПОГОДІ БРАЗИЛІЯ ОЧІКУЄ НА ВИСОКИЙ ВРОЖАЙ КАВИ СЕЗОНУ 2007/08 РОКУ

Бразильські інформаційні джерела повідомили, що кавовий врожай 2007/08 року очікується добрим, оскільки рясні дощі в лютому сприяли яскраво-зеленому листю на деревах арабіки. Це явище спостерігається скрізь від штату Парана до Мінас Герес. Збирання кавового зерна робусти розпочалось у штаті Еспіріто Санто у квітні, тоді, як збирання арабіки розпочнеться у штаті Мінас Герес у червні. За прогнозами індустрії Бразилії, сприятливі погодні умови можуть збільшити кавовий врожай 2007/08 року до 30-40 млн. 60-кг мішків.

НАЦІОНАЛЬНА ФЕДЕРАЦІЯ КАВОВИРОБНИКІВ КОЛУМБІЇ МАЄ НА МЕТІ ВПРОВАДИТИ НОВУ ПРОГРАМУ ІЗ ЗАХИСТУ КАВОВИХ ДЕРЕВ

Національна Федерація Кавовиробників Колумбії (FNC) наполягає, щоб уряд країни взяв участь у програмі повторного насадження кавових дерев, яка дотепер принесла користь лише великим фермерам. Федерація спланувала, що виробництво кавового зерна можна збільшити до 16,6 млн. 60-кг мішків до 2013 року, за умови повного впровадження програми. А тим часом, кавові фермери в другому за величиною кавовому регіоні країни Кальдас повідомили про інвазію шкідників до 20%. Регіон дає до 13% національного продукту, втім, проблемою обмежили до кількох окремих районів Кальдас, де науковці Центру Наукового Вивчення Кави розробляють методи попередження від шкідників.

СВІТОВА ОРГАНІЗАЦІЯ КАВИ ІСО ПЕРЕГЛЯНУЛА СВІЙ ПОПЕРЕДНІЙ КАВОВИЙ ПРОГНОЗ 2007/08 РОКУ У БІК ЗБІЛЬШЕННЯ

Світова Організація Кави ІСО збільшила свій прогноз щодо виробництва кави у світі в сезоні 2007/08 року до 112 млн. 60-кг мішків на відміну від поданих раніше цифр 109-112 млн. мішків, вироблених у 2006/07 році. Якщо прогноз справдиться, то 2007/08 рік позначиться певним дефіцитом у 5-6 млн. 60-кг мішків, позаяк світове споживання кави зростає з 116 млн. мішків у 2006 році до 117-118 млн. у 2007 році.

НУВОТ ПODOВЖУЄ ГОДИНИ ТОРГІВЛІ НА ВІДКРИТИХ АУКЦІОНАХ

Департамент торгівлі Нью-Йорку розширив години торгівлі на своїх відкритих аукціонах, починаючи від 16 березня поточного року. Контрактами на кавові ф'ючерси та опціони торгуватимуть відтепер від 8.30 ранку східного часу (12.30 за Гринвичем) до 12.30 дня (16.30 за Гринвичем) на відміну від колишніх 9.15 ранку – 12.30 дня.



◆ Інформовини

**РАДА КАВИ БУРУНДІ (OCIBU)
ШУКАЄ ПОКУПЦІВ
НА НЕРЕАЛІЗОВАНУ
ПРОДУКЦІЮ**

Бурунді повідомила, що проводить перемовини з угандськими фермами щодо продажу 10 тис. тонн своєї кави, яка не знайшла покупців на вітчизняних аукціонах, інформує агенція Ройтерс. Маленький центральноафриканський виробник арабіки зібрав 31 тис. тонн торік, з якої 20 тис. тонн вже продали за \$44 млн. Керівник департаменту економіки Ради Кави Бурунді (OCIBU) заявив, що двотижнева подорож на зустріч з торговцями до сусідньої Уганди була успішною. Угандським покупцям сподобалась низькосортна угандська кава, яку вони змішують з робустою, щоб отримати популярну експортну суміш.

**ЕКСПОРТ КЕНІЙСЬКОЇ КАВИ
Є ДЕЩО МЕНШИМ**

Кенія експортувала 1.523 тонни кави в січні 2007р., що менше від 1.616 тонн, експортованих торік, повідомила Державна Рада Кави Кенії. Рада пояснила падіння відвантажень дією закону, який впровадили минулого року і який дозволяв фермерам продавати свою каву безпосередньо покупцям за кордон, оминаючи центральний аукціон в столиці країни Найробі. Виробники чекають на своїх призначених торгових агентів, щоб завершити домовленості з покупцями за кордоном.

