

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra ekonomiky**



**Bakalářská práce**

**Káva ve světovém zemědělství**

**Monika Šilhánková**

© 2012 ČZU v Praze

# ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Katedra ekonomiky  
Provozně ekonomická fakulta

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Šilhánková Monika

Provoz a ekonomika

Název práce

**Káva ve světovém zemědělství**

Anglický název

**Coffee in world agriculture**

### Cíle práce

Přiblížit historii a současnost pěstování kávovníku a zpracování plodů. Charakterizovat hlavní produkční oblasti kávovníku a posoudit význam kávy ve světovém agrárním obchodu. Uvést základní problémy spojené s produkcí kávy ve světě.

### Metodika

Výběr a studium odborné literatury. Metody analýzy, syntézy a komparace.

### Harmonogram zpracování

Doporučená osnova práce:

1. Úvod
2. Cíl a metody
3. Literární rešerše
4. Kávovník a historie jeho pěstování
  - odrůdy – rozšíření ve světě – káva jako nápoj
5. Produkce a obchod s kávou
  - hlavní producenti – význam zahraničního obchodu s kávou – hlavní exportní a importní země – problémy spojené s pěstováním kávy v rozvojových zemích – komparace vybraných (autorkou) zemí z hlediska produkce a vývozu kávy v časové řadě
6. Závěr
7. Seznam použité literatury

Doporučený časový harmonogram:

ad 1) až ad 3) - do konce srpna 2011, ad 4) do konce října 2011, ad 5) až ad 7) do konce ledna 2012



## Rozsah textové části

30 - 40 stran

## Klíčová slova

kávovnick, zemědělství, nápoj, FAO, kávovnick arabský, Afrika, Latinská Amerika, zahraniční obchod

## Doporučené zdroje informací

- + Veselá, P.: Kniha o kávě, SmartPress, 2010, 248 s., ISBN 978-80-87049-34-1
- + Káva, Praha : Ottovo nakladatelství, 2006, 63 s, ISBN 9788073603953
- + FAO Statistical Yearbook 2009, Statistical Division FAO/UN, přístupné na:  
<http://www.fao.org/economic/ess/publications-studies/statistical-yearbook/fao-statistical-yearbook-2009/en/>
- + 2010 World Population Data Sheet. Washington : Population Reference Bureau, 2010, ISSN 0085-8315, 19 str.
- + World Development Indicators database, World Bank, přístupné na [www.worldbank.org/data](http://www.worldbank.org/data)

## Vedoucí práce

Kuna Zbyněk, Ing., Ph.D.

## Termín odevzdání

březen 2012

**prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.**

Vedoucí katedry



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

Děkan fakulty

V Praze dne 23.11.2011

### Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Káva ve světovém zemědělství" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 26. 3. 2012

---

## Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Zbyňku Kunovi, Ph.D. za odborné vedení a cenné rady při psaní bakalářské práce. Ráda bych také poděkovala mé rodině, která mě během celého studia podporovala.

# Káva ve světovém zemědělství

---

## Coffee in world agriculture

### Souhrn

Bakalářská práce Káva ve světovém zemědělství se v teoretické části zabývá důležitými historickými událostmi spojenými s kávou. V souvislosti s kávou byly vymezeny základní pojmy spojené s pěstováním kávovníků, sběrem a zpracováním kávových zrn. Na základě údajů o produkci kávy byly vybrány země, které jsou důležitými producenty kávy ve světě. U každé země byly uvedeny základní informace a údaje o oblastech pěstujících kávu v dané zemi.

Praktická část je věnována produkci, sklizené oblasti a výnosu surové kávy za rok 2010, produkci a průměrné ceně za jednotku při exportu během deseti let. Dále praktická část obsahuje informace o exportu a importu surové kávy, pražené kávy a kávových extraktů v roce 2009 ve vybraných zemích. Na základě zjištěných údajů byly vytvořeny tabulky a grafy, které přehledně ukazují pozice jednotlivých zemí v pěstování, importu, exportu kávy v současnosti.

### Summary

Bachelor thesis The coffee in world agricultur in the theoretical part deals with the important historical events associated with coffee. In connection with the coffee and basic concepts associated with the cultivation of coffee trees, the collection and processing of coffee beans. On the basis of data on coffee production were selected countries that are major producers of coffee in the world. For each country were given basic information and data on the areas producing coffee in the country.

The practical part is devoted to production, harvested area and yield of raw coffee in 2010, production and average price per unit of exports during the ten years. Furthermore, the practical part contains information about exporting and importing raw coffee, roasted coffee and coffee extracts in 2009 in selected countries. Based on the data

as tables and graphs that clearly show the positions of individual countries in the production, import and export of coffee today.

**Klíčová slova:** kávovník, kávovník arabský, zemědělství, nápoj, FAO, Afrika, Latinská Amerika, zahraniční obchod

**Keywords:** coffeetree, agriculture, beverage, FAO, Arabiccoffeetree, Africa, Latin America, foreigntrade

## Obsah

Obsah .....	3
1 <b>Úvod</b> .....	5
2 <b>Cíl práce a metodika</b> .....	6
3 <b>Literární rešerše</b> .....	7
3.1 Historie kávy .....	7
3.2 Kávovník .....	8
3.3 Druhy kávovníku .....	9
3.3.1 Arabika .....	9
3.3.2 Robusta .....	10
3.4 Sběr kávy .....	11
3.5 Zpracování kávových zrn .....	11
3.6 Doprava kávy .....	13
3.7 Pražení kávy .....	13
3.8 Stupně pražení .....	14
3.9 Mletí kávy .....	15
3.10 Látky obsahující kávu .....	15
3.11 Náhražky kávy .....	16
3.12 Fair trade .....	18
3.13 Káva jako komodita .....	18
3.14 Země pěstující kávu .....	19
3.14.1 Střední Amerika a karibská oblast .....	19
3.14.2 Jižní Amerika .....	21
3.14.3 Afrika .....	22
3.14.4 Asie .....	24
3.14.5 Austrálie a Oceánie .....	25
4 <b>Praktická část</b> .....	27
4.1 Praktická část I – Produkce, sklizeň a výnos v jednotlivých zemích .....	28
4.2 Praktická část II – Produkce, export a průměrná cena za tunu .....	31
4.2.1 Brazílie .....	31
4.2.2 Etiopie .....	33
4.2.3 Indie .....	35



4.2.4	Kolumbie .....	37
4.2.5	Vietnam.....	39
4.3	Praktická část III – Vývoz a dovoz kávy .....	41
4.3.1	Vývoz kávy .....	41
4.3.2	Dovoz kávy .....	43
5	<b>Závěr</b> .....	46
6	<b>Citace</b> .....	47
7	<b>Seznam použité literatury a pramenů</b> .....	48
8	<b>Přílohy</b> .....	50
8.1	Seznam tabulek .....	50
8.2	Seznam grafů.....	51

## 1 Úvod

Pro bakalářskou práci jsem si zvolila téma Káva ve světovém zemědělství. K mému rozhodnutí přispěl fakt, že je dnes pro nás káva velice důležitou pochutinou a také zároveň druhou nejprodávanější komoditou na světě. Během psaní bakalářské práce jsem navštívila Muzeum kávy v Praze a dozvěděla se mnoho důležitých a zajímavých informací o historii, pěstování a zpracování kávy.

V dnešní době se káva pěstuje ve více než 50 zemích na světě. Z toho dvě třetiny světové produkce spadají do Latinské Ameriky, kde největším producentem je Brazílie. Dalším důležitým světadílem v pěstování kávy je Afrika. Mezi nejproduktivnější státy pěstující kávu v Africe patří Etiopie, kde se poprvé kávovník objevil. A v neposlední řadě významnými asijskými oblastmi spojenými s pěstováním kávy jsou Indie, Indonésie a také Vietnam. Ve světovém zemědělství spojeném s pěstováním kávy pracuje přes 25 milionů lidí. Dvě třetiny produkce kávy pochází z rodinných farem, které mají menší rozlohu než 20 akrů. Ostatní káva je pěstována většími podniky.

Už v dávné historii se stalo pití kávy rituálem, který byl specifický pro danou kulturu a místní zvyky. V několika zemích světa se tyto rituály používají dodnes. Například v balkánských zemích se i dnes tradičně připravuje a pije káva jako kdysi. Na rozdíl v Evropě se pije káva pomocí nejnovějších kávovarů a nových trendů. V dnešním uspěchaném moderním světě Evropané pijí kávu z plastových kelímků, které si mohou vzít s sebou a vychutnat si kávu cestou do práce.

Na světě se vypije denně přes 100 milionů šálků kávy. Zároveň se káva řadí na třetí místo k nejčastěji pitným tekutinám hned po vodě a čaji. Káva patří k nejčastěji pitným tekutinám díky jejím různým podobám při konzumaci. Nejčastěji se v nápojových lístcích v restauracích setkáváme s názvy jako Espresso, Cappuccino, Caffelate nebo Frappé.

## **2 Cíl práce a metodika**

Úkolem v rámci literární rešerše je vysvětlit pojmy spojené s pěstováním kávy a jejím dalším zpracováním. Dále je důležité vymezit rozdíly mezi různými druhy kávovníků, vybrat důležité producenty kávy a určit hlavní oblasti, kde se káva pěstuje.

Záměrem praktické části je provést analýzu produkce kávy, rozlohy plantáží a výnosu ve vybraných zemích v roce 2010. Dalším cílem praktické části je ve vybraných devíti zemích analyzovat produkci surové kávy a průměrnou cenu surové kávy při exportu v tunách během deseti let. Důležitým aspektem praktické části je také analyzovat import a export surové kávy, kávových extraktů a pražené kávy za rok 2009.

Nejdříve byla vybrána metodika a odborná literatura, podle které byla vytvořena literární rešerše. Pojmy v literární rešerši jsou důležité pro další zpracování bakalářské práce. Bakalářská práce byla vytvořena pomocí metody analýzy, kdy byly vysvětleny základní pojmy. Dalšími použitými metodami jsou metoda syntézy a komparace, které byly použity v praktické části při výběru producentů kávy a při následném vytvoření tabulek a grafů.

### **3 Literární rešerše**

Úkolem této části bakalářské práce je objasnit základní pojmy spojené s historií, pěstováním, sběrem a zpracováním kávových zrn, které jsou v této práci klíčové. V souvislosti s pěstováním kávy byla část literární rešerše věnována látkám, které kávu obsahují a jejich účinkům na lidský organismus. Na základě zjištěných údajů byly vybrány země, které jsou nedílnou součástí světové produkce kávy. U každé země byly uvedeny základní informace o zemi a oblasti, kde se kávě pěstuje a jednotlivé odrůdy kávy.

#### **3.1 Historie kávy**

Každý milovník kávy ví, že kávovník pochází z Etiopie, odkud se dále rozšířil do celého světa. Před několika tisíci lety v Etiopii začaly růst divoké kávovníky, které Etiopané sbírali a žvýkali je. Žvýkání kávovníku přinášelo povzbuzující účinky pro lidský organismus a duši. Zhruba ve 14. století káva přestala sloužit ke žvýkání a začíná být důležitou ingrediencí pro přípravu horkého nápoje. I dnes se v Etiopii nachází divoce rostoucí keře v horách, které jsou sbírány domorodci a praženy. Pražení pro ně znamená rituál, který se provádí před každým jídlem.

#### **Legenda o pasáčkovi koz**

Legenda se odehrává přibližně v roce 800 a vypráví o habešském pasáčkovi jménem Kaldi, který se jednoho dne vydal pást kozy do hor. Celý den skládal venku písně pro svou milovanou. Nastal večer a pasáček zapískal, aby se stádo vrátilo. Když se stádo stále nevracelo, vydal se do hor kozy hledat. Pasáček našel své kozy u keře s červenými bobulemi, jak červené bobule žvýkají. Kaldi zpozoroval, že kozy jsou po bobulích velice čilé a rozhodl se také tyto plody vyzkoušet. Po jejich konzumaci začal být Kaldi šťastnější a plný energie. Mnicha z vedlejšího kláštera účinky těchto bobulí na kozách velice zajímali a rozhodl se bobule dát svým bratrům. Tu noc byli všichni mimořádně čilí a plní božské inspirace.

Z Etiopie se káva dostala do dnešního Jemenu na přelomu 15. a 16. století, kdy se začala účelně pěstovat jako plodina na plantážích. Turci převzali kávu, když dobili Arabský poloostrov a stala se pro ně vzácnou komoditou. Turci před vývozem ze země kávu převažovali, aby kávová zrna nemohla vzklíčit.

Do Evropy káva dorazila na konci 16. a začátkem 17. století, kde se otevřely první kavárny. První kavárna v Anglii byla otevřena v roce 1650 v Oxfordu. Kavárny ve Francii, Velké Británii a Itálii se staly důležitým místem, kde se scházeli malíři, muzikanti a spisovatelé. Na počátku 17. století Holanďané začali pěstovat kávu ve sklenících v Amsterdamu a přivezli kávovníky na Srí-Lanku, na Jávu i Sumatru.

