

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií

**Bezpečnost potravin v rámci komoditní
vertikály kakaa**

Bakalářská práce

Vedoucí práce:

Ing. Vojtěch Tamáš, Ph.D

Vypracovala:

Zuzana Kašparová

Brno 2015

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Bezpečnost potravin v rámci komoditní vertikály kakaava vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne:

.....

podpis

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce Ing. Vojtěchu Tamášovi, Ph. D. za odborné vedení, konzultace, praktické rady, připomínky a čas, který mi během zpracování této práce věnoval.

Dále bych ráda poděkovala mé rodině a přátelům, kteří mě podporovali v průběhu celého studia.

Abstrakt

KAŠPAROVÁ, Z., *Bezpečnost potravin v rámci komoditní vertikály kakaa*. Mendelova univerzita v Brně, 2015. Bakalářská práce.

Bakalářská práce se zabývá problematikou bezpečnosti potravin v rámci komoditní vertikály kakaa. Hlavním cílem je charakterizovat vývoj a změny bezpečnosti potravin v jednotlivých fázích v rámci komoditní vertikály kakaa ve vybraných rozvojových zemích. Teoretická část se zabývá vymezením hlavních mezníků, definováním pojmů a stanovením pravidel, které jsou úzce spjaty se zmiňovanou komoditní vertikálou. Analytická část je zaměřena na vymezení hlavních faktorů ovlivňujících bezpečnost v rámci zkoumané komoditní vertikály ve vybraných rozvojových regionech.

Klíčová slova: agrobiznis, bezpečnost potravin, komoditní vertikála, kakao, rozvojové země

Abstract

KAŠPAROVÁ, Z., *Food safety in the commodity chain of cocoa*. Mendel University in Brno, 2015. Bachelor thesis.

This Bachelor thesis deals with issues of food safety in the commodity chain of cocoa. The main objective is to characterize development and changes of food safety in various stages of the commodity chain of cocoa in selected developing countries. Theoretical part of thesis deals with explaining major milestones, defining terms and establishing of rules which are closely connected with investigated commodity chain. Analytical part is focused on defining of key factors influencing the security of given commodity chain in selected developing regions.

Keywords: agribusiness, food security, commodity vertical, cocoa, developing countries

Obsah

1.	Úvod	9
2.	Cíl práce a metodika	10
3.	Literární rešerše	12
	3.1 Historie bezpečnosti potravin v EU	12
	3.1.1 Vznik Evropského hospodářského společenství	12
	3.1.2 Codex Alimentarius	12
	3.1.3 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	13
	3.1.4 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin	14
	3.1.5 Dohoda z Cotonou	15
	3.1.6 Systém HACCP	16
	3.2 Základní pojmy a definice	18
	3.3 Instituce EU spjaté s bezpečností potravin	22
	3.4 Povinnosti při dovozu potravin do EU	25
	3.4.1 Obecné požadavky na bezpečnost a hygienu potravin	25
	3.4.2 Pravidla původu zboží	26
4.	Analytická část	28
	4.1 Komoditní vertikála kakaa	28
	4.2 Světová produkční centra kakaa	33
	4.2.1 Kakao v Ghaně	33
	4.2.2 Kakao v Indonésii	39
	4.2.3 Kakao v Nigérii	44
	4.2.4 Kakao v Pobřeží slonoviny	50
5.	Závěr	56
6.	Seznam použité literatury	58
7.	Seznam grafů, obrázků a tabulek	66
8.	Seznam zkratek	68

1. Úvod

Pojem bezpečnost potravin je pro většinu lidí pouze obecný pojem, podle kterého se řídí při nakupování potravin. Čas od času se objeví informace o rozšiřující se hrozbě, jako byla např. v roce 1995 bovinní spongiformní encefalopatie, pro nás známá jako nemoc šílených krav nebo ve Velké Británii v roce 2001 epidemie slintavky a kulhavky. V těchto situacích si lidé uvědomí vážnost situace a dají si větší pozor na to, co kupují.

Je důležité si uvědomit, odkud potraviny pochází, a kdo odpovídá za to, aby byly pro naše tělo bezpečné. Koncept, který byl vytvořen evropskou potravinovou politikou, má za primární cíl ochranu spotřebitelů. Je velmi propracovaný a orgány, které v něm působí, mají velkou zodpovědnost. Volný pohyb osob, zboží a služeb je základním principem Evropské unie, proto je důležitá neustálá kontrola a zabezpečení potravin jdoucích na naše území, aby se dalo snáze vyhnout přicházející hrozbě.

V případě kakaa není občas lehké vysledovat, odkud kakao a čokoláda z něj vyrobená pochází. V poslední době se na tento problém sledovatelnosti zaměřuje více spotřebitelů, kteří chtějí vědět, odkud kakao opravdu je a za jakých podmínek bylo vypěstováno.

Celkově je obchod s kakaem dost nespravedlivě nastaven. Pěstitelé získají jen malé procento z výnosu, kdežto marže obchodních korporací rostou. Zvyšující se poptávka po kakau způsobuje zvyšující se spotřebitelské ceny. Tato komplikovaná situace vede k tomu, že zemědělství výrobci nemají dostatečné prostředky pro investice do rozvoje tohoto odvětví a zdokonalování použitých technologií. Většina z nich žije pod hranicí chudoby, proto nelze očekávat, že vyprodukují kakao té nejvyšší kvality, což má vliv i na jeho rizikovost z hlediska bezpečnosti potravin.

Realita na současném mezinárodním trhu kakaa odhaluje dominanci velkých nadnárodních společností, které odkupují kakaové boby (často na bázi dlouhodobých kontraktů) se smlouvenou fixní cenou od pěstitelů v rozvojových zemích. Kvalita produktu je rovněž ovlivněna smícháváním kakaa pocházejících z různých oblastí a odrůd, skutečný původ tak není často možné vysledovat.

Potravinová bezpečnost v rámci komoditní vertikály kakaa je velmi obsáhlé téma. Ve své práci jsem se snažila shrnout všechny poznatky, které zásadním způsobem ovlivňují výslednou kvalitu kakaa.

2. Cíl práce a metodika

Cíl práce

Cílem této bakalářské práce je charakterizovat vývoj a změny bezpečnosti potravin v jednotlivých fázích v rámci komoditní vertikály kakaa ve vybraných rozvojových zemích.

Pro naplnění hlavního cíle byly stanoveny následující dílčí cíle:

- zmapování důležitých mezníků v historii bezpečnosti potravin v EU,
- definování klíčových pojmů souvisejících s bezpečností potravin,
- vymezení hlavních institucí podílejících se na utváření pravidel bezpečnosti potravin,
- upřesnění povinností při dovozu potravin do EU,
- charakterizování komodity kakaa,
- specifikování relevantních rizik v oblasti bezpečnosti potravin v jednotlivých fázích zkoumaného komoditního řetězce,
- charakterizování hlavních světových produkčních center kakaa,
- charakterizování hlavních faktorů formujících nabídku zkoumané komodity v Ghaně, Nigerii, Indonésii a Pobřeží slonoviny.

Metodika

Uvedeným cílům odpovídá níže uvedený metodický postup:

1. V rámci literární rešerše jsou obecně popsány mezníky v historii bezpečnosti potravin. Tyto mezníky přímo ovlivnily fungování systému, který se zabývá bezpečností potravin. Dále jsou v rámci literární rešerše charakterizovány základní pojmy a definice např. potravina, potravinové právo, potravinová politika aj. V další kapitole jsou obecně popsány instituce, které se podílejí na utváření pravidel potravinové bezpečnosti a s tím související pravidla při dovozu potravin do EU. V závěru literární rešerše je obecně charakterizována zkoumaná komodita – kakao.
2. Analytická část je zaměřena na komoditní vertikálu kakaa a sledování zkoumané komodity od pěstitele až ke spotřebiteli. V další části se pak zaměřuje na čtyři vybrané rozvojové regiony – Pobřeží slonoviny, Ghanu, Nigérii a Indonésii v souvislosti s jejich specifiky v produkci této komodity. Rovněž se analytická

část věnuje rizikům, která s sebou přináší zmiňovaná komoditní vertikála. Rizika jsou obecně charakterizována a přiřazena k jednotlivým fázím vertikály.

V rámci literární rešerše jsou vymezeny základní pojmy a definice, jež jsou popsány prostřednictvím analýzy použitých zdrojů. V analytické části je použita komparace vybraných rozvojových regionů na základě komoditní vertikály kaka, následně jsou zjištěné poznatky v závěru zobecněny prostřednictvím indukce.

K naplnění výše uvedených cílů byla využita analýza sekundárních dat. Data byla získána především z databáze FAOSTAT. Dále byla data čerpána z Informačního centra Ministerstva zemědělství ČR, ze stránek Evropské unie a z databáze vědeckých článků.

3. Literární rešerše

3.1 Historie bezpečnosti potravin v EU

Oblast bezpečnosti potravin prošla v moderní době významnými změnami. V současné době existuje mnoho institucí, které se touto problematikou zabývají.

3.1.1 Vznik Evropského hospodářského společenství

Evropské hospodářské společenství (dále jen EHS) vzniklo roku 1957 na základě podepsání Římských smluv, které vešly v platnost 1. ledna 1958.

Římské smlouvy

Římské smlouvy se o pravidlech vývozu a dovozu zboží (mimo jiné potravin) zmiňují v člancích 32 – 38. Jedná se o zásady, kterými se členské země Evropské unie (dále jen EU) řídí při obchodování s nečlenskými i členskými státy.

Římské smlouvy pojednávají o zavedení kvót a o zavedení množstevních omezení na veškeré zboží, v článku 38 se pak zaměřují na zemědělské produkty (Smlouva o založení EHS, 1957).

Zavedení celní unie

Na základě smlouvy o EHS byly zrušeny celní a kvótní poplatky na zboží, se kterými se obchoduje. Byl zaveden společný celní sazebník, který nahradil původní celní poplatky jednotlivých států. Celní unie se doplňuje se společnou obchodní politikou. Touto politikou se celní unie zcela liší od běžných sdružení volného obchodu. Zrušení celních a kvótních poplatků má pozitivní význam na obchody se zeměmi třetího světa (Smlouva o založení EHS, 1957).

3.1.2 Codex Alimentarius

Potravinové právo (lat. Codex Alimentarius) je sbírka mezinárodních potravinových norem, směrnic, kodexů a postupů, které přispívají k bezpečnosti, kvalitě a poctivosti v mezinárodním obchodu s potravinami. Sbírnka byla vydána komisí „Codex Alimentarius“, která byla založena v roce 1963 organizacemi FAO a WHO. Hlavním účelem tohoto Codexu je ochrana zdraví spotřebitelů a zajištění spravedlivé soutěže v obchodu s potravinami (Codex Alimentarius, 2014).

Codex Alimentarius také obsahuje ustanovení, které má poradní povahu, ve formě kodexu chování, pokynů a dalších doporučených opatření na pomoc při dosažení účelů. Komise tohoto Codexu vyjádřila názor, že kodexy by mohly poskytnout užitečné seznamy požadavků pro národní kontrolu potravin. Zveřejnění Codexu Alimentarius mělo vést k vypracování a zavedení definic a požadavků na potraviny. Codex měl také pomoci při harmonizaci a usnadnění mezinárodního obchodu.

Základní texty o hygieně potravin byly přijaty Evropskou komisí (dále jen EC) v roce 1997. Jednalo se o třetí vydání této kompaktní brožury, která obsahovala revidované pokyny pro uplatňování systému HACCP. Předpokládalo se, že tento kompaktní formát umožní široké využití a pochopení základních principů hygieny potravin, a že bude podporován vládami, regulačními orgány, potravinářským průmyslem a všemi potravinovými manipulátory a spotřebiteli (FAO, 2003).

3.1.3 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (dále jen RASFF) je mechanismus, který slouží k oznamování rizik, ať už přímých či nepřímých. Tato rizika se týkají lidského zdraví a vychází z potravin či krmiv.

Mezi členy tohoto systému se řadí EC, členské státy EU, členské státy Evropského sdružení volného obchodu (dále jen EFTA) a Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen EFSA). Členové mohou mezi sebou rychle a efektivně sdílet informace o nebezpečných potravinách nebo krmivech.

Systém RASFF vznikl na základě článku 50 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, který pevně stanovil obecné zásady a požadavky potravinového práva. Byl zřízen Evropský úřad pro bezpečnost potravin a byly stanoveny postupy týkající se bezpečnosti potravin.

„Zřizuje se systém rychlého varování ve formě sítě pro ohlašování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potraviny nebo krmiva. Zahrnuje členské státy, Komisi a úřad. Členské státy, Komise a úřad určí kontaktní místo, které bude členem sítě. Komise je odpovědná za správu sítě“ (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, str. 467).

V každé členské zemi se nachází kontaktní místa, mezi nimiž probíhá výměna informací o nebezpečných potravinách či krmivech. „Pokud má některý člen RASFF informace o závažném zdravotním riziku u potravin či krmiv, musí prostřednictvím

RASFF okamžitě informovat Evropskou komisi“ (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012).

EC vyhodnocuje všechna příchozí hlášení a předává je dále všem členům RASFF prostřednictvím jednoho ze čtyř typů oznámení:

- varování,
- informace,
- odmítnutí na hranicích,
- novinky (Mulačová, 2013).

3.1.4 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin

Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin (ang. White Paper on Food Safety) vznikla roce 1999. EC předložila rozsáhlý program, jehož cílem bylo dosáhnout vysokého standardu zdravotní nezávadnosti potravin. Současně EC předpokládala zřízení Evropského úřadu pro potraviny, ke kterému došlo v roce 2002. Hlavními cíli tohoto nově zřízeného úřadu mělo být hodnocení rizik spojených se zdravotní nezávadností potravin, sběr a zpracování výsledků výzkumu a také poskytování informací spotřebitelům (Zemědělec, 2013).

„Tímto dokumentem Komise plní jeden ze stěžejních cílů potravinové legislativy, jenž je založen na generální revizi stávající legislativy a na opatřeních z oblasti krmiv, zdraví a ochrany zvířat, hygieny, reziduí a nových potravin. Tento dokument současně vytváří společný rámec pro kontrolní systémy jednotlivých států“ (Doucha, 1999, str. 1).

Bílá kniha má také za cíl zlepšení ochrany zdraví spotřebitelů tím, že bude koordinovat a integrovat jednotlivé aspekty zdravotní nezávadnosti potravin a krmiv. Právní předpisy budou moci být změněny operativně tak, aby byly aktuální, komplexní a propojené. Bílá kniha též vyzývá všechny aktéry (členské státy EU i nadnárodní podniky), aby se aktivně účastnily spolupráce. Ti nesou hlavní odpovědnost za každodenní používání předpisů týkajících se zdravotní nezávadnosti potravin (Doucha, 1999).

3.1.5 Dohoda z Cotonou

Dohody z Cotonou byly podepsány v roce 2000 v Beninu. Jednání se týkala zemí EU a 79 zemí ACP (Afrika, Karibik, Pacifik). Jednalo se o dohody platné na 20 let (EU, 2011).

„V první části dohody jsou v hlavě I. definovány cíle, základní principy a účastníci „partnerství“, na němž je tato dohoda založena. Cílem partnerství je snížit a dlouhodobě vymýtit chudobu v souladu s cíli trvale udržitelného rozvoje a současně urychlit začleňování zemí ACP do světové ekonomiky. Důraz je přitom kladen na posílení politického dialogu, na podporu demokracie, na upevnění postavení nových subjektů partnerství, na nové uspořádání obchodních vztahů a na rozmístění finančních zdrojů v souladu s národními strategiemi ekonomického rozvoje“ (Fojtíková a Lebiezík, 2008, str. 90).

S Dohodami v Cotonou souvisí také **Dohody o ekonomickém partnerství** (dále jen EPAs), o kterých se právě v Beninu jednalo. Základem EPAs bylo vytvoření zón volného obchodu. Těmto Dohodám však neodpovídaly dvě země ACP. První z nich je Jižní Afrika, která se již volného obchodu s EU účastnila a měla uzavřenou Dohodu o obchodě, rozvoji a spolupráci. Druhá z nich je Kuba, která nebyla signatářem Dohod z Cotonou. EPAs se opírají o čtyři základní principy:

- partnerství – EPAs dohody specifikují všechna práva a povinnosti signatářů,
- regionální integrace – základní princip, jak urychlit integraci zemí ACP do světové ekonomiky,
- rozvoj – dohody EPAs byly považovány za hlavní nástroj rozvoje Třetích zemí,
- spojení s WTO – EPAs byly postaveny na pravidlech WTO a musí být v souladu s Rozvojovou agendou ministerských jednání v Doha z roku 2001 (Cihelková, 2003).

V roce 2006 proběhlo druhé kolo jednání o Dohodách EPAs. Aktivně se zapojila i Česká republika, která byla výrazně pro začlenění Třetích zemí do volného obchodu (Cihelková, 2003).

Vznik zón volného obchodu mezi zeměmi EU a ACP je důležitým mezníkem v historii bezpečnosti potravin. Jakmile začaly rozvojové země vyvážet své produkty a zboží do Evropy, bylo potřeba zpřísnit kontrolu dovezených potravin.

3.1.6 Systém HACCP

Systém HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) byl vydán Komisí Codex Alimentarius. Je to systém, který je nutné dodržovat, aby se minimalizovaly možná onemocnění či zdravotní potíže způsobené špatnou hygienou potravin.

„Systém HACCP stojí na znalostech kritických bodů, tj. bodů, kde je největší možnost resp. pravděpodobnost kontaminace potravního řetězce. Kontaminace může být mikrobiologická, chemická či fyzikální. Tyto body se stávají nejdůležitějším kontrolním místem, které je monitorováno a vyhodnocováno resp. řízeno tak, aby možná kontaminace byla vyloučena“ (Státní zdravotní ústav, 2014).

Podle Evropské unie lze systém HACCP definovat jako systém opatření a činností provozu potravinářského podniku a dále provozu stravovacích služeb. Ten je zaměřený na zabezpečení a prokázání zdravotní nezávadnosti potravin.

Povinnost uplatňovat zásady HACCP platí pro všechny provozovatele potravinářských podniků. Ti musí též vytvořit, zavést a udržovat trvalé postupy založené na zásadách HACCP.