**НАДХОДЖЕННЯ КАВИ В ПОРТИ
БЕРЕГА СЛОНОВОЇ КОСТІ
Є МЕНШИМ
ВІД МИНУЛОРІЧНОГО**

Надходження кави в порти Берега Слонової Кості досягли 59.829 тонн від січня по березень 2007 року, що менше від 60.716 тонн протягом такого ж періоду 2005/06 року, повідомляє Паризька Фондова Біржа Кави і Какао (BCC). Кавовий сезон в країні розпочався на початку січня і завершується він у червні. За останні чотири роки країна виробляла кавового зерна в середньому близько 110.000 тонн за рік, що менше від 250.000 тонн перед початком короткої громадянської війни 2002 року, по якій ця західноафриканська країна була поділена між утримуваною повстанцями північчю і контрольованим урядом півднем.

**ДЕФІЦИТ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
ШКОДИТЬ ОБРОБЦІ КАВИ
В УГАНДІ**

Періодичні вимикання струму в усій країні через дефіцит електроенергії зашкодили обробці кави, повідомила державна Служба Розвитку Кави Уганди (UCDA). Так, вимикання електроенергії на мюючих станціях затримали обробку кави і збільшили витрати на виробництво в середньому до 100 угандських шилінгів (\$0.06) за кг з 70 угандських шилінгів торік. Країна переживає дефіцит електроенергії ще з минулого року через низький рівень води в ріках внаслідок довготривалої посухи, яка вдарила по основній гідроелектростанції країни на ріці Ніл.

**СЕЗОН ЦВІТІННЯ
У КОСТАРІКАНСЬКІЙ
ЦЕНТРАЛЬНІЙ ДОЛИНІ
РОЗПОЧАВСЯ РАНІШЕ,
НІЖ ОЧІКУВАЛОСЬ**

Кавові дерева на деяких фермах у костаріканській Центральній Долині почали цвісти майже на місяць раніше від звичайного часу. Місцеві фермери не мають однотайної думки щодо цього. Дехто побоюється, що це може зменшити випуск кави 2007/08 року, тоді як інші впевнені, що це не матиме жодного впливу на врожай, або навпаки, збільшить його обсяг. Перша оцінка врожаю 2007/08 року не надійде до червня, коли аналізують щорічне цвітіння.

Наталія Кудрик,
Оксана Чолач.
Переклад з англ.



◆ Світові компанії

**Італійська кавова компанія
Lavazza винайшла спосіб,
аби вийти на ринок Індії**

Схоже на те, що італійська кавова компанія Lavazza винайшла спосіб виходу на індійський ринок кави.

Lavazza повідомила про придбання нею мережі кавових магазинів Barista. Йдеться про те, що італійці куплять 100% акцій компанії Sterling Infotech Group, що розташована в індійському місті Ченнаї, яка володіє магазинами Barista. За угодою, котру уклали компанія, до Lavazza відходять кавова мережа Barista Coffee Company і підприємство Fresh & Honest із продажу кави.
За матеріалами інтернет-сайтів



◆ До книги рекордів Гіннеса

**Світовий рекорд компанії
Cafe Duran, провідного
виробника кави у Панамі**

Для приготування свого шедеву Cafe Duran використала 136 кг меленого кавового зерна арабіки, яке помістили у гігантську чашку заввишки 2,75 м і діаметром 1,46 м. Вміст ємкості запарювали впродовж чотирьох годин.

"Ми справді відчуваємо нині глибоке хвилювання. Панама досягла цього! – емоційно повідомив Риккардо Дюран, директор і власник компанії, під гучні оплески присутніх. Кульмінацією свята став яскравий феєрверк

та виступи місцевих музикантів.

У квітні компанія надала результати досягнення офіційним представникам Книги рекордів Гіннеса. Натомість, попередній подібний світовий рекорд належить Сполученим Штатам, коли у 1994 році, у Нью-Йорку було виготовлено 2,5 тис. літрів кави.

За словами організаторів дійства, ініціатива має на меті привернути увагу світової громадськості до маленької кавової галузі, що розвивається в країні.

Korrespondent.net

◆ Винаходи

**Запатентовано
унікальний
пластиковий
стаканчик**

Нещодавно у РФ запатентований унікальний винахід – одноразова ємкість (стаканчик) для приготування різноманітних напоїв, зокрема, чаю, кави, какао, лікарських засобів, харчових біододатків тощо.

Новинка може використовуватися на підприємствах громадського харчування, а також на морському, авіаційному, залізничному та автомобільному транспорті. Унікальність винаходу полягає у тому, що інгредієнти, які мають заварюватися, містяться вже безпосередньо всередині стакану.

Денце ємкості виконане подвійним або потрійним, верхнє дно являє мембрану зі стрічкою для її видалення. Ця універсальна модель максимально спрощує споживання виготовлених напоїв для дорослих і, особливо, дітей. Також вона дозволяє значно розширити асортимент продуктів в одноразовій упаковці.

**Розроблено
"розумне"
горняк для кави**

Однією із нових розробок у сфері "розумної упаковки" стало інноваційне горняк для кави із накривкою, яка здатна змінювати колір залежно від температури напою.

Якщо, скажімо, кава занадто гаряча, накривка на горняку стане яскраво-червоною і "попередить" споживача. Якщо ж напій розігрітий до звичайної темпера-

тури, то колір накривки залишається коричневим.