Kolem roku 1714 věnovalo město Amsterdam Ludvíku XIV. kávovník, který byl umístěn v pařížské královské botanické zahradě Jardin des Plantes. Jednoho dne kávovník uviděl námořní důstojník, kapitán Gabriel Mathieu de Clieu z francouzské kolonie Martinik. De Clieu požádal krále o řízek z kávovníku, ale král ho odmítl. Kapitán se proto rozhodl dostat se do botanické zahrady do skleníku pro výhonek, který dovez na Martinik.

V roce 1726 vznikl spor mezi francouzskou a holandskou Guyanou. Do Guyany byl vyslán poručík Francisco de Melho Palheta, který měl spor rozsoudit. Během svého pobytu se poručík zamiloval do ženy francouzské Guyany, která mu k odjezdu věnovala kytičku, která obsahovala kávová zrna k sadbě. Tímto způsobem se káva dostala do Brazílie.

*První kavárnu u nás založil Georgos Hatalah El Damaški původem Armén, který se zde nazýval Jiří Deodat. První kavárna byla založena roku 1708 v domě U Zlatého hada v dnešní Karlově ulici na Starém Městě.<sup>1</sup>*

V roce 1863 se Moka a Jáva staly velice žádanými odrůdami. Tehdy se stala Indonésie hlavním vývozcem kávy.

Jméno horkého nápoje má dvě základní teorie vzniku. První teorie: slovo káva pochází ze slova Kaffa. Kaffa je provincie v západní Etiopii, kde se káva nejspíše objevila a dále se rozšířila do Jemenu. Dodnes zde můžeme vidět divoce rostoucí kávovníky. Druhá teorie: slovo káva pochází z arabského jména pro víno, protože arabové pili kávu místo vína. Je známo ještě několik teorií, ale tyto teorie jsou málo pravděpodobné.

### **3.2 Kávovník**

Kávovník rodu *Coffea* čeledi mořenovité je ovocná dřevina, která roste v tropickém a subtropickém pásmu. Tyto rostliny potřebují různé klimatické podmínky, které závisí na druhu kávovníku. Kávovník může dorůst až do výšky 15 metrů, proto některé kávovníky patří mezi stromy a jiné mezi keře. Tato rostlina má velké kožnaté

zelené listy, které se lesknou. Listy jsou protáhlé se špičatými konci a dorůstají délky až 15 centimetrů. Kávovníky se rozmnožují pomocí semen, které klíčí 3-4 týdny. Po vyklíčení se zasadí a první sklizeň nastává až za 3-4 roky. Květy kávovníku mají bílou barvu a jejich podoba připomíná jasmín. Z květů se po určité době stávají kávové třešinky, které dozrávají na kávovníku po devíti až čtrnácti měsících. Zralé plody kávovníku mají nejčastěji červenou barvu, ale jiné odrůdy mohou mít oranžovou či žlutou barvu.

*Plodem kávy je peckovice, která se skládá ze čtyř částí: ze slupky (exokarp), dužiny (mesokarp), pergamenu (endokarp) a stříbřité slupky (integument).*<sup>2</sup> Dužina obsahuje dvě zelená kávová zrnka, ale může zde být pouze jedno zrno, které se označuje jako perlové zrno. Na rostlině během zrání kávových třešinek se objevují jak květy, tak zároveň i uzralé plody, které zemědělci začínají sklízet. Zemědělci z důvodu dlouhého zrání plodů sklízají kávové třešinky několikrát do roka. Sklizeň kávy je závislá na poloze plantáže, protože plantáže se nacházejí od nížin až po horské oblasti.

Kávovníky se pěstují v teplých oblastech okolo rovníku, kde mají dobré podmínky pro pěstování. Kávovníky se dělí na několik druhů. Mezi základní druhy kávovníku patří Arabika a Robusta. Tyto rostliny se pěstují v různých nadmořských výškách a potřebují rozdílné klimatické podmínky. *Druhy kávy se dále dělí na odrůdy. Odrůdy dostávají většinou jméno podle plantáže a oblasti, kde je farmáři vypěstovali.*<sup>3</sup> Každá odrůda kávy má svou specifickou vůni a chuť.

### **3.3 Druhy kávovníku**

#### **3.3.1 Arabika**

Arabika pod latinským názvem *Coffea arabica* se pěstuje v nadmořské výšce 600 až 2000 metrů nad mořem. Keř dorůstá výšky 3-5 metrů a sklízí se dvakrát až třikrát ročně. První možná sklizeň je až po 6 letech. Tento druh kávovníku je náročnější na pěstování než ostatní druhy kávovníků a pro svůj růst potřebuje teplotu 15-24 °C. Arabika se pěstuje ve Střední a Jižní Americe, Africe a Austrálii. Mezi největší pěstitelské země patří Brazílie, Kolumbie a Mexiko. Mezi nejznámější odrůdy kávy Arabika patří Arabika Typica, Arabika Bourbon, Arabika Caturra, Arabica Mundo Nuovo, Arabika Maragogype, Arabika Pacamara a Arabika Geisha.



### 3.3.2 Robusta

Robusta pod latinským názvem *Coffea canephora* je druh kávovníku, který pochází z afrického Konga. Kávovník se pěstuje v nadmořské výšce 200-600 metrů nad mořem. Keř dorůstá výšky až 13 metrů a vhodná teplota pro pěstování je 24-29 °C. První sklizeň kávových třešinek nastává po 2-3 letech. Druh kávovníku Robusta je méně náročný na pěstování a našli bychom ho v Asii, Africe a v Jižní Americe. Největšími pěstiteli jsou Vietnam, Brazílie a Indonésie. Tento druh kávy se využívá nejčastěji pro výrobu instantní kávy.

#### Rozdíly mezi Arabikou a Robustou

Hlavním rozdílem mezi Arabikou a Robustou je obsah kofeinu v kávě. Robusta obsahuje více kofeinu (3,2% kofeinu) než Arabika (1,7% kofeinu), proto má Robusta silnější chuť i vůni. Další rozdíl je v pěstování kávovníku. Oba kávovníky pro pěstování potřebují rozdílné klimatické podmínky a různou nadmořskou výšku. Kávová zrna těchto druhů můžeme rozeznat i na první pohled. Rozdíl je ve tvaru, barvě kávového zrna a také je v kávové rýze.

#### Cibetková káva

Kopi luwak, také pod názvem cibetková káva pochází z Indonésie. Káva je zvláštní svým získáváním kávových zrn. Kávová zrna se nesbírají na plantážích, ale sbírají je domorodí obyvatelé v džungli z trusu divokých cibetek. Káva se od trusu odděluje tradičním způsobem v kamenných hmoždířích a následně se praží na ohni. Cibetka je kočkovitá šelma, která se živí kávovými třešněmi, které projdou její trávicí soustavou. Káva má vysokou kvalitu, protože si cibetky vybírají nejkvalitnější a nejzralejší plody. *Vědci zjistili, že v břiše cibetky dochází k určitému druhu fermentace, která je způsobena enzymy a bakteriemi, který má velký vliv na výslednou chuť kávy.* <sup>4</sup>

Cibetková káva je dražším druhem kávy, protože se za rok nasbírá jen několik set kilogramů kávových zrn. Cena kávy se odráží od sběru, protože cibetky v zajetí kávové třešně nekonzumují a musí se hledat v džungli. Podle Petry Veselé [2010] se dnešní cena 1 kilogramu cibetkové kávy pohybuje okolo 1000 dolarů, to je přibližně 17 tisíc korun. Velké množství končí v Japonsku a USA, kde se jeden šálek prodává okolo 50 dolarů, to je cca 850 Kč. <sup>5</sup>

### **3.4 Sběr kávy**

Po uzrání kávových třešinek na plantážích začíná sběr. První kávové třešinky se sbírají v nižších nadmořských výškách, kde mají kávovníky dostatek slunce a zrají rychleji. Tato káva bývá méně kvalitní, ale levnější. Postupně se sběrači z nižších nadmořských výšek dostávají do vyšších poloh. Sběr kávy na plantážích dělíme na ruční sběr a strojový sběr.

#### **Ruční sběr**

Zemědělci, kteří nechtějí ničit své kávovníky a jejich listy využívají ruční sběr, který je velice šetrný k rostlinám. Sbírají se pouze uzrálé plody a nezralé se nechávají na keřích. Otrhávání kávovníků se opakuje jednou za 10 dní. Nepříznivým faktorem ručního sběru je čas, protože trvá déle a je dražší než sběr strojový. Země, které ruční sběr preferují: Etiopie, Keňa, Indie a ostatní země Střední a Jižní Ameriky.

Jednou z metod ručního sběru je česání tzv. stripping. Stripping spočívá v česání celých větví. Touto metodou česači otrhávají uzrálé i neuzrálé plody, které se dále třídí. Tento způsob už není tak šetrný a používá se hlavně v Brazílii.

#### **Strojový sběr**

Strojový sběr je levnější, ale není tak šetrný jako ruční sběr. Předpokladem strojového sběru je rovná půda, která se nachází v nížinách. Tento sběr je proto nevhodný v horských oblastech z důvodu špatného terénu. Nejčastěji se používají žací stroje podobné kombajnům. Tento způsob sběru se používá v Brazílii, Austrálii a dalších zemích.

### **3.5 Zpracování kávových zrn**

Po úspěšném sběru kávy ručním či strojovým způsobem přichází na řadu další zpracování. Záměrem je zbavit se dužiny, pergamenové slupky a skořápky, abychom získali pouze kávová zrna. Zpracování ovlivňuje chuť i cenu kávy. V dnešní době jsou známy tři metody zpracování: suchá metoda, promývaná metoda a polo-promývaná metoda. Každá metoda má svůj speciální postup a rozdílný stupeň náročnosti.

### **Suché zpracování (natural, dry-processed)**

Suché zpracování je jednou z nejstarších metod zpracování kávy. Kávové zrna se hned po sběru rozloží rovnoměrně na zem, aby se vysušila. Každou noc se zrna přikrývají, aby nedošlo k fermentaci, která je způsobena vlhkostí. Podle Petry Veselé [2010] je fermentace proces, při němž enzymy uvolňují lepkavou vrstvu, pokrývající pergamenovou slupku semen, a pergamen samotný. Pergamenová slupka přestává být lepkavá a zrna jsou na dotek drsná.<sup>6</sup> Doba sušení trvá až jeden měsíc. Lépe vybavení zemědělci používají sušičky, které proces urychlí. Po usušení zrn se zrna loupají a třídí podle velikosti a kvality. Tyto rozříděné skupiny jsou jeden až dva měsíce uloženy v suchých místnostech, kde odpočívají.

### **Mokrý zpracování (fully-washed, wet-processed)**

Mokrý zpracování začíná také hned po sběru. Zemědělci při této metodě kávová zrna dávají do velkých nádrží, ve kterých se zralá kávová zrna oddělí od nezralých. Pak přichází na řadu loupání zrn. Je velice důležité, aby loupání zrn nastalo 24 hodin po sklizni. Při loupání dochází k odstranění slupky a části dužiny. Oloupaná zrna dále putují do kvasných nádrží, kde probíhá fermentace. Po fermentaci se kávová zrna musejí nechat usušit. Sušení se provádí rovnoměrným rozložením na slunci, za soustavného obracení kávových zrn a přikrýváním přes noc po dobu 14 dnů. Na bohatších farmách se používají sušičky, které jsou rychlejší, ale o to více nákladné. Metoda mokrého zpracování je nákladnější a také náročnější než metoda suchého zpracování. Nákladné na této metodě je, že se spotřebuje veliké množství vody na promývání zrn.

### **Polopromyté zpracování (semi-washed)**

Polopromyté zpracování začíná po sběru a celý postup se provádí v blízkosti plantáže. Kávová zrna po sběru jsou dána do vodních lázní, kde se zralé plody oddělí od nezralých jako u Mokrého způsobu. Po vodních lázních se kávová zrna pomocí loupání zbaví slupky a části dužiny. Dále se oloupaná zrna rozloží rozměrně na zem a nechají se za stálého obracení sušit na slunci. Přes noc se kávová zrna musejí přikrývat, aby byla chráněna před nepříznivými vlivy z vnějšího okolí. Usušená zrna se zbaví dužiny. Tato metoda není finančně náročná jako Mokré zpracování, protože se nevyužívá tolik vody na promývání a zrna nejsou odvážena mimo plantáž.

Po zpracování všemi způsoby se kávová zrna nechávají leštit. Leštění probíhá ve strojích, které jsou podobné strojům loupacích. Oloupaná zrna se musejí uskladnit na jeden až dva měsíce, aby se zbavila zbylé vlhkosti. Před exportem se kávová zrna musí třídít podle velikosti, kvality i podle tloušťky. Třídění může probíhat ručně nebo pomocí strojů.