Systém zabezpečení kontroly potravin HACCP se skládá z uplatňování těchto zásad:

- identifikace a analýza rizik,
- určení rozhodujících bodů,
- určení kritických limitů,
- určení způsobu monitorování,
- určení nápravných opatření,
- určení postupů prověřování,
- určení dokumentace a záznamů.

Vzhledem ke specifčnosti společného stravování je program HACCP vypracován jen kvalifikovanými odborníky. Ti znají produkty, procesy a mají vědomosti a zkušenosti z mikrobiologie a potravinářské technologie (Karkalíková M., 2007).

Hygiena potravin

S pojmem programu HACCP úzce souvisí pojem hygiena potravin. Ta si dává za cíl vytyčit cíle, kterých je potřeba dosáhnout, aby byla zcela zajištěna bezpečnost potravin. Důležité je zajistit hygienu ve všech fázích výrobního procesu potravin, tj. od prvovýroby až po prodej hotového výrobku spotřebiteli.

Toto nařízení se nevztahuje na výživu, složení a na kvalitu, ale zaměřuje se především na společná pravidla pro členské země. Ty zahrnují hygienické požadavky týkající se:

- potravinářských prostor (i venkovních),
- přepravy,
- vybavení,
- odpadů,
- osobní hygieny,
- samotných potravin,
- balení,
- tepelného ošetření,
- školení pracovníků (EU, 2010).

3.2 Základní pojmy a definice

Potravina je definována jako vše, co jíme a pijeme, tedy látka určená pro výživu lidí a je konzumovaná ústy. Mezi pojmy blízké potravině řadíme například látky přídatné, látky určené k aromatizaci a pomocné látky používané při výrobě potravin. Tyto látky se musí ze zákona označovat symbolem „E“ s číslem a poté celým názvem (Veber, 2007).

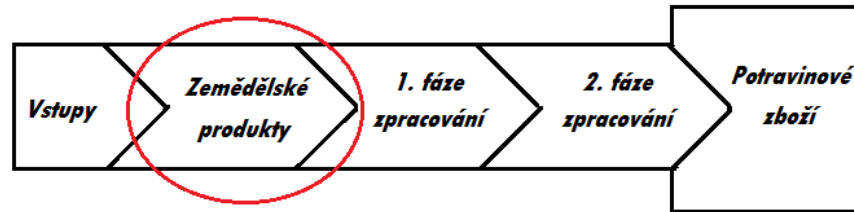
Pro spotřebitele je však velmi důležité i datum spotřeby neboli **minimální trvanlivost**. „Minimální trvanlivost je minimální doba, po kterou si potravina zachová své specifické vlastnosti při dodržování skladovacích podmínek a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost“ (Veber, 2007, str. 52). Pokud je překročeno datum, které musí být vždy uvedeno na obalu, nesmí být potravina dále posílána do oběhu (Veber, 2007).

V kontextu bezpečnosti potravin je důležité, aby byla potravina správně vyrobena a skladována, což znamená, aby nebyla závadná. Bezpečná potravina nesmí uškodit zdraví spotřebitele, pokud je připravena a užitá k účelu, pro který je určena (Southgate, Graham a Tweeten, 2007).

„Na zajištění a zachování bezpečnosti potravin se podílí zemědělská produkce, zpracovatelé potravin, dovozci, distributoři, státní orgány, ale i spotřebitelé“ (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012).

Komponenty, které se podílejí na bezpečnosti potravin, jsou znázorněné v komoditních řetězcích, které se dělí na dva druhy.

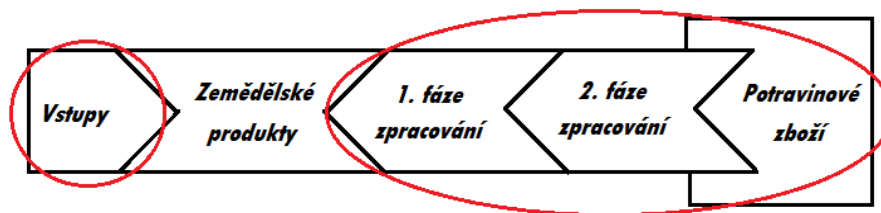
V rámci **tradiční koncepce zemědělství** funguje tzv. **nabídkově orientovaný model zemědělství**. Tato koncepce je zaměřena primárně na zemědělskou výrobu. Komodita je brána jako konečný výrobek, který se dále nezpracovává. Důraz je kladen na výrobní podmínky, na kvalitu půdy a použité technologie. Na trhu panují spíše neosobní vztahy, trh je otevřený a existuje zde velké množství dodavatelů. V tradiční koncepci je vyvíjen tlak na zvyšování ceny produktu (zejména cen zemědělských výrobců). Rozhodujícím rizikem je selhání trhu a pokles cen. Pro obchodní vztahy je charakteristická nezávislost a stabilita. Znalosti, kterými vynikají dodavatelé, jsou spíše technického zaměření. V tradiční koncepci je také významné zaměření na zvyšování efektivity vstupů a tím i intenzity využití přírodních zdrojů (Bečvářová, 2005).



Obr. č. 1: Nabídkový řetězec

Zdroj: vlastní zpracování z Bečvářová (2005)

V **nové (současné) koncepci zemědělství**, je zemědělství chápáno jako součást širšího systému výroby potravin. V této koncepci funguje tzv. **poptávkově orientovaný model zemědělství**. Komodita je zde vnímána jako surovina k dalšímu zpracování. Je kladen důraz na požadavky zákazníka, na lidi, kteří spolu obchodují, na znalosti, informace a výrobní strategie. Na trhu převládají osobní kontakty, které jsou na bázi korektních kontraktů. Jsou preferovány přátelské obchodní vztahy, proto lidé nakupují zpravidla u jednoho zdroje. Největším rizikem je selhání trhu v podobě selhání vztahů mezi obchodními partnery. Současná koncepce klade důraz na snižování nákladů produkce. Charakteristika podnikání je flexibilní a nebrání se žádné změně. Rozhodující znalosti, kterými se vyznačují dodavatelé, jsou více ekonomické a komunikační. Přírodní zdroje nejsou vyčerpávány, ba naopak, klade se důraz na jejich šetrné užívání a ochranu (Bečvářová, 2005).



Obr. č. 2: Poptávkový řetězec

Zdroj: vlastní zpracování z Bečvářová (2005)

Pod pojmem „**potravinové právo**“ lze rozumět následující. „Potravinové právo jsou právní a správní předpisy, použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí“ (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, str. 469).

Potravinové právo je soubor právních norem, které souvisí s pojmem bezpečnost potravin. Není však samostatným právním odvětvím. Lze jej podřadit pod právo zemědělské, které spadá pod právo životního prostředí, trestní, správní, obchodní, občanské, finanční a evropské (Spitzenbergerová, 2013).

Pojem **potravinová politika** se objevil ještě před tím, než se lidé začali zajímat o potravinovou bezpečnost. Samotný pojem vznikl po roce 1974 na prvním zasedání Světové potravinové rady v publikaci, která nese název **Zelená kniha**. Ta vznikla v reakci na bezpečnost potravin hlavně v rozvojových zemích.

Světová potravinová krize v letech 1972 – 1974 vyvolala nový zájem o přístup k potravinám, hlavně na globální a národní úrovni. Politici, kteří byli zaměřeni zejména na politiku potravin, ocenili zájem o vzájemnou závislost mezi nabídkou a poptávkou. S postupem času se začaly řešit i otázky týkající se výživy a jejího plánování (Maxwell a Slater, 2003).

Potravinová politika se dělí na tradiční a současný přístup.

Tab. č. 1: Srovnání tradičního a současného přístupu potravinové politiky.

	Tradiční přístup	Současný přístup
Populace	většinou venkovské	většinou městské
Venkovské pracovní pozice	většinou zemědělské	většinou nezemědělské
Zaměstnanost v potravinovém sektoru	výroba potravin a primární marketing	výroba potravin a maloobchod
Potravinový marketing	maloobchod s obilím	potravinářské společnosti
Dodavatelský řetězec	krátký dodavatelský řetězec	dlouhý dodavatelský řetězec
Typická příprava jídel	jídlo vařené doma	vysoký podíl předem připravených jídel
Typická jídla	základní potraviny, klasicky upravené	už zpracované potraviny, značkové produkty; více živočišné produkty
Typické nakupování	místní malé obchody a trhy	supermarkety
Bezpečnost potravin	použití pesticidů, toxiny spojené s chudým skladováním	omezení používání pesticidů, bio-bezpečnostní problémy ve zpracovaných potravinách (salmonela, listerióza)
Výživové problémy	podvýživa	zdravotní problémy (obezita, srdeční choroby, diabetes)
Výživové otázky	mikronutrienty	tuky, cukry
Hlavní zdroje národních potravinových šoků	špatné klimatické podmínky a výrobní problémy	mezinárodní ceny a obchodní problémy

Hlavní zdroje domácích potravinových šoků	špatné klimatické podmínky a výrobní problémy	mzdové problémy způsobující chudobu
Prostředky v případě nedostatku potravin u domácností	bezpečnostní síť, potravinová podpora	sociální systém, příjmové transfery
Instituce pro potravinovou politiku	Ministerstva zemědělství, Ministerstva zdravotnictví	Ministerstva průmyslu a obchodu
Zaměření potravinové politiky	zemědělská technika, státní reformy, doplňková krmiva,	konkurence v hodnotovém řetězci, struktura obchodu, termínované trhy, odpadový management, reklama, výchova ke zdraví, bezpečnost potravin
Klíčové nadnárodní instituce	FAO, WFP, UNICEF, WHO, CGIAR	FAO, UNIDO, ILO, WHO, WTO

Zdroj: vlastní zpracování z Maxwell a Slater (2003)

3.3 Instituce EU spjaté s bezpečností potravin

Bezpečnost potravin se stala klíčovou problematikou, kterou se EU začala zabývat přibližně v 60. letech 20. století. Bylo důležité vytvořit instituce, které by měly na starost kontrolu kvality importovaných potravin. Mezi tyto instituce patří zejména Evropský úřad pro bezpečnost potravin, Potravinový a veterinární úřad, Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU a Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat.

EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

EFSA je nezávislá evropská agentura financovaná z rozpočtu EU, která je provozována odděleně od EC, Evropského Parlamentu a členských států.

EFSA je základním stavebním kamenem EU, protože má na starosti posuzování rizik týkajících se potravin a krmiv. Úzce spolupracuje s vnitrostátními orgány a se zainteresovanými stranami. Poskytuje nezávislé vědecké poradenství a podává zprávy o existujících i nově vzniklých hrozbách, které se týkají bezpečnosti potravin a krmiv.

EFSA byl zřízen v lednu roku 2002 po sérii potravinových krizí v 90. letech 20. století jako nezávislý poradce o rizicích spojených s potravinovým řetězcem. Byl vytvořen jako součást komplexního programu pro zlepšení bezpečnosti potravin v EU a měl za cíl zajistit lepší úroveň ochrany spotřebitele a obnovit důvěru v zásobování potravinami do EU.

Působnost EFSA se týká hlavně bezpečnosti potravin a krmiv, výživy, zdraví a pohody zvířat a ochrany a zdraví rostlin. EFSA ve své práci reflektuje možný dopad potravinového řetězce na biologickou rozmanitost rostlinných a živočišných stanovišť. Úřad též provádí hodnocení rizik na životní prostředí ze stran geneticky modifikovaných plodin, pesticidů, doplňkových látek a rostlinných škůdců. Ve všech těchto oblastech je nejdůležitější poskytovat objektivní a nezávislé poradenství, které bude vědecky podložené.

Nezávislé vědecké poradenství EFSA je základem evropského systému bezpečnosti potravin. Díky tomuto systému patří evropští spotřebitelé mezi nejlépe chráněné a informované na světě, pokud jde o rizika v potravinovém řetězci (EFSA, 2013).

POTRAVINOVÝ A VETERINÁRNÍ ÚŘAD

Potravinový a veterinární úřad (dále jen FVO) odpovídá za dodržování právních předpisů a smluv v oblasti bezpečnosti potravin, zdraví zvířat a rostlin i za dodržování dobrých životních podmínek zvířat. FVO kontroluje, jestli jsou tato práva a povinnosti řádně dodržována.

Posláním FVO je prostřednictvím svých auditů, inspekcí a souvisejících činností:

- kontrolovat dodržování požadavků na bezpečnost EU a kvality potravin, zdraví zvířat a jejich dobrých životních podmínek, zařízení zdravotnické legislativy v rámci EU a zajištění bezpečného dovozu do EU z třetích zemí,
- přispívat k rozvoji evropské politiky Společenství v oblasti bezpečnosti potravin, zdraví a pohody zvířat a rostlin,
- přispívat k rozvoji a provádět účinné kontrolní systémy v oblasti bezpečnosti potravin, zdraví a pohody zvířat a rostlin a informovat zúčastněné strany o výsledcích svých auditů a kontrol (EC, 2014).

KONFEDERACE VÝROBCŮ POTRAVIN A NÁPOJŮ V EU

Posláním Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU je usnadnit rozvoj prostředí společností, ve kterém jsou všechny evropské potraviny a nápoje, bez ohledu na jejich velikost. Je důležité uspokojit potřeby spotřebitelů i společností a zároveň účinně kontrolovat udržitelný růst.

Konfederace je založena na spolehlivých vědeckých výzkumech, rozsáhlé správě dat a efektivní komunikaci. Organizace se snaží prosazovat zájmy svých členů v oblastech jako je bezpečnost potravin, výživa a zdraví, spotřebitelská důvěra, konkurenceschopnost a udržitelnost životního prostředí.

Konfederace byla založena Svazem průmyslových a zaměstnavatelských konfederací v Evropě v roce 1982. Vznikla za předpokladu, že se stane nezávislou neziskovou organizací. Od té doby se Konfederace stala klíčovou stranou, která se zabývala potravinářským a nápojovým průmyslem.

V roce 2011 byla založena nová dynamická organizace FoodDrinkEurope pod záštitou Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU.

FoodDrinkEurope má stálý sekretariát se sídlem v Bruselu a udržuje úzké kontakty s evropskými a mezinárodními institucemi. Je významným partnerem

v konzultaci ve všech otázkách týkajících se evropského potravinářského a nápojového průmyslu.

Zabývá se především čtyřmi tématy:

- potravinami,
- spotřebitelskou politikou,
- udržitelností životního prostředí,
- konkurenceschopností.

FoodDrinkEurope přispívá zprostředkováním know-how ke znalostem trhu všem výrobcům a společnostem, kteří se zaměřují na potravinářský a nápojový průmysl (FoodDrinkEurope, 2014).

STÁLÝ VÝBOR PRO POTRAVINOVÝ ŘETĚZEC A ZDRAVÍ ZVÍŘAT

Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat (dále jen SCFCAH) byl zřízen proto, aby pomáhal EC při přípravě opatření týkajících se potravin. Nahrazuje řadu stávajících výborů (Stálý výbor pro potraviny, Stálý výbor pro výživu zvířat a Stálý veterinární výbor) s cílem zajistit účinnější komplexní přístup k potravinovému řetězci.

SCFCAH se skládá ze zástupců členských států a předsedá mu zástupce EC. Je rozdělen na osm částí, aby byly pokryty všechny zúčastněné subjekty. Sekce jsou následující:

- obecné potravinové právo,
- biologická bezpečnost potravinového řetězce,
- toxikologická bezpečnost potravinového řetězce,
- ovládací prvky a dovozní podmínky,
- výživa zvířat,
- geneticky modifikované potraviny a krmiva a rizika pro životní prostředí,
- zdraví zvířat a jejich dobré životní podmínky,
- prostředky na ochranu rostlin.

Potravinové krize v posledních letech ukázaly, že je třeba zlepšit řízení v oblasti bezpečnosti potravin. Je to z toho důvodu, že bylo přijato nařízení, aby byla zajištěna vysoká úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů a současně bylo zajištěno účinné fungování vnitřního trhu, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva na úrovni Společenství a národní úrovni (Evropská unie, 2007).

3.4 Povinnosti při dovozu potravin do EU

Pokud je zboží dováženo do EU, musí se řídit povinnostmi a zásadami, které určují směrnice EU nebo členských zemí. Jedná se především o obecné požadavky bezpečnosti a hygienu potravin na importované zboží a Pravidla původu.

3.4.1 Obecné požadavky na bezpečnost a hygienu potravin

Hlavní obecnou zásadou, která je platná pro všechny dovozce je, že dovoz produktů do EU je volný a nepodléhá žádnému množstevnímu omezení.

Každá členská země EU může požádat o kontrolu vývoje dovozu do své země. Návrh podá EC, která provede kontrolní a ochranná opatření a předá informace dalším členským státům. Poté se vede konzultace, které se účastní zástupci všech členských států. Konzultace se týká zejména podmínek a vývoje dovozu nebo opatření, které je potřeba přijmout.

Současně s konzultací probíhá šetření, které má za cíl zjistit, jestli v členských státech vzniká nebo hrozí vážná újma způsobená dovozem určitého produktu.

Pokud jsou EC předloženy dostatečné důkazy odůvodňující zahájení šetření, je vydáno prohlášení. Zde jsou uvedeny všechny získané informace, lhůta, v níž mohou účastníci řízení vyjádřit písemné stanovisko a lhůta, během níž mohou účastníci řízení podat žádost o slyšení před EC. Po ukončení šetření předkládá EC výboru zprávu o výsledcích.

Pokud se prokáže, že jdou důkazy dostačující, EC vydá devítiměsíční prozatímní opatření, které mimo jiné obsahují zvýšení cel oproti jejich stávající úrovni. Během této doby probíhají vyšetřující a ochranná opatření, které mají za cíl prokázat, jestli skutečně došlo k porušení bezpečnosti dovážených potravin. Pokud se na konci šetření prokáže, že nedošlo k žádné újmě nebo hrozbě újmy, jsou veškeré prostředky plynoucí ze zvýšení cla navráceny.

Zkoumání vývoje dovozu, které probíhá po podání dostatečného množství důkazů, se opírá především o tyto činitele:

- objem dovozu,
- cena dovážených produktů,
- účinky dovozu na: výrobu, kapacitu využití, zásoby, prodej, podíl na trhu, ceny, zisky, kapitálový výnos, peněžní tok a zaměstnanost,
- ostatní činitele (Nařízení Rady (ES) č. 260/2009).

