

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra obchodu a financí**



**Diplomová práce**

**Zhodnocení světové produkce a trhu s kávou**

**Adéla Rosová**

© 2014 ČZU v Praze

# ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Katedra obchodu a financí  
Provozně ekonomická fakulta

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Rosová Adéla

Podnikání a administrativa

Název práce

**Zhodnocení světové produkce a trhu s kávou**

Anglický název

**Evaluation of the World Production and Coffee Market**

### Cíle práce

Hlavním cílem práce je zhodnocení světové produkce kávy, organizace trhu, vývoje a trendů na trhu s kávou. Dílčí cíle budou doplněny později.

### Metodika

Teoretická východiska budou vycházet ze sekundárních dat, která budou vyhodnocena na základě metod kompilace, komparace a syntézy. V praktické části práce budou použity metoda analýzy a budou vyhodnoceny statistické údaje a budou vytvořeny příslušné grafy a tabulky. Diplomová práce bude obsahovat kapitoly: 1. Úvod, 2. Cíl a metodika, 3. Teoretická východiska, 4. Vlastní práci - praktickou část, 5. Vyhodnocení výsledků, 6. Závěr

### Harmonogram zpracování

Studium odborné literatury, stanovení dílčích cílů	(09/2013)
Vypracování teoretických východisek práce, literární rešerše	(12/2013)
Vypracování praktické části, zhodnocení, závěr	(01/2014)
Tvorba finální podoby diplomové práce	(02/2014)
Odevzdání kompletní diplomové práce, odevzdání tezí	(03/2014)

### Rozsah textové části

60 - 80 stran

### Klíčová slova

káva; trh; mezinárodní obchod; produkce; trend; komodita; vývoz; dovoz

### Doporučené zdroje informací

AKSOY ATAMAN, M., BEGHIN, John C. Global Agricultural Trade and Developing Countries. Washington, DC: The World Bank, 2005, 329 s.

DUFEK, Oldřich. Káva známá i neobyčejná. 1. vyd. Čestlice: Momčilová, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1

SHIPMAN, Mark. Komodity. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 133 s. ISBN 978-80-251-1866-5

Úřední věstník EU: Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007. [online]. Dostupný z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:186:0013:0029:CS:PDF>>

International Coffee Organization. [online]. Dostupný z WWW: <<http://www.ico.org/>>

Další zdroje budou doplněny po domluvě s vedoucím diplomové práce.

### Vedoucí práce

Regnerová Olga, Ing.

### Termín odevzdání

březen 2014

**Ing. Helena Čermáková, Ph.D.**

Vedoucí katedry



**prof. Ing. Jan Hron, DrSc., dr. h. c.**

Děkan fakulty

V Praze dne 24.1.2014

### Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci „Zhodnocení světové produkce a trhu s kávou“ jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 28.11.2014

---

## Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí této diplomové práce Ing. Olze Regnerové za vedení a cenné rady při psaní práce. Dále pak panu Michalu Štrůdlovi a panu Jakubu Hartlovi za poskytnutí cenných informací a odborných rad. V neposlední řadě bych chtěla poděkovat své rodině a přátelům za podporu během celého mého studia.

# Zhodnocení světové produkce a trhu s kávou

---

## Evaluation of the World Production and Coffee Market

### Souhrn

Předkládaná diplomová práce se zabývá zhodnocením trhu s kávou jako jednou z hlavních světových obchodovaných komodit. V teoretické části jsou vymezeny základní poznatky o kávě, základní druhy kávy a vysvětlen proces zpracování. Dále jsou zde uvedeny významné mezinárodní organizace a programy udržitelnosti působící v oblasti obchodu s kávou.

V praktické části diplomové práce je zhodnocena světová produkce kávy se zaměřením na pět největších producentů. Jsou zde vymezeny způsoby obchodování s kávou. Dále je zde zhodnocen a analyzován export, import, re-export a spotřeba kávy v jednotlivých letech a vybraných zemích. Práce obsahuje také ohodnocení vývoje cen na světovém trhu v posledních letech a vztah těchto cen k velikosti produkce. V neposlední řadě jsou zde zhodnoceny a zanalyzovány trendy na trhu s kávou a vliv těchto trendů na trh jako celek.

**Klíčová slova:** káva, Arabika, Robusta, trh, komodita, produkce, spotřeba, vývoz, dovoz, trend

## **Summary**

The diploma thesis focuses on the evaluation of coffee market and coffee, as one of the world's major traded commodities. The theoretical part contains the main findings concerning coffee, the description of general types of coffee and explanations of coffee processing. The most important international organizations and sustainability programmes acting in coffee business are also analysed.

The practical part of the thesis contains the evaluation of the five biggest world producers on the coffee market. Moreover, the forms of coffee trading are presented in this part. Export, import, re-export and consumption of coffee are assessed and analysed in selected years and chosen countries. This thesis also includes the evaluation of the price development of the coffee trade on the world market in the recent years and its relation to production volume. Last, but not least, trends on the coffee market as well as their impact on the market as a whole are assessed and analysed in the last part.

**Keywords:** coffee, Arabica, Robusta, market, commodity, production, consumption, export, import, trend

## Obsah

1.	ÚVOD .....	12
2.	CÍL PRÁCE A METODIKA .....	13
2.1.	Cíl práce .....	13
2.2.	Metodika .....	13
3.	TEORETICKÁ VÝCHODISKA .....	16
3.1.	Původ kávy a její rozšíření do světa.....	16
3.2.	Kávovník .....	17
3.2.1.	Botanická klasifikace .....	17
3.2.2.	Arabika vs. Robusta .....	18
3.3.	Sklizeň a zpracování kávy.....	20
3.3.1.	Sklizeň .....	20
3.3.2.	Zpracování plodů .....	21
3.3.3.	Mletí zrn a skladování.....	22
3.3.4.	Třídění zrn a příprava k exportu .....	22
3.4.	Pražení kávy .....	23
3.5.	Výroba instantní kávy a kávy bez kofeinu .....	24
3.6.	Rozdělení kávy dle kvality.....	26
3.6.1.	„Cup of Excellence“ .....	27
3.6.2.	Kofein .....	28
3.7.	Mezinárodní organizace a jejich význam.....	28
3.7.1.	Mezinárodní kávová asociace (ICO) .....	28
3.7.2.	Evropská kávová federace (ECF) .....	31
3.8.	Trvale udržitelný rozvoj a sociální aspekty obchodu s kávou .....	32
3.8.1.	Kávová krize .....	33
3.8.2.	Hlavní programy udržitelnosti v kávovém sektoru.....	35



4.	VLASTNÍ PRÁCE .....	38
4.1.	Mezinárodní obchod.....	38
4.1.1.	Mezinárodní obchodní systém .....	39
4.2.	Trh s kávou.....	39
4.2.1.	Obchodování na burze .....	41
4.2.2.	Hotovostní kontrakt .....	44
4.3.	Produkce kávy a největší světoví producenti .....	44
4.3.1.	Brazílie.....	46
4.3.2.	Vietnam.....	48
4.3.3.	Indonésie .....	50
4.3.4.	Kolumbie .....	51
4.3.5.	Etiopie.....	52
4.4.	Export a import kávy.....	53
4.5.	Spotřeba kávy.....	58
4.6.	Trh kávy - největší hráči na trhu .....	61
4.7.	Vývoj cen kávy na světovém trhu.....	62
4.8.	Trendy na trhu s kávou.....	64
4.8.1.	Trend rostoucí spotřeby káv lepších kvalit a certifikovaných káv .....	64
4.8.2.	Rostoucí spotřeba kávy na rozvíjejících se trzích.....	67
4.8.3.	Trend klesající produkce ve střední Americe .....	71
5.	VYHODNOCENÍ VÝSLEDKŮ .....	74
6.	ZÁVĚR .....	79
7.	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ .....	81
8.	PŘÍLOHY .....	87

## Seznam grafů, obrázků a tabulek

### Seznam tabulek

TABULKA 1: ROZDÍLY MEZI ARABIKOU A ROBUSTOU .....	18
TABULKA 2: ČLENOVÉ ICO .....	30
TABULKA 3: FAIRTRADE CENY .....	36
TABULKA 4: ROZDĚLENÍ PRODUCENTSKÝCH ZEMÍ DLE OBCHODOVANÝCH SKUPIN NA BURZE.....	42
TABULKA 5: CELKOVÝ SVĚTOVÝ EXPORT KÁVY ČLENŮ ICO V LETECH 2010 - 2012 .....	54
TABULKA 6: CELKOVÝ IMPORT DO VYBRANÝCH ZEMÍ ZE VŠECH ZDROJŮ V LETECH 2010 - 2012 .....	56
TABULKA 7: RE-EXPORT VŠECH DRUHŮ KÁVY DO RŮZNÝCH DESTINACÍ Z VYBRANÝCH ZEMÍ V LETECH 2010 - 2012 .....	57
TABULKA 8: DRAŽBA KÁVY S CERTIFIKACÍ „CUP OF EXCELLENCE“ V KOLUMBII ROKU 2014 .....	65
TABULKA 9: DOPADY KÁVOVÉ RZI VE VYBRANÝCH ZEMÍCH (KÁVOVÝ ROK 2012/13).....	72

### Seznam grafů

GRAF 1: VÝKUPNÍ CENA ZA KÁVU V LETECH 1997-2002 .....	33
GRAF 2: CELKOVÁ PRODUKCE KÁVY V LETECH 2008-2013 V TISÍCÍCH PYTLŮ .....	40
GRAF 3: CELKOVÝ EXPORT KÁVY PODLE OBCHODOVANÝCH SKUPIN NA BURZE.....	43
GRAF 4: CELKOVÁ PRODUKCE KÁVY PODLE SKUPIN V LETECH 2010-2013 .....	45
GRAF 5: PODÍL 5 NEJVĚTŠÍCH PRODUCENTŮ NA CELKOVÉ PRODUKCI V ROCE 2013/14.....	46
GRAF 6: CELKOVÁ PRODUKCE KÁVY V BRAZÍLII V LETECH 2004 AŽ 2013 .....	47
GRAF 7: CELKOVÁ PRODUKCE KÁVY VE VIETNAMU V LETECH 2005 AŽ 2013.....	49
GRAF 8: CELKOVÁ PRODUKCE V INDONÉSII V LETECH 2005 AŽ 2013 .....	51
GRAF 9: CELKOVÁ PRODUKCE V KOLUMBII V LETECH 2006 AŽ 2014 .....	52
GRAF 10: CELKOVÁ PRODUKCE V ETIOPII V LETECH 2005 AŽ 2013 .....	53
GRAF 11: CELKOVÝ EXPORT KÁVY VE VYBRANÝCH ZEMÍCH V LETECH 2010 – 2012.....	54
GRAF 12: IMPORT DO VYBRANÝCH ZEMÍ A EU ZE VŠECH ZDROJŮ .....	56
GRAF 13: RE-EXPORT VŠECH DRUHŮ KÁVY DO RŮZNÝCH DESTINACÍ Z VYBRANÝCH ZEMÍ A EU V LETECH 2010 - 2012 .....	58
GRAF 14: SVĚTOVÁ SPOTŘEBA KÁVY PODLE TYPU TRHU V LETECH 2000 - 2012 .....	59
GRAF 15: PRŮMĚRNÁ CENA KÁVY NA BURZÁCH V LETECH 2010-2014* .....	63
GRAF 16: SPOTŘEBA V TISÍCÍCH PYTLŮ, V ZEMÍCH ZÁPADNÍ A JIHOZÁPADNÍ ASIE ZA ROK 2012.....	69
GRAF 17: SPOTŘEBA V KG NA OSOBU, V ZEMÍCH ZÁPADNÍ A JIHOZÁPADNÍ ASIE ZA ROK 2012 .....	69

### Seznam obrázků

OBRÁZEK 1: STRUKTURA PLODU KÁVOVNÍKU .....	21
--	----

## **Seznam zkratek**

ACE – Alliance for Coffee Excellence

CIF – Costs, Insurance and Freight

cts – americké centy

DCM – dichlormethan (methylenchlorid)

EA – Ethyl-acetát

ECF – European Coffee Federation

EU – Evropská unie

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

FAOSTAT – Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistic Division

FLO – Fairtrade Label Organization

FOB – Free on Board

ICA – International Coffee Agreement

ICO – International Coffee Organization

IFOAM – International Federation of Organic Agriculture Movements

ITC – International Trade Center

lb – libra (0,45 kg)

NCA – National coffee organization USA

RA – Rainforest Alliance

USA – United States of America

USD – Americký dolar

WTO – World Trade Organization

## 1. ÚVOD

Káva je jedna z neobchodovanějších světových komodit. Je pěstována v 70 zemích světa, nacházejících se mezi obratníky Raka a Kozoroha. Mnoho zemí je na obchodě s kávou silně závislých a v některých z nich tvoří až 50% výnosů z celkového exportu. Káva také poskytuje práci 125 milionům lidí po celé planetě a je zvláště důležitá pro drobné farmáře, kteří ovšem produkují většinu světové kávy. I když káva nepatří mezi hlavní kulturní plodiny, jako například pšenice a kukuřice a člověk bez ní dokáže přežít, ekonomickým dopadem však patří mezi nejvýznamnější plodiny. Mezi konzumenty je káva velmi oblíbeným nápojem, kterého se každý rok zkonzumuje přes 600 miliard šáleků.

Trh s kávou se v posledních letech musí vyrovnávat s mnohými překážkami v oblasti změn klimatu a životního prostředí. Dále pak musí reagovat na změny a vývoj v preferencích světové spotřeby kávy. To vše za podmínek vysoké nestability cen kávy na trhu, rostoucích cen vstupů na produkci a udržitelnosti celého odvětví. O zlepšení tržního prostředí pro všechny účastníky kávového odvětví, se stará Mezinárodní kávová organizace (ICO – International Coffee Organization). Mísí této organizace je posílení globálního kávového sektoru a zajištění udržitelného rozvoje pomocí stanovování společných a spravedlivých podmínek pro obchod. Sdružuje 94% všech producentských zemí a 75% spotřebitelů. Důležitou součástí obchodování s kávou, je také sociální dopad na samotné pěstitele, bere-li se v úvahu, že většina vyvážejících zemí patří mezi tzv. rozvojové státy a země konečné spotřeby jsou státy tzv. vyspělými. Pro vývoj obchodu s kávou je v neposlední řadě důležitou informací, zda se bude zvyšovat objem kávy obchodované mimo burzu. Zda se producentské země a samotní farmáři budou v produkci ubírat spíše směrem ke kvalitě či kvantitě.

Káva je součástí života mnoha lidí na celém světě, ať se jedná o samotné farmáře, kteří jsou na jejím pěstování existenčně závislí, či spotřebitelů, kteří si bez ní nedokáží představit běžný den. Aby se však káva dostala na stoly konzumentů v jednotlivých zemích, musí absolvovat dlouhou cestu.

Hlavní otázkou pak zůstává, zda bude tempo růstu produkce stačit celkovému tempu růstu poptávky, zda bude v budoucnu kávy dostatek anebo se stane luxusní potravinou.

## **2. CÍL PRÁCE A METODIKA**

### **2.1. Cíl práce**

Cílem této diplomové práce je zhodnocení světové produkce kávy. Dále pak zhodnocení organizace a vývoje trhu a největších trendů na trhu s kávou. Trh kávy prošel za poslední roky značnými změnami a ceny kávy nezanedbatelnými výkyvy. Proto je důležité definovat, v jaké fázi se momentálně nachází.

Díličními cíli je ohodnocení produkce kávy u pěti největších světových producentů: Brazílie, Vietnamu, Indonésie, Kolumbie a Etiopie, s tím související export těchto největších producentů za vybrané období. Dalšími díličními cíli je zhodnocení celkového importu, re-exportu do vybraných zemí a celkové spotřeby kávy na třech typech trhů (tradiční trh, trh exportních zemí a skupina nově vznikajících trhů). Dále pak zhodnocení vývoje cen na největších světových burzách obchodujících s kávou a analýza vlivu celkové produkce kávy a ostatních vlivů působících na konečné světové ceny.

V závěru práce jsou výše uvedené cíle propojeny do souvislostí s praxí i teorií. Záměrem diplomové práce „Zhodnocení světové produkce a trhu s kávou“ je utvoření uceleného dokumentu, který přinese nový pohled na problematiku a nastíní možné varianty vývoje trhu s kávou v závislosti na uvedených trendech.

### **2.2. Metodika**

Základem pro zpracování diplomové práce je studium odborné literatury (odborné články, výroční zprávy, publikace) zaměřené na kávu samotnou, organizaci trhu s kávou a obchod, vývoj trhu a socioekonomické dopady obchodu s kávou. Využity jsou zde také odborné internetové zdroje zabývající se danou problematikou. Převážná část použité literatury i internetových zdrojů je v anglickém jazyce a je případně pro účel diplomové práce překládána do jazyka českého. Zdrojem pro data v praktické části jsou specializované internetové servery, které jsou provozovány především ICO (International Coffee Organization) a FAOSTAT (Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistic Division). Z těchto dvou zdrojů jsou čerpána podkladová data pro vytvoření tabulek a grafů v programu Microsoft Excel, pro lepší znázornění vývoje jednotlivých ukazatelů a pro následné porovnávání. V tomto programu jsou také provedeny veškeré matematické výpočty.

Teoretická část práce je založena na analýze sekundárních dat. Nejprve zde dochází k vymezení základních skutečností o kávě. Je zde nastíněn původ kávy, její klasifikace a botanické začlenění, dále jsou zde porovnány vlastnosti a charakteristiky dvou nejrozšířenějších druhů kávy Arabiky a Robusty. Následuje vymezení pojmů celého procesu zpracování kávových zrn: jejich sklizeň, skladování, třídění a pražení. To je provedeno na základě deskripce a komparace. Jako další jsou vysvětleny pojmy instantní káva a káva bez kofeinu. Nedílnou součástí teoretické části práce je deskripce káv podle kvality. Důležitou kapitolou je zhodnocení působení mezinárodních organizací a hlavních programů udržitelnosti na trhu s kávou. V neposlední řadě jsou zde zhodnoceny a vysvětleny příčiny a dopady kávové krize v roce 2001/2002 a trvale udržitelný rozvoj a sociální aspekty obchodu s kávou.

V praktické části jsou využívány metody deskripce, komparace, analýzy a následné syntézy. Je zde provedena komparace dvou způsobů obchodování s kávou prostřednictvím termínovaných obchodů na burze, nebo hotovostních kontraktů. Následuje analýza celkové produkce v letech 2010 až 2013, na tuto část navazuje analýza produkce v pěti největších producentských zemích Brazílii, Vietnamu, Indonésii, Kolumbii a Etiopii. Tato analýza je provedena pro období 2004 až 2013 respektive 2005 až 2013. Dochází zde také k rozboru exportu, importu a re-exportu kávy. Exportu je popsán na příkladu pěti největších producentů. Je zde provedena komparace produkce a exportu v jednotlivých zemích za jednotlivá období a zanalyzovány souvislosti. Následuje deskripce a analýza importu a s tím souvisejícího re-exportu. Z komparace hodnot importu a re-exportu poté vyplývají přibližné hodnoty domácí spotřeby. Pro zobrazení importu je zvolen příklad největších světových importérů a pro ilustraci jsou zde vždy také uvedeny hodnoty objemů pro EU jako celek. Hodnocení produkce, exportu, importu i re-exportu probíhá v ukazatelích miliony pytlů/rok (jeden pytel=60 kg). Pro tyto účely byly provedeny přepočty z tun na jednotku pytlů.

Spotřeba kávy je hodnocena na třech různých trzích – trhu tradičním, trhu exportních zemích a nově vznikajících trzích. Je zde provedena analýza a komparace údajů v letech 2000 až 2012. Pro ilustraci je zde také uvedena spotřeba kávy v kilogramech na osobu a rok v zemích s největší spotřebou a v zemích producentských. Včetně popisu největších společností působících na trhu s kávou. Je zde také zanalyzován vývoj cen na světových

burzách obchodujících s kávou v souvislosti s celkovou produkcí v jednotlivých letech 2010-2014. V neposlední řadě je v praktické části provedena deskripce a analýza zvolených trendů na trhu a tyto trendy jsou zhodnoceny v souvislostech s teoretickými i praktickými podklady. Na praktickou část diplomové práce navazuje kapitola zhodnocení výsledků. Zde je provedena syntéza poznatků z předešlých částí praktické i teoretické části. Syntéza objasňuje vztahy jednotlivých ukazatelů a jejich vzájemný vliv. V závěru práce jsou pak nastíněny možné způsoby vývoje trhu s kávou.

### 3. TEORETICKÁ VÝCHODISKA

#### 3.1. Původ kávy a její rozšíření do světa

První zmínky o kávě pocházejí již z 9. století z východní Afriky – dnešní Etiopie. Obyvatelé zde začínají postupně objevovat její povzbudivé účinky a tato informace se šíří dál. Z východní Afriky se káva rozšiřuje na arabský poloostrov do Jemenu, do obchodního přístavu Mokha, jehož název se v souvislosti s kávou využívá dodnes. Zde je poté v 15. století pěstována a kultivována.<sup>1</sup>

Arabové začínají s kávou obchodovat, ale jsou zde uvaleny restriktce na vývoz zrn vhodných k pěstování. Dlouhou dobu je tak pěstování kávovníku jejich výsadou, jelikož všechna zrna musí být upražena nebo uvařena, aby tak bylo zabráněno kultivaci v jiných částech světa.<sup>2</sup> V polovině 17. století se Holanďanům podařilo transportovat živé rostlinky kávy do Nizozemí. Zde je pak káva pěstována ve sklenících a Holanďany převezena do Indie a do Batávie na Jávě, kde má rostlina perfektní podmínky pro růst.<sup>3</sup>

Na začátku 18. století nizozemští obchodníci darují rostlinu kávovníku francouzskému králi Ludvíku XIV. Výhonky z této rostliny jsou v roce 1720 převezeny na ostrov Martinik v Karibském moři, kde se káva začíná pěstovat a daří se jí tak, že 50 let po přivezení rostliny je zde přes 18 milionů kávovníků. Z Martiniku je pak rozšířena do Střední a Jižní Ameriky.<sup>4</sup>

Během poměrně krátkého období 100 let se káva stává celosvětovou komoditou. Cestovatelé, obchodníci a misionáři nepřestávají přivážet kávová zrna na nová místa a kávovníky jsou dále šířeny. Koncem 18. století se káva stává nejvýnosnější exportní plodinou.<sup>5</sup>

V Brazílii kávovníky postupně nahrazují cukrové plantáže, začátkem třicátých let 19. století je již Brazílie největším světovým producentem s 600 000 pytli ročně následována Kubou, Jávou a Haiti. Kolumbie se stává 2. největším producentem začátkem 20. století, popularita kolumbijské kávy rapidně roste u amerických i evropských konzumentů. Ve 20.

---

<sup>1</sup> ICO. *The Story Of Coffee* [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)

<sup>2</sup> SMEKALOVÁ, Barbora. *Káva.*, 2006, s. 9

<sup>3</sup> ICO. *The Story Of Coffee* [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)

<sup>4</sup> SMEKALOVÁ, Barbora. *Káva.*, 2006, s. 11

<sup>5</sup> NCA. *The History Of Coffee* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=68/>



století poptávka po kávě nepřestává růst a rozšiřuje se i tradice kávové kultury a kavárenství samotného.<sup>6</sup>

### 3.2. Kávovník

Kávovník je stálezeleným keřem nebo nízkým stromem subtropického a tropického podnebného pásma. Pěstuje se v tzv. „kávovém pásu“, který se rozkládá mezi obratníky Raka a Kozoroha. Kávovníkový strom dorůstá ve volné přírodě až desetimetrové výšky, je však nejčastěji pěstován jako kultivar s výškou okolo tří metrů kvůli snadnějšímu přístupu a sklizni.<sup>7</sup> „Kávovník se pěstuje především v kyselé půdě. Semena klíčí 3-4 týdny. První úroda zpravidla přichází po 3-4 letech. Kávovníky mohou žít až 50 let.“<sup>8</sup>

#### 3.2.1. Botanická klasifikace

Kávovník (lat. *Coffea*) je rod patřící do čeledi mořenovitých (lat. *Rubiaceae*). Do této čeledi patří přes 500 rodů a 6000 druhů rostlin, ale kávovník je do zajisté nejdůležitějším členem této botanické rodiny. Do rodu *Coffea* patří zhruba 25-100 druhů kávovníků. Všechny druhy se řadí mezi ovocné dřeviny, může však jít o malé 40 cm keře nebo o stromy výšky až 10 m.<sup>9</sup>

Listy kávovníku jsou dužnaté, většinou tmavě zelené barvy (mohou však být i žluté, bronzové nebo s fialovým nádechem). Květy mají bílou až jemně narůžovělou barvu a plodem jsou tzv. kávové třešně. Plod, který obsahuje 2 zrna (semena) je nejprve zelený a postupně červená až do sytě rudé barvy.<sup>10</sup>

Z komerčního hlediska jsou nejdůležitější 2 druhy kávy. Prvním je *Coffea Arabica* (káva Arabika), druhým *Coffea Canephora* všeobecně známá jako káva Robusta. Dalšími dvěma druhy pěstovanými ovšem v mnohem menším měřítku jsou *Coffea liberica* a *Coffea dewevrei* (Excelsa). Kávovník Liberica roste jako velký strom, který může dosáhnout výšky až osmnácti metrů. Bobule i zrna jsou také velká. Pěstuje se v Malajsii a Západní

<sup>6</sup> ICO. *The Story Of Coffee* [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)

<sup>7</sup> KÁVOVÉ LISTY. Arabica vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů? [online]. 2013 Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>

<sup>8</sup> VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. 1. vyd. Praha: Smart Press, 2010. 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1

<sup>9</sup> NCA. *The History of Coffee?* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=68/>

<sup>10</sup> ICO. *Botanicals Aspects* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp/>

Africe, ale jelikož poptávka po chuťových charakteristikách této kávy je nízká, obchoduje se s ní pouze ve velmi omezeném množství.<sup>11</sup>

### 3.2.2. Arabika vs. Robusta

Tabulka 1: Rozdíly mezi Arabikou a Robustou

	Arabika	Robusta
<b>Počet popsanych druhů</b>	1753	1895
<b>Čas potřebný k uzrání plodů</b>	9 měsíců	10-11 měsíců
<b>Doba kvetení</b>	po dešti	nepravidelně
<b>Zralé třešně</b>	spadají	zůstávají
<b>Výnos (kg zrn/ha)</b>	1500-3000	2300-4000
<b>Kořenový systém</b>	hluboký	mělký
<b>Optimální teplota (roční průměr)</b>	15-24° C	24-30° C
<b>Optimální srážky</b>	1500-2000 mm	2000-3000 mm
<b>Optimální nadmořská výška</b>	1000-2000 m	0-700 m
<b>Obsah kofeinu v zrnech</b>	0.8-1.4%	1.7-4.0%
<b>Tvar zrna</b>	ploché	oválný
<b>Typická chuť</b>	kyselost	hořkost

<sup>12</sup>

#### Arabika

Nejnámější odrůdy kávy Arabiky jsou *Typica* a *Bourbon*. Z těchto dvou odrůd bylo vyšlechtěno mnoho rozdílných kultivarů jako např.. *Caturra* (Brazílie, Kolumbie), *Mundo Novo* (Brazílie), *Tico* (Střední Amerika) a jamajská *Blue Mountain*. Arabika je potomkem původních kávovníků objevených v Etiopii.<sup>13</sup> „Káva vyniká svou kyselostí, ovocností, jemnou chutí s větším aroma. Zrno je spíše protáhlé a ploché se zakřivenou rýhou.“<sup>14</sup> Tato káva reprezentuje přibližně 70% zastoupení na trhu. Arabika je kávou kvalitnější a její cena je také vyšší než u Robusty. Tento druh se pěstuje ve vyšších nadmořských výškách okolo 1000-2000 m.n.m. Velmi důležitým faktorem je teplota, ta musí zůstat střední, 15-24° C, rostlina je náchylná na chladné počasí, teplotu pod 10 °C nepřežije. Pěstování a kultivování Arabiky je velmi náročné a nákladné, protože se rostliny nacházejí převážně

<sup>11</sup> ICO. Botanicals Aspects [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp/>

<sup>12</sup> Vlastní zpracování na základě: ICO. Botanicals Aspects [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp/>

<sup>13</sup> ICO. Botanicals Aspects [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp/>

<sup>14</sup> KÁVOVÉ LISTY. Arabika vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů? [online]. 2013 Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>

v strmém horském terénu a sběr musí probíhat ručně. Také náklady na ochranu před škůdci a nemocemi jsou vyšší a rostlina tak potřebuje větší péči.<sup>15</sup> „Rostlina dává první plody po třech letech od vysazení a za příznivých podmínek lze očekávat výnosy od 6 roku po výsadbě. Úrodu pak poskytuje 25-35 let podle odrůdy a klimatických podmínek. V 1 kg kávy je cca 2200 větších semen. I když Arabika pokrývá cca 70% světová produkce, pouze pětina z této produkce jsou velmi kvalitní zrna bez jakýkoliv vad.“<sup>16</sup>

Zrna dozrávají po 7-9 měsících, podle druhu a káva se pěstuje především v oblastech jižní Ameriky, střední Ameriky, západní a centrální Afriky, v Indii a Indonésii.