### **3.6 Doprava kávy**

Káva se v dnešní době převáží pomocí lodí, nákladních aut nebo letECKY. Nejčastěji je využívána lodní doprava. Surová káva se převáží v pytlích, které jsou z přírodních materiálů (nejčastěji přírodní bavlny), aby káva během přepravy měla dostatek vzduchu. Lodě převážející kávu jsou vybaveny kontejnery, do kterých se ukládají jutové pytle. Do jutových pytlů se káva nasype hned po usušení, obsah jednoho jutového pytle je 60 kg kávy. Podle Petry Veselé [2010] se každý rok do celého světa exportuje 5-6 milionů tun zelené kávy a každý rok export stoupá.<sup>7</sup>

### **3.7 Pražení kávy**

Pražení kávy je důležité pro výslednou chuť kávy, kterou ovlivňuje přísun vzduchu, teplota, doba pražení a rychlost pohybu bubnu v pražičce. Každý druh kávy potřebuje jiný postup pražení, protože obsahuje různý stupeň vlhkosti. Pražiči, kteří kávu praží, musejí mít znalosti a hlavně dlouholeté zkušenosti. Hlavním cílem pražiče je naléznout nejlepší postup teploty a času. Pražič musí během pražení kávu hlídat, ochutnávat a podle potřeby měnit nastavení pražení. V dnešní době se využívají k pražení počítače, ale ty nemohou práci pražičů zcela nahradit. Výsledné hodnocení kávy závisí pak na barvě a vůni kávy.

Když káva dorazí v žocích do pražírny, pražič kávu nasype do pražičky, která je přehřátá na vysokou teplotu. Zelená káva se nasype do trychtýře, odkud káva putuje do bubnu, který se během pražení otáčí, aby byla zrna rovnoměrně upražená. Doba pražení trvá přibližně 10-15 minut, při které dochází k odpařování vody a ke změně velikosti zrn. Po zhruba devíti minutách dochází k prvnímu prasknutí, kdy lze poté kávu použít k přípravě horkého nápoje. Druhé prasknutí nastává po dalších 5-10 minutách. Po delší době pražení po druhém prasknutí dochází ke spálení zrna a zrna už nejsou vhodná k použití.

### 3.8 Stupně pražení

#### Světlé pražení

Světlé pražení, které můžeme znát i pod jinými názvy jako bledé pražení, skořicové pražení nebo pod anglickým názvem half city. Tento stupeň pražení končí po sedmi minutách, kdy dochází k nabobtnání kávového zrna a zvětšení jeho objemu. Výsledné zrno je suché a jeho chuť je slabě rozvinutá, nakyslá a zemitá.

#### Střední pražení

Střední pražení neboli americké, běžné, hnědé či pod anglickým názvem full city. K upražení dochází po devíti až jedenácti minutách. Tento stupeň pražení je oblíbený hlavně v Americe. Kávové zrno je suché a jeho chuť je lehce nasládlá, trochu kyselá a má dobře rozvinuté aroma.

#### Tmavé pražení I.

Tmavé pražení alias silné, francouzské, vídeňské či kontinentální. Tento stupeň pražení nastává zhruba po dvanácti minutách. Kávové zrno praskne a velikost zrna se znásobí. Kávová zrna jsou po pražení mírně lesklá a jejich chuť je kořeněná a aroma je nasládlé. V České republice patří tento stupeň pražení k nejoblíbenějším.

#### Tmavé pražení II.

Tento styl pražení se nazývá italské či espresso. Zrna jsou upražena po čtrnácti minutách. Zrna po upražení jsou tmavá, velká a kouří se z nich. V kávových zrnkách totiž došlo ke karbonizaci a zkaramelizování cukru. Kávová zrnka jsou na první pohled mastná a chuť je kouřová.

#### Stupně pražení podle Petry Veselé [2010]:

1. **LightCinnamon** – *Velmi světle hnědé zrnko s chutí, jako bylo zrno toustové, s výraznými kyselými tóny.*
2. **Cinnamon** – *Světle hnědé zrnko, stále cítíte chuť toustů a výrazné kyselé tóny.*
3. *V tento moment začíná první crack.*
4. **American, Light City** – *Trošku tmavší světlá barva, sladší chuť. V tuto chvíli končí první crack.*

5. **City Plus, Medium** – Středně hnědá barva zrn, zároveň cítíte všechny důležité chutě najednou.
6. **Full City** – Středně tmavá hnědá barva, na povrchu se začínají objevovat oleje, sladce hořké tóny.
7. **LightFrench, Viennese** – Tmavší hnědá barva s většími olejovými flíčky, karamelové tóny.
8. **French** – Tmavě hnědá zrna, velmi výrazné oleje na povrchu, lehce spálené tóny, kyselost mizí.
9. **Italian** – Velmi tmavá kávová zrna, silnější spálené tóny, žádná kyselost.
10. **Spanish** – Hodně tmavá zrna, téměř černá. Prázdná, hořká, spálená chuť.<sup>8</sup>

### 3.9 Mletí kávy

Umletím kávy se uvolňují aromatické látky, které kávě dodávají tu správnou chuť. Pro nejlepší chuť a aroma se doporučuje kávu mlít těsně před přípravou nápoje. Aroma umleté kávy vydrží jen několik dní, poté se vůně a silná chuť vytrácí.

Každý způsob pražení kávy vyžaduje jinak jemně umletou kávu. Je zde pravidlo, které říká, že nejemněji mletá káva by se měla používat k rychlejšímu způsobu přípravy kávy.

### 3.10 Látky obsahující kávu

Káva má mnoho příznivců i odpůrců vůči svým příznivým i nepříznivým účinkům na náš organismus. Účinky kávy mohou rozdílně působit pro každou věkovou kategorii, pohlaví a tělesnou konstrukci. Velký vliv na působení kávy má také odrůda a způsob přípravy kávy. K nejdiskutovanějším tématům ohledně kávy patří kofein, který káva obsahuje. Kofein odstraňuje únavu a stimuluje centrální nervovou soustavu, ale na druhou stranu může způsobovat nespavost, bolesti žaludku nebo tachykardii.

Následující tabulka obsahuje mg kofeinu, které obsahují různé druhy nápojů. Do tabulky byly vybrány různé druhy kávy, RedBull, Freewaycola a kakao. Z tabulky vyplívá, že největší obsah kofeinu má překapávaná káva, na druhém místě je turecká káva, espresso a nejméně množství kofeinu má kakao.



Tabulka č. 1 **Obsah kofeinu v jednotlivých nápojích**

<b>100 ml nápoje</b>	<b>mg kofeinu</b>
Překapávaná káva	130
Espresso	100
Turecká káva	100
Instantní káva	80
RedBull	32
Big schok	32
Kofola	15
Freewaycola	9,1
Kakao	6

Zdroj: Vlastní úprava údajů z publikace Káva jako životní styl

Káva neobsahuje pouze kofein, ale i různé důležité látky, např. sacharidy, oleje, kyseliny, draslík, fosfor železo a hořčík. Káva dále obsahuje antioxidanty, vlákninu a také polyfenoly.

Pro lidi, kteří nemohou kofein ze zdravotních důvodů nebo protože jsou jeho odpůrcem, je zde káva bez kofeinu. Káva bez kofeinu se objevila ve 20. století v USA. Kofein se z kávových zrn získává chemicky před upražením. Existují dvě základní metody odstranění kofeinu ze zelených zrn. Při první metodě jsou kávová zrna louhována ve vodě, kdy dochází pomocí uhlíkových filtrů k odstranění kofeinu, ale i k odstranění jiných vonných látek. Touto metodou z jednoho šálku zmizí až 97 % kofeinu. Druhá metoda spočívá v napařování zrn, které zvětší svou velikost a pomocí organických rozpouštědel se odstraní kofein. Zrna se pak dále znovu napaří a usuší, aby stopy po rozpouštědlech byly odstraněny.

### **3.11 Náhražky kávy**

#### **Historie kávovin**

Kávoviny se začaly vyrábět během 1. a 2. světové války. Káva se v této době stala nedostatkovým zbožím. Vysokou poptávku po kávě se podařilo uspokojit právě

kávovinami, které se vyráběly z domácích surovin. Kávoviny získáme pražením určitých částí rostlin, které obsahují polysacharidy. Tímto postupem dostaneme nápoj, který se podobá vůni, chutí a barvou kávě, kterou může nahradit.

Náhražky kávy neboli kávoviny dělíme do čtyř skupin:

### **Kávovinové přísady**

Kávovinové přísady, jsou přísady, které doplňují nápoj ze skutečných kávových zrn (např. výrobky z čekanky, fiků nebo cukrové řepy).

Na počátku 19. století se u nás začaly vyrábět náhražky kávy. Mezi nejznámější náhražky kávy patří cikorka nebo obilní káva. Cikorka se vyrábí z čekanky a cukrové třtiny. Naproti tomu obilní káva je vyráběna hlavně z ječmene nebo žita (sladová káva, žitná káva).

*První českou továrnu na cikorku založil Antonín Štefan ve Vrdech – Bučících v roce 1894. Tradice pěstování čekanky je však ještě staršího data. Sušárna čekankových kořenů zde byla zřízena už v roce 1886. Od roku 1923 se v továrně vyráběla i žitná káva. Výroba byla ukončena po druhé světové válce.<sup>12</sup>*

### **Kávovinové náhrady**

Kávovinové náhrady vznikají pomletím pražených obilnin a luštěnin a mají za úkol plně nahradit kávu. Nejčastěji používanými plodinami jsou pohanka, sója, hrách, kukuřice, oves, fazole, podzemnice olejná a pohanka.

### **Sladové kávoviny**

Sladové kávoviny nahrazující kávu se vyrábějí z praženého žita, ječmene či fíkových klíčků. Sladová káva má hořkou chuť a zlatohnědou barvu.

### **Kávovinové směsi**

Kávovinové směsi se vyrábějí z kávovinových přísad a směsí. Suroviny, které se dále přidávají, jsou sirupy, melasa, různé oleje, cukry, máslo a přídavek pražených kávových zrn.

Po druhé světové válce se začala vyrábět kávovinová směs pod názvem Melta. Obsah Melty se skládal z kořenů čekanky, praženého mletého žita, ječmene a cukrové třtiny.

### **Instantní (rozpustná) káva**

Instantní káva se začala vyrábět v 50. letech 20. století, ale první pokusy nastaly už v 19. století. První instantní káva se objevila na trhu v roce 1938 pod značkou Nescafé, která se vyrábí z pražené mleté kávy.

Dnes existují dvě metody výroby instantní kávy. První metodou je metoda sušení mražením a druhou metodou je metoda sušení rozprašováním. Mezi největší spotřebitele instantní kávy patří skandinávské země, kde je káva velice žádaná.

### **3.12 Fair trade**

V dnešní době pěstuje kávu přibližně 25 miliónů lidí, kteří žijí ve špatných životních podmínkách. Důvodem jsou nízké ceny, které za vypěstovanou kávu dostávají. Faire trade neboli férový obchod má pomoci zemědělcům, aby obdrželi peníze, které pokryjí náklady a zajistí jim základní životní potřeby. Cílem Faire trade je pomoci farmářům k více penězům za jejich kávu a co nejméně využívat prostředníků, kteří kávu nakoupí za velmi nízkou cenu a prodají ji za cenu o hodně vyšší. Pěstitelé kávy dostávají za svou práci také tzv. sociální příplatek na financování projektů místního rozvoje.

Výrobky splňující přísná kritéria fair trade poznáte nejčastěji podle ochranné známky FAIRTRADE přímo na produktech. Jedná se o nezávislé označení, jehož základem je certifikace a kontrola výrobků a obchodníků. Mezi další nejvýznamnější obchodovatelné jako fair trade patří: banány, bavlna, kakao (a výrobky z něj) a čaj. V roce 2009 se ve světě prodalo výrobků za 3,4 miliardy eur.<sup>9</sup>

### **3.13 Káva jako komodita**

Káva je dnes druhou nejobchodovatelnější komoditou na světě hned po ropě. V historii káva prodělala na burze velké rozmachy i propady. Káva je komoditou, která přichází na burzu až po delší době, protože trvá několik let než se začnou kávová zrna sklízet.

*Podle historických čísel Commodity Research Bureau byly ceny kávy v roce 2001 a začátkem roku 2002 na svých nejnižších hodnotách od sedmdesátých let. Nejnižší kontrakt v historii se objevil v prosinci 2001. Maximální historická cena kávy 3,25 dolaru za libru (7,17 USD za kg) bylo v roce 1977, kdy se v Brazílii omezilo pěstování kávovníků. V téže době v Kolumbii začali pěstovat koku, která je zdrojem kokainu.<sup>10</sup>*

Poptávka po kávě v dnešní době není elastická, protože káva obsahuje kofein. Kofein lidé potřebují a kávu stále nakupují. Změny ovlivňující cenu kávy se nacházejí na straně nabídky, protože na kávovníky působí různé klimatické podmínky, které mohou způsobit nízkou úrodu nebo nadúrodu. Cena kávy je určena pohybem kávy na burzách. Cena kávového zrna arabika závisí na burze v Londýně a cena kávového zrna robusta závisí na burze v New Yorku.