Разом з тим, накривка є додатковим візуальним індикатором надійно закритого горнячка. Відтак, якщо горняк не закритий щільно, і кава здатна пролитися, спеціальне кільце по краях накривки деформуватиметься.

Новинка представлена компанією R & D Smart Lid Systems і призначена насамперед для використання у ресторанах швидкого харчування.

**Впроваджено
нові капсули
для приготування
кави**

Компанія RPC Tedeco-Gizeh розробила ексклюзивні капсули для домашнього приготування кави у новій революційній системі Nescafe Dolce Gusto. Кожна капсула зрахована на одну чашечку кави.

Новий винахід є результатом спільного проекту Nestle та Tedeco-Gizeh. Капсули виробляють на заводі Voux-willer компанії RPC у Франції. Новинка має відповідати двом головним критеріям, – забезпечувати тривалий термін зберігання продукту та витримувати високий тиск кавового автомату Dolce

Gusto. Остання з вимог повинна відповідати за якісний смак кави. А вже звичайні кавоавтомати потребують низького тиску, в той час, як Dolce Gusto використовують інтегровану систему тиску силою до 14 бар, котра переважно застосовується у професійних кавоварках.

Капсули формують у гарячому вигляді із поліпропілену із бар'єрним шаром EVONH аби захистити від потрапляння кисню під час терміну зберігання. Діаметр капсули 54 мм, вона має отвір внизу, що забезпечує вихід кави прямо у чашку та гарантує відсутність контакту із кавоавтоматом.

Для гарантованої надійності капсул у кавоавтоматі Dolce Gusto виробничий процес має бути надзвичайно точним, із дуже невеликим допустимим відхиленням. Зовнішній шар поліпропілену виготовлений у декількох кольорах, щоб візуально відрізнити різні види кави. Сьогодні їх чотири: латте, капуччіно, лунго, еспресо.

Незабаром з'явиться ще cioccolata.

Інтернет-повідомлення



◆ Чайна індустрія

**Кенія вирощуватиме
зелений чай
на відміну від чорного**

Міністр сільського господарства Кенії Кипруто Кирва пропонує своїм співвітчизникам зайнятися виробництвом зеленого чаю у протязі чорному, позаяк індустрія країни перебуває під великою загрозою.

Сьогодні попит на кенійський чай різко знижується, а витрати на виробництво і різноманіття продукції, що експортується чайними виробниками інших країн, зростає. Міністр Кирва наголошує, що треба інвестувати більше коштів з тим, аби запобігти зменшенню попиту на чай. Ця позиція Міністерства сільського господарства Кенії була озвучена на щорічній зустрічі представників чайних торгових кіл у Найробі.



◆ Pret-a-Portea

**Чаювання haute-couture:
"істівна" мода у центрі
Лондона**

Аби мати престижне звання поціновувача високої моди, слід хоча би раз у житті випити чашечку чаю "від кутюр" з еклерами, печивом, тістечками у вигляді найостанніших дизайнерських витворів. Для цього завітуйте до лондонського отелю The Berkeley, де можна скуштувати "мешми" від Alberta Ferretti або "сумочку" від Valentino. Ця вишукана чайна церемонія відбувається в Samal Room щодня з 14.00 до 18.00 і зветься Pret-a-Portea.

Англійське haute-couture – це не просто традиційне чаювання, а справжні відвідини подіуму за чашечкою чаю. Перед вами може лежати шоколадний пиріг у клітинку як у Alexander McQueen, імбирна булочка у вигляді жовтого плаща від Aquascutum або золота тувелька від Jimmy Choo. Щоби отримати натхнення для нових кольорів і вишуканих форм шеф-кухар цього закладу відвідує всі покази Тижня моди у Лондоні і створює свої кондитерські шедеври на основі найяскравіших must-have речей останнього сезону.

Для чаювання береться особливий посуд із авторського лондонського магазину порцеляни Thomas Goode у стилі дизайнера Пола Сміта. Відвідувачам із найвибагливішим смаком Pret-a-Portea пропонує офіційне шампанське Лондонського тижня моди, яке подається у білдо-зелених фужерах від Vassagal. Мінімальний рахунок у цьому закладі на одного відвідувача – \$70, а якщо вам закортить гламурного шампанського, доведеться заплатити значно більше.

До речі, Pret-a-Portea також пропонує вітальні листівки і записки, які, звісно ж, будуть чудовим презентом вашим друзям на згадку про відвідини Туманного Альбіону. Поштівки розроблені та ілюстровані відомим модним художником Anzu та продаються у конвертах із рожевої тканини.

