



Geografické aspekty spravedlivého obchodu s kávou

Bakalářská práce

Studijní program:

B7401 Tělesná výchova a sport

Studijní obory:

Tělesná výchova se zaměřením na vzdělávání

Geografie se zaměřením na vzdělávání (dvouoborové)

Autor práce:

Jakub Souček

Vedoucí práce:

Mgr. Emil Drápela, Ph.D.

Katedra geografie





Zadání bakalářské práce

Geografické aspekty spravedlivého obchodu s kávou

Jméno a příjmení: **Jakub Souček**
Osobní číslo: P17000125
Studijní program: B7401 Tělesná výchova a sport
Studijní obory: Tělesná výchova se zaměřením na vzdělávání
Geografie se zaměřením na vzdělávání (dvouoborové)
Zadávací katedra: Katedra geografie
Akademický rok: **2018/2019**

Zásady pro vypracování:

Cíl bakalářské práce:

Cílem práce je zpracovat geografické aspekty dvou různých druhů spravedlivého obchodu s kávou, a to fair trade a direct trade

Požadavky:

Studium odborné literatury.

Pravidelné konzultace s vedoucím práce.

Zpracování veřejného podvědomí o dané problematice.

Zpracování informací o fair trade a direct trade.

Porovnání problematiky fair trade a direct trade.

Metody: využití GIS a statistická zpracování

Rozsah grafických prací: dle potřeby
Rozsah pracovní zprávy: 40 stran
Forma zpracování práce: Tištěná/elektronická
Jazyk práce: Čeština



Seznam odborné literatury:

Fair Trade: spravedlivý obchod v České republice, Praha: Asociace pro Fairtrade, 2004.
BRZOŇOVÁ, L. *Svět kávy, Jak poznáme kvalitu? Česká technologická platforma pro potraviny*.
ESQUIVEL, P. a JIMÉNEZ, V. M. *Functional properties of coffee and coffee by-products*, Elsevier.
RANSOM, D. *Fair trade*. Brno: Doplněk, 2011. ISBN 978-80-7239-258-2.
VESELÁ, P. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy a recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

Vedoucí práce: Mgr. Emil Drápela, Ph.D.

Katedra geografie

Datum zadání práce: 28. listopadu 2018

Předpokládaný termín odevzdání: 15. dubna 2020

L.S.

prof. RNDr. Jan Pícek, CSc.
děkan

doc. RNDr. Kamil Zágoršek, Ph.D.
vedoucí katedry

V Liberci dne 14. října 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci jsem vypracoval samostatně jako původní dílo s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Jsem si vědom toho, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu Technické univerzity v Liberci.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědom povinnosti informovat o této skutečnosti Technickou univerzitu v Liberci; v tomto případě má Technická univerzita v Liberci právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Současně čestně prohlašuji, že text elektronické podoby práce vložený do IS/STAG se shoduje s textem tištěné podoby práce.

Beru na vědomí, že má bakalářská práce bude zveřejněna Technickou univerzitou v Liberci v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů.

Jsem si vědom následků, které podle zákona o vysokých školách mohou vyplývat z porušení tohoto prohlášení.

21. března 2020

Jakub Souček

Poděkování

Rád bych poděkoval svému vedoucímu práce Mgr. Emilu Drápelovi, Ph.D., za odborné vedení, pomoc, ochotu a cenné rady při zpracování.

Anotace

Bakalářská práce se zaměřuje na kávu a obchod s touto komoditou. V práci jsou popsány podmínky a ovlivnitelnost růstu kávovníků, kvalita plodů, ale i nemoci, metody sběru a způsoby zpracování. Konkrétně jsou zmíněny dva nejznámějšími druhy, Arabika a Robusta, a jejich odrůdy. Káva je zde také rozdělena na výběrovou a komoditní. Stěžejní oblastí práce je export kávy a produkční oblasti. U vybraných zemí a vývozců káv je uvedena obrazová příloha a mapy k lepšímu pochopení dané problematiky. Poslední část se věnuje mezinárodnímu obchodu, certifikacím a dvěma nejčastějším způsobům obchodování s kávou, tj. FairTrade a Direct Trade.

Klíčová slova

Káva, kávovník, zpracování kávových zrn, spravedlivý obchod, přímý obchod, certifikace.

Annotation

The bachelor thesis focuses on coffee and trade in this commodity. The paper describes not only the conditions and influence of coffee tree growth, fruit quality, but also diseases, collection methods and processing methods. Specifically, the two most famous species, Arabica and Robusta, and their varieties are mentioned. Coffee is also divided into specialty and commodity. The main part of this work discusses the export of coffee and production areas. For chosen countries and coffee exporters, a pictorial appendix and maps are provided to understand the issue better. The last part of the thesis deals with international trade, certifications and the two most common means of trading coffee, i.e. Fair Trade and Direct Trade.

Keywords

Coffee, Coffee tree, Coffee bean processing, Fair trade, Direct trade, certification.

Obsah

Úvod.....	12
1 Geografické aspekty pěstování kávy.....	13
2 Obecné informace o kávě.....	14
2.1 Historie kávy.....	14
2.2 Kávovník.....	16
2.3 Květ a plod.....	17
2.4 Druhy kávovníku	18
2.4.1 Arabika.....	18
2.4.2 Robusta	23
2.5 Nemoci a škůdci.....	25
2.5.1 Rez kávová.....	25
2.5.2 Nemoc kávových třešní.....	26
2.5.3 Broca	27
2.5.4 Hnědé oko	27
2.6 Sběr kávy	28
2.6.1 Ruční sběr	29
2.6.2 Česání (Stripping).....	30
2.6.3 Strojový sběr	30
2.7 Zpracování kávových zrn.....	31
2.7.1 Suchá metoda	31
2.7.2 Mokrý metoda	32
2.7.3 Polopromytá metoda	33
2.8 Káva na trhu.....	34
2.8.1 Komoditní káva.....	34
2.8.2 Výběrová káva	35
2.9 Export.....	37
2.10 Pražení.....	40
3 Produkční oblasti světa	42
3.1 Severní a Střední Amerika	42
3.1.1 Mexiko	42
3.1.2 Havaj	44
3.1.3 Jamajka	46
3.1.4 Kostarika	47
3.2 Jižní Amerika.....	49
3.2.1 Brazílie.....	49
3.2.2 Kolumbie.....	52
3.3 Afrika.....	54
3.3.1 Keňa	55

3.3.2	Etiopie	57
3.4	Asie a Oceánie	59
3.4.1	Vietnam.....	60
3.4.2	Indonésie	61
4	Mezinárodní obchod	63
4.1	Certifikace a obchod	65
4.1.1	UTZ certifikace	65
4.1.2	USDA Organic	66
4.1.3	Bird Friendly	66
4.1.4	Rainforest Alliance	66
4.1.5	Fair Trade.....	67
4.1.6	Direct trade.....	70
5	Závěr	73
6	Seznam použitých zdrojů	75
7	Seznam příloh	78

Seznam tabulek

Tabulka 1: Základní rozdíly mezi Arabikou a Robustou.....	25
Tabulka 2: Období sklizně a prodeje kávových zrn.....	28
Tabulka 3: Nejhodnotnější kávy podle COE	37
Tabulka 4: Země s největším exportem v období 2013/14–2017/18.....	38
Tabulka 5: Základní charakteristika kávových zrn podle stupně pražení.....	41
Tabulka 6: Země s největší produkcí FairTrade kávy.....	68

Seznam obrázků

Obrázek 1: Průřez kávovníkovou bobulí (Veselá 2010, s. 14)	18
Obrázek 2: Pyramida kávy (Easto, Willhoff 2018, s. 168; upraveno autorem)	19
Obrázek 3: Chuťový profil káv (Veselá 2010, s. 71).....	20
Obrázek 4: Pěstitelské oblasti světa (autor práce).....	23
Obrázek 5: Kávové zrno Arabiky a Robusty (Coffeespot.cz, 2019).....	24
Obrázek 6: Broca (Nordbeans.cz, 2015)	27
Obrázek 7: Sběr kávových zrn podle skupin sběru (autor práce)	29
Obrázek 8: Etiketa na obalu kávy (Friedhats, 2019; upraveno autorem práce).....	36
Obrázek 9: Vývoj exportu kávy v období 2010/11–2017/18 (ICO; upraveno autorem)	39
Obrázek 10: Pěstitelské regiony kávy v Mexiku (Cafeimports.com, 2017)	43
Obrázek 11: Management kávových zrn v Mexiku (ICO; upraveno autorem práce).....	44
Obrázek 12: Pěstitelské regiony kávy na Havaji (Cafeimports.com, 2017)	45
Obrázek 13: Pěstitelské regiony kávy na Jamajce (Cafeimports.com, 2017).....	46
Obrázek 14: Pěstitelské regiony kávy v Kostarice (Cafeimport.com, 2017).....	48
Obrázek 15: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Brazílie v roce 2017 (autor práce)	49
Obrázek 16: Pěstitelské regiony kávy v Brazílii (Cafeimport.com, 2017)	50
Obrázek 17: Management kávových zrn v Brazílii (ICO; upraveno autorem práce)	51
Obrázek 18: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Kolumbie v roce 2017 (autor práce)	53
Obrázek 20: Management kávových zrn v Kolumbii (ICO; upraveno autorem práce).....	54
Obrázek 21: Pěstitelské regiony kávy v Keni (Cafeimports.com, 2017).....	55
Obrázek 22: Management kávových zrn v Keni (ICO; upraveno autorem práce)	56
Obrázek 23: Pěstitelské regiony kávy v Etiopii (Cafeimports.com, 2017).....	58
Obrázek 24: Management kávových zrn v Etiopii (ICO; upraveno autorem práce)	59
Obrázek 25: Management kávových zrn ve Vietnamu (ICO; upraveno autorem práce).....	60
Obrázek 26: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Vietnamu v roce 2017 (autor práce)	61
Obrázek 27: Management kávových zrn v Indonésii (ICO; upraveno autorem práce)	62
Obrázek 28: Největší importéři kávy do Evropy (OEC; upraveno autorem práce).....	63
Obrázek 29: Import kávových zrn do evropských zemí (Autor práce).....	64
Obrázek 30: Mapa zemí pěstující kávu s certifikací FairTrade v roce 2019 (autor práce).....	69

Seznam použitých zkratk a symbolů

ACO	Alliance for coffee excellence = Aliance
CDB	Colletotrichum kahawae = Nemoc kávových třešní
COE	Cup of excellence
FT	Fair Trade = Spravedlivý obchod
ICO	International Coffee Organization = Mezinárodní kávová organizace
M n. m.	Metry nad mořem
Např.	Například.
SCA	The Specialty Coffee Association
Sv.	Svatý
Tj.	To jest.
Tzv.	Tak zvaný.

Úvod

Svou bakalářskou práci bych rád pojal jako základní příručku o kávě, především o výběrové, s níž již řadu let pracuji. Postupně se budu věnovat geografickým podmínkám, které ovlivňují růst kávovníků. I přes to, že si dnes můžeme kávovník zasadit i doma, existuje víceméně pouze jedna oblast, v níž kávovníky hojně rostou. Jedná se o země nacházející se mezi obratníkem Raka a Kozoroha. Dále se zaměřím na základní rozdělení kávy, tedy na Arabiku a Robustu. Pomocí map, jež se vyskytují v textu a v přílohách, bych rád ukázal, kde se pěstuje Arabika, Robusta či oba druhy.

Následné kapitoly se budou zabývat sběrem kávy. Sběr se liší v různých zemích, díky kvalitě či nadmořské výšce, ale také z důvodu finanční náročnosti sběru. Ve své bakalářské práci dále porovnám celkovou produkci kávy jednotlivých zemí s vývozem a domácí spotřebou za několik období.

V poslední řadě se budu zabývat i mezinárodním obchodem a certifikací kávy. Pro farmáře, kteří pěstují kávovníky, představují jejich plody způsob obživy. Někteří farmáři jsou však nuceni prodávat kávová zrna za minimální finanční odměnu, někteří zase vypěstují kávu diametrálně odlišné hodnoty. Vše záleží na tom, jaký způsob obchodu farmář zvolí. Na výběr má různé korporace, např. Lavazzu či Nestlé. V rámci této problematiky bych chtěl zmínit i FairTrade a její stinné stránky. U mezinárodního obchodu se zaměřím i na tzv. přímý obchod neboli DirectTrade. U toho způsobu obchodování export zajišťují buď subdodavatelé, nebo zástupci jednotlivých pražičen.

Bakalářská práce je rozdělena do čtyř kapitol. Úvodní kapitolu věnuji základním charakteristickým podmínkám pro pěstování kávy. Druhá kapitola představuje kávu z biologického hlediska, zaměřím se tedy na kávovník jako na rostlinu. Definuji zde také rozdíly mezi komoditní a výběrovou kávou. Dále rozeberu druhy kávy a jejich odrůdy, nemoci a škůdce, kteří mohou kávové zrno poškodit. V závěru kapitoly práce popisuje jednotlivé metody zpracování kávových zrn, exportu a pražení. Třetí kapitola se zaměřuje na produkční oblasti světa. Doplnil jsem ji o mapy s regiony, v nichž se kávovníky pěstují. Součástí této kapitoly jsou i grafy. Z grafu vyberu podstatné informace a části, jež následně popíši. Poslední kapitola je věnována mezinárodnímu obchodu a certifikaci kávy. Vybral jsem čtyři nejzákladnější certifikace, s nimiž se můžeme setkat na kávovém trhu. V rámci obchodu rozebírám kladnou i zápornou stránku fungování FairTrade a vyzdvihuji tzv. přímý obchod, tj. DirectTrade. Cílem mé práce je tedy vymezení podmínek důležitých pro růst kávovníků, sběr zrn a jejich zpracování a také fungování mezinárodního obchodu s kávou.

1 Geografické aspekty pěstování kávy

Při pěstování kávy se klade zřetel na geografické podmínky, mezi které můžeme zařadit zeměpisnou šířku a délku, podnebí, půdu či nadmořskou výšku. Většina kávovníků je pěstována v tzv. kávovém pásu. Ten můžeme jednoduše vymežit na mapě světa pomocí obratníků Raka a Kozoroha. Mezi rovníky se nachází subtropický a tropický podnebný pás, který vytváří vhodné podmínky pro pěstování kávovníku. Pro kávu Arabiku (*Coffea Arabica*) je vyhovující průměrná teplota v rozmezí 17–24 °C. Klesne-li teplota pod bod mrazu, kávovník uhynie. Káva Robusta (*Coffea Robusta*) se nachází spíše v oblasti tropického pásu, v němž jsou stejnoměrné podmínky po celý rok a teplota se zde šplhá k hodnotám okolo 24–30 °C. S rostoucí nadmořskou výškou klesá teplota, což platí i zde. Většina kávových farem jako je farma Uruga v Etiopii, Wanjengi v Keni či Mbozi v Tanzanii pěstuje svoji kávu v nadmořské výšce v rozmezí 1640–2000 m n. m.

„Všimněte si, že mnohé z nejjakostnějších kávovníků se pěstují v blízkosti sopek. To však neplatí jen pro kávu – najdete tam rovněž vinice, obilí či čajové plantáže a v sopečné půdě se daří i dalším zemědělským plodinám. Proč? Jedním z důvodů je fakt, že sopečná půda obsahuje ze všech druhů zemin pravděpodobně nejvíc minerálů. Vědci se domnívají, že rostlinám poskytuje makro i mikrobiogenní prvky, stopové minerály i prvky, které se v půdě vyskytují vzácně, jako je dusík, vápník, zinek, fosfor, draslík nebo bór. Tyto látky podporují výskyt půdních organismů, které rostliny potřebují pro svůj růst. Je-li sopka aktivní, spotřebované minerály se do půdy doplní během každé erupce. Pěstování kávovníků, stejně jako ostatních rostlin, z půdy minerály odčerpává. Pokud pěstitel nepoužívá správnou techniku (nebo hnojivo) a neudržuje množství živin v půdě na potřebné úrovni, zemina přestane být produktivní. Sopečné erupce odvedou práci za něj. Kávovníky, které nemají k dispozici sopku, se obvykle pěstují v hornatých oblastech. Hory vznikly tektonickou činností, jejich půda proto rovněž obsahuje mnoho nezbytných živin.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 122)

2 Obecné informace o kávě

Velká část populace na světě zná kávu v podobě hnědého zrna nebo lahodného nápoje v šálku. Káva jako samostatný produkt, je nápoj připravený z upražených pecek kávových třešní. Na světě je několik druhů, s nimiž se můžeme setkat. Z hlediska mezinárodního obchodu však k těm nejdůležitějším řadíme Arabiku a Robustu. V následujících kapitolách se práce bude věnovat klíčovým tématům ohledně historie, sběru či zpracování kávy. Cílem je zodpovědět mnohé otázky týkající se tajemství kávy. Kupříkladu jak se přišlo na to, že keř s červenými bobulemi má stimulační účinky, či jaké jsou odrůdy jednotlivých druhů.

2.1 Historie kávy

„Slovo káva je odvozeno z arabského výrazu „gahwah“, což znamená vzrušení a sílu. V 17. století Arabové tímto pojmenováním označovali různé druhy nápojů rostlinného původu, tedy i víno. Dodnes se kávě říká „arabské víno“. Jelikož Korán alkohol zakazuje, lidé muslimského vyznání, a to nejenom v arabských zemích, ale i po celém světě, se právě z tohoto důvodu věnují poměrně velké konzumaci povzbuzivého nápoje, kterým je káva.“ (Augustín 2016, s. 20)

Podle *Standartu* (2015b, s. 12-13) se o kávě tradují různé legendy. Jedna z nich vypráví o pastýři Chaldimovi, který si jednoho dne povšimnul, že se jeho kozy chovají podivně neklidně. Na pastvinách, na nichž se kozy pásly, rostly kávovníky, které v té době nikdo z obyvatelů neznal. Pastýř tedy začal své kozy pást v blízkosti těchto keřů a zjistil, že pokaždé, když se kozy napásly těchto bobulí, byly vzpurné a mnohdy až nezvladatelné. On sám bobule také ochutnal a přišel na to, že je plný energie a síly. S tímto zjištěním se Chaldí svěřil opatovi v nedalekém klášteře, který účinku bobulí nevěřil. Jelikož byl opat k tomuto keři velmi ostražitý a cítil, že se jedná o něco špatného, rozdělal oheň a celý keř i s plody nechal spálit. Při hoření keře se z kávových zrn začalo uvolňovat aroma, které opata okouzlo. Vytáhl kávová zrna a prováděl na nich různé pokusy. Po dlouhém bádání se pokusil rozpustit kávová zrna v horké vodě. Opat byl tímto nápojem se stimulačními účinky fascinován, a proto se rozhodl kávu vyzkoušet na mniších, kteří pobývali v klášteře. Mniši zůstávali po vypití nápoje vzhůru až do rána a mohli se tak během dlouhých nocí věnovat modlitbám.

„Jiná legenda vypráví o Mohamedovi, jenž byl vyčerpán a nebyl schopen plnit si své mužské a vojevůdcovské povinnosti. Na pomoc mu přišel sám Archanděl Gabriel. Přimo

z nebeských výšin mu přinesl nápoj, kterému dnes říkáme káva. Něžně probudil velikého vůdce a ospalému hrdinovi podal několik doušek nápoje. Mohamedovi se jako by zázrakem opět navrátil život. Jeho síla byla náhle tak mocná, že dokázal „srazit jednou ranou z koně až čtyřicet mužů, pomilovat čtyřicet žen a učinit je šťastnými.“ Jak dlouho to však trvalo, už není známo. Historka dále říká, že prý díky takto získané nové energii vytvořil Mohamed dodnes největší islámskou říši.“ (Augustín 2016, s. 41)

Další historka podle Augustína (2016, s. 40) pak vypráví o šejku Hadži Omarovi, mluví se o něm jako o lékaři a knězi. Omar se dostal za své kritizování panovníka do vyhnanství v Jemenu. Velmi často se věnoval meditacím, při nichž jednou zpozoroval krásně pestrého ptáka, který seděl na keři s červenými bobulemi. Pár plodů tohoto keře si natrhal a pokusil se z nich uvařit odvar. Když objevil podpurné účinky připravovaného nápoje, začal jako lékař podávat tento odvar svým pacientům. Časem se tato informace donesla až do Mokky, jeho rodného města. Zmíněný panovník si uvědomoval věhlas Omarova objevu, odpustil mu a pozval ho zpátky do rodného města, odkud ho vyhostil. Z Omarova objevu byli všichni nadšení a nechali mu postavit vlastní chrám, v němž mohl v pokoji zestárnout a umřít.

Historikové a badatelé se stále nemohou shodnout, odkud kávovník vlastně pochází. V jejich výběru jsou pouze dvě země – Jemen a Etiopie. V obou těchto zemích se kávovník hojně vyskytuje jako divoká rostlina.

„Některé prameny uvádějí, že z horských oblastí v Etiopii přinesli poutníci tuto rostlinu do Jemenu. Tam postupně vznikaly první kávové plantáže, které se rozšířily hlavně v průběhu 15. století. Arabové tuto rostlinku velmi hlídali a dlouhou dobu ji pěstovali jen oni. Vyváželi surová zelená zrna do okolních zemí, ale vždy jen bez dužniny a pergamenu, aby kávovník nemohl vysadit někdo jiný. Během 15. století přenesli poutníci kávové plody do Mekky a do Mediny, kde Arabové poprvé začali postupně provozovat první kavárny.“ (Veselá 2016, s. 47)

Podle Augustína (2016, s. 46) se první zmínky o kávě na evropské půdě datují ke konci 16. století a začátku 17. století. V roce 1720 byla založena první kavárna v Evropě. Caffé Florian se nachází v Benátkách na slavném náměstí sv. Marka. Od počátku 17. století se káva začínala postupně rozšiřovat i do ostatních koutů Evropy.

„Počátkem 17. století přenesli Holanďané kávovníky na Srí Lanku, později i na Jávu a Sumatru. Indonésie se pak stala tehdy hlavním vývozcem kávy. Francouzi vedli neustálý boj s Holanďany, jejich pokusy o pěstování kávovníků ale byly neúspěšné. Ujal se až kávovník, který Ludvík XIV. dostal jako dárek a který zasadili v botanické zahradě. Díky němu prý dostali Francouzi kávovníky do svých kolonií v Jižní a Střední Americe. V průběhu 18. století se kávovníky rozšířily všude mezi Střední a Jižní Amerikou a na okolní ostrovy. Zakládalo se čím dál více nových plantáží. Ze zrněk se tehdy vařily odvary, později se namletá káva zalévala vodou a připravovala na ohni nebo v horkém písku.“ (Veselá 2016, s. 47)

Mezi hlavní vývozce kávových zrn patřili převážně Francouzi, Holanďané, Angličané a Italové. V arabském světě bylo kávové zrno důsledně hlídáno a jeho pokus o vývoz v nepřevařeném stavu se trestal smrtí.

2.2 Kávovník

Kávovník je stále zelená dřevina, která dosahuje výšky 1,5-15 metrů. Jeho velikost je do značné míry podmíněna přírodními podmínkami, ať už se jedná o nadmořskou výšku, typ půdy či její vlhkost. Velikost kávovníku závisí i na jeho druhu. Pěstuje se ve více než sedmdesáti zemích světa.

„Výška různých druhů kávovníků je hodně rozdílná – některé kávovníky řadíme mezi keře, jiné mezi stromy, protože dorůstají do výšky až 15 metrů. Na plantážích keře většinou neosahují takové výšky, protože by je farmáři jen těžko sklízeli. Podle podnebí rostou kávovníky buď v podrostu vyšších stromů, chráněné před ostrým sluncem, nebo na přímém slunci v oblastech, kde slunce nepálí tak silně.“ (Veselá 2016, s. 12)

Nejpříhodnější podmínky pro růst těchto dřevin jsou v subtropickém a tropickém podnebném pásu neboli v tzv. kávovém pásu. Listy dosahují délky 15 cm, jsou velké a lesklé. Květy kávovníku jsou velmi malé a mají bílou barvu. Plody se nazývají třešně, nezralé mají zelenou barvu, jež se během dozrávání mění na červenou až fialovou. Tyto kávové třešně jsou řazeny mezi peckovice, jelikož pod slupkou, dužninou a pergamenem se nacházejí 2 pecky (kávová zrna).

Podle Burdy (2013, s. 28-30) kávovník potřebuje pro svůj růst stálejší a teplejší klima. Nejlépe roste ve vyšších nadmořských výškách, 1300-2000 m n. m. s průměrnou roční

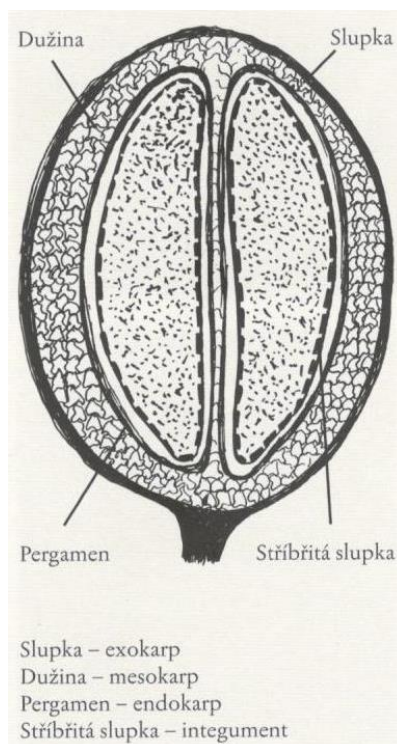
teplotou 20-25 °C. Pro jeho růst je nejvhodnější množství ročních srážek nad 1500 mm. Z tohoto důvodu se dnes plantáže osazují vedle kávovníku i různými druhy stromů, jelikož zadržují vodu. I přesto je někdy nutné využít umělé zavlažování. Stromy plní i jiné, neméně důležité funkce. Nejčastěji chrání kávovník před přímým slunečním zářením. Plantáže, jež se nacházejí na otevřených prostranstvích bez stromů, jsou většinou položeny v nižších nadmořských výškách. Podstatnou úlohu, ovlivňující množství, a především kvalitu kávových třešní, hraje bonita půdy. Je-li půda mírně zásaditá, kávovník roste pomaleji. Je-li příliš kyselá, kávovník postupně odumírá.

2.3 Květ a plod

„Květy kávovníku jsou bílého zabarvení, hvězdicového tvaru a na rostlině se nacházejí v trsech po 8 až 15 květech. Samotný květ se skládá z pětičlenného kalichu se zoubkovaným okrajem. Rostlina kvete pouze několik dní, zpravidla po dešti. Květy mají intenzivní, pronikavou a velmi příjemnou vůni. Po odkvětu, asi po sedmi měsících, se postupně začínají vyvíjet plody kávovníku – bobule. Rostliny kávovníku rodí po třech až šesti letech od výsadby. Jsou životaschopné dvacet až třicet let, což úzce souvisí s místními klimatickými podmínkami a s vynaloženou agrotechnickou péčí. Po tomto termínu přichází čas na jejich obnovu a výměnu za nové, mladé sazenice kávovníku, čerstvé kultivary.“ (Augustín 2016, s. 90)

„Po opylení květů kávovníku se objeví malé zelené bobule. Poté, co bobule dozrají, mění postupně svoje zabarvení. Ze zeleného až do červena, oranžova, žluta nebo do světle fialova. Právě v tomto momentě nám svým tvarem a červeným zabarvením připomínají třešně. Později, v konečném stádiu zralosti, jsou bobule hnědé s fialovým nádechem.“ (Augustín 2016, s. 91)

„Zrnka jsou schovaná v peckovicích, které velmi připomínají třešně. Jsou velké zhruba 1,5 centimetru. Na povrchu mají slupku (exokarp), pod ní dužinu (mesokarp). V dužině jsou uložena dvě zelená kávová zrnka, která jsou k sobě otočená plochou stranou. Každé zrno na sobě má speciální vrstvu, pergamen (endokarp). Dále zrníčka obaluje ještě stříbřitá blanka (integument). Pokud v plodu vyroste jen jedno zrno, má větší velikost a kulovitý tvar. Nazývá se perlové zrno.“ (Veselá 2016, s. 14)



Obrázek 1: Průřez kávovníkovou bobulí (Veselá 2010, s. 14)

Samotné kávové třešně zrají v rozmezí devíti až čtrnácti měsíců. Pomocí kávových zrn nebo zrníček, která ještě nejsou upražená, se může kávovník v přírodě volně rozmnožovat. Během prvního měsíce od zasazení začínají semena klíčit. Tuto ovocnou dřevinu je možné zasadit i doma, ale musíme dbát na to, abychom kávovník nevystavovali přímému slunci. Po třech až čtyřech letech se farmář může těšit na první sběr úrody. Podle polohy plantáže a přírodních podmínek, jež farmu ovlivňují, na některých kávovnících objevíme zralé či nezralé plody nebo květy.

