

KAWA I HERBATA

Choć kawa i herbata różnią się niemal wszystkim – od smaku po właściwości i sposób przygotowania – mają jedną cechę wspólną: są jednymi z najczęściej spożywanych napojów na świecie. Oba napoje mają swoich wiernych zwolenników, bogatą historię i ogromne znaczenie kulturowe. Dziś stanowią nie tylko codzienny rytuał, ale i ważny element globalnego rynku spożywczego.

Spożycie kawy i herbaty na świecie:

Kawa – roczne spożycie na osobę (kg/os.)

- Finlandia – ok. 12 kg
- Norwegia – ok. 9,9 kg
- Islandia – ok. 9,0 kg
- Polska – ok. 2,5 kg

→ *Kraje nordyckie dominują w światowym spożyciu kawy na osobę. W Finlandii przeciętny obywatel wypija nawet 4 razy więcej kawy niż Polak!*

Herbata – roczne spożycie na osobę (kg/os.)

- Turcja – 3,5–4 kg
- Irlandia – 2,2 kg
- Wielka Brytania – ok. 1,9–1,95 kg
- Polska – ok. 1 kg

→ *Turcy są światowymi liderami w picu herbaty – Polacy wypijają średnio 3–4 razy mniej.*

Polska na tle świata

- Polacy **więcej piją kawy niż herbaty** (2,5 kg vs 1 kg na osobę rocznie),
- Jednak zarówno pod względem kawy, jak i herbaty, **Polska plasuje się poniżej średniej krajów o najwyższym spożyciu.**

KAWA

Kawa to napój zawierający kofeinę, otrzymywany poprzez zaparzenie zmielonych i palonych ziaren kawowca – tropikalnej rośliny z rodzaju botanicznego *Coffea*. Uprawa kawowców koncentruje się w tzw. Pasie Kawowym, który na mapie tworzy charakterystyczny poprzeczny pas położony pomiędzy 23. a 25. stopniem szerokości geograficznej. Obszar ten obejmuje regiony Afryki Środkowej i Zachodniej, Ameryki Środkowej i Południowej, a także Indonezję, Indie oraz Nową Gwineę.

Proces otrzymywania kawy

Kawowiec to wiecznie zielone drzewko o wysokości 3,6 m wymagające gorącego wilgotnego klimatu i żyznej gleby. Owoce dojrzewają przez około 9 miesięcy. Dojrzały

owoc kawowca stanowi czerwona jagoda o średnicy 10-12 mm, wielkością i kształtem przypominająca owoce wiśni. Przy wydobywaniu ziaren kawy z jagód kawowca stosuje się dwie metody pierwsza polega na suszeniu owoców na słońcu, które następnie łuskane są maszynowo. Druga metoda tak zwana mokra (krótsza) polega na zgniataniu owocu pomiędzy obracającymi się bębnami lub płytami i usuwanie łupinki i miąższu. Następnie ziarna poddawane są procesowi fermentacji, który może trwać aż do 60 godzin.

Uzyskane ziarno poddawane są licznym zabiegom takim jak sortowanie, polerowanie itp. Średnio z 4000 owoców uzyskuje się 1 kg kawy. Po zbiorze obrobiona, surowa kawa może być składowana nawet kilka lat bez pogarszania się jej jakości (zwykle kawa leżakuje około 2 lat). Po procesie palenia magazynowanie kawy jest trudne i nie może być długie. Dlatego też przedmiotem handlu jest ziarno surowe. Po okresie leżakowania w celu nadania odpowiedniego aromatu, kawa poddawana jest prażeniu (paleniu). Surowe zielone ziarna kawy praży się w temperaturze 230-280°C przez 10-15 minut. Podczas prażenia kawy kształtują się charakterystyczne pożądane cechy sensoryczne. Ziarna powiększają swoją objętość, a ich barwa zmienia się na brązową. Rozróżnia się trzy stopnie palenia kawy jasny średni i ciemny. Kawy palone pakuje się w opakowania zamknięciem hermetycznym.

Dla każdej kawy okres minimalnej trwałości ustalany jest przez producenta i liczony od daty palenia (produkcji). Określa on okres gwarantujący zachowanie walorów użytkowych produkowanej kawy.