### **Robusta**

Většina Robusta se pěstuje ve střední a západní Africe, jihovýchodní Asii včetně Vietnamu a Indonésie a v Brazílii. Produkce Robusty stále roste, přestože zaujímá pouze okolo 30% světové produkce. Robusta je náchylnější na výkyvy teplot než Arabika, vyžaduje teplé klima s teplotami okolo 24-29°C. Je však odolnější proti škůdcům a nemocem a její pěstování je pak jednodušší a levnější než u Arabiky. Nepotřebuje ke svému růstu takové nadmořské výšky jako Arabika, roste v nížinám až do 700 m.n.m. Zrna Robusty jsou menší a kulatá (v 1 kg je cca 3300 semen). Zrna této kávy mají nahořklou chuť, obsahují o 50-60% více kofeinu než zrna Arabiky (Arabika 120 mg, Robusta až 250 mg) a požívají se především do směsí a k výrobě instantní kávy.<sup>17</sup> První sklizeň u Robusty probíhá již po 2-3 letech od výsadby. Plody dozrávají průběžně během roku a jsou zralé za kratší časový úsek než plody Arabiky. Robusta se v dnešní době vysazuje i na plantáže po Arabice, které byly poničeny škůdci či mrazem.<sup>18</sup>

Existují také hybridy mezi Robustou a Arabikou. Tyto druhy kávy byly vytvořeny především kvůli větší rezistenci proti škůdcům Arabiky a naopak zlepšení chuti u Robusty, dále pak ke zlepšení jednotlivých charakteristik růstu a kvetení, sklizně, velikosti zrn a obsahu kofeinu. Patří sem např.: *Hibrido de Timor*, *Catimor* nebo *Ruiru Eleven*.<sup>19</sup>

---

15 NCA. What is coffee? [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=68/>

16 SVĚT KÁVY. Kávovník [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

17 NCA. What is coffee? [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=68/>

18 SVĚT KÁVY. Kávovník [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

19 ICO. Botanicals Aspects [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp>

### 3.3. Sklizeň a zpracování kávy

Kávová zrna jsou ve skutečnosti semena ukrytá v plodech, kterým se říká třešně, v každém plodu jsou 2 semena – zrna, umístěna naproti sobě (jako 2 půlky ořechu). Někdy se může objevit mutace plodu, známá jako „peaberry“, kdy je vyvinuto pouze 1 zrno. Doba sklizně se liší podle zeměpisné polohy. Severně od rovníku se sklízí většinou na konci kalendářního roku, na jižní polokouli se káva naopak sklízí na jaře. Jak již bylo řečeno, kávovník podle druhu potřebuje k vyprodukování plodů zhruba 6-11 měsíců. Proto je možná jen jedna sklizeň ročně. Výjimku tvoří oblasti se střídavými obdobími vlhka a sucha jako je Kolumbie a Keňa, kde bývá i menší druhá sklizeň.<sup>20</sup>

#### 3.3.1. Sklizeň

Zralé plody kávovníku mají sytě červenou barvu. Plody nezrají všechny najednou, proto je třeba vždy vybírat pouze ty zralé. To je jeden z důvodů, proč stále převažuje ruční sběr. Dalším důvodem je špatná dostupnost ve vyšších polohách. Avšak v dnešní době se kvůli úsporám času a peněz využívají i metody, kdy se sklízí všechny plody najednou a nebere se ohled na nezralé plody. Plody kávy Arabiky mají sklony opadávat, proto jsou častěji sbírány ručně, zatímco zralé plody Robusty zůstávají na stromech a jsou pak vhodné i pro mechanický sběr.<sup>21</sup>

Metoda celkového sběru, kdy je celá úroda sklizena najednou se může provádět jak mechanicky, tak ručně. Ruční sběr méně poškodí rostlinu. Mechanický sběr se provádí jen na rozlehlých plantážích s dobrou dostupností (převážně v Brazílii). Funguje dvěma způsoby. Buď jsou plody z větví strženy, nebo existuje druhá šetrnější metoda, kdy stroj se stromem třese v různých intenzitách a opadají pouze zralé plody.<sup>22</sup>

Metoda selektivního sběru se provádí pouze ručně. Sběrači obcházejí jednotlivé rostliny každých 8-10 dní. Tento druh sklizně je finančně náročnější a využívá se především u kávy Arabika. Každý sběrač průměrně nasbírá 45-90 kg (100-200 liber) kávových třešní denně tzn. 9-18 kg kávových zrn.<sup>23</sup>

---

<sup>20</sup> SMEKALOVÁ, Barbora. Káva., 2006, s. 14

<sup>21</sup> KÁVOVÉ LISTY. Arabica vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů? [online]. 2013 Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>

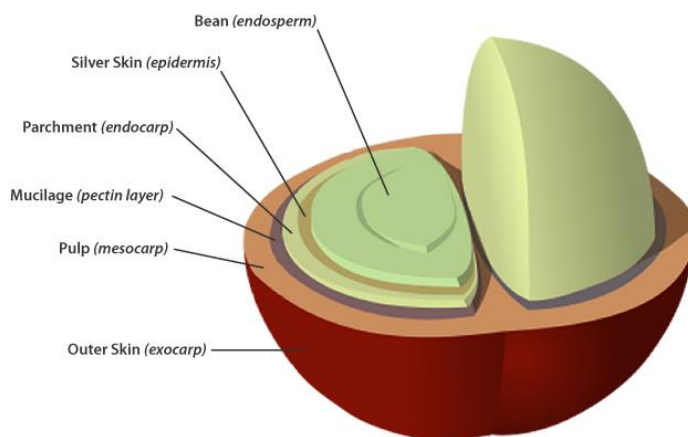
<sup>22</sup> HANDLOOM COFFEE ANF TEA. From Bean to Cup – How Coffee is Harvested and Processed [online]. 17.7.2014. Dostupné z: <http://www.handloom.co.uk/blog/from-bean-to-cup-how-coffee-is-harvested-processed/>

<sup>23</sup> NCA. Ten Steps to Coffee [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69/>

### 3.3.2. Zpracování plodů

Jakmile je káva nasbírána, musí být zpracována co nejrychleji, aby nedošlo ke zkažení. Zpracování většinou začíná dnem sklizně. Vzhledem k lokaci farmy a zdrojům vody se využívají tři metody zpracování – suchá, mokrá a polosuchá metoda. Cílem všech metod je oddělení kávových zrn od ostatních vrstev a dužiny.

**Obrázek 1: Struktura plodu kávovníku**



24

#### Suchá metoda

Také známá jako přírodní metoda je původním a tradičním způsobem zpracování kávy. Sklizená zrna jsou rozprostřena na betonové plochy nebo plachty na slunce. Plody musejí být neustále během dne prohrabovány a převraceny. Během noci a deště se zakrývají, protože nesmí zvlhnout. Proces sušení trvá okolo tří týdnů. Když je v zrnech okolo 10-12% vlhkosti, jsou uskladněna, buďto stále ve slupkách nebo již po procesu odslupkování pouze v tzv. „silver skin“ (stříbrné vrstvě). Tato metoda se využívá tradičně v oblastech s limitovanými zdroji vody. Pokud jsou zrna usušena v plodech, má to zásadní vliv na chuť. Káva má pak chuť ovocnější a sladší.<sup>25</sup>

#### Mokrá metoda

Při této metodě jsou plody nejprve vloženy do stroje na odstranění dužiny a vrchní slupky. Poté jsou již odslupkovaná zrna „naložena“ do vodní lázně a ponechána k fermentaci. Díky přírodním enzymům je během fermentace odstraněna vrstva „mucilage“. Fermentace trvá

<sup>24</sup> Zdroj: HANDLOOM COFFEE ANF TEA. *From Bean to Cup – How Coffee is Harvested and Processed* [online]. 17. 7. 2014. Dostupné z: <http://www.handloom.co.uk/blog/from-bean-to-cup-how-coffee-is-harvested-processed/>

<sup>25</sup> Tamtéž

mezi 12-76 hodinami a musí být sledována. Pokud by byla zrna ponechána k fermentaci na příliš dlouhou dobu, byla by jejich chuť zničena. Poté jsou zrna propláchnuta a sušena. Sušení probíhá na slunci nebo v mechanickém sušiči. Pokud je vlhkost opět okolo 10-12%, jsou zrna uskladněna.

Káva zpracovaná mokrou metodu má většinou čistší chuť a více kyselosti. Tato metoda přináší konzistentní výsledky, ale spotřebovává mnoho vody a náklady na pořízení strojů jsou značné. Je zde zapotřebí nákladných filtračních systémů na čištění vody, aby nedocházelo ke znečištění místních zdrojů.<sup>26</sup>

### **Polosuchá metoda**

Je kombinací předešlých 2 metod. Jako v mokré metodě zde dochází k mechanickému odstranění slupky a dužiny. Pak je ale na zrnech stále ponechána tzv. „silver skin“ a zrna jsou sušena bez fermentace. Je mnohem jednodušší usušit zrna bez slupek, proto je tato metoda konzistentnější než metoda suchá. Je zde také použito méně vody a je dostupnější i pro menší farmáře. Chuťově se tato káva řadí mezi chuť káv zpracovaných předešlými metodami, má méně kyselosti a plnější chuť než propraná káva, ale více kyselosti a slabší šálek než u metody suché.<sup>27</sup>

### **3.3.3. Mletí zrn a skladování**

Po daném způsobu zpracování je káva ponechána ve skladech na jeden až tři měsíce. Tak se vždy dosáhne stability vlhkosti. Poté jsou zrna opět podle toho, jakým způsobem byla zpracována, zaslána k „mletí“. Mletí je zde myšleno, jako odstranění nadbytečných vrstev na zrnu (buď celá slupka, nebo pouze „silver skin“. Volitelným procesem je leštění zrn. Vyleštěná zrna jsou považována za lepší než ta nevyleštěná, ale v praxi je zde pouze malý rozdíl.<sup>28</sup>

### **3.3.4. Třídění zrn a příprava k exportu**

Před samotným exportem jsou zrna pečlivě roztříděna podle velikostí a váhy. Zrna jsou mechanicky a ručně tříděna a zároveň se odstraňují nečistoty, poničená zrna, příliš malá

---

<sup>26</sup> Tamtéž

<sup>27</sup> Tamtéž

<sup>28</sup> NCA. Ten Steps to Coffee. [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69 /](http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69)

zrna, zrna napadená hmyzem nebo s neodstraněnou slupkou. V mnoha zemích se používají obě metody tříděním, aby byla exportována káva pouze té nejlepší kvality.

Takto zpracovaná káva se nazývá „green coffee“ (zelená káva) a je připravena k exportu. Přepravuje se v jutových nebo sisalových pytlích o hmotnosti 60 kg. Káva se exportuje neupražená, protože upražená káva je čerstvý výrobek, určen k rychlé spotřebě.<sup>29</sup>

### 3.4. Pražení kávy

Pražení kávy je konečným krokem v celkové cestě od sklizně po konzumaci. Káva se většinou praží v zemi, kde je také spotřebována. Upražená káva by se měla spotřebovat do 3 měsíců, názory na toto téma se ale liší. Před pražením samotným probíhá většinou kombinace jednotlivých kávových zrn a vznik směsí. Poté je vytvořena značková kávová směs, která určuje i cenu. Směsi se připravují podle zvyklostí spotřebitelů v daných zemích. Existuje mnoho různorodých způsobů příprav kávy a ty si žádají rozdílné chuti.<sup>30</sup>

Pražení způsobuje fyzické i chemické změny na zrnech. Nejzásadnější je změna barvy, kdy se zelená zrna mění na hnědá (odstín je dán stupněm upražení, čím tmavší, tím je káva více upražená). Tato změna je způsobena „Maillardovou reakcí“<sup>31</sup> a také karamelizací. Zrna se pražením zvětšují a praskají („crack“) při druhém prasknutí je káva upražena.<sup>32</sup> Pražení probíhá za neustálého promíchávání zrn při teplotě okolo 203-205°C. *„Při teplotě okolo 204°C začínají zrna hnědnout tato teplota je zlomová při pražení kávy. Při této teplotě probíhá pyrolýza, což je chemický proces, při kterém dochází k degradaci tuků a karbohydrátů v kávovém zrně a vytváří se delikátní oleje a uvolňují se plynné látky.“*<sup>33</sup> V tento okamžik získává káva svou chuť a aroma. Po vyjmutí se zrna musí rychle zchladit vzduchem nebo vodou. Před samotným podáváním se musí káva nechat odležet.<sup>34</sup>

Cílem pražení je vyvinout a vyvážit chuť kávy. Škála chutí je nepřeborná, avšak balancuje mezi kyselostí, hořkostí a sladkostí. Méně upražené kávy jsou kyselejší a většinou mají

29 HANDLOOM COFFEE ANF TEA. From Bean to Cup – How Coffee is Harvested and Processed [online]. 17.7.2014. Dostupné z: <http://www.handloom.co.uk/blog/from-bean-to-cup-how-coffee-is-harvested-processed/>

30 SVĚT KÁVY. Kávovník [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

31 „Tvorba hnědého zbarvení je vedle typického aromatu hlavním projevem změn probíhajících při tepelném zpracování potravin. Za toto neenzymové hnědnutí potravin je zodpovědná především Maillardova reakce mezi redukcujícími cukry nebo produkty jejich degradace a aminokyselinami nebo bílkovinami.“ Zdroj: BEZPEČNOST POTRAVIN. A-Z Slovník pro spotřebitele. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/default.aspx>

32 KÁVOVÉ LISTY. 17 věcí o kávě, které stojí za to znát [online]. 2013 Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/17-veci-o-kave-ktere-stoji-za-to-znat/>

33 SVĚT KÁVY. Kávovník [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

34 NCA. Ten Steps to Coffee [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69/>

silnou ovocnou, květinovou chuť. Pokud jsou zrna pražena déle, získává káva na hořkosti. Neexistuje správný způsob pražení, pouze velké množství způsobů. Záleží jen na preferencích daného trhu a zákazníků.<sup>35</sup> Káva je poté balena do spotřebitelských obalů, kdy je pro větší trvanlivost používáno balení do ochranné atmosféry, vakua či vytlačen vzduch z obalu.<sup>36</sup>

### **3.5. Výroba instantní kávy a kávy bez kofeinu**

#### **Instantní káva**

Instantní káva je vyrobena z kávových zrn, která byla běžně upražena a umleta. Z umleté kávy je za pomoci horké vody vytvořen silný extrakt pro uvolnění chutě i aroma. Výroba instantní kávy z kávového extraktu probíhá dvěma způsoby sušení. U obou způsobů jde především o zachování chutě a aroma kávy.<sup>37</sup> Instantní káva je ve většině případů připravována z kávy druhu Robusta.

#### **Sušení rozprašováním**

Během tohoto způsobu sušení je kávový extrakt společně s horkým vzduchem vstříkván do vysoké věže. Vháněním horkého vzduchu se voda vypaří a na dno věže dopadne pouze prášek. Tato technologie je rychlá, jednoduchá a snižuje náklady na výrobu.<sup>38</sup> Působením vysokých teplot dochází ale k větším ztrátám na chuti.

#### **Sušení mrazem**

*„Při této technologii se kávový koncentrát zmrazí na teploty kolem – 40 °C. To způsobí, že částičky vody v koncentrátu zkrystalizují. S využitím sublimace je led následně extrahován ze zmrazených granulí a vzniká káva typického krystalkovitého tvaru. Metoda zmrazení je náročnější na energii, a tím i nákladnější. Odměnou spotřebiteli je však zachování tolik ceněného aroma.“<sup>39</sup>*

---

35 HANDLOOM COFFEE ANF TEA. From Bean to Cup – How Coffee is Harvested and Processed [online]. 17. 7. 2014. Dostupné z: <http://www.handloom.co.uk/blog/from-bean-to-cup-how-coffee-is-harvested-processed/>

36 SVĚT KÁVY. Kávovník [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

37 COFFEE AND HEALTH. All about coffee [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.coffeeandhealth.org/all-about-coffee/instant-coffee/>

38 KÁVOVNÍK. Instantní káva a její výroba [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.kavovnik.cz/clanky/instantni-kava-a-jeji-vyroba/>

39 Tamtéž



## Káva bez kofeinu

Dekofeinizace je procesem, při kterém se z kávy odstraní téměř veškerý kofein. Provádí se na zelených kávových zrnech ještě před pražením. Podle evropských zákonů nesmí káva bez kofeinu obsahovat více než 0,1% kofeinu u zrnkové kávy a 0,3% v případě kávy instantní.<sup>40</sup> Znamé jsou 4 metody dekofeinizace, liší se dle toho, jaké rozpouštědlo je použito. Všechny metody mají společné následující kroky:

- nabobtnání zelených zrn vodou nebo párou pro lepší dostupnost kofeinu pro extrakci
- extrakce kofeinu ze zrn
- parní odstranění zbytků rozpouštědel ze zrn (v případě, že jsou použita)
- vysušení zrn (již bez kofeinu)

*„Samotný postup se liší dle konkrétního zpracovatele. Obecně však platí postup, že je vodou nasáklé zrno omýváno vodou, nebo roztokem rozpouštědla a tím dochází k uvolnění kofeinu. Následně se celý proces opakuje a roztok se odsává, až do doby, kdy v zrnech zůstane jen nepatrné množství kofeinu. Celý proces podléhá přísné kontrole, která zajišťuje, že množství rozpouštědla, které zůstane v kávě, nepřekračuje zákonem stanovené limity. Rozlišují se 4 základní metody dle použitého rozpouštědla pro extrakci“<sup>41</sup>*

## Metody

### Vodní metoda („Švýcarský vodní proces“)

Tato metoda nevyužívá žádné chemické látky, pouze čistou vodu, avšak kvůli dlouhému namáčení není výsledná chuť tak výrazná. Zrna jsou nechána k nasáknutí po dobu deseti hodin, během kterých jsou kofein i chuť vylouhovány do vody. Poté je kofein za pomoci aktivního uhlíku z vody odfiltrován. Následně se zrna opět namáčejí do roztoku a získávají zpět svou chuť i aroma. Posléze jsou zrna vysušena a pražena. Tato metoda se používá pouze v Britské Kolumbii v Kanadě.<sup>42</sup>

---

40 KÁVOVÉ LISTY. Jak se vyrábí káva bez kofeinu? [online]. 30. 08. 2013. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/jak-se-vyrabi-kava-bez-koferinu/>

41 Tamtéž

42 COFFEENATE. How is decaf coffee made? [online]. 30. 1. 2010. Dostupné z: <http://www.coffeenate.com/how-is-decaf-coffee-made/>

### **Metoda s použitím etyl-acetátu**

Etyl-acetát (EA) se nachází v několika přírodních produktech (např. ovoci), včetně kávy. Zrna jsou namáčena do směsi EA a vody, proces extrakce je opakován do té doby, dokud obsah kofeinu v zrnech není pod 0,1%.<sup>43</sup>

### **Metoda se superkritickým nebo tekutým CO<sub>2</sub>**

„Za určitých podmínek umožňuje extrakci kofeinu z kávy, aniž by poškozoval ostatní složky obsažené v kávových zrnech. Použití superkritického CO<sub>2</sub> vyžaduje velmi vysoký tlak – až 250 atmosfér. Tento postup je efektivní pouze v případě velkovýrobních postupů. Naproti tomu kapalný CO<sub>2</sub> může být použit za nejnižší teploty a tlaku, proces však trvá delší dobu.“<sup>44</sup>

### **Metoda s methylenchloridem**

Touto metodou s použitím methylenchloridy (DCM) se z kávových zrn extrahuje pouze kofein a má nízký bod varu. Zrna jsou omývána obdobně jako u předešlých metod. Směs DCM a kofeinu je pravidelně odsávána.<sup>45</sup>

## **3.6. Rozdělení kávy dle kvality**

Dle ICO<sup>46</sup> lze kávu zhruba rozdělit do tří komerčních kategorií a to na kávu prvotřídní kvality, kávu vysoké kvality a kávu běžné „mainstreamové“ kvality. Kávu prvních dvou skupin lze také označit za kávu výběrovou („Speciality coffee“).

**Káva prvotřídní kvality** má jedinečnou chuť a je vždy dostupná pouze v omezeném množství. V této skupině jsou především prané (zpracované mokrou metodou) Arabiky. Mohou sem ovšem patřit i některé prané Robusty té nejlepší kvality. Většinou je prodávána pod jménem pěstitele nebo oblasti, kde byla vypěstována. Tyto kávy bývají většinou praženy v malých pražírkách a prodávány ve speciálních prodejnách.

**Káva vysoké kvality**, nebo také káva prémiových značek, má velmi dobrou chuť, jen nemusí být vždy perfektní z vizuálního hlediska. Bývá také prodávána pod jménem

---

43 ICO. Decaffeination [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/decaffeination.asp?section=About\\_Coffee](http://www.ico.org/decaffeination.asp?section=About_Coffee)

44 KÁVOVÉ LISTY. Jak se vyrábí káva bez kofeinu? [online]. 30. 08. 2013. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/jak-se-vyrabi-kava-bez-koferinu/>

45 Tamtéž

46 ITC. The Coffee exporter's guide. 2011. str. 39

pěstitelské oblasti nebo v prémiových směsích. Trh zaměřený na tento typ káv je širší než pro kávy prvotřídní kvality. Tyto kávy bývají také produkovány mezinárodními společnostmi a dají se koupit v běžných obchodech.

**Káva běžné „mainstream“ kvality** je kávou dobře zpracovanou, avšak ne vizuálně dokonalou. Nabízí slušnou, ale ne jedinečnou ani speciální chuť.

Káva běžné kvality tvoří zhruba 85 – 90% světové spotřeby a zbylé dva typy kvality ne o mnoho více než 10 %.

### **3.6.1. „Cup of Excellence“**

Jde o nejvýznamnější ocenění, kterého lze ve světě kávy dosáhnout. Vítěz je každoročně zvolen z těch nejkvalitnějších káv, které lze v dané zemi vypěstovat. Kávy, které získají prestižní titul, jsou velmi vzácné. Zrna jsou sklizena ručně, ve správný čas, tak aby byly zachovány kvality – aroma a svěží acidita (kyselost), které jsou typické pro jednodruhové kávy nejvyšší jakosti.<sup>47</sup>

Soutěž „Cup of Excellence“ je otevřena všem farmářům v dané zemi. Každý se může zúčastnit s jedním vzorkem. Všechny vzorky jsou ochutnávány „naslepo“, porota neví, který vzorek komu patří. Vzorek musí dosáhnout bodového hodnocení od 85 do 100 možných, aby mohla postoupit do dalších kol. Tento postup probíhá stejně v několika kolech, na národní úrovni a později s mezinárodní porotou. Ve finálním kole je hodnoceno 10 nejlepších vzorků a určuje se finální počet bodů. Výhercům s hodnocením nad 90 bodů je poté věnována speciální pozornost.

Výherní vzorky káv jsou ihned po vyhlášení soutěže zaslány potenciálním zákazníkům po celém světě. Přesně za 6 týdnů po závěrečném vyhlášení je káva prodávána na internetové aukci.<sup>48</sup> Kávy s oceněním „Cup of Excellence“ jsou na internetových dražbách prodávány za nejvyšší ceny. Důležitým faktem je to, že cena za prodanou kávu jde téměř celá farmářům (3-5% z ceny jde na provoz organizace), kteří mohou tyto zdroje investovat k dalšímu rozvoji svých farem. Dále pak také toto ocenění přiláká zástupce pražírů, kteří

---

<sup>47</sup> LA BOHEME CAFE. Co je Cup of Excellence?. [online]. ©2013-2014. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.cz/co-je-cup-of-excellence>

<sup>48</sup> ACE. *Rules and Protocols*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.allianceforcoffeexcellence.org/en/cup-of-excellence/rules-protocols/>

vyhledávají to nejkvalitnější zboží a z této skutečnosti pak může těžit nejen oceněný farmář, nýbrž celý region.<sup>49</sup>

Do tohoto programu je v dnešní době zapojena celá řada producentů zemí. Mezi členy také dochází k výměně zkušeností a informací. Projekt „Cup of Excellence“ byl založen kávovými nadšenci za podpory jednotlivých států a nevládních neziskových organizací. V neposlední řadě, bylo díky tomuto programu získáno mnoho nových zákazníků, kteří jsou ovšem ochotni za kvalitu patřičně zaplatit. Momentálně neexistuje jiný program, který by takto oslovoval příznivce kávy a zároveň motivoval zpracovatele i pěstitele.<sup>50</sup>

### **3.6.2. Kofein**

Kávová zrna obsahují desítky organických látek. V nepražené kávě (tzv. green beans) se nachází 5-15% cukrů, 10-15% bílkovin, 20-25% tříslovin a 10-15% vody. Káva dále obsahuje tuky, kterých je zde obsaženo 10-20% podle druhu – více však v Arabice. Nejzásadnější látkou obsaženou v kávě je ovšem kofein. Kofein je hořký a má podíl na celkové chuti kávy, v Arabice je obsažen z cca 0,7-1,4% a v Robustě z 2,2-2,4%. Množství kofeinu v šálku okolo 0,5-1,5 dl se pohybuje od 0,05 do 0,2 g (tj. 1-3%) v závislosti na pozitivních druzích kávy. Vstřebávání kofeinu je poměrně rychlé a maximální koncentrace se v krvi nachází po 1-2 hodinách po požití.<sup>51</sup>

Léčivá dávka se odhaduje na hodnotu okolo 0,1 g, toxická pak od 0,5 g výše. Tento údaj je však vysoce individuálním u každého jedince. Toxický obsah kofeinu se dá přirovnat k pěti šálkům silné kávy vypité během krátkého časového úseku. Studií a výzkumů na toto téma bylo již provedeno mnoho a názory se velmi liší. Pokud je káva střídavě požívána, je její vliv na lidský organismus příznivý.<sup>52</sup>

## **3.7. Mezinárodní organizace a jejich význam**

### **3.7.1. Mezinárodní kávová asociace (ICO)**

Mezinárodní kávová asociace (ICO) je hlavní kávovou mezivládní organizací. Byla založena roku 1963 v Londýně pod záštitou OSN kvůli vzrůstající ekonomické důležitosti kávy. Sdružuje dohromady vlády exportních i importních zemí. Členové reprezentují 94%

---

49 LA BOHEME CAFE. Co je Cup of Excellence?. [online]. ©2013-2014. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.cz/co-je-cup-of-excellence>

50 Tamtéž

51 SVĚT KÁVY. O kofeinu [online]. ©2014. Dostupné z: [http://svetkavy.cz/info\\_o\\_kofeinu.php](http://svetkavy.cz/info_o_kofeinu.php)

52 Tamtéž

světové produkce a 75% světové spotřeby kávy. Misí ICO je posílení globálního kávového sektoru a zajistit tak udržitelný rozvoj a zlepšit tržní prostředí pro všechny účastníky kávového sektoru. Mezi hlavní přínosy ICO patří:

- umožnění vládám a soukromému sektoru sdílet názory týkající se kávy, tržních podmínek a trendů; dále pak koordinace zasedání na vysoké úrovni
- nalezení finančních zdrojů pro důležité projekty kávového sektoru
- podpora zvyšování kvality kávy prostřednictvím programu: „Coffee Quality - Improvement Programme“
- podpora transparentnosti trhu pomocí poskytování širokého rámce statistik
- podněcování pomoci, informačních programů a školení pro lokální komunity a malé farmáře v rámci zvýšení konkurenceschopnosti

ICO v neposlední řadě administruje Mezinárodní dohodu o kávě (ICA – International Coffee Agreement).<sup>53</sup>

### **Mezinárodní dohoda o kávě**

Mezinárodní dohoda o kávě 2007 vstoupila v platnost na 10 let 2. února 2011 jako náhrada za dohodu s končící platností z roku 2001. Je celkem sedmou dohodou od roku 1962 a byla schválena 77 členy – včetně EU 27 a nových členů (Libérie, Siery Leone, Timoru-Este, Tuniska, Turecka a Jemenu).<sup>54</sup>