### **Mezinárodní organizace pro kávu (International coffee organization)**

Organizace vznikla v roce 1963 v Londýně na základě velkého hospodářského významu kávy a je hlavním nevládní organizací pro kávu. Mezinárodní organizace pro kávu spravuje mezinárodní dohodu o kávě, která je důležitou součástí rozvojové spolupráce.

### **3.14 Země pěstující kávu**

Tato část teoretické části uvede základní informace o zemích, které pěstují kávu (např. polohu země, hlavní město, hospodářství atd.) a dále se zaměří na oblasti, kde se káva v dané zemi pěstuje a jaké podmínky pro pěstování má.

#### **3.14.1 Střední Amerika a karibská oblast**

##### **Guatemala**

Guatemala je přímořský stát, který se nachází ve Střední Americe a sousedí s Mexikem, s Belize, s Hondurasem a se Salvadorem. Hlavním městem Guatemaly je Guatemala. Mezi důležité nerostné suroviny země patří ropa a antimon. Významnou součástí hospodářství je těžba dřeva, hlavně cedr a mahagon. Pěstuje se zde káva, cukrová třtina, bavlna, ananasy a mnoho dalších zemědělských komodit.

Káva se pěstuje v oblastech Antigua a Cobán. V oblasti Antigua se káva pěstuje od 18. a 19. století v nadmořské výšce 900 m nad mořem. Kávovníky se pěstují na svazích, kde má půda sopečný původ. V oblasti Cobán se na pěstování kávy podílejí družstva a také rodinné farmy, kde se kávová zrna sbírají ručně. V Guatemale připadá větší část produkce velkým podnikům. Některé z nich dnes používají tradiční způsob pěstování kávovníků, které spočívá v pěstování kávovníků ve stinných místech se vzdáleností 3 metry od sebe.

## **Jamajka**

Jamajka s hlavním městem Kingston je zemědělský stát, kde je významná těžba bauxitu. Kromě kávy se na Jamajce pěstuje ananas, cukrová třtina, banány a tabák. Velikou roli v zemi hraje cestovní ruch.

Na Jamajku kávovníky dopravil Sir Nicholas Lewis v roce 1725 z Martiniku. Kávové zrna pěstována na Jamajce se nazývají blue mountain valley, prime jamaica washed (typ 1, 2), blue mountains, high mountains supreme, prime jamaica (typ 3, 4), triage (A, B). Hlavními pěstitelskými oblastmi na Jamajce jsou Clarindon, St. Anne, St. Catherine, St. Marie a ostatní pěstitelské oblasti.

## **Kostarika**

Kostarika se nachází ve Střední Americe mezi Karibským mořem a Tichým oceánem. Stát s hlavním městem San José se dělí o hranice s Nikaraguou a Panamou. Živočišná výroba je zde zastoupena chovem skotu, drůbeže, prasat a rybolovem. Rostlinná výroba se zabývá pěstováním kávy, banánů, cukrové třtiny, tabáku a jiných zemědělských potravin.

Káva se do Kostariky dostala v roce 1779 a dnes se zde pěstuje více kávy Arabika než Robusta. Je známo, že Arabika má sladší chuť, kvalitnější zrna, méně kofeinu a má také větší tržní cenu než například Robusta. Z Kostariky pocházejí nejkvalitnější zrna z hor na jihu. Plantáž La Minita se nachází na pobřeží Tichého oceánu na strmých svazích, kde se káva pěstuje tradičním způsobem. Pěstuje se zde druh kávy bourbon a cuttura.

## **Mexiko**

Mexiko je přímořský stát, který se nachází mezi Atlantikem a Tichým oceánem. Pevninské hranice má Mexiko s Guatemalou, s Belize a se Spojenými státy americkými. Hlavním městem Mexika je Mexiko. Pro tento stát je významná těžba nerostných surovin. Ze zemědělských plodin se zde pěstuje pšenice, ječmen, cukrová třtina, káva (státy Veracruz, Chiapas) a další zemědělské komodity.

V 18. století byl kávovník dovezen do Mexika z Antil. Dříve se káva pěstovala na velkých plantážích, ale v dnešní době kávu pěstují drobní pěstitelé. Mexická kávová zrna se označují podle nadmořské výšky, ve které se káva pěstuje. Mezi nejznámější oblasti

v Mexiku patří: Chiapas (zrna kávy Tapachula, Sierra Madre, Huixtla, Arriaga, Soconuseo), Oaxaca a další oblasti.

### **Salvador**

Salvador má pevninské hranice s Guatemalou a s Hondurasem. Hlavním městem Salvadoru je San Salvador. Mezi důležité plodiny Salvadoru patří bavlna, rýže, banány, káva a ostatní zemědělské plodiny. Káva je důležitou vývozní surovinou.

Káva se pěstuje na vrchovinách Salvadoru, většina kávovníků roste v nadmořské výšce 1200-1830 m nad mořem. Sběr kávy se provádí ručně a patří k nejlepším vývozním artiklům. Podle nadmořské výšky se káva dělí na strictly high grow, high grow a central grow.

### **3.14.2 Jižní Amerika**

#### **Brazílie**

Brazílie je přímořský stát, který sousedí s Francouzskou Guyanou, Surinamem, Guyanou, Venezuelou, Kolumbií, Peru, Bolívií a Paraguayí. Hlavní město Brazílie je Brasília, které se nachází na jihu země. Zemědělství patří k největším na světě, kde převažuje pěstování na plantážích. První místo na světě země zaujímá v pěstování kávy, pomerančů, cukrové třtiny, manioku, bavlny a mnoha dalších komodit.

Do Brazílie se káva dostala v roce 1726 pomocí poručíka Francisca de Melho Palheta, o kterém byla zmínka v části Historie kávy. Brazílie začala ve velkém pěstovat kávu, ale za velikou ekologickou cenu. Brazilci začali mýtit deštné pralesy a místo nich vysazovali kávovníky. Když začala být půda neúrodná, farmáři plantáž vypálili a založili plantáž novou. Brazilští zemědělci zároveň využívali k práci na plantážích otroky.

Dnes je Brazílie největším producentem kávy na světě, protože má ideální podmínky pro pěstování kávy (plantáže mají dostatek slunce, má potřebné množství dešťových srážek a nadmořskou výšku 900-1000 m). Sběr kávy se provádí nejmodernějšími stroji, které ale bohužel nejsou šetrné ke kávovníkům a zároveň dochází k růstu nezaměstnanosti.

Nejznámější brazilskými oblastmi pěstující kávu jsou Sao Paulo a Parana. Na světových trzích jsou brazilská kávová zrna označována jako Brazils – Santos. Tato



kávová zrna mají specifickou chuť a vůni díky suchému způsobu zpracování. Káva má díky suchému zpracování výraznou chuť a zároveň více kofeinu.

## **Kolumbie**

Kolumbie je přímořským státem, který sousedí s Panamou, Venezuelou, Brazílií, Peru a Ekvádorem. Hlavním městem je Bogotá. Kolumbie je zemědělsko-průmyslový stát. Je zde hodně zastoupen těžební průmysl nerostných surovin. Mezi hlavní pěstované plodiny Kolumbie patří banány, rýže, kukuřice, maniok, sója a káva.

Kolumbie je jednou z velkých producentů jakostní kávy. Pěstují se zde oba základní druhy kávovníků – arabika i robusta. Kávové plantáže se nacházejí od And až ke Kordillerám. Káva se pěstuje v různých klimatických podmínkách, takže se zde káva sklízí celý rok. Pěstováním kávy v zemi se zabývají malé společnosti nebo rodinné firmy. Kolumbijská kávová zrna se dělí podle velikosti a vzhledu (caracolí, caracol, excelso, supremo).

Kolumbijci velice dbají na zdraví svých kávovníků, proto je každé auto, které přijíždí do Kolumbie dezinfikováno. Toto opatření má kávovníky chránit před nebezpečnými nemocemi a infekcemi, které by mohli zničit celou úrodu.

## **Venezuela**

Venezuela se nachází při pobřeží Atlantského oceánu a Karibského moře, zároveň sdílí hranice s Kolumbií, Brazílií a Guyanou. Venezuela s hlavním městem Caracas je zemědělsko-průmyslový stát. Významnou složkou hospodářství je těžba nerostných surovin a rostlinná výroba. Pro rostlinnou výrobu je důležité pěstování rýže, kukuřice, banánů, tabáku, kakaa, kávy a ostatních zemědělských plodin.

Na Venezuelu dovezli kávová zrna francouzští obchodníci v polovině 18. století. Plantáže kávy se rozprostírají na svazích hor, kde se uměle zavlažují. Nejvyšší zrna pocházejí ze státu Tachira.

### **3.14.3 Afrika**

#### **Etiopie**

Etiopie je rozvojový zemědělský stát, který se nachází ve vnitrozemí Afriky a má hranice se Súdánem, Keňou, Eritreou a Džibutskem. Hlavním městem Etiopie je Adis Abeba. V etiopském hospodářství převládá živočišná výroba, kde je významný chov skotu,

ovcí, koz, velbloudů a drůbeže. Pěstuje se zde pšenice, ječmen, kukuřice, proso a káva, která zajišťuje dvě třetiny vývozu.

Etiopie je největším africkým výrobcem, pěstitelem kávy a hlavním exportérem kávy arabika. V provincii Kaffa dnes roste několik divoce rostoucích kávovníků, které mají ideální podmínky. *Pro založení plantáží je důležité půdu částečně odlesnit, ale je důležité, aby plantáže byly chráněny před prudkým sluncem. Celková etiopská produkce se každý rok pohybuje okolo 200 000 tun ročně. Polovina sklizně se využívá pro domácí spotřebu.*<sup>11</sup>

V Etiopii se provádí tzv. kávový obřad, který se koná při přípravě kávy. Obřad provádí žena či dívka v tradičním kroji. Dívka nejdříve upraží zelená zrna na pánvi a nabídne návštěvě nasát vůni, pak následuje roztlučení upražených zrn ve hmoždíři. Kávu nechá dívka dvakrát přejít varem a pak ji hostům nabízí.

V Etiopii se pěstuje druh kávy Yirga Cheffe a Harar Longberry. Nejvíce ceněnou kávou v Etiopii je považována káva Yirga Cheffe, která tvoří jednu třetinu tamní produkce kávy a pěstuje se ve výšce 1800 m nad mořem. Tento druh kávy se zpracovává mokřím způsobem. Káva Harar Longberry se pěstuje ve výšce více než 2000 m nad mořem. Tento druh kávy se pěstuje na plantážích s dalšími plodinami.

## **Keňa**

Keňa je přímořský stát ve východní Africe. Sousedí se Somálskem, Etiopií, Súdánem, Ugandou a Tanzánií. Hlavním městem Keni je Nairobi. V zemi se těží např. zlato, sůl fluorit atd. V zemědělství pracuje většina veškerého činného obyvatelstva. Sklízí se cukrová třtina, kukuřice, banány, brambory, čaj a káva.

Kávová semena a sazenice byla do Keni přivezena v 19. století a v roce 1950 se Keňa stala pěstitelskou zemí kávy. Kávové plantáže se dnes nacházejí kolem sopky Kilimandžáro. Nadmořská výška dává kávě specifickou chuť a patří mezi velice kvalitní kávy. Velice rozšířeným druhem kávy v Keni je bourbon.

Za velice kvalitní keňskou kávu je považována perlová káva, neboli Peaberry. Kávová zrna dostala tento název podle pravidelného tvaru. Perlová káva má ovocnou a vinnou chuť.

## **Madagaskar**

Madagaskar je čtvrtý největší ostrov, který se nachází v Indickém oceánu a je oddělen od Afriky Mosambickým průlivem. Madagaskar je rozvojový stát s hlavním

městem Antananarivo, který má naleziště nerostných surovin, těží a vyváží dřevo. Kromě kávy se zde pěstuje rýže, maniok, kukuřice, bavlna a jiné zemědělské komodity.

Na Madagaskaru se pěstuje ve větším množství kávovník robusta, ale zároveň se rozvíjí i produkce kávy arabika. Z celkové produkce část slouží k domácí spotřebě a zbytek k exportu. Většina kvalitních kávových zrn se vyváží do Francie. Mezi hlavní oblasti v pěstování kávy patří: Antseranana, Diégo-Suarez, Sambava, Tamatave a další oblasti.