W zależności od gatunku botanicznego rozróżnia się następujące kawy:

1. Arabica (*Coffea arabica*)

- udział w rynku: ok. 60–70%,
- smak: delikatny, złożony, często lekko kwaskowy,
- zawartość kofeiny: 0,8–1,4%,
- warunki uprawy: wyżej położone tereny (600–2200 m n.p.m.), klimat wilgotny i chłodniejszy,
- cechy: bardziej wymagająca w uprawie, ale ceniona za wysoką jakość,

2. Robusta (*Coffea canephora*)

- udział w rynku: ok. 30–40%,
- smak: mocniejszy, bardziej gorzki, ziemisty, mniej złożony,
- zawartość kofeiny: 1,7–4,0% (więcej niż arabica),
- warunki uprawy: niższe wysokości (do 800 m n.p.m.), większa odporność na choroby i klimat,
- cechy: tańsza w produkcji, częściej wykorzystywana w kawach rozpuszczalnych i mieszankach espresso,

Inne, mniej popularne gatunki kawy: Liberika (*Coffea liberica*) oraz Excelsa (*Coffea excelsa*) oraz Arabusta mieszaniec międzygatunkowy *Coffea arabica* i *Coffea canephora*.

Podział kaw ze względu na sposób przetworzenia:

1. Kawa surowa zwana także kawą zieloną:

- to niepalone ziarna kawy, często stosowane do przygotowywania naparów zdrowotnych,
- dla osób szukających naturalnych suplementów diety lub chcących samodzielnie wypalać kawę,
- zalety: zawiera więcej kwasu chlorogenowego (antyoksydant),
- wady: Inny smak niż tradycyjna kawa.

2. Kawa palona:

ziarnista:

- to najmniej przetworzona forma kawy – ziarna są już **uprażone (palone)**, ale **niezmielone**,
- dla osób posiadających młynek lub ekspres z młynkiem,
- zalety: świeżo mielona kawa ma najlepszy aromat i smak,
- wady: wymaga specjalistycznego sprzętu do mielenia,

mielona:

- to kawa palona i zmielona, gotowa do zaparzania,
- dla osób używających tradycyjnych metod parzenia (filtrowanie, kawiarka, zaparacz, tygielek),
- zalety: wygodna, nie wymaga młynka,
- wady: krótszy czas świeżości po otwarciu,

3. Kawa instant (rozpuszczalna):

- To kawa poddana procesowi ekstrakcji i suszenia, łatwa do przygotowania – wystarczy zalać gorącą wodą,
- dla osób ceniących wygodę i szybkość przygotowania,
- zalety: bardzo szybka w przygotowaniu, długa trwałość,
- wady: zwykle gorszy smak i aromat,

- 4. **Kawa bezkofeinowa** – to kawa o zawartość bezwodnej kofeiny nie przekracza wagowo 0,3% suchej masy pochodzącej z kawy. W oznakowaniu w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się określenie „kawa bezkofeinowa”,

5. Kawa niskodrażniająca (pozbawiona składników drażniących).

HERBATA

Polska nazwa herbata pochodzi od łacińskiego wyrażenia *herba tea* – „ziele herbaciane”. Herbata jest wiecznie zieloną rośliną należącą do rodzaju botanicznego *Thea sinensis* z rodziny *Camellia sinensis*. Botanicy wyodrębniają trzy ściśle spokrewnione ze sobą odmiany – herbatę z Chin, Indii i Kambodży.

Produkty mogą być oznakowane nazwą „herbata” tylko w przypadku, gdy do ich produkcji zostały użyte liści krzewu *Camellia sinensis*.

Podczas gdy produkty będące mieszanką suszonych owoców, z dodatkiem hibiskusa, niezawierające liści krzewu herbacianego mogą być oznakowane wyłącznie nazwą zwyczajową „herbatka”.

Największe znaczenie w uprawie herbaty mają dwa gatunki botaniczne *Camellia sinensis* var. *sinensis* (Chiny) oraz *Camellia sinensis* var. *assamica* (Assam w Indiach).

Dwie podstawowe odmiany botaniczne *Camellia sinensis*:

1. *Camellia sinensis* var. *sinensis*:

- o pochodzenie: Chiny,
- o cechy: mniejsze liście, bardziej odporna na chłód,
- o wykorzystywana do: herbat zielonych, białych, oolong w Chinach i Japonii,

2. *Camellia sinensis* var. *assamica*:

- o pochodzenie: region Assam w Indiach,
- o cechy: większe liście, mniej odporna na zimno, bardziej wydajna,
- o wykorzystywana do: herbat czarnych, szczególnie w Indiach, Sri Lance i Afryce,

Herbata to przerobione w specjalny sposób młode liście i nierozwinięte pąki listków krzewu herbacianego.