Tato dohoda posiluje roli ICO jako prostředníka pro mezivládní konzultace, usnadňuje průběh mezinárodního obchodu pomocí zvýšené transparentnosti a přístupu k informacím. Zajišťuje také udržitelnost obchodu s kávou pro všechny zúčastněné strany, především pro malé farmáře v producentských zemích. Devatenáct členů ICO patří mezi nejméně vyvinuté ekonomiky světa a v těchto zemích je více než 25 milionů malých farmářů spolu se jejich rodinami, kteří produkují 70% kávy na světě. Tito farmáři jsou zvláště ovlivněni výkyvy trhu a cen a nestabilitou nabídky a poptávky.<sup>55</sup>

Hlavním cílem dohody z roku 2007 je posílit celosvětové odvětví kávy a podporovat jeho udržitelnost prostřednictvím:

---

<sup>53</sup>ICO. Mission [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/mission07\\_e.asp?section=About\\_Us](http://www.ico.org/mission07_e.asp?section=About_Us)

<sup>54</sup>ITC. The Coffee exporter's guide 2011. s. 11

<sup>55</sup>ICO. *International Coffee Agreement 2007* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/ica2007.asp>

- podpory mezinárodní spolupráce
- vytvoření fóra pro konzultace o otázkách týkajících se kávy pro vládní i soukromý sektor
- podněcování rozvoje udržitelnosti kávového trhu po stránkách hospodářského, sociálního hlediska a z hlediska životního prostředí
- zajištění fóra pro konzultace s cílem porozumět podmínkám na mezinárodních trzích a tendencím ve výrobě i spotřebě, jež vyrovnávají nabídku a poptávku, čímž je dosaženo cen, které budou spravedlivé pro spotřebitele i výrobce
- zajištění vzdělanosti a školení v oblasti technologií pro členy
- podpory rozvoje spotřeby a povzbuzení členů k rozvoji postupů k zajištění bezpečnosti potravin
- poskytování informací a finančních prostředků a služeb, které mohou pomoci producentům
- zlepšování jakosti kávy s cílem zvýšit spokojenost zákazníků a užitek pro výrobce
- povzbuzování členů k provádění strategií, které zvýší schopnost místních komunit a drobných farmářů mít z výroby kávy užitek, to může přispět ke snížení chudoby<sup>56</sup>

**Tabulka 2: Členové ICO**

Exportní země		Importní země
Angola	Keňa	EU (27)
Brazílie	Libérie	Norsko
Středoafriická republika	Mexiko	Švýcarsko
Kolumbie	Nikaragua	Tunis
Kostarika	Panama	Turecko
Pobřeží Slonoviny	Papua Nová Guinea	USA
Kuba	Filipíny	
Ekvádor	Siera Leone	
Salvador	Thajsko	
Etiopie	Timor-Leste	
Gabon	Togo	
Ghana	Uganda	
Guatemala	Tanzanie	
Honduras	Vietnam	
Indie	Jemen	
Indonésie	Zambie	
<p>Pozn.: je zde 11 zemí, které podepsaly dohodu, ale nesplnily podmínky pro plné členství do listopadu 2011. (Benin, Bolívie, Kamerun, Demokratická republika Kongo, Guinea, Madagaskar, Malawi, Nigérie, Paraguay, Rwanda a Zimbabwe).</p>		

57

<sup>56</sup> ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÉ UNIE. Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007. [online]. 2008. Dostupné z: [www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712](http://www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712)

### 3.7.2. Evropská kávová federace (ECF)

Tato organizace reprezentuje evropský obchod se zelenou kávou, pražírny a výrobce instantních i bezkofeinových káv. Byla založena roku 1981, aby reprezentovala společné zájmy obchodníků i pražíren. Společnosti zapojené v této organizaci představují import o objemu 40 milionů pytlů. Do struktury ECF patří i iniciativy pro udržitelný rozvoj. Členy jsou například organizace jako 4C Association, Fair Trade, Rainforest Alliance and Utz Certified. Další skupinou členů této federace jsou organizace jednotlivých zemí, stejně jako velké nadnárodní společnosti např. Nestlé France Ltd., Tchibo BmbH, DE Materblenders 1753 (Douwe Egberts), Mondeléz International (Jacobs) a Lavazza atd.<sup>58</sup>

Dalšími organizacemi, které se nezabývají pouze problematikou kávy, ale i ta do jejich působení spadá, jsou:

**Organizace pro výživu a zemědělství (FAO)** - specializovaná agentura OSN, která má za hlavní cíl zajištění pravidelného přístupu lidí ke kvalitním potravinám. Mezi další cíle pak patří: vyhlazení hladovění a nestability; dostupnost potravinových zdrojů; eliminace chudoby a přispívání k ekonomickému a sociálnímu růstu a v neposlední řadě udržitelné hospodaření s přírodním bohatstvím a zdroji včetně vody a půdy.<sup>59</sup>

**Mezinárodní federace ekologického zemědělství (IFOAM)** - organizace založená roku 1972 sdružující okolo 800 členů ze 100 zemí. Hlavní vizí IFOAM je celosvětová implementace ekologického, sociálně i ekonomicky fungujícího systému založeného na principech ekologického zemědělství. A misí pak poskytnutí a udržení životního standardu lidí, žijících v zemědělských oblastech (celosvětově).<sup>60</sup>

**Světová obchodní organizace (WTO)** – je organizací, ve které jsou členy přímo jednotlivé státy, a zabývá se pravidly obchodu mezi těmito členy. Všechna pravidla a rozhodnutí jsou zde určována vyjednáváním mezi vládami těchto států. V minulosti i v dnešní době je hlavní náplní prolomení bariér mezinárodního obchodu a zajištění

---

<sup>57</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ITC. *The Coffee exporter's guide*, 2011, s.3

<sup>58</sup> ECF. *About ECF*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ecf-coffee.org/>

<sup>59</sup> FAO. *About FAO*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.fao.org/about/en/>

<sup>60</sup> IFOAM. *What we do*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ifoam.org/en/what-we-do-1>

volnosti trhů pro obchodování. K 26. červnu 2014 je počet členů WTO již 160. Česká republika patří mezi členy od roku 1995.<sup>61</sup>

### **3.8. Trvale udržitelný rozvoj a sociální aspekty obchodu s kávou**

Pěstováním a zpracováním kávy se na světě živý přes 125 milionů lidí, z toho okolo 25 milionů tvoří samotní farmáři. Některé země jsou na vývozu kávy zásadně závislé např.: Timor-Leste, Burundi, Etiopie, Rwanda, Honduras a Nikaragua. V Timoru-Leste tvoří podíl exportu kávy na celkovém exportu neuvěřitelných 70%. Pro tyto země je vývoz kávy důležitý i z hlediska daňových příjmů a HDP. V těchto uvedených 6 zemích překročil podíl vyvážené kávy na celkovém exportu 19% (v letech 2005-2010). Tato čísla ilustrují závislost některých ekonomik a farmářů samotných na vývozu kávy.<sup>62</sup>

Pro drobné pěstitele kávy je nemožné reagovat na výkyvy nabídky a poptávky na trzích. Trh s kávou je velmi specifickým již tím, že první sklizeň probíhá na plantážích až po čtyřech až pěti letech. A farmáři nejsou schopni pružně střídat plodiny podle poptávky a momentálních trendů, jako je tomu u jiných plodin. V letech, kdy nabídka kávy převyšuje poptávku a trh je přesycen, klesají ceny a k samotným pěstitelům se dostávají minimální částky. Částky menší než jsou výrobní náklady potřebné k vyprodukování 1kg kávy (green beans). Tyto výkyvy mohou být tak významné, že si určitá období vysloužila pojmenování „Kávová krize“. Posledním takovým obdobím byly mezi lety 2000-2004, kdy nejnižší ceny byly zaznamenány v prosinci roku 2001 – pod 50 amerických centů za libru (0,45 kg).<sup>63</sup>

Na grafu č. 1 je znázorněn velký pokles výkupních cen kávy v letech 1997 až 2002. Tento graf slouží ke znázornění poklesu cen v závislosti se vznikem tzv. „Kávové krize“. Tato krize nastala v letech 2001/2002. Velký pokles cen na burzách byl způsoben nadprodukcí kávy a velkými světovými zásobám. Ceny nejsou cenami, které by obdrželi samotní farmáři, jsou průměrnými cenami na burzách za všechny typy káv.

---

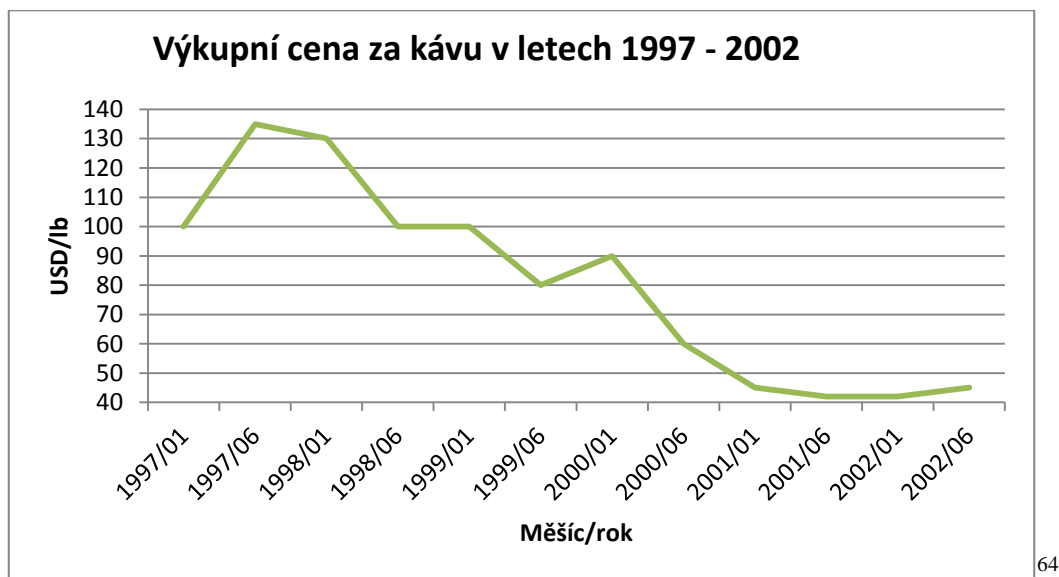
<sup>61</sup> WTO. *About WTO*. [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.wto.org/english/thewto\\_e/thewto\\_e.htm](http://www.wto.org/english/thewto_e/thewto_e.htm)

<sup>62</sup> ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s.52

<sup>63</sup> CHLÁDKOVÁ, Alena a kol. *Silný kafe: Káva a (ne)spravedlivý obchod*. [online]. 2013. Dostupné z: [http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava\\_2014.pdf](http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava_2014.pdf)



**Graf 1: Výkupní cena za kávu v letech 1997-2002**



### 3.8.1. Kávová krize

Na začátku 90. let byly tržby pro producentské země okolo 10-12 miliard USD a hodnota maloobchodního prodeje, především ve vyspělých zemích na úrovni třiceti miliard USD. V roce 2001 se hodnota maloobchodního prodeje navýšila na 70 miliard USD, avšak producentské země obdrželi z této částky pouhých 5,5 miliard USD. Tato velká cenová propast byla způsobena minimálními cenami na burzách. Cena na trzích klesla v roce 2001/2002 na své 100 leté minimum (okolo 50 amerických centů za libru). Tato situace nastala kvůli nevyváženosti nabídky a poptávky. Produkce v kávovém roce 2001/2002 (říjen-září) byla okolo 113 milionů pytlů (60 kg), avšak poptávka pouze okolo 106 milionů pytlů. K tomu všemu byly světové zásoby kávy na 40 milionech pytlů a produkce kávy vzrůstala průměrně o 3,6 % za rok, zatímco poptávka vzrůstala o 1,5%. Další velký podíl na této krizi měl velmi rychlý růst a vývoj exportu Vietnamské produkce (Robusta) a nové plantáže v Brazílii.<sup>64</sup>

Následky takovéto situace, kdy cena v mnoha případech nepokryla náklady na produkci, lze shrnout do tří oblastí:

<sup>64</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *The Global Coffee Crisis: A Threat to Sustainable Development* [online]. 21.8.2012.. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisis.pdf>

<sup>65</sup> OSORIO, Nestór. *The Global Coffee Crisis: A Threat to Sustainable Development*. [online]2012. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisis.pdf>

## **Ekonomická**

Snížení finančních příjmů, ztráta práce a následné opouštění farem pěstiteli. Na to navazuje efekt v ostatních ekonomických sektorech, snížení příjmů z exportu, zadluženost vlád. To vede k vyčerpání vládních rezerv a tlaku na zdravotnictví a školství (případ mnoha afrických a některých asijských zemí).

## **Sociální**

Zvyšování počtu domácností žijících pod hranicí chudoby – vede k migraci do měst, emigraci do zahraničí, do průmyslových zemí. Farmáři jsou nuceni změnit plodinu, což vede ke zvýšení produkce plodin k výrobě drog (mák, koka). V Kolumbii lze nalézt políčka s kokou v kávových oblastech. Ve Vietnamu farmáři prodávají půdu kvůli splacení dluhů. V Guatemale se snížila zaměstnanost v kávovém sektoru z 500 000 na 250 000 zaměstnaných v roce 2001/02. Rodiny závislé na obchodu s kávou berou své děti – především dívky ze škol (např. Kamerun, Vietnam, Kolumbie, Kostarika).<sup>66</sup>

## **Environmentální**

Kácení lesních ploch v okolí zkrachovalých plantáží. Tyto stromy jsou u kávových plantáží zachovávány z důvodu poskytování stínu kávovníkům (tradiční způsob pěstování kávy je ve stinném prostředí). Mizí tak poslední zbytky zalesněných ploch např. v Ekvádoru a Indii.<sup>67</sup>

Celá kávová krize vedla ke zvýšení přijímání odpovědnosti veřejností a podpoře ekologického zemědělství v importních zemích. Vedlo to k zavedení pojmů jako: „zodpovědně vyprodukováno“, „ekologicky udržitelná káva“. Během období Kávové krize vznikly nové organizace jako např. 4C Coffee Association a spolu s dalšími nejvýznamnějšími agenturami pro udělování certifikátů udržitelnosti zvýšily zájem veřejnosti o problematiku a v roce 2010 měly již 5% podíl na celkovém obchodě s kávou.<sup>68</sup>

---

66 CHLÁDKOVÁ, Alena a kol. Silný kafe: Káva a (ne)spravedlivý obchod. [online]. 2013. Dostupné z: [http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava\\_2014.pdf](http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava_2014.pdf)

67 Tamtéž

68 ITC. The Coffee exporter's guide, 2011, s. 53

### 3.8.2. Hlavní programy udržitelnosti v kávovém sektoru

#### Fairtrade Label Organization (FLO)

Organizace FLO byla založena roku 1988 v Nizozemí. Od té doby se k její iniciativě připojilo 25 zemí. Je organizací, která má za cíl umožnit malým producentům (farmářům) kávy (a kakaa, medu, čaje, banánů, pomerančů a cukru) zlepšení jejich podmínek pro obchod – spravedlivé a stabilní ceny. V dnešní době jsou zájmy FLO v oblasti kávy soustředěné pouze na drobné a malé farmáře.<sup>69</sup>

Cílem je poskytovat nezbytné instrumenty, které pomohou malým farmářům vzít vývoj do vlastních rukou. Toto je dosaženo tím, že je do ceny produkce zahrnuta i cena za životní standardy – jako jsou školní docházka, tekoucí voda, lékařské ošetření. Spotřebitelé, kteří podporují tento spravedlivý obchod, jsou poté propojeni s producenty prostřednictvím certifikovaných označení produktů v producentských zemích. Vyšší cena, kterou spotřebitel za výrobek zaplatí, se dostane k producentům kombinací minimální výkupní ceny a prémie. Cílem FLO je nahradit něčí místo v klasickém způsobu marketingu. Smyslem je podpora co největší produkce (objemu) od drobných farmářů.<sup>70</sup>

#### Použití značky Fairtrade a tvorba ceny

Aby káva mohla být prodána pod Fairtrade označením, musí být nakoupena přímo u skupin certifikovaných u FLO. Výkupní cena je stanovena dle podmínek stanovených FLO.

1. Výkupní cena musí být stanovena podle cen na trhu nebo Fairtrade minimální ceny, záleží na tom, která z těchto cen je vyšší. Pak se přičítá díl Fairtrade premium a ekologický díl, pokud jsou splněny podmínky.
2. Ceny trhu jsou cenami na burzách (termínované operace) v New Yorku (Arabika) a Londýně (Robusta).
3. Fairtrade minimální ceny jsou garantované podle druhu kávy (viz. tab. 3) a poté se k nim přičítá fixní přírážka 20 amerických centů/lb (z kterých jde nejméně 5 centů na produkci nebo zlepšení kvality).

---

<sup>69</sup> FAIRTRADE INTERNATIONAL. *Programmes*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.fairtrade.net/workers-rights.html>

<sup>70</sup> ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 55

4. U certifikované organické kávy s oficiálně uznanou certifikací je přidána další částka 30 amerických centů/lb.<sup>71</sup>

**Tabulka 3: Fairtrade ceny**

Druh kávy	Fairtrade minimální cena cts/lb	Fairtrade premium cts/lb	Organic premium cts/lb
Arabika zpracovaná mokrou metodou	140	20	30
Arabika zpracována suchou metodou	135	20	30
Robusta zpracována mokrou metodou	105	20	30
Robusta zpracována suchou metodou	101	20	30

<sup>72</sup>

### Rainforest Alliance (RA)

Jedna z nejambicióznějších organizací na tomto poli působnosti. Založena na systému farem s diverzifikací pěstovaných plodin. RA usiluje o zachování biodiversity a zajištění udržitelného živobytí pomocí transformace a změny způsobů použití půdy, obchodních praktik a spotřebitelského chování. Standarty RA pro produkci kávy obsahují deset sociálních a environmentálních principů pro udržitelnost zemědělství. Patří sem: systém pro management sociálních a environmentálních otázek, zachování ekosystémů, zachování druhů zvířat a rostlin – speciálně pak ohrožených druhů; ochrana zdrojů vody a půdy; spravedlivé a vhodné podmínky pro dělníky na plantážích; zdravé pracovní prostředí; vztahy v komunitách; integrovaný systém pro sklizeň; systém pro zpracování odpadů.<sup>73</sup>

### Utz Certified

UTZ je jednou z největších iniciativ pro udržitelnost obchodu a produkci kávy. Organizace byla založena jako iniciativa producentů. UTZ věří tomu, že zvětšování udržitelnosti obchodu by mělo vést k obnovení samostatnosti farmářů, k čemuž jsou samotní farmáři školeni. Školení a informovanost by měly vést hlavně ke zkvalitnění operativního řízení pro zlepšení kvality, objemu a hodnoty jejich sklizní. Členství je přístupné pro jakoukoliv

<sup>71</sup> ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 53

<sup>72</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 56

<sup>73</sup> RA. *About us*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.rainforest-alliance.org/about>

stranu zainteresovanou v obchodu s kávou. Zájemci z řad producentů pak obdrží asistenci po technické stránce, která jim pomůže provést změny potřebné pro úspěšnou certifikaci.

Káva certifikovaná UTZ dovoluje pražírám i firmám vždy najít konkrétního farmáře, který danou kávu vyprodukoval. V roce 2011 se UTZ spojila s organizací 4C pro dosažení lepší spolupráce a umožnit tak producentům certifikovaným u 4C základního stupně přejít na UTZ certifikaci.

### **The Common Code for the Coffee Community (4C Association)**

Vznikla jako iniciativa zúčastněných stran napříč celým sektorem. Je to organizace vedená členy – farmáři, obchodem i veřejným sektorem. Členové pracují společně na zlepšování ekonomických, sociálních a environmentálních podmínek pro obchod podporou udržitelnosti a transparentnosti pro všechny, kteří se živí produkcí a výrobou kávy. Hlavními pilíři asociace jsou: kodex chování; pravidla pro všechny zúčastněné strany obchodu; podpůrné služby pro farmáře; systém prokazatelnosti a zapojení vládních struktur.<sup>74</sup>

---

<sup>74</sup> ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 58

## 4. VLASTNÍ PRÁCE

### 4.1. Mezinárodní obchod

Kvůli rostoucímu významu mezinárodní směny jednotlivých zemí je zapotřebí přijetí určitých závazných pravidel a faktorů, díky kterým lze mezinárodní směnu významově srovnávat. Tyto faktory je možné zařadit do tří skupin dle hlediska efektivnosti, proporcionality a demonstrativního efektu.

Pro **efektivnost** podniku je důležitým hlediskem úspora nákladů práce na výrobu exportovaných produktů. Podniky se snaží vyrobit maximálně konkurenceschopné produkty. Toho se snaží dosáhnout například soustředěním výroby pouze do jednoho odvětví. Hledisko **proporcionality** souvisí se soběstačností výroby v k pokrytí tuzemské spotřeby v jednotlivých zemích. Jsou země, které mají dostatečné prostředky, výrobní podmínky na uspokojení poptávky po výrobcích (USA). Existují ovšem i země, které musejí velkou část potřebných výrobků i surovin dovážet a jsou na importu závislé (Japonsko). Importem se řeší problém proporcionality. **Demonstrativní efekt** lze vysvětlit jako snahu exportní země o demonstraci úrovně výrobních sil. Zároveň je však import způsobem jak vyřešit nerovnováhu v nabídce tuzemského trhu. Vzájemné propojenost zemí obchodem a ekonomickými vztahy má kladný dopad na ekonomickou i politickou stabilitu. Mezinárodní obchod tak napomáhá i ke snižování rizik konfliktu pomocí podpory mírové politiky.<sup>75</sup>

#### Formy integrace v mezinárodním obchodě

Jde o různé navzájem poskytnuté výhody v obchodování ve formě právních úprav. Tyto výhody mají při spolupráci rozdílnou váhu. Mezi nejnižší formu takovéto úmluvy lze označit **účelovou úmluvu**. Tato forma integrace spojuje země za účelem řešení nějakého konkrétního problému. Může jít např. o využívání společných přírodních a kulturních zdrojů. Vyšší úroveň se nazývá **pásmo volného obchodu**, kdy mezi sebou členové odstraňují především tarifní bariéry (cla a daně). Každý člen zde ale může vystupovat samostatně vůči nečlenům uskupení. (např. CEFTA) Dalšími formami vyšších forem integrace jsou **celní a hospodářské unie**. Země celní unie mají mezi sebou odstraněny požadavky na celní řízení a vůči třetím zemím vystupují jednotně v celní oblasti.

---

<sup>75</sup> HES, Aleš. *Základy mezinárodního obchodu*. 2005, s. 9

Příkladem může být CARICOM (Karibské společenství volného obchodu). V rámci hospodářské unie se státy částečně vzdávají suverenity v oblasti svého hospodářství. To zahrnuje např. volný pohyb zboží, služeb, kapitálu a pracovních sil v oblasti unie. Blízko takovéto integrace je EU. Posledním stupněm je **politická unie**. V rámci takovéto unie se členové vzdávají hospodářské i politické suverenity a podléhají nějaké svrchované centrální vládě. V současnosti jsou takového celky spíše vzácností.<sup>76</sup>

#### 4.1.1. Mezinárodní obchodní systém

Trh lze rozdělit na trh se spotřebním zbožím a na trh s průmyslovými výrobky. Spotřebním zbožím jsou myšleny např. potraviny a oděvy a za průmyslové výrobky se považují výrobky, které slouží k nějaké další výrobě např. textilní vlákno pro tkalcovny atd.

Mezi dodavatele a zákazníky často vstupují zprostředkovatelé na různých úrovních obchodu. Ti zajišťují distribuci, skladování i marketingové služby. Jednotlivé složky tohoto řetězce jsou na sobě závislé a vzájemně spolupracují na uspokojení potřeb konečného trhu. Podniky jsou samozřejmě ovlivňovány také snahami konkurentů, a to především v mezinárodním obchodě. Mezinárodní obchod prochází neustále změnami a rozvojem. Toto lze nazvat vývojovými tendencemi a ty začlenit do několika bodů:

- roste vývoz kapitálu nad službami
- roste objem importovaného a exportovaného zboží
- mění se komoditní struktura, kdy roste podíl výrobků zpracovatelského průmyslu
- mění se struktura podílu na světovém exportu v rámci jednotlivých zemí.<sup>77</sup>

#### 4.2. Trh s kávou

Káva je důležitou komoditou ve světové ekonomice. Po ropě tvoří druhou neobchodovanější komoditu na světě. Káva je produkována sedmdesáti zeměmi o objemu produkce 145,2 milionů pytlů (60 kg) za kávový rok 2013/14. Trh s kávou je regulován ICO. Ta určuje také směrnice, vydává statistiky a spravuje ICA. Prvotním cílem ICO je regulovat cenu, aby nedocházelo k velkým cenovým výkyvům v době nadprodukce a naopak. S kávou se obchoduje v žocích (pytlích). Jeden pytel je 60 kg, nebo 132, 176 liber

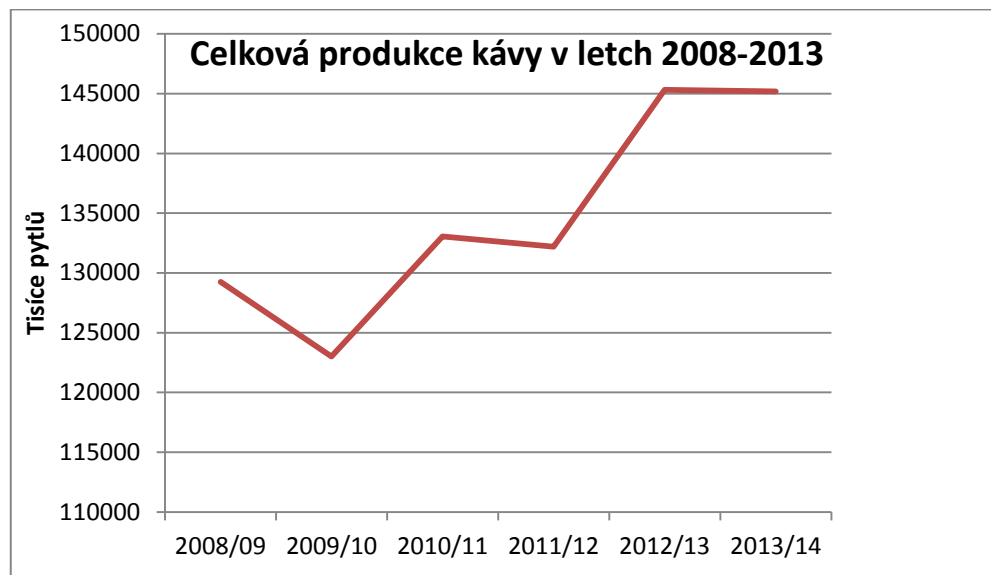
---

<sup>76</sup> HES, Aleš. Základy mezinárodního obchodu. 2005, s.11

<sup>77</sup> Tamtéž (s. 32)

zelené kávy. Tunou se rozumí hmotnost 1 000 kg nebo 2 204,6 liber; librou se rozumí 453,597 gramů. Kávovým rokem je období jednoho roku od 1. října do 30. září.<sup>78</sup>

**Graf 2: Celková produkce kávy v letech 2008-2013 v tisících pytlů**



79

Graf č. 2 zde slouží pro ilustraci a lepší pochopení specifík na trhu s kávou, samotná produkce, bude poté popsána v kap. 4.3. Trh kávy je specifický především velkými výkyvy (meziročně) a extrémní těkavostí ceny, která se velmi výrazně mění v rámci měsíců, týdnů i dnů. Úroda závisí ve velkém měřítku na nepředvídatelných událostech, jako jsou záplavy, mraz nebo nemoci (např. Kávové rez) a škůdci. Během vysokých cen kávy produkce roste a během snižování se snižuje i produkce. Všechny složky kávového průmyslu jsou vystaveny velkému riziku způsobenému náhlými změnami cen. Vlivem specifík trhu s kávou a pěstování může nerovnováha na trhu přetrvávat několik let, v posledních letech převyšuje nabídka. V rozporu s ekonomickou teorií nízké ceny jen nepatrně stimulují poptávku a její růst. Ze strany nabídky je zde v podstatě nulová možnost producentů reagovat na snížení cen. Farmář nemůže při snížení cen snížit svou produkci, jelikož než začne kávovník plodit, trvá to několik let. V případě poklesů cen je spíše předpokládáno, že je pokles dočasný a ceny budou znovu stoupat.<sup>80</sup> S kávou lze obchodovat dvěma

78 ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÉ UNIE. Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007. [online]. 2008. Dostupné z: [www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712](http://www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712)

79 Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. Download data. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>

<sup>80</sup> CHLÁDKOVÁ, Alena a kol. *Silný kafe: Káva a (ne)spravedlivý obchod*. [online]. 2013. Dostupné z: [http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava\\_2014.pdf](http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava_2014.pdf)



způsoby. Jedním je obchodování na burze tzv. „futures“ kontrakty (termínované) a druhým způsobem jsou hotovostní kontrakty.