### **3.14.4 Asie**

#### **Indie**

Indie s hlavním městem Nové Dillí je přímořský stát, který leží na poloostrově Přední Indie. Indie sousedí s Pákistánem, Afghánistánem, Čínou, Nepálem, Bhútánem, Barmou a Bangladéšem. Těží se zde zejména černé uhlí, ropa, zemní plyn atd. Rostlinná výroba převažuje nad živočišnou výrobou. V zemi se pěstuje rýže, pšenice, juta, čaj, banány a samozřejmě káva.

Kávová zrnka byla do Indie poprvé dovezena kolem 17. století. O této události vypráví legenda, kdy Baba Budan, indický poutník přinesl v záhybech svých šatů do země několik zrn kávy a tyto zrna zasadil v Mysore, kde se nachází centrum kávového průmyslu v Indii.

Za nejlepší indickou kávu je považována káva myorská, která pochází z Myorských hor. V Indii byla v minulosti kávová zrna vyvážena lodí. Někdy tato cesta trvala i několik měsíců. Zrna na palubě byla vystavena nepříznivým vlivům jako např. vysoké vlhkosti, která zrnům dodala specifickou chuť i barvu. Dnes se káva vyváží letecky nebo se přepravují lodí, ale plavba lodí netrvá již tak dlouho. Zákazníci si chuť této kávy oblíbili, proto Indové začali používat tzv. monsooning, který ve výsledku dodává kávě stejnou chuť. Monsoonig je metoda, kdy se kávová zrna vystaví po několik měsíců nepříznivému počasí, které je podobné klimatu na lodi.

#### **Indonésie**

Indonésie je ostrovním státem a země sdílí hranice s Východním Timorem, Malajsií a s Papuou-Novou Guineou. Důležitým průmyslovým městem je Jakarta, která je zároveň hlavním městem. Ostrov Sumatra a Jáva jsou důležitými zemědělskými oblastmi

Indonésie. Důležitými zemědělskými komoditami jsou maniok, kukuřice, rýže a další plodiny.

Do Indonésie kávu přivezli kávová zrna Holanďané v 17. století. V Indonésii se nachází úrodná půda, protože je její povrch sopečně zvětralý. Největšími pěstiteli kávy je Sumatra, Jáva, Celebes a Flores. Pěstování kávy a s tím spojené rozšiřování plantáží v Indonésii ohrožuje tamní populaci tygrů, nosorožců a slonů.

### **Vietnam**

Vietnam leží na poloostrově Zadní Indie a má hranice s Laosem, Čínou a Kambodžou. Je to zemědělský stát, který těží nerostné suroviny a převládá zde rostlinná produkce nad živočišnou. Hlavními zemědělskými komoditami pěstující se ve Vietnamu jsou kukuřice, rýže, tabák, káva a jiné zemědělské plodiny.

Káva se dostala do Vietnamu pomocí francouzských misionářů v letech 1865 až 1876. Kvalita zrn se označuje jako: prime, medium, extra prime, light colour a neutral. Dnes patří mezi neznámější oblasti pěstující kávu oblast Tonkin, Cochinchina a další oblasti.

### **3.14.5 Austrálie a Oceánie**

#### **Austrálie**

Austrálie je průmyslově-zemědělský stát, který je omýván Tichým a Indickým oceánem. Hlavním městem Austrálie je Canberra. Stát má vysokou zásobu nerostných surovin a je na prvním místě v těžbě zirkonu, diamantů, bauxitu a v produkci surové vlny. Mezi důležitá průmyslová centra patří Melbourne, Sydney a města Perth, Newcastle, Adelaide, Brisbane, Perth a Geelong.

Austrálie nemá moc vhodné podmínky pro pěstování kávy, i když leží v tropickém a subtropickém pásmu. Navzdory tomu Austrálie produkuje kvalitní kávu, která je limitována z důvodu vysokých nákladů spojených s ručním sběrem a nadměrnou intenzitou slunečního záření.

#### **Havajské ostrovy**

Havaj je ostrovní stát, který je důležitým státem cestovního ruchu. Havajské ostrovy mají příznivé podmínky pro pěstování kávy. Kávovníky se pěstují na Havaji od 19.

století. Odrůda Kona je jako jediná pěstována v USA. Kona se pěstuje v nížinách v blízkosti sopek Mauna Loa a Mount Hualalai.

### **Papua-Nová Guinea**

Papua-Nová Guinea je souostroví, které se nachází mezi Indonésií, Šalamounovými ostrovy a Austrálií. Tento stát s hlavním městem Port Moresby je rozvojovým zemědělským státem a pěstuje se zde maniok, tarok, kakao, káva a další zemědělské komodity. Pro stát je důležitým přínosem těžba nerostných surovin a těžba dřeva.

Káva se začala pěstovat na Papua-Nová Guinea před druhou světovou válkou. Sazenice kávovníků byly dopraveny do hor letecky a také se úroda kávy z ostrova převáží letecky. Káva se zde pěstuje převážně biologicky, protože jsou plantáže ukryty v lesích, kam se nedostanou stroje s postřikem a hnojivy. Káva z Nové Guineje se nazývá: Sigri, Morobe, Arona.

Další země produkující kávu: Dominikánská republika, Honduras, Kuba, Jemen, Bolívie, Pobřeží slonoviny, Tchaj-wan a další země.

## 4 Praktická část

Praktická část se skládá ze tří částí. První část se zabývá produkcí v tunách, rozlohou plantáže v hektarech a výnosem na hektar v hektogramech v roce 2010. V této části byla vytvořena tabulka a tři grafy, které z ní vyplívají. Cílem této části bylo ukázat, jak je ve vybraných zemích zastoupena produkce surové kávy, rozloha plantáží a výnos za rok 2010.

Druhá část je zaměřena na produkci, export a průměrnou cenu surové kávy za jednu tunu při exportu v jednotlivých zemích. Nejdříve byly vybrány země, které jsou důležitými producenty kávy. Mezi vybrané země patří: Brazílie, Etiopie, Indie, Kolumbie a Vietnam. Na základě výběru byly zjištěny údaje z internetové databáze FAOSTAT. V internetové databázi jsou informace zaměřené na zemědělství a potraviny, která obsahují statistická data. Pomocí dat byla u každé země vytvořena tabulka a dva grafy, které graficky znázorňují produkci, export a průměrnou cenu za jednu tunu surové kávy při exportu za sledované období. Záměrem této části bylo ukázat, kolik tun surové kávy se vyváží z celkové produkce dané země a přiblížit vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech.

Poslední část se zaměřuje na export a import kávových extraktů, surové kávy, pražené kávy v roce 2009. Nejdříve byly vybrány země, které vyvázejí nejvíce tun kávových extraktů, surové kávy a pražené kávy. Mezi vybrané země patří: Brazílie, Etiopie, Guatemala, Indie, Keňa, Kolumbie, Kostarika, Venezuela a Vietnam. Na základě výběru byly zjištěny údaje z internetové databáze FAOSTAT. Údaje byly přehledně zapsány do tabulky a k ní vytvořeny tři grafy k jednotlivým vývozním artiklům. Při importu kávy byl postup podobný. Mezi vybrané země patří: Francie, Itálie, Japonsko, Kanada, Německo, Rusko, USA, Ukrajina a Velká Británie. Po vybrání zemí byla vytvořena tabulka a tři grafy, které graficky znázorňují import kávových extraktů, surové kávy a pražené kávy. Cílem bylo přehledně ukázat import a export kávy ve světě.

#### 4.1 Praktická část I – Produkce, sklizeň a výnos v jednotlivých zemích

Tabulka č. 2: Informace o surové kávě v jednotlivých zemích v roce 2010

Země	Produkce (t)	Sklizená oblast (ha)	Výnos na hektar v hektogramech
Brazílie	2 874 310	2 155 570	13 334
Etiopie	270 000*	395 003	6 835
Guatemala	257 000	254 000	10 118
Indie	289 600	350 500	8 262
Keňa	42 000	160 000	2 625
Kolumbie	514 128	750 224	6 853
Kostarika	97 305	98 681	9 861
Venezuela	72 200	187 200	3 857
Vietnam	1 105 700	514 400**	21 495

Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: \* Neoficiální údaje

\*\* Vypočtené údaje

Tabulka č. 2 nám přehledně ukazuje základní informace o devíti zemích, které jsou důležitou součástí v produkci kávy v posledních 10 letech. Z tabulky vyplývá, že nejvíce kávy se pěstuje v Brazílii. V Brazílii se logicky také nachází největší oblast, kde se káva pěstuje. Za Brazílií se podle tabulky i grafu nachází Vietnam, který měl v roce 1999 jen poloviční produkci, ale během deseti let se stal důležitým producentem kávy. Velice zajímavou roli zde hraje Kolumbie, která má docela vysokou produkci i oblast, ale výnos kávy je zde poměrně nízký.

Graf č. 1 nám udává informace o produkci surové kávy v tunách v roce 2010. Graf nám graficky dokazuje tvrzení, že Brazílie je největším producentem kávy. Na druhém místě se objevuje Vietnam, který má o více než polovinu menší produkci než Brazílie. Na posledních místech se pohybuje Kostarika, Venezuela a Keňa, která vypěstovala jen 42 000 tun surové kávy za rok 2010.

Graf č. 1



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 2



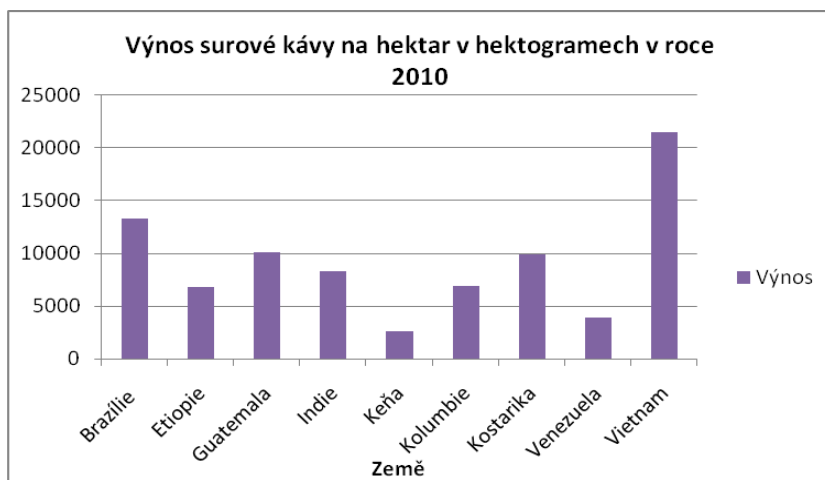
Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 2 graficky znázorňuje, jak velkou část v každé zemi pokrývají kávové plantáže, které byly sklizeny. Podle grafu je zřejmé, že nejvíce sklizených hektarů bylo v Brazílii, kde je také největší produkce kávy. Kolumbie a Vietnam mají znatelně menší sklizenou oblast než Brazílie, ale nacházejí se na druhém a třetím místě. Nejméně hektarů bylo sklizeno v roce 2010 v Kostarice a Keni.

Graf č. 3 je také vytvořen z tabulky č. 9. Graf udává výnos ze surové kávy za rok 2010 z vybraných 9 zemí. Z grafu vyplývá, že největší výnos z produkce kávy připadá Vietnamu. Na druhém místě za Vietnamem se pohybuje Brazílie a na třetím místě Guatemala. Na posledních místech se nachází Venezuela a Keňa.



Graf č. 3



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

## 4.2 Praktická část II – Produkce, export a průměrná cena za tunu

### 4.2.1 Brazílie

Tabulka č. 3: **Brazilská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 – 2009**

<b>Rok</b>	<b>Produkce (t)</b>	<b>Export (t)</b>	<b>Export (1000\$)</b>	<b>Průměrná cena za tunu při exportu (\$)</b>
1999	1 631 850	1 271 770	2 230 840	1 754
2000	1 903 560	967 042	1 559 610	1 612
2001	1 819 570	1 252 220*	1 207 740	964
2002	2 649 610	1 551 410	1 195 530	771
2003	1 987 070	1 369 160	1 302 750	951
2004	2 465 710	1 410 800	1 750 090	1 240
2005	2 140 170	1 352 100	2 516 610	1 861
2006	2 573 370	1 475 720	2 928 610	1 985
2007	2 249 010	1 488 260	3 378 300	2 270
2008	2 796 930	1 566 920	4 131 670	2 637
2009	2 440 060	1 639 390	3 761 610	2 295

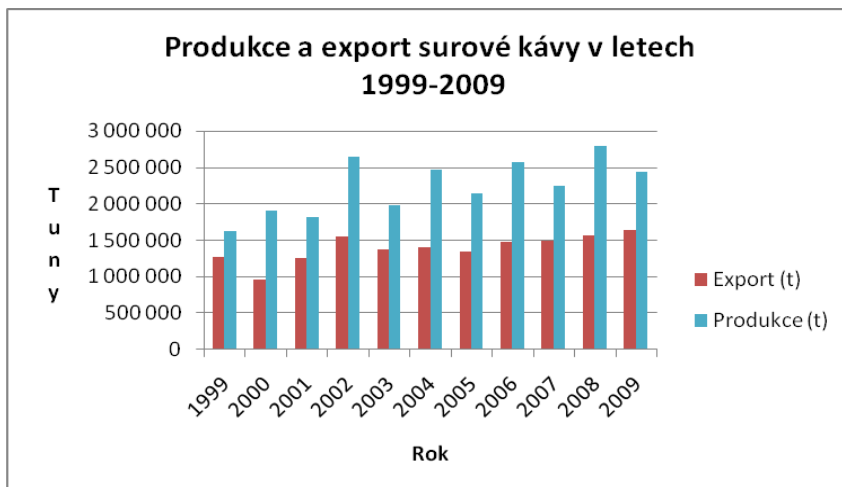
Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: \* Neoficiální údaje

Tabulka č. 3 byla vytvořena z údajů z FAOSTATU a pomocí údajů byla vypočítána průměrná cena za jednotku v dolarech. Z tabulky jsou vytvořeny dva grafy, které přehledně ukazují produkci, export a průměrnou cenu za tunu při exportu za dané období v Brazílii. V této tabulce se nacházejí vysoká čísla, která dokazují, že je Brazílie opravdu kávovou velmocí.