Istnieją także bardzo liczne mieszanki tych odmian w zależności od rejonu, w którym rosną. Zbiór herbaty praktycznie trwa cały rok, przy czym termin zbiorów w dużym stopniu wpływa na jej jakość. Najlepsze herbaty otrzymuje się ze zbioru wiosennego, gdyż są one wtedy delikatne i zawierają stosunkowo najwięcej olejków eterycznych.

Herbata jest uprawiana i produkowana w wielu krajach świata, a mieszana i spożywana

w znacznie większej liczbie krajów. Herbata może pochodzić z jednej plantacji lub regionu, może też być mieszanką herbat z dwóch lub wielu źródeł pochodzenia.

Technologia obróbki liści herbacianych polega na przeprowadzeniu szeregu procesów, do których należą wędnięcie liści, skracanie liści, fermentacja, suszenie, sortowanie oraz pakowanie.

Herbata zielona nie są poddawane procesowi fermentacji. Otrzymywane są poprzez wysuszenie świeżych liści herbacianych, poddanych po procesie wędnięcia mocnemu podgrzaniu na parze wodnej które niszczy i zabija zawarte w liściach enzymy. Dlatego liście nie zabarwiają się na kolor miedzianoczerwony, ale zachowują barwę oliwkowo-zieloną. Taka herbata po odparowaniu wody poddawana jest procesowi lekkiego zwijania (skręcania liści), a następnie natychmiastowego suszenia sortowania i pakowania.

Klasyfikacja herbat

Klasyfikacja jakości herbaty opiera się najczęściej na podstawie kraju pochodzenia lub rejonu uprawy, gatunku, rodzaju, kolejności zebranych liści oraz czasu i sposobu prowadzenia procesu fermentacji i suszenia.

Herbata klasyfikuje się m.in. w zależności od rejonu upraw, np.:

- **Assam** – uprawiana w północno-wschodnich Indiach w prowincji o tej samej nazwie Assam. Jest to największy na świecie rejon uprawy herbaty pod względem powierzchni i ilości produkcji. Daje ciemny, mocny napar o głębokiej, bursztynowej barwie. Charakteryzuje się intensywnym aromatem. W smaku bywa wytrawna, cierpka, z wyraźną „mocą” i czasem lekką goryczką,
- **Darjeeling** – o herbata pochodząca z górystego regionu o tej samej nazwie, położonego w północno-wschodnich Indiach, u podnóża Himalajów, w stanie Bengal Zachodni. Uprawiana jest na wysokich wysokościach (nawet powyżej 2000 m n.p.m.), co wpływa na powolny wzrost krzewów i bogaty rozwój aromatów. Daje jasne, złociste napary, znacznie delikatniejsze niż np. herbata Assam. Słynie z wyjątkowego, subtelnego aromatu,
- **Madras** – pochodzi z południowych Indii, a dokładnie z masywu górskiego Nilgiri położonego w stanie Tamil Nadu (dawniej znanym jako Madras). Uprawiana na wysoko położonych plantacjach (1000–2500 m n.p.m.). Daje jasne, przejrzyste napary o złocisto-pomarańczowej barwie. Wyróżnia się delikatnym aromatem, często z nutami kwiatowymi lub owocowymi. W smaku jest łagodna, lekko cierpka, ale mniej intensywna niż Assam i bardziej zbalansowana niż Darjeeling,
- **Cejlon** – to dawna nazwa Sri Lanki, wyspy położonej na południe od Indii, będącej jednym z największych producentów herbaty na świecie. Herbata cejlońska cieszy się dużą popularnością ze względu na swój charakterystyczny smak i aromat. Napar ma pośrednią barwę – między jasnym Darjeelingiem, a ciemnym Assamem. Odznacza się świeżym, cytrusowym aromatem i często czystym, przejrzystym smakiem. Smak jest lekko cierpki, orzeźwiający, z wyważoną mocą,
- **Yunnan** – znana także jako Dianhong czarna herbata pochodząca z południowo-zachodnich Chin, z prowincji Yunnan. Daje napar o barwie głęboko bursztynowej

lub miedzianej, często bardzo klarowny. Posiada aromat bogaty i złożony – z nutami miodu, kakao, orzechów, a czasem lekką dymnością, a smak łagodny, gładki, z naturalną słodyczą i brakiem cierpkości,

oraz inne pochodzące z Afryki (m.in. z Kenii), **Japonii** (herbaty zielone: Bancha, Sencha, Kukicha, Gyokuro), **Tajwanu** (Alishan, Lishan, Dong Ding), **Indonezji**.