Pro zajištění ochrany zdraví spotřebitelů ve Společenství bylo nutné vytvořit zásady prevence, a tím vytvořit překážky volného pohybu potravin. Bylo nezbytné, aby byl přijat jednotný základ v celém Společenství.

Bezpečnost a hygiena potravin se více dostává do podvědomí nejen široké veřejnosti, ale i nevládních organizací. Důvěra v potravinové právo je velmi důležitá především ze stran spotřebitelů a obchodních partnerů. Tato důvěra je zajištěna prostřednictvím orgánů veřejné moci. Ty informují veřejnost v případech, kdy se vyskytnou důvody k podezření o zdravotním riziku, které s sebou přináší dovoz určitých typů potravin.

Samotné společenství podporuje zásady volného obchodu s bezpečnými potravinami, přičemž postupuje podle pravidel bezpečného obchodu. Všechny dovážející země musí splňovat podmínky, právní předpisy a obecné zásady bezpečnosti potravin.

Členské státy EU mají také své speciální obchodní předpisy, podle kterých stanoví, jestli je určitá dovezená potravina bezpečná či nikoliv. Podle těchto opatření mohou vzniknout překážky obchodu s potravinami.

Překážky mohou vzniknout tehdy, pokud není možné zjistit původ potravin. Právě proto byl vytvořen komplexní systém sledovatelnosti v potravinářských podnicích, podle kterého je prováděna kontrola dovozu. Je nezbytné, aby bylo možné určit alespoň podnik, ze kterého byla potravina dodána, a aby byla zaručena sledovatelnost.

Dovozce, tedy provozovatel sledovaného podniku, by měl mít primární zodpovědnost za dovážené potraviny, především za jejich bezpečnost (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002).

3.4.2 Pravidla původu zboží

Pravidla o původu zboží jsou součástí celní problematiky. Podle původu zboží jsou na importované komodity uvalovány různé celní sazby. Podle pravidel původu zboží se komodity v celním režimu dělí na dvě části (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, 2010).

První z nich je **nepreferenční původ zboží**. „Nepreferenční původ zboží se zabývá otázkou, ze které země zboží pochází, a to podle nepreferenčních pravidel původu. Ta jsou v současné době autonomní (jednostrannou) záležitostí příslušných zemí, tzn. nejsou podložena žádnou smlouvou nebo dohodou, ale jsou stanovena národními předpisy“ (Celní správa České republiky, 2009).

Pokud je zboží, které má nepreferenční původ, dovezeno do Evropské unie, nelze na něj uplatnit preferenční sazební opatření, např. snížené celní sazby a kvóty (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, 2010).

Druhá část se nazývá **preferenční původ zboží**. „Preferenční zacházení je poskytováno například v případě **Všeobecného systému preferencí** (dále jen GSP), celní unie, Evropského hospodářského prostoru a dohod o volném obchodu. Právní základ pro preferenční původ zboží v EU tvoří Nařízení Rady č. 2913/92, čl. 27 a Nařízení Komise č. 2454/93, čl. 35-123“ (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, 2010).

GSP je sada opatření, která zavedla EU v roce 1971 a má za cíl pomoci rozvojovým a nejméně rozvinutým zemím ve vstupu na evropský trh a do mezinárodního obchodu. V současné době GSP využívá 176 zemí, které jsou podle Světové banky klasifikovány jako rozvojové (Ministerstvo průmyslu a obchodu České republiky, 2010).

Tab. č. 2: GSP – Seznam rozvojových zemí - platný od 1. 1. 2015

Arménie	Honduras	Maledivy	Peru
Ázerbájdžán	Indie	Marshallovy ostrovy	Pobřeží slonoviny
Bolívie	Indonésie	Mikronésie	Salvador
Botswana	Irák	Mongolsko	Srí Lanka
Cookovy ostrovy	Írán	Namibie	Svazijsko
Čínská lidová republika	Kamerun	Nauru	Syrská arabská republika
Ekvádor	Kapverdy	Nigérie	Tádžikistán
Fidži	Keňa	Nikaragua	Thajsko
Filipíny	Kolumbie	Niue	Tonga
Ghana	Kongo	Pákistán	Turkmenistán
Gruzie	Kostarika	Panama	Ukrajina
Guatemala	Kyrgyzstán	Paraguay	Uzbekistán
			Vietnam

Zdroj: vlastní zpracování z Ministerstva průmyslu a obchodu (2015)

Pokud některá země chce exportovat zboží do zemí EU, musí splňovat několik podmínek. Jednou z nich je důkaz preferenčního původu, což může být např. průvodní osvědčení **EUR1** (Chamber International, 2014).

4. Analytická část

4.1 Komoditní vertikála kakaa

Komoditní vertikála kakaa je velmi dlouhá, složitá a zahrnuje mnoho různých aktérů. Proces začíná u pěstitelů, kteří sklízí kakaové boby. Po jednoduchém zpracování putuje surové kakao k místním obchodníkům a vývozcům, dokud se dostane na mezinárodní trh.

Kvalita kakaa se různí už podle pěstitele. Hned po sklizni se do kakaa přidávají sloučeniny jako polyfenoly či prekurzory přímo sloužící k aromatizaci. Při pražení jsou sloučeniny přetransformovány do chuťových látek, jako jsou aldehydy a pyraziny. Tyto aromatické sloučeniny jsou odpovědné za chuť, která je pro čokoládu typická.

Různé studie a průzkumy ukázaly rozdíly v pěstování i zpracování kakaa, ať už co se týče zemí, tak i jednotlivých pěstitelů v rámci jedné země. Za kvalitu kakaových bobů zodpovídají pěstitelé. Problémem je, že do výroben čokolády se dovážejí boby z různých zemí a od různých pěstitelů. Z toho plyne, že čokoláda pak vzniká z různých kakaových bobů odlišné kvality.

V posledních letech se klade stále větší úsilí na sledování kvality kakaa. Souvisí s tím i zavedení legislativy v některých částech světa, zejména pak v Evropské unii. V důsledku zvýšené sledovatelnosti v potravinářském průmyslu se sbírají podrobné informace o tom, kde a jak bylo kakao pěstováno a zpracováno. Sledování probíhá ve všech fázích komoditní vertikály (International Trade Centre UNCTAD/WTO, 2001).



Obř. ř. 3: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaa

Zdroj: vlastní zpracování z Commodity trading (2012)

1. Pěstování

Kakao se pěstuje na stromech zvaných kakaovníky, na kterých se vyskytuje jako výplň kakaových lusků. Pěstuje se hlavně v rovníkových oblastech a na pěstování je velmi náročné, protože pro svou úrodu potřebuje vlhko a horko. Největší produkci vykazují země západní Afriky, tedy Pobřeží slonoviny, Ghany a Nigérie. Další významnou zemí v produkci kakaa je Indonésie. Kakao je přednostně pěstováno na malých domácích farmách, kde je pro malé pěstitele jedinou formou obživy (Dand, 2011).

Stromy kakaovníku, (lat. *Theobroma cacao*), jsou stále zelené a velmi náročné na pěstitelské podmínky, zejména na sucho, teplotu, vítr či sluneční svit. Dalšími riziky jsou hniloba, chorobné vadnutí a houbové onemocnění. Také je důležité stromy chránit před divokou zvěří, která ohrožuje kakaové boby (Minifie, 1988).

Odlišnosti v kvalitě kakaa vychází hlavně z různých zemědělských postupů a zpracování. V západní Africe je kakao produkováno na malých plantážích, které mají průměrnou velikost 3 až 4 ha. Většina aktivit zemědělců není standardizována, to znamená, že každý pěstitel se vyznačuje různými zemědělskými postupy, jako jsou metoda sklizně nebo čas.

Ze srovnání produkce v západní Africe (Pobřeží slonoviny, Ghana) s produkcí v jiných částech světa vyplývá, že kakao pocházející z afrických zemí má nižší obsah aminokyselin než kakao z jiných zemí. Tento rozdíl je mimo jiné způsoben skutečností, že ve zmiňovaných afrických zemích má pěstování kakaa velký dopad na místní ekonomiku. Z tohoto důvodu vláda a velcí kakaovní producenti pomáhají vzdělávat místní farmáře s cílem mít produkt s nejvyšší kvalitou na světovém trhu (Saltini, Akkerman a Frosch, 2013).

2. Sklizeň

Kakaové lusky mají při dozrávání červenou, hnědou až nazelenalou barvu, a to podle odrůdy. Pokud jsou kakaové lusky již zralé, poznáme poklepáním na lusk. Podle zvuku, který se po poklepání ozve, lze nebo nelze lusky sklízet.

Sklizeň probíhá hlavně v období od jara do zimy, někde ale i po celý rok. Každý kakaovník vyprodukuje ročně 0,5 - 2,5 kilogramu kakaových bobů. Samotná sklizeň je velmi náročná na manuální zručnost a také velmi namáhavá. Lusky se ze stromů sklízají mačetami nebo dlouhými tyčemi. Každý lusk obsahuje asi 20 až 30 kakaových bobů (Nelson, 2013).

Velkým rizikem, které plyne ze sklizně, je **salmonela**. Je to infekce zodpovědná za alimentární onemocnění, které má za následek stovky úmrtí ročně po celém světě. Vyskytuje se v čokoládových výrobcích už od roku 1970. Sušené kakaové boby mají vysoký obsah tuku, proto se v nich salmonela dokáže udržet po dlouhou dobu.

Kontaminace touto infekcí je způsobena v důsledku špatných hygienických podmínek. Pokud jsou kakaové lusky polámané, k bobům se dostane mnoho mikroorganismů, které pocházejí zejména z půdy, hmyzu, ze strany lidské pracovní síly, nástrojů a zařízení používaných ke sklizni.

Během fermentace a sušení také může dojít ke kontaminaci a to zejména proto, že veškeré práce probíhají na zemi. Po vysušení je surové kakao tříděno a ručně baleno do pytlů, kde se skladuje někdy až 12 měsíců. Ani hygienické podmínky při skladování nejsou nejvhodnější. Ve skladech se salmonela vyskytuje zejména v prachu.

Kakaové boby projdou čištěním a poté pražením, kde teplota tohoto procesu dosahuje 110 až 140 stupňů. Mimo jiné je tento krok považován za nejlepší způsob, jak snížit mikrobiální kontaminaci obsaženou v kakaových bobech. Salmonela se vyznačuje dosti vysokým tepelným odporem v potravinách s nízkou vlhkostí, což kakaové boby jsou (Nascimento, 2013).

Probíhají různé výzkumy, které analyzují vzorky kakaových bobů z různých vrstev pražení. Výsledky naznačují, že kontaminace salmonelou obsažená v čokoládových výrobcích není tak vysoká a pražením se její hodnota ještě sníží. Větším problémem je kontaminace, ke které dochází přidáním ořechů ke kakaové hmotě (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012).

3. Fermentace

Po té, co jsou lusky sklizeny, následuje rozbití lusků pomocí mačet, aby bylo možno kakaové boby vyndat. Ty se pak fermentují, suší, čistí a balí.

Proces fermentace probíhá asi 6 dní, kdy se boby obalené v listech banánovníku nechají ležet na zemi, přičemž zde probíhají chemické reakce za účasti bakterií a kvasnic. Ty dodávají kakau typické čokoládové aroma a hnědé zbarvení (Dand, 2011).

Způsoby fermentace se liší v závislosti na pěstiteli a oblasti, kde se pěstuje. Nejrozšířenější způsoby fermentace jsou čtyři: platformy, odvaly, koše a krabice.

Kakao fermentované v **krabicích** se vyznačuje nízkou koncentrací cukrů, ethanolu a kyseliny octové a vysokou hodnotou pH. Tato metoda byla zařazena mezi metody s nízkou jednotností, což způsobuje vysoké procento vadných a zkažených

kakaových bobů. Velikost, tvar a materiál krabic ovlivňuje pH a obsah cukru v kakaových bobech. Boby mohou pak vykazovat fialovou barvu.

Při fermentaci pomocí **odvalů** se teplota zvyšuje rychleji, a proto se objevuje více hnědých bobů než fialových. Dále nebyly zjištěny žádné větší rozdíly mezi metodami odvalů a krabic.

Metoda **platform** je poněkud zastaralá, ale má velmi nízké náklady, proto je často používaná. Vyznačuje se tím, že fermentace probíhá krátkou dobu. Tato metoda indikuje růst nežádoucí chutě ve výsledných výrobcích.

Metoda **koše** má velmi omezené použití a není příliš rozšířená (Saltini, Akkerman a Frosch, 2013).

4. Sušení

Proces sušení trvá asi 15 dní. Sušení vyžaduje pěstitelovu pozornost, protože se boby musejí neustále obracet, aby dobře vyschly. Pokud není obracení dostatečné, boby mohou zplsnivět. Pokud při sušení probíhá období dešťů, jsou boby vysoušeny v komerčních vysoušecích továrnách. Kakao, které je sušené přímo na tropickém slunci, vykazuje vyšší kvalitu (Murray, 2007).

5. Marketing

Po usušení se kakaové boby balí do pytlů, ve kterých se pak prodávají na místní trh nebo přepravním společností.

Vývozní společnosti kakao kontrolují, jestli má dostatečnou kvalitu, a rozdělí je na menší várky buď do pytlů z pytloviny, nebo do plastových sáčků. Kakao je dopraveno do skladů, které se nacházejí v blízkosti přístavů. Pokud nemá kakao dostatečnou kvalitu, v tomto bodě dochází k dosušování (World Cocoa Foundation, 2015).

Skladování probíhá téměř ve všech fázích komoditní vertikály. Skladování, kterému následuje fermentace, se vyznačuje tím, že se u kakaa snižuje obsah sacharózy, glukózy, fruktózy, ethanolu a kyseliny octové a zvyšuje se podíl pH. To zlepšuje chuť finálního výrobku. Toto skladování může být pro kakao prospěšné, ale nemá jen své klady. Se skladováním se zvyšuje riziko plísně, což má za následek zvýšení výrobního odpadu. Pokud bude na konci skladování kakao špatně přebráno, sníží se tak jeho kvalita a hrozí, že se plíseň dále rozšíří (Saltini, Akkerman a Frosch, 2013).

6. Balení a přeprava

Vývozní společnosti mají na starost naložení kakaových bobů. Jakmile je loď naplněna, vyjíždí do cílové země. Podrobnosti procesu exportu se liší v závislosti na importující zemi. Kakao je uloženo ve skladech, kde jsou dodržována přísná pravidla, aby nedošlo ke kontaminaci a porušení kvality.

Odtud se kakao dostává ke kupujícím, tedy mezinárodním obchodníkům, kteří také provádějí kontrolu kvality při přijetí dodávky. Ta je pak uložena na žádost zpracovatele nebo výrobce do dalších skladů (World Cocoa Foundation, 2015).

7. Zpracování

Kakaové boby jsou u zpracovatelů důkladně kontrolovány a čištěny. Poté se tzv. pečou buď ve skořápce, nebo bez skořápky, a to v závislosti na tom, k čemu budou použity. Následuje proces mletí a zahřívání na určitou teplotu, a tím vzniká kakaová pasta.

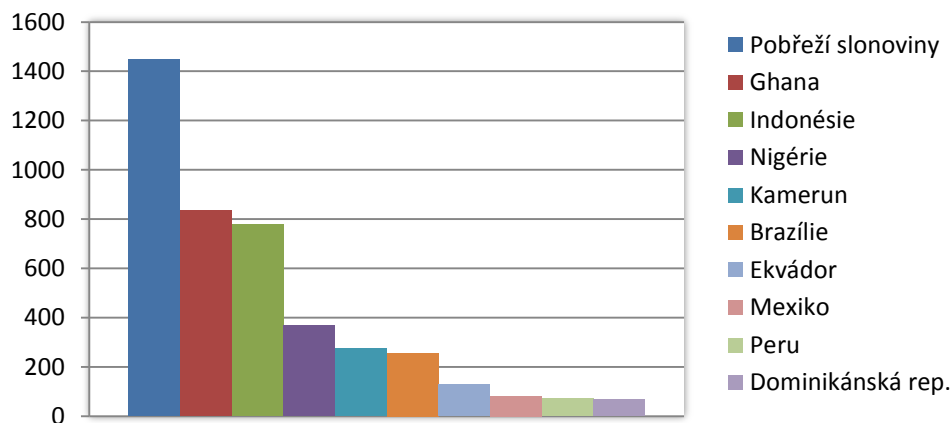
Kakaová pasta se pomocí hydraulických lisů rozdělí na kapalinu (ze které vznikne kakaové máslo) a na jemný kakaový prášek.

Kakaové máslo se smísí s cukrem a v některých případech i s mlékem ve velkých agitátorech, kde se za určité teploty hmota konšuje (míchá) několik dní. Čím déle je hmota konšována, tím bývá hladší a jemnější. Poté je už tekutá čokoláda nalita do forem a ztuhlá putuje na pulty prodejců (World Cocoa Foundation, 2015).

4.2 Světová produkční centra kakaava

Největšími producenty na světovém trhu jsou Pobřeží slonoviny, Ghana, Indonésie, Nigérie, Kamerun, Brazílie, Ekvádor, Mexiko, Peru a Dominikánská republika.

Poptávka po kakau ve světě roste. To má za následek i růst cen a růst produkce. Kakao je obecně velmi obchodovanou komoditou na světovém trhu. Prvenství v produkci si po dlouhá léta drží Pobřeží slonoviny, které zodpovídá za cca 40 % světové produkce.