#### **4.2.1. Obchodování na burze**

Většina světové kávové produkce je obchodována na komoditních burzách. Jsou to organizované trhy, které se řídí přísnými pravidly. Obchoduje se zde s komoditami (např. ropa, pšenice, zlato káva) a ne s cennými papíry. U kávy se jedná se především o burzy v New Yorku a Londýně.

- New York: The Intercontinental Exchange (NYSE, ICE). Na této burze se obchoduje s Arabikou pod označením obchodu KC
- Londýn: London International Financial Futures and Options Exchange (NYSE Liffe), zde se obchoduje s Robustou pod označením symbolem RC

Na burze ICE je objem jednoho kontraktu 37 500 lb na burze Liffe je minimální objem 10 tun. Na obou burzách se obchoduje v amerických dolarech. Další burzy, na kterých se obchoduje s kávou, jsou v Brazílii, Singapuru, Japonsku a Vietnamu.<sup>81</sup>

S kávou se na burzách obchoduje v tzv. termínovaných kontraktech („future contracts“). Tento kontrakt reprezentuje kávu, která bude dostupná v budoucnosti, v určitém množství a kvalitě za určitou cenu, v tomto termínovaném obchodě sjednanou. V termínovaném obchodě se jedná pouze o ceně a termínu dodání. Termín dodání se volí z předem určených období kalendářního roku, zvaný jako pozice obchodu („trading position“). Na burzách se obchoduje s kávami a kávovými směsmi běžné kvality ve velkém objemu, nejedná se zde o kávy prémiové nebo výběrové. Díky nástupu informačních technologií se tak změnila podstata obchodování s kávou a kvůli spekulacím na trhu dochází až ke stopadesáti změnám majitelů od pěstitelů ke spotřebitelům.

Účastníci těchto obchodů mají především zájem o spravování rizika (tzv. hedging), možnosti investování a spekulace na trhu. Nejde jim v první řadě o nákup fyzické kávy. Tyto termínované obchody jsou vysoce rizikové. Může se například stát, že úroda je nižší a cena stoupá, prodávající je ovšem vázán smlouvou na nižší cenu, než je cena aktuální a tudíž trátí (pokud dojde k poklesu cen, tak trátí kupující). Proti těmto výkyvům se účastníci pojišťují smlouvami vyrovnávajícími ceny z termínovaných („future“) kontraktů a ceny

---

<sup>81</sup> ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 132-140

skutečné kávy v reálném světě. Změny v cenách se tímto kontraktem, který se nazývá „hedging“ vyrovnají. „Hedging“ – zajištění, je operace, která je substitucí pozdější transakce na trhu s okamžitým termínem dodání.<sup>82</sup>

Káva obchodovaná na burze se oficiálně dělí do 4 kategorií. To, do které kategorie je daná země zařazena, je určeno dle hlavní vývozní kategorie a druhu kávy v té zemi. Toto rozdělení je na základě ICO a ICA:

**Tabulka 4: Rozdělení producentských zemí dle obchodovaných skupin na burze**

<b>Skupina:</b>	<b>Producenti:</b>
<b>Kolumbijské prané arabiky</b>	Kolumbie, Keňa, Tanzanie
<b>Ostatní prané arabiky</b>	Bolívie, Burundi, Kostarika, Kuba, Dominikánská republika, Ekvádor, Salvador, Guatemala, Haiti, Honduras, Indie, Jamajka, Malawi, Mexiko, Nikaragua, Panama, Papua Nová Guinea, Peru, Rwanda, Venezuela, Zambie, Zimbabwe
<b>Brazílské a ostatní kávy zpracované suchou metodou</b>	Brazílie, Etiopie, Paraguay, Timor-Leste, Jemen
<b>Robusty</b>	Angola, Benin, Kamerun, Kongo, Rovnicková Guinea, Indonésie, Libérie, Madagaskar, Nigérie, Filipíny, Sierra Leone, Srí Lanka, Thajsko, Togo, Trinidad a Tobago, Uganda, Vietnam

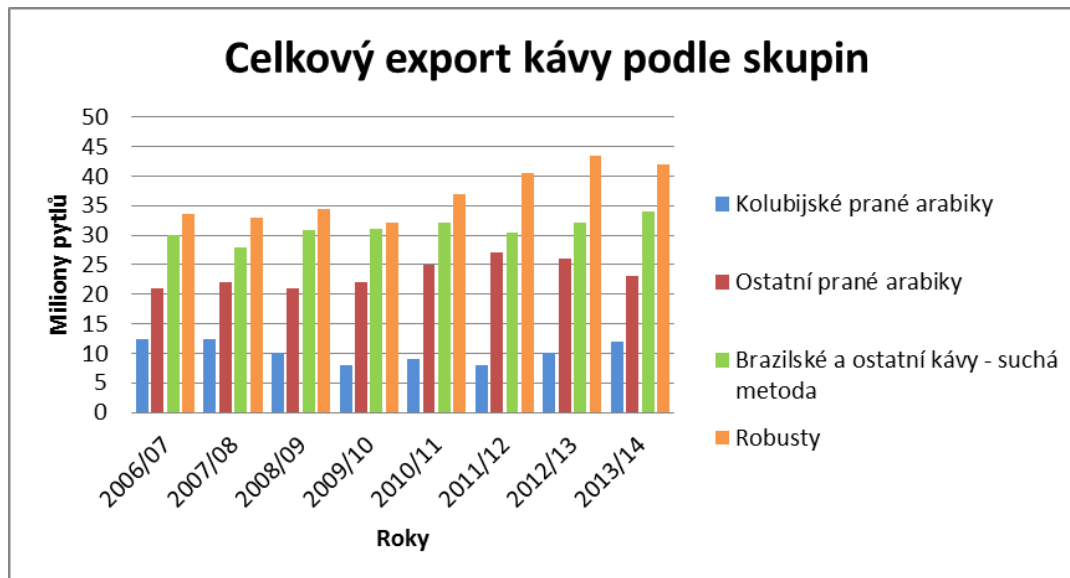
83

82 IDNES.CZ. *Hedging: nejistá budoucnost – zisk jistý*. [online]. 6.6.2003. Dostupné z: [http://finance.idnes.cz/hedging-nejista-budoucnost-zisk-jisty-dh7-/inv.aspx?c=A030605\\_180631\\_fi\\_osobni\\_dvo](http://finance.idnes.cz/hedging-nejista-budoucnost-zisk-jisty-dh7-/inv.aspx?c=A030605_180631_fi_osobni_dvo)

83 Zpracování vlastní, zdroj: ITC. *The Coffee exporter's guide*. 2011, s. 135

V následujícím grafu č. 3 jsou naznačeny podíly jednotlivých skupin na celkovém exportu v kávových letech 2006/07 až 2013/14.

**Graf 3: Celkový export kávy podle obchodovaných skupin na burze**



84

Z grafu č. 3 je patrné, že se objem exportu u Kolumbijských arabik významně zvýšil oproti roku předešlému a to celkem o 18,2%. Export Kolumbijských arabik dosáhl 12 milionů pytlů poprvé od roku 2007 a to díky ustálení produkce v Kolumbii. Na druhou stranu export ostatních Arabik klesl o 12% oproti minulému roku. Tento pokles je způsoben poklesem exportu v téměř všech zemích střední Ameriky zaviněného škůdci. Proto také celkový export Ostatních arabik poklesl za poslední dva roky o 4,5 milionu pytlů.

Export Brazílských nepraných káv vzrostl o 3,6% především kvůli silnému postavení Brazílie, která měla v posledním období 2013/14 stoupající produkci. Důležitým faktorem je také export robusty, který zůstává vysokým především kvůli vietnamské produkci, která má v posledních letech rostoucí tendenci a neklesá pod 40 milionů pytlů.

Celkový objem exportu za rok 2013/14 tedy zůstává přes 110 milionů pytlů, tj. nižší než v předešlém roku, ale druhý nejvyšší v celkovém záznamu. V kávovém roce 2013/14 byly zaznamenány významné výkyvy produkce i exportu, došlo však k poměrné kompenzaci ztrát v jednotlivých kategoriích. Větší produkce v Brazílii a Kolumbii byla

<sup>84</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. Coffee Market Report, October 2014 [online]. 2014 Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/cmr-1014-e.pdf>

vykompenzována poklesem ve střední Americe a nadprodukce ve Vietnamu vyrovnala velké ztráty v Indonésii.

#### **4.2.2. Hotovostní kontrakt**

Tímto způsobem tzv. hotovostním se obchoduje s kávami lepší kvality (výběrové, prémiové – většinou jednodruhové). Podíl tohoto způsobu obchodování s kávou na celkovém objemu je pouze okolo 4%, avšak tento podíl dále roste, což přímo souvisí s rostoucí poptávkou a spotřebou káv lepších kvalit. Účastníci obchodu prodávají a nakupují fyzickou kávu, která již existuje, je sklizena a zpracována a připravena k prodeji a exportu (ve formě zelené kávy) v co nejkratším časovém období. Jde zde o přesunutí vlastnictví specifického druhu kávy o specifické kvalitě a množství v co nejkratším časovém období, kvůli zachování čerstvosti. Obchod se neuzavírá na dlouhé časové období dopředu, jako je tomu u termínovaných obchodů na burzách. Odběratel kávu objednává na základě zasláných vzorků od producentů (od farmáře nebo kooperativ). Tyto vzorky bývají o hmotnosti 100-200 g a odběratel následně zpracuje kávu podle svých zvyklostí, ochutná a poté případně objednává. Cena za výběrové kávy se pohybuje výše, než je cena na burzách. Cena se velmi liší podle dostupnosti a kvality jednotlivých druhů. Tato cena je momentální cenou za daný produkt v dané oblasti.

Cena kávy je v tomto případě určena nějakou přidanou hodnotou, což je chuťová kvalita. Zde hrají velkou roli kávové soutěže a mezinárodní soutěže (viz. kap. 3.8.2). Obchod je oproti tomu komoditnímu přímočařejší a méně složitý. Jak již bylo řečeno, v některých případech jde o nákupy přímo mezi producentem a pražírnu. V případech nákupů o větším objemu vstupuje do tohoto procesu prostředník jako garant a zprostředkovatel nákupu. To je potřeba u nákupů celých kontejnerů tj. cca 17 000 kg.<sup>85</sup>

#### **4.3. Produkce kávy a největší světoví producenti**

Káva se pěstuje v 70 zemích na světě. Dynamika světové produkce se dá obecně popsat jako nestabilní, kdy jde většinou o velkou úrodu v jednom roce následováno menší úrodou v roce dalším. (viz graf č. 2). Tento jev je výrazně ovlivněn produkcí v Brazílii. Která je největším producentem. Celková produkce roste průměrně o 2% ročně od roku 1990. V posledních letech lze zaznamenat poměrnou stabilitu, díky stabilní produkci v Brazílii.

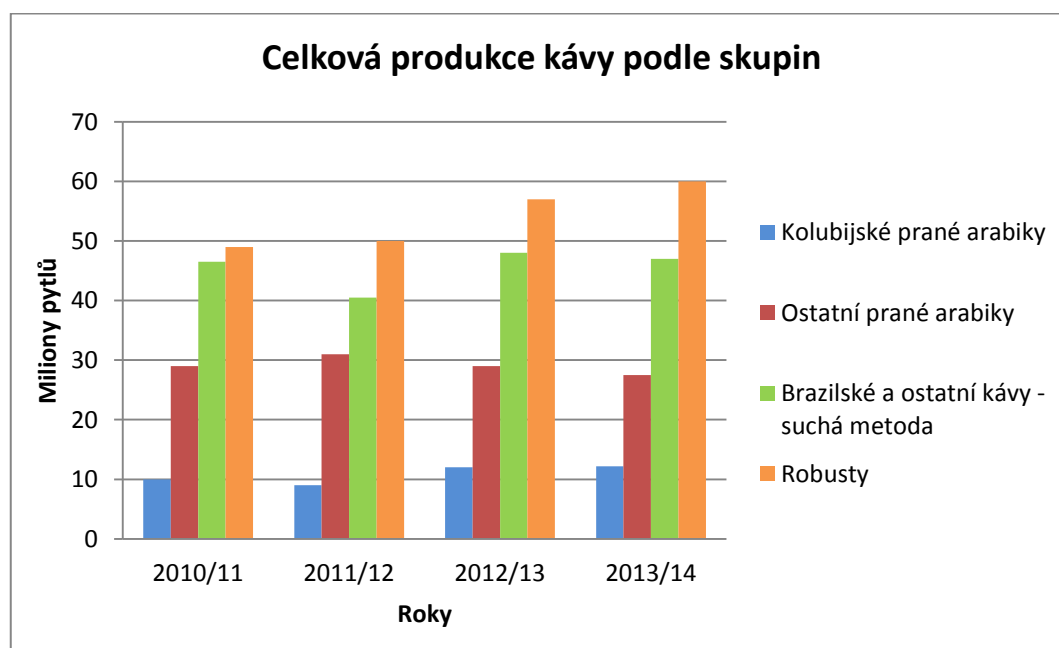
---

<sup>85</sup> DOUBLE SHOT. Káva a globální ekonomika [online]. ©2013. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/media/pdf/clanky/kava-a-globalni-ekonomika.pdf>

V grafu č. 4 je znázorněna celková produkce kávy v letech 2010-2013. Celková produkce roku 2010 se ustálila na 134,5 milionech pytlů. V roce 2011 celková světová produkce kávy klesla na celkem 130,5 milionu pytlů. To je pokles celkem o 3%. Nejvýznamnější změnou v produkci byl vysoký nárůst v roce 2012. V tomto roce produkce stoupla o 15,5 milionu pytlů, tzn. o celých 10% oproti roku 2011. Tento prudký růst měl velký vliv na změnu cen na burzách (viz. kap. 4.7).

Na konci kávového roku 2013/14 se celková produkce pro všechny vyvážející země ustálila na 145,2 milionech pytlů. Produkce arabiky byla nižší o 3,8 %. Tato ztráta byla způsobena především úbytkem produkce ve Střední Americe (kvůli působení „kávové rzi“), i když byla částečně vykompenzována větší produkcí Kolumbie. Z tohoto důvodu je také produkce Kolumbijských praných arabik o 2% vyšší. Produkce ostatních praných arabik klesla o 9%, což je nejnižší úroveň od roku 2005/06. Produkce robusty stále rostla, za poslední rok o 6,4% na 59,9 milionů pytlů (41,3 % celkové světové produkce).

**Graf 4: Celková produkce kávy podle skupin v letech 2010-2013**

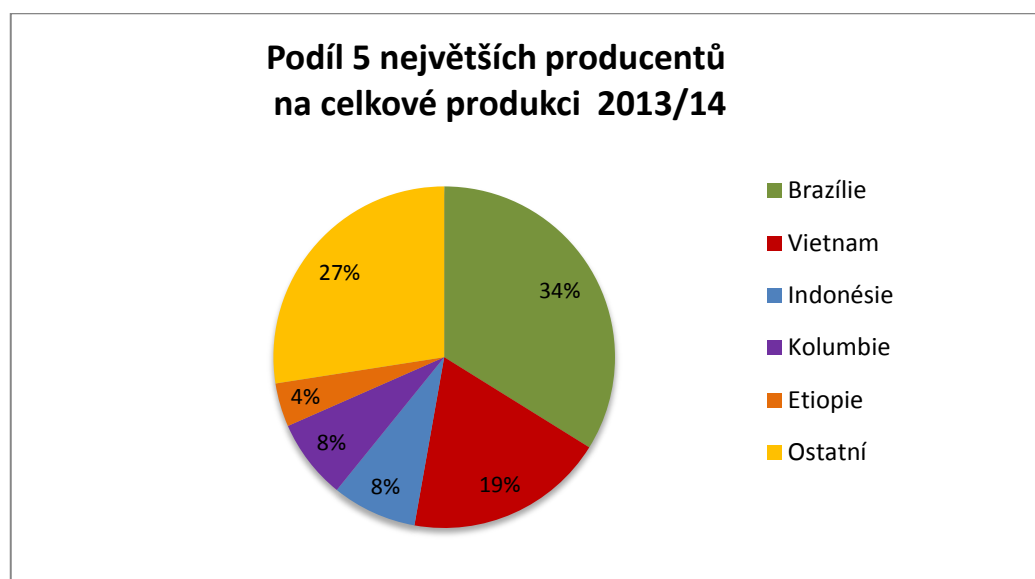


86

<sup>86</sup>Zpracování vlastní, zdroj: ICO. Coffee Market Report, October 2014[online]. 2014. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/cmr-1014-e.pdf>

V grafu č. 5 je vidět, že necelé  $\frac{3}{4}$  produkce jsou vyprodukovány v pěti zemích. Brazílie je největším producentem a její produkce měla v kávovém roce 2013/14 podíl na celkové produkci rovných 34%. Brazílie spolu s Vietnamem produkují více než polovinu světové kávy. Produkce Vietnamu v posledních letech roste. K pěti největším producentům patří dále také Indonésie, Kolumbie a Etiopie. Mezi další významné producenty patří Indie, Honduras, Uganda, Mexiko a Guatemala.

**Graf 5: Podíl 5 největších producentů na celkové produkci v roce 2013/14**



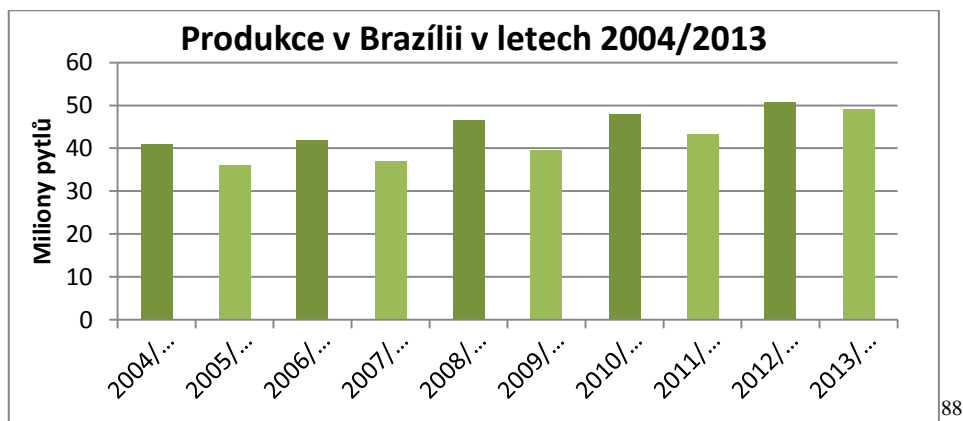
87

#### 4.3.1. Brazílie

Brazílie je největším světovým producentem kávy a výkyvy brazilské produkce výrazně ovlivňují celosvětové dění na trhu s kávou. Průměrná produkce za roky 2004/05 až 2013/14 je 43,3 milionů pytlů. Brazilská produkce je výrazně ovlivněna počasím (záplavami a mrazem). Tradičním modelem je dvouletý cyklus, kdy se střídají vysoké a nízké výnosy. Tento cyklus platí především pro kávu typu Arabika (která tvoří přibližně  $\frac{3}{4}$  produkce). Tyto výkyvy jsou dané hlavně mechanizací a poškozením stromů, kdy se po velké úrodě další rok zotavují.

<sup>87</sup> Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

**Graf 6: Celková produkce kávy v Brazílii v letech 2004 až 2013**



Na grafu č. 5 je zřetelně vidět kolísavost produkce ve dvouletých cyklech. V posledním cyklu let 2012/13 a 2013/14 je pokles produkce ztelně menší a to jen o 1,7 milionu pytlů. Tento příznivý jev je důsledkem lepšího hospodaření na farmách. Jde především o zlepšení přístupu k zavodňování a mechanizaci sklizení. Tento jev dvouletých cyklů se vyskytuje pouze v Brazílii, protože v té se jako v jediné zemi používá mechanizované sklizení ve velké míře, a to kvůli velkým rozlohám plantáží.

V Brazílii se pěstují druhy Arabika i Robusta a sklízí se mezi měsíci květen až listopad. Vyšší je zde produkce Arabiky. Jelikož je produkce velká, převládá zde množství rozdílných kvalit kávy, od té nejlepší po nejhorší kvalitu (káva horších kvalit je používána většinou k výrobě instantní kávy). Metody zpracování jsou suchá i mokrá. Sklizení probíhá ručně i za pomoci mechanizace. Mezi odrůdy Arabiky zde pěstované patří Bourbon, Marigojipe a Mundo. Brazílie má jako největší producent také největší pěstební plochy, okolo 2 339 630 ha. Pro pěstování kávy je používána pětina celkové orné půdy v zemi. Káva se pěstuje v několika oblastech (regionech) s různými specifiky, reliéfem a klimatickými podmínkami. V regionu **Paraná** se tradičně vypěstovalo nejvíce kávy v Brazílii. V dnešní době je na druhém místě a mají tam vlastní speciální technologii výroby. Systém se nazývá „Systém blízkého sázení“, díky kterému mohou pěstitelé kompenzovat ztráty vzniklé působením mrazů. Rostliny, nasázeny blíže k sobě, jsou takto chráněny před studeným počasím a větrem a prokazují i pravidelnější sklizeň. Největším producentem je největší brazilský kávový region **Minas Gerais**. Lze zde najít oba způsoby

<sup>88</sup> Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

pěstování, jak na velkých plantážích, tak na malých vysokohorských farmách. V době sklizně zde prakticky neprší. Velmi kvalitní káva pochází z oblasti **Sao Paula**, kde lze nalézt množství malých rodinných farem ve velkých nadmořských výškách. Jsou zde i velké farmy na západě regionu. Poslední významnou oblastí je region Bahia, kde se opět používají moderní technologie zavlažování a sklizně. Pochází odtud odrůda Maragogipe a Mundo Novo.<sup>89</sup> Přestože je podíl brazilské produkce na produkci celkové velmi výrazný, podíl exportu kávy na HDP země je pouhých 3,4%. Velikost konzumace kávy na osobu je v Brazílii průměrně okolo 6 kg/os/rok (v roce 2012 to bylo 6,1kg/os/rok), ale stoupá. Více v kapitole o spotřebě.

#### **4.3.2. Vietnam**

Produkce kávy v Asii v posledních 50 letech výrazně roste a to především díky Vietnamu. Jeho podíl na trhu se během 30 let změnil z 0,1% na celých 30%. Je nejrychleji rostoucím producentem kávy na světě. Tento rozvoj produkce kávy zapříčinil to, že ve Vietnamu od roku 1994 klesl podíl lidí žijících pod hranicí chudoby z 60% na 10%.

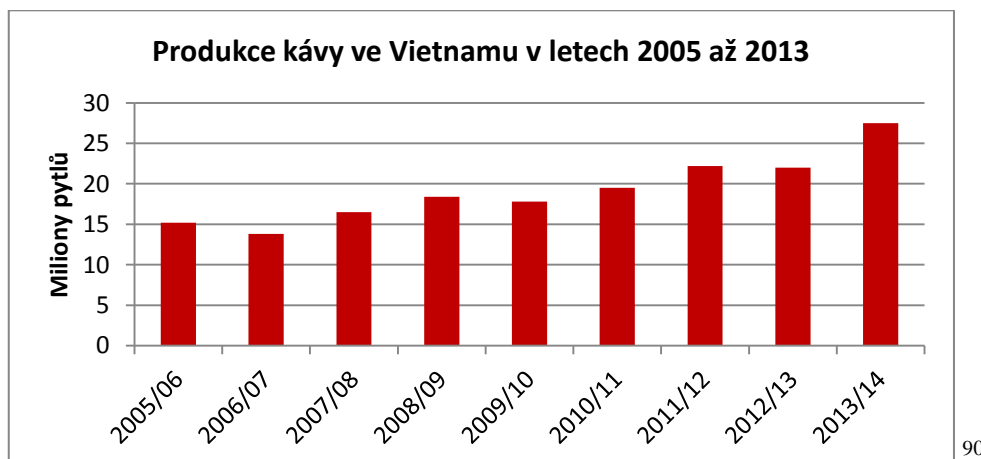
Vietnamská produkce má spíše stoupající tendenci a nefunguje v cyklech tak, jak je tomu u Brazílie. Káva se zde pěstovala již na začátku 20. stol. avšak významný růst a podpora produkce vládou nastali až po konci Vietnamské války (1975). Vládní reformy přispěly k celkovému oživení průmyslu a soukromého sektoru, jinak tomu nebylo ani v případě kávy. Od roku 2007 je Vietnam v produkci na 2. místě, ze kterého sesunul Kolumbii, které patřila tato příčka po mnoho let. Ve Vietnamu se pěstuje převážně Robusta, Arabika jen v minimální míře. Sklízí se zde v období od září do března a to pouze ručně. Není zde používána mechanizace. Ručně se zde káva také třídí a zpracovává se pouze suchou metodou. Touto metodou vzniká méně kvalitní káva a jedná-li se o kombinaci s robustou, vzniká tak káva té nejnižší kvality. Káva se ve Vietnamu pěstuje na ploše 571 000 ha a tento sektor zaměstnává přes 2,5 milionu lidí.

---

<sup>89</sup> STRATEGIE.CZ. *Nejlepší Bourbon je z Brazílie* [online]. 06.05.2010 . Dostupné z: <http://strategie.e15.cz/prilohy/s-gastro/nejlepsi-bourbon-je-z-brazilie-468252>



**Graf 7: Celková produkce kávy ve Vietnamu v letech 2005 až 2013**



90

Z grafu č. 7 je patrné, že produkce nemá pravidelné výkyvy jako v případě Brazílie. Roku 2013 produkce dosahuje rekordní úrody v historii Vietnamu blížící se 28 milionům pytlů. V porovnání s průměrnou produkcí 451 000 pytlů mezi lety 1980 až 1989, je toto skutečně extrémní růst. Tato produkce je stále okolo poloviny produkce Brazílie a Robusta je také kávou levnější, takže zisky Vietnamu jsou nižší. Konzumace kávy na obyvatele je poměrně nízká, a to pouhý 1kg/os/rok. Obchod s kávou má podíl na celkovém HDP Vietnamu okolo 2%. Vietnam uplatňuje jedny z nejvyšších dovozních daní a cel na kávu o hodnotách 20% na zelenou kávu a 35% na kávu praženou. U instantní kávy je to 43%.<sup>91</sup>

Velký a prudký růst produkce za krátkou dobu má také své stinné stránky. Kvůli rapidnímu růstu ploch potřebných pro pěstování kávy bylo vykáčeno desítky milionů km<sup>2</sup> lesů. Chybí zde tradice v oboru a vzdělání, každý je zde tak trochu samouk a vietnamští pěstitelé také spotřebovávají velké množství hnojiv. Někteří obyvatelé byli dokonce donuceni opustit svoji půdu kvůli rozšiřování kávových plantáží. Stále je zde také velké riziko nevybuchlých bomb v zemi z období Vietnamské války. V provincii Quang Tri obsahuje až 83% ploch kávových plantáží nevybuchlé miny<sup>92</sup>

90 Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. Download data. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

91 INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Vietnam. [online]. 2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/countries/vietnam.pdf>

92 SUMMERS, Chris. BBC news: How Vietnam became a coffee giant [online]. 25.01.2014. Dostupné z: <http://www.bbc.com/news/magazine-25811724>

### 4.3.3. Indonésie

Indonésie je třetím největším producentem na světě a zastává druhou pozici v objemu vyprodukované Robusty. Káva se zde pěstuje na ostrovech Jáva, Sumatra a Sulawesi. Produkce Arabiky představuje okolo 20%. Sklizeň v Indonésii probíhá v průběhu celého roku, podle oblasti. Sklizení probíhá výhradně ručně, což je velkým plusem pro kvalitu kávy. Indonéská Arabika je zpracovávána výhradně mokrou metodou a je sušena na slunci, pro zachování chuti i aroma. Robusta je zpracovávána metodou suchou. V Indonésii je káva pěstována převážně drobnými farmáři, kteří se často sdružují v kooperativách. Spotřeba je poměrně nízká, okolo 0,8 kg/os/rok, ale stoupá. Export kávy má na HDP podíl pouhých 0,3%. Oproti Vietnamu nemá Indonésie uvalena vysoká cla na dovoz kávy do země. Pohybují se do 5% podle druhu kávy.<sup>93</sup>

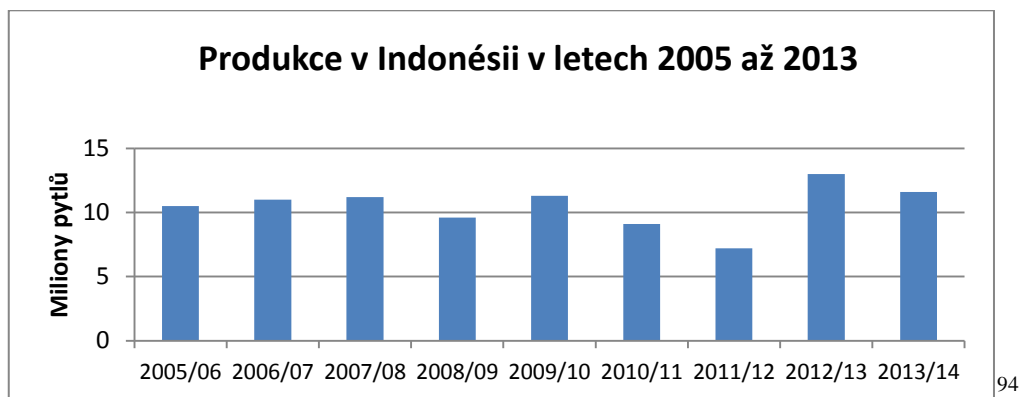
Speciálním druhem Indonéské kávy je káva cibetková (Kopi Luwak). Tato káva je nejprve strávena drobnými šelmovitými savci. Neporušená zrna projdou trávicím traktem a poté jsou sběrači hledána a sbírána z trusu cibetek. Tato káva platí za jednu z nejkvalitnějších a nejlepších na světě, její cena může stoupat až k 600 USD za kilogram.