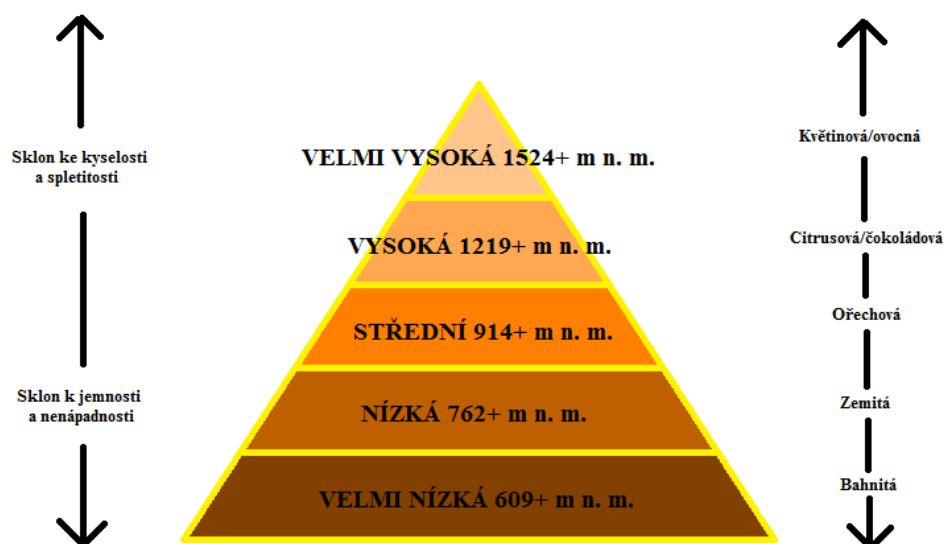
2.4 Druhy kávovníku

Na světě existuje několik druhů kávovníku, běžně se však setkáváme se dvěma hlavními typy. Tím prvním je Arabika (*Coffea arabica*) a druhým pak Robusta (*Coffea canephora*), viz příloha č. 1. Jednotlivé druhy se dále dělí na odrůdy a jejich názvy jsou poté odvozeny od místa pěstování.

2.4.1 Arabika

„Arabiku řadíme mezi ty lepší a kvalitnější kávy, však také proto tvoří zhruba 60 % světové produkce. Daří se jí ve vyšších nadmořských výškách mezi 600-2500 metry nad mořem. Tento kávovník je náročnější na pěstování, první úrodu může mít zhruba po 5 letech.

Rostlina je méně odolná proti chorobám a škůdcům, ale nevadí jí změna počasí, naopak. Pěstuje se v ideální teplotě mezi 15-24 °C a jednoduše ji vypěstujete i doma.“ (Veselá 2018, s. 20)



Obrázek 2: Pyramida kávy (Easto, Willhoff 2018, s. 168; upraveno autorem)

Kávy Arabika mají specifické vlastnosti v chuti, která je ovlivněna půdním podložím, hnojením, množstvím srážek, dobou dopadu slunečních paprsků, teplotou a také metodou zpracování. Země, jež produkují kávu Arabika, jsou zařazeny do jedné ze tří skupin podle dohody, která vznikla v roce 1962 a v následujících letech se rozšířila o další ustanovení. Jmenovitě se jedná o Kolumbijskou jemnou Arabiku, Brazílskou přírodní Arabiku a ostatní jemné Arabiky. Mezi země spadající do skupiny Kolumbijské jemné Arabiky patří Kolumbie, Tanzanie či Keňa. Brazílskou skupinu tvoří Brazílie, Etiopie a Paraguay. Do poslední skupiny patří nejvíce zemí na světě, jedná se o všechny země, jež produkují Arabiku, např. Bolívie, Burundi, Kostarika, Ekvádor, El Salvador, Guatemala, Papua Nová Guinea, Panama, Malawi či Zimbabwe.

„Od rostliny *Coffea arabica* odvozujeme dvě základní odrůdy: *Typicu* a *Bourbon*. Abychom pochopili jejich původ, musíme se podívat do samé kolébky kávy, Etiopie. Průzkumy SCA odhalují, že káva byla z rodné Etiopie do Jemenu, tedy přes Rudé moře, a z Jemenu se pak šířila do zbytku světa. Kávová zrna dovezená na Javu (ostrov Indonésie) bývají považována za předchůdce dnešní *Typicy*. Předkové *Bourbonu* zase skončili na *Île Bourbon*

SL-28 a SL-34

„Tyto dvě odrůdy vytvořili po roce 1930 v Keni v laboratořích Scott. SL-28 je kříženec odolnějších odrůd z Tanzánie, SL-34 kříženec původního Bourbonu z ostrova Reunion. Mají červené třešně a trochu větší zrnka. Ani jedna není moc odolná vůči plísní listů a lépe se jim daří ve vyšší nadmořské výšce. Chuťově bývají ovocné, SL-28 nejčastěji připomíná černý rybíz.“ (Veselá 2018, s. 23)

Samotná odrůda SL-28 neprodukuje velké množství kávových třešní, ovšem její zrna jsou považována za velmi kvalitní, a to především zásluhou chuti.

Villa Sarchi

Jedná se o přírodní mutaci Bourbonu, která byla poprvé objevena na Kostarice v nedalekém okolí města Villa Sarchi, od něhož je odvozen i název odrůdy. Kávovník Villa Sarchi je nízkého vzrůstu, podobně jako Caturra, a velmi dobře se mu daří na organických farmách ve vyšší nadmořské výšce. Produkce z této odrůdy bývá velmi objemná, třešně mají červenou barvu. Metoda zpracování a způsob pražení pak ovlivňují výslednou chuť.

2.4.1.2 Příbuzné odrůdy Typicy

Maragogype

„Mutace Typicy, která byla také nalezena v Brazílii, se jmenuje Maragogype. Je to velká a vysoká rostlina, s obrovskými listy, ale bohužel s nízkou produkcí. Uzralé třešně mají červenou barvu. Její zrna jsou hodně velká, dokonce jim občas říkají „sloní zrna“. Maragogype řadíme mezi největší kávová zrna na světě. Upražená zrnka Maragogype mají téměř 1 cm, což je skoro více než jiné odrůdy.“ (Veselá 2018, s. 23)

Kona

Konu označujeme za nepřímou odrůdu Typicy, jelikož její chuť není ovlivněna geneticky, nýbrž specifickými podmínkami a metodami pěstitelů v regionu Kona na Havaji. Samotný kávovník roste v příhodném prostředí sopečné půdy bohaté na minerály. Tato kávová zrna jsou velmi vzácná, i proto se cena odrůdy pohybuje na trhu mezi nejvyššími. Samotná odrůda se však málokdy prodává, většinou bývá přidávána do směsí, v nichž tvoří minimální hodnotu 10 % a zbylých 90 % tvoří levnější, méně kvalitní kávy z Kolumbie či Brazílie.

2.4.1.3 Kříženci Typicy, Bourbonů a jejich příbuzných

Pacamara

Kříženec Typicy a Bourbonu pochází z El Salvadoru, kde byl vyšlechtěn roku 1958. Jedná se o zmutovanou odrůdu Typicy (Maragogype) a Bourbonu (Pacas). Z Maragogype si tato odrůda odnesla kromě chuťového profilu i velké listy, třešně a zrnka. Od Pacase má pak nízký vzrůst, díky kterému je kávovník odolnější vůči větru. Za nevýhodu považujeme jeho vysokou náchylnost k napadení škůdci.

Mundo Nuovo

Mundo Nuovo je typickým přírodním hybridem Typicy a Bourbonu, který se poprvé objevil ve čtyřicátých letech v Brazílii. Pro farmáře v Brazílii představuje jednu z nejoblíbenějších odrůd, nebo spíše kříženců. Oproti Bourbonům, pěstovaným právě v této zemi, má mnohem větší produkci, tvoří 40 % brazilské produkce kávy. Chuťový profil pak bývá vymezen do chutí tmavého ovoce, čokolády, koření, ale i citrusů.

Catuai

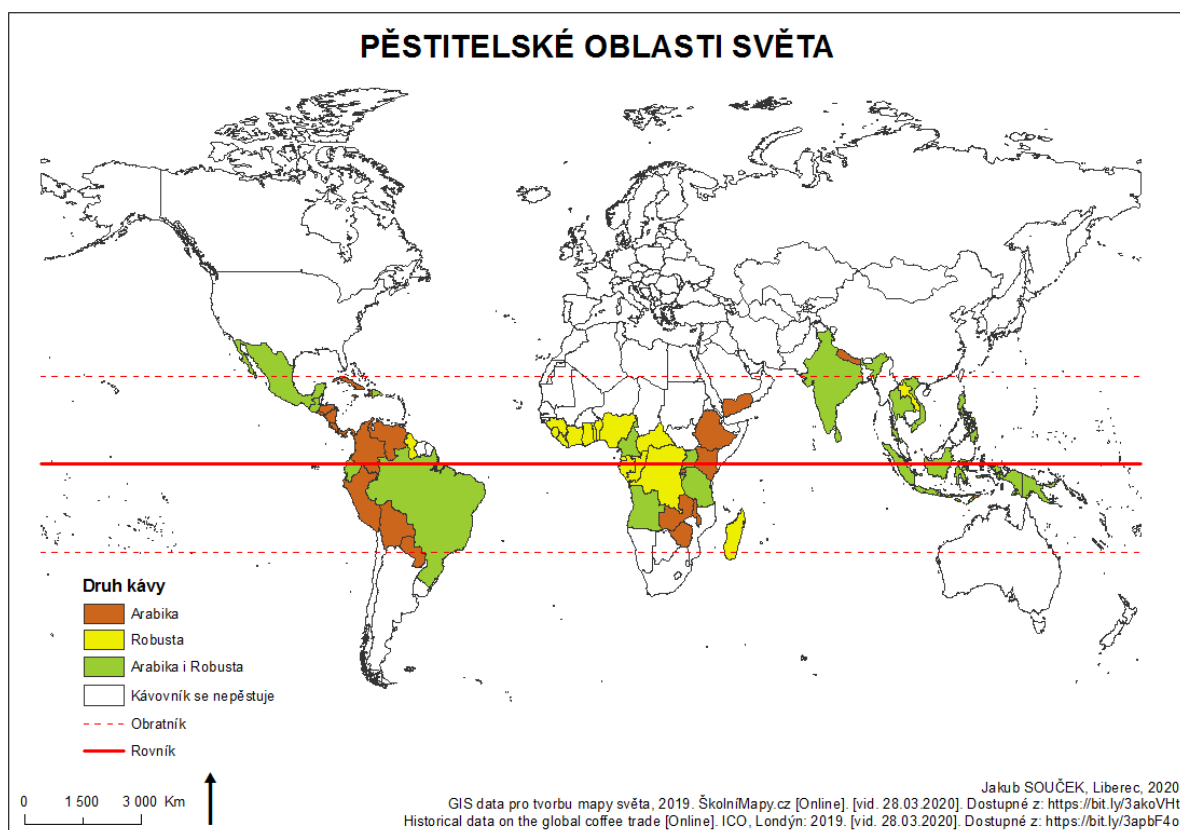
Kříženec žluté Caturry a Munda Nuova, který byl též vypěstován v Brazílii v padesátých letech. Z Caturry si Catuai odnesla nízký vzrůst, vysokou produktivitu třešní a odolnost vůči nemocem. Plody mají barvu buď červenou, nebo žlutou. Podle odborníků a pražičů jsou červené třešně považovány za mnohem kvalitnější. V současné době je to jedna z nejrozšířenějších odrůd v Latinské Americe. V domorodém jihoamerickém jazyce znamená catuai „velmi dobrý“.

Geisha

Jedná se o odrůdu Heirloom, což je odrůda, kterou nedokážeme zařadit do rodokmene Typicy, ani Bourbonu. Jde se o kávovník, jenž se po dlouhou dobu volně rozvíjel v Etiopii a Súdánu. Do světa byla tato odrůda vyvezena právě z města Geisha na Kostariku, odkud se postupně rozšířila do celé Latinské Ameriky. V současnosti se jedná o nejžádanější kávu na světě. Pozornost přitahuje zejména svou kvalitou a intenzivní chutí. Pro farmáře je Geisha jako zlato. Pravidelně po ní bývá vysoká poptávka a farmáři tak mohou požadovat vyšší cenu. Liberecká pražírna Nordbeans, která chtěla tuto odrůdu prodávat, si musela zrnka vydražit.

2.4.2 Robusta

Robusta, též kávovník statný, pochází z Konga a Ugandy, tedy z afrického kontinentu. První zmínky pocházejí z 60. let 19. století. Keř Robusty může dosahovat výšky až 10 metrů a pro jeho pěstování jsou ideální vyšší teploty v rozmezí mezi 24-29 °C. U Arabiky jsem se zaměřil především na hodnotu nadmořské výšky, kdežto pro Robustu jsou typické nížiny a pahorkatiny, tudíž oblasti do 600 metrů nad mořem. První sklizeň začíná okolo druhého až třetího roku od zasazení.



Obrázek 4: Pěstitelské oblasti světa (autor práce)

„Kávovník statný však ročně produkuje zhruba dvakrát více plodů než arabský a tyto plody obsahují téměř dvojnásobnou dávku kofeinu. Tyto stromy jsou rovněž odolnější vůči nemocem, které pravidelně ničí arabikové plantáže (CBD čili nemoc kávových třešní, rez kávová). Ano, robusta je skutečně robustní ve všech slova smyslech a díky nenáročnosti, produktivitě a agresivní chuti je její pěstování i skupování méně nákladné. Z ekonomického hlediska je robusta dvakrát levnější než arabika a mnohé z amerických komoditních společností (tedy velkých značek, na něž narazíte v každém obchodě) ji do svých směsí

používaly. Dnes se robusta používá především jako výplňová hmota do nekvalitních, masově vyráběných káv. Tvoří také prakticky všechny instantní kávy.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 111)



Obrázek 5: Kávové zrno Arabiky a Robusty (Coffeespot.cz, 2019)

„Velký rozdíl mezi Arabikou a Robustou můžeme poznat už u samotných zrněk. Zrnko Arabiky je ploché a protáhlé. Většinou má zakřivenou rýhu uprostřed zrna. Arabika má jemně zelenou barvu, výjimečně s namodralým tónem. Naproti tomu zrnko Robusty je vypouklejší a zaoblenější. Rýha je rovná, barva zrnka je bledě zelená s nahnědlými nebo našedlými odstíny. I po upražení je od sebe dobře rozeznáte především podle jejich tvaru.“ (Veselá 2018, s. 26)

Tabulka 1: Základní rozdíly mezi Arabikou a Robustou (Kávové listy, upraveno autorem práce)

Sledovaný rozdíl	Arabika	Robusta
Nadmořská výška	Vyšší (600-2000 m n. m.)	Nižší (0-600 m n. m.)
Klima	Mírné (15-24 °C)	Teplé (24-29 °C)
Pěstování	Více náročné	Méně náročné
První úroda	Po 5-6 letech	Po 2-3 letech
Sklizení	Ruční sběr	Strojový sběr
Zrno	Ploché	Zaoblené
Chutě	Aciditní (kyselé)	Hořké
Obsah kofeinu	Nižší	Vyšší
Použití	Jednodruhé	Směs
Burza	New York	Londýn
Světová produkce	70 %	30 %
Export	Brazílie	Vietnam
Kvalita	Vyšší	Nižší
Cena	Dražší	Levnější

2.5 Nemoci a škůdci

Stejně jako lidské tělo je během života vystavováno různým nemocem, tak i kávovník má své nepřátele a škůdce.

2.5.1 Rez kávová

Rez kávová neboli *Hemileia vastatrix*, je jedním z největších škůdců kávovníku. Nazvat tuto nemoc můžeme i jako plíseň listů a vůbec poprvé se o ní dozvídáme v 19. století v Keni. „*Poprvé se katastrofálně ukázala v plné síle na Srí Lance v roce 1867. Zde kávová rez drasticky snížila počet kávových farem na ostrově a to o 96 %.*“ (Nordbeans.cz, 2015)

Zhruba dvacet let poté, co se nákaza projevila na Srí Lance, postihla i okolní státy Srí Lanky, především Indii, Sumatru či Jávu. Toto období bývá označováno jako Cejlonský kávový kolaps. Podobná situace se opakovala i v roce 2012, ovšem v Jižní Americe a karibské oblasti. Oba případy se podílely na náhlém růstu cen na světových burzách.

„Napadenou rostlinu poznáte podle žlutých až oranžových fleků na listech kávovníku. Plíseň se rychle rozšiřuje a oslabuje tak celý kávovník. Ten má potom méně třešní, nebo skoro

žádné. A ty zbývající nemají dobrou kvalitu. Plíseň postupně zničí celý list, ve kterém poté nemůže probíhat fotosyntéza. V nejhorším případě rostlina dokonce umírá.“ (Veselá 2018, s. 19)

Rez kávová je houba, jež produkuje spory, ty jsou následně větrem šířeny na okolní rostliny, v ojedinělých případech, se nemoc rozšiřuje i několik tisíc kilometrů. Infikování kávovníku probíhá v rámci jednoho až dvou dnů. Pokud je rostlina nakažena, dochází v následujících čtrnácti dnech k produkci nových sporů. Výsledkem napadení touto nemocí je holý keř bez listů, který zároveň není schopný fotosyntézy ani výživy plodů.

„Rzi se daří v poměrně jasně definovaných podmínkách. Základní proměnnou je teplota. Ideální je 22 °C, přičemž rozsah, ve kterém je houba životaschopná, se nachází mezi 17-25 °C. Pro svoje šíření potřebuje proudění vzduchu, proto jí vyšší nadmořské výšky mezi 1000-2000 m n. m. vyhovují. Také se zde potká se svou obětí, kávovníkem. Naopak je velmi náchylná na silný déšť, který smyje všechny spory z listů, a tím v první fázi nemoci pomůže kávovníku se ochránit. Existuje mnoho obranných mechanismů, jak se rzi kávovou bojovat (postřiky, odolné odrůdy), eliminovat ji však bohužel stále neumíme.“ (Nordbeans.cz, 2015)

2.5.2 Nemoc kávových třešní

Nemoc kávových třešní byla poprvé datována k roku 1922, tedy skoro o padesát let později než rez kávová. Společné ovšem mají místo výskytu, tím je Keňa. Nemoc kávových třešní, též *Colletotrichum kahawae* (dále jen CBD), měla za následek zrušení několika malých kávových farem. Ve třicátých letech se nemoc šířila celým africkým kontinentem. Neochvějným pozitivem však zůstává fakt, že se nákaza neroznesla na žádné další kontinenty.

„CBD je (stejně jako kávová rez) houba, jež svými spory napadá jednotlivé kávové keře. Útočí však přímo na plody, a to v jakémkoliv stádiu růstu. Na plodech se nejprve objeví černé skvrny, ty pak zcela zčernají a většina plodů předčasně opadá. Plody, jež na větvích zůstanou, slouží jako zdroj pro sekundární infekci. CBD je navíc velmi efektivní – k infikování jí stačí pouhých 24 hodin a dokáže v krátkém čase zlikvidovat až 80 % úrody.“ (Nordbeans.cz, 2015)

Nemoc vzniká nedostatečnou péčí o farmu a kávovou plantáž. CBD vyhledává místa, na nichž se plody kávovníku a větve rozkládají. Pokud farmář zjistí napadení své farmy touto nemocí, je velmi důležité zlikvidovat všechny napadené plody, aby nedocházelo k rozšíření na ostatní kávovníky.

2.5.3 Broca

„Tento malý černý a nenápadný brouček (Coffee Berry Borer-Hypothenemus hampei) žije po celém světě, na místech, kde rostou kávovníky. Původně pochází z Afriky, odtud se však rychle rozšířil. Měří jen pár milimetrů a napadá samotná zrnka uvnitř třešně. Postupně se živí zeleným zrnem, prokousává si cestičky a potom přelétne na novou třešeň. Rychle se množí, je velmi odolný vůči pesticidům a může snadno zničit celé sklizně. Farmáři zabraňují většímu rozšíření vzornou péčí o samostatné kávovníky. Často je prořezávají, pravidelně sbírají opadané listy a plody na zemi. Tam Broca žije nejradši, ve vlhku.“ (Veselá 2018, s. 19)



Obrázek 6: Broca (Nordbeans.cz, 2015)

Samička se provrtá skrz plod ke kávovému zrnku, tam naklade vajíčka a v rozmezí čtrnácti dnů již lze pozorovat malé bílé larvy s hnědou hlavičkou. Během jednoho měsíce je celý kávovník napaden a s jeho úrodou už se nedá počítat. Třešně, jež byly napadeny, se dají lehce poznat. Na povrchu mají několik malých dírek a při odloupení slupky spatříme černé zrno, které je již znehodnocené.

2.5.4 Hnědé oko

„Je jedním z desítek rodů houby cercospora. Nemoc nejprve na listech vytvoří hnědé kulaté skvrny, tzv. „hnědé oči“. Když je pak list napadený rozsáhle, odpadá od keře. Na plodech se dá nejprve pozorovat tmavší skvrna, poté třešeň začne vysychat a černat a taktéž odpadá. I zde platí, že vhodná údržba, rozmístění rostlin a péče o farmu minimalizuje riziko nemilé návštěvy „hnědého oka“.“ (Nordbeans.cz 2015)

2.6 Sběr kávy

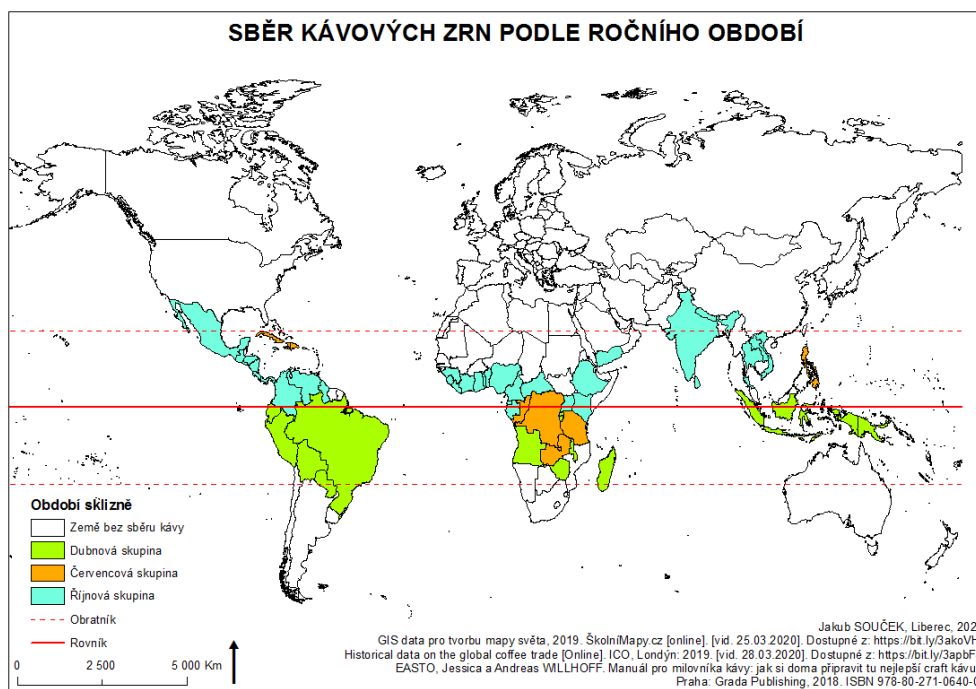
„Po uzrání plodů kávovníku přichází na řadu sběr. Sběr tvoří nejpodstatnější část z výsledné ceny za zelenou kávu. Doba sklizně závisí na zeměpisné poloze. V zemích okolo rovníku, kde je velmi stabilní klima, se káva sklízí během celého roku. Na sever od rovníku probíhá sklizeň většinou od září do prosince, na jihu hlavně v dubnu až květnu. Sklizeň začíná v nižších nadmořských výškách, protože tam kávové třešně zrají mnohem rychleji. Poté sběrači pomalu postupují do vyšších poloh. Kávy z nižších poloh jsou levnější, ale ne tak kvalitní. Ve vyšších polohách zrají kávové třešně pomaleji, proto mají různé látky (například cukry) více času na vstřebání do zrn. Celá sklizeň v různých polohách trvá okolo 6-8 týdnů. Existuje několik možností, jak kávové třešinky z keřů posbírat.“ (Veselá 2010, s. 30)

Tabulka 2: Období sklizně a prodeje kávových zrn (Easto, Willhoff 2018, s. 161; upravenou autorem práce)

Původ	Led	Úno	Bře	Dub	Kvě	Čvn	Čvc	Srp	Zář	Říj	Lis	Pros
Brazílie	P					S	S	S	S	P	P	P
Kolumbie		P	P	P/S	S			P	P	S	S	S
Ekvádor					S	S	S		P	P	P	
El Salvador	S	S	S	P	P	P	P					S
Etiopie	S	S	P	P	P	P					S	S
Guatemala	S	S	S	P	P	P	P					S
Havaj	S	P	P	P	P					S	S	S
Keňa	S	S	P	P	P	P/S	S			P	P/S	S
Nikaragua	S	S	S	P	P	P	P					S
Peru	P	P						S	S	S		P
Rwanda				S	S	S	S	P	P	P	P	

Klíč: S – Sklizeň P – Prodej

Sběr kávy lze zároveň rozdělit do tří skupin podle období, v nichž probíhají sklizně. Jedná se o dubnovou skupinu, červencovou skupinu a říjnovou skupinu, viz obrázek č. 7 a příloha č. 2.



Obrázek 7: Sběr kávových zrn podle skupin sběru (autor práce)

„Způsob zpracování kávy po sklizni může zásadním způsobem ovlivnit její chuť i cenu. Z tohoto důvodu nabyl v kávovém řetězci sběr i zpracování na důležitosti. Pozoruhodnou informací pro mnoho lidí je, že farmáři, kteří kávu vypěstují a pak jí zpracují, ve skutečnosti neví, jak chutná. Tento fakt je způsoben tím, že farmáři nemají zájem o to kávu pít, ale prodat co největší množství sklizně, a proto potřebují zajistit, aby sklizeň obsahovala co nejméně defektů a oni utržili co nejvíce peněz.“ (Hoffmann 2014, s. 27)

„Káva se od jiných ovocných stromů liší v tom, že jakmile jsou zralé plody sklizeny, kávovníky začnou kvést a produkovat nové třešně, dokonce i na té stejné větvi. To znamená, že sklizeň probíhá opakovaně a také vyžaduje hodně pracovní síly. Jen pro představu, průměrná úroda jednoho kávovníku se pohybuje od 0,5-1,4 kg zelené kávy.“ (Freeman a spol. 2012, s. 15-16)

2.6.1 Ruční sběr

Ruční sběr je nejnáročnější metodou pro sběr kávových třešní. Farmáři společně se svou rodinou a brigádníky tráví velké množství času na farmě, kde vlastníma rukama sbírají třešně. Tato metoda je označována za tu nejšetnější, jelikož se neničí kávovník. Posbírají se pouze zralé třešně a nezralé plody mohou nadále zrát. Během následujících dvou týdnů sběrači otrhají kávovník několikrát, jelikož postupně dozrávají i plody, jež dříve byly nezralé.