Graf č. 1: Největší producenti kakaových bobů v roce 2013 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

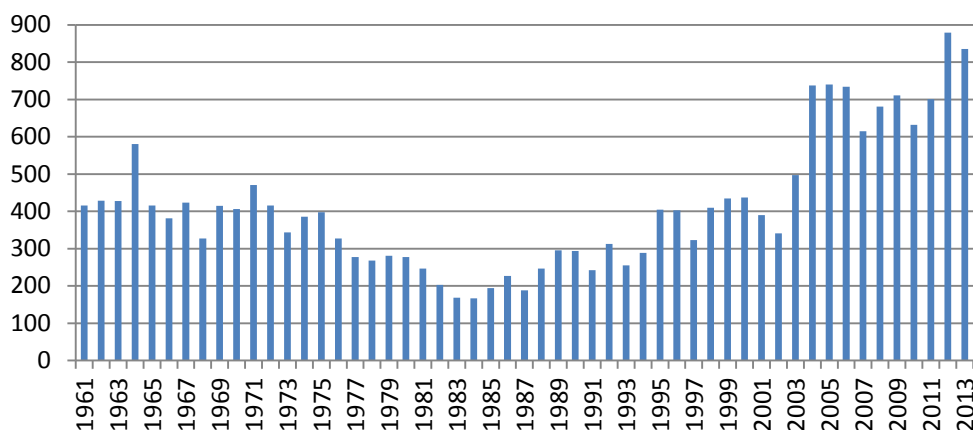
4.2.1 Kakao v Ghaně

Historie

Kakao se do Ghany dostalo v roce 1857, přivezli jej švýcarští misionáři. Praktické využití se datuje až v roce 1879, kdy se kakao hojně rozšířilo. Nejvíce se o prvotní pěstování kakaava zasloužil rodák z Accry Tetteh Quarshie, který původně pracoval na kakaových plantážích v Portugalsku, kde si osvojil dovednosti pěstování kakaava. Během čtyřiceti let se pak ghanští producenti dostali na přední příčky v produkci kakaava ve světě.

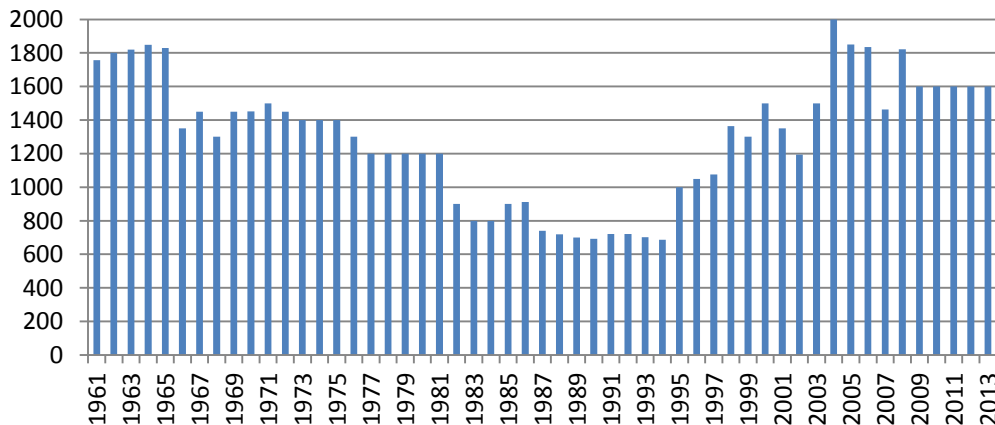
Plody kakaava poskytují plody po dobu 50 let, největší úrodu však přinášejí mezi 20 a 25 rokem. Kakaovník se stal perspektivní a dlouhodobou součástí kultury v Ghaně.

Po skončení druhé světové války kakaovníky po celém území Ghany ohrožovala nemoc zvaná „oteklý výhonek“. Odhaduje se, že v letech 1961 a 1962 bylo kvůli nemoci vykáceno více než 10 milionů stromů. To však zemědělcům nezabránilo, aby pokračovali ve své produkci (Brunner, 1966).



Graf č. 2: Produkce kakaa v Ghaně v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Největší rozvoj produkce nastal v roce 2012, kdy zemědělci sklídili cca 900 tisíc tun kakaa. V roce 1984 produkce klesla pod 170 tisíc tun, a to hlavně z důvodu, že Ghana v tomto roce prošla institucionální reformou a z kakaového průmyslu bylo propuštěno přes 40 % zaměstnanců (Oxford Business Group, 2013). Vývoj osevních ploch odpovídá vývoji produkce.



Graf č. 3: Vývoj osevních ploch kakaa v Ghaně v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

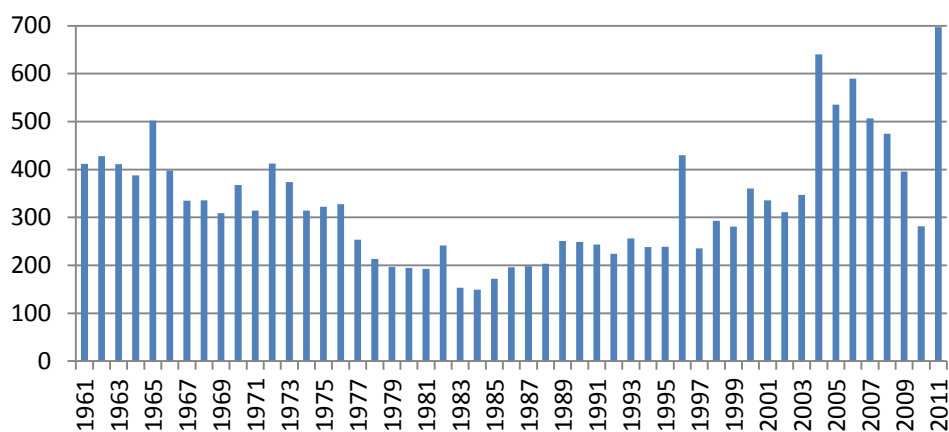
Pěstování

Největší sklizeň probíhá od konce září až do února. Poté následuje menší, která probíhá v červnu a dodává zemědělcům osevní semena. Plody jsou odsekávány mačetou a poté skládány do košů. Koše se pak vysypou na hromady, ze kterých jsou plody vybírány a následně se podélným řezem otevírají a zrnka jsou vybírána. Poté jsou fermentována a sušena a až po tom boby získávají své typické aroma (Brunner, 1966).

Ekonomika

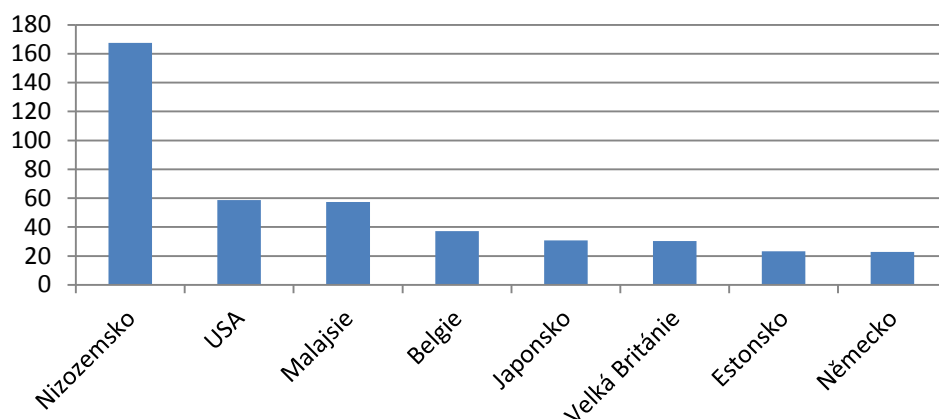
Ghanské kakao je považováno za páteř národní ekonomiky. Ghana je na pěstování kakaa tak závislá, že vyčerpala skoro všechny produkční plochy. Největší její konkurenční výhoda je v tom, že ghanské kakao má velice vysokou kvalitu, a to slouží jako komplexní měřítko pro mnohé vyvážející země. Kvalita kakaa je sledována na odboru kontroly jakosti, který má na starosti společnost COCOBOD, která plní i funkci regulátora. Pouze malé procento z veškeré produkce je v Ghaně přímo zpracováváno, většina se vyváží do světa v surovém stavu (Dawuni, 2012).

V roce 2011 export kakaových bobů prudce vzrostl oproti předchozímu roku. Ghana v tomto roce vyvezla cca 700 tisíc tun, a to zvláště proto, že obnovila exporty, které byly zastaveny kvůli sporu mezi dopravci a regulátory. Spory se týkaly přístavních a manipulačních poplatků (Oxford Business Group, 2013).



Graf č. 4: Export kakaových bobů z Ghany v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

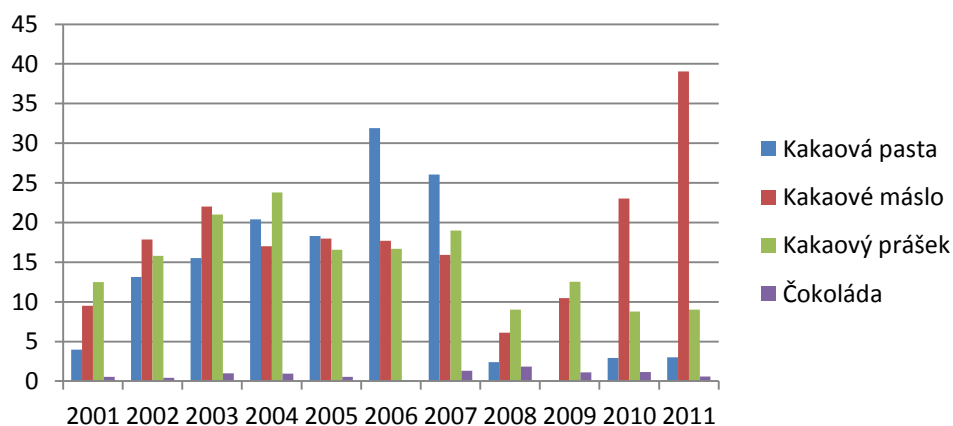
Teritoriální struktura exportu kakaa je velmi rozmanitá. Na přední příčce je Nizozemí, které je známé svou čokoládou, která se vyrábí z kvalitních ghanských kakaových bobů. Na dalších příčkách jsou USA, Malajsie, Japonsko a evropské země jako Belgie, Velká Británie, Estonsko a Německo.



Graf č. 5: Teritoriální struktura exportu kakaových bobů v Ghaně v roce 2012 (v tis. tunách),

Zdroj: vlastní zpracování z dat COCOBOD (2014)

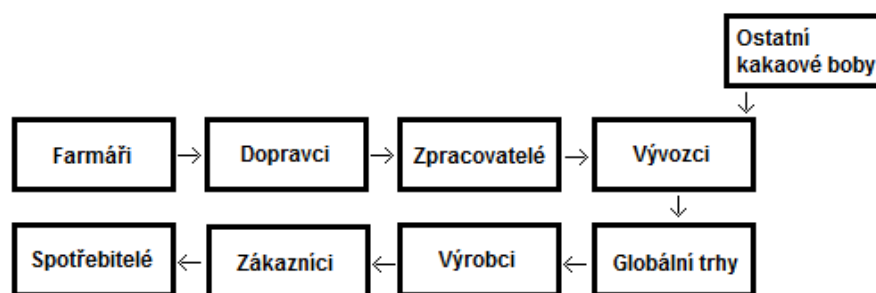
Zbožová struktura exportu kakaových výrobků se skládá z kakaového másla, které v roce 2011 zaznamenalo velký nárůst oproti ostatním výrobkům, které ze z ghanského kakaa vyrábí. Dále z kakaového prášku, který držel své prvenství v roce 2004 a z kakaové pasty, která se nejvíce exportovala v roce 2006. Čokoláda nemá v kakaovém průmyslu Ghany velké zastoupení, proto je po celou sledovanou dobu nejmenší vyváženou komoditou.



Graf č. 6: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Ghany v letech 2001 až 2011 (v tis. tunách)

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2013)

Komoditní vertikála kakaa a rizikové faktory

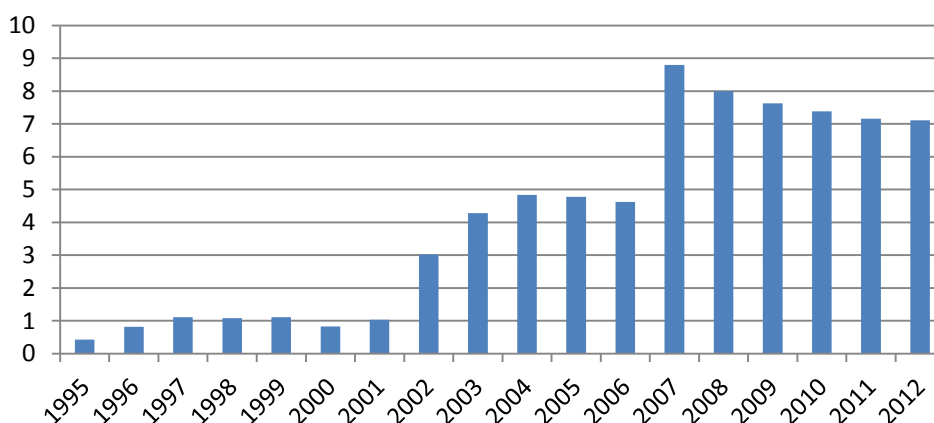


Obr. č. 4: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaa v Ghaně,
Zdroj: vlastní zpracování z U.S. Department of Labor (2010)

Komoditní řetězec začíná u farmářů, kterými jsou malé rodinné farmy. Zakládají si na nezávislém provozu, ale v malé míře existují i družstva.

Problém, se kterým se Ghana potýká v této fázi, je stárnutí zemědělců, kde se jejich průměrný věk pohybuje okolo 52 let. S tím souvisí vysoká míra **negramotnosti**, která dosahuje cca 50 %. Tradiční zemědělci jsou navyklí na určitý způsob pěstování, který pochytili od svých rodičů a ti zase od svých. Je velmi těžké motivovat farmáře ke změně pěstebních návyků kvůli neustále se rozvíjejícím normám, které upravují legislativu bezpečnosti potravin.

Navíc zemědělcům často chybějí prostředky k tomu, aby modernizovali a upravili způsoby produkce. Pro zemědělce neexistují žádné pobídky, které by měly za cíl investovat do zlepšení kvality a případné rozšíření produkce. Ceny kakaa v Ghaně jsou pevné, a proto mezi farmáři chybí jakákoliv konkurence. Spoléhají jen na prostředky, které plynou z pěstování kakaa, nebo na úvěry, které si berou od soukromých společností (U.S. Department of Labor, 2010).



Graf č. 7: Použití pesticidů v Ghaně v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun)
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Použití **pesticidů** při pěstování kakaa není v Ghaně zakázáno, proto je pro zemědělce výhodnější starat se o stromy chemicky. Při produkci kakaa se používá asi 30 druhů různých pesticidů, které negativně ovlivňují jak zdraví pěstitelů, tak zdraví spotřebitelů. Tyto chemikálie mohou u farmářů způsobit zdravotní potíže jako krvácení z nosu, dýchací problémy, oběhové poruchy nebo závratě. Spotřebitelé jsou také ohroženi, protože zbytky chemikálií zůstávají i přes ošetření obsaženy např. v čokoládě (Dawuni, 2012).

Pesticidy se ve větší míře při pěstování kakaa začaly používat v roce 2002, do té doby nebyly tak rozšířené. Největší rozmach zaznamenaly v roce 2007, kdy použité množství insekticidů skýtalo cca 900 tun. V současné době použití pesticidů v menší míře upadá.

Dopravci se řídí především pravidly **Ghana Cocoa Board** (dále jen COCOBOD) a dalších přidružených organizací, které kladou vysoké požadavky na kvalitu kakaa.

COCOBOD je ghanská vládou řízená instituce, která fixuje kupní cenu kakaa v Ghaně. Stanovením cen chrání ghanské zemědělce před kolísáním cen na světovém trhu. Kromě určování cen má organizace za úkol kontroly kvality kakaa a výzkumy týkající se nemocí kakaových stromů (COCOBOD, 2015).

Rizikem, které zde ohrožuje bezpečnost kakaa, je dlouhé čekání nákladních vozidel v přístavech. Kvůli špatné silniční infrastruktuře a nedostatku logistiky je cesta kakaa od pěstitelů do přístavu velmi zdlouhavá a pro kakao škodlivá. Většina nákladních vozů není upravena speciálně na převoz kakaa, proto na něj mohou působit účinky deště, rosy nebo vlhkosti, a tím pak ztrácí na své kvalitě (Dawuni, 2012).

Zpracovatelé mohou být různého druhu, včetně organizace COCOBOD a mezinárodních společností. Zpracování může probíhat až ke konečnému výrobku nebo pouze na formu polotovaru.

Vývozců se především starají o to, aby bylo kakao v pořádku a ve správné kvalitě převezeno do země spotřeby, kde je dále zpracováváno.

Konečný výrobek putuje k zákazníkům do maloobchodních prodejen, restaurací nebo podniků. Odtud si spotřebitelé mohou výrobek koupit (U.S. Department of Labor, 2010).

V komoditním řetězci kakaa v Ghaně mezi jednotlivými aktéry chybí důvěra. Působí zde mnoho subjektů, které se na svojí části snaží získat co nejvyšší výnosy, a to i za cenu snížení kvality (Dawuni, 2012).

4.2.2 Kakao v Indonésii

Historie

Indonésie hraje důležitou roli ve světovém trhu s kakaem od roku 1990, avšak v národní ekonomice kakao zaujímá své místo už po tři století.

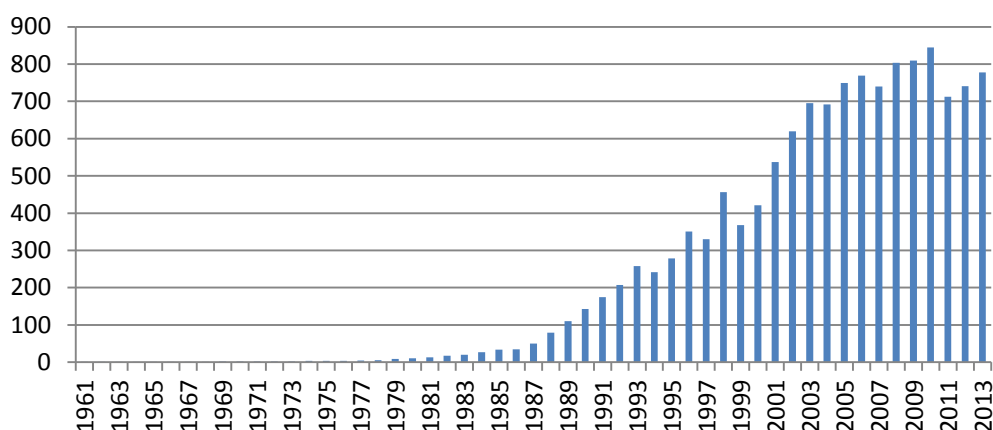
První písemná zmínka o kakau v Indonésii pochází z roku 1719 z města Moluccas. K většímu rozvoji produkce kakaových bobů došlo na konci 18. století. V této době mělo kakao vysokou kvalitu, i když bylo velmi náchylné na napadení parazity.