Z grafu č. 4 vyplývá, že v roce 2008 Brazílie vypěstovala nejvíce tun kávy (a to 2 796 930 tun) a v roce 1999 vypěstovala nejméně tun kávy (a to 1 631 850 tun) za dané období. Množství vypěstované kávy závisí na klimatických podmínkách, které v dané zemi působí na kávové plantáže. Dále hrají velkou roli sociální podmínky, které ovlivňují pěstitele kávy.

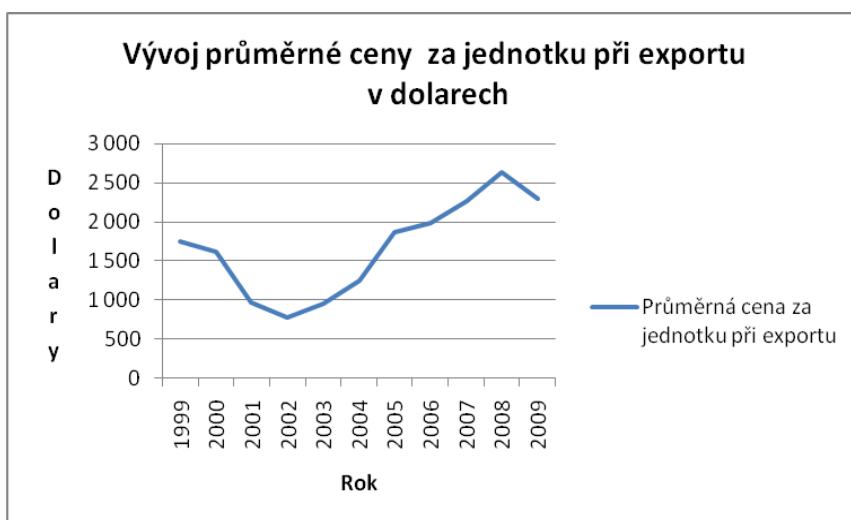
Graf č. 4



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 5 nám ukazuje průměrnou cenu za jednotku v dolarech. Tato cena byla získána pomocí exportu v tunách a exportu vyčísleného v tisících dolarech. Hodnota, která byla získána, nám ukazuje, kolik v průměru stála jedna tuna surové kávy při exportu za daný rok. Z grafu vyplívá, že exportovaná surová káva stála v roce 2002 nejméně a v roce 2008 stála exportovaná surová káva nejvíce během deseti let. Cena kávy závisí na celkovém počtu vypěstované kávy.

Graf č. 5



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: Za jednotku je zde považována jedna tuna.

## 4.2.2 Etiopie

Tabulka č. 4: Etiopská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Rok	Produkce (t)	Export (t)	Export (1000\$)	Průměrná cena za tunu při exportu (\$)
1999	217 450	109079	268611	2463
2000	229 980*	118911	255314	2147
2001	228 000*	80000*	135 000**	1688
2002	225 360*	119 107**	159 734**	1341
2003	221 580*	135 884**	181 558**	1336
2004	156 171	166 387**	264 921**	1592
2005	171 631	172 193**	348 852**	2026
2006	241 482	188 237**	429 973**	2284
2007	325 800*	158 467**	417 323**	2634
2008	273 400	179283	561511	3132
2009	265 469*	129833	365689	2817

Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

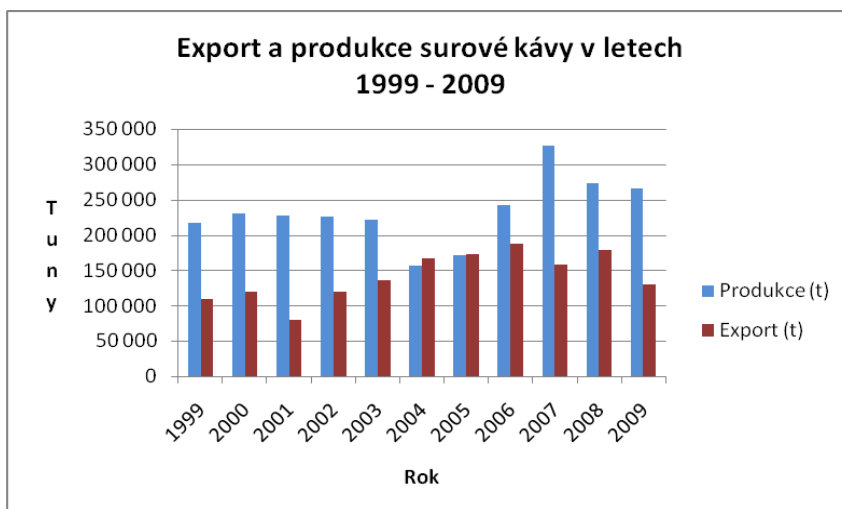
Poznámka: \* Neoficiální údaje

\*\* FAO odhad

V tabulce č. 4 jsou obsaženy údaje z FAOSTATU a dále je zde vypočítána průměrná cena surové kávy za tunu při exportu, která je vypočítána pomocí exportu v tunách a velikosti exportu v dolarech. Údaje z tabulky jsou přehledně zobrazeny v následujících dvou grafech. První graf se zabývá produkcí a exportem surové kávy, druhý graf se zabývá průměrnou cenou za jednu tunu při exportu v letech 1999-2009.

Z grafu č. 6 graficky znázorňuje produkci a export surové kávy za sledované období. Z grafu je zřejmé, že nejvíce kávy Etiopie vypěstovala v roce 2007. V tomto roce se vypěstovalo až 325 800 tun surové kávy, tato hodnota, ale není oficiální. V roce 2004 se vypěstovalo nejméně kávy, a to 156 171 tun. Velikost vypěstované kávy a exportu závisí na klimatických podmínkách a sociálních podmínkách pěstitelů.

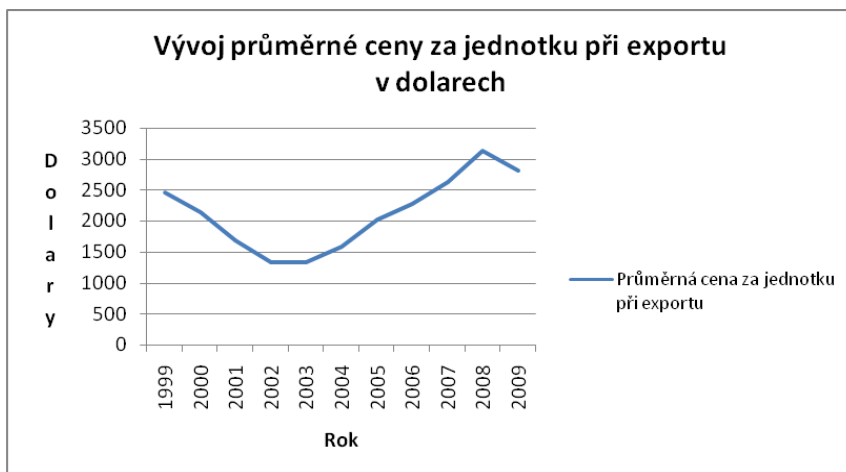
Graf č. 6



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

Graf č. 7 nám udává průměrnou cenu za tunu surové kávy v dolarech při exportu za dané období. Z grafu je zřejmé, že nejvyšší průměrná cena za jednotku v exportu byla v roce 2008 a nejnižší průměrná cena byla v roce 2003.

Graf č. 7



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

Poznámka: Za jednotku je zde považována jedna tuna.

### 4.2.3 Indie

Tabulka č. 5: **Indická produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009**

Rok	Produkce (t)	Export (t)	Export (1000\$)	Průměrná cena za tunu při exportu (\$)
1999	265 000	175830	264748	1506
2000	292 000	161508	174622	1081
2001	301 000	150943	151905	1006
2002	301 000	164689	142590	866
2003	275 000	167495	157295	939
2004	271 000	140613	157109	1117
2005	276 000	157208	254586	1619
2006	274 000	188058	314660	1673
2007	288 000	152610	327897	2149
2008	262 500*	149624	372598	2490
2009	289 500*	126330	261526	270

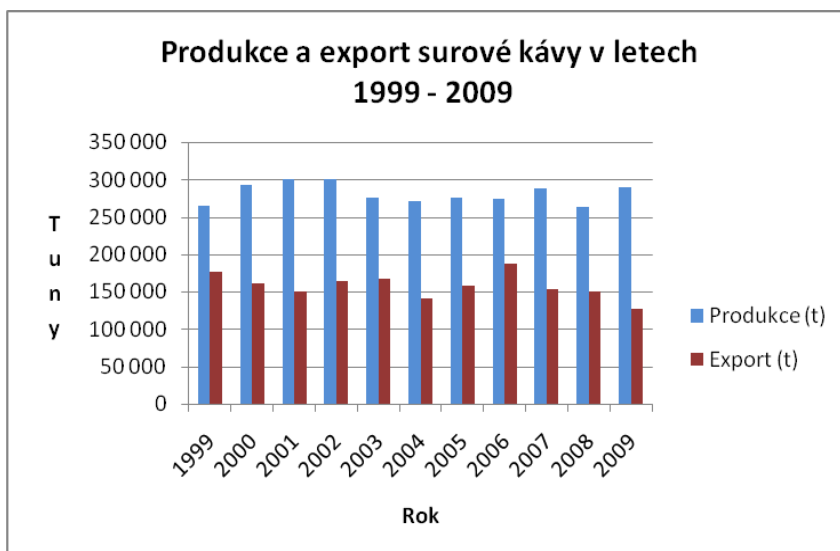
Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

Poznámka: \* Neoficiální údaje

Tabulku č. 5 byla získána z údajů z databáze FAOSTAT a pomocí údajů byla vypočítána průměrná cena za jednotku v dolarech při exportu. Z tabulky byly vytvořeny dva grafy, graf č. 10 graficky znázorňuje produkci a export a graf č. 11 ukazuje průměrnou cenu za tunu v dolarech při exportu v letech 1999-2009 v Indii.

Graf č. 8 graficky znázorňuje produkci a export surové kávy v letech 1999-2009. Nejvíce surové kávy se vyprodukovalo v roce 2001 a 2002 (a to 301 000 tun) a nejméně kávy se vyprodukovalo v roce 2008 (a to 262 500), ale tento údaj není oficiální. Z grafu je zřejmé, že Indie vyváží polovinu své produkce. Nejvíce surové kávy vyvezla Indie v roce 2006 a nejméně kávy se vyváželo v roce 2009.

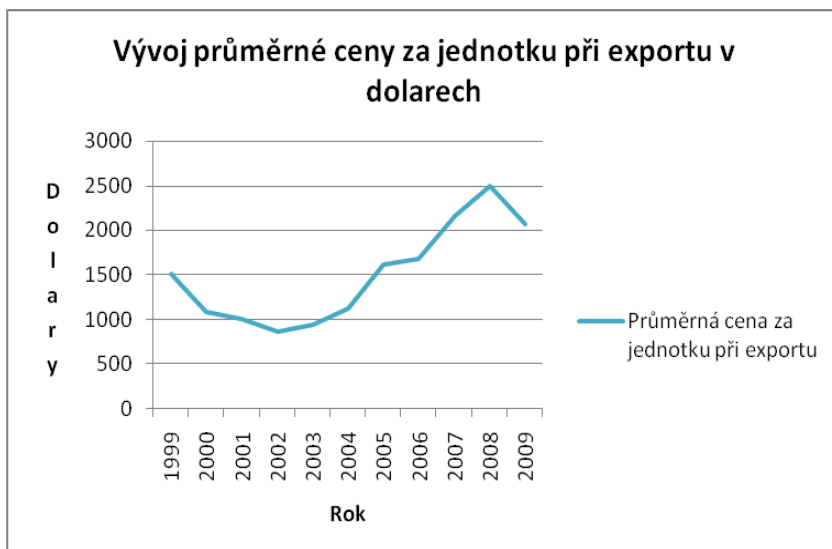
Graf č. 8



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 9 je vytvořen z údajů uvedených v tabulce č. 4. Průměrná cena za jednotku je vypočítána z údajů z FAOSTATU. Toto číslo nám udává cenu v dolarech za jednu tunu. V Indii se průměrná ceny kávy za tunu během deseti let začala výrazně zvyšovat. Nejnížší průměrná cena byla zaznamenána v roce 2002 a nejvyšší byla zaznamenána v roce 2008.