Celková produkce kávy v Indonésii je zaznamenána v grafu č. 8. I když je Indonésie třetí zemí v celkové produkci, oproti Vietnamu je její produkce poloviční. Průměrná produkce byla v letech 2005-2013 10 milionů pytlů. Největší pokles v roce 2011 byl způsoben špatným počasím a nízkými teplotami. Pokles roku 2013 oproti roku předešlému byl ze začátku sezóny až 20%, protože v prvních 4 měsících kávového roku nebyla v Indonésii téměř žádná úroda. Ve zbylých měsících se podařil nárůst celkové produkce, takže celkový pokles byl oproti roku 2012 o 10%.

---

<sup>93</sup> INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Indonesia*. [online]. 2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/countries/indonesia.pdf>

**Graf 8: Celková produkce v Indonésii v letech 2005 až 2013**



#### 4.3.4. Kolumbie

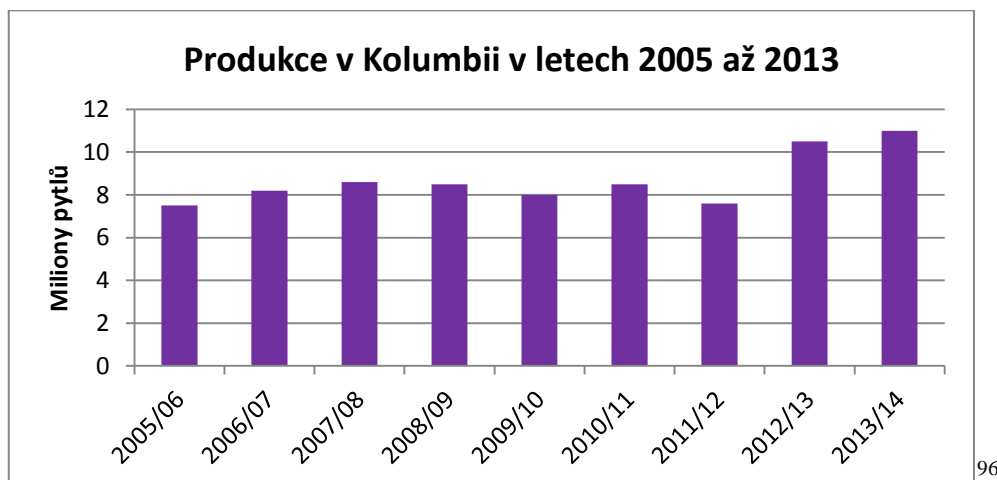
Kolumbie bývala po dlouhou dobu druhým největším producentem, až prudký nárůst vietnamské produkce ji z této pozice sesunul. Kolumbie je tradičním producentem, pěstujícím převážně Arabiku, která patří k jedněm z nejlepších. Zpracovává se tu převážně mokrou metodou a hlavní období pro sklizeň je od září do prosince. Je zároveň největším světovým producentem praných káv. Sběr probíhá jako u ostatních menších producentů ručně.

Kolumbie má dlouhodobou produkci v průměru okolo 10 milionů pytlů. Dlouhodobý pokles na hranici okolo 8 milionů jak lze vidět na grafu č. 9, je příčinou působení tzv. kávové rzi. Kávová rez má na svědomí především velký pokles produkce v celé střední Americe, ale částečný dopad má i na Kolumbii. Z tohoto důvodu Kolumbie přijala opatření na přesazování a přemísťování plantáží a díky tomu je vidět růst produkce v posledních letech 2012 a 2013. V roce 2012 vzrostla produkce o 31% a v roce 2013 oproti předešlému roku o dalších 4,5%.<sup>95</sup>

<sup>94</sup> Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

<sup>95</sup> SUPREMO COFFEE. *Coffee Encyclopedia* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.supremo.be/home.nsf/Supremo?OpenForm>

**Graf 9: Celková produkce v Kolumbii v letech 2006 až 2014**



#### 4.3.5. Etiopie

Jediným zástupcem z afrického kontinentu je Etiopie, země, z které káva prapůvodně pochází. Celková produkce Afriky má za poslední roky klesající charakter. Podíl Africké produkce na té světové klesl z 25% na 14% od roku 1990. Etiopie je ovšem nejdynamičtějším africkým kávovým trhem a její produkce roste. Etiopie má oproti jiným tradičním pěstitelům kávy a oproti jiným africkým státům, rozvinutý domácí trh. Téměř polovina každoroční produkce zůstává k domácí spotřebě.

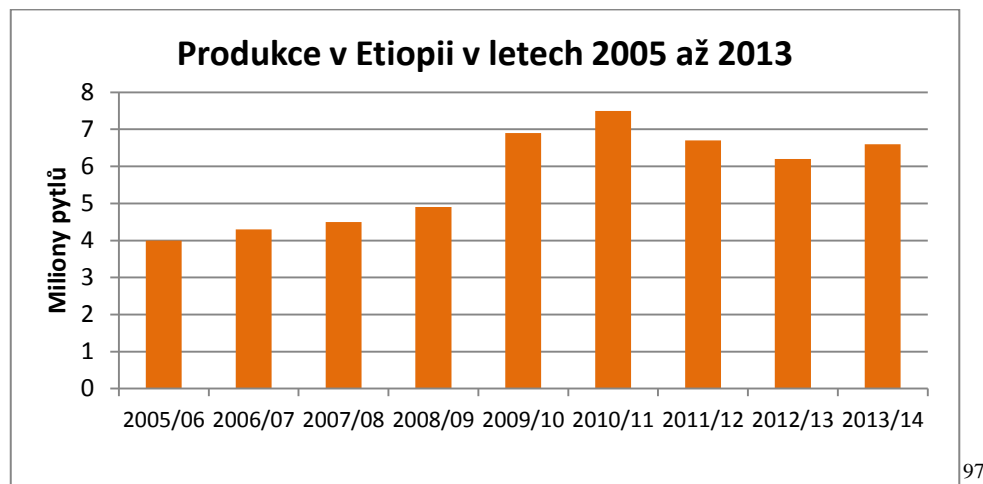
Káva se tu opět sklízí převážně ručně a převládá mokrá a polosuchá metoda zpracování. Zvláštností Etiopského trhu je to, že všechen obchod je řízen státem a všechna exportovaná káva musí jít přes centrální sklad. Pro menší zpracovatele bývá často jedinou a také levnější metodou nákup kávy přes prostředníka. Tento prostředník většinou odebírá kávu ve větším objemu a pak prodává dále. Proto káva např. putuje nejdříve do USA a pak až do evropských států. Všechna káva je zpracovávána v Addis Abebě. Na obchodu s kávou je v Etiopii závislá 1/7 populace tzn. přes 12 milionů lidí. Jako u jediné z pěti největších exportérských zemí má obchod s kávou velký podíl na HDP a to celých 34%.

Na grafu č. 10 je vidět produkce za posledních deset let. Produkce měla od roku 2005 stoupající charakter a nejvyšších hodnot dosáhla v roce 2010. To byla produkce 7,5

<sup>96</sup>Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

milionu pytlů. Od roku 2010 produkce v průměru klesla, avšak drží se nad hladinou 6 milionů pytlů ročně. Roku 2013 byl nárůst oproti předešlému období o 6%.

**Graf 10: Celková produkce v Etiopii v letech 2005 až 2013**



97

#### 4.4. Export a import kávy

Celkový export kávy v letech 2010 až 2012 je znázorněn v tabulce č. 5 a tyto hodnoty jsou následně porovnány s hodnotami exportů v jednotlivých vybraných zemích (graf č. 11). Hodnoty jsou pro celkový vývoz kávy, tj. zelené i pražené, převládá však nezpracovaná, zelená káva. Pro tento účel bylo zvoleno pět největších producentů. Rozdíl mezi celkovou produkcí a celkovým exportem kávy dané země je domácí spotřeba a vytváření pohotovostních zásob. Neznamená tedy, že největší producenti jsou zároveň i největšími vývozci. V tomto případě jsou čtyři největší producenti zároveň také čtyřmi největšími vývozci, avšak pátá země Etiopie je ve vývozu celkově až na desátém místě. Na pátém až devátém místě se zde nacházejí země Honduras, Indie, Mexiko, Guatemala a Peru. Tato situace je dána skutečností, že téměř 50% celkové Etiopské produkce zůstává v zemi k domácí spotřebě.

<sup>97</sup> Zpracování vlastní, zdroj: FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>; ICO. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

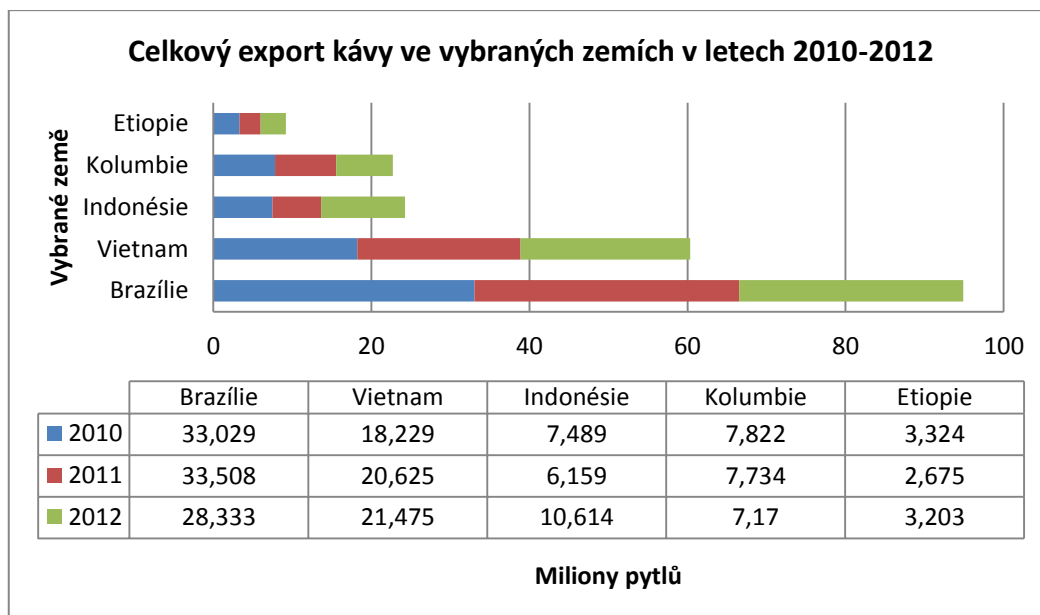
**Tabulka 5: Celkový světový export kávy členů ICO v letech 2010 - 2012**

Celkový světový export kávy členů ICO			
Rok	2010	2011	2012
Miliony pytlů	96,927	104,573	113,157

98

Z tabulky č. 5 je patrné, že export v letech 2010 až 2012 rostl. V roce 2011 export vzrostl oproti roku 2010 o 7, 646 milionů pytlů, tj. 7,3%. V roce 2012 export vzrostl oproti roku 2011 o dalších 8,584 milionů pytlů, tj. o 7,5%.

**Graf 11: Celkový export kávy ve vybraných zemích v letech 2010 – 2012**



99

Brazílie má jako největší producent i vývozce největší vliv na trh s kávou. V roce 2010 byl podíl brazilského exportu na celkovém celých 34%. Přesto, že má Brazílie v průměru téměř třetinový podíl na celkovém exportu, neznamená to, že má brazilský export stejné tendence, jako ten celosvětový. V porovnání s růstem celkového exportu v roce 2011 o 7,3%, brazilský vzrostl jen nepatrně a to o 1,5%. Celosvětový export v roce 2012 rostl o dalších 7,5%, avšak ten brazilský dokonce klesl oproti předešlému období o 15,4%. Tento nepoměr je dán zvyšující se spotřebou kávy na domácím brazilském trhu. I když produkce

<sup>98</sup> Zpracování vlastní, zdroj: INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

<sup>99</sup> Zpracování vlastní, zdroj: INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

Brazílie v roce 2012 vzrostla o 7,4 milionů pytlů, export klesl o 5,2. Zde je vidět velký růst brazilské spotřeby. Brazílie tedy v roce 2012 vyvezla zhruba 56% její celkové produkce.

To, že velký pokles brazilského exportu neměl vliv na nedostatek kávy pro importující země, je zapříčiněno rostoucím vývozem Vietnamu. Vietnam téměř celou svou produkci exportuje, v roce 2012 to bylo necelých 98%. Je tedy možné, že s klesajícím vývozem Brazílie, bude vietnamský vývoz nadále zvyšovat podíl na celkovém světovém exportu.

V Indonésii je v roce 2011 snížení exportu způsobeno snížením produkce země. Rok 2011 byl pro Indonésii v oblasti produkce kávy velmi slabý. Roku 2011 poklesla produkce oproti roku 2010 o 21%, zatímco export pouze o 17%, značí to tedy využití pohotovostních kávových zásob země. V roce 2012 vzrostla indonéská produkce o zhruba 55% oproti roku 2011, export se však navýšil jen o 41%. Zbylá produkce kávy v roce 2012 byla použita na doplnění zásob a k vlastní spotřebě.

V Kolumbii v roce 2012 vzrostla produkce oproti předešlému roku o 27 %, export však klesl neúměrně ke zvýšení produkce o 7,2%. Tato situace svědčí podobně jako u Brazílie o rostoucí domácí spotřebě kávy.

Etiopie má jako jediná z pěti uvedených zemí silnou tradici v konzumaci kávy. Proto je tato pátá producentská země v exportu až na desátém místě. V Etiopii je pravidelně spotřebováno okolo 45% místní produkce. Přesně to bylo v roce 2010 celkem 45%, v roce 2011 pokles na 40% a v roce 2012 byla celková spotřeba Etiopie 51% celkové místní produkce.

### **Import a re-export**

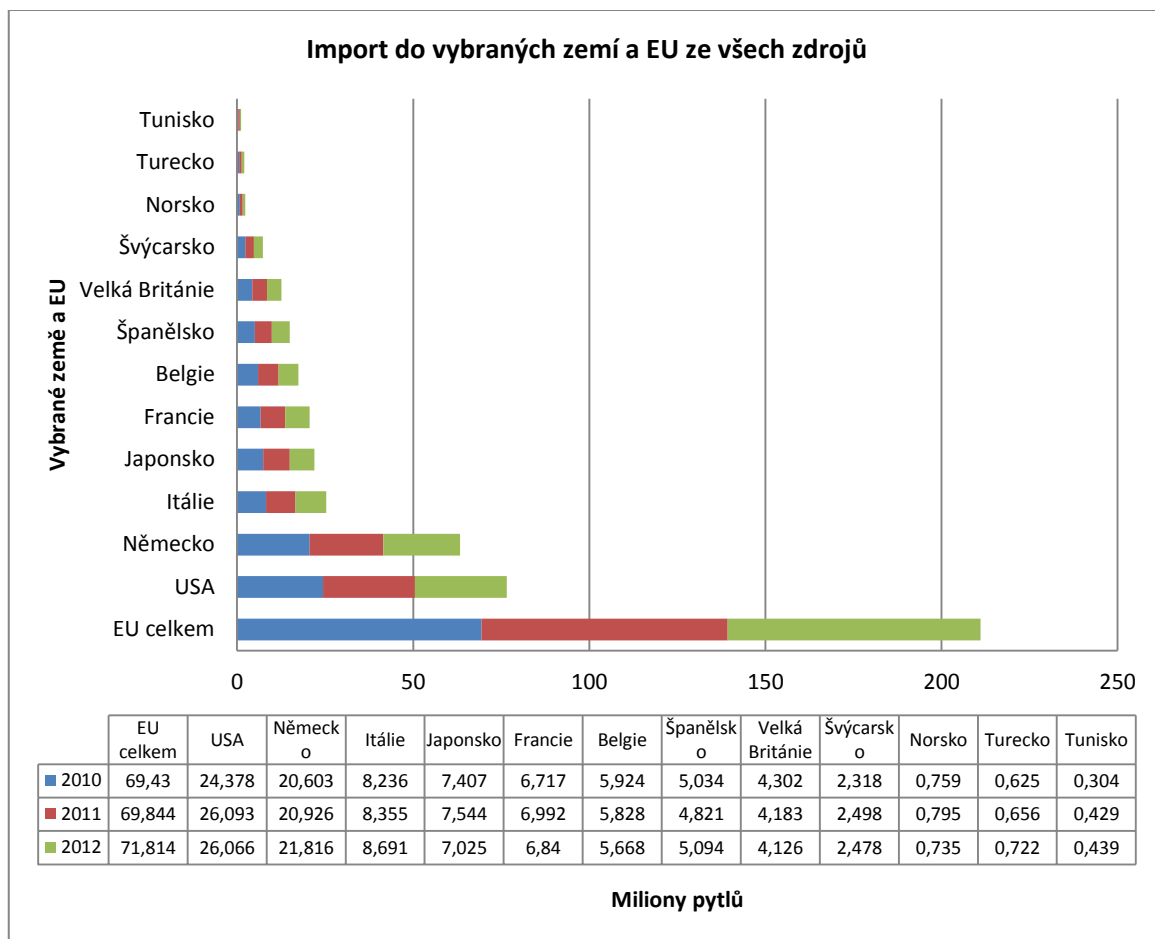
V tabulce č. 6 je znázorněn celkový import do vybraných zemí v letech 2010 – 2012. V této tabulce a také v grafu č. 12 je znázorněn celkový import do vybraných zemí, to znamená, že se jedná i o import ze zemí, která nejsou členy ICO. Proto neodpovídají hodnoty v porovnání s hodnotami exportu, který byl pouze ze zemí ICO.

Tabulka 6: Celkový import do vybraných zemí ze všech zdrojů v letech 2010 - 2012

Celkový import do vybraných zemí ze všech zdrojů			
Rok	2010	2011	2012
Miliony pytlů	105,5	107,8	109,3

100

Graf 12: Import do vybraných zemí a EU ze všech zdrojů



101

Pro lepší znázornění je v grafu č. 12 znázorněn i celkový dovoz kávy do EU. Protože Evropská unie jako celek je největším dovozcem kávy a s populací okolo 500 milionů obyvatel tvoří největší bezbariérový trh. Trh EU je větší než trh USA, Kanady a Mexika dohromady. Mezi největší dodavatele kávy do EU patří pět dodavatelů. Brazílie (33%), Vietnam (20%), Indonésie (6%), Honduras (6%), a Peru (5%). Jinak jsou největším dovozcem kávy na světě Spojené státy Americké. Do USA se nejvíce importuje z Brazílie

<sup>100</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Importing countries* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/2010-19/PDF/IMPORTSIMCALYR.pdf>

<sup>101</sup> Tamtéž



a to v průměru 28% celkového amerického importu kávy, dále z Vietnamu (18%) a z Kolumbie (13%). Za rok 2012 bylo do USA importováno celkem 26 milionů pytlů, což tvoří 34% dovozu do EU. USA jsou dlouhodobě největším dovozcem kávy. Konzumuje se zde především káva filtrovaná a to až v 92 ze 100 případů konzumace. Ze zemí EU je největší množství káva dováženo do Německa v roce 2012 21,8 milionů pytlů, což je 30% celkového dovozu do EU. V Německu 21% konzumace tvoří espresso a jednotlivě porcovaná káva (tzv. „pody“). Dalšími zeměmi, importujícími nad 5 milionů pytlů ročně jsou Itálie, Japonsko, Francie, Belgie a Španělsko. Import Itálie byl roku 2012 8,6 milionů pytlů. Největší pražírnu na Italském trhu je Lavazza – ovládá 70% italského trhu.

Re-export z vybraných importních zemí a EU je znázorněn v tab. 7 a grafu 13. V grafu 13 byly oproti grafu 12 vynechány země Tunisko, Turecko a Norsko, jelikož re-export z těchto zemí byl zanedbatelný. Celkově je tedy z vybraných importujících zemí a EU dále exportováno 31% kávy v roce 2010, 32% kávy v roce 2011 a 32% kávy v roce 2012. To znamená, že okolo 32% kávy je po zpracování dále prodáváno na jiných trzích, než v importující zemi.

**Tabulka 7: Re-export všech druhů kávy do různých destinací z vybraných zemí v letech 2010 - 2012**

Re-export všech druhů kávy do různých destinací z vybraných zemí			
Rok	2010	2011	2012
Miliony pytlů	33,585	34,997	35,705

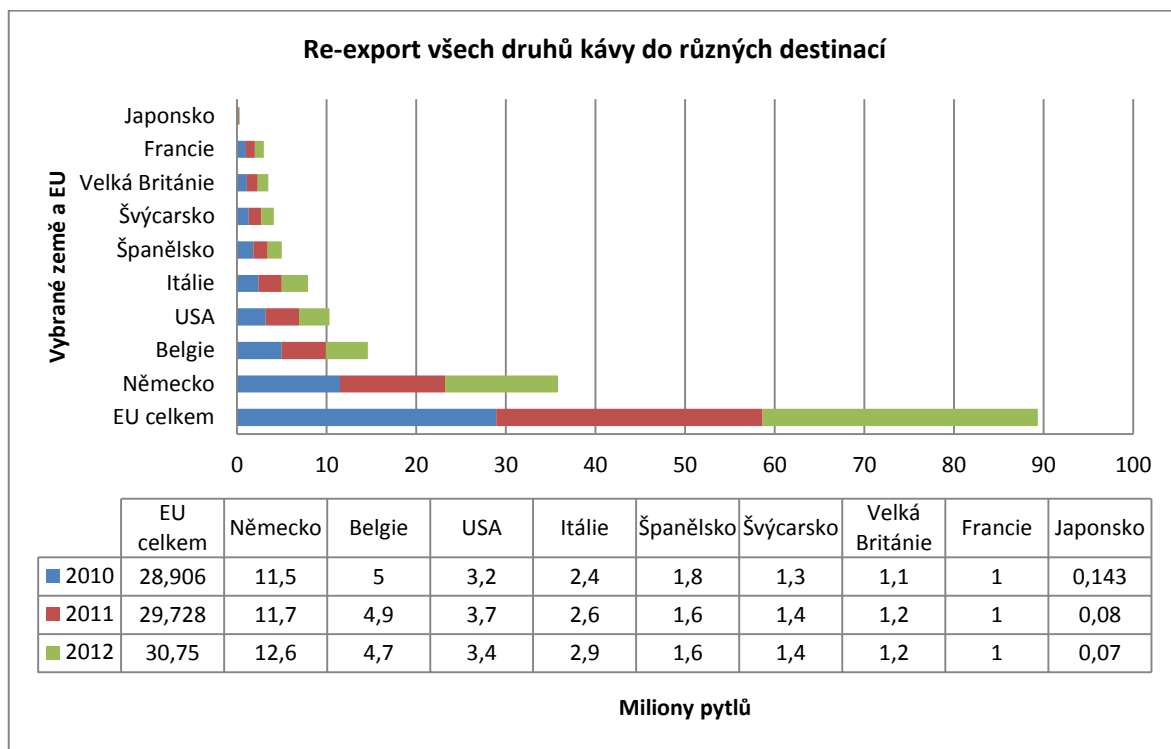
<sup>102</sup>

Re-export za posledních 50 let zaznamenává konsistentní růst. Do kategorie re-exportu jsou zahrnuty všechny tři kategorie kávy – zelená, pražená i rozpustná. Nicméně re-export importních zemí je zpravidla dominován jednou kategorií kávy z předešlých tří. V Německu a Belgii má největší podíl na re-exportu zelená káva, v Itálii a Spojených státech je to zase káva pražená. Pro další země je nejdůležitější káva rozpustná, jmenovitě pro Japonsko a Velkou Británii. Zemí, která dále prodává největší množství dovezené kávy je Německo, celkem okolo 50%. To je o mnoho více než re-export Spojených států Amerických, které jsou největším importérem. USA jsou v objemu re-exportu až na 3. místě za Belgií, celkově re-exportují pouze 13% kávy. Z těchto 13% putuje 83% kávy do

<sup>102</sup>Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Importing countries: Re-export* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/2010-19/PDF/REXPSIMCALYR.pdf>

Kanady. Druhým největším re-exportérem je Belgie. Ta dále prodává většinu dovezené kávy v letech 2010 až 2012 v průměru 92%. To je největší podíl ze všech importních zemí. V Itálii se re-export zvyšuje v průměru o 200 tisíc pytlů zpracované kávy ročně. Ostatní země uvedené v grafu 13 mají stabilní podíl re-exportu na importu.

**Graf 13: Re-export všech druhů kávy do různých destinací z vybraných zemí a EU v letech 2010 - 2012**



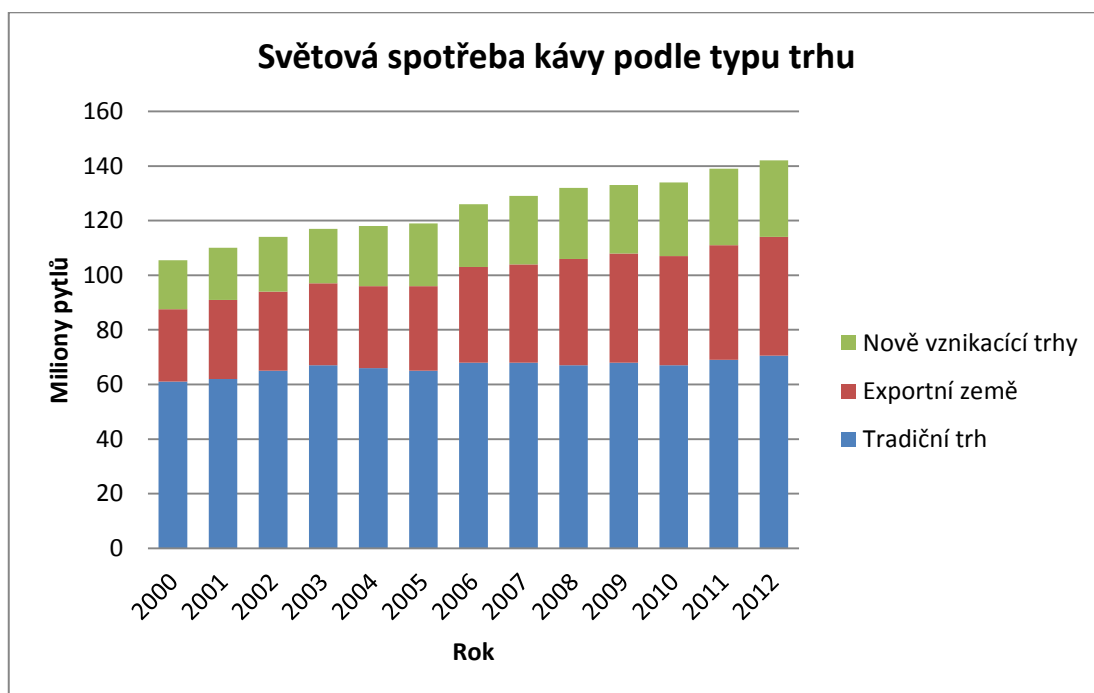
103

#### 4.5. Spotřeba kávy

Celková spotřeba kávy jde rozdělit do tří skupin, a to podle trhů. První skupinou je trh tradiční, druhou trh exportních zemí a poslední lze nazvat nově vznikajícím trhem. Světová spotřeba kávy roste za posledních padesát let o 1,9% ročně. V roce 1964 byla spotřeba necelých 58 milionů pytlů, zatímco v roce 2012 již 142 milionů pytlů. Tento růst je od roku 1990 2,1% ročně a od roku 2000 dokonce 2,4%. Jak lze vidět na následujícím grafu, tradiční trhy jako je Japonsko, Evropská unie a Spojené státy Americké historicky pokrývají hlavní podíl na světové poptávce. Nicméně v posledních letech se výrazně zvýšila poptávka v exportních zemích a v nově vznikajících trzích.