„Výběrovou kávu sbírají zemědělci hlavně tímto způsobem – tedy ručně. Sbírání jednotlivých plodů trvá déle než u ostatních metod sběru. Proto je takto sbíraná káva dražší, ale je samozřejmě i o to kvalitnější. Při tomto způsobu sběrači nepoškodí ani kávovníky, ani zelené, ještě neuzrálé plody. Navíc zamezí nasbírání špatných plodů, které potom mohou velmi jednoduše zkazit celou sklizeň. Říká se, že takto závadná zrna mají „lišku“. Sběrači dobře uzrálé a kvalitní plody přesně poznají, a tak zaručují opravdovou kvalitu kávy.“ (Veselá 2010, s. 30)

2.6.2 Česání (Stripping)

„Další možností ručního sběru je tzv. stripping (stahování). Sběrači vezmou do ruky celou větev kávovníku. Začínají od kmene stromu nebo keře a až po okraj větve strhnou všechny plody, které se na větvi nacházejí, a sypou je přímo do připravených sběrných košů. Tato metoda je rychlejší než ta předchozí, ale už není k samotným kávovníkům tolik šetrná. Samozřejmě se do sběrných košů tímto způsobem zbytečně dostávají jak plody ještě nezralé, tak i poškozené. Takto nasbírané kávovníkové plody se musí v další fázi třídít a přebírat, což opět zabírá hodně času. V některých oblastech, kde pěstování kávovníků není na vysoké úrovni, se úroda obvykle sklízí tak, že se plody stírají na holou zem, v lepším případě na připravené plachty (rohože) rozložené pod kávovníky. Ve většině zemí se však trhá přímo do košů. V některých oblastech Arábie se bobule ponechávají na kávovníkových prostorech až do doby, kdy začnou samy na položené rohože opadávat.“ (Augustín 2016, s. 110)

Tato metoda je nejčastěji využívána na rozsáhlých kávových plantážích v Brazílii, ovšem plody se sklízí na plechy, které jsou umístěny pod kávovníky. Převážně je takový sběr využíván na velkých plantážích, jež jsou obtížně dostupné pro stroje, zároveň bývají mírně členité a určené pro produkci méně kvalitní kávy.

2.6.3 Strojový sběr

Strojový sběr je do určité míry omezen nadmořskou výškou a strojovou dostupností plantáže, není však příliš šetrný. S přibývajícím nadmořskou výškou stoupá obtížnost použití této techniky, jelikož kávovníky bývají vysazovány zpravidla pod vysokými stromy.

„Možnost strojového sběru přichází na řadu pouze na kávových plantážích v nižších nadmořských výškách, kde je rovná půda. Stroj na sběr kávy vypadá podobně jako kombajn, ale má sběrací radlice po stranách svisle dolů. Tento speciální stroj jezdí přes kávovníky nebo mezi řádkami vysázených kávovníků a strhává všechny třešničky i s listy.“ (Veselá 2010, s. 31)

„Tento postup dosahuje podobných výsledků jako stripping, jenže je o něco rychlejší. Ke kávovníkům i plodům je však velmi nešetrný. Navíc zbytečně strhává i zelené, nezralé bobule, které by mohly ještě dále zrát. Strojový způsob sklizně je mnohem levnější než ruční, ale je velmi drastický. Přesto tento způsob sběru používají i menší a střední farmy produkující vysoce kvalitní kávová zrna, jakož i velkovýrobní farmy. Všechny další čistící třídící práce jsou zajišťovány moderní technikou a jsou řízeny elektronicky a automaticky. Farmářům tento mechanizovaný sběr zajišťuje nízké náklady a nezávislost na sezónních pracovnících. Ve velkém se využívá v Brazílii, Austrálii a v dalších zemích, kde je pro tento druh práce, která je navíc velmi málo honorována, nedostatek pracovníků sil.“ (Augustín 2016, s. 112)

2.7 Zpracování kávových zrn

Podle Standartu (2015c č. 3, s. 18-21) poté, co jsou kávové třešně sesbírané, následuje proces zpracování, který musí proběhnout co nejrychleji, protože kávové třešně se kazí stejně rychle jako jiné ovocné plodiny.

„Obecně jsou známé tři možné způsoby izolace kávovníkových zrn: suchou cestou, mokrou cestou, a polo-promývanou (kombinace – semi-washed) metodou. Uvedené způsoby se liší nejen technikou zpracování, ale především různým stupněm náročnosti na práci a energii.“ (Augustín 2016, s. 144)

2.7.1 Suchá metoda

Považuje se za nejjednodušší a zároveň finančně nenáročnou metodu. Hovoříme i o historicky nejstarší metodě zpracování kávových zrn. Ve světě se můžeme setkat s označením natural nebo dry-processed. V současnosti je tento způsob hojně využíván na farmách, kde mají problém s nedostatkem vody. V afrických zemích je voda primárně určena k zajištění základních životních potřeb a nemůže se s ní plýtvat. Často bývá velkým luxusem i pro běžný život, natož pak pro kávovou farmu.

„Nejstarší a zároveň nejsnazší metoda je metoda suchého zpracování, známá také jako naturální metoda. Třešně se rozloží do tenkých vrstev na zem, nebo na tak zvané kávové postele a jednoduše se usuší i se slupkou, která je dále mechanicky, nebo ručně odstraněna.“ (Hoffmann 2014, s. 31)

„Zrna zpracovaná přírodně mají proto specifickou ovocnou chuť a bývají méně kyselá. Dosáhnout dokonalé kávy suchým způsobem může být ovšem pro pěstitele oříšek – proces vyžaduje spoustu času a energie, neboť mezi teplými vlhkými kávy se s oblibou ubytovává plíseň, hniloba a podobné vady nesoucí s sebou odpudivé příchutě.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 144)

„Bobule kávovníku se v pravidelných intervalech prohrabávají speciálně upravenými nástroji, malými traktory nebo pomocí koňských povozů táhnoucích prohrabávající zařízení. Koně mají na kávovníkových plantážích důležitou roli. Na Haiti patří využívání koní ke specialitám. Při obracení a prohrabávání schnoucích kávovníkových bobulí koně svými kopyty deformují značnou část zrn.“ (Augustín 2016, s. 114-115)

Celý průběh sušení trvá okolo čtyř týdnů. Během nich musí farmáři zajistit obracení na přímém slunci a překrývání zrn přes noc kvůli vlhkosti, jinak by mohlo dojít k fermentování. Větší a bohatší farmy využívají na svých plantážích mechanické sušičky, čímž dochází k urychlení procesu sušení. Poté co dojde k usušení, přichází na řadu loupání. Tuto práci zastávají zejména ženy. Náplň jejich práce spočívá v oddělení slupky od zrnka. Následně zrna projdou tříděním podle velikosti a kvality.

„Zrnka kávy, která farmáři zpracují suchým způsobem, mají silnější a výraznější tělo. Různé látky ze slupky a dužiny totiž během měsíce postupně pronikají do zrn. V takových kávách najdeme například sladké, medové, oříškové chutě a lehký nádech čokoládových pralinek s alkoholem.“ (Veselá 2018, s. 48)

2.7.2 Mokrý metoda

Metoda mokrého zpracování bývá označována jako promytá či fully-washed, její náročnost tkví především ve zdroji vody a financích. Při pohledu na africký kontinent, na němž jsou kávové plantáže zhruba v každé druhé zemi, je tato metoda velice diskutabilní.

Na jedné straně mají obyvatelé problém sehnat vodu, případně za pomoci ní vypěstovat plodiny k obživě a na druhé straně farmy plýtvají s vodou kvůli kávovým třešním.

„Kávové třešinky jsou nejdříve promývány vodou ve speciálních nádržích. Přitom se oddělují lehké, seschlé a nedozrálé plody od zralých a těžkých plodů. Ihned po promytí ve vodních lázních a selekci se při tomto způsobu zpracování odstraňuje vrchní slupka a část dužiny. Důležité je, aby k oloupání došlo do 24 hodin od sklizně. Později slupka s dužinou přisychá k zrnům a jde odstranit mnohem hůř. Dokonce pak při loupání může dojít k poškození zrn. Kávové plody loupají speciální loupací stroje.“ (Veselá 2010, s. 36)

„Poté je káva přesunuta do kádí či žlabů s vodou, kde se nechává fermentovat. Doba fermentace a množství použité vody se v jednotlivých regionech a u jednotlivých pěstitelů liší, základní cíl je však stejný: odstranit zbytky třešňové dužiny ze zrna. Po fermentaci je oplodí tak narušené, že jej lze spláchnout vodou. Takto očištěná zrna se pak vyndají z vody a nechají sušit na slunci. Je také třeba pravidelně je prohrabovat, aby prosychala rovnoměrně a pomalu.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 143)

Na některých modernějších farmách, které mají dostatek financí, se voda používá znovu k dalšímu procesu mokré metody, což snižuje v konečném důsledku náklady na výrobu.

2.7.3 Polopromytá metoda

Tato metoda byla vynalezena v Brazílii a dále se uchytila i ve Střední a Jižní Americe. Velmi výrazně se podobá zmíněné mokré metodě. Zjednodušeně lze říci, že metoda využívá částečně suchý a mokrý způsob zpracování. Kávová zrna se po oloupání suší na betonu či afrických postelích, což jsou bambusové konstrukce s nataženou tkaninou, jež je prodyšná. Podle množství pergamenu, který se nechává na zrně, rozlišujeme tři druhy: červená, žlutá, černá. Někdy tuto metodu můžeme najít pod názvem „honey“ neboli medová. Pergamen, jež se nachází na zrně, během sušení propůjčuje do kávového zrna cukry a další látky, které jsou typické pro dané odrůdy.

2.8 Káva na trhu

Na světovém trhu se objevuje označení komoditní a výběrová káva. Komoditní káva představuje téměř většinu celého trhu, tedy až neuvěřitelných 95 %. Pouze zbylých 5 % patří výběrové kávě.

2.8.1 Komoditní káva

„U komoditní kávy většinou nevíme, odkud přesně pochází, jak byla zpracována a jak dlouho leží ve skladu. Dost často může být hodně stará. Na trhu existují různé druhy běžné, komoditní kávy s rozdílnou kvalitou. Ta nejlevnější putuje do supermarketů. Obsahuje různé defekty – flekatá, plesnivá zrna, zrnka plná dírek, prokousaná od brouků. Často v ní najdete i kousky větví nebo kamínky. Defekty snadno sami rozpoznáte.“ (Veselá 2018, s. 36)

Mezi nejvýznamnější celosvětové korporace, které obchodují s kávou, patří:

- Mondeléz International
- Nestlé
- Sara Lee
- Maxingvest AG
- Procter & Gamble
- Lavazza

Pod tyto korporace pak spadají značky typu Carte Noire, Jacobs, Tassimo, Nescafé, Nespresso, Dolce Gusto, Tchibo, Jihlavanka nebo Davidoff Café. Na všechny tyto značky je možné narazit během nákupu v oddělení čaj a káva. Jedná se o kávu nejnižší kvality.

„Určitým mezistupněm jsou malé lokální či vyloženě rodinné pražírny, které nakupují komoditní zelenou kávu z hlavní evropské importní destinace – Hamburku, ovšem jsou schopné alespoň doložit datum pražení a se surovinou mohou zacházet o něco lépe než v továrnách. Kávy jsou označovány názvem země a nějakou velmi širokou oblastí, což většinou poskytuje asi tolik informací, jako když si zakoupíte láhev s etiketou „Vino z Moravy“.“ (Piccoloneexistuje.cz 2019)

Z takového druhu káv se pak vyrábějí i instantní kávy. Pracovníci na kávových farmách při kontrole třešní a zrněk dávají poškozené produkty stranou na jinou hromadu.

Vadné kusy ovšem neskončí vyhozené. Jsou prodávány jako káva nižší kvality, jež poté slouží jako prostředek k výrobě kávy instantní.

2.8.2 Výběrová káva

„Zatím neexistuje žádná přesně daná definice, která by diktovala, co vše musí káva splnit, aby bylo možné ji označit za výběrovou. Bohužel i bohudík.“ (PiccoloNeexistuje.cz 2019) Výběrová káva musí splňovat řadu kritérií. Pro začátek je dobré znát transparentnost původu, tedy odkud káva pochází. Podle Adama Dvořáka z pražské pražírny *Respekt Coffee* a zakladatele *Piccoloneexistuje.cz* (2019) by kávová zrna měla nést na obalu následující body:

- země, oblast a mikroregion, v němž bylo kávové zrno pěstováno
- datum a číslo sklizně
- odrůda kávovníku – tedy Caturra nebo Mundo Nuovo
- metoda zpracování
- jméno farmáře
- datum pražení

„Nikdo nedokáže chuť kávy odhadnout pouhým pohledem, existuje skupina lidí zvaných Q graders, kteří ze vzorků připravují nápoje, následně je ochutnávají (cup) a na základě jejich kvality jim udělují určitý počet bodů. Zrna bodují na stupnici od 0 do 100 na základě kritérií standardizovaných SCA. Aby bylo zrno zařazeno do kategorie výběrové kávy (taková zrna pak používají výběroví a řemeslní pražiči), musí dosáhnout minimálně osmdesáti bodů. Na specializovaných webových stránkách na tato čísla možná narazíte, rozhodně je však nenajdete na sáčku kávových zrn nebo na tabulce v kavárně. Informace o dosaženém skóre zná obvykle jen pár vyvolených.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 113)



- 1 - Jméno farmáře
- 2 - Chuťový profil
- 3 - Odrůda
- 4 - Farma
- 5 - Region
- 6 - Nadmořská výška
- 7 - Metoda zpracování
- 8 - Datum sklizně
- 9 - Datum pražení

Obrázek 8: Etiketa na obalu kávy (Friedhats, 2019; upraveno autorem práce)

„Pro výběrovou kávu existuje speciální ocenění, *Cup of excellence*. Získávají ho farmáři z různých plantáží po světě za chuť určité úrody. Tuto cenu dostávají opravdu nejkvalitnější odrůdy a udílení této ceny je velmi vážené a prestižní. Kávy vybírají odborníci národní i mezinárodní porotci, vždy pro daný jeden rok. Kávy, které soutěž nakonec vyhrají, testuje porota pětkrát za sebou, v odlišných časech během soutěže. Jen ty nejlépe ohodnocené postupují dál do finále. Vítězné kávy z *Cup of excellence* se potom prodávají v internetové aukci za nejvyšší nabídku. Tato soutěž motivuje farmáře a ocenění se jim vždy moc dobře vrátí. Jejich kávy jsou poté celkově žádanější a dostanou za ně lépe zapláceno.“ (Veselá 2018, s. 31)

„Od roku 1999 stanovil program *Cup of excellence (COE)* standart pro zvýšené prémie, které zemědělci mohli získat za své kávy. COE získává finanční prostředky pro producenty kávy v zemích pěstující kávu, což motivuje zemědělce. Zároveň poskytuje zemědělcům nástroje potřebné ke zlepšení ekonomického chodu farem.“ (Allianceforcoffeexcellence.org, 2018)

Tabulka 3: Nejhodnotnější kávy podle COE (ACO 2018; upraveno autorem práce)

Země	Farma	Region	Odrůda	Skóre	Zpracování
Honduras	Santa Lucia	Comayagua	Geisha	94,84	Mokré
Mexiko	Santa Cruz	Chiapas	Geisha	93,07	Naturální
Kolumbie	Mikava	Risacalda	Geisha	92,71	Naturální
Kostarika	Don Dario	Tarrazú	Geisha	91,14	Anaerobické
El Salvador	Santa Rosa	Alotepec Metapan	Pacamara	90,57	Polopromyté
Guatemala	LasMacadamias	Huehuetenango	Pacamara	90,16	Naturální
Burundi	Gatukuza	Ngozi	Bourbon	90,13	Naturální

2.9 Export

„K transportu zelených, pražených i mletých kávovníkových zrn se používají kryté, suché, čisté a hygienicky vyhovující dopravní prostředky, u nichž je přítomnost a přístupnost jakýchkoliv škůdců a cizorodých pachů vyloučena. Přeprava v těchto prostředcích, které slouží výhradně k transportu potravinářských výrobků, musí zaručovat ochranu výrobků před navlhnutím. Kromě toho musí splňovat požadavky na ochranu před chemickým poškozením obalového materiálu, například zdeformováním nebo jiným poškozením. Případné nedostatky v této oblasti by se projevíly snížením kvality kávovníkových zrn.“ (Augustín 2016, s. 223)

„Zelená káva je před exportem balena obvykle do jutových pytlů (žoků), do kterých se vejde 60 nebo 69 kilogramů kávy. Jutové pytle jsou jednoduché na výrobu a ani nejsou drahé. Bohužel jsou prodyšné, a proto zelená zrna moc dobře neochrání. Během přepravy mohou kávu napadnout různí škůdci, ale může ji poškodit také vlhko a plíseň.“ (Veselá 2018, s. 62)

Transport je jedním z největších problémů dosavadního obchodu s kávou. Nejčastěji bývá k přepravě využívána lodní nebo nákladní doprava, letecká pak v mnohem menší míře. Do jednoho kontejneru na lodi jsou pracovníci schopni naskládat až 250 jutových pytlů, což dělá 15 000 kilogramů zelené kávy. Balení do těchto pytlů v dnešní době není tak populární. Velice často se balí do speciálních obalů, které jsou vyrobeny z plastu, a mají za úkol ochránit kávové zrno. Teprve až poté se tento pytel zabalí do pytle jutového.

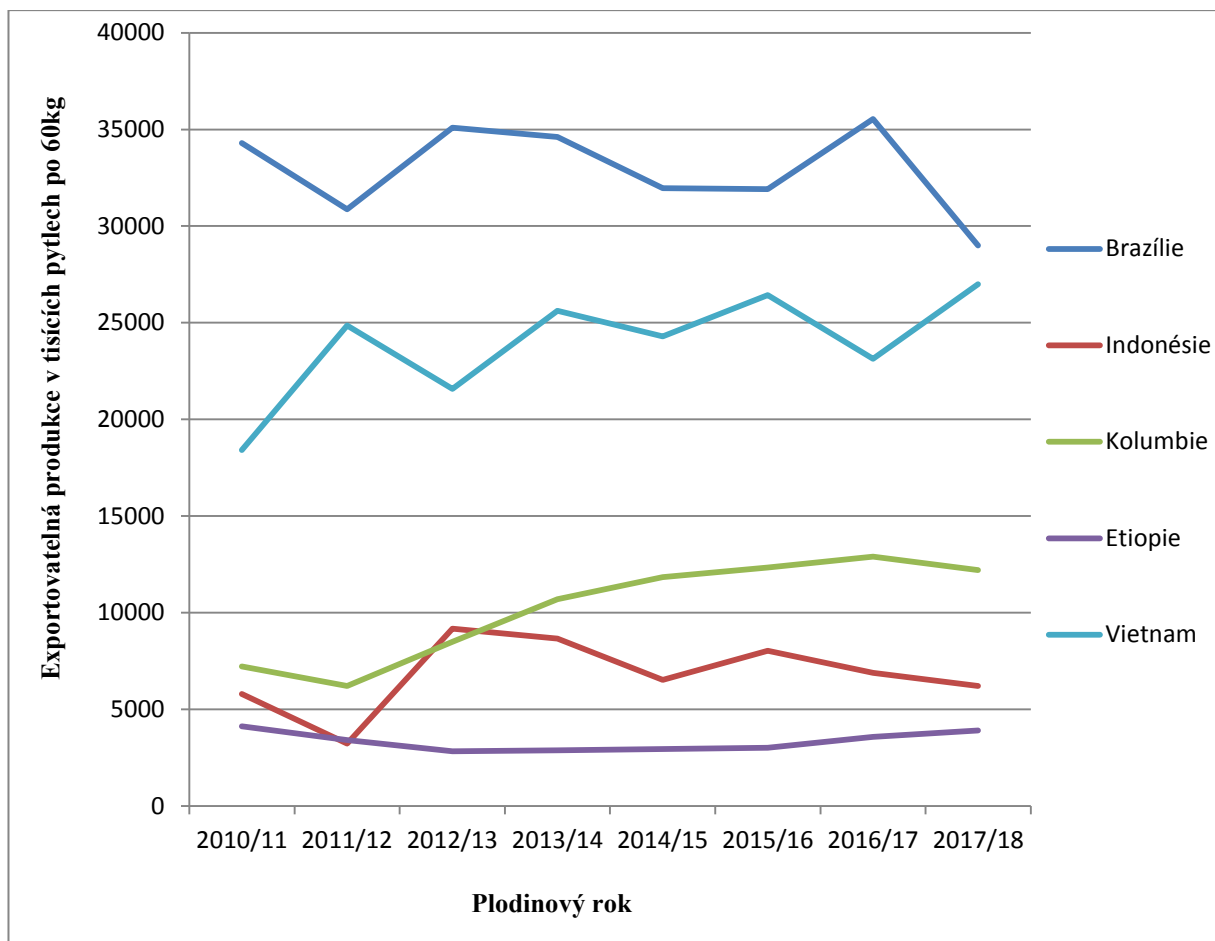
„Káva putuje buď přímo do pražírny, které mají předem nasmlouvané odběry káv z plantáží, nebo na kávovou burzu, kam jezdí ostatní pražírny kávu kupovat přes makléře.“
(Veselá 2010, s. 45)

„Výsledky rozborů z přepravy nebalené kávy v boxech byly pozitivní. Počáteční obavy o kvalitu, obsah vlhkosti, změny teploty a frekvenci škod se ukázaly jako nepodstatné. Tento způsob přepravy navíc nabízí ekonomické výhody: lepší využití objemu kontejneru, výrazně levnější manipulaci a snižování zátěže na životní prostředí použitými pytli.“
(Coffeeshopcompany.cz, 2014)

Tabulka 4: Země s největším exportem v období 2013/14–2017/18 (ICO; upravenou autorem práce)

Země	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Brazílie	34 613	31 966	31 918	35 539	29 003
Vietnam	25 610	24 300	26 437	23 140	27 000
Kolumbie	10 694	11 835	12 337	12 898	12 200
Indonésie	8 651	6 529	8 035	6 891	6 202
Honduras	4 233	4 913	5 421	7 087	7 974

Mezi země, které nejvíce exportují do Evropy, patří země z tabulky č. 4. Do Evropy se kávová zrna dostávají převážně lodní dopravou. Největšími přístavy s dopravenou surovinou jsou Antverpy, Hamburg, Janov či Brémy.



Obrázek 9: Vývoj exportu kávy v období 2010/11–2017/18 (ICO; upraveno autorem)

Na obrázku číslo 9 vidíme, jak se měnila hodnota exportu v průběhu let v zemích s největším exportem. V Brazílii a ve Vietnamu docházelo k pravidelným výkyvům. Celkovou produkcí v těchto zemích ovlivnilo zejména počasí a kávové nemoci. U Brazílie si lze povšimnout období 2014/2015 a 2015/2016, v nichž hodnota exportu zůstala totožná, přestože podle informací ICO byla celková produkce v období 2015/2016 nižší. Křivka znázorňující Vietnam ukazuje největší nárůst exportu mezi obdobími 2010/11 a 2011/12. Nejvyváženější je doba od období 2013/14 do 2015/16. Bezprostředně poté následoval propad hodnoty exportu.

Souvislosti bychom jistě mohli hledat i v onemocnění MERS-CoV, které na podzim roku 2012 propuklo na celém asijském kontinentu a dále se šířilo až do roku 2015. Pokles produkce a zároveň exportu přišel až v období 2016/17. Z těchto a předchozích údajů můžeme usuzovat, že virus mohl napadnout některé farmáře, kteří tak nebyli schopni starat se o své farmy. Kávová zrna mohla být napadena nemocemi nebo jednoduše mohla přezrát a začít hnit.

Indonésie se nachází v oblasti Ohnivého kruhu, v němž hrozí případné probuzení sopek. Sopečná činnost může mít za následek výrazné snížení produkce a tedy i exportu. Nejvyrovnanější hodnoty pozorujeme u Etiopie, která se ve zkoumaném období pyšní nejmenšími výkyvy ze všech pěti zemí.

2.10 Pražení

Pražení je zřejmě nejsložitější proces z celého zpracování kávy. Během něj kávové zrno mění své chemické vlastnosti. Záslouhou takto fyzicky nenáročného procesu je dodání chuti a aromatu danému kávovému zrnu. Než se pražič dostane k pražení kávy, kterou by poté mohl dále distribuovat, udělá si základní vzorky podle stupně pražení.

- *„Light City – Trošku tmavší světlá barva, sladší chuť. V tuto chvíli končí první crack.*
- *City Plus – Středně hnědá barva zrn, zároveň cítíte všechny důležité chutě najednou.*
- *Full City – Středně tmavá hnědá barva, na povrchu se začínají objevovat oleje, sladce hořké tóny.“* (Veselá 2010, s. 56)

Každá káva se praží jinak. Proces zůstává stejný, ovšem různé druhy kávových zrn potřebují rozdílnou teplotu a délku pražení. Tři vzorky se vyzkoušejí, ochutnají a podle výsledků se vybere nejlepší způsob upražení. V současnosti se pro pražení využívají nejmodernější technologie. Pražič v průběhu procesu kontroluje vzorky, přizpůsobuje teplotu pražení, množství vzduchu a délku pražení.

„Celý proces pražení trvá 14-20 minut. Pomocí tohoto procesu dochází ke ztrátě hmotnosti, až okolo 16-18 %. Můžeme rozlišovat dva způsoby pražení: rychlý a pomalý. Během pomalého procesu, který trvá déle, pražič dosahuje kvalitnějšího výsledku. Pražení může být určeno tak, abychom získali tři rozdílné chuti – aciditní, tedy kyselou, sladkou nebo hořkou chuť. Obecně platí, že čím déle se káva praží, tím méně kyselých tónů bude obsahovat. Hořkost získáme tzv. přepražením, kdy necháme kávová zrna v pražičce delší dobu. Kávové zrno během pražení prochází základními fázemi. V první fázi se zrno zbavuje vody, jelikož má v sobě stále okolo 7-11 % vody. Tím dochází ke změně objemu. Po vysušení zrna přichází druhá fáze, kde zrno získává svou nahnědlou barvu. První dvě fáze jsou vysoce důležité pro výslednou chuť. Pokud nedojde k dostatečnému vysušení, kávové zrno sice ve druhé fázi bude získávat barvu, ovšem uvnitř zrna nebude dostatečně upraženo. Třetí fáze je nazývána

jako „first crack“, tedy fáze při které se z kávového zrna vypařuje zbytková voda a zrno praská. Od této doby pražič kontroluje zrnka a záleží na jeho rozhodnutí, jak dlouho bude ještě proces pokračovat. Čtvrtou fází je pak „development roast“, část pražení při které již má kávové zrno svou barvu. Pokud dojde k tomu, že kávové zrno bude ponecháno déle v pražičce, může dojít k „second crack“, v této chvíli je kávové zrno znehodnoceno, na povrch se dostávají oleje a chuť je výrazně hořká.“ (Hoffmann 2014, s. 50-52)

Tabulka 5: Základní charakteristika kávových zrn podle stupně pražení (Easto, Willhoff, 2018; upraveno autorem práce)

Stupeň pražení	Charakteristika
Světlé	<ul style="list-style-type: none"> • Tóny semen, sladu, zrn, trávy, kukuřice
Středně světlé	<ul style="list-style-type: none"> • Výrazná kyselost • Tóny ovoce, ořechů, koření, hnědého cukru
Střední	<ul style="list-style-type: none"> • Vyvážená kyselost a sladkost • Tóny karamelu, medu, hnědého másla, vařeného ovoce, tmavého koření
Středně tmavé	<ul style="list-style-type: none"> • Jemná hořkosladká chuť, mírně tlumená kyselost • Tóny tabáku, vanilky, bourbonu
Tmavé	<ul style="list-style-type: none"> • Výrazná hořkosladká chuť • Tóny spáleného tabáku, tmavého kakaá, hořkého černého čaje
Velmi tmavé	<ul style="list-style-type: none"> • Převažuje hořká/hořkosladká chuť • Tóny cigaretového kouře
Extra tmavé	<ul style="list-style-type: none"> • Převažuje hořká až spálená chuť

3 Produkční oblasti světa

Produkční oblasti světa s kávou se nacházejí mezi obratníky Raka a Kozoroha. K pěstování této plodiny dochází napříč kontinenty, výjimku tvoří Antarktida. Kávové zrno je pěstováno ve více než padesáti zemích světa. Jelikož se v průběhu naší historie začalo s kávou obchodovat ve velkém, vznikla v roce 1963 *Mezinárodní organizace pro kávu-International Coffee Organisation* (dále jen ICO), která sbírá data o produkci, vývozu, dovozu i kolísavosti ceny.