Graf č. 9



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: Za jednotku je zde považována jedna tuna.

#### 4.2.4 Kolumbie

Tabulka č. 6: **Kolumbijská produkce, export a průměrná cena za jedu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009**

Rok	Produkce (t)	Export (t)	Export (1000\$)	Průměrná cena za jednotku při exportu (\$)
1999	546 720	568469	1 324410	2330
2000	637 140	508399	1 069360	2103
2001	656 160	559988	768573	1372
2002	696 840	578846	781328	1350
2003	694 080	578146	811668	1404
2004	674 400	574935	960817	1671
2005	667 140	616380	1 487850	2414
2006	724 740	600724	1 476880	2459
2007	757 080	637421	1 729160	2713
2008	688 680	602879	1 905310	3160
2009	887 661	457728	1 552440	3392

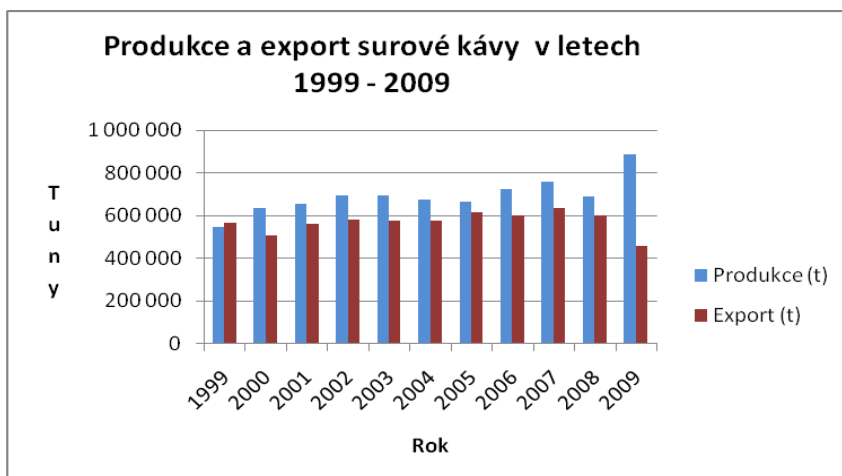
Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

Tabulka č. 6 je vytvořena z údajů z FAOSTATU a z údajů byla vypočtena průměrná cena za jednotku při exportu za sledované období. V tabulce jsou obsaženy informace o produkci, exportu a průměrné ceně za tunu při exportu v letech 1999 – 2009. Z tabulky jsou přehledně vytvořeny dva grafy, graf č. 10 Produkce a export surové kávy za sledované období a graf č. 11 Průměrná cena surové kávy za tunu při exportu v dolarech za sledované období.

Graf č. 10 nám graficky znázorňuje produkci a export surové kávy během 11 let. Nejvíce množství vypěstované surové kávy bylo v roce 2009 (a to 887 661 tun), nejméně vypěstovaného množství bylo v roce 1999 (a to 546 720 tun). Z grafu vyplývá, že velké množství produkce se vyváží do světa. V roce 2009 bylo exportováno nejmenší množství surové kávy a v roce 2007 bylo exportováno největší množství surové kávy.



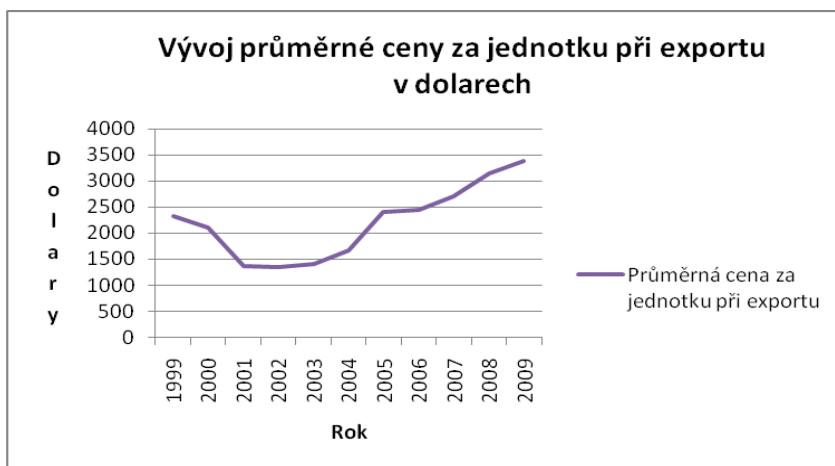
Graf č. 10



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 11 graficky znázorňuje průměrnou cenu za jednu tunu při exportu v Kolumbii za dané období. Tato cena byla získána pomocí exportu v tunách a exportu vyčísleného v tisících dolarech. Hodnota, která byla získána, nám ukazuje, kolik stála jedna tuna exportované surové kávy při exportu za daný rok. Z grafu a tabulky je zřejmé, že nejnižší průměrná cena nastala v roce 2002 a nejvyšší průměrná cena nastala v roce 2009.

Graf č. 11



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: Za jednotku je zde považována jedna tuna.

#### 4.2.5 Vietnam

Tabulka č. 7: Vietnamská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 – 2009

Rok	Produkce (t)	Export (t)	Export (1000\$)	Průměrná cena za jednotku při exportu (\$)
1999	553 200	482 000	584 903	1 213
2000	802 500	733 900	499 651	681
2001	840 600	931 198	391 329	420
2002	699 500	718 575	322 310	449
2003	793 700	749 200	504 892	674
2004	913 800*	869 832	641 974	738
2005	831 000*	892 000	735 485	825
2006	985 300	981 000	1 217 170	1 241
2007	1 251 000*	1 232 100	1 911 460	1 551
2008	1 055 810	1 060 880	2 113 760	1 992
2009	1 057 540	991 733**	1 508 870	1 521

Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatů

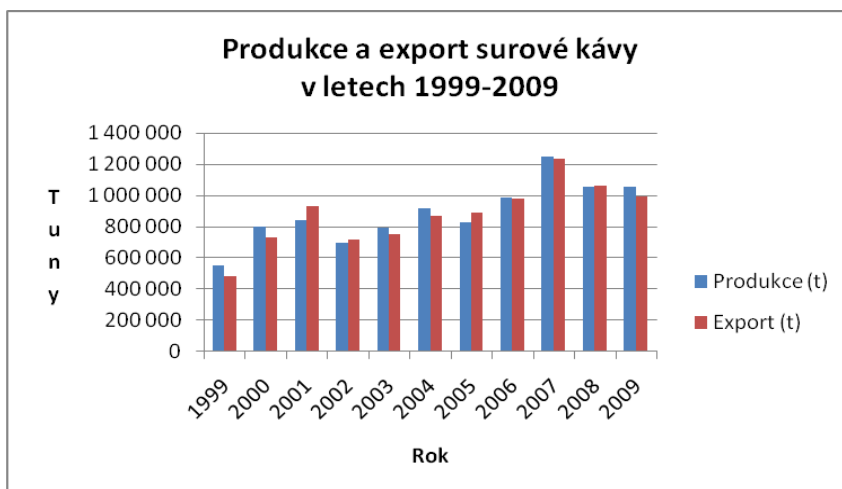
Poznámka: \* Neoficiální údaje

\*\* Odhad údajů pomocí partnerské databáze

Tabulka č. 7 byla vytvořena z údajů z internetové stránky Faostat. Z tabulky dále byly vytvořeny dva grafy. Graf č. 12 se zabývá produkcí a exportem surové kávy za sledované období a graf č. 13 popisuje vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech během deseti let.

Graf č. 12 graficky znázorňuje produkci a export surové kávy. Z grafu vyplývá, že nejvíce surové kávy vypěstoval Vietnam v roce 2007 (a to 1 251 000 tun). Nejméně kávy se vypěstovalo ve Vietnamu v roce 1999 (a to 553 200 tun). Z grafu a z tabulky je zřejmé, že v letech 2001, 2002, 2005 a 2008 bylo více tun vyváženo než vypěstováno. V roce 2005 je to z důvodu neoficiálních údajů. V ostatních letech to může být způsobeno zásobami kávy z minulých let, které byly prodány v příštích letech.

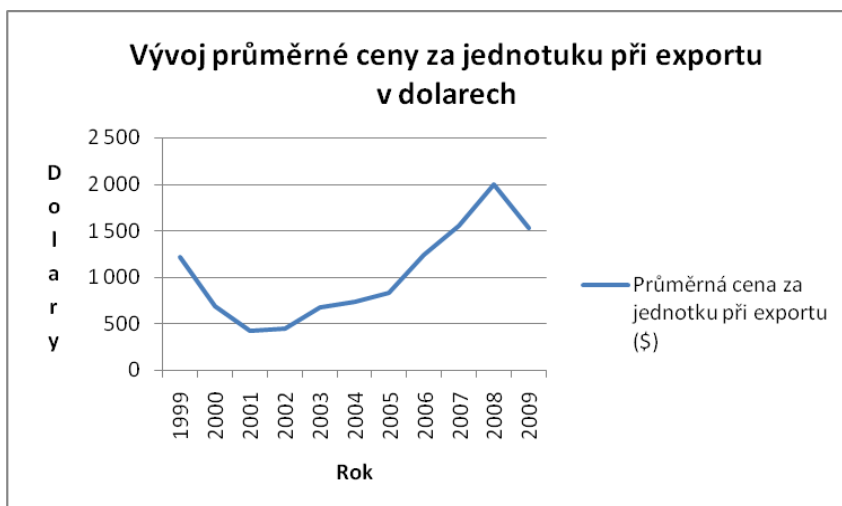
Graf č. 12



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 13 nám ukazuje průměrnou cenu za jednotku v dolarech. Tato cena byla získána pomocí exportu v tunách a exportu vyčísleného v tisících dolarech. Hodnota, která byla získána, nám ukazuje, kolik stála jedna tuna exportované surové kávy při exportu za daný rok. Z grafu je zřejmé, že nejvyšší průměrná cena za jednotku při exportu byla v roce 2008 a nejnižší průměrná cena byla v roce 2001.

Graf č. 13



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: Za jednotku je zde považována jedna tuna kávy.

## 4.3 Praktická část III – Vývoz a dovoz kávy

### 4.3.1 Vývoz kávy

Tabulka č. 8: **Export surové kávy, pražené kávy a surové kávy**  
u vybraných zemí v roce 2009 v tunách

Země	Kávové extrakty (t)	Pražená káva (t)	Surová káva (t)
Brazílie	70 395	5 419	1 639 390
Etiopie	0*	7	129 833
Guatemala	1 156	61	234 017
Indie	40 704	401	126 330
Keňa	60	42	59 991
Kolumbie	16 694	3 116	457 728
Kostarika	30	547	78 337
Venezuela	75	8	0*
Vietnam	0*	0*	991 733**

Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: \* Neoficiální údaje

\*\* Odhad údajů pomocí partnerské databáze

Z tabulky č. 8 a zároveň z grafu č. 14 vyplývá, že největším vývozcem kávových extraktů za rok 2009 je Brazílie a zároveň je největším vývozcem pražené kávy a surové kávy. O polovinu nižší vývoz kávových extraktů má Indie.

Graf č. 14



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Z tabulky č. 8 a z grafu č. 15 je zřejmé, že největším vývozcem pražené kávy v roce 2009 je Brazílie. Na druhém místě ve vývozu pražené kávy se umístila Kolumbie, která má o polovinu nižší vývoz pražené kávy než Brazílie.