Domorodé obyvatelstvo, které si po staletí vydělávalo prodejem kakaá, v posledních desetiletích prodává své pozemky většinou přistěhovalcům a ve velké míře se stěhuje do měst. Na druhé straně jsou stále pěstitelé, kteří kakao produkují. Jde většinou o malé farmáře.

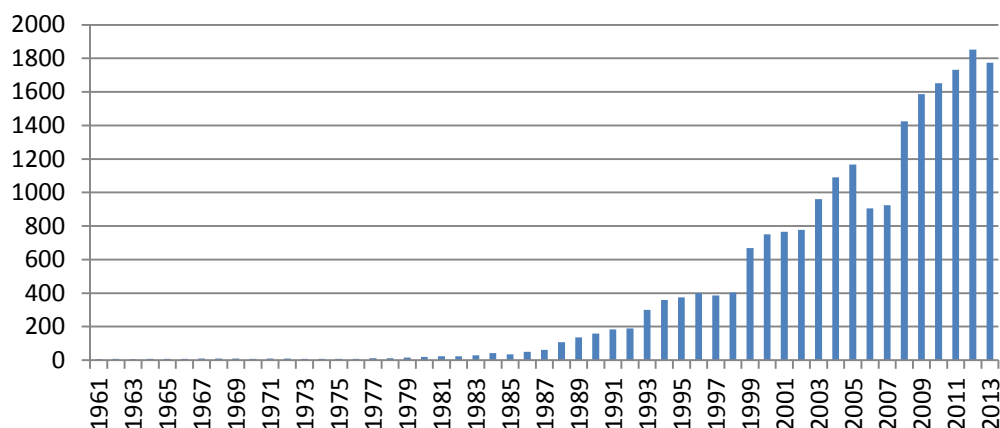
Rozvoj produkce kakaá se zvýšil v 80. letech, kdy se zvýšily příjmy státního rozpočtu, a tím se rozvíjela ekonomika země. Následovaly ekonomické a zemědělské reformy, které napomohly pěstitelům zvyšovat svou produkci (Ruf, 1995).

V roce 1999 byl zaznamenán mírný pokles, a to z důvodu nepříznivého počasí. V dalších letech produkce narůstala v průměru o 2,5 % ročně. V roce 2003 byl zaznamenán nárůst produkce o 10 % díky příznivým cenám. Od roku 2011 poklesla produkce asi o 15 % a v současné době stagnuje.

Vývoj osevních ploch odpovídá vývoji produkce, avšak v letech 2006 a 2007 byl zaznamenán výrazný pokles z důvodu zemědělských reforem.



Graf č. 8: Produkce kakaá v Indonésii v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)



Graf č. 9: Vývoj osevních ploch kakaa v Indonésii v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Pěstování

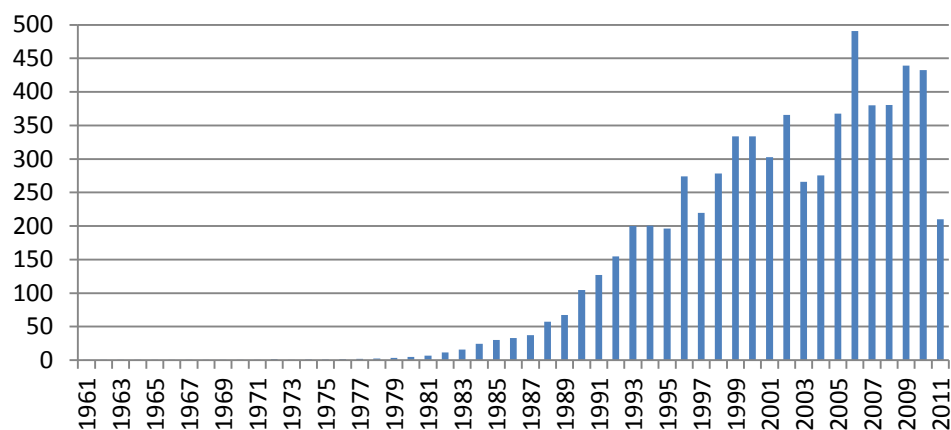
Kakaové boby projdou po sklizni fermentací, která trvá sedm dní a probíhá v dřevěných krabicích. Někteří indonéští pěstitelé však proces fermentace neuznávají, proto hned po sklizni následuje proces sušení na slunci. Ten kakaovým bobům dodává správnou barvu.

Malí pěstitelé nejsou nějak vysoce vzdělání, a tudíž nejsou příliš zblhlí v prodeji na světovém trhu. Nemají mezi sebou potřebu vysoké konkurence a nevykazují dynamiku v inovacích. Kakaové plantáže nejsou v mnoha případech dobře udržované, ale jsou pro pěstitele dostačující (Ruf, 1995).

Ekonomika

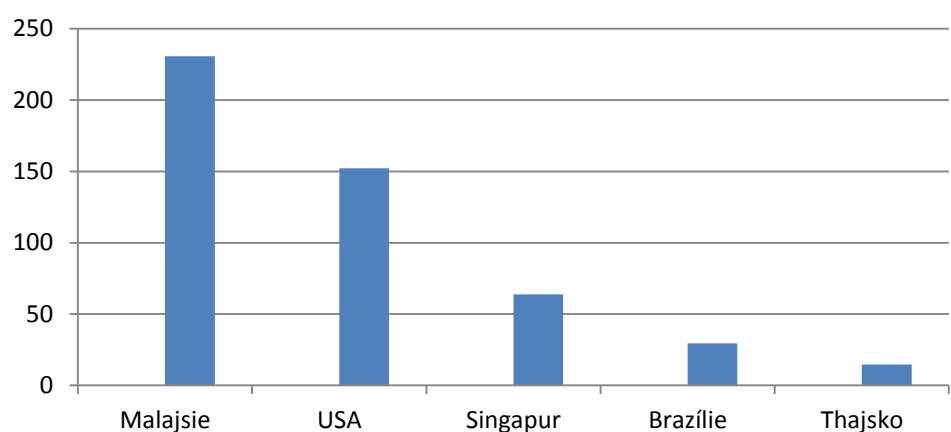
V roce 1991 byl zřízen systém úvěrů pro farmáře pěstující kakaové boby. Úvěry byly poskytovány na dobu čtyř let ve formě semen, materiálu, ale i v hotovosti a ve formě různých vstupů. To mělo za následek zvýšení kvality kakaa, a tím i zvýšení poptávky (Ruf, 1995).

Indonésie je třetím největším producentem kakaa na světě. V roce 2005 byl zaznamenán výrazný nárůst exportu, kdy se přiblížil k 500 tis. tun. Export v roce 2009 dosahoval cca 44 tis. tun. V roce 2011 export rapidně klesl, a to hlavně z důvodu nevyhovující kvality kakaových bobů. Malé farmy totiž nejsou schopné investovat do modernější technologie, která by zabránila šíření infekčních nemocí kakaovníků (Syahrudin a Kalchschmidt, 2012).



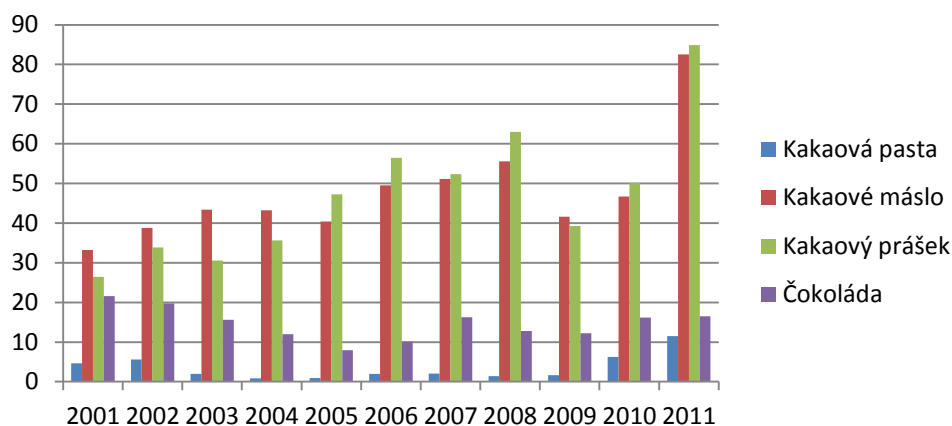
Graf č. 10: Export kakaa z Indonésie v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Teritoriální struktura exportu kakaa se skládá hlavně z asijských zemí, jmenovitě z Malajsie, Singapur a Thajska. Dále Indonésie vyváží ve velké míře do USA a Brazílie.



Graf č. 11: Teritoriální struktura exportu kakaa v Indonésii v roce 2012 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z Yasa (2007)

Zbožová struktura exportu závisí hlavně na kakaovém másle a kakaovém prášku. Čokoláda zaznamenala největší vývoz na počátku 20. století, ale v současné době je na ústupu. Kakaová pasta se na exportu podílí jen v malé míře.

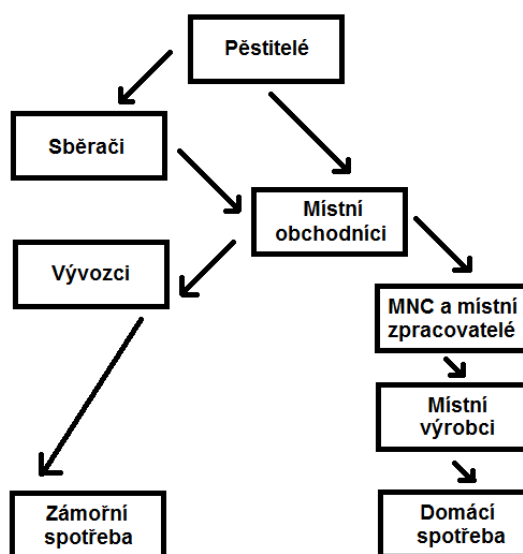


Graf č. 12: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Indonésie v letech 2001 – 2011 (v tis. tunách)

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Komoditní vertikála a rizikové faktory

V Indonésii existují jen dobrovolné předpisy, které se dodržují v rámci komoditního řetězce, jako je například **Indonesian National Standard** (dále jen SNI), ale neexistuje žádný právně závazný předpis, který by byl legitimní a závazný pro všechny aktéry (Syahrudin a Kalchschmidt, 2012).



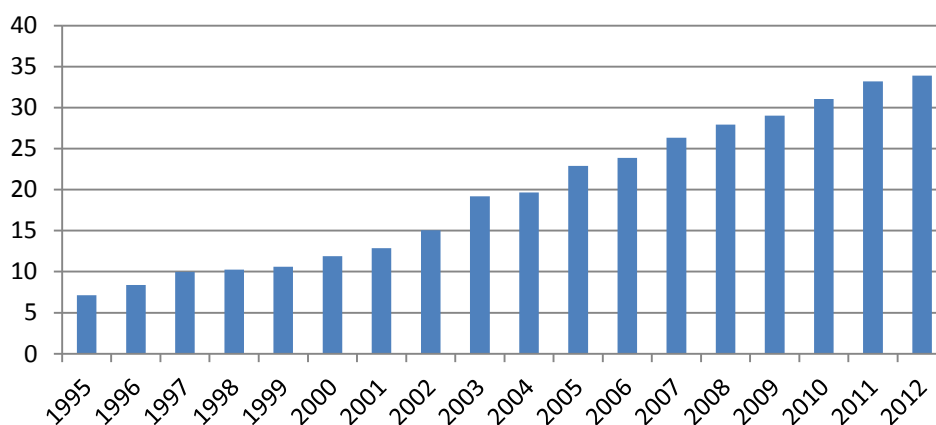
Obr. č. 5: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaa v Indonésii,

Zdroj: vlastní zpracování z článku Syahrudin a Kalchschmidt (2012)

Po sklizni pěstitelé kakaové boby naloží do pytlů a ručně je označí, zmiňují pouze pěstitelovo jméno a datum sklizně. Obvykle v této fázi dochází k porušení kvality kakaových bobů, a to hlavně z důvodu, že sběratelé nemají vhodný systém zaznamenávání (Syahrudin a Kalchschmidt, 2012).

Indonéské kakao je také známé tím, že nemá tak dobrou kvalitu, jako třeba kakao z Ghany. Ani příjmy z exportů nedosahují obvyklých cen na trhu. Indonéské kakao je pro svou kvalitu méně konkurenceschopné. Hlavním důvodem špatné kvality kakaa je fakt, že někteří indonéští pěstitelé nenechávají kakaové boby projít fází fermentace. To pak znamená, že kakao nemá svou typickou chuť a vůni, a proto je na evropském trhu neoblíbené. Naopak Čína a Indie požadují méně kvalitní kakao, proto nakupují více v Indonésii (Rozvojovka, 2014).

Špatná kvalita kakaa v Indonésii je také způsobena používáním **pesticidů**. Na kakaových plantážích se používá více jak 30 druhů pesticidů. V čokoládových výrobcích, které pocházejí z Indonésie, se mnohdy objevují zbytky nebezpečných látek. Jsou to chemikálie, které mohou zapříčinit rakovinu, nebo sloučeniny, které narušují hormonální soustavu a způsobují neplodnost. U nás je používání těchto látek zakázáno (Syahrudin a Kalchschmidt, 2012).



Graf č. 13: Použití pesticidů v Indonésii v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun)

Zdroj: vlastní zpracování z FAO (2015)

Když pytle doputují k vývozci nebo zpracovatelskému skladu, manuálně napsané údaje jsou vloženy do počítače. Zde je sledována kvalita přijatého kakaa z hlediska vlhkosti a obsažených nečistot. V průběhu putování pytlů s kakaovými boby může dojít k nesouladu údajů, a to hlavně příčinou transformace manuálního zpracování dat.

Největším problémem dodavatelského řetězce kakaa v Indonésii je ten, že není možné detailně vysledovat původ kakaa. Není až tak dobře možné sledovat produkt k jeho počáteční fázi. Není potom možné zjistit, kdo je zodpovědný za případnou špatnou kvalitu kakaa, způsobenou například používáním pesticidů nebo nedostatkem kontrol kvality (Syahrudin a Kalchschmidt, 2012).

4.2.3 Kakao v Nigérii

Historie

Historie pěstování kakaa v Nigérii je typická v přesouvání produkce z jednoho regionu do jiného. Na počátku 19. století se objevily tři hlavní oblasti pěstování pro pěstování kakaa:

- Jihozápadní oblast, výrobní centra Ogun, Oyo, Ondo a Ibadan,
- Jihovýchodní oblast, výrobní centrum Cross River State,
- Střední a Východní oblast.

První impuls kakaového průmyslu se objevil v provincii Ibadan. V polovině 19. století se výsadba kakaa rozšířila do Oyo, Ogunu a Onda. V roce 1940 pak provincie Ondo získala vrchní příčku v produkci. V letech 1970 až 1989 vzrostla produkce v Cross River State a pohybovala se mezi 0,77 – 1,1 t/ha. Ačkoliv hektarové výnosy byly poněkud nízké, státy si udržely konzistentní výrobu.

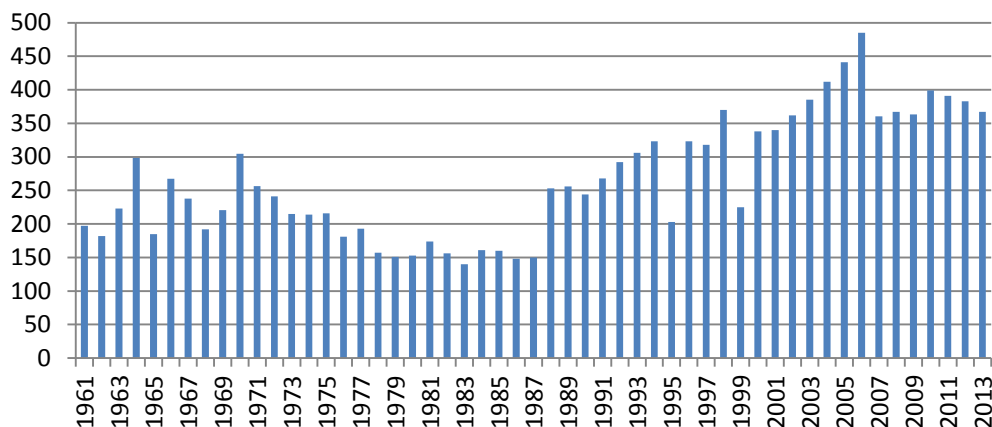
Nigérie se potýkala s problémem nízké produkce oproti jiným vývozcům v západní Africe. Někteří přisuzují nízkou produkci stáří kakaových plantáží, jiní nestabilitě a slabým marketingovým systémům. Dalšími důvody mohly být nespravedlivá soutěž v kakaovém průmyslu nebo nekonzistentní vládní politika.

V letech 1970 a 1985 se vláda snažila zvýšit produkci potravin, proto zavedla několik programů, jako např. Operation Feed the Nation, The Green Revolution, National Accelerated Food Production a River Basin Development, které měly zemědělcům pomoci při rozšiřování své produkce. Programy však nebyly úspěšné.

Řešení nízké produkce se lišilo region od regionu. Stát Ondo se soustředil na rozšíření pěstebních ploch, zatímco státy Oyo a Ogun se pokoušely o obnovu starých plantáží. Cross River State rozšiřoval svou produkci za nižší náklady, než jiná výrobní centra (Ruf, 1995).