<sup>103</sup> Tamtéž

**Graf 14: Světová spotřeba kávy podle typu trhu v letech 2000 - 2012**



104

### **Domácí spotřeba kávy v exportních zemích**

Domácí spotřeba kávy v exportujících zemích roste výrazně od hodnoty 10,4 milionů pytlů v roce 1964 až po hodnotu 43,5 milionů pytlů v roce 2012, s průměrným ročním růstem 3%. Největší podíl na tomto růstu má Brazílie. Mezi roky 2000 a 2012 se domácí spotřeba na exportních trzích s kávou zvýšila o 60,9% z hodnoty 26,5 milionů pytlů na 43,5 milionů, celkově pak má spotřeba na těchto trzích podíl 30,6% na světové spotřebě v roce 2012. S celkovou spotřebou 20,2 milionů pytlů v roce 2012, reprezentujících 46,4% spotřeby exportních zemí, není Brazílie jen největším spotřebitelem mezi exportními zeměmi, ale také druhou největší spotřebitelskou zemí po USA. Další země, které mají velký podíl na celkové spotřebě exportních zemí, jsou Indonésie (8,2%), Etiopie (7,8%), Mexiko (5,4%) a Indie (4,4%). Podle spotřeby kávy na osobu v kilogramech vede opět Brazílie s vysokými hodnotami 6,1 kg v roce 2012. Dále pak Venezuela (3,3 kg), Kostarika (3,3 kg), Honduras (2,6 kg) a Etiopie (2,3 kg). I když spotřeba v kilogramech na osobu je v některých exportních zemích stále nízká, je zde potenciál k růstu, který souvisí především s rostoucí životní úrovní obyvatel.

<sup>104</sup>Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

### **Spotřeba kávy na tradičních trzích**

Celková spotřeba kávy ve všech importních zemích byla v roce 2012 stanovena na 98,6 milionů pytlů. Průměrný roční růst spotřeby všech importních zemí byl 1,5% mezi lety 1990 a 2012. Spotřeba kávy v USA v roce 2012 byla 22,6 milionů pytlů, tvořících 15,8% světové spotřeby. Mezi další vedoucí spotřebitelské země tradičního trhu patří Německo (průměrně 9,5 milionu pytlů), Japonsko (6,5 milionu), Francie (5,4 milionu) a Itálie (5,2 milionu). Přes rostoucí populaci je meziroční růst spotřeby v dovozních zemích na tradičním trhu nízký, pouze okolo 0,5% v období let 2000 až 2012. Celková spotřeba v roce 2012 je 70,5 milionu pytlů ve srovnání s rokem 2000 a hodnotou 61 milionu pytlů. Spotřeba na osobu a kilogram klesla téměř ve všech zemích tradičního trhu, což vysvětluje nízký meziroční růst v letech 2000 až 2012.

### **Spotřeba kávy v nově vznikajících trzích**

Spotřeba kávy na nově vznikajících trzích za posledních 50 let výrazně vzrostla. Od roku 1964 (2,9 milionu pytlů) vzrostla na 27,9 milionu pytlů v roce 2012. Tento růst reprezentuje vzrůst o 855%. Mezi roky 1990 a 2012 vzrostla tato spotřeba o 173,4%. Očekává se, že nově vzniklé trhy budou v několika dalších letech významným zdrojem růstu světové spotřeby.

### **Spotřeba kávy na osobu v kilogramech**

Ve spotřebě kávy na osobu (kilogram/osobu/rok) se dlouhodobě na předních příčkách umisťují severské evropské země v roce 2011 Finsko (12,17 kg), Norsko (9,51 kg), Dánsko (8,21 kg), Island (7,9 kg) a Švédsko (7,14 kg). Z mimoevropských zemí je na nevyšší úrovni spotřeba roku 2011 v Kanadě (6,22 kg), Brazílii (6 kg) a Libanonu (5,73 kg). Spotřeba v České republice byly v roce 2011 3,26 kg, tato spotřeba je srovnatelná s Japonskem (3,29 kg) a Polskem (3,2 kg). Producentské země (kromě Brazílie) mají většinou nízkou hodnotu spotřeby Indonésie (0,83 kg), Indie (0,09 kg) a ve Vietnamu je to pouze zanedbatelné množství.<sup>105</sup>

---

<sup>105</sup> ICO. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

#### 4.6. Trh kávy - největší hráči na trhu

Jak již bylo řečeno, na trhu s kávou působí mnoho aktérů, prostředníků, překupníků a celkový průmysl zaměstnává přes 125 mil lidí. Ovšem v případě burzovního obchodování a později zpracovatelů zde působí pouze několik „hráčů“ kteří ovládají celý trh. V oblasti obchodu se zelenou kávou patří 47% trhu dvěma společnostem ED&F Man (patří sem i Volcafé, společnost, která dříve působila samostatně) a ECOM (po spojení firem Cargill a Esteve).

Ve zpracovatelském průmyslu působí pět firem, které zpracovávají dvě třetiny kávové produkce. Dvě z těchto firem potom 50% produkce a to Nestlé a Mondelez International.

Jedničkou na trhu s praženou zrnkovou a instantní kávou je firma **Nestlé**. Tato Švýcarská firma je největším světovým potravinovým koncernem. Z kávových značek pod ni spadají Nescafé, Nespresso a Dolce Gusto.<sup>106</sup>

Druhý největší výrobce kávy společnost **Mondelez International** v první polovině roku 2014 založila společný podnik se 3. největší společností na trhu, s **Master Blenders** – výrobcem značky Douwe Egberts. Spojení těchto dvou společností výrazně ohrozí vedoucí postavení Nestlé. Nová značka bude uvedena jako **Jacobs Douwe Egberts** a bude zastřešovat značky Jacobs, Carte Noir, Tassimo, Douwe Egberts. Podíly v nově vzniklé společnosti jsou rozděleny následovně: 51% si ponechá Master Blenders a 49% patří Mondelez International. Jak se toto spojení projeví na trhu, se ukáže až v příštích letech.<sup>107</sup>

Společnost **Tchibo** je rodinná německá firma, stále vlastněná původními majiteli. Od založení se zabývá kávou, postupně k ní pak zařazuje další sortiment.

**Sara Lee** je americkou společností, pod kterou spadají značky Caboclo, Café de Ponto. Jako poslední velko společnost na trhu lze uvést **J.M. Smuckler Company**. Tato společnost odkoupila v roce 2008 hlavní značky kávy Folgers a Millstone od kosmetického giganta Procter&Gamble.

---

106 KÁVOVÉ LISTY. Ze světa komoditní kávy: Kdo ovládá trh? [online]. ©2013. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/ze-sveta-komoditni-kavy-kdo-ovlada-trh/>

107 MARKETING SALES MEDIA. Vzniká nový gigant: Mondelez a Master Blenders se spojí. [online]. 08.05.2014. Dostupné z: [http://marketingsales.tyden.cz/rubriky/trhy/vznika-novy-kavovy-gigant-mondelez-a-master-blenders-se-spoji\\_306354.html](http://marketingsales.tyden.cz/rubriky/trhy/vznika-novy-kavovy-gigant-mondelez-a-master-blenders-se-spoji_306354.html)

#### 4.7. Vývoj cen kávy na světovém trhu

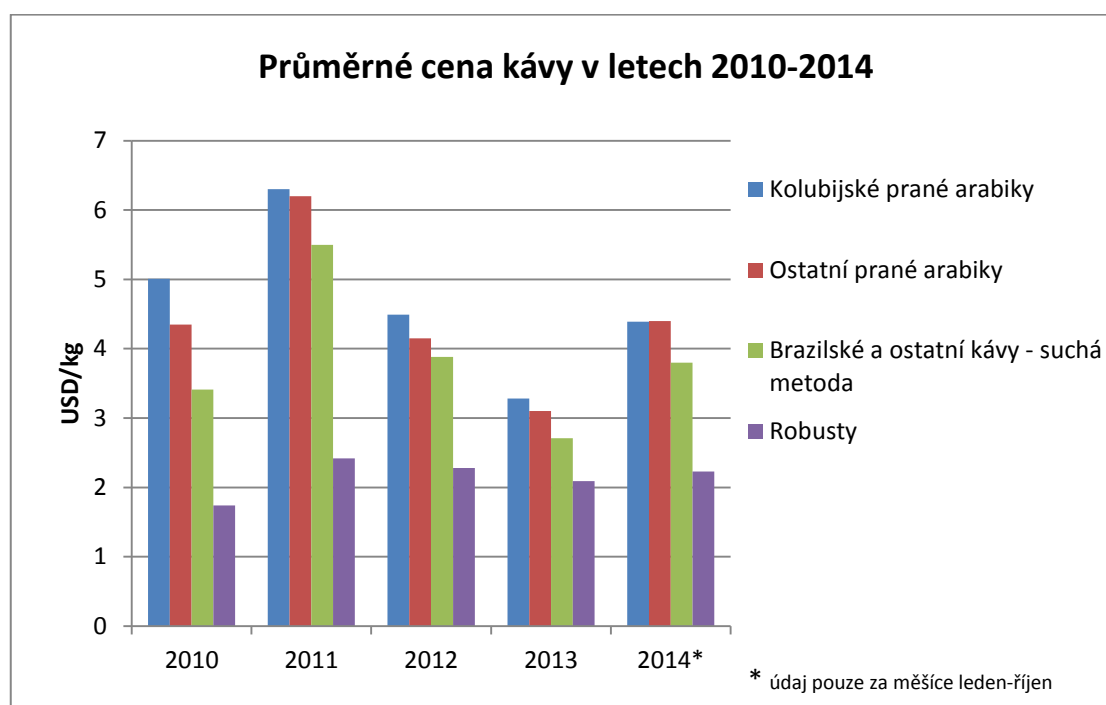
Ceny na trhu s kávou se rozlišují podle jednotlivých kvalitativních a druhových skupin. Obecně jsou udávány v amerických dolarech za libru, ale pro lepší názornost byly v tomto případě přepočítány na USD/kg. V grafu č. 15 lze také vidět údaje za rok 2014, ty jsou ovšem pouze za měsíce leden až říjen a jsou zde uvedeny pro lepší názornost a nastínění vývoje. Pro lepší pochopení a vysvětlení výkyvů v cenách na burzách je potřeba tyto ceny v jednotlivých letech srovnat s celkovou produkcí v letech 2010-2013 (viz kap. 4.3.). Na grafu je vidět rozdíl v cenách za jednotlivé typy káv v roce 2010 je rozdíl mezi cenou za 1kg Robusty a 1kg Kolumbijské prané Arabiky celých 65%. Zatímco za kávu ze skupiny Kolumbijských praných Arabik bylo na burzách zapláceno 5,01 USD/kg, za Robustu to bylo pouze 1,74 USD/kg. V dalších letech je rozdíl mezi těmito druhy káv následující: v roce 2011 61%, v roce 2012 se tento rozdíl snižuje na 49%, roku 2013 je rozdíl v ceně opět menší, o 36%. V roce 2014 se tento rozdíl opět zvyšuje na cca 50%. Rozdíl mezi cenami u skupin Kolumbijských praných Arabik a Ostatních praných Arabik není tak markantní. Pouze v roce 2010 byl rozdíl mezi cenami těchto dvou typů káv 0,66 amerických centů. Naopak v roce 2014 je prozatímní rozdíl v cenách těchto typů káv pouze 0,01 amerických centů.

Největší nárůst cen oproti předešlému roku, byl zaznamenán v roce 2011. Tento nárůst byl zapříčiněn predikcí nízké produkce pro rok 2011, takže během roku ceny rostly. Zároveň také vysokou poptávkou po kávě v roce 2010, kdy dokonce 700 000 pytlů „chybělo“. Celková produkce v roce 2011 oproti roku 2010 poklesla pouze o 3% z 134,5 milionu pytlů na 130,5 milionu pytlů. Oproti tomu ceny v roce 2011 stouply o celých 28%.

Roku 2012 ceny kávy klesly a to kvůli predikci velké úrody robusty z roku 2011. Roku 2011 očekávali vietnamští farmáři rekordní úrodu Robusty, po několika méně úspěšných letech a jejich predikce se naplnila. Celková produkce Robusty roku 2012 byla o 7 milionu pytlů vyšší oproti roku 2011, tj. o 12%. Pokles byl ovšem zaznamenán u všech druhů káv, jelikož poptávka po Robustě se zvyšuje. Je nejlevnější kávou a její nadprodukce pak samozřejmě ovlivňuje celý trh. V roce 2013 celkové ceny nadále klesaly, jelikož produkce pro rok 2013 byla vyhodnocena jako podobná předešlému roku. Tato očekávání se opět naplnila, celková produkce kávy v roce 2013 byla 145,2 milionu pytlů. V roce 2013 byl také zaznamenán nejmenší rozdíl v cenách Robusty a ostatních druhů káv.

V roce 2014 ceny po dlouhé době opět rostou. Celková produkce kávy za rok 2014 v době zpracování této práce není známá, avšak je jisté, že během měsíců listopad a prosinec 2014 ceny kávy klesat nebudou. Tato skutečnost je dána především situací klesající produkce ve střední Americe a nepříznivým předpovědím pro tuto oblast pro následující roky. Dále je zde faktor předpovědi počasí pro Brazílii, zde byla na začátku roku 2014 velká sucha, způsobená změnami klimatu a ta zvětšují obavy o úrodu v kávovém roce 2014/15. Ceny kávy v říjnu roku 2014 jsou na svém maximu za posledního 2,5 roku. Na rostoucí trend cen na kávovém trhu mají samozřejmě vliv obchodníci na finančních trzích, kteří předvídají nižší úrodu v následujícím roce. Názory na tuto předpověď se ovšem liší a velké mezinárodní pražírny zatím nepředpokládají nedostatečnou nabídku, proto se ceny pro koncového spotřebitele nezvyšují. Velkou roli zde hrají také zásoby z předešlých úrodných let 2012 a 2013.

**Graf 15: Průměrná cena kávy na burzách v letech 2010-2014\***



108

<sup>108</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Trade Statistics* [online]. ©2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)

## 4.8. Trendy na trhu s kávou

### 4.8.1. Trend rostoucí spotřeby káv lepších kvalit a certifikovaných káv

Kávy patřící do této skupiny se neobchodují na světových burzách a jejich podíl na celkové produkci je pouze okolo 4-5%, jejich spotřeba má však stále rostoucí význam. Růst poptávky po těchto druzích káv je typickým pro tradiční trhy (především USA, EU a Japonsko). Poptávka po kvalitních jednodruhových kávách, většinou praných Arabik, má stoupající charakter. Podle výzkumu asociace NCA se v USA, jakožto největšímu spotřebiteli speciálních káv, zvýšila spotřeba těchto káv v roce 2013 z 31% na 34%, zatímco spotřeba běžných káv klesla z 39% na 35%.<sup>109</sup>

Tyto kávy tzv. vysoké a prvotřídní kvality tvoří trh „Speciality coffee“. Ceny na tomto trhu nejsou totožné s cenami na burzách, avšak ceny na burzách mají na vývoj cen této kávy vliv. Káva tohoto druhu je obchodována na tzv. hotovostním trhu a může jít také o kávy s některým z certifikátů, nebo s oceněním „Cup of Excellence“. Obchod většinou probíhá napřímo pouze mezi producentem (farmářem či družstvem) a pražírnou nebo je zde potřeba prostředníka při větších objemech. Zájemce o nákup většinou cestuje přímo na místo produkce a vybírá kávu na místě. Jedná se zde také o důležitost osobního setkání prodejce s odběratelem a o tvoření důvěry a dlouhodobých obchodních vztahů. Výkupní cena pro pražírny se pohybuje ve velkém rozmezí v závislosti na kvalitě a není nikde standardizována. Cena neklesá pod cca 5 USD za 1 kg v roce 2012. U káv, které jsou prodávány, jako jednodruhové se výkupní cena pražíren pohybuje mezi 8,5-13,5 USD za 1kg (vždy jde o cenu zelené kávy). Na dražbách káv oceněných certifikátem „Cup of Excellence“ je minimální cena za libru (0,45 kg) kávy 4 USD (startovní cena na aukci). Tato cena může stoupat až na deseti násobek vyvolávací aukční ceny. Průměr je pak na hodnotách okolo 9 USD/lb (20 USD za 1Kg). V porovnání s cenou za 1kg za kávy na burzách může být rozdíl až mnohonásobný. Nejlepší skupinou kávy pro porovnání cen s cenami káv s certifikací „Cup of Excellence“ je skupina Kolumbijských Arabik, v roce 2012 byla průměrná cena na burze 4,49 USD/kg. Tyto ceny ovšem nelze celkově porovnávat, jelikož částka z dražby v této soutěži jde téměř celá (97%) farmářům, zatímco ceny na burzách nemají s výkupními cenami od družstev či farmářů nic společného.

---

<sup>109</sup> NCA USA. *Press release: Consumers shifting to gourmet coffee options.* [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/custom/headlines/headlinedetails.cfm?id=897&returnto=778>



Částku, které dostávají farmáři za svou vypěstovanou kávu, prodávanou přes burzy nejsou fixní, nejsou nikde stanovené a neexistují podkladová data, či statistiky s vývojem těchto cen. Výkup káv prodávaných na burze probíhá přes prostředníky, či velké společnosti na místě vypěstování. Farmáři nemají garantované žádné minimální částky (pokud nejsou začleněni do jednoho z programů udržitelnosti – např. Fairtrade) a většinou až na místě výkupu se dozví to, jakou částku za svoji úrodu dostanou. Ve většině případů nemají na výběr, jelikož v jejich oblasti není jiný výkupce, tzn., není tu konkurence.

V následující tabulce č. 8, lze vidět příklad výsledků z kávové aukce „Cup of Excellence“. Program momentálně běží v následujících zemích: Bolívie, Brazílie, Burundi, Kolumbie, Kostarika, Salvador, Guatemala, Honduras, Mexiko, Nikaragua a Rwanda. Pro tento příklad je vybrány dražba v Kolumbii – jižní oblasti roku 2014.

**Tabulka 8: Dražba kávy s certifikací „Cup of excellence“ v Kolumbii roku 2014**

Kolumbie - jih (2014)		
Pořadí farmy	Název farmy	Nejvyšší cena
1	Bella Vista	\$45.70
2	El Cairo	\$22.20
3	La Esperanza	\$22.20
4	El Naranjo	\$6.21
5	Majagual	\$12.50
6	El Guamito	\$10.35
7	Las Palmas	\$9.10
8	San Pedro	\$5.00
9	Las Margaritas	\$9.20
10	El Danubio	\$7.60
11	La Falda (2014)	\$8.50
12	El Aguacate	\$7.20
13	Verdum	\$4.60
14	La Primavera	\$7.65
15	La Loma	\$5.40
16	Las Colinas	\$5.10
17	El Porvenir	\$6.20
18	El Roble	\$5.10
19	Agua Caliente	\$5.10
20	El Fresno	\$4.40
21	Tamboral	\$4.20
22	El Balso	\$4.20
23	El Naranjal	\$5.25
24	El Cucho	\$4.40
25	El Naranjo	\$4.10

110

<sup>110</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ACE. *Columbia South 2014*. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.allianceforcoffeexcellence.org/en/cup-of-excellence/country-programs/colombia-second-program/2014/auction-results/>

V dražbě káv kolumbijských farmářů zapojených do soutěže „Cup of Excellence“ pořádané společností ACE lze vidět 25 nejúspěšnějších farmářů (pouze z Kolumbie – jižní oblasti) na dražbě v roce 2014. Částky začínají na 4 USD za 1 lb a je zde vidět, že částka čtyř amerických dolarů může být i mnohonásobně převyšena. Farma na 1. místě v letošním ročníku této soutěže obdrží dokonce celých 45,70 USD za 1 lb kávy (101,5 USD za 1Kg). Tato poměrně vysoká částka svědčí o tom, že zákazníci jsou ochotni si za kvalitu připlatit a existuje i dostatečná poptávka po takovémto luxusním zboží. V tabulce lze dále vidět, že nezáleží jen na pořadí v soutěži, ale i na chuťových preferencích jednotlivých přihazujících. Farma na 4. místě dosáhla na nižší částku, než farmy, které se umístili na dalších místech a to téměř o polovinu. Zde je vidět, že si malí farmáři, účastníci se takovéto soutěže mohou vydělat mnohonásobně vyšší částky za svoji úrodu, než kdyby prodávali kávu jiným způsobem. Musí se ovšem zajímat o kvalitu kávy již od sadby a za vypěstování takových to kvalitních káv stojí píle i odhodlání. V neposlední řadě se musí farmář do soutěže aktivně zapojit. Umístění dané farmy na soutěži „Cup of Excellence“ většinou přináší zvýšenou pozornost pro celou oblast a farmáři tak mají možnost navázat přímé obchodní vztahy s odběrateli. Soutěž probíhá vždy v každé zemi zvlášť.

Spotřebitelé se začali zajímat o původ kávy, kterou konzumují a také poptávají lepší kvalitu. Roste zájem o kávy s certifikáty udržitelného vývoje. Rostoucí příjmy střední třídy na tradičních trzích a zájem o diferenciaci jsou také důvodem růstu tohoto segmentu trhu. Zvětšuje se počet prodejců i společností, které pracují na vývoji nejlepších kávových směsí, pro dosažení perfektní chuti i vůně kávy. Rostoucí poptávka po těchto druhích káv je také způsobena rostoucím zájmem veřejnosti a spotřebitelů o problematiku nízkých výkupních cen na burzách a o zájem podpory farmářů. Tyto kávy nejsou jen kvalitnější chuti i vůně, ale jsou také vypěstované s ohledem k životnímu prostředí, udržitelnému rozvoji a socioekonomickým podmínkám pro samotné pěstitele. Aby byli farmáři dostatečně informovaní a věděli, jaké jim mohou tyto programy a iniciativy přinést výsledky, je zde potřeba podpory vzdělanosti. Jednou z příkladných iniciativ je například Toma Café v Kolumbii, která dnes produkuje jedny z nejlepších káv na světě. V Kolumbii je pěstování kávy podporováno také vládou a existuje zde mnoho iniciativ i certifikátů původu. Podle systému, který v Kolumbii funguje, by se mohli učit jiní a Kolumbie by v tomto směru mohla být mnoha zemím příkladem.

### **Podpora tradice a vzdělanosti v oboru: (souvisí s podporou zvyšování objemu produkce káv lepších kvalit)**

Jedny z nejdůležitějších organizací a iniciativ v tomto směru působí v Kolumbii, proto je nejlepší si rozebrat právě příklad této země. V Kolumbii jsou iniciativy (např. Toma Café), které podporují růst domácí produkce a chtějí dosáhnout růstu až o 30% v následujících letech. To si vyžaduje spolupráci celého dodavatelského řetězce a farmářů, producentů i pražírů. Káva v Kolumbii je věcí národní cti a její pěstování zde má velkou tradici, ovšem znalost přípravy kávy je velmi malá. Je důležité producentům ukázat, jak se káva konzumuje a jak se nápoje připravují. Prozatím má na stoupající konzumaci kávy v zemi podíl spíše instantní káva, přestože se v Kolumbii pěstují jedny z nejlepších káv na světě. Nejdůležitější je zacílit na znalost standardů přípravy, podporovat variabilitu kávových výrobků a domácí konzumaci a přípravu.

Problémem zůstává, že v mnoha producentských zemích je jen malá znalost o přípravě kávy a o celkovém fungování trhu. Je důležité takové iniciativy rozvíjet a podporovat jejich vznik i v dalších producentských zemích. Tuto funkci částečně zastávají také organizace podporující udržitelný rozvoj, např. iniciativa Utz Certified.

#### **4.8.2. Rostoucí spotřeba kávy na rozvíjejících se trzích**

Pod pojem „nově rozvíjející se trhy“ lze zařadit trhy exportních zemí i trhy nově vznikající. Jde o perspektivní trhy, na kterých bude spotřeba kávy v následujících letech nadále stoupat. Rostoucí poptávka na nově vznikajících trzích je hlavním tahounem světového kávového trhu. Očekává se, že v roce 2020 budou tyto trhy tvořit 50% celkové světové spotřeby a zvýší se převážně poptávka po instantní kávě.

V budoucnu se růst poptávky očekává převážně na trzích nově vznikajících a na trzích exportních zemí. Do roku 2020 by se Brazílie (největší producent i exportér), při zachování dosavadního růstu domácí poptávky, mohla dostat ve spotřebě na první místo před USA. Tento růst bude zapříčiněn rostoucími příjmy a růstem střední třídy v Brazílii. V Číně roste popularita kaváren a tím se výrazně zvyšuje spotřeba. Malé lokální firmy mohou být klíčem úspěchu na nově vznikajících trzích, protože budou schopné poskytnout produkty, přesně podle potřeb místních obyvatel. Tento růst spotřeby kávy je důležitý pro producentské země z důvodu zlepšování propagace a celkového rozvoje trhu s kávou.

## **Brazílie**

Brazílie je druhým největším spotřebitelem kávy hned po USA. Jak již bylo řečeno v kapitole o spotřebě, reprezentuje s 20,2 miliony pytlů v roce 2012 46,4% spotřeby exportních zemí. V Brazílii je také zaznamenán velký růst poptávky po kávách lepších kvalit. V roce 2013 byla hodnota spotřebované kávy na domácím brazilském trhu na třech miliardách USD. V roce 2014 je očekáván nárůst o 3-4% vzhledem ke zvýšené poptávce po kvalitnějších kávách. Překvapivě tvoří v Brazílii spotřeba instantních káv až 81% celkové spotřeby a většina nákupů probíhá v supermarketech. Káva je v Brazílii relativně levná a je dostupná.

## **Rusko**

V Rusku vzrostla spotřeba za rok 2011 na hodnoty 3,6 milionů pytlů, nebo 0,8 kg na osobu. Tento růst je dozajista způsoben také růstem životní úrovně v posledních deseti letech. Poptávka je v Rusku zaměřena především na instantní kávu, ale trh s praženou kávou dále roste. Hlavním prodejcem kávy jsou zde supermarkety, to je také důvod, proč je zde dostupná spíše méně kvalitní káva. Rusko je tradičně trh orientovaný spíše na konzumaci čaje, přestože trh s kávou zde roste, zdaleka nedosahuje na objemy spotřebovaného čaje v zemi. Další růst zde závisí především na dostupnosti kávy a na pokračujícím růstu příjmů.

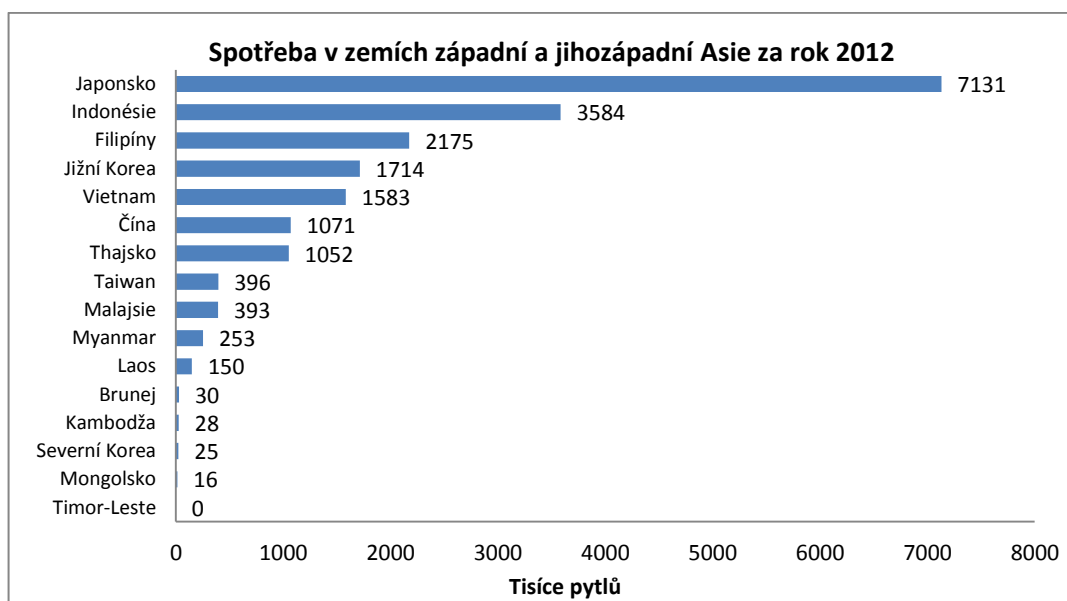
## **Západní a jihozápadní Asie**

V Asii je tradičně rozvinutá především konzumace čaje. V posledních letech je zde konzumace kávy na vzrůstu a Asie je také nejrychleji rostoucím trhem. Průměrný meziroční růst je zde 4,9%. Růst je především způsoben poptávkou po Robustě, to přímo souvisí s růstem spotřeby instantní kávy a tzv. 3v1 a 4v1 mix produktů (mléko a sladidlo, případně nějaká příchuť). Poptávka po těchto specifických produktech je typická pro Indonésii, Filipíny, Thajsko a Malajsii. Tyto mají velkou populaci, ale pomalu zvyšující se poptávku po kávě. Na více vyvinutých trzích je větší poptávka po Arabice a po speciálních kávách (kvalitnějších), například v Japonsku, Taiwanu a Jižní Koreji.