Інтернет-повідомлення



❖ Вітчизняний ринок кави

Тенденції розвитку світового ринку кави та його вплив на споживчі вподобання в Україні

Кожен з нас хоча б раз у житті куштував запахну чорну каву. Для когось вона є головним атрибутом ранкової метушні, для інших – причиною зустрічі з друзями, колегами, коханими. Однак більшість з нас не відмовиться випити горнятко бадьорого напою в обідню перерву. А вже під час робочого дня так хочеться збагатитися енергією, а кави, як відомо, має тонізуючий ефект – вона стимулює центральну нервову систему. Крім того, кофеїн:

- прискорює дихання і обмін речовин, чим впливає на кровообіг, покращуючи самопочуття при деяких видах астми;
- може рятувати від певних видів мігреней;
- сприяє видаленню холестеринів з крові;
- підсилює вироблення шлункового соку;
- сприяє травленню;
- не накопичується в організмі;
- виводиться протягом декількох годин після вживання.

З 1958 року кави міститься в списку напоїв і продуктів, визнаних Всесвітньою організацією охорони здоров'я безпечними для здоров'я людини. Велика різноманітність видів, якісні та натуральні складники є основними підвалинами утримання стабільної аудиторії споживачів-шанувальників кавової продукції СП «Галка Лтд». Населення України надає перевагу тій чи іншій категорії кавових напоїв в залежності від власних смакових уподобань. Це може бути мелена кави, розчинна кави, кави з вершками, дитячі кавові замінники тощо. Хтось може відчути її аромат та неповторний смак, відвідавши кав'ярню, для когось приготування «чорної королеви» – це цілий ритуал, який потребує терпіння та вміння аби насолодитися власним витвором. Найпростіший спосіб приготувати каву: дві чайні ложки меленої кави залити окропом прямо в чашці і дати настоятися. Між іншим, професійні дегустатори кави заварюють цей напій саме так.

На сьогоднішній день СП «Галка Лтд» продовжує збагачувати ринок кави України все новими та якісними кавовими продуктами, враховуючи

вподобання всіх верств населення. Серед останніх новинок ряд продуктів, – «Латте» оригінальне, зі смаками тірамісу, крем-тофі, карамелі, декілька видів меленої кави «Espresso Classic», «Espresso Orange», «Espresso Gold» від Торгової марки «BankofCoffee», виготовленої при співпраці «Галки» з компанією «Банк оф кофі Юкрейн».

Рівень реалізації кавової продукції СП «Галка Лтд» є доволі чітким відображенням споживання кавової продукції в цілому в Україні, при цьому можна зауважити досить цікаві тенденції ринку кави. В натуральному еквіваленті найбільше продається розчинної кави. На другому місці кавової напої, на третьому – кави зернової та меленої. Зокрема, за останній період часу спостерігається стабільний ріст споживання кави меленої. Даний ріст, який підтверджується цифрами введення зернової кави, в першу чергу пов'язаний зі зміною вподобань від вживання розчинної кави до меленої та зернової. Особливо це яскраво виражено в Центральних та Східних регіонах України. Хоча лідером споживання в цих регіонах ще довго буде залишатися розчинна кави.

А от різке збільшення споживання кави «Латте» фахівці напряму пов'язують з поширенням його вживання в Західних та Центральних регіонах України.

Однак, крім споживчих уподобань на стабільність ринку кави також вплинули і зовнішні фактори такі як ріст цін на кавове зерно в кінці 2006р. на світовому ринку торгівлі кавою, що спричинено невдалою врожайністю

кавових плантацій, нечіткими прогнозами на майбутній врожай, різкими ціновими коливаннями на світовому ринку енергоносіїв та інше.

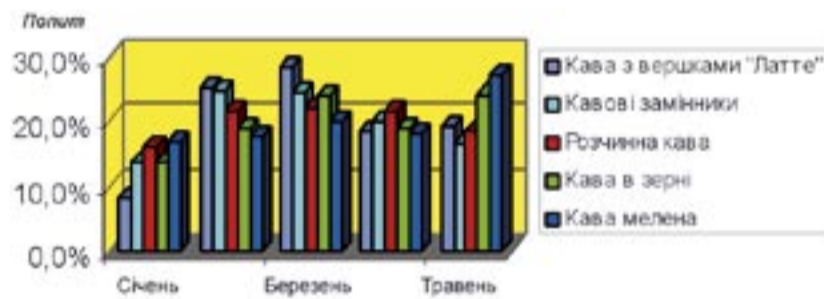
Якщо зосередитися на мікрорівні самого підприємства, то вплив на значні зміни попиту на конкретний вид продукції, окрім змін цін та інші зовнішні фактори, спричиняють рекламні акції, спрямовані на стимулювання споживання кави. Так, в результаті проведення рекламних заходів щодо кави з вершками «Латте», зокрема у лютому місяці поточного року, попит на даний вид продукції зріс на 9,3%, меленої кави «Espresso Classic» від Торгової марки «BankofCoffee» на 6,7% у березні в порівнянні з попередніми періодами.

Враховуючи менталітет місцевого населення ряду регіонів, дані заходи в більшості випадків плануються з проведень дегустацій, що надає можливість споживачам «на ділі» відчути смак та якість напою. А тенденція до збільшення попиту свідчить про те, що продукт задовольнив бажання більшості споживачів.