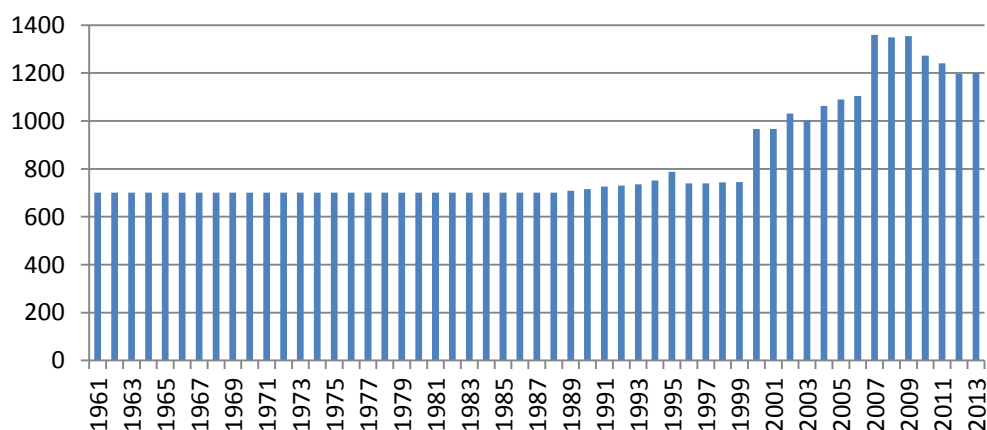
Politika strukturálních úprav vedla k liberalizaci trhu, což mělo za následek zavedení politiky volné tvorby cen na trhu a kolísání cen kakaa. Nigérie byla první africká země, která zavedla liberalizaci obchodu, ke které došlo v roce 1986. Tato liberalizace vedla především k poklesu využívání zemědělské půdy, jakož i k poklesu kvality kakaových bobů. Přejít na privátní obchod měl za následek nižší kontroly kvality a klesající export (FAO, 2013).

Vývoj produkce kakaa v Nigérii souvisí s rozvojem zemědělské produkce, která ročně roste asi o 3 %. V roce 2007 však produkce kakaa klesla o 22 %, a to kvůli nepříznivému počasí. S tímto problémem Nigérie zápasí i v současné době. Nedostatek srážek a velká horka způsobují nedostatečný výkvět a růst malého množství plodů.



Graf č. 14: Produkce kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Vývoj osevních ploch kakaa v Nigérii je propojen s vývojem produkce. V roce 2000 nastal výrazný růst výsadby, a to z důvodu zemědělských reforem.



Graf č. 15: Vývoj osevních ploch kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Pěstování

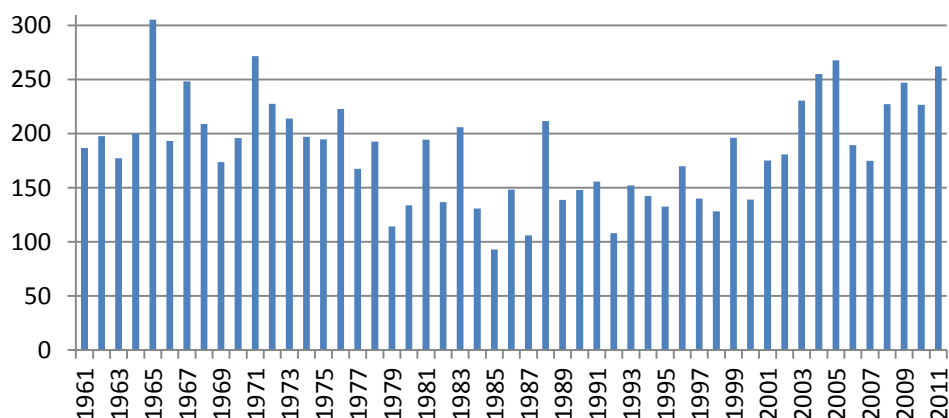
Půda v Nigérii je velmi úrodná, proto není těžké znovu používat staré kakaové plantáže. Nejúrodnější půda se nachází v Cross River State, protože obsahuje souvislé pevniny vhodné pro pěstování kakaa (Ruf, 1995).

Intenzivní sklizeň kakaových bobů probíhá od prosince do června. Pěstování není mechanicky zařízeno, proto se vše sklízí ručně. Kakaové boby jsou fermentovány po dobu jednoho týdne a poté se tři týdny suší. Usušené boby se naloží do pytlů a exportují. Většina kakaa se vyváží jako surové kakaové boby, ale základní zpracování není výjimkou. Zpracování spočívá v tom, že se s bobů vyrábí kakaová pasta, máslo a skořepiny. Množství vyvezeného másla závisí na obsahu tuku obsaženém v kakaových bobech. Kakaový prášek se používá jako základní surovina v cukrářských výrobcích (FAO, 2013).

Ekonomika

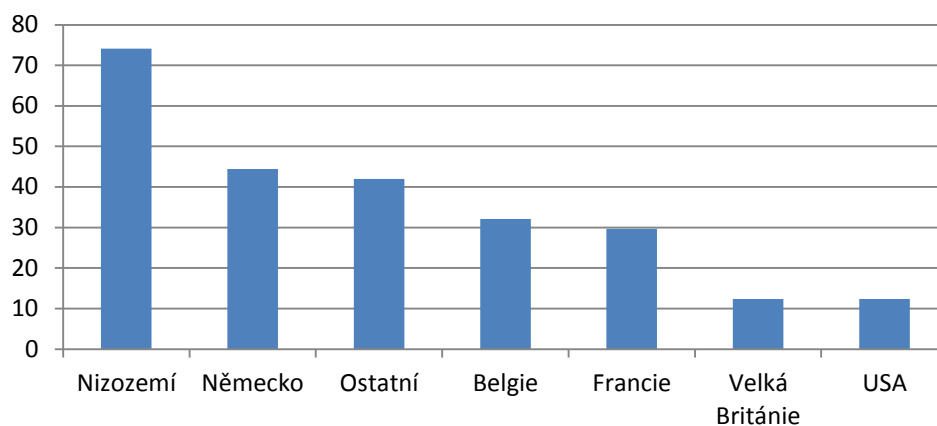
Regiony v Nigérii se od sebe také liší v závislosti na své ekonomické situaci. Rostoucí počet obyvatel a zvyšující se poptávka jsou také příčinami rozrůstající se produkce kakaa (Ruf, 1995).

Spotřeba kakaa v zemi je zanedbatelná, protože pouze 3 % se konzumuje jako potravina. Podle předpovědi by se ale spotřeba kakaa do roku 2016 měla zvýšit o 35 %. Předpokládaný růst nigerijského HDP na obyvatele a celkový počet obyvatel zvýší poptávku po kakaových výrobcích, a to znamená, že silný výkon ve spotřebě kakaa bude brzdit nedostatečný zpracovatelský průmysl (FAO, 2015).



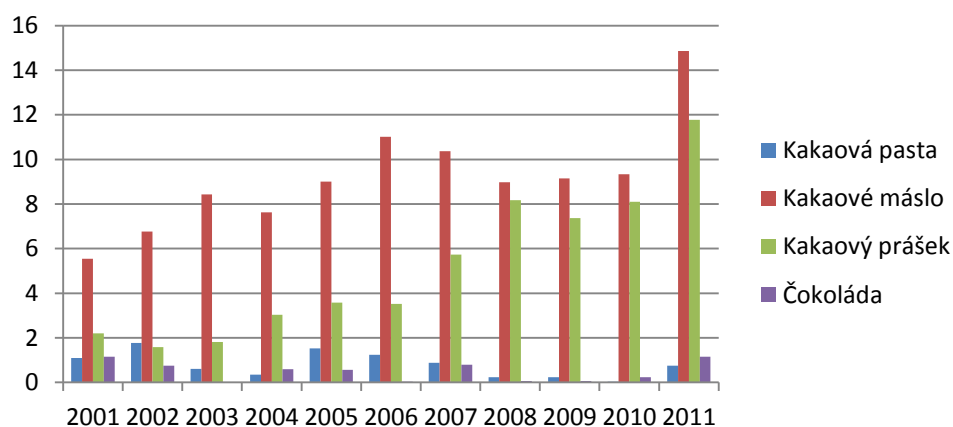
Graf č. 16: Export kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Vývoz kakaových bobů z Nigérie míří hlavně do evropských zemí, tedy Nizozemí, Německa, Belgie, Francie a Velké Británie. V menší míře Nigérie vyváží i do Severní Ameriky, tedy USA.



Graf č. 17: Teritoriální struktura exportu kakaa v Nigérii v roce 2012 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat COCOBOD (2014)

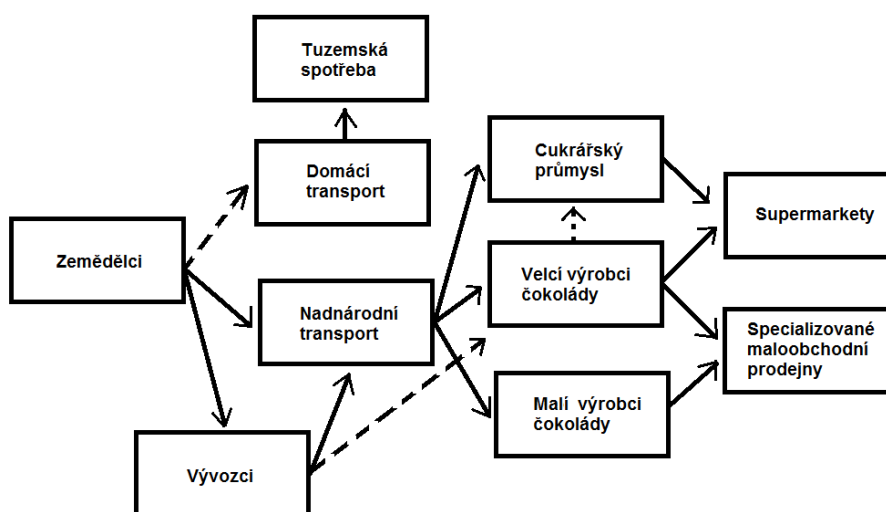
Ve zbožové struktuře exportu výrazně převyšuje vývoz kakaového másla nad ostatními výrobky. V posledních letech se výrazně zvýšil export kakaového prášku. Ostatní suroviny, jako čokoláda a kakaová pasta jsou zastoupeny v malém množství.



Graf č. 18: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Nigérie v letech 2001 – 2011 (v tis. tunách)

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Komoditní vertikála a rizikové faktory



Obr. č. 6: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaa v Nigérii,
Zdroj: vlastní zpracování z Transworld (2008)

V Nigérii pěstuje kakao asi 30 tisíc drobných zemědělců. Nedostatek venkovských pracovních sil a stárnutí zemědělců jsou hlavní překážky rozšíření výroby. Velikost pěstebních ploch se liší, ale v průměru každý farmář obdělává cca 2,5 ha (FAO, 2013).

Problémem některých nigerijských regionů je vysoké procento srážek, což způsobuje nemoc zvanou **fytoftorová kořenová hniloba**. Je to druh houby, která napadá rostliny. Příčiny jsou dlouhodobé oslabení rostliny, vodní stres, přemokření, nedostatek živin nebo nadbytek dusíku. Pokud je kakaovník napaden touto nemocí, je potřeba ho vykopat a spálit.

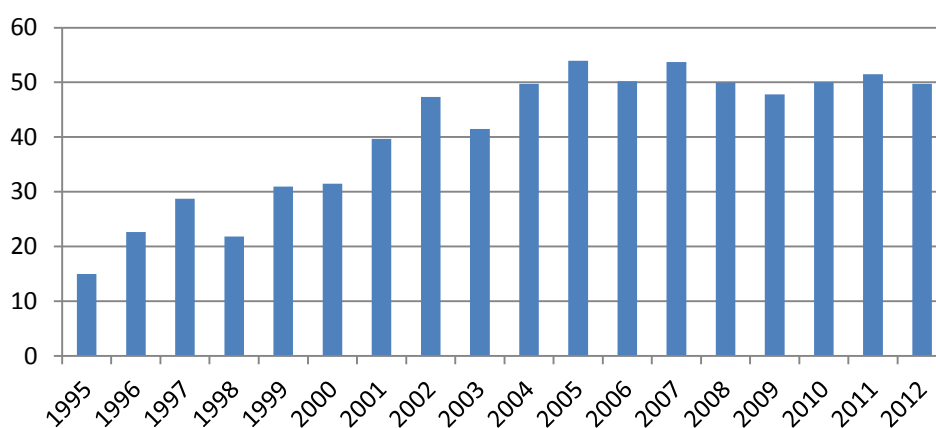
Problémy bezpečnosti se také objevují na hranici kvality, porušení smluv a obchodních předpisů a vládní politiky, které mají vliv na marketing kakaa (Ruf, 1995).

Kontrola kvality a bezpečnosti probíhá při třídění, které mají na starosti buď exportní společnosti, nebo místní prodejci, podle toho jestli jde kakao na světový nebo domácí trh (FAO, 2013).

Velké riziko, které pochází z nigerijského kakaa, je vysoká **koncentrace olova** v kakaových bobech a čokoládových výrobcích. Koncentrace olova byla zjištěna zejména v kakaových výrobcích v množství cca 70 ng/g, což je škodlivé pro lidské zdraví. Jedním ze zdrojů kontaminace jsou emise z olovnatého benzínu, který se v Nigérii používá. Dalším zdrojem je průmyslové znečištění, které vychází z hospodářské činnosti. Kontaminace vzniká během kvašení a sušení kakaových bobů,

ale především se olovo do kakaa dostává během přepravy a zpracování (Rankin a Nriagu, 2005).

Používání **pesticidů** bylo v Nigérii hojně využíváno už od prvopočátku, kdy pesticidy přišly na trh. Nigerijská produkce je silně závislá na používání těchto chemických látek, a to zejména proto, aby dosáhla přijatelné úrovně rostlinné výroby. Pesticidy jsou často neefektivně aplikovány nebo je špatné jejich načasování, takže jejich vliv na člověka bývá ještě více škodlivý. Působí na vývoj nervové soustavy, přičemž poškození vývoje mozku může být vážné a nezvratné (Asogwa a Dongo, 2013).



Graf č. 19: Použití pesticidů v pěstování kakaa v Nigérii v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun),

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Exportní společnosti, které kakao vyvážejí do světa, jsou tři. Tyto společnosti čelí problémům zejména z oblasti neregulované tržní struktury a daní, které plynou ze státní či místní správy a různých kakaových svazů. Problémem je i špatně rozvinutá infrastruktura a nedostatečné informace o obchodu s kakaem.

Marketingový kanál mezi zemědělci a vývozci zahrnuje nejméně dva zprostředkovatele, a to drobné místní obchodníky nebo velkoobchodníky. V krajních případech je kakao prodáváno přímo vývozci.

Tržní ceny se vyznačují vysokou volatilitou a stále se zvyšují rozdíly mezi cenami, které obdrží zemědělec a cenami, za které je kakao ve výsledku prodáno (FAO, 2013).

4.2.4 Kakao v Pobřeží slonoviny

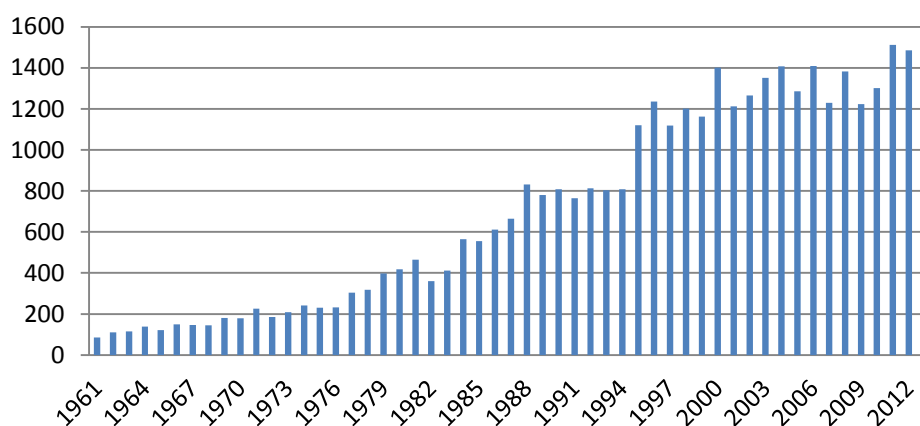
Historie

První kakaové plantáže se objevily ve východní oblasti země, poté se rozšířily směrem na západ. První pěstitele byli Francouzi, kteří na území Pobřeží slonoviny přestěhovali v druhé polovině 19. století. Založili nové plantáže a veškerá péče o stromy a zpracování probíhaly manuálně. Takto to probíhalo až do druhé světové války, kdy se do pěstování zapojili i domorodí obyvatelé.

Kakaové pěstitelství začalo být po válce více rozvinuté, a to hlavně z toho důvodu, že drobní zemědělci, kteří vlastnili něco mezi pěti a dvaceti akry půdy, museli soupeřit s většími francouzskými pěstitelskými korporacemi.

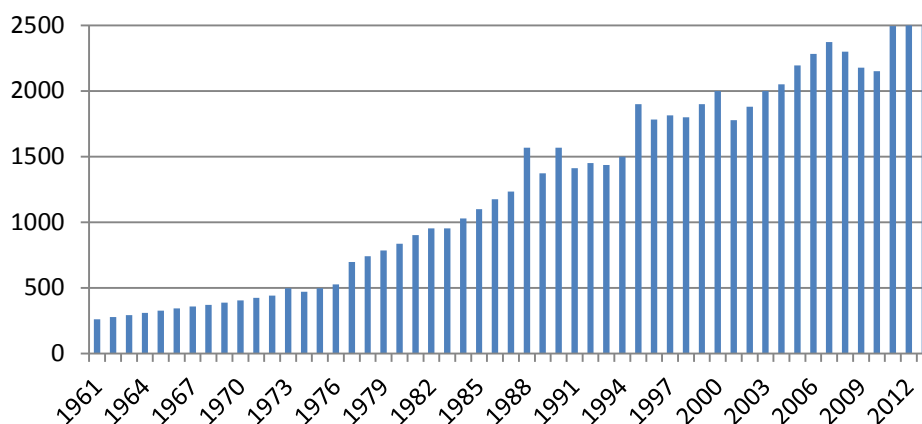
V roce 1932 se mladý lékař Félix Houphouët Boigny snažil pomoci malým africkým pěstitelům kakaa a bránil jejich pozemky proti záborům půdy ze strany velkých francouzských majitelů plantáží. V roce 1944 vytvořil Zemědělský svaz, kde vyjádřil podporu i dalším zemědělcům z Pobřeží slonoviny. V roce 1960 byla země prohlášena za nezávislou a Félix Houphouët Boigny se stal prezidentem (Ivorian cocoa farmer, 2010). Od té doby začala země pozvolna pronikat do kakaového průmyslu a v současné době si drží prvenství v produkci a exportu.

Výkyvy, které se dají zaznamenat v produkci za posledních 50 let, jsou způsobeny hlavně událostmi, které měly a mají přímý vliv na množství vypěstovaného kakaa, což znamená hlavně občanské války a nepokoje. Dalšími důvody nízké sklizně mohou být nepřízeň počasí a epidemie škůdců.