W zależności od formy wyróżnia się:

- herbaty liściaste (Leaf Tea) – całe listki i pąki liściowe,
- herbaty łamane (Broken Tea) – są to herbaty drobne, łamane (krojone) dla łatwiejszego i lepszego naparzania po uprzednim wysuszeniu odpowiednich liści,
- herbaty proszkowe (Fannings Tea) – stanowiące odsiew i odpadki liści herbat krojonych, uważane są za najniższe gatunki herbaty, z których napary bardzo szybko się zabarwiają i są ciemne;
- herbaciany pył (Dust) – określany jako najbardziej rozdrobniony odsiew.

Herbaty otrzymane z najniższych gatunków herbat Fannings i Dust – przygotowywane w postaci sproszkowanych cegiełek ulepionych za pomocą wody ryżowej - stanowią herbaty granulowane. Herbaty granulowane mogą być także otrzymywane z lepszych gatunków herbat przez odpowiednie zwinięcie listków metodą CTC.

W zależności od sposobu obróbki herbaty dzieli się na:

- białe – to jeden z najmniej przetworzonych rodzajów herbaty, który powstaje z młodych pąków. Zbierana jest ręcznie, zanim liście całkowicie się rozwiną, a następnie suszona na słońcu lub w kontrolowanych warunkach, bez dalszego utleniania. Dzięki temu zachowuje delikatny smak i jasny kolor naparu.
- zielone – preferowane głównie w Chinach i Japonii - charakteryzują się smakiem bardziej gorzkim niż herbata czarna i naparem o barwie jasnej, zbliżonej do cytrynowożółtej, słomkowej, lekko zielonej,
- czerwone i żółte – lekko fermentowane – produkowane najczęściej w Chinach – są pośrednimi rodzajami herbat pomiędzy herbatą czarną i zieloną. Oba rodzaje są produktami fermentacji niepełnej (częściowej). przy czym w herbatach czerwonych stopień fermentacji jest wyraźniejszy niż żółtych, stąd mają one właściwości bliższe herbatom czarnym, a żółte – zielonym. Herbaty czerwone często nazywa się Oolongi. Mają one intensywny, trochę korzenny aromat zapach i charakteryzują się wysoką ekstraktywnością i dużą zawartością taniny. Są bardziej trwale w przechowywaniu niż herbaty czarne,

- czarne – tzw. fermentowane – im dłuższa fermentacja, tym herbata silniej naciąga, a napar ma smak łagodniejszy i jest bardziej aromatyczny,
- aromatyzowane – czyli takie do wyrobu których w ostatnim etapie obróbki zastosowano aromaty.

Obowiązkowe dane szczegółowe na temat żywności, które powinny być udostępnione konsumentowi:

- **nazwa żywności** podana w przepisach prawnych lub zwyczajowa lub opisowa. Musi być jasna i precyzyjna, określać rodzaj wyrobu, np. „Kawa palona mielona”, „Kawa rozpuszczalna liofilizowana”, „Kawa ziarnista 100% Arabica”. Jeśli jest to mieszanka kawy z innymi składnikami (np. kawa zbożowa, smakowa), musi to być zaznaczone. Np. „Herbata czarna liściasta”, „Herbata zielona ekspresowa”, „Herbatka owocowa aromatyzowana”, „Herbatka ziołowa – mięta pieprzowa”,
- **wykaz składników** – wszystkie składniki wykorzystane przy wytworzeniu lub przygotowaniu środka spożywczego w malejącej kolejności ich masy w momencie ich użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (w tym dodatki do żywności, aromaty). Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji powinny być wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników. W przypadku produktów jednoskładnikowych nie wymaga się podawania wykazu składników,
- **ilości określonych składników** występujących w nazwie wyrobu lub zwykle kojarzonych z tą nazwą oraz istotnych w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony. np. herbata zielona z truskawkami – truskawki 10%, herbata czarna z cytryną – skórka cytryny 5%,
- **ilość netto żywności i/lub liczba sztuk**; może być (ale nie musi) poprzedzona określeniem: „masa netto”, „zawartość netto”, należy ją podać w jednostkach masy – gramach (g) lub kilogramach (kg), nie stosuje się tolerancji ($\pm$) przy podawaniu masy netto. np. „40 g (20 torebek x 2 g)” – dla herbat ekspresowych. Dla sypkiej – w gramach lub kilogramach, np. „100 g”.
- **data minimalnej trwałości** – składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. Jednakże w przypadku środków spożywczych:

- których trwałość nie przekracza trzech miesięcy, wystarczy oznaczenie dnia oraz miesiąca,
- których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku,
- których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie roku.