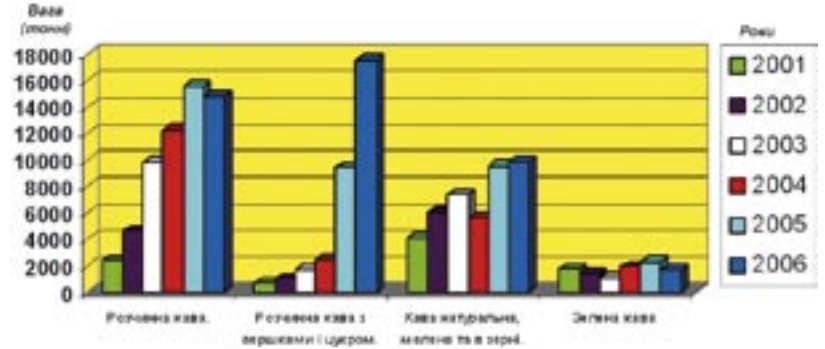
На основі аналізу попередніх 5 років та тенденції розвитку як світового, так і ринку кави України, на думку аналітичної служби СП «Галка Лтд», кавове виробництво зросло в середньому на 20%, в тому числі на 83% у вартісному еквіваленті. Враховуючи вищевикладене, СП «Галка» і надалі планує розширяти виробництво окремих видів своєї продукції, залежно від розвитку ринку кави та вимог споживача.

Власна інформація.

Споживання кавової продукції СП «Галка Лтд.» на початок 2006 року



Ввезення кавової продукції в Україну за 2001-2006рр.



Динаміка цін на світовому ринку кави

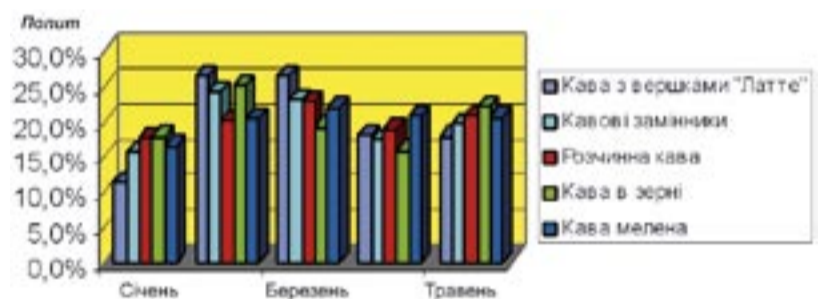
Робуста



Арабіка



Споживання кавової продукції СП «Галка Лтд.» на початок 2007 року



❖ Системні методи менеджменту

Міжнародний стандарт ISO 22000:2005, як одна з першочергових вимог світової організації торгівлі, сьогодні запроваджується на Львівському СП «Галка Лтд»

На думку фахівців, XXI століття розкрило перед нами всі переваги системних методів менеджменту, заснованих на принципах НАССР. Сертифікація за сучасними міжнародними стандартами стала ефективним інструментом збереження конкурентоспроможності галузевих підприємств, зокрема харчової промисловості на світовому ринку.

Віднедавна, за інформацією інженера із стандартизації відділу виробничо-технологічної лабораторії СП «Галка Лтд», розпочато роботу щодо впровадження Міжнародного стандарту ISO 22000:2005, який буде введено в дію вже наприкінці поточного року. Даний стандарт є наступним рівнем захисту продукції від мікробіологічного забруднення, який містить підвищений рівень вимог до санітарно-гігієнічних норм, виробничої культури, наукової організації праці.

В робочій групі підприємства, котра результативно пра-



цює зараз над цим питанням, поруч з представниками українського відділення Міжнародного технічного товариства якості Бюро Верітас, є радіологи, мікробіологи, технологи цехів СП «Галка Лтд».

Як зазначила інженер із стандартизації, система менеджменту безпеки продуктів харчування НАССР дасть можливість СП «Галка Лтд» вже найближчим часом вільно інтегруватися до європейського ринку, що одно-

значно позитивно відобразиться на іміджі підприємства як національного виробника високоякісної кавової продукції та гарантуватиме споживачам лише здорову, якісну каву від Торгової марки «Галка».

Разом із тим, на підприємстві триває робота зі створення нового пакету документів у відповідності до стандартів НАССР, куди увійдуть також стандарти на кожен окремий технологічний процес. Відповідні зміни будуть

внесені й в упаковку продукції Торгової марки «Галка».

Наведемо ще такий факт. Сьогодні на стадії підготовки до сертифікації за Міжнародним стандартом ISO 22000:2005, окрім СП «Галка Лтд», перебувають чайна фабрика «Ахмад», ОАО «Ятрань», ЗАО «Пирятинський сирзавод», ГП «Севастопольський винзавод», ЗАО «Одеський коньячний завод» та інші. Декілька львівських підприємств також вже розпочали працювати за новою системою Міжнародного стандарту ISO 22000:2005. Серед них Львівський лікерогорілчаний завод та ЗАТ «Ензим».