3.1 Severní a Střední Amerika

Do této oblasti řadíme i takzvané Karibské ostrovy, mezi ty patří například Haiti, Jamajka, Kuba či Portoriko. Nejvýznamnější oblastí pro pěstování v Severní Americe je Mexiko. Otázkou času je i pěstování a sklizení kvalitního kávového zrna na Kalifornském poloostrově.

3.1.1 Mexiko

Místní farmáři v této oblasti sklidili v roce 2017/2018 podle ICO 4 485 000 pytlů kávy po 60 kg. Díky těmto výsledkům se řadí na páté místo v oblasti celkové produkce kávy na americkém kontinentě. Poprvé se obyvatelé Mexiku setkali s kávovým zrnem koncem 18. století, kdy byla tato plodina dovezena z Antil. Pro zemi je typické pěstování Arabiky. Na nejkvalitnější kávu můžeme narazit v oblasti regionu Chiapas, jenž je považován za nejproduktivnější jižní část země. Dříve zde platilo pravidlo o rozsáhlých kávových farmách, v dnešní době jsou takové plantáže spíše vzácností.

„Mexická kávovníková zrna se vyvázejí z přístavů v Tichém oceánu, a to ze Salina Cruz, Puerto Angel, Acapulco, Manzanillo a Mazatlán. V Atlantickém oceánu jsou to přístavy Veracruz, Coatzacoalcos a Tampico.“ (Augustín 2016, s. 269)

MEXICO

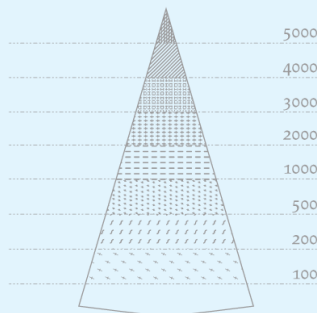
0km 300 600km



1. MÉXICO
2. DISTRITO FEDERAL
3. MORELOS
4. TLAXCALA

Chiapas	■		
Colima	■	Nayarit	■
Guerrero	■	Oaxaca	■
Hidalgo	■	Puebla	■
Jalisco	■	San Luis Potosi	■
Michoacan	■	Veracruz	■

Coffee Origin Border —————
 First Order Administrative Boundary —————
 Inland Waters (Lakes, Salt Lakes) —————



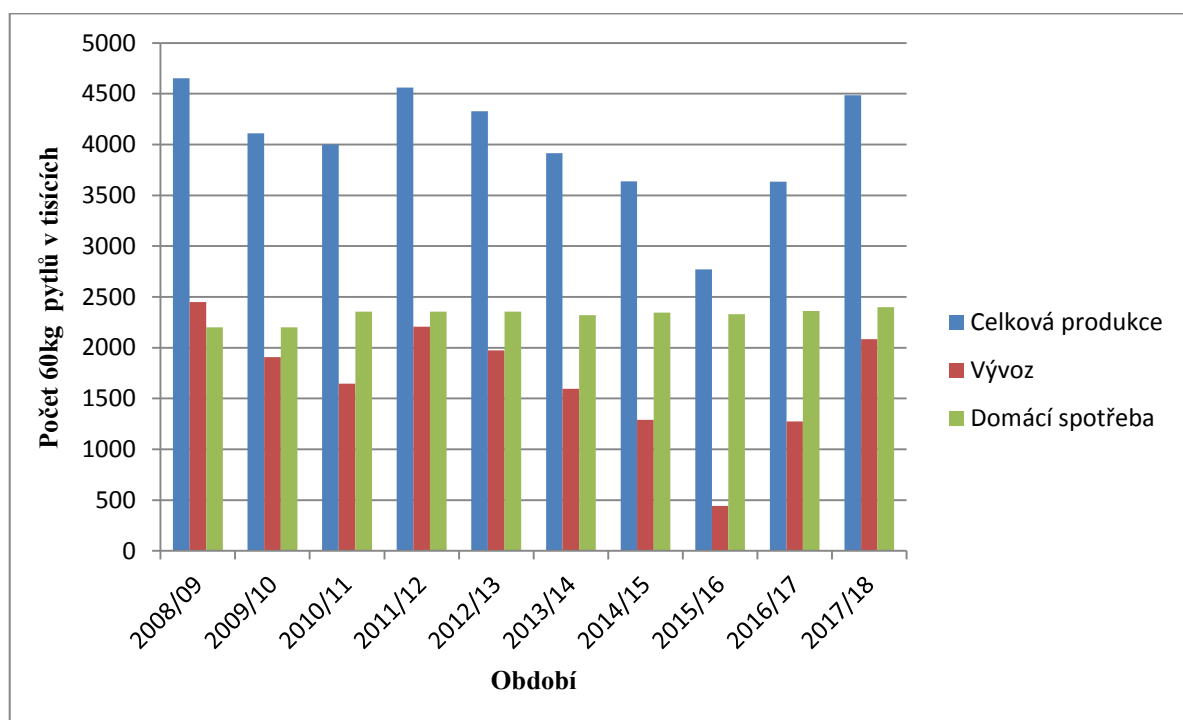
World Specialty-Coffee Regions

First Edition, 2017

Quality • Service • Education • Progress

IMPORTERS OF FINE SPECIALTY COFFEES

Obrázek 10: Pěstitelské regiony kávy v Mexiku (Cafeimports.com, 2017)



Obrázek 11: Management kávových zrn v Mexiku (ICO; upraveno autorem práce)

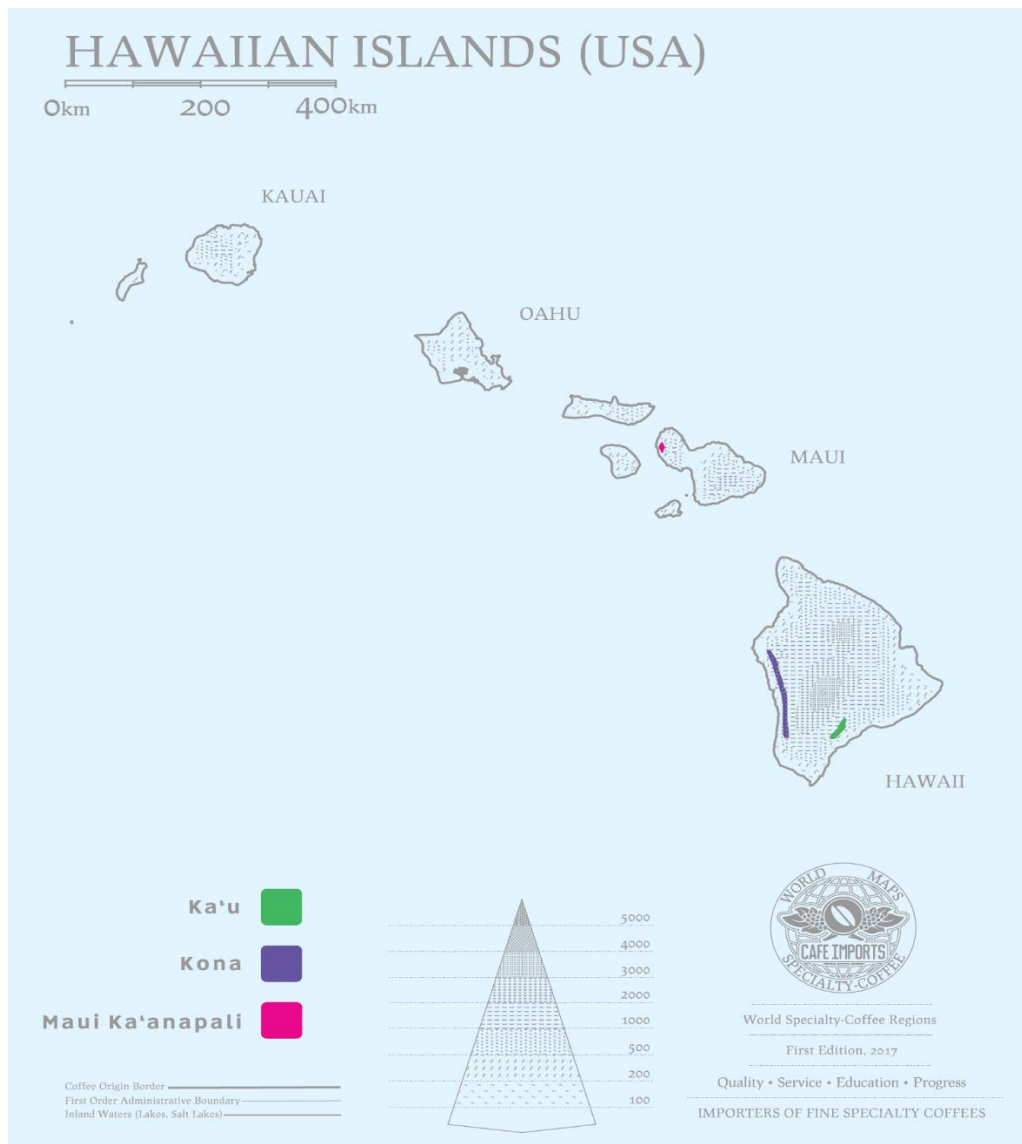
Na obrázku číslo 9 vidíme hned několik zajímavostí. Tou první je období 2008/09, v němž jako v jediném tvořil vývoz větší část celkové produkce, než domácí spotřeba. Druhou zajímavostí pak může být, že v období od 2010/11 až do 2012/13 byla domácí spotřeba totožná, jednalo se o 2 354 000 kilogramů kávy. V hodnotách domácí spotřeby nejsou nijak výrazné výkyvy, což se nedá říci o vývozu kávy. Většina zemí produkujících kávová zrna, upřednostňuje vývoz před domácí spotřebou kvůli ekonomice. Ve všech zkoumaných obdobích, kromě prvního v roce 2008/09, vždy převažovala domácí spotřeba. Od období 2011/12 vývoz prudce klesal, až se dostal na nejnižší hodnotu, a to v roce 2015/16. V tomto roce tvořil vývoz pouhých 443 000 kilogramů kávy. Podle ICO je to historicky nejnižší hodnota vývozu od roku 1990/91.

3.1.2 Havaj

V současnosti je Havaj jediné místo v oblasti Severní Ameriky, kde se pěstuje kvalitní výběrová káva. Velkou zásluhu k tomu přispívá složení půdy, které je bohaté na velké množství minerálů. Sopečná činnost může pro farmáře znamenat určitá rizika, ovšem při každé sopečné činnosti se minerály v půdě doplňují a obnovují. Na Havaji existuje zákon,

jenž zaručuje brigádníkům a sběračům zrněk 10,10 \$, čímž se tyto plantáže liší od ostatních na světě. Výsledkem je dražší káva, jelikož se musí zaplatit právě tito zaměstnanci.

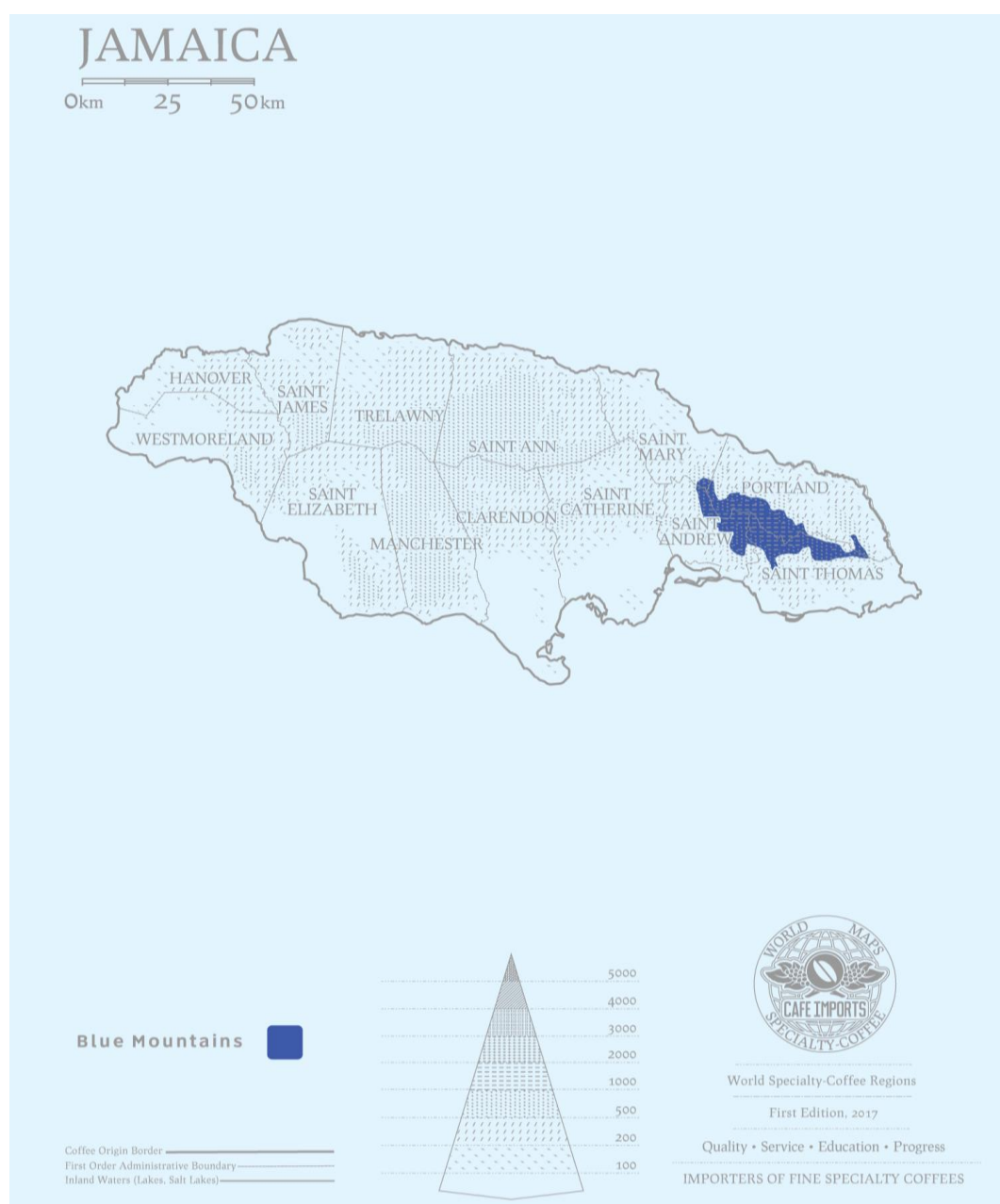
Podle *Standartu* (2018h č. 12, 18-19) se na Havaji se pěstuje káva v osmi regionech, které jsou rozprostřené na pěti havajských ostrovech. Nejhojněji se káva exportuje do USA, tento export tvoří až 1/3 celkové importované produkce z Havaje. Veškerá káva dovážená z těchto ostrovů pochází z regionu Kaua'i. Jedna z nejpoblárnějších místních odrůd, dnes známá jako „Kona Typica“, se na Havaj dostala z Guatemaly, odkud ji roku 1892 dovezl majitel plantáží s cukrovou třtinou, Hermann Wiedemann. V podmínkách souostroví se jí dařilo daleko víc než předešlým brazilským odrůdám a i dnes ji můžeme najít na většině místních plantáží.



Obrázek 12: Pěstitelské regiony kávy na Havaji (Cafeimports.com, 2017)

3.1.3 Jamajka

Bývá často označována za domovinu jedné z nejdražších káv – Blue Mountain. Jméno získala odrůda podle regionu, který vymezila jamajská vláda v severovýchodní části ostrova. První kávovníky se na třetí největší ostrov v Karibském moři dostaly roku 1725 z Martiniku. Nejčastější destinací, do níž se tato drahá a vzácná káva vyváží, je Japonsko. Nízké procento se vyváží do USA, výjimku pak tvoří i samostatné balení. U ostatních zemí je obvyklé balit kávu do jutových pytlů, pro Blue Mountain se však používají dřevěné sudy o hmotnosti 70 kg. Hlavním exportním místem na Jamajce je přístav v hlavním městě Kingstone.



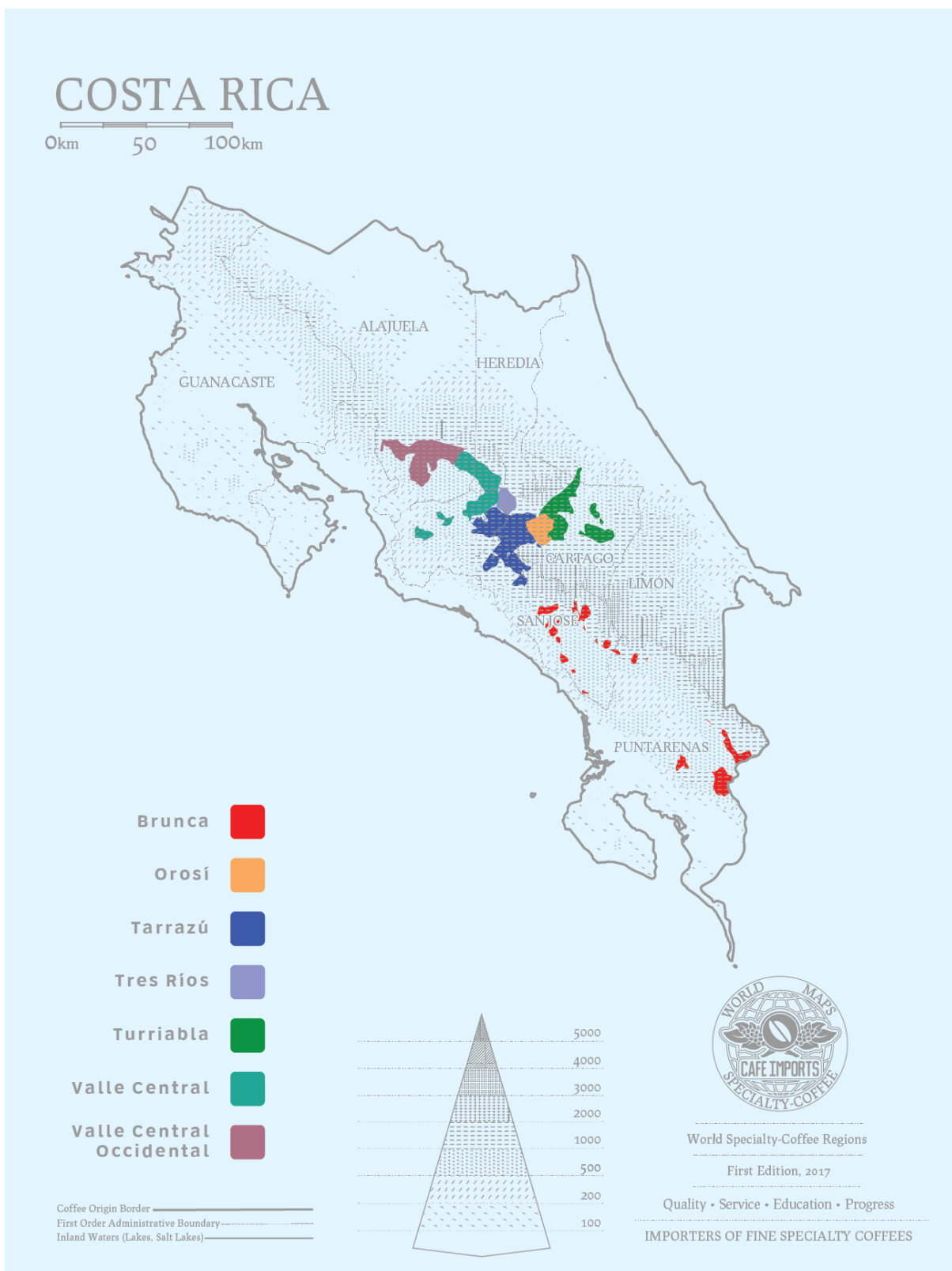
Obrázek 13: Pěstitelské regiony kávy na Jamajce (Cafeimports.com, 2017)

3.1.4 Kostarika

Káva a banány jsou dvě nejdůležitější plodiny pro export z Kostariky. V této středoamerické zemi se můžeme setkat s osmi pěstitelskými regiony, z nichž nejznámější je Tarazzu. Někdy bývá Kostarika označována jako země spojující Střední a Jižní Ameriku. Díky svému hornatému rázu krajiny, půdnímu profilu a oceánským vlivům na počasí je označována za jedinečnou. Není to země, která by se řadila mezi státy s největším exportem kávy. Nejčastěji vyváží svá zrna do USA, Belgie, Německa či Holandska. V roce 2017/2018 podle ICO činila domácí spotřeba 353 000 jutových pytlů. Na kávové plantáži La Minita se pěstují kávovníky, jejichž zrna jsou označována jako La Minita Tarrazu. Kávovníky jsou zde ošetřovány a hnojeny bez použití průmyslových hnojiv a pesticidů. Starostlivé péči odpovídá i metoda sběru, probíhá výhradně ručně.

„Káva je hlavním prostředkem socio-ekonomického rozvoje této oblasti a místní druhy kávy jsou světově proslulé. Káva se zde pěstuje v údolích a na svazích nejvyšších hor Kostariky. Tarrazu produkuje kolem 700 tisíc pytlů ročně na 22 tisících hektarech kávových plantáží, většinou na malých farmách s průměrnou velikostí dvou hektarů. Půda je většinou sedimentární a velmi kyselá a většina plantáží je stíněna stromy.“ (Standart 2017, č. 8, s. 33)

„V Kostarice se pěstuje výhradně Arabika. Pěstování Robusty je v této zemi zakázáno.“ (Augustín 2016, s. 265)



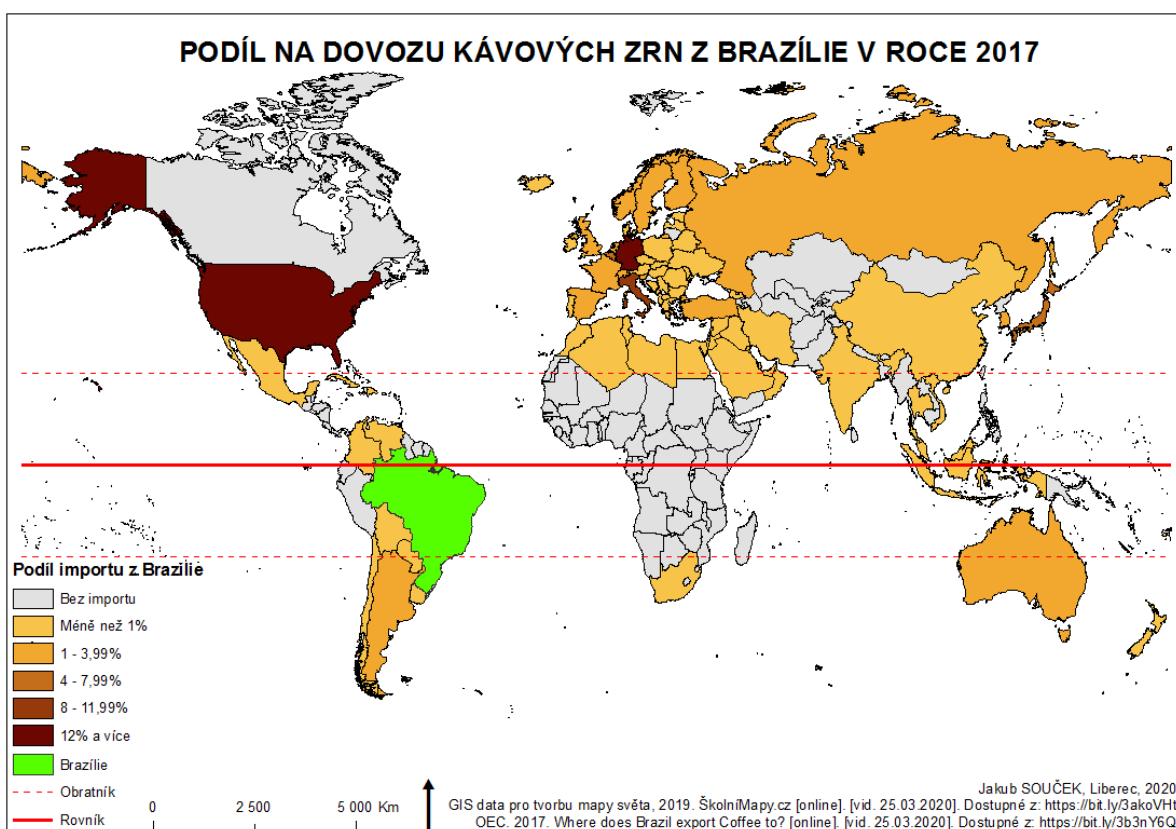
Obrázek 14: Pěstitelské regiony kávy v Kostarice (Cafeimport.com, 2017)

3.2 Jižní Amerika

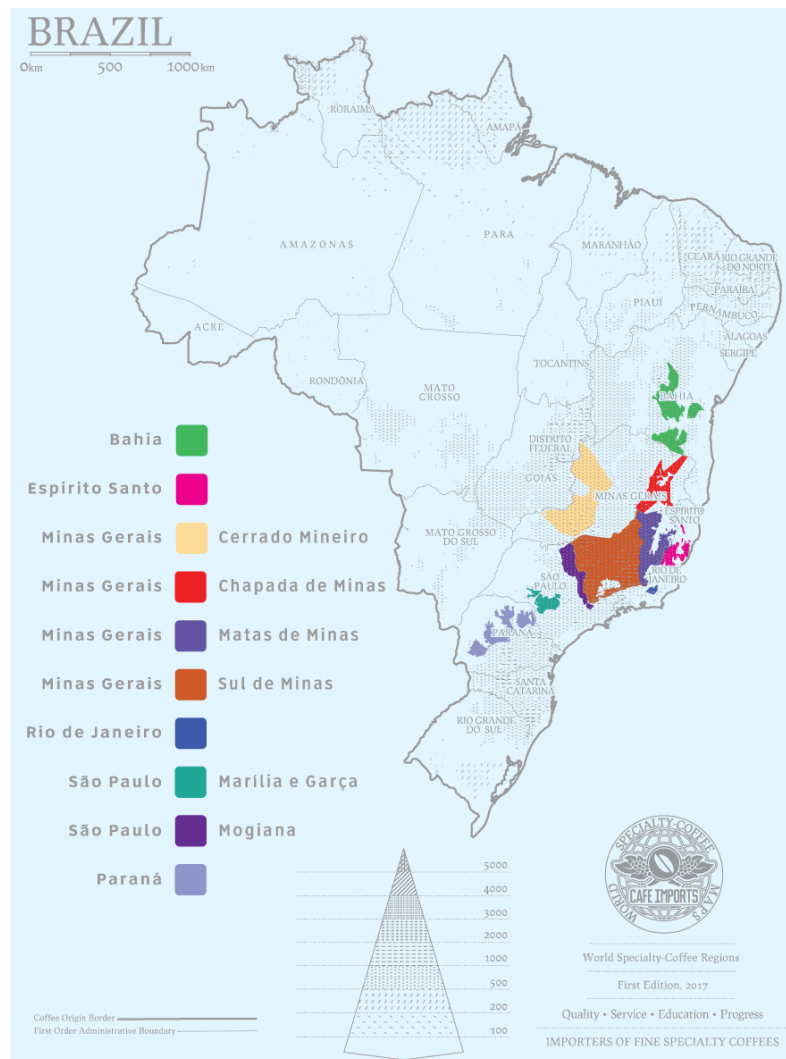
Největší produkci v Jižní Americe má na svědomí Brazílie, Kolumbie a Peru. Mezi další státy, které se ve značném množství též zabývají pěstováním kávovníku, patří Ekvádor, Bolívie, Galapágy, Surinam a Venezuela. Nejvýznamnějším pěstitelem zůstává Brazílie, v níž najdeme oba druhy kávy, Robustu i Arabiku.