V grafu 15 a 16 lze vidět, že Japonsko je zdaleka největším spotřebitelem kávy v této oblasti. Jeho spotřeba je pomalu dvojnásobná oproti spotřebě v Indonésii. Relativně významnou spotřebu lze také najít na trzích Filipín, Jižní Koreji, Thajska, Vietnamu.

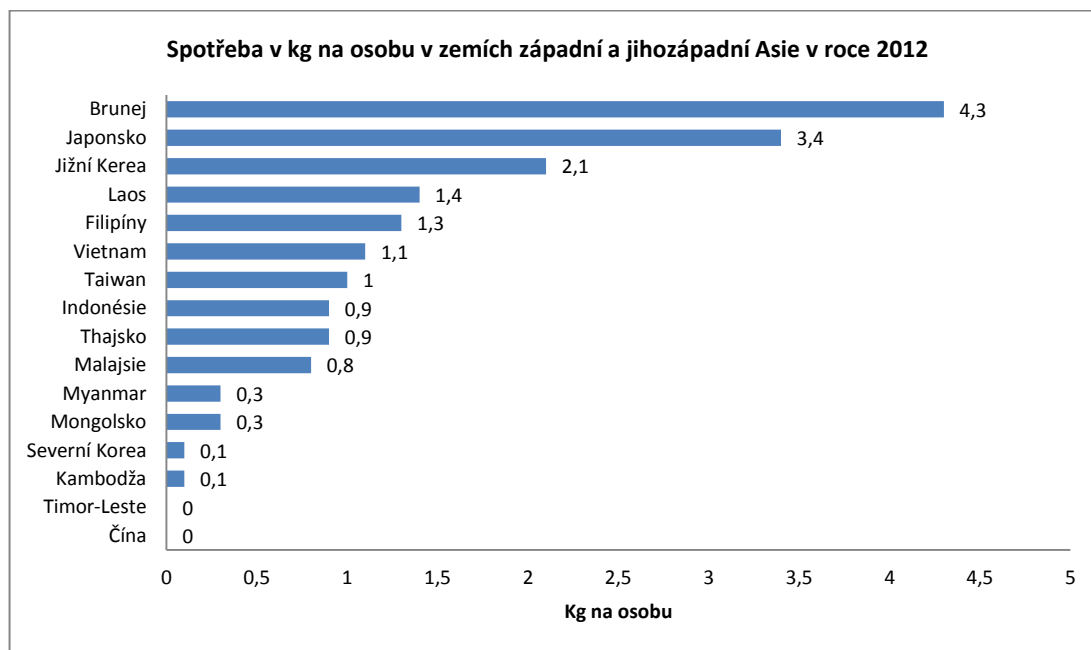
Spotřeba Číny se neustále zvětšuje. V oblasti spotřeby v kilogramech na osobu je situace rozdílná. Na prvním místě se zde drží Brunej se spotřebou 4,3kg a následuje ji Japonsko s 3,4kg na osobu. Severní Korea je také vyvinutý trh, se spotřebou 2,1kg na osobu, Laos, Filipíny, Vietnam a Taiwan jsou země, kde se také konzumuje více než 1kg kávy na osobu.

**Graf 16: Spotřeba v tisících pytlů, v zemích západní a jihozápadní Asie za rok 2012**



111

**Graf 17: Spotřeba kávy v kg na osobu, v zemích západní a jihozápadní Asie za rok 2012**



112

<sup>111</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

## **Jižní Korea**

V roce 2011 se spotřeba kávy v Jižní Koreji oproti roku 2007 zdvojnásobila. Mění se zde struktura spotřeby, v roce 2007 byla spotřebovávaná káva na trhu z 95% instantní, v roce 2011 okolo 85%. Zvyšuje se tedy spotřeba pražené kávy a to především díky zvyšujícímu se počtu kaváren, z 1600 v roce 2006 na 12 000 v roce 2011. I když znatelná část z tohoto počtu kaváren patří pod mezinárodní řetězce, lze zde vidět i několik lokálních značek. Nejčastěji se do Jižní Koreje dováží zelená káva z Vietnamu, Brazílie a Kolumbie. Káva je zde celkem drahou záležitostí, proto si ji v kavárnách mohou dovolit jen občané s větším příjmem. Šálek kávy se zde pohybuje na ceně okolo 4 USD (cca 88 Kč). Největší trendy zde jsou přesun ke kvalitě a podpora kávové kultury.

## **Japonsko**

Spotřeba kávy v Japonsku roste rapidně od druhé poloviny 20. století. Průměrný roční růst trhu od roku 1990 je 2,4%, od roku 2000 pak pouze 0,6%. Spotřeba okolo 3,4kg na osobu je relativně stabilní od roku 2000. Hlavním druhem kávy dováženou do Japonska je Arabika. Ta tvoří zhruba 70-80% trhu. Nejčastěji se do Japonska dováží zelená káva a je zde dále zpracovávána. Re-export Japonska je velice nízký, okolo 1-2%. Káva importovaná do Japonska nejčastěji pochází z Brazílie (29%), Kolumbie (19%) a Indonésie (14%). Japonsko tvoří dovozce nejstabilnější a nejvýhodnější trh pro obchod s kávou v této oblasti.

## **Čína**

přesná data pro zhodnocení obchodu s kávou v Číně nejsou zcela dostupná. Podle dostupných informací je ale spotřeba za rok 2012 stanovena na 1,1 milionu pytlů. S celkovou populací 1,3 miliardy lidí je spotřeba kávy na osobu pouhých 47,6 gramů. Toto číslo dosahuje vyšších hodnot v urbanizovaných oblastech. Pokud bude růst spotřeby kávy v Číně pokračovat stejným tempem, jako doposud, lze očekávat, že spotřeba dosáhne v roce 2020 na hodnotu 2,8 milionu pytlů ročně. Tato prognóza by z Číny tvořila velmi slibný trh pro světový obchod s kávou.

---

<sup>112</sup> Zpracování vlastní, zdroj: Tamtéž

## **Konzumace kávy mimo domov**

V nových spotřebitelských trzích je jeden z největších trendů dozajista rozvoj konzumace kávy mimo domov. Kavárny jsou zde propagovány jako nový životní styl, jako „západní“ zvyklost a jsou důležitou součástí procesu objevování místních trhů. Kavárny jsou také hlavním důvodem rostoucí spotřeby v Rusku a Číně. Dalším hlavním důvodem zvyšující se spotřeby kávy na těchto trzích je konzumace kávy v zaměstnáních. Zde jde především o kávu z automatů, která je dostupná v kancelářích atd. Kanceláře bývají pro obyvatele Číny a Indie prvním místem, kde se s kávou poprvé v životě setkávají.

V zemích produkujících kávu je většinou zvykem konzumovat kávu doma, proto bylo potřeba podpořit spotřebu i mimo domov. Tak tomu bylo například ve velkých městech, kde se lidé potřebují přepravovat na dlouhé vzdálenosti do práce. Tato přeprava do vzdálenějších pracovišť vedla k rozmachu konzumace kávy mimo domov v producentských zemích. Na nových trzích byla oproti tomu nabídka kávy stvořena pro konzumaci mimo domov a je zde potřeba ji přesunout i do domácností.

### **4.8.3. Trend klesající produkce ve střední Americe**

Klesající produkce ve střední Americe je zapříčiněna rozšiřováním tzv. „kávové rzi“. To je plíseň napadající listy kávovníku, zabraňující kávovým třešním ve zrání a způsobuje postupné odumření celé rostliny kávovníku. Tato plíseň se zde neobjevila poprvé, její výskyt je datován od 70. let 20. stol., to zde ovšem nebyla rozšířena v takovém rozsahu, jako je tomu dnes. Epidemie roku 2012/2013 je nejhorší od roku 1976. Bere-li se v potaz velká důležitost pěstování kávy v tomto regionu, ovlivňuje tato plíseň živobytí 2 milionů obyvatel střední Ameriky. Mezi země s největší napadenou oblastí patří Kostarika, Guatemala, Salvador, Honduras a Nicaragua.

**Tabulka 9: Dopady kávové rzi ve vybraných zemích (kávový rok 2012/13)**

	Celková plocha (ha)	Napadená plocha (ha)	Zaměstnaní v oboru	Ztráta práce	Celkové ztráty	
					Hodnota (v milionech USD)	Objem (60kg pytle)
Kostarika	94 000	60 000	110 000	14 000	14	73 600
Dominikánská republika	131 250	105 000	250 000	105 500	15.1	142 600
Salvador	152 187	112 293	95 000	13 444	74,2	322 102
Guatemala	276 000	193 200	500 000	75 000	101	554 394
Honduras	280 000	70 000	1 000 000	100 000	230	1 303 333
Jamajka	3 013	941	12 182	3 640	5	3 758
Nicaragua	125 874	46 853	158 000	32 000	60	306 667
Panama	20 097	4 850	42 000	30 000		
<b>Celkem</b>	<b>1 082 421</b>	<b>593 137</b>	<b>2 167 182</b>	<b>373 584</b>	<b>500</b>	<b>2 706 454</b>

113

V tabulce č. 8 lze vidět výsledek efektu působení kávové rzi v zemích střední Ameriky v kávovém roce 2012/13. Celková ztráta na produkci je 2,7 milionu pytlů, region tak přichází o příjem okolo půl miliardy USD. Je očekáváno, že se ztráta prohloubí v roce 2013/14 (v době zpracování práce nebyla tato data dostupná). V průměru bylo za rok 2011/12 napadeno plísní 50% pěstební plochy pro kávovníky v oblasti střední Ameriky. Přesně potom celkem 74% v Salvadoru, 70% v Guatemale, 64% v Kostarice, 37% v Nikarague a 25% v Hondurasu.

Dopady působení kávové rzi nejsou jen ekonomické, ale mají také silný sociální dopad. Většina kávy ve střední Americe je pěstována malými farmáři, kteří těžce vyrovnávají ztráty z velkých úbytků produkce. V roce 2012/13 přišlo o práci v tomto sektoru přibližně 374 000 lidí, jelikož jejich práce na farmách nebude potřeba. Ztráta příjmu farmářů vede k problémům se zajištěním potravy v některých oblastech a zvyšuje se také migrace do USA. Co se týká světového trhu, střední Amerika (bez Mexika) vyprodukovala v roce 2011/12 celkem 15,8 milionů pytlů, což tvořilo 12% světové produkce. V roce 2012/13 byl zaznamenán pokles o 2,7 milionu pytlů, pokles o 17,1% oproti předešlému roku. Tento pokles má dopad také na konzumenty kvalitních káv, jelikož střední Amerika je hlavním producentem kvalitních praných Arabik.

<sup>113</sup> Zpracování vlastní, zdroj: ICO. *Historical data*. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)



## **Řešení a opatření:**

**Použití pesticidů**, pokud jsou použity ve správném množství, je žádoucí. Pokud je pesticidů použito mnoho, je takové jednání kontraproduktivní a navíc stojí producenty nemalé finanční náklady. Pro řešení této situace spolupracuje ICO s organizací FAO na mobilizaci technických i finančních prostředků pro napadenou oblast. **Renovace kávových plantáží a nová výsadba**, je nezbytným krokem, vezme-li se v potaz fakt, že 70% napadených kávovníků je starších dvaceti let. Je zde možnost výsadby jiných druhů kávy, které jsou odolnější vůči této plísni, musí se však renovovat ve všech oblastech. Pokud jeden farmář (či jedna země) bude postupně renovovat plantáže a nahrazovat postižené rostliny novými kávovníky, musí sousední farmář (či země) udělat to samé. Jinak se nákaza bude nadále šířit a nedojde k jejímu zastavení a vymýcení. ICO spolupracuje v této věci s výzkumným centrem v Portugalsku na volbě vhodných rostlin pro náhradní výsadbu. Země střední Ameriky se celkově soustředí především na produkci Arabiky. Jako nová výsadba se však stále častěji využívá Robusta, která je odolnější, nebo hybridy Arabiky a Robusty. Mění se tak struktura produkce těchto států. Vytvoření **fondů organizací ICO**. Čerpání peněz z tohoto fondu je dostupné pro farmáře v postižených oblastech. Tento fond slouží pro renovaci výsadby a pomáhá tak farmářům získat finance na nákup nových kávovníků.<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup> ICO. News. [online]. 2014. Dostupné z: <http://www.ico.org/news.asp>

## 5. VYHODNOCENÍ VÝSLEDKŮ

Na konci roku 2013 byla cena kávy na burzách nejnižší za posledních 5 let jako výsledek nadprodukce a z důvodu neodpovídající poptávky. Vysoké ceny kávy roku 2011 způsobily, že producenti měli více volných prostředků a investovali do rozšiřování produkce pro dosažení větších výnosů. To zapříčinilo, že roky 2012/13 a 2013/14 byly lety rekordní světové kávové produkce, avšak klesajícími cenami. Neschopnost pružné reakce na straně nabídky i poptávky znemožňuje rychle měnit ceny na trhu a tak regulovat na výkyvy produkce. Vlivem těchto specifíků může nerovnováha na trhu s kávou přetrvávat několik let.

Analýza produkce kávy byla provedena na příkladu pěti největších světových producentů. Brazílie je největším producentem kávy na světě a výkyvy její produkce výrazně ovlivňují celý trh s kávou. Produkce v Brazílii kolísá ve dvouletých cyklech, většinou je rok nižší produkce následován rokem s produkcí vyšší. Tyto dvouleté cykly jsou způsobeny vysokou mechanizací na brazilských kávových plantážích. V posledních dvou letech 2012/13 a 2013/14 byla ovšem produkce na podobných hodnotách okolo 50 milionů pytlů (60kg). To, že produkce v roce 2013/14 ztlačila, tak jako v předešlých cyklech je zapříčiněno především zlepšením přístupu k zavlažování i mechanizací. Produkce se od roku 2004/05 pohybuje nad 35 miliony pytlů ročně a v roce 2012/13 dosáhla rekordních hodnot 50 milionů pytlů. Je nepravděpodobné, že by Brazílie byla v produkci kávy v následujících letech předstihována jinou zemí a to i díky oné vysoké mechanizaci, vzdělanosti farmářů a tradicím v pěstování kávy. Brazílie nyní čelí problémům způsobeným klimatickými změnami i tzv. jevem El Niño. Tento přírodní jev způsobuje vysoušení brazilských i kolumbijských plantáží. Otázkou pak zůstává, bude-li se v následujících letech tento jev opakovat s pravidelností v důsledku klimatických změn nebo zůstane jevem relativně nepravidelným.

Vietnam je druhým největším a nejrychleji rostoucím producentem kávy. Roku 2007 předstihl v produkci Kolumbii, které byla dlouhodobě na druhé příčce. Jeho podíl na trhu s kávou se za posledních 30 let změnil z 0,1% na 30%. Produkce Vietnamu nekolísá v cyklech jako ta brazilská a má spíše rostoucí charakter. Vietnam je největším producentem Robusty. Rostoucí produkce Vietnamu měla velký vliv na celkovou nadprodukcii v posledních letech a s tím související pokles cen. Vietnam v budoucnu již nemůže rozšiřovat své plantáže z důvodů členitosti terénu, a tak je pravděpodobné, že

produkce nebude stoupat, jako v posledních letech a bude se udržovat na podobných hodnotách. Od roku 2011/12 se produkce zvýšila z 23 milionů pytlů na rekordních 28 milionů. Díky pěstování kávy se zde podařilo snížit počet lidí žijících pod hranicí chudoby o 50%. Problémem ovšem zůstává nevzdělanost v oboru. Pěstitelé nevědí, jak efektivně využít celé plochy vhodné k pěstování kávy a také používají velká množství hnojiv.

Oproti Vietnamu je produkce třetího největšího producenta Indonésie poloviční. Průměrná produkce v letech 2005-2013 je 10 milionů pytlů. Pěstuje se zde podobně jako ve Vietnamu Robusta. Největší propad produkce zde byl zaznamenán roku 2011 kvůli nízkým teplotám a špatnému počasí. Indonésie je jednou z mála zemí, kde je stále potenciál pro růst produkce kávy vzhledem k dostupné půdě.

Ve Vietnamu ani Indonésii nepůsobí aliance zaštiťující soutěž „Cup of Excellence“. Farmáři se této soutěže tedy nemohou zúčastnit. Nepůsobí zde také tolik místních iniciativ, které by se podílely na zvýšení informovanosti a vzdělanosti v oboru. Pěstitelé mají méně možností zapojení do přímého obchodování a spíše prodávají kávu v místních velkých výkupnách a zpracovnách. Pěstování velkého množství méně kvalitní Robusty ve Vietnamu i Indonésii znemožňuje místním pěstitelům zapojení do některých soutěží kvality kávy. I v těchto dvou zemích se ovšem pěstují některé velmi kvalitní odrůdy káv.

Kolumbie je známá pěstováním kvalitních káv, především Arabik jemné chuti. V posledních letech se však stejně jako střední Amerika potýká s problémem výskytu kávové rzi. Tato plíseň zde způsobila propad produkce z dlouhodobě stabilních 10 milionů pytlů na hodnotu okolo 8 milionu pytlů v letech 2005 až 2011. Díky programům na renovaci a přesazování plantáží se produkce v letech 2012 a 2013 opět vrátila na původní hodnoty. O reálném stavu produkce a dopadu celého programu na obnovu plantáží napoví až příští rok. Situaci by se měla díky obnovným programům v příštím roce stabilizovat.

Pátým největším producentem kávy je Etiopie. V této zemi má káva silnou tradici a v průměru 50% celkového vypěstovaného objemu je zde také spotřebováno. Produkce se zde pohybuje na hodnotách okolo 4-5 milionů pytlů v letech 2005 až 2008. V roce 2009 zde byl zaznamenán prudký růst produkce o 2 miliony pytlů a v roce 2010 bylo vyprodukováno rekordních 7,5 milionu pytlů. Od roku 2010 produkce v průměru klesla, drží se však na hladině nad 6 milionů pytlů ročně.

Do budoucna lze očekávat, že výkyvy cen budou pokračovat, především pak kvůli klimatickým změnám. Tyto změny budou nadále způsobovat krátkodobé šoky v nabídce. Dlouhodobá světová vyváženost produkce kávy a poptávky má pozitivní předpověď. Nepředpokládá se krátkodobý či střednědobý nedostatek kávy. Během let 1990 a 2012 stoupla světová produkce kávy o 50%, hlavní podíl na tomto růstu měl Vietnam. V mnoha tradičních producentských zemích je však nemožné dále rozšiřovat plochy vhodné pro pěstování kávovníků a zdatně stoupají náklady na produkci. Je tedy nepravděpodobné, že by zde produkce rostla a také je nepravděpodobný výskyt nového producenta vzhledem ke specifickým klimatickým požadavkům na pěstování kávy. Růst produkce by tedy dále rapidně narůstat neměl.

Na druhou stranu ovšem spotřeba kávy, roste neustále. Na tradičních trzích je růst zanedbatelný, hodnota spotřeby spíše zůstává na stejných úrovních, okolo 60 milionů pytlů ročně, zvyšuje se zde spíše poptávka po kvalitních speciálních kávách. Konzumace na exportních a nových trzích roste neustále a představuje tak hlavní potenciál do budoucna. Na exportních trzích Brazílie, Indonésie, Mexika a Indie se očekává růst životní úrovně střední třídy, a s tím i pokračující trend růstu spotřeby kávy. Brazílie je druhým největším spotřebitelem po USA a je pravděpodobné, že se v budoucnu dostane na první místo.

Nové spotřební trhy pro kávu prozatím ukazují na preferenci kávových produktů na bázi Robusty, především rozpustnou kávu a kávové výrobky 3v1 a 4v1. Nicméně s vývojem trhů v jednotlivých zemích lze spatřit změnu preferencí ve spotřebě směrem ke kávě Arabika. Například v Japonsku i v Jižní Koreji a Číně. Tato změna v preferencích přímo souvisí se zvyšujícím se HDP, urbanizací i demografickým rozvojem. Tím, jak daný trh dospívá, roste poptávka po kávách lepších kvalit. Spotřeba v západní a jihozápadní Asii zůstává jedním z nejdynamičtějších trhů s největším potenciálem. Nachází se zde 31% světové populace a 29% světového HDP. Šestnáct zemí této oblasti momentálně čerpá 14% světové spotřeby kávy. Pokud bude podíl na spotřebě stále růst podle současných trendů, bude tato oblast velmi významným trhem. Velmi perspektivním trhem je především Čína a Jižní Korea.

Pro analýzu světového exportu kávy bylo zvoleno stejných pět zemí jako u produkce. Jediný rozdíl je v tom, že nejde o pět největších exportérů. Čtyři největší producenti jsou ve stejném pořadí také čtyřmi největšími exportéry (Brazílie, Vietnam, Indonésie

a Kolumbie). Výjimku tvoří Etiopie, která je kvůli vysoké domácí spotřebě v exportu až na desátém místě. Před Etiopií se nacházejí země Honduras, Indie, Mexiko, Guatemala a Peru. Exportuje se především zelená káva. Celkový export zemí, které jsou členy ICO, byl v roce 2012 113 milionů pytlů. Ve srovnání s celkovou produkcí ve stejném roce (2012 – 146 milionů pytlů) jde tedy o rozdíl 33 milionů pytlů. Těchto 33 milionů pytlů tvoří hodnotu domácí spotřeby na exportních trzích a také tvorbu rezerv. Nevětší částí se na spotřebě podílela Brazílie, celými 20,2 miliony pytlů v roce 2012.

Z analýzy světového importu vyplynulo, že největším importérem jsou dlouhodobě USA následované Německem, Itálií, Japonskem, Francií a Belgií. Největším importním trhem je potom Evropská unie jako celek. Mezi největší dodavatele kávy do EU patří pět dodavatelů. Brazílie (33%), Vietnam (20%), Indonésie (6%), Honduras (6%), a Peru (5%). S importem přímo souvisí také re-export. Jedná se o rozdíl mezi importovaným množstvím do země a množstvím kávy, které se v dané zemi přímo spotřebuje. Do kategorie re-exportu patří zelená, pražená i rozpustná káva. Největším re-exportérem je Německo, to dále exportuje 50% dovezené kávy. Belgie celkově re-exportuje celých 92% dovezené kávy.

Světová spotřeba kávy se dělí do tří skupin, podle spotřebitelského trhu. Jde o trh tradiční, exportéřský a trh nově vznikající. Celková spotřeba kávy roste o 1,9% ročně. Na tradičním trhu USA, Japonska a EU je spotřeba dlouhodobě na stabilních hodnotách. Hlavní vliv na růst spotřeby mají trhy exportních zemí a nově vznikající trhy. **Trend zvyšující se poptávky na těchto trzích** je hlavním potenciálem pro producentské země. Brazílie je největším spotřebitelem kávy mezi exportními zeměmi, ale také největším celkovým spotřebitelem po USA. Trhy s největším očekávaným růstem spotřeby jsou trhy zemí jihovýchodní Asie, především pak Číny a Jižní Koreje. Rostoucí poptávka na těchto trzích je hlavním tahounem světového trhu s kávou. Na těchto trzích roste poptávka po instantní kávě, ale i po kávách nejlepších kvalit. V roce 2020 se očekává zastoupení exportních a nově vznikajících trhů na celkové spotřebě kávy z 50%. To by ovšem znamenalo velký růst celkové spotřeby. Vzhledem k rychle rostoucí ekonomice Číny a relativně omezeným možnostem v rozšiřování plantáží je otázkou, zdali v budoucnu bude stačit celková produkce k pokrytí poptávky. Kdyby došlo k prudkému růstu spotřeby kávy, zvláště pak v Číně, může se stát, že by byl kávy nedostatek.

Dalším **trendem na trhu s kávou je rostoucí spotřeba káv lepších kvalit na tradičních trzích**. Tento trend zároveň podporuje udržitelný rozvoj obchodu s kávou a podporou farmářů. V této oblasti působí mnoho iniciativ a organizací. Jednou z hlavních organizací pořádající soutěže v kvalitách kávy je Alliance for Coffee Excellence a její soutěž „Cup of Excellence“. Tato iniciativa působí v zemích Bolívie, Brazílie, Burundi, Kolumbie, Kostarika, Salvador, Guatemala, Honduras, Mexiko, Nikaragua a Rwanda. Jedná se tedy především o země střední a jižní Ameriky a Afriky. Do této soutěže se může zapojit jakýkoliv farmář, který poskytne vzorek své sklizně k degustaci a garantuje nějaké minimální množství k prodeji (závisí na lokalitě). Ve srovnání s obchodováním na burze, kde se obchoduje i s méně kvalitními kávami, zde záleží jen na kvalitě a chuti. Vzorky jsou neoznačené a anonymní. Káva výherce této soutěže je prodávána na aukcích a může dosáhnout až desetinásobku cen na burze. Je důležité pěstitelům ukázat, že za kvalitu se platí a budou-li pěstování kávy věnovat zvláštní péči, budou také odměněni. Problém je, že tato iniciativa nepůsobí na asijských exportních trzích. Celkově je zde méně iniciativ, podpor od vlád i možností se podobných soutěží účastnit. Bylo by potřeba zde zapojit farmáře do programů a vysvětlit jim, že za menší objem kvalitnější kávy si mohou vydělat více peněz. Neznalost v oboru je totiž zvláště ve Vietnamu velká a je zde potřeba podporovat vzdělanost.

S předešlým trendem rostoucí poptávky po kávách s certifikáty kvality a udržitelného rozvoje souvisí poslední **nepříznivý trend klesající produkce ve střední Americe**. Tato klesající tendence souvisí s výskytem kávové rzi. Právě zde byla v roce 2012/13 nejhorší epidemie této plísně od roku 1976. Mezi země s největší napadenou oblastí patří Kostarika, Guatemala, Salvador, Honduras a Nicaragua. Znamená to tedy, že jde přesně o země, které jsou zapojeny v programu „Cup of Excellence“. Zatímco v Kolumbii, se díky zapojení vlády a podpory tradičních místních iniciativ daří plíseň eliminovat, v ostatních jmenovaných zemích má tato plíseň obrovský hospodářský i sociální dopad na místní pěstitele kávy. Je důležité pokračovat v přesazování plantáží i používání pesticidů ve všech napadených zemích. Pokud se bude plíseň dále šířit a nebude se jí dařit vyhubit, může dojít k velmi výraznému poklesu v produkci kávy. S tím přímo souvisí také produkce káv speciálních, která je pro tyto země typická. S rostoucí poptávkou po této kávě na tradičních i nově vznikajících trzích se může stát, že se tyto kvalitní kávy stanou luxusním zbožím a ceny budou markantně růst.

## 6. ZÁVĚR

Káva není jednoduchou plodinou k pěstování, je důležitou komoditou ve světové ekonomice a druhou nejobchodovanější komoditou na světě. Káva je produkována sedmdesáti zeměmi na světě. Trh s kávou je regulován Mezinárodní kávovou organizací (ICO). Tato organizace má za hlavní cíl regulaci ceny, aby nedocházelo k velkým cenovým výkyvům v době nadprodukce a naopak. Regulace této mezivládní organizace jsou důležité především z toho důvodu, že na kávě je závislých 25 milionů pěstitelů na celém světě.

Produkce kávy v posledních letech rostla, přes klimatické změny a nepříznivý vliv škůdců. Bude těžké zachovat tento trend růstu, vzhledem k rostoucím cenám produkce. Záleží na zvládnutí situace s kávovou rzi ve střední Americe a na klimatických změnách, které mohou ovlivnit produkci kávy ve velkém měřítku.

Na základě porozumění celkové problematice, vyhodnocení výsledků práce a jednoho ze stanovených cílů – zhodnocení vývoje trhu a největších trendů, lze do budoucna autorem této diplomové práce naznačit predikci vývoje trhu s kávou následujícím směrem.