Слід сказати, що 2008 року Міжнародний стандарт ISO 22000:2005, який об'єднує ключові моменти, що необхідні для забезпечення безпеки продуктів харчування на всіх стадіях, завершуючи кінцевим споживанням, стане обов'язковою вимогою до вітчизняних підприємств харчової промисловості, що буде врегульовано відповідною законодавчою основою.

❖ Огляд ринку

Міжнародний ринок кави

Експорт кави із країн Центральної Америки, Мексики, Колумбії в період з жовтня 2006 по квітень 2007 року зріс до 15454 млн. 60-кг мішків, що на 8% вище від експорту аналогічного періоду сезону 2005/06. У квітні 2007 року експорт кави з цих країн досягнув 2603 млн. 60-кг мішків, що на 22,4% більше від експорту у квітні 2006 року.

Асоціація гватемальської кави ANACAFE збільшує свій прогноз обсягів виробництва кавового зерна у Гватемалі в сезоні 2006/07 року до 3,6 млн. 60-кг мішків (+ 7%). Гватемальські виробники кави вважають, що і наступний урожай сезону 2007/08 видасться також великим.

До 30 квітня 2007 року бразильський урожай сезону 2006/07 був зібраний на 83%, – повідомила агенція Safras & Mercado. Нещодавно ця агенція переглянула свій прогноз обсягу виробництва кави (43,5 млн. мішків) у сезоні 2006/07 до 47,7 млн. 60-кг мішків.

Розрахункова ціна закриття на каву робуста склала 1718 \$/т за травневим ф'ючерсом лондонської біржі Europext (LIFFE) 17 травня 2007 року.

Експортні ціни кави у В'єтнамі зросли на 3,8% або на 60 доларів за тону минулого тижня і досягли 1660 доларів за тону ФОБ. Внутрішні ціни також підвищилися на 2,8% до 25900 донгів за кг (1,6 доларів за кг). Відтак п. Нестор Осоріо, голова Міжнародної Кавової Організації, повідомив, що у сезоні 2007/08 виробництво кави у В'єтнамі збережеться на рівні торішнього сезону і складатиме 15,5 млн. 60-кг мішків.

Coffeetea.ru

❖ У Світі Кави

Кавова екзотика зі всього світу



Як відомо, в світі існує понад тисячі різноманітних сортів кави. Градація розподіляється за географічними та ботанічними ознаками.

До ботанічних належать різні види арабіки, робусты, ліберики, екзельсу. На плантаціях екваторіальних країн найпоширенішою є арабіка або аравійський вид. Кавові дерева виду робуста спочатку вважались дикорослими. Знайдені вони були в Бельгійському Конго наприкінці минулого століття. Незабаром цей вид кави почали культивувати, й сьогодні кращі сорти вирощуються на Мадагаскарі та в Гвінеї.

Переваги робусты – невибагливість у порівнянні з арабікою, стійкість до захворювань та холоду. Свою назву вид робуста дістав за несприятливості до кавової іржі (гриб *Hemileia vastatrix*), котра знищила в 70-х роках XIX ст. майже всі плантації кави на Цейлоні. Ну а вирощують робусту переважно на невеликих підвищеннях. Плодоносить вона не через п'ять років, а через два-три роки. Зрозуміло, що фермери надають їй більшу перевагу, ніж, скажімо, вибагливим ліберіці або екзельсу.

Популярна арабіка вирощується й виробляється в країнах Африки, Америки, Азії та Близького Сходу. Особливості ґрунтового покриву, рельєфу, клімату, способи догляду за рослинами, специфіка обробки кавових зерен суттєво впливають на сорт, смакові та інші якості готової продукції.

Найбільший постачальник кави на світовому ринку – це Бразилія, де всі місцеві сорти є арабікою. Більше половини кавового зерна реалізується під загальною назвою “Сантос”, хоча окремі сорти за своїми смаковими та іншими якостями різняться між собою. Назва “Сантос” походить від порту Сантос, звідки кава постачається в найвіддаленіші куточки земної кулі. Найбільше ціниться різновид цієї кави, що має назву “Бурбон сантос”, а також такі сорти, як “Мінас”, “Парана” (за назвою штату, де знаходяться кавові плантації).

Розрізняють каву і за методом обробки кавових плодів – сухий і вологий. При сухій обробці – цей метод використовують при обробці 65% світових запасів кави – ягоди залишають підсихати безпосередньо на деревах або збира-

ють їх у сухий сезон. Потім, після первинного промивання, розкладають тонким шаром на спеціальні щити і залишають на сонці на два-три тижні.

При вологому способі обробки в сезон дощів збирають лише достиглі плоди, ретельно промивають, закладають в чани для бродіння. За добу у центрифугах потужним струменем змивають всю м'якоть, злегка підсушують на сонці і у спеціальних пристроях видаляють із зерен тонку оболонку.

Бразильська арабіка проходить сухий спосіб обробки, а колумбійська арабіка – вологий. Такі колумбійські сорти як “Мендельїн”, “Арлінія”, “Манісалес” мають особливий смак і тонкий аромат. Коста-Ріка постачає на ринок миту арабіку, кращі сорти її це – “Пасифікатлантік”, які ростуть на Центральному плато поблизу міста Сан-Хосе.