3.2.1 Brazílie

Brazílie je největším státem na jihoamerickém kontinentě. Pro obyvatele zaměstnané v zemědělství představuje kávovník, a především jeho plody, hlavní zdroj obživy. Nejvíce kávy na světě vyváží právě tento stát, z celkového počtu činí samotná Brazílie okolo 30 %. Mnohdy se na plantáži můžeme setkat s odrůdami jako je Maragogype či Bourbon. Brazílii dělíme na dvacet šest spolkových států a hned v sedmnácti z nich se pěstují kávová zrna. V regionech Sao Paulo, Paraná, Minas Gerais a Espírito Santo se vypěstuje až 98 % celkové produkce kávy, viz obrázek č. 16. Mezi hlavní odběratele brazilské kávy patří Spojené státy Americké, Německo, Itálie či Japonsko, viz příloha č. 3.



Obrázek 15: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Brazílie v roce 2017 (autor práce)



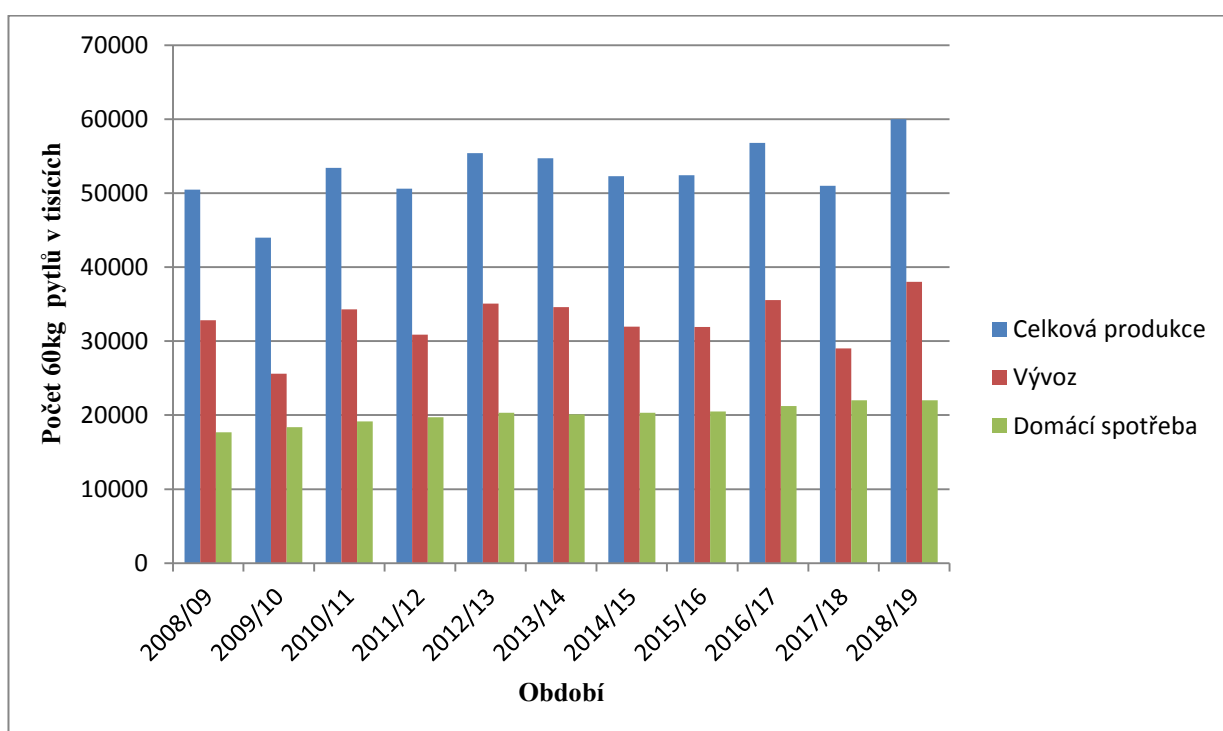
Obrázek 16: Pěstitelské regiony kávy v Brazílii (Cafeimport.com, 2017)

„Sao Paulo je jednou z největších produkčních oblastí kávovníkových zrn ze všech států celé Brazílie. Kávovníkové rostliny sem dovezl v roce 1797 guvernér Castro Mendonca, který začal s výsadbou této kultury v oblastech Jundiaí a Campinas. Campinas se dodnes pokládá za jednu z hlavních pěstitelských oblastí brazilského státu. Pěstují se tu téměř všechny odrůdy Arabiky (Bourbon, Murta, Botucatu, Maragogipe apod.). Kávovníková zrna se zpracovávají suchou i mokrou metodou, přičemž zpracování suchou metodou převládá. Celé produkce přicházejí na světové trhy pod známým označením Santos.“ (Augustín 2016, s. 275-276)

„Kávový průmysl v Brazílii zaměstnává odhadem 8 milionů lidí. Kromě toho, že je Brazílie největším producentem kávy, je druhým největším spotřebitelem kávy na světě.“ (Standart 2016, č. 4, s. 18)

V Brazílii se káva pěstuje v nižších nadmořských výškách a to do 1700 metrů n. m., což je skoro o 300 metrů níž než v okolních zemích či nejproduktivnějších afrických zemích. Chuť nápoje není aciditně výrazná, nýbrž má čokoládové tóny s lehkými nádechy ovoce. Na dnešním trhu je všeobecně považována za kávu, jež nijak extra nevyčníká chuťově nad ostatními, ale je pořád vysoce kvalitní.

„Většina brazilských plantáží se sklízí v období sucha, které zde začíná v červnu a končí v září. Na rozdíl od většiny zemí se v Brazílii káva zpracovává výhradně suchým procesem. Nasbírané kávové třešně se suší na slunci 8-10 dní (tato doba se může vlivem nepříznivého počasí protáhnout až na 4 týdny). Následně se vysušená vrstva bobulí odstraní v procesu loupání, takto připravená, očištěná zrna se balí do 60 kg pytlů a putují k odběratelům.“ (kavovelisty.cz 2019)



Obrázek 17: Management kávových zrn v Brazílii (ICO; upraveno autorem práce)

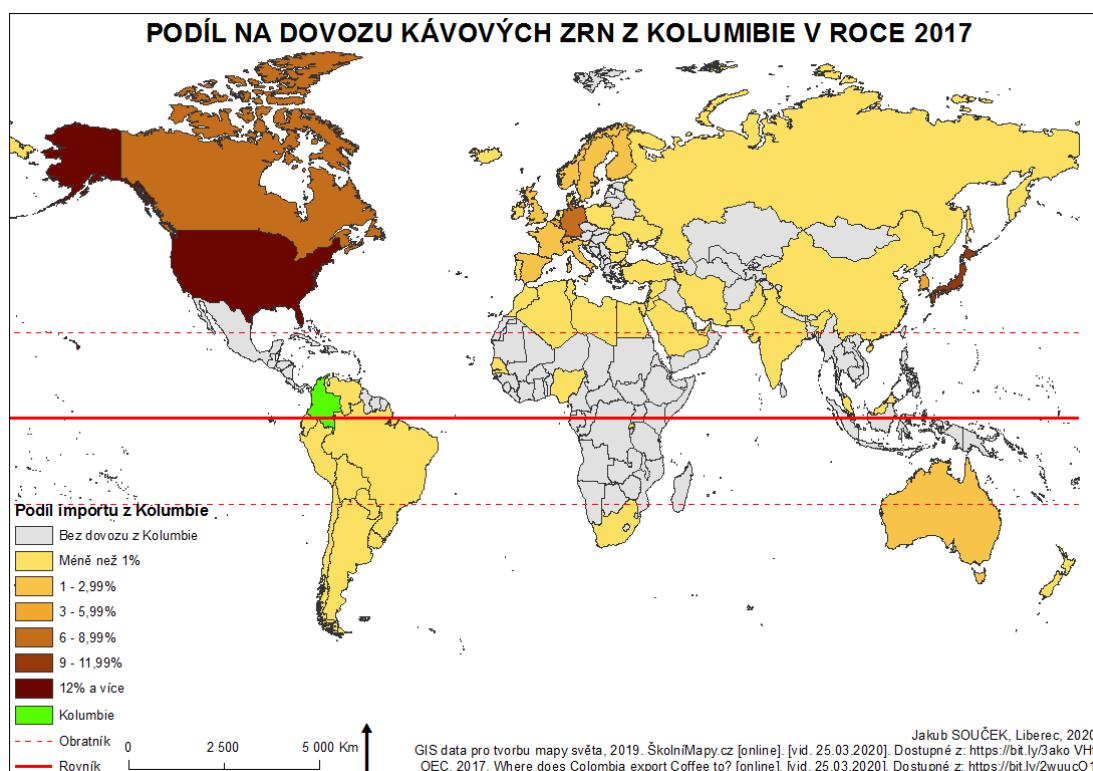
Obrázek číslo 14 nám ukazuje celkovou produkci kávy v Brazílii v časovém rozmezí od roku 2008/09 až do roku 2018/19. Pokud bychom se zaměřili na první a poslední zkoumané období celkové produkce, hodnota se změnila o necelých deset milionů kilogramů kávy za deset let. Nejnižší hodnota byla zaznamenána v období 2009/10, kdy celková

produkce dosahovala 43 977 000 kilogramů kávy, z toho 41,8 %, tedy 18 390 000 kilogramů, bylo využito k domácí spotřebě. V Brazílii nastaly mírné výkyvy celkové produkce a od období 2012/13 docházelo k poklesu. Ve sklizňovém roce 2015/16 se hodnota lišila o pouhých 200 000 kilogramů. Rapidní změna nastala v posledních dvou sledovaných obdobích, během nichž se celková produkce změnila o devět milionů kilogramů kávy. U domácí spotřeby si lze všimnout každoročního zvýšení, výjimku tvoří období 2013/14 a také poslední dvě sledovaná období, kdy i přes velký rozdíl v produkci byla hodnota domácí spotřeby totožná, ale vývoz se lišil o devět milionů kilogramů, tedy o stejnou hodnotu jako byla celková produkce.

3.2.2 Kolumbie

Země s třetím největším vývozem kávy po Brazílii a Vietnamu (dle ICO) v roce 2017/18 vyvezla 12 200 000 jutových pytlů. Během cesty do Kolumbie se veškerá automobilová vozidla musejí podrobit důkladné prohlídce a dezinfekci, důvod je prostý. Tamní vláda a národní federace kávy v Kolumbii se obává kontaminace půdy a znehodnocení kávovníků.

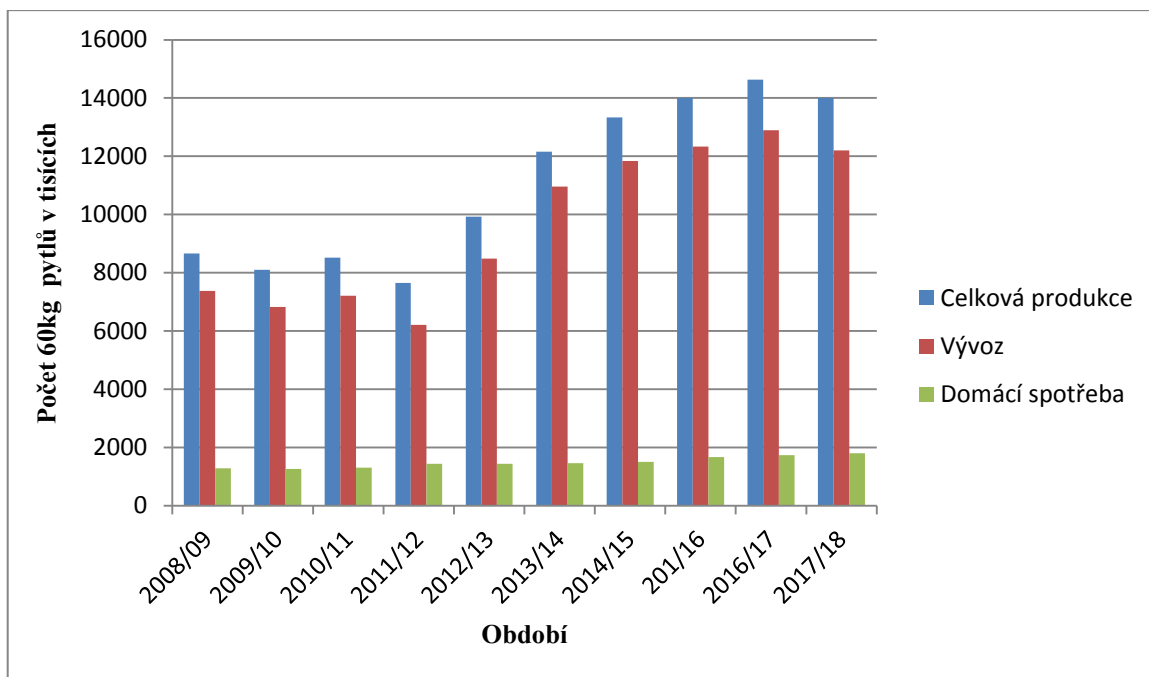
„První kávovníky dovezl do Kolumbie jistý misionář roku 1808 z Francouzských Antil (dnešní Malé Antily) přes Venezuelu. Nejdřív se pěstovaly v okolí Cúcuty, později se pěstování rozšířilo i na jih země. Oblasti, v nichž se kávovníky pěstují, se rozprostírají mezi výběžky And, kde je mírně vlhké podnebí, a ve východních, západních a centrálních horských oblastech. Hornatý terén má velmi rozmanité makroklima, což znamená, že sběr úrody může probíhat téměř po celý rok, jelikož plody kávovníku dozrávají postupně a v rozličných obdobích.“ (Augustín 2016, s. 281)



Obrázek 18: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Kolumbie v roce 2017 (autor práce)

„Kolumbijská zrna sice nemají tak zárnou pověst jako keňská nebo guatemalská, tato země se třemi pohořími a jednou z nejvyšších biodiverzit je však domovem stejně kvalitních kávovníků. V roce 2016 tvořila 40 % celkové kolumbijské produkce výběrová káva. Na rozdíl od většiny ostatních zemí zde pěstitelé běžně vlastní zpracovací mlýny, a mohou tak snadno dohlížet na kvalitu produktu, kávu však třídí, oceňují a balí tradičním způsobem, který nezahrnuje ochutnávání ani rozdělení podle původu, což může její jakost snižovat.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 133-134)

Podle Standartu (2017, č. 10, s. 26-30) je území Kolumbie rozděleno do jednatřiceti departmentů, tedy územních jednotek. Hned ve dvaadvaceti z nich se pěstuje káva, a proto není divu, že část ekonomiky je do značné míry závislá na produkci kávy, a především na jejím exportu. Většina kávy se vyváží na trh do USA, dále pak do Kanady, Japonska, ale i Německa. Pomocí nových obchodních trendů, jako je např. DirectTrade, se farmářům v Kolumbii otevřely nové možnosti při obchodování. Káva v této zemi není požitkem pouze pro vyšší třídy společnosti, bývá označována jako nápoj, který je dostupný všem a během jehož popíjení se vedou dlouhé diskuze.



Obrázek 19: Management kávových zrn v Kolumbii (ICO; upraveno autorem práce)

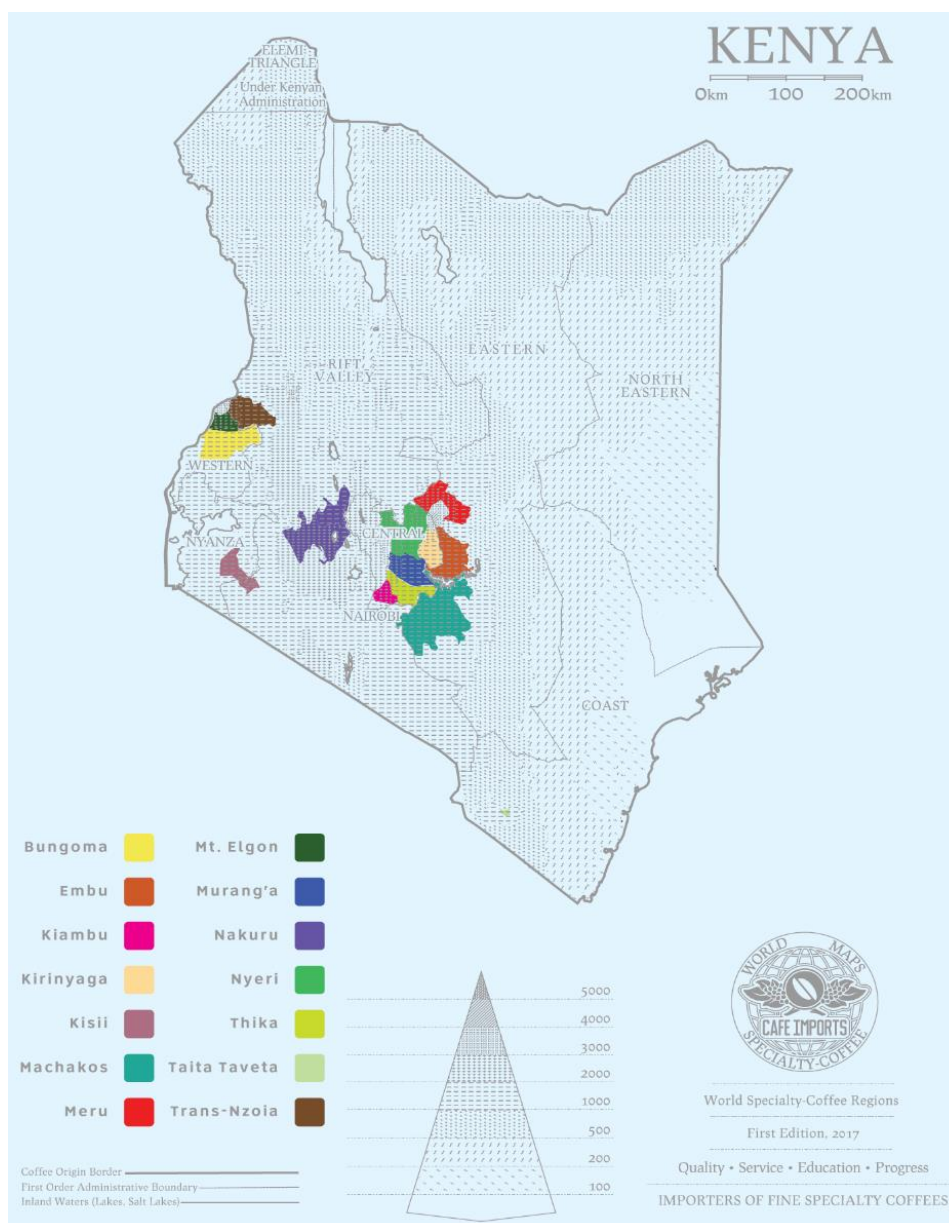
Z obrázku číslo 16 lze vypočítat, že celková produkce v období 2008/11 kolísala. Od sklizňového roku 2012/13 celková produkce rostla až do roku 2016/17, poté klesla. Nejvyšší hodnota produkce kávy, jež byla v Kolumbii zaznamenána, se datuje ke sklizňovému období 2016/17, při němž se vyprodukovalo 14 634 000 kilogramů kávy. Domácí spotřeba pak činila 1 736 000 kilogramů kávy, což činí 11,9 %. Vývozu patřila mnohem větší procentuální část a to 88,1 %. Zajímavý pohled se naskytne, pokud se zaměříme na domácí spotřebu v jednotlivých letech. Můžeme si všimnout, že každý rok se domácí spotřeba zvyšovala bez ohledu na celkovou produkci. Podpora domácího trhu je velmi důležitá pro ekonomiku a uspokojení místních obyvatel. Nejnižší celková produkce nastala v roce 2011/12, ovšem docházelo ke zvýšení domácí spotřeby, a ta se tak dostala na 18,8 % z celkové produkce.

3.3 Afrika

Hlavní pěstitelskou oblast tvoří v Africe země jako Keňa, Burundi, Etiopie či Rwanda. Průměrná nadmořská výška, v níž se kávovníky pěstují, dosahuje rozmezí 1500 m n. m. až 2200 m n. m. Většina afrických káv má chuťově ovocný, citrusový profil, což může být jeden z rozdílů oproti kávě z amerického kontinentu. Nyní se zaměříme na pár vybraných zemí, které jsou z hlediska pěstování kávy eminentní.

3.3.1 Keňa

„Navzdory tomu, že je sousedícím státem Keni je Etiopie, jež je považována za kolébku kávy, nezačala s produkcí o mnoho později. První dochovaný záznam o dovozu kávy se datuje k roku 1893, kdy francouzští misionáři přivezli sazenice kávy z Réunionu.“ (Hoffmann 2014, s. 132)

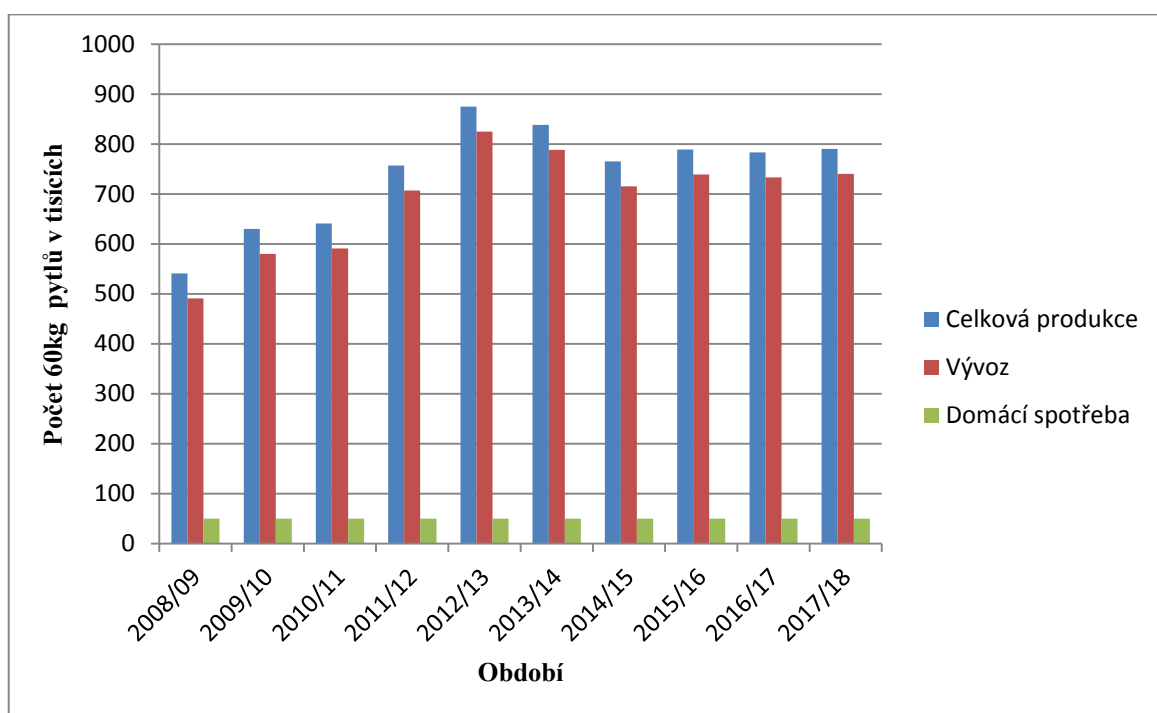


Obrázek 20: Pěstitelské regiony kávy v Keni (Cafeimports.com, 2017)

„Kávovníkové plantáže se rozprostírají v širokém pásu kolem masivu Mount Kenya. V Keni se v převážné míře pěstuje Arabika (95 až 99 %) a kávovníková zrna Robusta. Keňa je produkční zemí, která se řadí mezi významné výrobce Arabiky na celém africkém kontinentu. Je to i proto, že vláda v Keni bere pěstování a obchod s kávovníkovými zrny velmi vážně.“

V této zemi je například zákonem zakázáno kávovníky vytrhávat, poškozovat a jakýmkoliv způsobem likvidovat kávovníkové plantáže.“ (Augustín 2016, s. 295-296)

Jelikož jsou kávovníková zrna z Keni považována za nejkvalitnější, vznikla v Keni organizace *Coffee Board of Kenya*, jež vykupuje veškerou úrodu. Dále pak zrna testuje, hodnotí a zprostředkovává jejich prodej. Většina zrn pochází z vyšší nadmořské výšky, okolo 2000 m n. m. Velkým problémem jsou v této zemi nemoci a škůdci, opakovaně se farmáři potýkají se rzí a CBD, proto je v této africké zemi státem podporované šlechtění nových, odolnějších druhů.



Obrázek 21: Management kávových zrn v Keni (ICO; upraveno autorem práce)

Z obrázku číslo 18 je na první pohled zřejmé, že domácí spotřeba ve sledovaném období 2008/09 až 2017/18 stagnovala. Celkem bylo pro domácí trh v Keni uvolněno pouze 50 000 šedesátikilogramových pytlů kávy. Výhodou farmářů v Keni je, že k aukcím kávových zrn dochází každý týden, a proto je tedy i vývoz několikanásobně vyšší než domácí spotřeba. Hodnota vývozu kopírovala hodnotu celkové produkce. Jestliže celková produkce rostla, rostl i vývoz, tím získávali farmáři i více peněz. Maximální hodnota celkové produkce a vývozu byla zaznamenána v období 2012/13. Naopak nejnižší produkce nastala v období 2008/09, kdy vývoz dosahoval 90,8 %. To však není nikterak vysoké číslo, jelikož

při stejné produkci v ostatních obdobích se neměnila hodnota domácí spotřeby. Pro vývoz bylo tudíž uvolněno větší množství než v prvním zkoumaném období.

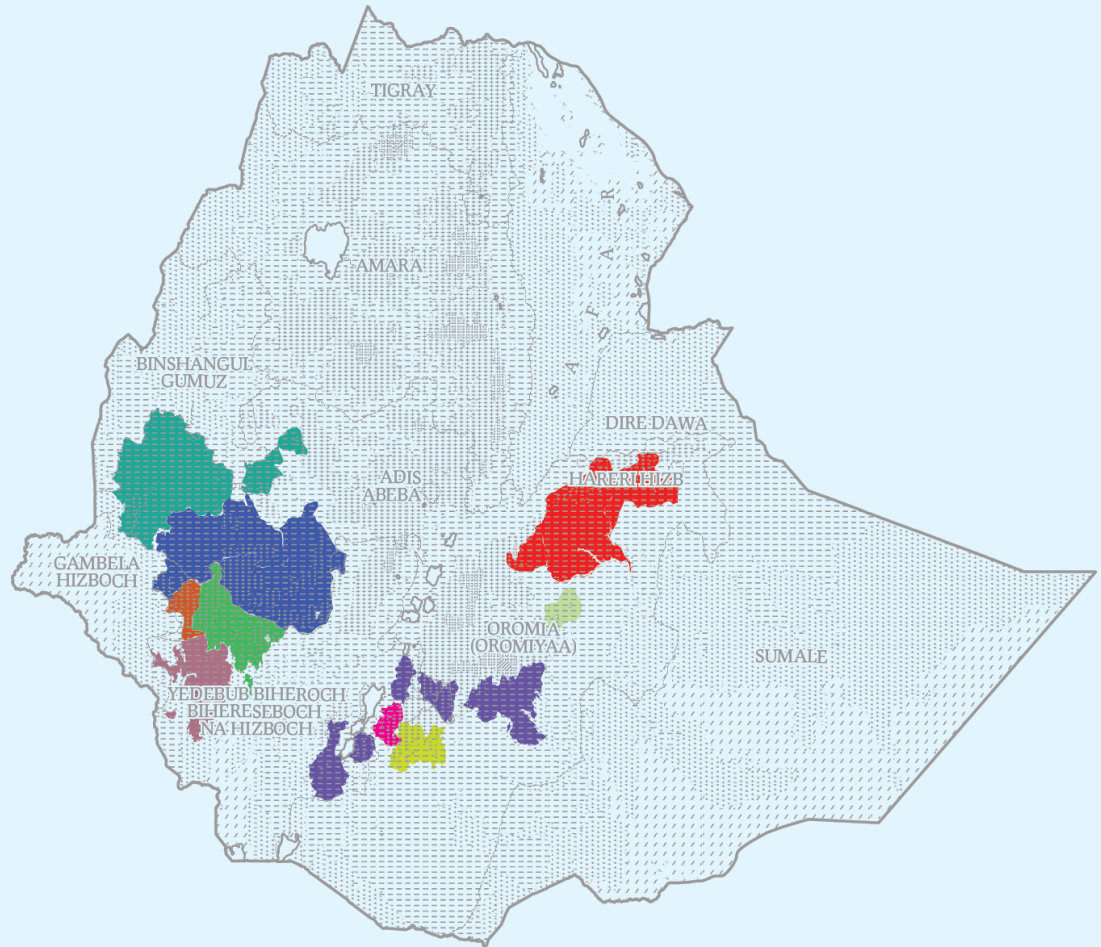
3.3.2 Etiopie

Etiopie, kolébka kávovníkového zrna, se nachází v severovýchodní části kontinentu. Mezi sousedy tohoto vnitrozemského státu patří Súdán, Jižní Súdán, Keňa, Somálsko, Džibutsko a Eritrea. V Etiopii jsou kávovníky pěstovány na malých farmách nejčastěji ve stínu lesa, který zde volně roste. Náhradou za les mohou být i vybrané stromy, jež zajišťují kávovníkům dokonalou ochranu. Pěstování kávovníků probíhá i na plantážích, které jsou z větší části majetkem vlády a jejich primárním úkolem je vývoz. Kávovníky se zde pěstují podobně jako v Keni, čím vyšší, tím kvalitnější zrnka se zajímavější chutí. Nejvýznamnějším regionem, na nějž můžeme v Etiopii narazit je region Sidamo. Zároveň se jedná i o největší oblast, ve které se pěstují kávovníky.