Stosuje się określenia „Najlepiej spożyć przed ...” - gdy data zawiera oznaczenie dnia lub „Najlepiej spożyć przed końcem ...” - w innych przypadkach. Jeśli z różnych powodów nie ma jej bezpośrednio po tych sformułowaniach należy wskazać miejsce jej umieszczenia, np. „znajduje się na zgrzewie”.

→ **warunki przechowywania**, jeśli środek spożywczy wymaga szczególnych warunków przechowywania, gdy jego jakość w istotny sposób zależy od warunków przechowywania – aby umożliwić odpowiednie przechowywanie żywności zarówno przed, jak i po otwarciu opakowania. Należy je podać po dacie minimalnej trwałości.

np. „Po otwarciu przechowywać w szczelnym opakowaniu”, „Przechowywać w suchym

i chłodnym miejscu, z dala od intensywnych zapachów”. „Przechowywać w oryginalnym opakowaniu lub szczelnym pojemniku. Unikać wilgoci, ciepła i światła”,

→ **instrukcja użycia** – sposób przygotowania lub stosowania w przypadku, gdy brak takiej informacji spowodowałby niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym.

Np. „Zalać torebkę wrzątkiem (200 ml), parzyć pod przykryciem 5–10 minut.”, „Ziarna zmiel bezpośrednio przed parzeniem – grubość mielenia dostosuj do metody zaparzania: ekspres ciśnieniowy: drobne mielenie, kawiarka: średnie”, „użyj 7–10 g kawy na każde 100–150 ml wody”,

→ **kraj lub miejsce pochodzenia** – obowiązkowy, gdy brak podania może wprowadzać konsumenta w błąd. W praktyce wiele firm podaje np. „Kawa pochodząca z Kolumbii”, „Ziarna z Brazylii, palone w Polsce”, „pochodzenie: Sri Lanka”,

→ **dane identyfikacyjne** podmiotu odpowiedzialnego za produkt w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko oraz adres, w przypadku osób prawnych: pełna nazwa, firma

i adres podmiotu gospodarczego, zgodne z wpisem do KRS lub CEIDG. Z pełnymi danymi kontaktowymi (firma, ulica, kraj). Jeśli produkt jest pakowany lub dystrybuowany przez inną firmę – również to należy zaznaczyć,

→ **kod identyfikacyjny partii produkcyjnej** rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach. Umożliwia on identyfikację partii – może być nim data minimalnej trwałości określona co najmniej przez dzień i miesiąc, w

takim przypadku należy dodać informację: „data minimalnej trwałości jest równocześnie numerem partii”, lub inne podobne,

→ **informacja o wartości odżywczej** – wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. Kawa i herbata są środkami spożywczymi, które są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

Informacje dodatkowe (opcjonalne, ale częste):

- rodzaj kawy: Arabica, Robusta, mieszanka.
- stopień palenia: jasne, średnie, ciemne.
- intensywność smaku: często w formie piktogramów lub skali 1–10.
- profil sensoryczny: nuty smakowe (czekolada, orzech, owoce).
- sposób parzenia: rekomendacje dot. ekspresu, kawiarki, itd.
- rodzaj liścia (np. BOP, FOP – w herbacie czarnej).
- kraj uprawy (np. Indie, Kenia, Chiny).
- profil smakowy.

DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

→ nazwa żywności i masa netto muszą być umieszczone w jednym polu widzenia,

→ minimalna wysokość czcionki: 1,2 mm,

→ wszystkie obowiązkowe informacje:

- muszą być czytelne, dobrze widoczne i trwałe,
- nie mogą być ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane przez inne elementy graficzne,

→ oznakowanie nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

W przypadku **żywności opakowanej** informacje te powinny znaleźć się na opakowaniu lub dołączonej do produktu etykiecie.