Výhledy na růst světové poptávky po kávě jsou pozitivní. V tradičních trzích se nadále očekává růst poptávky po speciálních kávách, i přes předpoklad rostoucích cen, jelikož se kvalitní káva bude stávat luxusním zbožím. Na nově vznikajících a tradičních trzích by měl stabilní růst zajistit těsnou vyrovnanost nabídky a poptávky na světovém trhu s kávou. Na mnohých z těchto trhů ovšem káva zůstává luxusní potravinou, vzhledem k nízkým příjmům a celkově nízkému HDP. Se zlepšováním životní úrovně poroste spotřeba kávy a nebude docházet k nevyužití potenciálu na nových trzích. To podpoří využití produkce exportních zemí. Udržitelný rozvoj kávového trhu záleží pouze na této konzistentní vyrovnanosti mezi nabídkou a poptávkou. Na tradičních trzích je káva známým nápojem. Oproti tomu na trzích nových je potřeba podporovat spotřebu kávy marketingem, reklamou, diferenciací produktů a inovacemi. Pokud by byl růst poptávky na nových trzích, především v Číně a Jižní Koreji, v následujících letech velmi prudký, stane se, že produkce kávy nebude poptávce stačit. Tomu nasvědčuje i omezená možnost zvětšování pěstebních ploch pro kávu v producentských zemích, které by muselo být v mnoha případech učiněno na úkor jiných plodin, důležitějších pro výživu obyvatelstva. Cena kávy by tedy rostla.

Vzhledem k pokračujícím problémům s kávovou rzí ve střední Americe je zde vysazována odolnější Robusta, či hybridy mezi Arabikou a Robustou pro jejich lepší odolnost. Záleží zde na zvládnutí momentální situace. Může se však stát, že se v budoucnu bude pěstovat velké množství Robusty i v zemích tradičně pěstujících Arabiky, pro její vlastnosti a odolnost, přestože je kávou méně kvalitní. Zároveň bude růst spotřeba kvalitních káv na tradičních i nově vznikajících trzích. To by také podporovalo predikci autora, že cena kvalitních odrůd kávy bude v následujících letech stoupat. A je možné, že v budoucnu bude kvalitní káva vzácnou a drahou pochutinou.



## 7. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

### Odborná literatura:

HES, Aleš. *Základy mezinárodního obchodu*. 3. přeprac. vyd. Praha: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 2005. 220 s. ISBN 80-213-1406-0.

INTERNATIONAL TRADE CENTRE. *The Coffee exporter's guide*. 3. vyd. Ženeva: International Trade Centre, 2011. 267 s. ISBN 978-929-1373-949.

SHIPMAN, Mark. *Komodity: Jak investovat a vydělat*. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 133 s. ISBN 978-80-251-1866-5

SMEKALOVÁ, Barbora. *Káva*. 1. vyd. Praha: OTTOVO NAKLADATELSTVÍ, 2006. 64 s. ISBN 80-7360-395-0

VESELÁ, Petra. *Knih o kávě*. 1. vyd. Praha: Smart Press, 2010. 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1

WINTGENS, Jean Nicolas. *Coffee: growing, processing, sustainable production : a guidebook for growers, processors, traders and researchers*. Great Britain: Wiley-VCH, 2004. 975 p. ISBN 35-273-0731-1.

### Elektronické dokumenty:

CHLÁDKOVÁ, Alena a kol. *Silný kafe: Káva a (ne)spravedlivý obchod*. [online]. 2013. [cit. 2014-10-20]. Dostupné z: [http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava\\_2014.pdf](http://www.nazemi.cz/sites/default/files/kava_2014.pdf)

ICO. *The Global Coffee Crisis: A Threat to Sustainable Development* [online]. 21. 8. 2012. [cit. 2014-10-21]. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisis.pdf>

OSORIO, Nestór. *The Global Coffee Crisis: A Threat to Sustainable Development*. [online]. 2012. [cit. 2014-10-21]. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisis.pdf>

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÉ UNIE. *Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007*. [online]. 2008 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: [www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712](http://www.psp.cz/sqw/text/orig2.sqw?idd=25712)

### **Internetové zdroje:**

ALLIANCE FOR COFFEE EXCELLENCE. *Columbia South 2014*. [online]. ©2014 [cit. 2014-11-23]. Dostupné z: <http://www.allianceforcoffeexcellence.org/en/cup-of-excellence/country-programs/colombia-second-program/2014/auction-results/>

ALLIANCE FOR COFFEE EXCELLENCE. *Rules and Protocols*. [online]. ©2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: <http://www.allianceforcoffeexcellence.org/en/cup-of-excellence/rules-protocols/>

BEZPECNOST POTRAVIN. *A-Z Slovník pro spotřebitele*. [online]. ©2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/default.aspx>

COFFEENATE. *How is decaf coffee made?* [online]. 30. 1. 2010 [cit. 2014-09-12]. Dostupné z: <http://www.coffeenate.com/how-is-decaf-coffee-made/>

COOFFE AND HEALTH. *All about coffee* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-10]. Dostupné z: <http://www.coffeeandhealth.org/all-about-coffee/instant-coffee/>

DOUBLE SHOT. *Káva a globální ekonomika* [online]. ©2013 [cit. 2014-10-26]. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/media/pdf/clanky/kava-a-globalni-ekonomika.pdf>

FAIRTRADE INTERNATIONAL. *Programmes*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-21]. Dostupné z: <http://www.fairtrade.net/workers-rights.html>

FAOSTAT. *Download data*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-25]. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *About FAO*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-20]. Dostupné z: <http://www.fao.org/about/en/>

HANDLOOM COFFEE ANF TEA. *From Bean to Cup – How Coffee is Harvested and Processed*. [online]. 17. 7. 2014 [cit. 2014-05-06]. Dostupné z: <http://www.handloom.co.uk/blog/from-bean-to-cup-how-coffee-is-harvested-processed/>

IDNES.CZ. *Hedging: nejistá budoucnost – zisk jistý*. [online]. 6.6.2003 [cit. 2014-11-05]. Dostupné z: [http://finance.idnes.cz/hedging-nejista-budoucnost-zisk-jisty-dh7-/inv.aspx?c=A030605\\_180631\\_fi\\_osobni\\_dvo](http://finance.idnes.cz/hedging-nejista-budoucnost-zisk-jisty-dh7-/inv.aspx?c=A030605_180631_fi_osobni_dvo)

IFOAM. *What we do*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-20]. Dostupné z: <http://www.ifoam.org/en/what-we-do-1>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Botanical Aspects* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.ico.org/botanical.asp/>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee Market Report, October 2014*. [online]. 2014 [cit. 2014-10-26]. Dostupné z: <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/cmr-1014-e.pdf>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee Prices*. [online]. 2014 [cit. 2014-10-26]. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_prices.asp](http://www.ico.org/coffee_prices.asp)

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Decaffeination* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-12]. Dostupné z: [http://www.ico.org/decaffeination.asp?section=About\\_Coffee](http://www.ico.org/decaffeination.asp?section=About_Coffee)

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Exporting Countries: Total Production 2008 to 2013*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-28]. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Historical data*. [online]. 2014 [cit. 2014-11-06]. Dostupné z: [http://www.ico.org/new\\_historical.asp](http://www.ico.org/new_historical.asp)

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Importing countries* [online]. ©2014 [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/2010-19/PDF/IMPORTSIMCALYR.pdf>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Importing countries: Re-export* [online]. ©2014 [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/2010-19/PDF/REXPSIMCALYR.pdf>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Indonesia*. [online]. 2014 [cit. 2014-11-02]. Dostupné z: <http://www.ico.org/countries/indonesia.pdf>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *International Coffee Agreement 2007* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: <http://www.ico.org/ica2007.asp>

- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Mission* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: [http://www.ico.org/mission07\\_e.asp?section=About\\_Us](http://www.ico.org/mission07_e.asp?section=About_Us)
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *News*. [online]. 2014 [cit. 2014-11-09]. Dostupné z: <http://www.ico.org/news.asp>
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *The Story Of Coffee* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Trade Statistics* [online]. ©2014 [cit. 2014-11-20]. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_story.asp/](http://www.ico.org/coffee_story.asp/)
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Vietnam*. [online]. 2014 [cit. 2014-11-02]. Dostupné z: <http://www.ico.org/countries/vietnam.pdf>
- KÁVOVÉ LISTY. *17 věcí o kávě, které stojí za to znát* [online]. 01. 08. 2013 [cit. 2014-09-10]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/17-veci-o-kave-ktere-stoji-za-to-znat/>
- KÁVOVÉ LISTY. *Arabika vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů?* [online]. 13. 08. 2013 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>
- KÁVOVÉ LISTY. *Arabika: Jaké odrůdy se nejčastěji pěstují?* [online]. 22. 08. 2013 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-jake-odrudy-se-nejcasteji-pestuji/>
- KÁVOVÉ LISTY. *Jak se vyrábí káva bez kofeinu?* [online]. 30. 08. 2013 [cit. 2014-09-10]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/jak-se-vyrabi-kava-bez-koferinu/>
- KÁVOVÉ LISTY. *Ze světa komoditní kávy: Kdo ovládá trh?* [online]. ©2013 [cit. 2014-11-07]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/ze-sveta-komoditni-kavy-kdo-ovlada-trh/>
- KÁVOVNÍK. *Instantní káva a její výroba* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-10]. Dostupné z: <http://www.kavovnik.cz/clanky/instantni-kava-a-jeji-vyroba/>
- LA BOHEME CAFE. *Co je Cup of Excellence?*. [online]. ©2013-2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.cz/co-je-cup-of-excellence>

MARKETING SALES MEDIA. *Vzniká nový gigant: Mondelez a Master Blenders se spojí.* [online]. 08. 05. 2014[cit. 2014-11-07]. Dostupné z: [http://marketingsales.tyden.cz/rubriky/trhy/vznika-novy-kavovy-gigant-mondelez-a-master-blenders-se-spoji\\_306354.html](http://marketingsales.tyden.cz/rubriky/trhy/vznika-novy-kavovy-gigant-mondelez-a-master-blenders-se-spoji_306354.html)

NATIONAL COFFEE ASSOCIATION USA. *Press release:Consumers shifting to gourmet coffee options.* [online]. ©2014 [cit. 2014-11-23]. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/custom/headlines/headlinedetails.cfm?id=897&returnto=778>

NATIONAL COFFEE ASSOCIATION USA. *Ten Steps to Coffee* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69/>

NATIONAL COFFEE ASSOCIATION USA. *The History Of Coffee* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=68/>

NATIONAL COFFEE ASSOCIATION USA. *What is Coffee?* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-04]. Dostupné z: <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=67>

RAINFOREST ALLIANCE. *About us.* [online]. ©2014[cit. 2014-10-21]. Dostupné z: <http://www.rainforest-alliance.org/about>

STRATEGIE. CZ. *Nejlepší Bourbon je z Brazílie* [online]. 06. 05. 2010[cit. 2014-10-27]. Dostupné z: <http://strategie.e15.cz/prilohy/s-gastro/nejlepsi-bourbon-je-z-brazilie-468252>

SUMMERS, Chris. BBC news: *How Vietnam became a coffee giant* [online]. 25. 01. 2014 [cit. 2014-11-02]. Dostupné z: <http://www.bbc.com/news/magazine-25811724>

SUPREMO COFFEE. *Coffee Encyklopedia* [online]. ©2014 [cit. 2014-11-03]. Dostupné z: <http://www.supremo.be/home.nsf/Supremo?OpenForm>

SVĚT KÁVY. *Kávovník* [online]. ©2014 [cit. 2014-05-06]. Dostupné z: [http://www.svetkavy.cz/info\\_kavovnik.php/](http://www.svetkavy.cz/info_kavovnik.php/)

SVĚT KÁVY. *O kofeinu* [online]. ©2014 [cit. 2014-09-25]. Dostupné z: [http://svetkavy.cz/info\\_o\\_kofeinu.php](http://svetkavy.cz/info_o_kofeinu.php)

THE EUROPEAN COFFEE FEDERATION. *About ECF.* [online]. ©2014 [cit. 2014-10-20]. Dostupné z: <http://www.ecf-coffee.org/>

WORLD TRADE ORGANIZATION. *About WTO*. [online]. ©2014 [cit. 2014-10-20].  
Dostupné z: [http://www.wto.org/english/thewto\\_e/thewto\\_e.htm](http://www.wto.org/english/thewto_e/thewto_e.htm)

### **Film**

Black Coffee [film]. Directed by Irene ANGELICO. Kanada: Mongrel Media, 2007.

### **Rozhovor na téma: Nákup a distribuce kávy na trhu „Speciality coffee“**

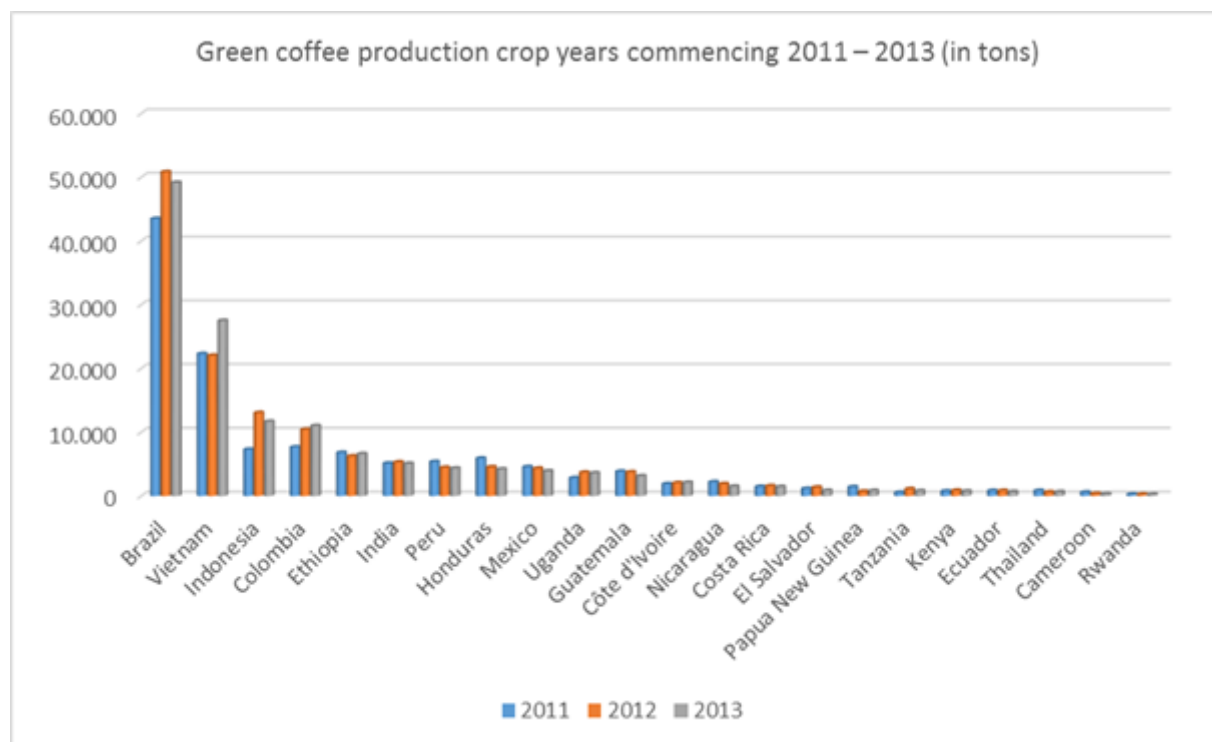
Rozhovor s Jakubem Hartlem, Praha: 10. 11. 2014

## 8. PŘÍLOHY

### Seznam příloh:

PŘÍLOHA 1: PRODUKCE ZELENÉ KÁVY V LETECH 2011-2013 V TUNÁCH.....	87
PŘÍLOHA 2: CELKOVÁ PRODUKCE V EXPORTNÍCH ZEMÍCH V LETECH 2008-2013 .....	88
PŘÍLOHA 3: ROČNÍ A MĚSÍČNÍ PRŮMĚRNÉ CENY NA BURZÁCH V LETECH 2001 AŽ 2014 .....	89
PŘÍLOHA 4: FORMULÁŘ K OHODNOCENÍ VLASTNOSTÍ KÁVY NA SOUTĚŽI „CUP OF EXCELLENCE“ .....	90

### Příloha 1: Produkce zelené kávy v letech 2011-2013 v tunách



115

## Příloha 2: Celková produkce v exportních zemích v letech 2008-2013

EXPORTING COUNTRIES: TOTAL PRODUCTION							
CROP YEARS COMMENCING:		2008	TO	2013			
(000 bags)							
	Crop year	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<b>WORLD TOTAL</b>		<b>129 260</b>	<b>123 023</b>	<b>133 065</b>	<b>132 207</b>	<b>145 323</b>	<b>145 194</b>
<b>Member countries</b>		<b>121 261</b>	<b>115 977</b>	<b>125 184</b>	<b>123 107</b>	<b>137 267</b>	<b>137 225</b>
Angola	(R) Apr/Mar	38	13	35	29	33	35
Bolivia	(A) Apr/Mar	135	142	130	143	115	128
Brazil	(A/R) Apr/Mar	46 494	39 470	48 095	43 484	50 826	49 152
Burundi	(A) Apr/Mar	412	112	353	204	406	161
Cameroon	(R/A) Oct/Sep	725	902	503	574	366	315
Central African Republic	(R) Oct/Sep	60	93	95	86	55	25
Colombia	(A) Oct/Sep	8 664	8 098	8 523	7 652	10 415	11 000
Costa Rica	(A) Oct/Sep	1 287	1 304	1 392	1 462	1 571	1 437
Côte d'Ivoire	(R) Oct/Sep	2 397	1 795	982	1 886	2 046	2 100
Cuba	(A) Jul/Jun	133	92	108	100	88	104
Ecuador	(A/R) Apr/Mar	771	813	854	825	828	666
El Salvador	(A) Oct/Sep	1 410	1 065	1 814	1 152	1 360	844
Ethiopia	(A) Oct/Sep	4 949	6 931	7 500	6 798	6 233	6 600
Gabon	(R) Oct/Sep	1	1	1	0	0	1
Ghana	(R) Oct/Sep	27	33	60	71	43	60
Guatemala	(A/R) Oct/Sep	3 785	3 835	3 950	3 840	3 743	3 130
Honduras	(A) Oct/Sep	3 450	3 603	4 331	5 903	4 537	4 200
India	(R/A) Oct/Sep	3 950	4 806	4 728	5 117	5 303	5 075
Indonesia	(R/A) Apr/Mar	9 612	11 380	9 129	7 288	13 048	11 667
Kenya	(A) Oct/Sep	541	630	641	757	875	750
Liberia	(R) Oct/Sep	12	13	10	10	10	10
Malawi	(A) Apr/Mar	21	17	17	26	22	21
Mexico	(A) Oct/Sep	4 651	4 109	4 001	4 563	4 327	3 900
Nicaragua	(A) Oct/Sep	1 445	1 871	1 634	2 193	1 884	1 500
Panama	(A) Oct/Sep	149	138	114	106	115	100
Papua New Guinea	(A/R) Apr/Mar	1 028	1 038	870	1 414	717	828
Paraguay	(A) Apr/Mar	21	20	20	21	22	20
Philippines	(R/A) Jul/Jun	587	730	189	180	177	186
Rwanda	(A) Apr/Mar	369	259	323	251	258	246
Sierra Leone	(R) Oct/Sep	86	91	33	78	64	70
Tanzania	(A/R) Jul/Jun	1 186	675	846	544	1 109	791
Thailand	(R/A) Oct/Sep	675	795	828	831	608	638
Timor-Leste	(A) Apr/Mar	48	47	60	49	54	60
Togo	(R) Oct/Sep	138	202	160	162	78	100
Uganda	(R/A) Oct/Sep	3 290	2 845	3 203	2 817	3 698	3 600
Vietnam	(R/A) Oct/Sep	18 438	17 825	19 467	22 289	22 030	27 500
Yemen	(A) Oct/Sep	220	135	161	182	188	190
Zambia	(A) Jul/Jun	35	28	13	11	6	8
Zimbabwe	(A) Apr/Mar	24	21	10	9	7	7
<b>Non-member countries</b>		<b>7 998</b>	<b>7 046</b>	<b>7 881</b>	<b>9 100</b>	<b>8 056</b>	<b>7 969</b>
Congo, Dem. Rep. of	(R/A) Oct/Sep	422	346	305	357	334	350
Dominican Republic	(A) Jul/Jun	645	352	378	491	488	432
Guinea	(R) Oct/Sep	505	499	386	393	319	400
Haiti	(A) Jul/Jun	359	351	350	349	350	346
Jamaica	(A) Oct/Sep	32	25	21	24	24	17
Lao, People's Dem. Rep. of	(R) Oct/Sep	406	434	544	510	521	525
Madagascar	(R) Apr/Mar	728	457	530	602	522	571
Peru	(A) Apr/Mar	3 872	3 286	4 069	5 373	4 453	4 334
Venezuela	(A) Oct/Sep	932	1 214	1 202	902	952	900
Others		98	82	96	100	93	94

© International Coffee Organization  
Data as at July 2014 - next update: October 2014

116



### Příloha 3: Roční a měsíční průměrné ceny na burzách v letech 2001 až 2014

#### ICO INDICATOR PRICES

#### ANNUAL AND MONTHLY AVERAGES: 2001 TO 2014

US cents per pound (lb)

Annual/ monthly averages	ICO Composite price	Colombian Mild Arabicas			Other Mild Arabicas			Brazilian Natural Arabicas			Robustas		
		Market USA	Market Europe	Daily weighted average	Market USA	Market Europe	Daily weighted average	Market USA	Market Europe	Daily weighted average	Market USA	Market Europe	Daily weighted average
2001	45.59	72.22	68.24	72.05	61.94	63.14	62.28	50.52	52.42	50.70	27.30	27.49	27.54
2002	47.74	65.26	64.78	64.90	60.43	62.31	61.52	45.09	45.92	45.23	30.83	29.76	30.01
2003	51.90	67.31	64.34	65.33	64.08	64.30	64.20	50.82	50.16	50.31	38.39	36.50	36.95
2004	62.15	84.15	79.49	81.44	80.15	80.64	80.47	68.18	69.11	68.97	37.28	35.65	35.99
2005	89.36	117.02	114.67	115.73	114.30	115.22	114.86	101.36	102.49	102.29	53.37	49.87	50.55
2006	95.75	118.36	115.70	116.80	113.95	114.80	114.40	102.89	104.19	103.92	70.28	66.98	67.55
2007	107.68	126.74	124.70	125.57	123.20	123.81	123.55	110.72	112.06	111.79	88.29	86.29	86.60
2008	124.25	145.85	143.12	144.32	138.32	140.86	139.78	122.51	127.86	126.59	106.31	105.03	105.28
2009	115.67	180.87	174.58	177.43	141.65	145.48	143.84	111.39	116.55	115.33	77.16	74.02	74.58
2010	147.24	223.76	226.22	225.46	194.40	196.63	195.96	145.71	155.93	153.68	84.09	77.63	78.74
2011	210.39	283.82	283.67	283.84	273.20	269.55	271.07	243.67	248.72	247.62	115.99	107.91	109.21
2012	156.34	203.88	200.47	202.08	187.52	185.70	186.47	171.30	176.07	174.97	110.64	101.36	102.82
January	188.90	258.70	253.68	255.91	239.43	235.66	237.21	222.41	230.02	228.21	109.40	94.32	96.72
February	182.29	248.09	241.07	244.14	225.49	223.50	224.16	211.95	216.58	215.40	111.25	100.21	101.93
March	167.77	224.69	221.25	222.84	201.85	200.86	201.26	188.15	193.26	192.03	113.60	101.66	103.57
April	160.46	215.85	213.18	214.46	193.35	190.06	191.45	177.20	182.10	180.90	111.71	99.94	101.80
May	157.68	207.66	206.27	207.32	186.35	182.74	184.65	170.39	174.67	174.17	116.01	105.35	106.88
June	145.31	184.45	184.85	184.67	169.79	167.96	168.69	151.55	157.64	156.17	113.34	104.24	105.70
July	159.07	203.31	201.93	202.56	190.77	190.26	190.45	171.69	177.33	175.98	113.37	105.87	107.06
August	148.50	189.27	185.32	187.14	175.97	174.07	174.82	158.75	160.46	160.05	113.01	105.28	106.52
September	151.28	191.54	189.02	190.10	179.60	178.79	178.98	162.59	167.87	166.53	110.87	103.83	104.95
October	147.12	182.73	180.36	181.39	172.37	174.06	173.32	155.77	162.96	161.20	109.89	103.45	104.47
November	136.35	172.55	167.99	170.08	160.64	159.49	159.91	146.35	148.87	148.25	102.94	96.72	97.67
December	131.31	167.67	160.75	164.40	154.65	150.92	152.74	138.80	141.07	140.69	102.26	95.39	96.59
2013	119.51	148.25	147.53	147.87	141.08	138.42	139.53	117.95	123.56	122.23	100.50	92.95	94.16
January	135.38	170.64	167.76	169.19	158.27	156.47	157.29	139.36	146.94	145.17	105.79	98.52	99.69
February	131.51	164.74	159.20	161.70	153.00	147.23	149.46	133.37	137.72	136.63	109.70	102.97	104.03
March	131.38	163.46	159.89	161.53	152.96	147.67	149.78	129.74	134.83	133.61	112.47	105.08	106.26
April	129.55	164.52	159.17	161.76	152.96	147.58	149.81	130.11	133.27	132.62	107.58	100.53	101.68
May	126.96	161.14	155.99	158.35	151.43	144.17	147.19	129.82	130.11	130.29	105.76	97.81	99.18
June	117.58	148.56	146.70	147.55	138.86	137.86	138.26	116.91	120.98	120.01	97.05	89.59	90.79
July	118.93	147.70	147.36	147.46	138.44	138.45	138.39	114.89	120.94	119.47	102.41	93.89	95.21
August	116.45	142.47	143.94	143.26	135.63	134.84	135.15	111.97	118.34	116.81	100.73	92.73	94.01
September	111.82	135.93	140.92	138.60	132.78	131.99	132.28	106.33	114.67	112.65	93.48	86.67	87.78
October	107.03	130.14	138.16	133.83	128.83	128.62	128.70	103.58	111.67	109.57	90.01	82.49	83.70
November	100.99	123.92	125.37	124.65	122.75	121.51	122.02	98.82	103.88	102.57	85.67	78.48	79.71
December	106.56	125.82	125.92	126.54	127.05	124.62	125.97	100.48	109.35	107.40	95.30	86.68	87.89
2014													
January	110.75	133.51	132.25	132.90	135.03	131.35	132.73	107.49	116.32	114.02	92.93	86.74	87.73
February	137.81	173.96	170.97	172.22	176.28	172.43	173.64	142.75	151.06	148.74	101.14	94.93	95.90
March	165.03	213.63	208.06	211.07	216.06	212.88	214.09	174.89	185.81	182.97	111.90	104.12	105.37
April	170.58	223.79	216.90	220.62	226.99	221.33	223.48	182.89	193.33	190.62	110.68	104.57	105.55
May	163.94	213.45	209.27	211.66	215.24	213.07	214.20	170.89	185.35	181.97	108.35	101.77	102.99
June	151.92	196.14	194.48	195.17	198.91	197.60	197.89	154.02	169.73	165.34	104.63	98.00	98.91
July	152.50	194.91	193.36	194.21	198.59	195.87	196.90	154.00	168.79	164.92	107.23	100.74	101.79
August	163.08	210.42	212.99	211.60	214.50	212.02	212.97	171.99	187.30	183.32	105.07	99.34	100.25
September	161.79	202.77	210.78	206.78	212.01	209.22	210.53	168.11	186.84	182.15	105.57	99.53	100.52
October	172.88	219.27	226.48	222.59	227.06	224.20	225.29	181.58	202.48	197.05	109.39	103.80	104.70

Note: Market shares for the calculation of the ICO composite and group indicator prices are detailed in documents EB-3776/01 Rev. 1 Add. 1 to Add. 4.  
From March 2011 - see document IOC-105-17  
Details available from: [http://www.ico.org/coffee\\_prices.asp](http://www.ico.org/coffee_prices.asp)

© International Coffee Organization

117

<sup>117</sup> ICO. Coffee Prices. [online]. 2014. Dostupné z: [http://www.ico.org/coffee\\_prices.asp](http://www.ico.org/coffee_prices.asp)

**Příloha 4: Formulář k ohodnocení vlastností kávy na soutěži „Cup of Excellence“**

Cup of Excellence	Name	#	Date	Rnd 1 2 3	Sn 1 2 3 4 5	TLB #	Country					TOTAL (+36)	
	ROAST COLOR	AROMA DRY CRUST BREAK		DEFECTS # x 4 = SCORE	CLEAN CUP	SWEET	ACIDITY	MOUTH FEEL	FLAVOR	AFTER-TASTE	BAIANCE	OVERALL	
1.	SAMPLE												
2.	SAMPLE												
3.	SAMPLE												
4.	SAMPLE												
5.	SAMPLE												
6.	SAMPLE												
7.	SAMPLE												
8.	SAMPLE												
9.	SAMPLE												
10.	SAMPLE												

118

<sup>118</sup> ACE. Rules and Protocols. [online]. ©2014. Dostupné z: <http://www.allianceforcoffeexcellence.org/en/cup-of-excellence/rules-protocols/>