„Kávovníky zde rostou divoce v přírodě, žádné pravidelné řady ani tvary nevidíte. Místní farmáři nemají zkušenosti s prořezáváním, proto je každý keř jiný, některý sahá po pás a plodí teprve za pár let, jiný už má za sebou desetiletí a je starý a zkroucený. Pěstují se zde tisíce různorodých odrůd, často dosud nezapovaných. Mezi kávovníky rostou banánovníky a mnoho jiných stromů a keřů. Pěstování je přirozené a ekologické, pesticidy a herbicidy se zatím používají v minimální míře.“ (Standart 2015, č. 1, s. 22)

ETHIOPIA

0km 200 400 km

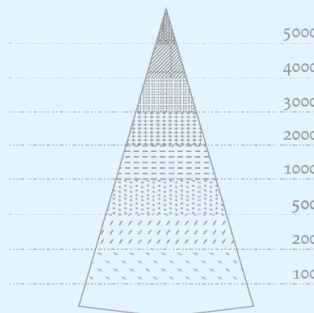


- | | | | |
|---------------|--|-------------|--|
| Bale | | Kaffa | |
| Bebeke | | Lekempti | |
| Djimmah/Limmu | | Sidamo | |
| Guji | | Tepi | |
| Harrar | | Yirgacheffe | |

Coffee Origin Border

First Order Administrative Boundary

Inland Waters (Lakes, Salt Lakes)



World Specialty-Coffee Regions

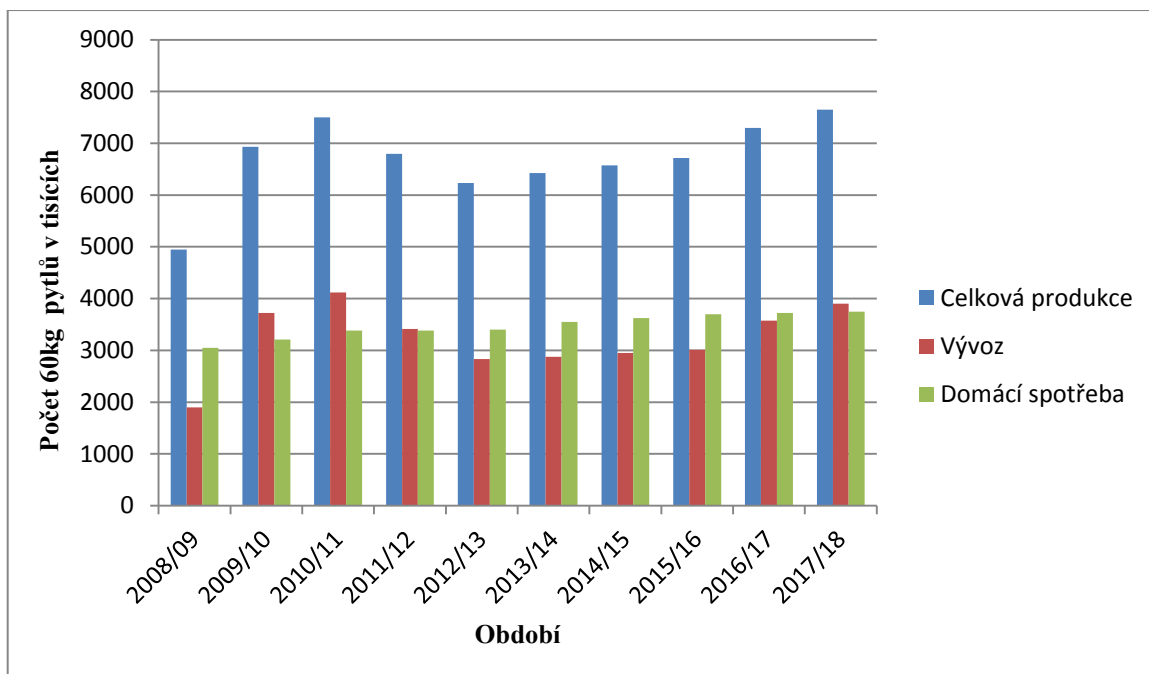
First Edition, 2017

Quality • Service • Education • Progress

IMPORTERS OF FINE SPECIALTY COFFEES

Obrázek 22: Pěstitelské regiony kávy v Etiopii (Cafeimports.com, 2017)

Ke sklizni kávovníků dochází od listopadu do ledna. Hlavní importní destinací je Japonsko, Německo, Nizozemsko či další evropské státy. Mnohé žebříčky představují Etiopii jako pátý stát s největší produkcí kávy na světě.



Obrázek 23: Management kávových zrn v Etiopii (ICO; upraveno autorem práce)

Na obrázku číslo 20 se výrazně vyjímá období 2012/13 až 2016/17. Domácí spotřeba kávy převažovala nad vývozem, což se v předchozích znázorněních jednotlivých zemí nestalo ani jednou. Až na výjimku z období 2008/09 se hodnoty vývozu a domácí spotřeby takřka shodují. Od prvního zkoumaného období celková produkce rostla, během následujících dvou let však dosáhla svého vrcholu a začala opět klesat. Jistý zlom pozorujeme v období 2013/14. Celková produkce se opět navýšila a vrcholu dosáhla v posledním zkoumaném období, tedy 2017/18, což je zároveň i nejvyšší hodnota, jež byla zaznamenána ve zkoumaných letech. Podle ICO pochází nejnižší zaznamenaná hodnota vývozu od roku 1990 z období 1992/93, kdy se z Etiopie vyvezlo pouhých 494 000 jutových pytlů zelené kávy.

3.4 Asie a Oceánie

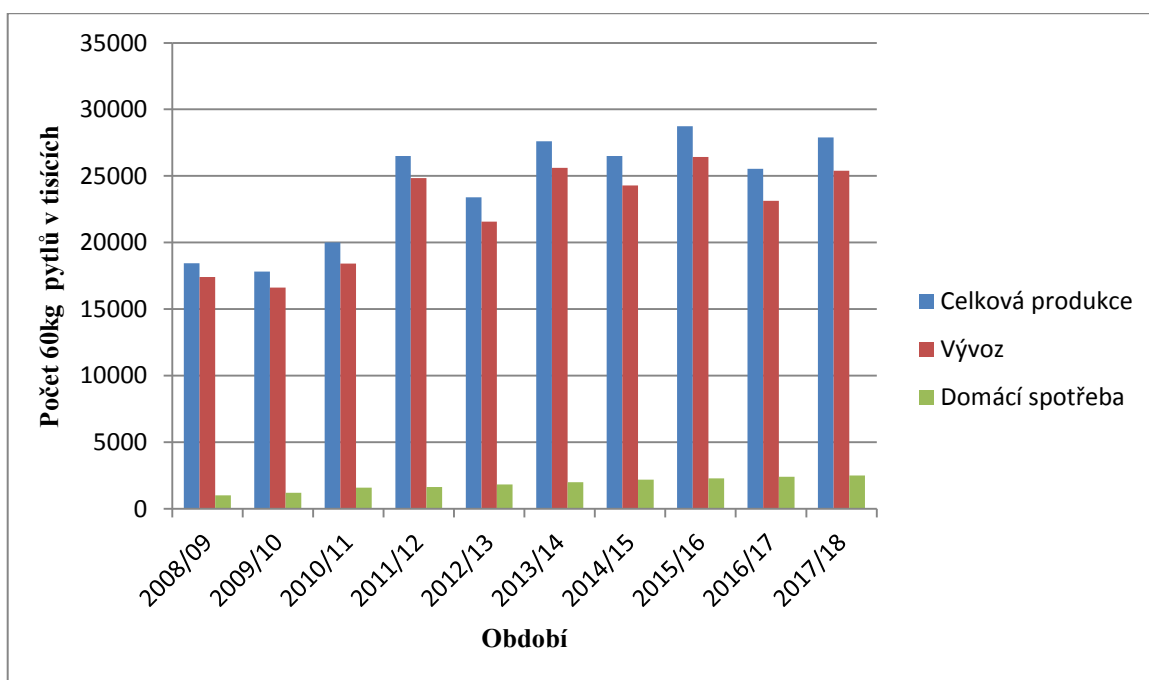
Asi a Oceánie stejně jako americký či africký kontinent má vhodné podmínky pro pěstování kávy. Mezi největší producenty kávy v této oblasti patří Vietnam, Indonésie, Indie či Papua Nová Guinea. V těchto zemích se setkáváme převážně se zelenými zrnky

Robusty. Na ostrově Papua Nová Guinea se pěstuje i Arabika, která je svou chutí velmi aciditní. Kávané zrna se dostala na tyto kontinenty díky poutníkům až ze samotného Jemenu.

3.4.1 Vietnam

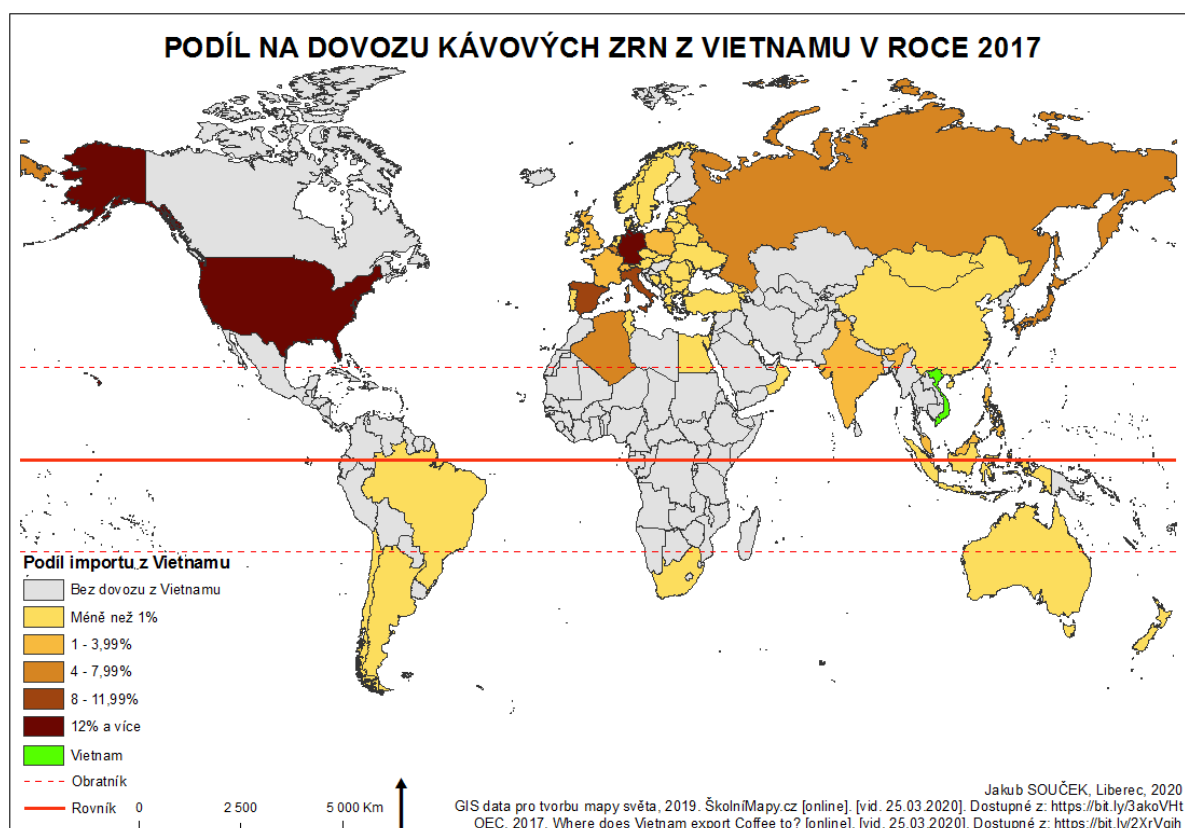
„Vietnam je po Brazílii druhým největším producentem kávy. Podle historických záznamů dorazila káva do Vietnamu v padesátých letech 19. století. V souvislosti s kávou bývá nejčastěji zmiňován rok 1986, v němž došlo k liberalizaci vietnamské ekonomiky. Byly vyvinuty nové odrůdy, jež jsou mnohonásobně odolnější vůči nemocem a škůdcům. Úrodný pás centrální vysočiny je hlavní příčinou rapidního nárůstu domácí spotřeby ve Vietnamu, ta se zvýšila od roku 2008 do roku 2011 o 65 %, na víc než 1,5 milionů šedesátí kilogramových jutových pytlů. Centrální vysočina je složena z pěti hlavních provincií, kde se kávovníky pěstují, a to Dak Lak, Dak Nong, Gia Lai, Kon Tom a Lam Dong. Tyto provincie jsou zodpovědné za 96 % celkové produkce kávy ve Vietnamu, přičemž největší produkční oblastí je provincie Dak Lak.“ (Standart 2017, č. 7, s. 20-22)

Káva se do Vietnamu dostala z ostrova Réunion, který byl osídlený Francouzi. Původně se v této zemi pěstovala Arabika, jenže během několika let došlo k zjištění, že místní podmínky nejsou vhodné pro pěstování tohoto typu kávy, a proto se začala pěstovat Robusta, která je odolnější. Produkce kávových zrn se velmi slibně rozjížděla, ovšem do doby než přišla válka za nezávislost a následně i Vietnamská válka.



Obrázek 24: Management kávových zrn ve Vietnamu (ICO; upraveno autorem práce)

Na obrázku číslo 21 můžeme vidět propastný rozdíl mezi vývozem a domácí spotřebou. Od období 2008/09 roste domácí spotřeba, což se nedá tvrdit o celkové produkci a vývozu. Obecně lze říci, že domácí spotřeba představuje pouze 5-8 % celkové produkce. Finální hodnota vývozu kávových pytlů se od této produkce odvíjí. Ve většině případů se jedná až o 90-95 % množství určeného pro export. Největší skok v celkové produkci a vývozu můžeme vidět mezi obdobími 2010/11 až 2011/12. Nejnižší množství kávy bylo vyprodukováno v období 2009/10 od té doby produkce přesahovala hranici 20 000 včetně.

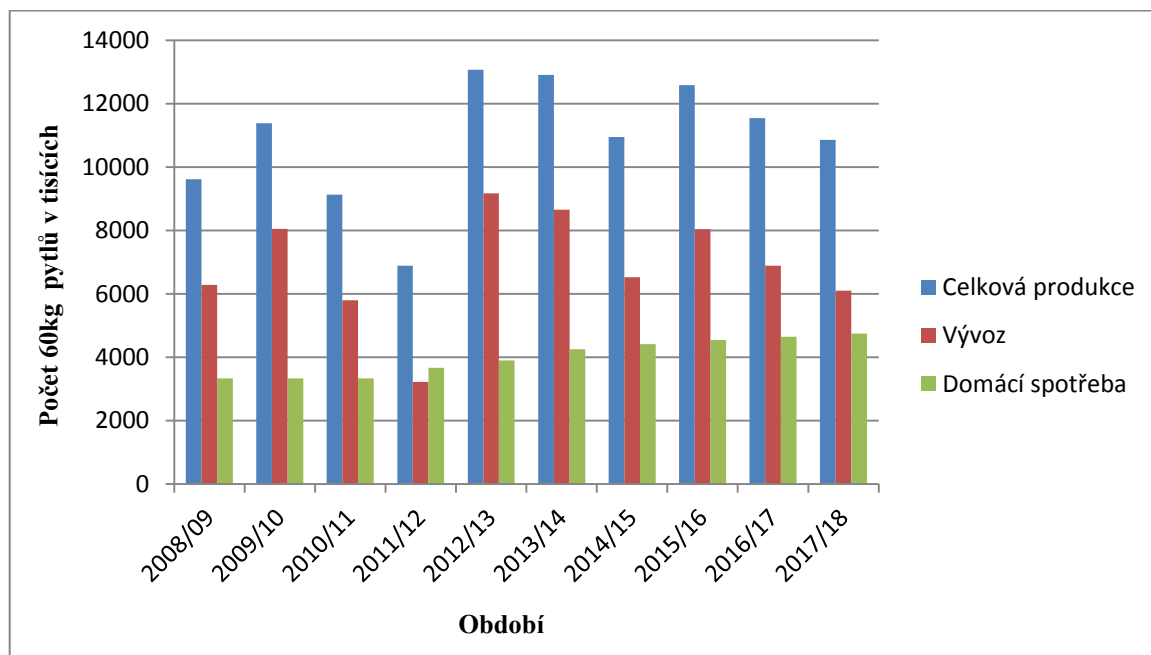


Obrázek 25: Mapa podílu dovozu kávových zrn z Vietnamu v roce 2017 (autor práce)

3.4.2 Indonésie

„Indonésii tvoří přes 17 000 ostrovů, mezi ty největší, na nichž se pěstují kávovníky, patří Jáva, Sumatra, a Sulawesi. Na celém souostroví můžeme nalézt až 1,172 milionů keřů kávovníků na celkové ploše 1,236 milionů ha. Během jednoho roku byla největší dosáhnutá hodnota exportu 1,5 miliardy amerických dolarů. Celkově se Indonésie řadí podle ICO na 4. místo mezi největšími producenty kávy. V Indonésii se můžeme setkat s pěstováním jak Arabiky, tak Robusty. Robusty se vypěstuje skoro pětkrát více než arabiky.“ (Standart 2015, č. 3, s. 27)

Indonésie se pyšní jedněmi z nejvhodnějších podmínek pro pěstování kávovníku vůbec. Sopečný povrch dodává kávovníkům velké množství živin. Vzhledem k tomu, že celá oblast je velmi bohatá na vodní toky, můžeme se zde nejčastěji setkat s mokrou metodou zpracování. Největší množství Robusty se vypěstuje na ostrově Jáva. Velmi často se stává, že bývá káva označována například jako Jáva nikoliv jako Indonésie.



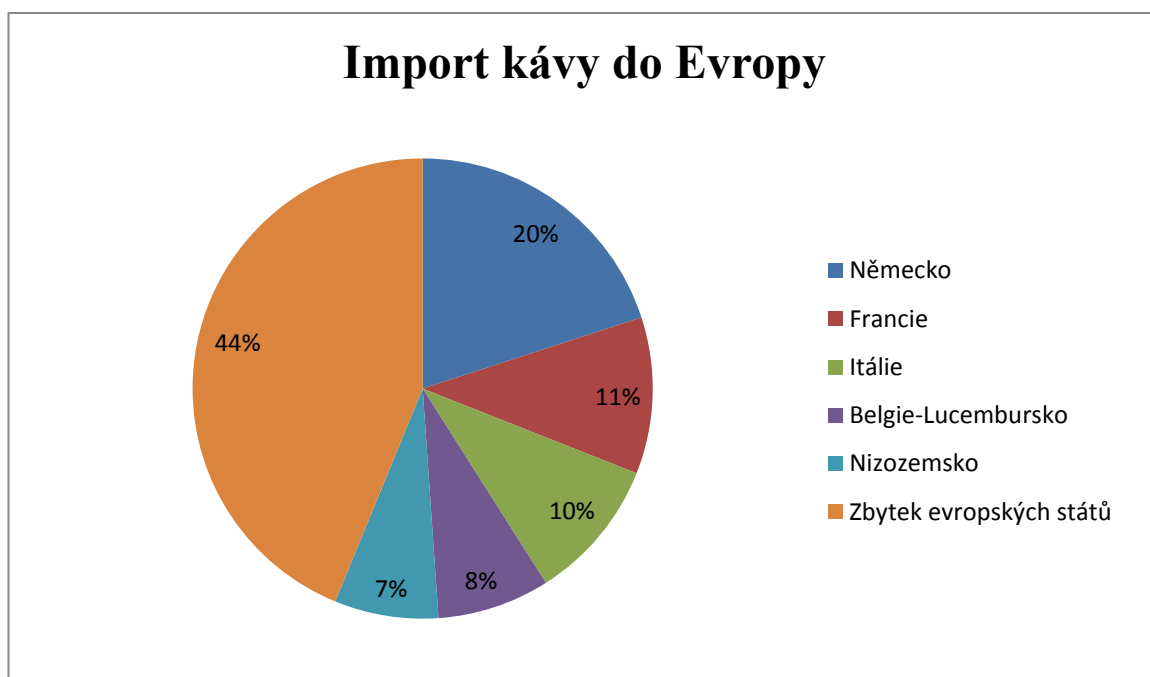
Obrázek 26: Management kávových zrn v Indonésii (ICO; upraveno autorem práce)

Z obrázku číslo 22 je patrné, že dochází k pravidelným cyklům. V období 2008/09 byla celková produkce nízká. V následujícím období, tedy 2009/10, došlo k poklesu prudce. Totožný cyklus se opakuje i v následujících třech etapách. Největší skok v celkové produkci můžeme na první pohled vidět mezi obdobími 2011/12 a 2012/13. Pokaždé, když se celková produkce zvyšovala, zvýšilo se i množství vývozu, naopak jakmile došlo ke snížení produkce, vývoz se snižoval taktéž. Zajímavý je i počet jutových pytlů, které byly určeny k domácí spotřebě v období 2008/09 až 2010/11. V této době byla totiž domácí spotřeba naprosto totožná, i když se množství celkové produkce razantně lišilo. Od období 2010/11 se domácí spotřeba pravidelně zvyšovala. Hned první zvýšení nám ukazuje, že na vývoz se využilo méně kávy, než na domácí spotřebu, přesněji o 445 tisíc jutových pytlů méně.

4 Mezinárodní obchod

Macáková (1992, s. 20-30) obchod obecně definuje jako směnu. „Jedná se o uskutečňovaný nákup, který je prováděn jednotlivci či společnostmi a prodej komodit.“ Historicky nejstarší formou je tzv. barterový obchod. Zjednodušeně řečeno jedná se o přímou směnu bez využití peněz.

„Velmi často je káva považována za druhou nejobchodovatelnější komoditu na světě, což není úplně přesné. V žebříčku obchodování s komoditami se káva nachází na 117. místě. Za největšího exportéra na světě považujeme Brazílii, největším dovozcem je USA. Za evropské země vede Německo, které z celkového množství importu do Evropy zajišťuje 20 %, oproti tomu Česká republika se nachází na děleném 14. místě s Portugalskem a hodnotou množství 1,5 %.“ (OEC, 2017)



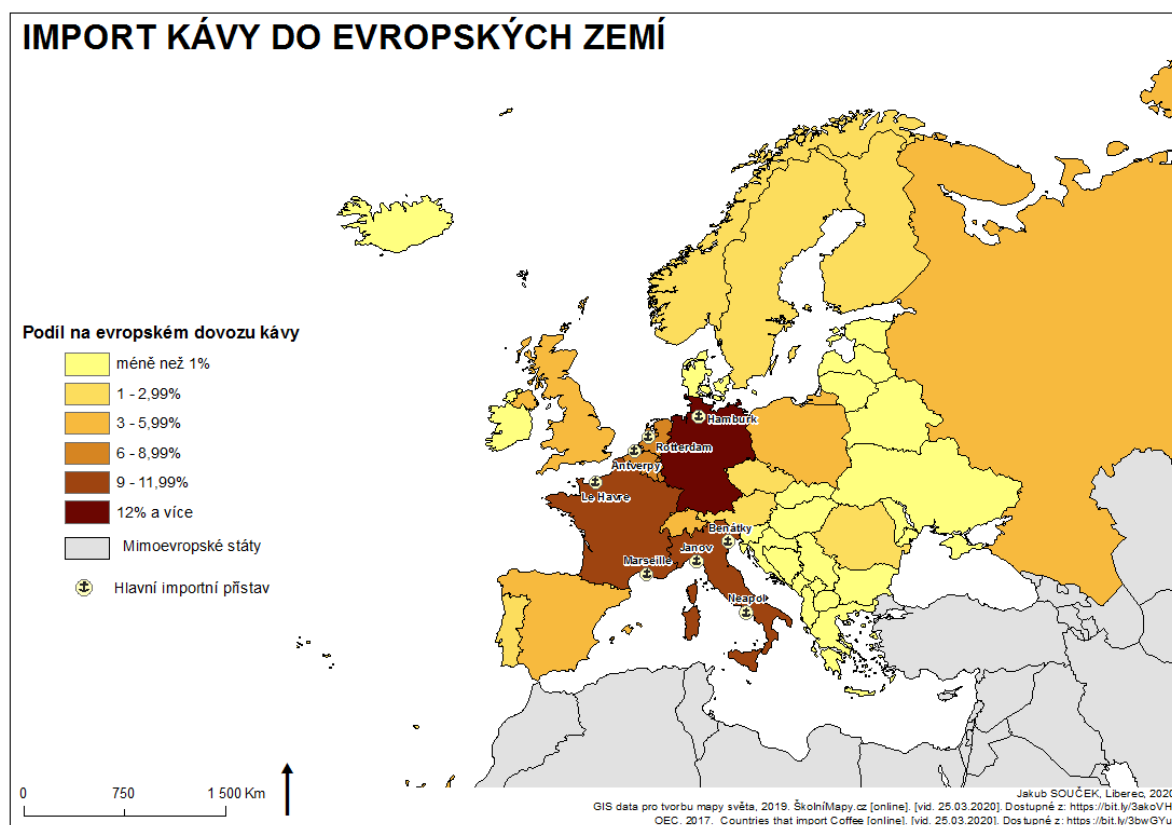
Obrázek 27: Největší importéři kávy do Evropy (OEC; upraveno autorem práce)

Z obrázku číslo 23 je patrná velikost objemu, tedy importu kávy do evropských zemí. Pětice největších importérů tvoří většinu. Celkově představuje 56 % veškerého importu kávy do Evropy. Důvod je prostý. V těchto zemích se nacházejí přístavy, s výjimkou Lucemburska. V Německu platí za největší přístav Hamburk. Z tohoto přístavu a zároveň i z celé Spolkové země Německo se vyváží většina kávy do ostatních zemí v Evropě, například i do České republiky či Slovenska.