Graf č. 20: Produkce kakaa v Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách)
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Vývoj osevních ploch je úzce propojen s produkcí kakaových bobů, proto automaticky při poklesu produkce klesá i počet osevních ploch.



Graf č. 21: Vývoj osevních ploch kakaa v Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech)

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Pěstování

Kakaové stromy na území Pobřeží slonoviny se sklízají po celý rok a sklizeň trvá několik měsíců. Roční úroda z jednoho stromu dá přibližně půl kila kakaových bobů. Stromy jsou nepřetržitě sledovány, poněvadž lusky nedozrávají ve stejnou dobu (NPR, 2014).

Kakaové boby pěstují hlavně drobní zemědělci, kteří si i za podpory všech členů rodiny vydělávají necelých 10 dolarů denně. Pěstují na polích, které mají většinou 1 až 3 ha. Boby se sklízají tehdy, když dosahují určitého počtu a jsou zralé. Kakaové lusky jsou odsekávány od stromů pomocí dlouhých mačet a pěstitelé je nechávají padat na zem, kde je rodinní příslušníci a pomocní zemědělci sbírají a skládají do košů. Jakmile jsou boby odstraněny od lusků, farmáři je balí do krabic, kde po 7 dní probíhá fermentace. Následuje proces sušení na slunci, který trvá pět dní (World Cocoa Foundation, 2015).

Ekonomika

Pobřeží slonoviny odpovídá více než za 36 % světové produkce kakaa. Samotná produkce kakaových bobů je páteří tamní ekonomiky a podílí se 40 % na HDP země.

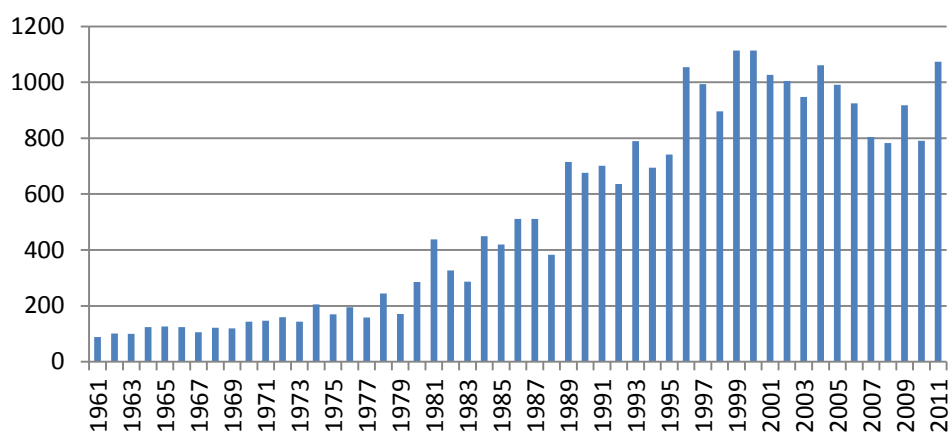
V letech 2002 a 2010 zde proběhly občanské války. Zvláště ta v roce 2010 měla za následek vzrůst ceny kakaa na 32leté maximum.

Více než 60 % populace pracuje přímo nebo nepřímo v kakaovém průmyslu, což znamená asi 9,6 milionů lidí. V posledních letech produkce klesá, a to hlavně z důvodu malých srážek a příliš vysokých teplot. Starší kakaovníky (průměrný věk stromů je asi 25 let), kterých je v zemi většina, tomuto počasí čelí hůře.

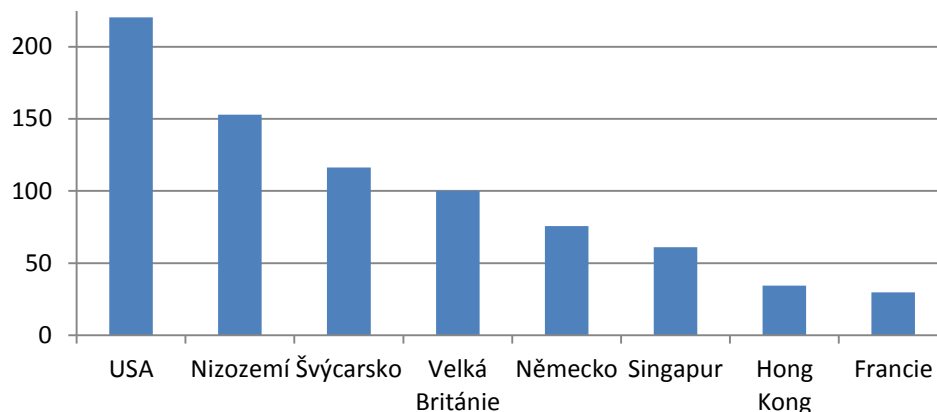
Kvůli nedostatku vládní podpory, nižší výkupní ceně kakaa a nedostatku výrobních prostředků farmáři nemohou investovat peníze do rozvoje a zlepšení současných plantáží, proto kvalita kakaa pocházejícího z Pobřeží slonoviny klesá (Rozvojovka, 2013). Oproti tomu poptávka po kakaových bobech roste ročně o 3,1 %.

Čokoláda a další výrobky vyrobené z kakaových bobů se v zemi skoro vůbec nevyrábí. Ve většině případů se vyváží surové kakaové boby. Právě proto není kakao tradičním jídlem, obyvatelé země jej berou pouze jako plodinu, která se dále zpracovává (NPR, 2014).

Pobřeží slonoviny v sobě skýtá ekonomický potenciál, ale kvůli křehké bezpečnosti, zhroubené infrastruktuře a velké chudobě kakaové výnosy stagnují. Kvalita kakaa je ovlivněna zanedbáváním povinností nebo nehospodárností během nepokojů (The Guardian, 2015).



Graf č. 22: Export kakaa z Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),
Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

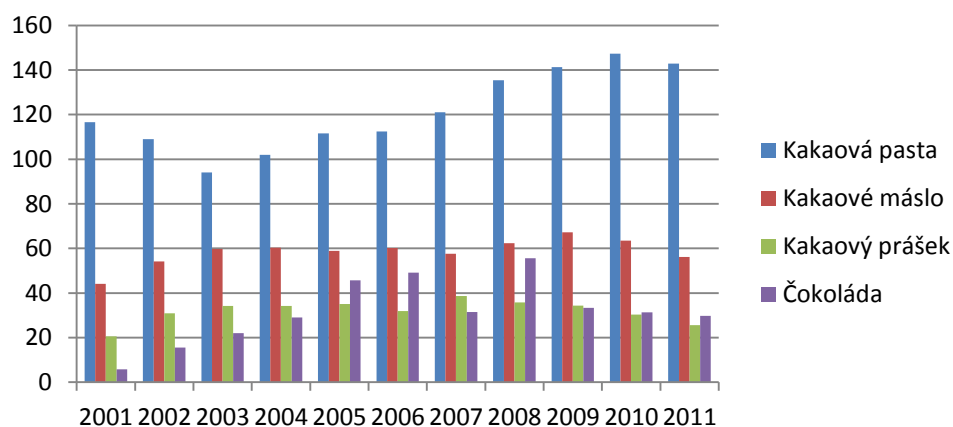


Graf č. 23: Teritoriální struktura exportu kakaa v Pobřeží slonoviny v roce 2012 (v tis. tunách),

Zdroj: vlastní zpracování z Essoh (2014)

Kakao z Pobřeží slonoviny putuje hlavně do zemí jako USA, Singapur a Hong Kong a ve velké míře do evropských zemí, tedy Nizozemí, Švýcarska, Velké Británie a Francie.

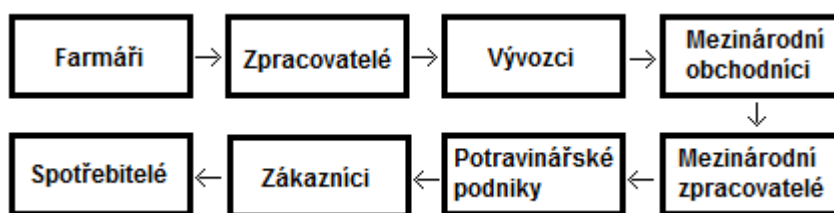
Zbožová struktura vývozu je založena na exportu hlavně surových kakaových bobů. Kakaová pasta je však také více vyváženým artiklem a převyšuje všechny další zpracované výrobky, jako kakaové máslo, kakaový prášek a čokoládu.



Graf č. 24: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Pobřeží slonoviny v letech 2001 – 2011 (v tis. tunách)

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

Komoditní vertikála a rizikové faktory



Obr. č. 7: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaa v Pobřeží slonoviny, Zdroj: vlastní zpracování z U. S. Department of Labor (2010)

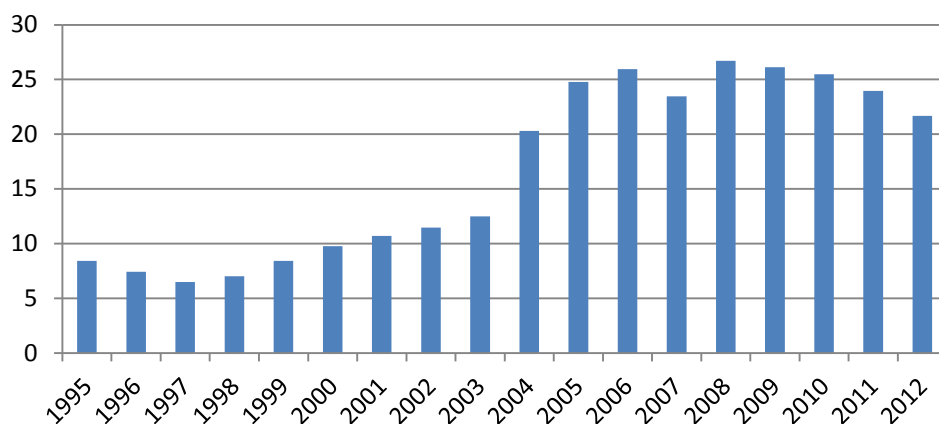
Kakaové boby hned po usušení putují od farmáře k místnímu zpracovateli, který většinou sídlí ve velkých městech. Zde pak probíhá třídění, čištění a základní zpracování. Důležité pro základní zpracování je snížení vlhkosti při skladování kakaových bobů. Poté jsou kakaové boby připraveny k exportu do cílové země.

Při přepravě je hlavním rizikem rozšíření **plísní**, které může být způsobeno větším procentem vlhkosti. Při špatném vytřídění může dojít i k rozmnožení škůdců, a tím k znehodnocení celé exportní dodávky (Hailey, 2015).

Použití **pesticidů** na území Pobřeží slonoviny je v posledních letech na ústupu. Tamní Ministerstvo zemědělství bojuje proti nelegálním pesticidům a omezuje i použití zatím legálních látek.

Pesticidy používané při pěstování kakaa způsobují obyvatelům země neplodnost, samovolné potraty a vrozené vady zejména u dětí. Je zde i zvýšené riziko leukémie, rakoviny mozku a rakoviny plic.

Vláda zemědělcům doporučila několik rad, podle kterých by se měli řídit, aby tak zmenšili riziko nemocí. V první řadě by měly být používány jen pesticidy, které jsou schváleny vládou. Dále jejich použití by mělo odpovídat návodu na obalu a zemědělci by měli dodržovat předepsané množství. Důležité je i dodržování hygieny po práci s pesticidy a jejich skladování by mělo být v dostatečné vzdálenosti od potravin (NPR, 2014).



Graf č. 25: Použití pesticidů v pěstování kakaa v Pobřeží slonoviny v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun),

Zdroj: vlastní zpracování z dat FAO (2015)

U mezinárodních obchodníků dochází v první řadě ke kontrole kvality na základě analýz. Až poté, co se prokáže, že kakaové boby mají tu správnou kvalitu, dojde k platbě. Mezi obchodníky a zemědělci (popř. družstvy) existují podepsané dohody a úmluvy, které mj. obsahují to, že pokud nemají kakaové boby dostačující kvalitu, zemědělec nemá právo na výdělek.

Potravinářské podniky se specializují na zpracování, ze kterého v konečném důsledku vychází suroviny jako kakaové máslo, kakaový prášek nebo kakaová pasta. I zde může vzniknout riziko spojené se skladováním.

Vnější vlivy, jako vlhkost a různí škůdci neustále působí na kvalitu kakaa, které přes další a konečné zpracování putuje ke spotřebiteli ve formě čokolády (Essoh, 2014).

5. Závěr

Bezpečnost potravin v rámci komoditní vertikály kakaa prošla a i v současné době prochází dlouhým vývojem. Počátek 60. let byl pro problematiku potravinové bezpečnosti zlomový. Nabídkově orientovaný model zemědělství, který byl pro tuto dobu typický, byl zaměřen více na kvantitu a na vysoké výnosy ze zemědělské výroby. V novém tisíciletí se však problematika potravinové bezpečnosti promítla ve změně na poptávkově orientovaný model zemědělství, který si kladl za cíl zlepšit kvalitu zemědělských výrobků a zvýšit otevřenost ke spotřebitelům. Z tohoto důvodu bylo nezbytné vytvořit plně fungující systém bezpečnosti potravin pod záštitou EU.

Tomuto systému předcházela vývoj důležitých mezníků, které si kladly za cíl kontrolu kvality potravin dovážených zejména ze třetích zemí. Mezi ně patří např. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva, Bílá kniha o bezpečnosti potravin nebo Systém HACCP (tj. Analýza nebezpečí a stanovení kritických bodů). V této souvislosti je rovněž kontinuálně rozšiřovaná terminologie spojená s bezpečností potravin, kromě pojmu „potravina“ je třeba pochopit i další klíčové pojmy, jako „potravinové právo“, „potravinová politika“ aj.

Systém, který byl zřízen v EU pro kontrolu kvality potravin, se skládá z orgánů, jejichž činnost je vzájemně koordinována. Jedná se zejména o Evropský úřad pro bezpečnost potravin, Potravinový a veterinární úřad nebo Evropskou federaci výrobců potravin a nápojů.

Každá země, která dováží do EU své suroviny nebo hotové výrobky, se musí řídit přísnými požadavky pro bezpečnost a hygienu potravin a důležité je, aby se dalo zpětně zjistit, odkud dovezená komodita pochází. K tomuto slouží Pravidla původu, podle kterých je možná sledovatelnost komodity až k jejímu počátku komoditního řetězce.

Tato práce je zaměřena na kvalitu a bezpečnost v rámci jednotlivých fází komoditní vertikály kakaa, které se do EU dostává zejména z rozvojových zemí. Z toho důvodu je nezbytné pochopit obecnou strukturu zkoumané komoditní vertikály. Tok komodity je zde zachycen od pěstitele (v podobě kakaových bobů) k místním obchodníkům, nebo přímo k vývozním organizacím. Dále pak kakao míří na mezinárodní trh, kde je dále zpracováváno a nabízeno na pultech maloobchodů. V každé z těchto fází vzniká celá řada rizik spojených s bezpečností potravin. Zejména pak při procesu pěstování, který je velmi dlouhý a náročný. Kakao je náchylné

k nemocem i k napadení škůdci. Vlivy počasí mohou mít rovněž na kvalitu kakaa negativní vliv, velmi nebezpečná je zejména vlhkost, která způsobuje výskyt plísní.

Hlavními světovými produkčními centry kakaa jsou Pobřeží slonoviny, Ghana, Nigérie a Indonésie. Jejich produkce kakaa je v určitých věcech podobná, v jiných se výrazně liší.

Kakao z Ghany a Pobřeží slonoviny velmi je známé vysokou kvalitou, jejich export převyšuje dva další zkoumané regiony (Nigérie, Indonésie). Zakládají si na tom, že jejich kakao má nejvyšší kvalitu, proto jejich odbyt míří především na evropský trh a do USA.

Indonésie nevyvází kakao příliš vysoké kvality, proto je určeno na trhy s preferencí nižší ceny vstupní komodity pro výrobu levnějšího kakaa (zejména asijský trh).

Produkce z Nigérie není jednoznačné kvality, obecně lze říci, že se zde nacházejí výrobci zaměřeni na výrobu jak kvalitní, tak i nekvalitní suroviny. V posledních letech produkci v Nigérii ovlivnilo nepříznivé počasí, avšak v současné době je opět na vzestupu.

Kakaový průmysl je velmi rozšířený a hlavně velmi výnosný, zejména ve finálních fázích komoditní vertikály tvořících vysokou přidanou hodnotu v rámci lukrativních spotřebitelských center vyspělých zemí. Poptávka po čokoládě dlouhodobě roste a producenti se snaží zásobovat trhy kakaem té nejvyšší kvality. Prostřednictvím moderního výzkumu jsou např. vyvíjeny nové odrůdy s vyššími výnosy, nevyžadující použití velkého množství chemických látek při pěstování kakaa. Nové technologie rovněž umožňují bezpečnější transport, skladování i uchování kakaových bobů i výrobků z kakaa. Nepřetržitý vývoj a výzkum tedy nabízí rovněž široké spektrum možností zvyšování kvality v rámci bezpečnosti potravin v rámci rozšiřujícího se globálního trhu.

6. Seznam použité literatury

Knížní zdroje

AFOAKWA, Emmanuel Ohene. *Cocoa production and processing technology*. 2014, 350 s. ISBN 1466598239.

BEČVÁŘOVÁ, Věra. *Podstata a ekonomické souvislosti formování agrobyznysu*. 1. vyd., Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2005, 68 s. ISBN 8071579114.

BRUNNER, František. *Ghana*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství politické literatury, 1966, 190 s., ISBN 2619465584.

CIHELKOVÁ, Eva. *Vnější ekonomické vztahy Evropské Unie*. 1. vyd., Praha: C.H. Beck, 2003, 709 s., ISBN 8071798045.

Cocoa: a guide to trade practices. Geneva: International Trade Centre UNCTAD/WTO, 2001, 180 s., ISBN 9291371637.

Codex Alimentarius: Food hygiene. Food and Agriculture Organization of the United Nations, basic texts, Rome, Italy, 2003, 68 s., ISBN 9789251059135.

DAND, Robin. *The international cocoa trade*. 3. vyd., Cambridge, UK: Woodhead Publishing, 2011, ISBN 9780857091253.