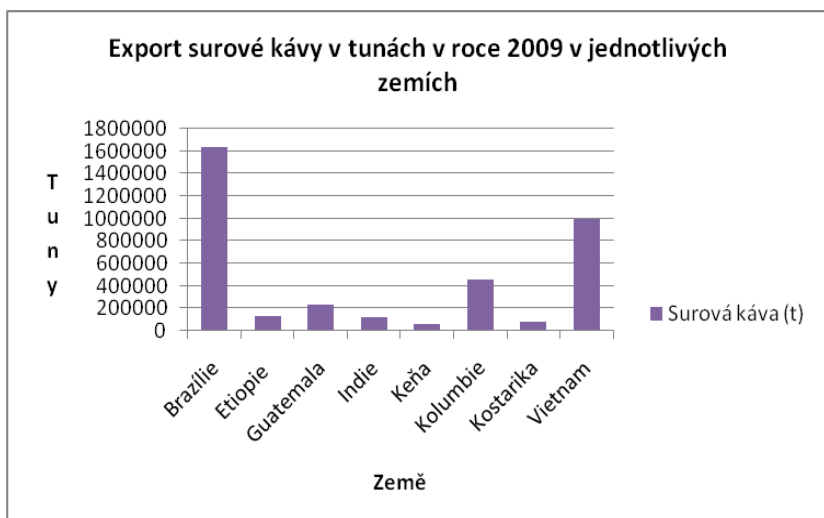
Graf č. 15



Zdroj: Vlastní úprava dat z Faostatu

Z tabulky č. 8 a z grafu č. 16 vyplívá, že největší export surové kávy za rok 2009 má Brazílie. Na druhém místě se objevil Vietnam, kde se za rok 2009 vyvezlo o 647 657 tun surové kávy méně než z Brazílie. Nejméně kávy v roce 2009 vyvezla z vybraných zemí Etiopie a Keňa.

Graf č. 16



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

### 4.3.2 Dovoz kávy

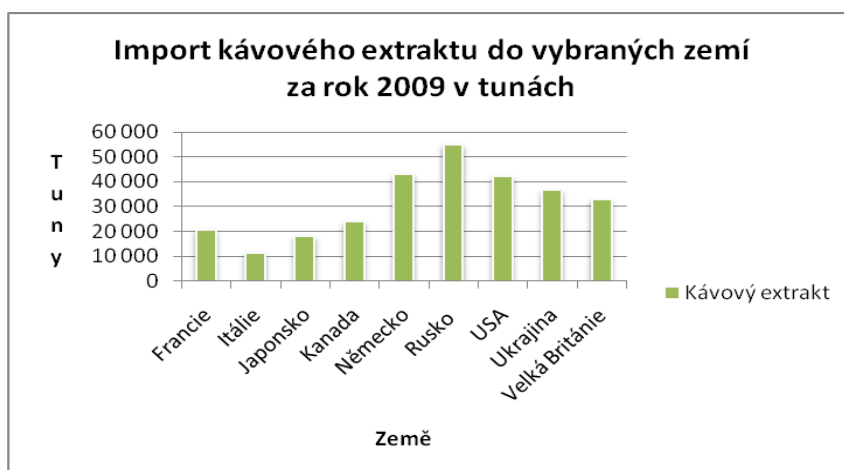
Tabulka č. 9: **Dovoz kávového extraktu, pražené a surové kávy do vybraných zemí za rok 2009 v tunách**

Země	Kávové extrakty	Pražená káva	Surová káva
Francie	20 591	88 230	253 689
Itálie	11 320	13 051	456 987
Japonsko	17 990	6 311	410 530
Kanada	23 821	67 767	124 278
Německo	43 051	40 646	1 052 690
Rusko	54 738	10 625	78 632
USA	42 252	50 841	1 255 600
Ukrajina	36 610	13 511	5 091
Velká Británie	32 850	43 443	1 278 878

Zdroj: Vlastní úprava zdrojů z Faostatu

Tabulka č. 9 popisuje import kávového extraktu, pražené a surové kávy za rok 2009. Na základě dovozu bylo vybráno 9 zemí, do kterých je dováženo nejvíce kávy. Zeměmi jsou převážně státy Evropy, kde nejsou vhodné podmínky pro pěstování kávy.

Graf č. 17



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 17 graficky popisuje dovoz kávového extraktu do jednotlivých zemí za rok 2009. Nejvíce kávového extraktu se vyváží do Ruska (a to 54 738 tun). Za Ruskem v dovozu kávového extraktu se pohybuje Německo a USA.

Graf č. 18



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Z grafu č. 18 vyplívá, že největším importérem pražené kávy za rok 2009 se stala Francie (a to 88 230 tun), která praženou kávu dále exportuje do jiných zemích. Dalšími důležitými dovozci pražené kávy jsou Kanada, USA a Velká Británie. Naproti tomu Rusko nedováží tolik tun pražené kávy jako pražených extraktů.

Graf č. 19



Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Graf č. 19 graficky znázorňuje import surové kávy za rok 2009. Z grafu je zřejmé, že nejvíce surové kávy se dováží do Velké Británie, USA a Německa. Naproti tomu Ukrajina dováží hlavně kávové extrakty a minimální množství surové kávy.

Tabulka č. 10: **Dovoz kávových extraktů, pražené kávy a surové kávy do České republiky během pěti let**

<b>Rok</b>	<b>Kávové extrakty (t)</b>	<b>Pražené káva (t)</b>	<b>Surová káva (t)</b>
2009	11 199	20 315*	15 925
2008	14 774	19 572	16 162
2007	13 170*	20 345	16 713
2006	10 813	17 393	18 051
2005	13 580	11 745	23 256

Zdroj: Vlastní úprava údajů z Faostatu

Poznámka: \* Neoficiální údaje

Česká republika je evropskou zemí, kam se káva musí dovážet, protože také nemá příznivé podmínky pro její pěstování. Z tabulky č. 10 vyplývá, že Česká republika během posledních tří let dováží nejvíce pražené kávy. Více jak polovinu pražené kávy dále exportuje do jiných zemí. Zároveň exportuje i kávové extrakty. V roce 2005 se do České republiky během posledních pěti let dovezlo nejvíce surové kávy a vyvezlo se jí pouze 127 tun.



## 5 Závěr

V této bakalářské práci byl nejdříve vytvořen základ o historii kávy a byly vymezeny základní pojmy spojené s pěstováním a zpracováním kávy. Hlavním cílem bylo vytvořit přehled o hlavních producentech kávy v současnosti. Na základě údajů byly vytvořeny tabulky a grafy. Bylo zjištěno, že největším producentem kávy je Brazílie, která je také zároveň největším vývozcem kávových extraktů, pražené a surové kávy na světě. Brazílie má ideální podmínky pro pěstování kávy a také má pěstování v zemi dlouhou tradici. Dalšími důležitými producenty je Kolumbie a Vietnam, který se během několika let stal důležitým pěstitelem kávy.

V dnešní době se nejvíce kávy vyváží převážně do evropských zemí, protože zde nejsou ideální podmínky pro pěstování kávy. Z vytvořených tabulek a grafů je zřejmé, že každá země preferuje dovoz kávy v jiné podobě. Největším dovozcem kávových extraktů je Rusko, největším dovozcem pražené kávy je Francie a největším dovozcem surové kávy je Velká Británie. Česká republika v posledních letech dává přednost dovozu pražené kávy, ale více jak její polovinu dále exportuje do jiných zemí.

## 6 Citace

- <sup>1</sup>PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. první. Praha: GradaPublishing, 2010. 116 s. ISBN 978-80-247-2822-3.
- <sup>2</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>3</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1
- <sup>4</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>5</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>6</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>7</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>8</sup>VESELÁ, Petra . *Kniha o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- <sup>9</sup>MALÍŘOVÁ, Eva. Za "spravedlivou" kávou. *Lidé a Země*. 2010, roč. 59, č. 8, s. 98-103. ISSN 0024-2896
- <sup>10</sup>RODGERS, Jim . *Žhavé komodity*. první. Praha : GRADAPublishing, a. s. , 2008. 240 s. ISBN 978-80-247-2342-6.
- <sup>11</sup>ADÁMEK, Hynek a Pavel MIKEŠ. *Čas je dar Afriky*. Praha: Euromedia, 2000, s. 67-74. ISBN 80-242-0458-4.
- <sup>12</sup> PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. první. Praha: GradaPublishing, 2010. 116s. ISBN 978-80-247-2822-3.

## 7 Seznam použité literatury a pramenů

### Tištěné publikace

ADÁMEK, Hynek a Pavel MIKEŠ. *Čas je dar Afriky*. Praha: Euromedia, 2000, s. 67-74. ISBN 80-242-0458-4.

ALCRAFT, Rob. *Povídání o kávě*. první. Praha: ReboProductions, 2008. 128 s. ISBN 978-80-255-0118-4.

AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o kávě*. Olomouc: Fontána, 2003. 254 s. ISBN 80-7336-040-3.

MALÍŘOVÁ, Eva. Za "spravedlivou" kávou. *Lidé a Země*. 2010, roč. 59, č. 8, s. 98-103. ISSN 0024-2896.

PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. první. Praha: GradaPublishing, 2010. 116 s. ISBN 978-80-247-2822-3.

RODGERS, Jim . *Žhavé komodity*. první. Praha : GRADAPublishing, a. s. , 2008. 240 s. ISBN 978-80-247-2342-6.

ŠÁRA, Mgr. Pavel a Bc. Marek KOŠNÁŘ. *Lexikon zemí světa*. 2. Mgr. Pavel Šára. Praha: Kartografie Praha, a. s., 2002, 168 s. ISBN 80-7011-698-6.

VESELÁ, Petra . *Knih o kávě*. první. Praha : SmartPress, s. r. o., 2010. 248 s. ISBN 978-80-87049-34-1.

### Internetové zdroje

Export Quantity. *Faostat* [online]. 26 September 2011, 26 September 2011 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#ancor>

Import Quantity. *Faostat* [online]. 26 September 2011, 26 September 2011 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#ancor>

Area Harvested, Yield, Production. *Faostat* [online]. 23 February 2012 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://faostat.fao.org/site/567/DesktopDefault.aspx?PageID=567#ancor>

Export Value. *Faostat* [online]. 26 September 2011, 26 September 2011 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#ancor>

FAOSTAT [online]. 2012 [cit. 2012-03-25]. Dostupné z: <http://faostat.fao.org/default.aspx>

Vše o zemích pěstující kávu. *Ekava* [online]. 2005 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://ekava.cz/>

Po historických stopách. *Institut kávy* [online]. 2010 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://www.institutkavy.cz/vse-o-kave/clanek/:po-historickyh-stopach/po-historickyh-stopach-pokracovani>

Arabský kávovník. *Institut kávy* [online]. 2010 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://www.institutkavy.cz/vse-o-kave/clanek/:nejlibenejsi-druhy-kavovniku/arabsky-kavovnik-cofee-arabica>

Účinek kofeinu na lidský organismus. *Institut kávy* [online]. 2010 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: <http://www.institutkavy.cz/kava-a-zdravi/clanek/:kofein-a-jeho-ucinek-na-lidsky-organismus/ucinek-kofeinu-na-lidsky-organismus>

History. *International coffee organization* [online]. 2012 [cit. 2012-03-13]. Dostupné z: [http://www.ico.org/icohistory\\_e.asp?section=About\\_Us](http://www.ico.org/icohistory_e.asp?section=About_Us)

## **8 Přílohy**

### **8.1 Seznam tabulek**

Tabulka 1 – Obsah kofeinu v jednotlivých nápojích

Tabulka 2 – Informace o surové kávě v jednotlivých zemích v roce 2010

Tabulka 3 – Brazilská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Tabulka 4 – Etiopská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Tabulka 5 – Indická produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Tabulka 6 – Kolumbijská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Tabulka 7 – Vietnamská produkce, export a průměrná cena za jednu tunu surové kávy při exportu v letech 1999 - 2009

Tabulka 8 – Export surové kávy, pražené kávy a surové kávy u vybraných zemí v roce 2009 v tunách

Tabulka 9 – Dovoz kávového extraktu, pražené a surové kávy do vybraných zemí za rok 2009 v tunách

Tabulka 10 – Dovoz kávového extraktu, pražené a surové kávy do České republiky během pěti let

## **8.2 Seznam grafů**

Graf 1 – Produkce surové kávy v tunách za rok 2010

Graf 2 – Sklizená oblast za rok 2010 v hektarech

Graf 3 – Výnos surové kávy na hektar v hektogramech v roce 2010

Graf 4 – Produkce surové kávy v letech 1999 – 2009, Brazílie

Graf 5 – Vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech, Brazílie

Graf 6 – Produkce surové kávy v letech 1999 – 2009, Etiopie

Graf 7 – Vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech, Etiopie

Graf 8 – Produkce surové kávy v letech 1999 – 2009, Indie

Graf 9 – Vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech, Indie

Graf 10 – Produkce surové kávy v letech 1999 – 2009, Kolumbie

Graf 11 – Vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech, Kolumbie

Graf 12 – Produkce surové kávy v letech 1999 – 2009, Vietnam

Graf 13 – Vývoj průměrné ceny za jednotku při exportu v dolarech, Vietnam

Graf 14 – Export kávových extraktů v roce 2009 v jednotlivých zemích

Graf 15 – Export pražené kávy v roce 2009 v jednotlivých zemích

Graf 16 – Export surové kávy v roce 2009 v jednotlivých zemích

Graf 17 – Import kávového extraktu do vybraných zemí za rok 2009 v tunách

Graf 18 – Import pražené kávy do vybraných zemí v roce 2009 v tunách

Graf 19 – Import surové kávy do vybraných zemí za rok 2009 v tunách