Francie disponuje dvěma významnými přístavy, tím prvním je přístav v Marseille a ten druhý se nachází ve městě Le Havre. Pro obchod s kávou je důležitější druhý zmiňovaný, tedy Le Havre. I Itálie se může pyšnit jedním z největších počtů přístavů. Ty nejpodstatnější se nacházejí na severu země. Janov, jenž leží u Středomořího moře, nebo Benátky u Jaderského moře, dříve se jednalo o kupecká města. Významným přístavem je i Neapol.

Další zemí, která má procentuálně největší podíl na importu kávy do Evropy, je Belgie. Zde nacházíme významný Antverpský přístav. Ten je, po přístavu v Rotterdamu, druhým největším v Evropě. Právě Rotterdamský přístav v Nizozemsku představuje až 7 % z celkového importu kávy do Evropy, viz obrázek č. 26 a příloha č. 6.

A jak se tedy dostává káva do ostatních zemí? Ukažme si to na příkladu liberecké pražírny Nordbeans. Ta koupí kávová zrna od farmářů z Hondurasu, pomocí zprostředkovatelů jsou kávová zrna dopravena do Hamburku, zde se naloží na kamion a jsou přivezena do Liberce.



Obrázek 28: Import kávových zrn do evropských zemí (Autor práce)

„Klíčovým prvkem mezinárodního obchodu jsou podmínky, kterými se řídí. Z vývozu jednotlivé země získávají zahraniční měnu, která pak pokrývá dovoz. Nějaká země může například vyvázet rýži a dovážet ropu. Dojde-li ke snížení světové ceny rýže na polovinu nebo ke zdvojnásobení ceny ropy, bude při zachování stejného množství ropy nucena ke zdvojnásobení objemu vývozu rýže. Jejich podmínky obchodu se takzvaně zhorší a stanou se nepříznivými.“ (Ransom 2006, s. 18)

4.1 Certifikace a obchod

„Jako mnoho dalších produktů bývá i káva oceňována nejrůznějšími osvědčeními, kterými se následně pyšní na obalu. Tyto certifikáty mohou a zároveň nemusejí značit kvalitu. Upřímně vám radím, abyste sáčkem zrn nepohrdali jen proto, že nenesou žádnou certifikaci, a abychom naopak automaticky nepředpokládali kvalitu zrn vlastních pochybná ocenění. Nejlepším způsobem seznámení s konkrétními zrny je hovor s pražičem či baristou, který je za ně zodpovědný.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 176)

Postupně se seznámíme s různými kávovými certifikacemi a způsoby obchodu, které jsou v dnešním světě běžné. UTZ certifikace je celosvětový certifikační program, jenž stanovuje přesné normy pro zemědělskou výrobu a dodání kávových výrobků. USDA Organic certifikát zaručuje, že káva byla vypěstována v souladu s Národním organickým programem. Bird Friendly certifikace dohlíží na pěstování kávovníků ve stínu lesa. Rainforest Alliance neboli spolek deštných pralesů se zabývá pěstováním kávovníků z hlediska životního prostředí. Fair trade certifikace, jak plyne již ze samotného názvu, zajišťuje spravedlivý obchod. Direct trade, též přímý obchod, je specifický přímým obchodováním mezi farmářem a pražírnou.

4.1.1 UTZ certifikace

„UTZ certifikace se zaměřuje na transparentnost a dohledatelnost jednotlivých káv, farmářů a zpracovatelů. Zároveň se snaží o podporu kvalitního řízení farem, zefektivnění využití vodních zdrojů, jejich ochranu a další ekologické aspekty pěstování. Spolupracující pěstitelé mají čtyři roky od začátku certifikace na zlepšení sledovaných kritérií, ale i tak je často kritizována za velice obecně a povšechně nastavená pravidla. UTZ nezajišťuje pro farmáře automaticky vyšší výkupní ceny káv, ale i tady platí, že díky ní pěstitelé mohou za plody získat vyšší cenu.“ (Višnovský, 2020)

4.1.2 USDA Organic

Zkratka USDA představuje *The United States Department of Agriculture*, tedy Americké ministerstvo zemědělství. Cílem organizace je podpora obchodu, zemědělské ekologické výroby a ochrana životního prostředí. Organizace USDA Organics zakazuje používání geneticky upravených surovin, umělých hnojiv a pesticidů. Ovšem podle Easto, Willhoff (2018, s. 176) lidé nemohou počítat s tím, že taková káva neobsahuje žádné syntetické složky. Seznam povolených umělých substancí obsahuje *Národní organický program*.

Jestliže si koupíme kávu, která nemá označení USDA Organic, neznamená to, že není organická. Spousta farmářů se věnuje organickému způsobu pěstování kávovníků, což může vyplývat z tradice rodiny nebo z financí určených na nákup chemikálií. Certifikace je ovšem finančně náročná a většina farmářů si ji nemůže dovolit.

4.1.3 Bird Friendly

S touto certifikací se nejčastěji setkáváme u kávy z Etiopie. Osvědčení se vztahuje na kávovníky, které byly vypěstované ve stínu. V případě, že by farmář chtěl získat takové osvědčení, musí splnit několik podmínek. Jednou z nich je procentuální zastoupení ploch ve stínu. Káva farmáře musí být zároveň i organická, v podstatě by tedy měla splňovat podmínky USDA Organic.

„Co mají ptáci společného s kávou? Odlesňování, kterým se uvolňuje prostor pro kávovníkové plantáže, není nijak nezvyklé. Stěhovaví ptáci, tvořící nepostradatelnou součást ekosystému, tak přicházejí o své přirozené prostředí. Pěstují-li se však kávovníky v přirozeném stínu stromů, ptákům stále zůstává bezpečné útočiště. Stromy rovněž zabraňují zbytečným ztrátám vody, udržují půdu zdravou a semena kávovníků činí chutnějšími. Zrna se, stejně jako ta pěstovaná ve vysokých polohách, vyvíjejí pomaleji a zvyšuje se tak jejich obsah živin (například cukru). Tato certifikace je velmi pěkná (především proto, že poplatky za její získání financuje ornitologický výzkum), naleznete však i farmy pěstující organickou kávu ve stínu i bez osvědčení.“ (Easto, Willhoff 2018, s. 177-178)

4.1.4 Rainforest Alliance

„Rainforest Alliance je nezisková organizace sídlící v New Yorku. Jejím cílem je zachování biodiverzity pomocí aplikace postupů udržitelného rozvoje v zemědělství, lesnictví, turistice a v jiných odvětvích. Rainforest Alliance certifikuje kávu i jiné produkty a služby,

a to v případě, že jejich výroby či poskytování se řídí určitými standardy. Obecně jsou standardy Rainforest Alliance nastaveny tak, aby chránili životní prostředí a práva pracovníků. Základní pravidla se nazývají Standardy udržitelného zemědělství, na kávu se pak vztahují dodatečné normy.“ (kavovelisty.cz, 2014)

Aby kávová zrna získala označení Rainforest Alliance, nemusí být pěstovaná ve stínu, ani nemusí být organická. V případě, že by farmář chtěl získat takové osvědčení, musí dané podmínky splňovat alespoň 30 % jeho kávy. Samotný certifikát je zpoplatněn podle velikosti farmy a platí se jednou ročně. S tímto certifikátem vám ovšem nikdo nezaručí, že dostanete za vypěstovanou kávu zapláceno více. Záleží na šikovnosti farmáře, který si musí sám domluvit lepší finanční odměnu.

4.1.5 Fair Trade

Fair Trade, tedy spravedlivý obchod, je jedním z celosvětově nejznámějších certifikátů. S myšlenkou Fair Trade (dále jen FT) přišla britská humanitární organizace Oxfam po druhé světové válce. Úplně první FT obchod vznikl v Nizozemsku v roce 1957. Podstatou je spravedlivá cena, jež zaručuje farmáři pevné výkupní ceny. FT dává lidem příležitost užít se vlastní prací za důstojných podmínek.

Podle Fair trade (2020) mezi principy patří spravedlivá cena, rozvoj komunity, ochrana přírody, dlouhodobé obchodní vztahy, důstojné pracovní podmínky, rovnoprávnost, demokracie a zákaz dětské práce.

„Fairtrade je obchod založený na partnerství. Fairtrade je certifikace zboží, které splňuje určité sociální, ekonomické a ekologické standardy. Smyslem této certifikace je poskytnout pěstitelům, zaměstnancům a řemeslníkům ze zemí globálního Jihu (zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky) možnost užít se vlastní prací za důstojných podmínek. Pěstitelé a zaměstnanci dostávají v rámci systému Fairtrade za své kakao nebo kávu výkupní cenu, která odpovídá nákladům na pěstování či výrobu a zároveň umožňuje důstojné živobytí. Fairtrade znamená spravedlivější obchodní podmínky, dodržování lidských a pracovních práv a šetrnost k životnímu prostředí.“ (fairtrade-cesko.cz 2020)

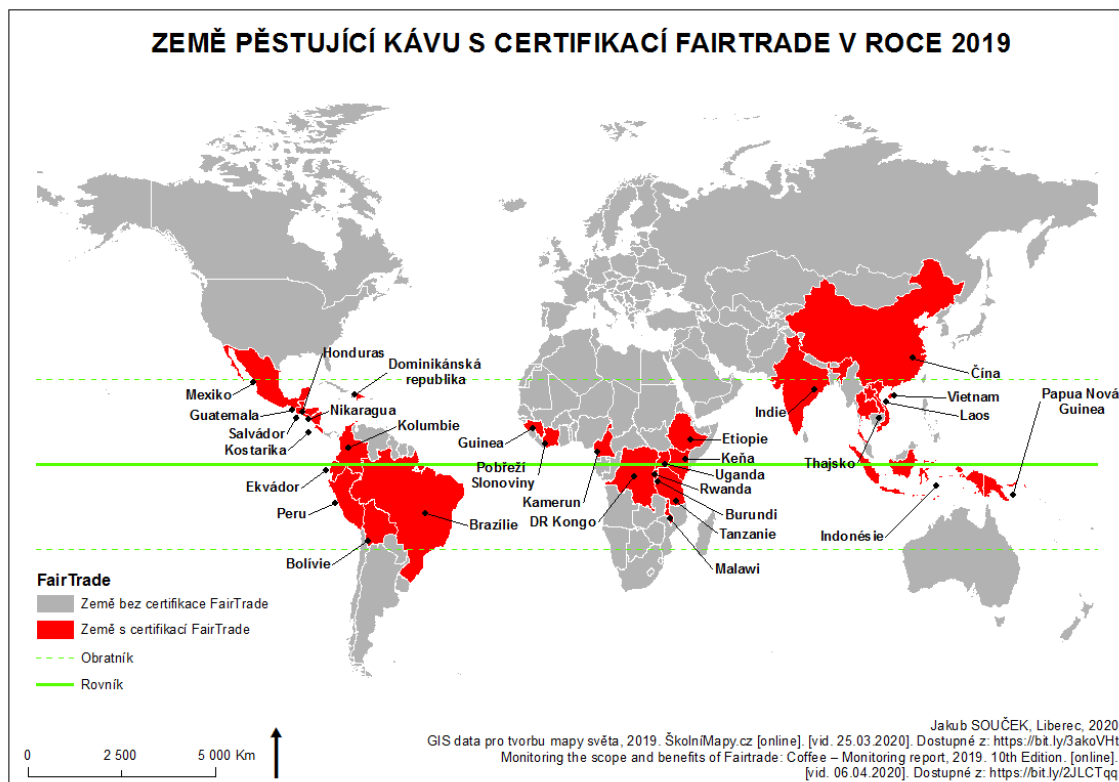
Tabulka 6: Země s největší produkcí FairTrade kávy (Fairtrade.net, 2019, upraveno autorem práce)

Země	Prodaný objem jako FT (kg)	Počet organizací
Peru	55 819	157
Honduras	39 710	38
Kolumbie	29 831	86
Brazílie	18 021	31
Nikaragua	13 515	33
Mexiko	12 867	45
Indonésie	8 752	24
Guatemala	7 257	15
Etiopie	7 219	7
Kostarika	5 023	10
Tanzanie	1 858	8
Vietnam	1 411	13
Zbytek světa	13 051	115

Ve výroční zprávě z roku 2019 vidíme celkem 32 zemí, které získaly certifikaci FT. Farmáři jsou součástí různých organizací, v těchto zemích jich bylo zaznamenáno konkrétně 582. V tabulce č. 6 se nachází dvanáct největších producentů kávy s označením FT. První místo obsadilo Peru, nacházející se v Jižní Americe. Celkové množství vypěstované kávy v této zemi činilo 55 819 kg. Podle ICO se za období 2018/2019 z Peru vyvezlo 4 013 000 kg kávy, z čehož vyplývá, že množství kávy prodané pod certifikací FT nedosáhlo ani půl procenta.

Certifikace s označením FT měla primárně pomáhat malým pěstitelům. Pečeť, označující výrobky FT, by měla ukazovat, že kávová zrna byla zakoupena za spravedlivou cenu. Co je ovšem spravedlivá cena? Představme si, že máme dvě varianty kávových zrn. Tou první je káva bez vad a poškození. Rozhodneme se tedy, že ji oceníme sedmi eury za kilogram. Druhou variantu představuje káva, jež během sušení začala hnít, jelikož během nočních mrazů nebyla dostatečně izolovaná od okolí. V takové situaci si můžeme dovolit zrna nekupovat, popřípadě se rozhodneme podpořit farmáře a dohodneme se s ním na nižší ceně za kilogram. V tomto případě bychom nabídli čtyři eura. Taková je obecná představa

o fungování spravedlivého obchodu. V praxi FT bohužel funguje na jiném principu. Společnost FT se dohodne s farmáři na pevné částce, kterou jim vyplácí po dobu trvající platné smlouvy. Téměř ve všech případech je cena za kilogram kávy velmi nízká.



Obrázek 29: Mapa zemí pěstující kávu s certifikací FairTrade v roce 2019 (autor práce)

Pokud jste prodejce, který by chtěl prodávat kávu s označením FT, musíte této organizaci zaplatit přibližně okolo sedmdesáti tisíc, což také není příliš spravedlivé. V historii se přišlo na to, že společnosti Tesco a Carrefour záměrně zvyšovaly ceny produktů s tímto certifikátem. Lidé v dobré víře byli ochotni si za produkty připlatit, peníze však poté šly právě těmto obchodním řetězcům.

„Káva je již po nějakou dobu tím nejprogresivnějším fairtradovým výrobkem, co se prodeje týče. Nyní už tvoří dostatečně velký podíl konvenčního obchodu, aby to na něj mohlo mít vliv. V mnoha ohledech se jedná o ideální fairtradovou plodinu, která však není zcela typická. Káva je „čistou“ komoditou, která si nežadá žádné další přísady a jejíž zpracování je poměrně snadné. Zajištění férovosti obchodu s kávou tedy není nijak složité. Malí pěstitelé se na produkci podílejí stále více, mnoho z nich vlastní půdu a jsou zapojeni do družstev, čímž splňují jeden ze základních požadavků fair tradu, ačkoliv nesou většinu rizik. Nároky

světového trhu kávy na kvalitu mezitím vzrostly a přiblížily se trhu s vínem, kdy na úkor homogenních směsí narůstá obliba káv prvotřídní kvality. “ (Ransom 2006, s. 39)

„Problémem při nákupu kávy z Afriky je vysoká míra korupce. FT by měl vlastně pomáhat malým farmářům, ovšem někteří na jejich podmínky vůbec nedosáhnou. No a pak se dostávám ke korupci, na trhu s kávou v Africe je její míra hodně vysoká. Nejčastěji se setkáváme s korupcí, která je ovládaná Čínou. “ (Holata 2020)

4.1.6 Direct trade

„Direct trade je termín používaný pražírny kávy, které nakupují přímo od pěstitelů, kdy se snaží nakupovat bez zprostředkovatelů, tak i organizací, které kontrolují certifikáty, jako je například FT nebo Bird Friendly. Většina zástupců přímého obchodu tvrdí, že model Direct trade je nejlepší, protože vytváří vzájemně prospěšné a úctyhodné vztahy s jednotlivými producenty nebo družstvy v zemích pěstujících kávu. Některé pražírny kupují zrna tímto způsobem, protože nejsou spokojeny s certifikačními programy třetích stran, zatímco, jiné pražírny chtějí mít větší kontrolu nad některými aspekty, které tento průmysl ovlivňují. Nejedná se jen o kvalitu kávy, ale i o sociální problémy nebo environmentální problémy. “ (Ethicalcoffee.net, 2018)

Podle Standartu (2015a, s. 19) představuje Direct trade druh obchodování, v němž je v kontaktu pražírna přímo s farmářem. Tento způsob obchodu motivuje farmáře ke zlepšování kvality kávových zrn. Hlavní motivací se pro farmáře stávají finance. Cena kávy se poté odvíjí od kvality zrn, není tedy stanovena paušálně, jako je tomu u FT.

Pokud chceme získat kávu s certifikátem Direct trade pro svoji pražírnu, musíme vyřídit hned několik záležitostí. Tou hlavní je farmář s farmou. Spousta pražírny se vydává na cesty do zemí, v nichž se pěstují kávová zrna. Společně s farmáři pak ochutnávají kávy, které si od nich mohou koupit. V případě, že nakupujeme u malých farmářů, je naším prvotním úkolem sehnat někoho z místních partnerů, aby nám dohlédl na zpracování zrn a jejich následný export. Když máme zajištěné správné lidi, můžeme podepsat kupní smlouvu. Svůj podpis by měli přidat všichni partneři, kteří se podílejí na obchodu.

Standart uvádí, (2017f, s. 21) že smlouva by kromě podpisu všech partnerů měla obsahovat také detaily o kvalitě a množství kávy, dohodnutou cenu, materiál, v němž bude káva zabalena, a především způsob přepravy kávy do cílové destinace.

Po vyřízení všech náležitostí musíme zajistit dopravu. Často se nejedná o snadný úkol. Z důvodu velké vzdálenosti mezi farmou a pražírnu je nejlepším možným řešením lodní doprava. V tento okamžik se vyplatí mít domluveného partnera, který nám pomůže najít přepravní společnost, jež by nám naložila kávu do kontejneru. Jestliže takového partnera nemáme, musíme si poradit sami. Do jednoho kontejneru se vejde přibližně tři sta pytlů o váze šedesáti kilogramů. Následně musíme zaplatit společnosti za naložení kontejneru a uhradit částku za dopravu. „*Za předpokladu, že se přímým obchodem neobtěžujete kvůli menšímu množství kávy, než je 600 kg kávy, pořád musíte za kávu a její dopravu zaplatit minimálně 4000 dolarů.*“ (Standart 2017f s. 22)

Aby obchod proběhl hladce a podle představ, musíme mít splněné administrativní podmínky. Velké množství papírování je jedním z důvodů, který spoustu lidí odradí od nákupu zeleného zrna přímo od farmáře. „*Nejdříve potřebujete doklad, který prokazuje, že jste kávu koupili (faktura na základě kupní smlouvy), a k tomu ještě pojistnou smlouvu. Dále potřebujete doklady, které za předpokladu, že prodejci důvěřujete, že vám slíbenou kávu skutečně dodá, slouží k uspokojení právní byrokracie (osvědčení o původu, kvalitě, množství a fyto-sanitární zprávu). Jakmile bude káva naložena na do kontejneru na lodi, přepravní společnost vystaví náložný list (konosament): potvrzení pro vás obsahující důkladný popis toho, co v kontejneru je, pro koho to je (příjemce) a kdo to vyzvedne v přístavu (notifikovaná osoba). Když káva dorazí do přístavu, musí vaši malí zelení imigranti projít celníci. Většina zemí, které nepěstují vlastní kávu, clo na zelenou kávu neuvaluje, ale abyste ji proclili, musíte znovu předložit některé zmíněné doklady k ověření původu kávy.*“ (Standart 2017f, s. 23)

„*Nejsložitější je obchodování s Burundi. Potřebujete více než třicet podpisů na deseti možných dokumentech z deseti různých úřadů. Asi nejméně příjemnou částí je právě získat jeden z dokumentů, který musí být napsaný ve čtyřech vyhotovení na speciálním psacím stroji. Na celém světě se nachází pouze jeden takový psací stroj a to přímo v Burundi. Ve velkém počtu případů jste žádáni o úplatek, aby se vaše dodávka urychlila. Z toho důvodu je pro nás daleko bezpečnější spolupracovat se subdodavateli. V našem případě se jedná o Nordic Approach. Právě Nordic Approach kupují zelenou kávu od farmářů, tu následně exportují*

ze zemí kávového světa do skladu v Evropě (Belgie) a Severní Americe. V tomhle případě se subdodavatel postará o plánování nákupu či logistiku, vše nám tedy dodá a zároveň se zaručuje proti poklesu kvality před příjezdem kávy.“ (Holata 2020)

5 Závěr

Káva není pouze horký nápoj, který pijeme ráno, abychom se probrali. Pro značné množství lidí na světě představuje tato plodina veškerý zdroj jejich příjmu. I proto je nutné si uvědomit, jak důležitou roli hraje klima a mezinárodní obchod, který ovlivňuje člověk. Cílem mé práce bylo vymezení podmínek důležitých pro růst kávovníků, sběr zrn a jejich zpracování a také fungování mezinárodního obchodu s kávou.

Obsah kapitol byl zpracován jako celistvý soubor, který nám pomůže vytvořit si obraz o fungování kávového světa. Abychom lépe porozuměli všem certifikacím a způsobům obchodu, musíme prvně vědět, za jakých podmínek je vůbec možné kávovníky vypěstovat. Tomu jsem se věnoval v první kapitole. Pro obchod je podstatné znát i jednotlivé odrůdy kávovníku a charakteristické vlastnosti jeho plodů. Klíčovou položku představuje i sběr a zpracování zrn. V třetí části jsem se zabýval produkčními oblastmi světa. Pokusil jsem se zachytit nejvýznamnější země, případně oblasti, jejichž káva mi chutná nejvíce. Zaměřil jsem se i na největší exportéry kávy jako Brazílie, Vietnam či Kolumbie. U těchto zemí jsem zkoumal proměnu celkové produkce, vývoz a domácí spotřebu kávy. Zároveň jsem pro ně vytvořil mapu, která ukazuje, kolik procent kávy z celkové produkce bylo exportováno do jednotlivých zemí. Může se zdát překvapující, že nejvíce kávy se dováží do USA, ale v rámci světového obchodu s kávou se jedná o logický krok. V USA sídlí velké korporace, které následně vyváží upraženou kávu do ostatních zemí světa. Stejně proměnně jsem kromě výše zmíněných zemí zkoumal i u dalších čtyř států. Jednou ze zajímavostí, k níž mě dovedlo zpracování dat pro mou práci, byla domácí spotřeba kávy v Mexiku. Velmi mě překvapilo, že se v této zemi hodnota domácí spotřeby kávových zrn téměř neměnila, i přesto, že celková produkce ano. Druhá zajímavost vyznívající při sběru dat souvisí též s Mexikem. Vývoz kávových zrn dominoval celému obchodu pouze v jednom sledovaném období. Stejná situace sice nastala i v Etiopii, ne však v tak velkém měřítku. U ostatních zemí převažoval vývoz nad domácí spotřebou, nejvíc ovšem ve Vietnamu a Keni, kde je pro domácí trh ponecháno jen velmi malé množství kávových zrn. Ve většině kávových zemí se jedná o standardní situaci, jelikož zemědělství je pro ně jedním z mála dostupných zdrojů financí. V Keni mě překvapila hodnota domácí spotřeby, jelikož se za posledních deset zkoumaných období takřka nezměnila.

Poslední kapitola je věnována mezinárodnímu obchodu a kávovým certifikacím. Většinu certifikací již znám a nepřijdou mi zdaleka tak výhodné, jak se často prezentují. Proto jsem se

více věnoval dvěma způsobům obchodu, a to FairTrade, který je definován jako spravedlivý a Direct Trade, jenž definujeme jako přímý. Ve skutečnosti ani jeden z pojmů nenaplnuje svou základní myšlenku a obecnou definici. A proč? FairTrade, jakožto spravedlivý obchod, má pro farmáře určitá pravidla, která se často plní velice obtížně a jejich dodržení někdy bývá náročné i finančně. V tomto případě mě zajímalo, kolik kávy se vyveze pod označením FT. Došel jsem k závěru, že ve většině zemí hodnota vývozu nedosahuje ani jednoho procenta. U obchodování formou Direct Trade je nutné si pamatovat, že po e-mailu z Prahy nelze vyřešit nákup kávových zrn například z Burundi. O této zemi jsem se díky své práci dozvěděl zajímavé informace, jež souvisí s kávovým obchodem. V Burundi je pro obchod s kávou zapotřebí získat velké množství potvrzení a razítek. V případě nákupu kávových zrn potřebujeme získat dokument, jenž musí být sepsán na psacím stroji, který je jediný na světě a pouze v Burundi, což se z Prahy opravdu nepovede zařídit.

V některých zemích vláda reguluje množství kávových zrn, které může být vyvezeno. Právě v těchto úskalích se skrývá nepřesnost definice Direct Trade, tedy tzv. přímého obchodu. Téměř každá pražírna si musí zajistit někoho, kdo jí pomůže s administrativou, ideálně někoho místního. V jiném případě pražírny nakupují zelená kávová zrna u dovozců (importérů), jimiž jsou například 32cup nebo Nordic Approach. Direct Trade umožňuje pražírnám dlouhodobě rozvíjet přátelské vztahy s farmáři z pěstitelských zemí. Obchod se uzavírá ještě před předáním kávy a díky smluvnímu zajištění lze následně získat zelenou kávu za nižší cenu. Ve výsledku se nedá říci, který ze způsobů obchodování je ten správný. U každého se vždy najde někdo, kdo na onom způsobu vydělá nebo naopak prodělá. Stejně tak, jako v jiných odvětvích, i na kávovém trhu se můžeme shledat s korupcí.

6 Seznam použitých zdrojů

1. *Arabika vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů?* [online]. Praha: 2013 [vid. 2020-03-28]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>
2. AUGUSTÍN, J. *U kávy o kávě a kávovinách*. Brno: Jota, 2016. ISBN 978-80-7462-850-4.
3. *Brazílie: Země s největší produkcí kávy na světě*. [online]. Praha: 2015 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/brazilie-zeme-s-nejvetsi-produkci-kavy-na-svete/>
4. BURDA, A. *O kávě, čaji a dalších nápojích*. Opava: Carter eproplus, 2013. ISBN 978-80-87613-00-9.
5. *Certifikace kávy: Co je Rainforest Alliance?* [online]. Praha: 2013 [vid. 2020-03-28]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/certifikace-kavy-co-je-rainforest-alliance/>
6. *Co je fairtrade* [online]. FT: 2018 [vid. 2020-03-28]. Dostupné z: - <https://fairtrade-cesko.cz/fairtrade/co-je-fairtrade/>
7. *Countries that import Coffee* [online]. OEC: 2017 [vid. 2020-03-25]. Dostupné z: <https://oec.world/en/profile/hs92/0901/>
8. *Cup of excellence* [online]. AFC: 2019 [vid. 2019-08-18]. Dostupné z: <https://allianceforcoffeexcellence.org/cup-of-excellence/>
9. DAVIES VESELÁ, P. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.
10. DAVIES VESELÁ, P. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.
11. *Direct Trade coffee* [online]. EC: 2018 [vid. 2020-03-28]. Dostupné z: <http://www.ethicalcoffee.net/direct.html>
12. EASTO, J. a WILLHOFF, A. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0.
13. FREEMAN, J., FREEMAN C. a DUGGAN T. *The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting, and Drinking, with Recipes*. Berkeley, Calif.: Ten Speed Press, 2012. ISBN 978-1-60774-118-3.
14. *GIS data pro tvorbu mapy světa* [online]. Praha: 2019 [vid. 2020-03-28]. Dostupné z: <https://skolnimapy.cz/dlc/gis-data-ke-stazeni/>
15. *Historical data on the global coffee trade: Domestic consumption* [online]. ICO: 2019 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/1990%20onwards/PDF/1b-domestic-consumption.pdf>
16. *Historical data on the global coffee trade: Exportable production* [online]. ICO: 2019 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/1990%20onwards/PDF/1c-exportable-production.pdf>
17. *Historical data on the global coffee trade: Total production* [online]. ICO: 2019 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z: <http://www.ico.org/historical/1990%20onwards/PDF/1a-total-production.pdf>
18. HOFFMANN, J. *The World Atlas of Coffee: From beans to brewing – coffees explored, explained and enjoyed*. B.m.: Octopus, 2014. ISBN 978-1-84533-863-3.