FOJTÍKOVÁ, Lenka a LEBIEDZIK, Marian. *Společné politiky EU: historie a současnost se zaměřením na Českou republiku*. 1. vyd., Praha: C.H. Beck, 2008, 179 s., ISBN 9788071799399.

KARKALÍKOVÁ, Marta. *Kvalita produktu v službách*. 1. vyd., Bratislava: Ekonóm, 2007, 178 s., ISBN 9788022524544.

MINIFIE, Bernard W. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. 3. vyd., Dordrecht: Springer Netherlands, 1988, 904 s., ISBN 9789401179249.

MULAČOVÁ, Věra a MULAČ, Petr. *Obchodní podnikání ve 21. století*. 1. vyd., Grada Publishing a.s., 2013, 520 s., ISBN 9788024747804.

MURRAY, Julie. *Cocoa bean to chocolate*. 1. vyd., MN: Abdo Group., 2007, 24 s. ISBN 1596798351.

NELSON, Robin. *From cocoa bean to chocolate*. 1. vyd., Minneapolis: Lerner Publications Company, 2013, 24 s., ISBN 9781580139656.

RUF, François. *Cocoa Cycles: The Economics of Cocoa Supply*. 1. vyd., Cambridge, UK: Woodhead Publishing, 1995, 400 s., ISBN 9781855732155.

SOUTHGATE, Douglas De Witt a GRAHAM, Douglas a TWEETEN, Luther. *The world food economy*. Malden: Blackwell Publications, 2007, 402 s., ISBN 1405105976.

VEBER, Jaromír. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. 2. vyd., Praha: Grada, 2007, 201 s., ISBN 9788024717821.

Internetové zdroje

ASOGWA, E. U. a DONGO, L. N., 2009. Problems associated with pesticide usage and application in Nigerian cocoa production: A review. In: *African Journal of Agricultural Research* [online]. [cit. 2015-04-21]. Dostupné z: http://worldcocoafoundation.org/wp-content/files_mf/asogwa2009.pdf

BATEMAN, R. a HEBBAR, P., 2014. Pesticides for cocoa: Saviour, interim Solution or Side-track?. In: *Dropdata: Rational, Responsible Pesticide Application and Use* [online]. [cit. 2015-04-20]. Dostupné z: http://www.dropdata.org/cocoa/Pesticides_Paris06.PDF

Celní správa České republiky. 2015. *Původ zboží - nepreferenční a preferenční systém EU*. [online]. Praha, Česká republika [cit. 2015-03-07]. Dostupné z: http://www.celnisprava.cz/cz/clo/puvod-zbozi/Preferenn%20pvod%20zbo/P%C5%99ehled%20dohod%20a%20zem%C3%AD/zeme_ACP_CARIF_OCT_GSP-2014.pdf

Codex Alimentarius: International Food Standards. 2014. *About Codex* [online]. Rome, Italy. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>

Commodity trading. 2012. *An eye on cocoa supply chain* [online]. Geneva, Switzerland. [cit. 2015-03-29]. Dostupné z: http://campus.hesge.ch/commodity_trading/?p=4932

- DAWUNI, M. a ASAMOAH, D. 2012. Cocoa Value Chain – Implication for the Smallholder Farmer in Ghana. In: *Report of Department of Information Systems and Decision Sciences* [online]. [cit. 2015-03-29]. Dostupné z: <http://www.cocoaconnect.org/publication/cocoa-value-chain-implication-smallholder-farmer-ghana>
- ESSEGBEY, G. O. a OFORI-GYAMFI, E. 2012. Ghana Cocoa Industry – An Analysis from the Innovation System Perspective. In: *Report of Science and Technology Policy Research Institute* [online]. [cit. 2015-04-21]. Dostupné z: <http://www.scirp.org/journal/PaperInformation.aspx?PaperID=24853#.VTZr9tLtmko>
- ESSOH, N. 2014. Cote d'Ivoire's Commodities Export and Shipping: Challenges for Port Traffic and Regional Market Size. In: *American Journal of Industrial and Business Management* [online]. [cit. 2015-04-29]. Dostupné z: <http://www.scirp.org/journal/PaperInformation.aspx?PaperID=46426#.VUFKcNLtmko>
- European Commission. 2014. *Food and Veterinary Office*. [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2014-12-22]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm
- European Food Safety Authority. 2013. *About EFSA* [online]. Parma, Italy. [cit. 2014-12-22]. Dostupné z: <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>
- European Green Party. 2008. *Food policy* [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2015-03-09]. Dostupné z: <http://europeangreens.eu/policies/food-policy>
- Evropská unie. 2011. *Dohoda z Cotonou* [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2014-12-18]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/development/african_caribbean_pacific_states/r12101_cs.htm
- Evropská unie. 2011. *Hygiena potravin* [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2014-12-18]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm#keyterms
- Evropská unie. 2010. *Smlouva o založení Evropského hospodářského společenství*. [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2014-12-18]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/institutional_affairs/treaties/treaties_eec_cs.htm

Evropská unie. 2007. *Standing Committee on the Food Chain and Animal Health* [online]. Brussels, Belgium. [cit. 2014-12-18]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80502_en.htm

Farmland grab. 2014. *Nigeria's Cross River State plans to sell 5 cocoa farms* [online]. Abuja, Nigeria. [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: <http://farmlandgrab.org/post/view/23472-nigerias-cross-river-state-plans-to-sell-5-cocoa-farms>

FoodDrinkEurope. 2014. *Role and Mission: FoodDrinkEurope*. [online]. [cit. 2014-12-22]. Dostupné z: <http://www.fooddrinkeurope.eu/about-us/role-and-mission/>

Food and agriculture organization of the United Nations. 2015. *Faostat: Statistics Division* [online]. Rome, Italy. [cit. 2015-05-10]. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/home/E>

Ghana Cocoa Board. 2015. *About us* [online]. Accra, Ghana. [cit. 2015-05-13]. Dostupné z: <https://cocobod.gh/aboutus.php>

Ghana Cocoa Board. 2014. *Cocoa Bean Exports By Destination* [online]. Accra, Ghana. [cit. 2015-04-14]. Dostupné z: <https://cocobod.gh/cocobeanexports.php>

HAILEY, P. 2015. From Côte d'Ivoire to chocolate bar – the difficult road for sustainable cocoa. In: *The Guardian* [online]. [cit. 2015-04-22]. Dostupné z: <http://www.theguardian.com/sustainable-business/fairtrade-partner-zone/cotedvoire-chocolate-difficult-road-sustainable-cocoa>

HRONOVÁ, T. 2014. Kakaové velmoci vyváží, ale nezpracovávají., In: *Rozvojovka* [online]. [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: <http://www.rozvojovka.cz/clanky/1545-kakaove-velmoci-vyvazi-ale-nezpracovavaji.htm>

Chamber International. 2012. *What are EUR1 certificates?* [online]. Bradford. UK. [cit. 2015-03-07]. Dostupné z: <http://www.chamber-international.com/exporting-chamber-international/documentation-for-export-and-import/eur-1-certificates/>

Informační centrum bezpečnosti potravin: Informační centrum Ministerstva zemědělství. 2012. *Bezpečnost potravin* [online]. Praha, Česká republika [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76697.aspx>

Informační centrum bezpečnosti potravin: Informační centrum Ministerstva zemědělství. 2008. *Redukce salmonel při pražení kakaových bobů a oříšků*. [online]. Praha, Česká republika [cit. 2015-03-29]. Dostupné z: <http://81.0.228.98/redukce-salmonel-pri-prazeni-kakaovych-bobu-a-orisku.aspx?laos=14>

Informační centrum bezpečnosti potravin: Informační centrum Ministerstva zemědělství. 2012. *Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)* [online]. Praha, Česká republika. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: [http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-\(rasff\).aspx#sthash.17nIp0Cb.dpuf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-(rasff).aspx#sthash.17nIp0Cb.dpuf)

Ivorian cocoa farmer. 2010. *History of Cocoa Growing in the Côte d'Ivoire* [online]. New York, USA. [cit. 2015-04-25]. Dostupné z: <http://ivoriancocoafarmer.blogspot.cz/2010/09/2-history-of-cocoa-growing-in-cote.html>

MAXWELL, S. a SLATER, R. 2003. Food Policy Old and New. In: *Development Policy Review* [online]. [cit. 2015-03-09]. Dostupné z: <https://www.cbd.int/doc/articles/2003/A-00198.pdf>

MICHOVSKÁ H. 2010. Pravidla o původu zboží. In: *Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR* [online]. [cit. 2015-03-07]. Dostupné z: <http://www.socr.cz/clanek/clanek-5067/>

Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR. 2010. *Systém všeobecných celních preferencí (GSP)*. [online]. Praha, Česká republika. [cit. 2015-03-07]. Dostupné z: <http://www.mpo.cz/dokument49418.html>

Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, o potravinovém právu. In: *Úřední věstník Evropské unie*. Dostupné z: <http://www.codexisuno.cz/ONO#!60>

Nářízení Rady (ES) č. 260/2009 ze dne 26. února 2009, o společných pravidlech dovozu. In: *Úřední věstník Evropské unie*. Dostupné z: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/;ELX_SESSIONID=JHzzJJ93B6gLwCtJdWY81TyD0ZQZLZWdBhmnKqRjhbWSYb4tQkqcc!1849674359?uri=CELEX:32009R0260

- NASCIMENTO, M. 2013. Behavior of Salmonella during fermentation, drying and storage of cocoa beans. In: *International Journal of Food Microbiology* [online]. [cit. 2015-03-29]. Dostupné z: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160513004613>
- NPR. 2014. *These Ivory Coast Cacao Farmers Had Never Tasted Chocolate* [online]. Washington, DC, USA. [cit. 2015-04-22]. Dostupné z: <http://www.npr.org/blogs/thesalt/2014/08/01/336919715/these-ivory-coast-cacao-farmers-had-never-tasted-chocolate>
- Oxford Business Group. 2013. *Ghana's cocoa industry stable but looking for growth* [online]. London, UK [cit. 2015-04-28]. Dostupné z: <http://www.oxfordbusinessgroup.com/news/ghana%E2%80%99s-cocoa-industry-stable-looking-growth>
- RADAČIČOVÁ, S. 2013. Kakao je páteří ekonomiky Pobřeží slonoviny. In: *Rozvojovka* [online]. [cit. 2015-04-22]. Dostupné z: <http://www.rozvojovka.cz/clanky/1391-kakao-je-pateri-ekonomiky-pobrezi-slonoviny.htm>
- RANKIN, Ch. W. a NRIAGU, J. O. 2005. Lead contamination in cocoa and cocoa products: isotopic evidence of global contamination. In: *Environ Health Perspect* [online]. [cit. 2015-04-20]. Dostupné z: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1281277/>
- RILEY, G. 2012. Markets in Action - Market for Cocoa. In: *Tutor2you* [online]. [cit. 2015-04-12]. Dostupné z: <http://tutor2u.net/economics/revision-notes/as-markets-cocoa.html>
- SALTINI, R. a AKKERMAN, R. a FROSCH, S. 2013. Optimizing chocolate production through traceability: A review of the influence of farming practices on cocoa bean quality. In: *Food Control* [online]. [cit. 2015-05-04]. Dostupné z: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713512002885>
- Smlouva o založení Evropského hospodářského společenství*. In: Brusel, 1962. Dostupné z: http://www.euroskop.cz/gallery/2/756-smlouva_o_es_nice.pdf

Mgr. SPITZENBERGEROVÁ, I. 2013. Potravinové právo. In: *Epravo* [online]. [cit. 2014-12-22]. Dostupné z: <http://www.epravo.cz/top/clanky/potravinove-pravo-92954.html>

Státní zdravotní ústav. 2014. *Základní informace o systému kritických bodů HACCP*. [online]. Praha, Česká republika [cit. 2014-12-21]. Dostupné z: http://apps.szu.cz/cekz/dokumenty/akreditace/HACCP_zakladni_info.pdf

SYAHRUDDIN, N. a KALCHSCHMIDT, M. 2012. Traceability in the Cocoa Supply Chain: An Indonesian Context. In: *Archivio istituzionale* [online]. [cit. 2014-12-18]. Dostupné z: http://www.pomsmeetings.org/confproceedings/025/FullPapers/FullPaper_files/025-0129.pdf

Transworld. 2008. *Production process and economic impact: The production process of chocolate and the economic impact*. [online]. San Francisco, USA. [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: <https://transworld.wikispaces.com/Production+process+and+economic+impact>

United States Department of Labor. 2010. *Cocoa Supply Chains (Cote D'Ivoire and Ghana)* [online]. Washington, D.C., USA. [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: <http://www.dol.gov/ilab/child-forced-labor/step2/cocoa-supply-chains.htm>

Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky. 1999. *Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin* [online]. Praha, Česká republika. [cit. 2014-12-18] Dostupné z: http://www.bezpecna-krmiva.cz/soubory/bila_kniha_o_zdrav_nezav_potravin_1999.pdf

World Cocoa Foundation. 2015. *Cocoa Value Chain: From Farmer to Consumer* [online]. Washington, D.C., USA. [cit. 2015-05-04]. Dostupné z: <http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain/>

YASA, I W. 2007. Indonesian Cocoa Beans: current situation. In: *Report of Indonesian Cocoa Farmer Association* [online]. [cit. 2015-04-21]. Dostupné z: <http://icco.org/sites/www.roundtablecocoa.org/documents/8%20Mr.%20I.%20Wayan%20Yasa%20-%20Indonesia.pdf>

Zemědělec. 2013. *Co obsahuje „Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin“*
[online]. Praha, Česká republika [cit. 2014-12-21]. Dostupné z: <http://zemedelec.cz/co-obsahuje-bila-kniha-o-zdravotni-nezavadnosti-potravin/>

7. Seznam grafů, obrázků a tabulek

Seznam grafů

Graf č. 1: Největší producenti kakaových bobů v roce 2013 (v tis. tunách),	31
Graf č. 2: Produkce kakaa v Ghaně v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),.....	32
Graf č. 3: Vývoj osevních ploch kakaa v Ghaně v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),.....	32
Graf č. 4: Export kakaových bobů z Ghany v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),.....	33
Graf č. 5: Teritoriální struktura exportu kakaových bobů v Ghaně v roce 2012 (v tis. tunách),	34
Graf č. 6: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Ghany v letech 2001 až 2011 (v tis. tunách)	34
Graf č. 7: Použití pesticidů v Ghaně v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun).....	35
Graf č. 8: Produkce kakaa v Indonésii v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),	37
Graf č. 9: Vývoj osevních ploch kakaa v Indonésii v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),.....	38
Graf č. 10: Export kakaa z Indonésie v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),.....	39
Graf č. 11: Teritoriální struktura exportu kakaa v Indonésii v roce 2012 (v tis. tunách),	39
Graf č. 12: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Indonésie v letech 2001 až 2011 (v tis. tunách)	40
Graf č. 13: Použití pesticidů v Indonésii v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun)	41
Graf č. 14: Produkce kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách),.....	43
Graf č. 15: Vývoj osevních ploch kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech),.....	43
Graf č. 16: Export kakaa v Nigérii v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),.....	44
Graf č. 17: Teritoriální struktura exportu kakaa v Nigérii v roce 2012 (v tis. tunách),.....	45
Graf č. 18: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Nigérie v letech 2001 až 2011 (v tis. tunách)	45
Graf č. 19: Použití pesticidů pěstování kakaa v Nigérii v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun),.....	47
Graf č. 20: Produkce kakaa v Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2013 (v tis. tunách).....	48
Graf č. 21: Vývoj osevních ploch kakaa v Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2013 (v tis. hektarech).....	49
Graf č. 22: Export kakaa z Pobřeží slonoviny v letech 1961 – 2011 (v tis. tunách),	50
Graf č. 23: Teritoriální struktura exportu kakaa v Pobřeží slonoviny v roce 2012 (v tis. tunách),	51

Graf č. 24: Zbožová struktura exportu kakaových výrobků z Pobřeží slonoviny v letech 2001 – 2011 (v tis. tunách)	51
Graf č. 25: Použití pesticidův pěstování kakaava v Pobřeží slonoviny v letech 1995 – 2012 (ve stovkách tun),.....	52

Seznam obrázků

Obr. č. 1: Nabídkový řetězec	17
Obr. č. 2: Poptávkový řetězec.....	17
Obr. č. 3: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaava	26
Obr. č. 4: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaava v Ghaně,	35
Obr. č. 5: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaava v Indonésii,	40
Obr. č. 6: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaava v Nigérii,.....	46
Obr. č. 7: Dodavatelský řetězec komoditní vertikály kakaava v Pobřeží slonoviny,	51

Seznam tabulek

Tab. č. 1: Srovnání tradičního a současného přístupu potravinové politiky.....	18
Tab. č. 2: GSP – Seznam rozvojových zemí - platný od 1. 1. 2015	25

8. Seznam zkratk

ACP	African, Caribbean, and Pacific Group of States Africká, Karibská a Pacifická skupina států
CGIAR	Consultative Group for International Agricultural Research Poradní skupina pro mezinárodní zemědělský výzkum
COCOBOD	Ghana Cocoa Board Ghanský kakaový úřad
EC	European Commission Evropská komise
EFSA	European Food Safety Authority Evropský úřad pro bezpečnost potravin
EFTA	European Free Trade Association Evropské sdružení volného obchodu
EHS	Evropské hospodářské společenství
EPAs	Economic Partnership Agreements Dohody o ekonomickém partnerství
EU	Evropská unie
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations Organizace pro výživu a zemědělství
FAOSTAT	The Statistics Division of Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistiky Organizace pro výživu a zemědělství
FVO	Food and Veterinary Office Potravinový a veterinární úřad
GSP	Generalised Scheme of Preferences Všeobecný systém preferencí
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů
HDP	Hrubý domácí produkt
ILO	International Labour Organization Mezinárodní organizace práce
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva

SCFCAH	Standing Committee on the Food Chain and Animal Health Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat
SNI	Indonesian National Standard Indonéská národní norma
UNICEF	Children's Rights & Emergency Relief Organization Dětský fond Organizace spojených národů
UNIDO	United Nations Industrial Development Organization Organizace OSN pro průmyslový rozvoj
WFP	World Food Programme Světový potravinový program
WHO	World Health Organization Světová zdravotnická organizace
WTO	World Trade Organization Světová obchodní organizace