W przypadku **żywności nieopakowanej** tj. sprzedawanej luzem lub pakowanej na życzenie konsumenta informacje te powinny być dostępne w miejscu sprzedaży.

Produkt może być oznakowany jako **ekstrakt kawy** lub **ekstrakt cykorii** wyłącznie, jeśli spełnia wymagania określone w przepisach dotyczących jakości handlowej tych produktów. Nazwy „kawa” lub „ekstrakt cykorii” uzupełnia się określeniem: „**płynny**” lub „**w postaci płynnej**” albo „**pasta**” lub „**w postaci pasty**” w zależności od postaci produktu.

„zagęszczony ekstrakt kawy” / „zagęszczony ekstrakt cykorii”

W oznakowaniu produktów w postaci płynnej określenia „zagęszczony” można używać tylko wtedy, gdy spełnione są określone wymagania dotyczące zawartości suchej masy pochodzącej z surowca.

Nazwa: „**płynny ekstrakt kawy**” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem, że zawartość suchej masy pochodzącej z kawy przekracza 25% wagowo całkowitej masy produktu.

Nazwa: „**płynny ekstrakt cykorii**” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem, że zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii przekracza 45% wagowo całkowitej masy produktu.

W przypadku ekstraktu kawy w proszku, w postaci pasty, w postaci płynnej określenie „kawa bezkofeinowa” może być umieszczone na opakowaniu w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, tylko pod warunkiem, że: zawartość bezwodnej kofeiny nie przekracza 0,3% wagowo suchej masy pochodzącej z kawy.

W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy i płynnego ekstraktu cykorii w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się informacje o nazwach użytych rodzajów cukrów przy zastosowaniu określenia „z ...” albo „z dodatkiem ...”, albo „upalona z ...”.

W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy/cykorii i ekstraktu kawy/cykorii w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z kawy/cykorii, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

„Ekstrakt kawy”, „ekstrakt kawy rozpuszczalnej”, „kawa rozpuszczalna” lub „kawa instant”

Powyższe pojęcia oznaczają produkt zagęszczony, otrzymany przez ekstrakcję wodą upalonego ziarna kawy, z wyłączeniem hydrolizy z dodatkiem kwasu lub zasady. Ekstrakt kawy może zawierać wyłącznie składniki rozpuszczalne i aromatyczne, z wyjątkiem substancji nierozpuszczalnych, których nie można usunąć z technicznego punktu widzenia, oraz nierozpuszczalnych olejków pochodzących z kawy.

Zawartość suchej masy pochodzącej z kawy musi wynosić nie mniejszej niż:

- 95% wagowo - w przypadku ekstraktu kawy w proszku,
- 70% i nie większej niż 85% wagowo - w przypadku ekstraktu kawy w postaci pasty,
- 15% i nie większej niż 55% wagowo - w przypadku płynnego ekstraktu kawy.

Ekstrakt kawy w postaci stałej lub w postaci pasty nie może zawierać substancji innych niż pochodzące z ekstrakcji kawy. Płynny ekstrakt kawy może zawierać cukry spożywcze palone lub niepalone, w ilości nieprzekraczającej 12 % wagowo.

„Ekstrakt cykorii”, „cykoria rozpuszczalna” lub „cykoria instant”

Powyższe pojęcia oznaczają produkt skoncentrowany, otrzymany w drodze ekstrakcji z cykorii palonej, gdzie środkiem ekstrakcji jest wyłącznie woda oraz z wykluczeniem wszelkich procesów hydrolizy, polegających na dodaniu kwasu czy zasady. „Cykoria” to korzenie podróżnika błękitnego (*Cichorium Intybus* L), nieużywane do produkcji cykorii liściowej, zazwyczaj stosowana do przygotowywania napojów, odpowiednio oczyszczona przed przystąpieniem do procesu suszenia i prażenia.

Zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii musi wynosić nie mniejszej niż:

- 95% wagowo - w przypadku ekstraktu cykorii w proszku;
- 70% i nie większej niż 85% wagowo - w przypadku ekstraktu cykorii w postaci pasty;
- 25% i nie większej niż 55% wagowo - w przypadku płynnego ekstraktu cykorii.

Ekstrakt cykorii w postaci stałej lub w postaci pasty nie może zawierać więcej niż 1 % wagowo substancji nie pochodzących z cykorii. Płynny ekstrakt cykorii może zawierać cukry spożywcze palone lub niepalone, w ilości nieprzekraczającej 35 % wagowo.