Домініканська республіка виробляє арабіку двох видів – з використанням сухої та вологої обробки. Найвідоміший місцевий сорт – “Сант-домінго”. Вишуканий смак і відмінна консистенція кави “Хона” з Гавайських островів особливо ціниться шанувальниками та знавцями в усьому світі. Користується популярністю і сорт “Блю Монтань” з Ямайки. Це особлива кава з незабутнім і ніжним ароматом.

Три чверті кави, що походить з Африки, є робустою. Ця кава виробляється в Анголі, Гвінеї, Конго (Заїрі). Ефіопська арабіка сухої обробки відома сортами “Харрар”, “Джима”.

В Азії виробниками кави є Ємен, Індія, Індонезія, В'єтнам. У Ємені, на батьківщині кави, вирощують елітний сорт “Мокко”, визнаний і шанований справжніми гурманами. Цей вид кави першими знали європейці. “Мокко” – рідкісна кава і доступна небагатьом споживачам. Добре знайомий ще один сорт єменської кави під загальною назвою “Ходейда”. Це суміш кращих місцевих сортів.

Отож, поцінувачам кави, звісно, не так просто орієнтуватися у різноманітні екзотичні сорти зерна, але, разом з тим, можна вибрати для себе оптимальний варіант того, що пропонує сьогодні ринок.

Т. Космів.

❖ Кавові традиції

Кава і чай упродовж багатьох століть є невід'ємною частиною як європейських, так і турецьких реалій. Проте у Туреччині ці градації помітно різняться від інших.

Тим, хто приїжджає до Туреччини вперше, слід пам'ятати про деякі особливості колориту, коли тебе запрошують на горнятку кави місцеві жителі. Насамперед, турки не визнають кавових напоїв у паперово-пластиковому посуді,

в напої. Кава, однак, здебільшого виявляється настільки міцною, що новачкам спершу навіть важко звикнути до відчуття того, наче і “кров у жилах починає бігти із подвійною силою”. Та відмовитися ще від однієї порції цього бадьорого напою в деяких регіонах країни майже неможливо: це може бути сприйняте як образа. Ваше прохання додати до кави трохи більше води і отримати, таким чином, варіант “американо” чи “лон-

Колорит старих традицій у каві “по-турецьки”

з якого можна випити каву, скажімо, в авто, у парку чи на природі. Крім того, масивні горнятки із розчинною кавою з пакетикув, що її споживають європейці та американці у великих кількостях у своїх офісах зранку, – для турків також “моветон”.

Туреччина славиться на весь світ кофейнями, а також умінням місцевих жителів готувати дивовижно ароматну і міцну каву. Як каву, так і чай вам обов'язково шанобливо подадуть у маленькій чашечці, яка, здавалося б, приховує кількість кофеїну, що міститься

го”також може бути потрактowane як неповага до гостинності господарів. На думку турків, зайва вода здатна зіпсувати весь ефект і аромат напою.

Приїхавши до Туреччини, будь-те готувими до того, що вам доведеться “полюбити” місцеву каву і чай “по-турецьки”, звісно, якщо ви ще не є прихильниками цих напоїв. Хоча, разом з тим, ви дістанете чудову нагоду сповна насолодитися турецькою кавою, відкрити її таємниці, адже недарма її вважають однією з кращих у світі.

ARS.



❖ Інформація для ділових людей

ПРОДУКЦІЮ ТОРГОВОЇ МАРКИ “ГАЛКА” МОЖНА ПРИДБАТИ В МЕРЕЖІ ФІРМОВОЇ ТОРГІВЛІ ТА ТОРГОВИХ ПРЕДСТАВНИЦТВАХ В УСІХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ ЗА АДРЕСАМИ:

Західний регіон		
ТзОВ “Торговий Дім “Галка”	м. Львів	(032) 240-22-40
ТзОВ “Галка Маркет”	м. Львів	(032) 233-41-30
ТзОВ “Галка-Чай”	м. Львів	(032) 298-28-29
ТзОВ “Галка Плюс”	м. Львів	(032) 297-81-04
Прикарпатський торговий дім	м. Івано-Франківськ	(0342) 55-90-75
ТзОВ “Галка Івано-Франківськ”	м. Івано-Франківськ	(0342) 77-96-99
ТОВ “Галка Мукачево”	м. Мукачево	(03131) 4-99-71
ТОВ “Олбі Рос”	м. Чернівці	(0372) 58-50-27
“Галка Микулинець”	сmt. Микулинець, Тернопільська обл.	(03551) 5-19-92
ТОВ “Галка Луцьк”	м. Луцьк	(0332) 24-94-60
ТОВ “СКС”	м. Житомир	(0412) 41-88-99
ТзОВ “Галка Рівне”	м. Рівне	(0362) 63-62-22
Альфа трейд сервіс	м. Вінниця	(0432) 52-33-94
“ГАЛА ТЕА”	м. Хмельницький	(0382) 72-89-15
Східний регіон		
ТзОВ “Галка Полтава”	м. Полтава	(0532) 61-35-94
ТОВ “Антарес”	м. Харків	(0577) 58-52-06
ПП “ВАГТМ”	м. Харків	(057) 754-61-16, (057) 733-35-68
ТОВ “Хамстер Клуб Інтернешнл”	м. Запоріжжя	(8050) 421591
ТзОВ “Галка Дніпропетровськ”	м. Дніпропетровськ	(056) 234-11-74
ТОВ “Вігел”	Донецька обл., м. Горлівка	(06242) 5-23-57
ТОВ “Полонез”	м. Луганськ	(0642) 34-70-91
Південний регіон		
ПФ “Бакко”	м. Одеса	(0482) 34-52-53
ПП “Чекалкін А.М.”	м. Севастополь	(0692) 44-98-58
ПП “Скарлет-Миколаїв”	м. Миколаїв	(0512) 44-31-51
ПП “Бантіш”	м. Симферополь	(0652) 51-01-98
Центральний регіон		
ТОВ “Логос”	м. Київ	(044) 417-67-53
ТОВ “Корнет Лтд”	м. Київ	(044) 241-14-05
ТзОВ “Галка Чернігів”	м. Чернігів	(04622) 2-63-83
ПП “Лім Сервіс”	м. Черкаси	(0472) 63-22-28

❖ Підробка кави

3 історії кавового фальсифікату

Як відомо, кава ніколи не була дешевим продуктом. Із перших днів свого поширення в Європі, нею дедалі більше цікавилися не лише dobroпородні люди, але й різні ділки й нечисті на руку торговці, котрі намагалися будь-як і будь-що підробити шляхетний напій.

Які ж тільки зусилля не докладали або сфальсифікувати та видати за каву зовсім неймовірні речі. Усі ці намагання мають місце і донині, хоча, звісно, за тривалий історичний час підробок кави, сучасні методи та технології встигли докорінно змінитися і набули найдосконаліших форм.

Як і давнину, так і в наш час охочі до легких грошей вдаються переважно до двох основних способів фальсифікації кави. Суть першого полягає в тому, що дешеві, низькі сорти кави змішують і видають за продукт високої якості, як правило, користуючись при цьому брендом відомої торгової марки. Така “кава” має і відповідну високу ціну. Слід зауважити, що у цей спосіб фальсифікують як мелену каву, так і каву в зернах.

В старі часи, наприклад, був поширений абсолютно дивовижний спосіб підробки кавового зерна. За допомогою спеціального устаткування штучні зерна виготовляли із тіста або навіть із глини, а потім підсмажували їх і ретельно фарбували, змішували цю гидоту із натуральними кавовими бобами. Очевидно, підробка виглядала доволі правдоподібно, оскільки пересічні покупці не відразу могли її розпізнати.

Інший поширений метод підробки застосовувався, насамперед, до розчинної кави і також привласнював популярність відомих торгових марок на світовому ринку кави. В цьому випадку фальсифікації підлягала не стільки кава, скільки її упаковка, куди нечесні виробники пакували свій продукт, хоча нерідко вони використовували і різноманітні імітації – сурогати, що зовні могли нагадувати каву.

Крім того, при продажу будь-яких товарів, продуктів, у тому числі й кави, часто може застосовуватися т. зв. контрафакція – явище, яке набуло поширення в 90-ті роки минулого століття. Цей майже “правдивий” спосіб шахрайства розрахований лише на неуважність споживача. Так, виробники кави (найчастіше низькосортної) виконують дизайн упаковки у такий спосіб, що він майже повністю повторює добре знааний зразок. При цьому зміні підлягає декілька літер у назві, в результаті чого отримують оригінальну продукцію. Ця, здавалося б, абсолютно нешкідлива, “законна” фальсифікація спричиняє великі збитки не лише споживачам, але й поважним фірмам, на авторитеті яких спекулюють виробники неякісного продукту.

Серйозною перепоною на шляху сучасної фальсифікації стала літографія кавових баночок, тобто друк на металі. Експерти кавового ринку заперечують, що саме літографія дієво допомагає боротися із хвилею підробки кави, що до недавнього часу була болісною проблемою виробників. Ну, звичайно, що кавова продукція, яка придбана в мережі фірмової торгівлі, супермаркетів, не дає шансів жодній підробці, на відміну від товарів, куплених з рук на стихійних вуличних ринках.

К. Білий.



Рекламно-інформаційна газета
Видавець
СП “Галка Лтд”

Свідоцтво про державну реєстрацію
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор
Олександр СЕГЕДІЙ
При передруку посилання
на газету “Галицька кави”
обов'язкове
© Усі права застережено

Адреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (0322) 40-91-63
E-mail: info@galca.ua
WEB: www.galca.ua

Віддруковано
у друкарні “Простір-М”
м. Львів, вул. Чайковського, 27
1 друк.арк.
Тираж 1000 прим.