19. HOLATA, Petr. Ústní sdělení. (28. 03. 2020). Rozhovor se spolujednatelkou pražírny Cukrárna Alchymista
20. *Kávové nemoci I. – Rez kávová*. [online]. Liberec: 2015 [vid. 2019-08-22]. Dostupné z: <https://www.nordbeans.cz/kavovy-blog/detail-kavove-nemoci-i-rez-kavova-27/>
21. *Kávové nemoci II. – CBD*. [online]. Liberec: 2015 [vid. 2019-08-22]. Dostupné z: <https://www.nordbeans.cz/kavovy-blog/detail-kavove-nemoci-ii-cbd-33/>
22. *Kávové nemoci III. – A co ti ostatní*. [online]. Liberec: 2015 [vid. 2019-08-22]. Dostupné z: <https://www.nordbeans.cz/kavovy-blog/detail-kavove-nemoci-iii-a-co-ti-ostatni-35/>
23. *Komoditní káva* [online]. Praha: 2019 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>
24. MACÁKOVÁ, L. *Mikroekonomie: základní kurz*. Praha: H & H, 1992. Učební texty vysokých škol. ISBN 80-85467-58-5.
25. *Monitoring the scope and benefits of Fairtrade: Coffee – Monitoring report 2019* [online]. FT: 2019 [vid. 2020-04-06]. Dostupné z: https://files.fairtrade.net/publications/2019_Monitoring_Coffee_10thEd.pdf
26. *Origins: Brazil* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/brazil>
27. *Origins: Costa Rica* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/costa-rica>
28. *Origins: Ethiopia* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/ethiopia>
29. *Origins: Hawaii* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/hawaii>
30. *Origins: Jamaica* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/jamaica>
31. *Origins: Kenya* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/kenya>
32. *Origins: Mexico* [online]. CI: 2017 [vid. 2020-03-12]. Dostupné z: <https://www.cafeimports.com/europe/mexico>
33. RANSOM, D. *Fair trade*. Brno: Doplněk, 2011. Společensko-ekologická edice. ISBN 978-80-7239-258-2.
34. *Srovnání zrnkové kávy Arabiky a Robusty* [online]. CS: 2019 [vid. 2019-08-11]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/rozdily-kava-arabica-robusta#arabica-robusta-rozdil>
35. *Standart: standing for the art of coffee*. 2015a, 1 (1). ISSN 1339-8210.
36. *Standart: standing for the art of coffee*. 2015b, 1 (2). ISSN 1339-8210.
37. *Standart: standing for the art of coffee*. 2015c, 1 (3). ISSN 1339-8210.
38. *Standart: standing for the art of coffee*. 2016d, 2 (4). ISSN 1339-8210.
39. *Standart: standing for the art of coffee*. 2017e, 3 (7). ISSN 1339-8210.
40. *Standart: standing for the art of coffee*. 2017f, 3 (8). ISSN 1339-8210.
41. *Standart: standing for the art of coffee*. 2017g, 3 (10). ISSN 1339-8210.
42. *Standart: standing for the art of coffee*. 2018h, 3 (12). ISSN 1339-8210.

43. *Transport* [online]. CSC: 2014 [vid. 2019-08-12]. Dostupné z:
<http://www.coffeeshopcompany.cz/index.php/o-kave/transport>
44. VIŠNOVSKÝ, J. *Certifikovaná káva – jak se v ní vyznat?* In: *Kavářenské noviny* [online]. [vid. 2020-02-26]. Dostupné z: <https://kavarenskenoviny.cz/kavove-certifikaty/>
45. *Výběrová káva* [online]. Praha: 2019 [vid. 2019-08-20]. Dostupné z:
<https://www.piccoloneexistuje.cz/vyberova-kava>
46. *Where does Brazil export Coffee to?* [online]. OEC: 2017 [vid. 2020-03-25].
Dostupné z: https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/bra/show/0901/2017/
47. *Where does Colombia export Coffee to?* [online]. OEC: 2017 [vid. 2020-03-25].
Dostupné z: https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/col/show/0901/2017/
48. *Where does Vietnam export Coffee to?* [online]. OEC: 2017 [vid. 2020-03-25].
Dostupné z:
https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/vnm/show/0901/2017/

7 Seznam příloh

Příloha č. I: Mapa pěstitelských oblastí kávovníku podle druhu pěstované kávy

Příloha č. II: Mapa sběru kávových zrn podle ročního období

Příloha č. III: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Brazílie v roce 2017

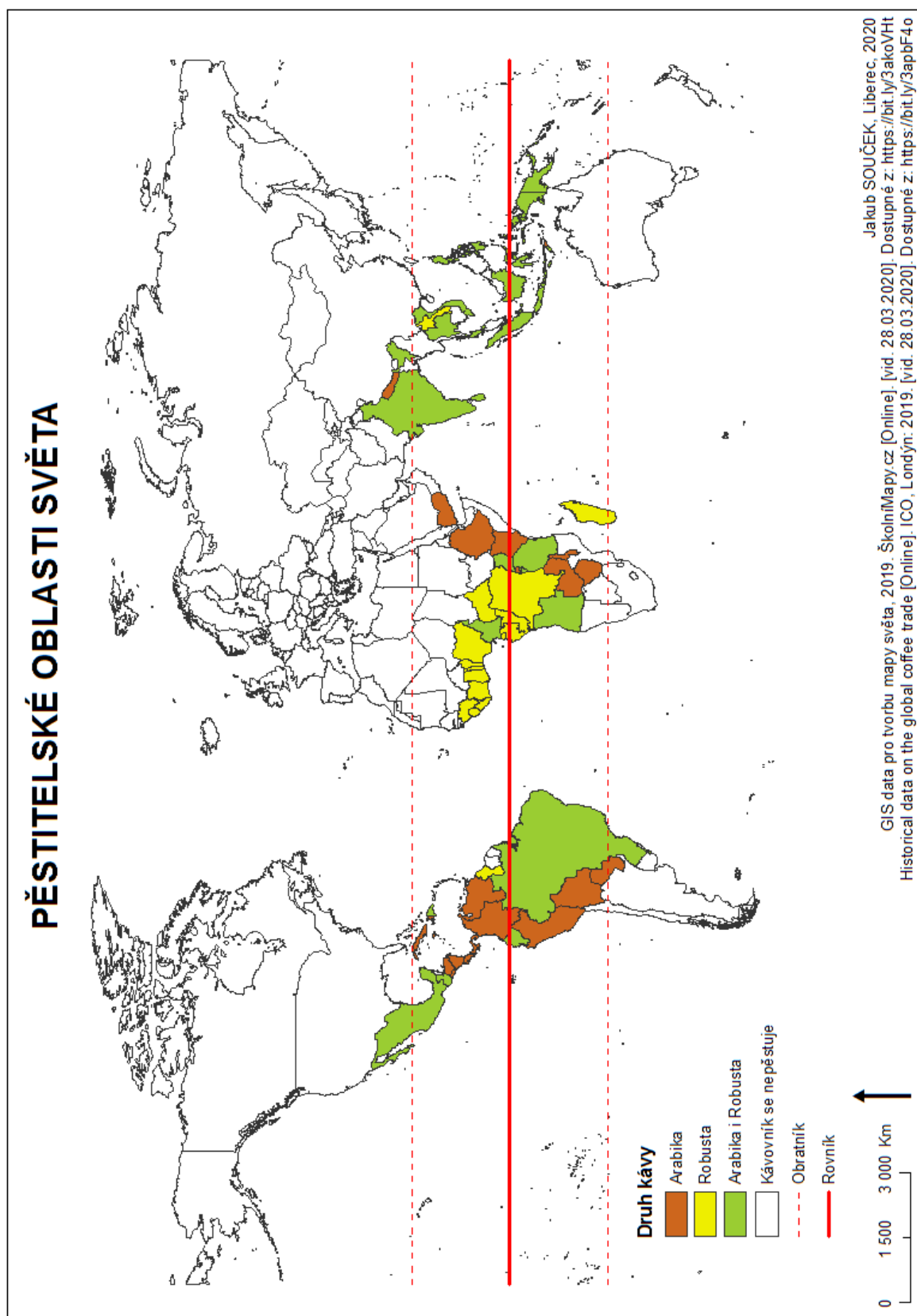
Příloha č. IV: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Kolumbie v roce 2017

Příloha č. V: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Vietnamu v roce 2017

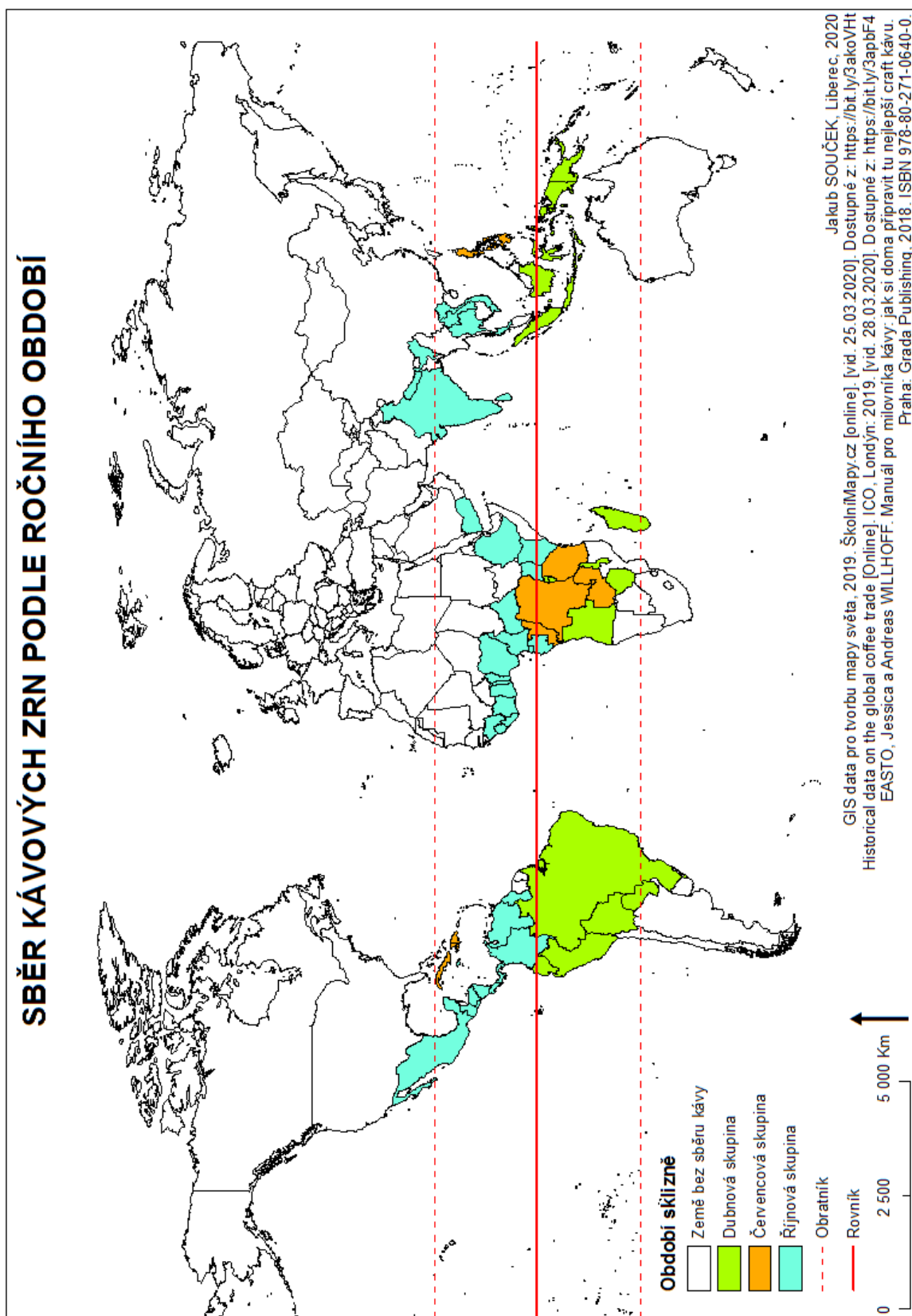
Příloha č. VI: Mapa importu kávy do evropských zemí s hlavními importními přístavy

Příloha č. VII: Mapa zemí pěstující kávu s certifikací FairTrade v roce 2019

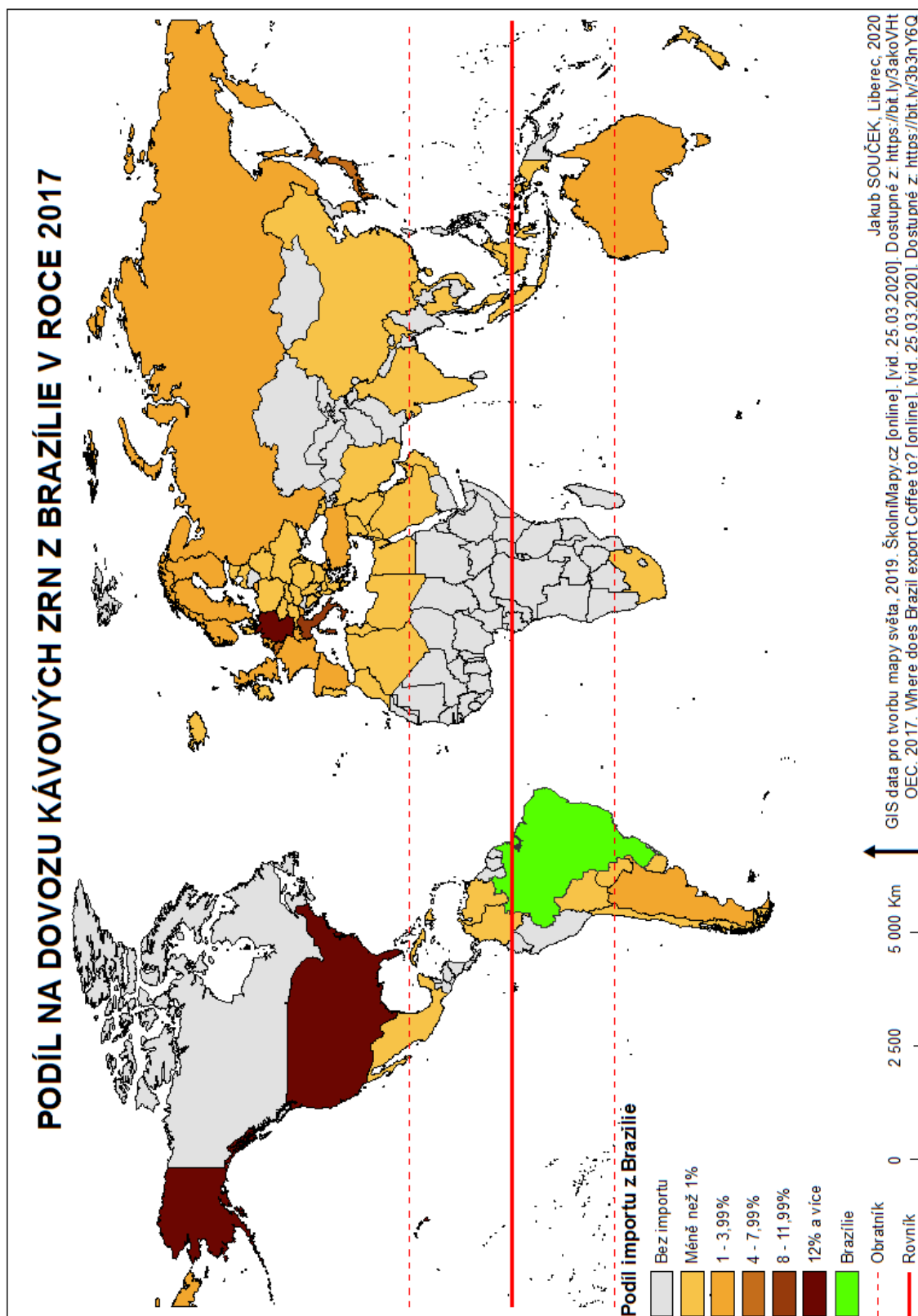
Příloha č. I: Mapa pěstitelských oblastí kávovníku podle druhu pěstované kávy



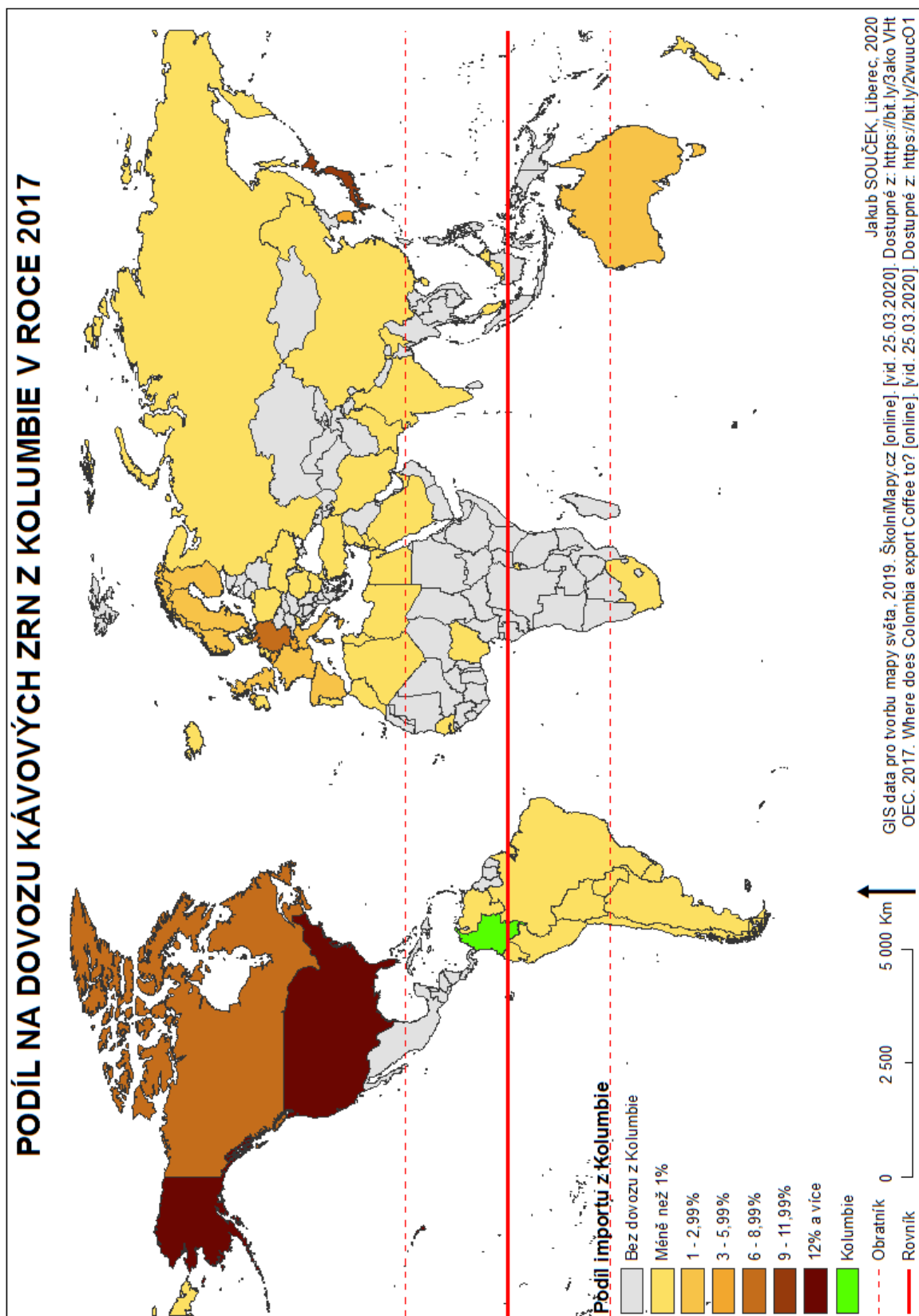
Příloha č. II: Mapa sběru kávových zrn podle ročního období



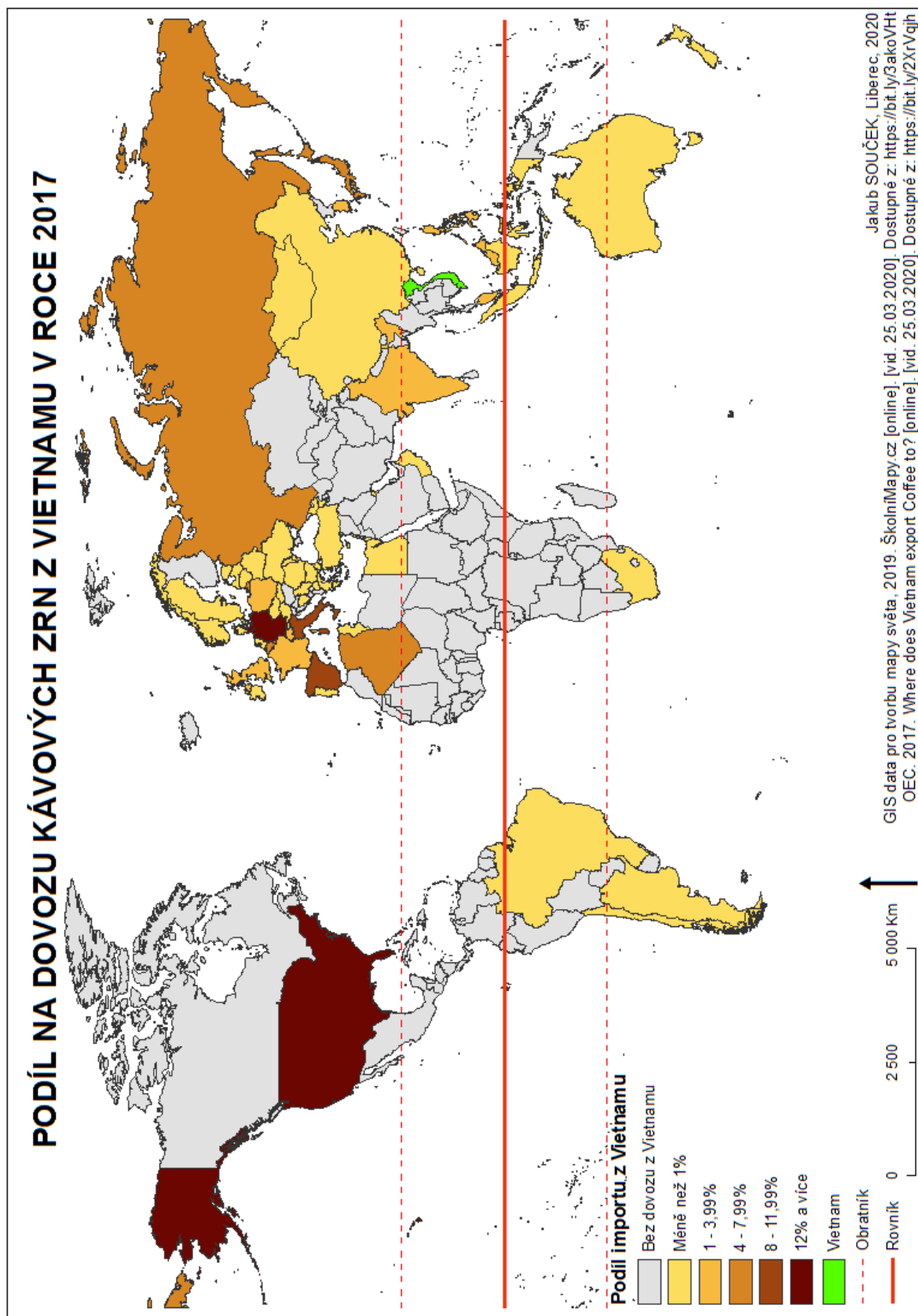
Příloha č. III: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Brazílie v roce 2017



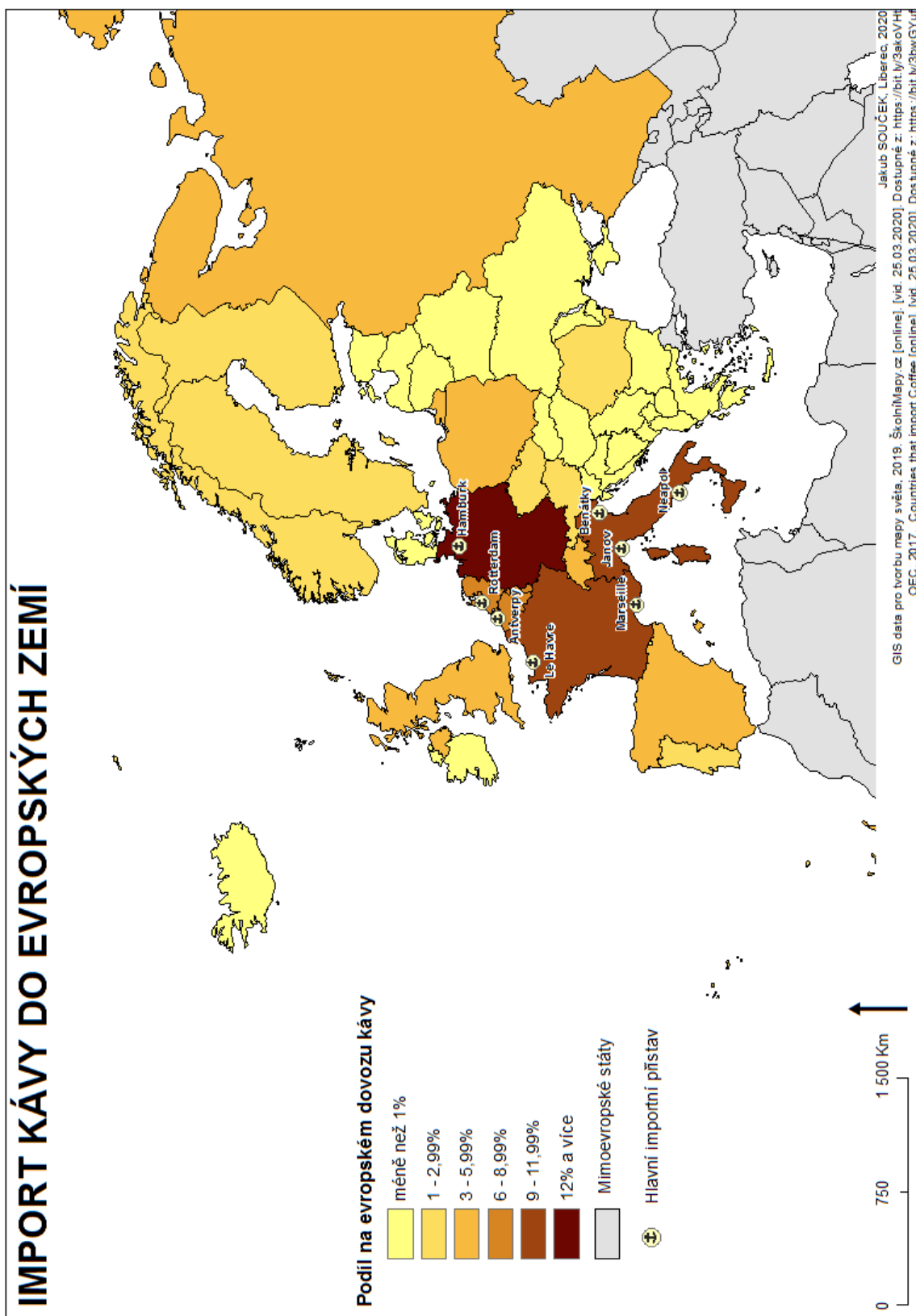
Příloha č. IV: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Kolumbie v roce 2017



Příloha č. V: Mapa podílu jednotlivých zemí na dovozu kávových zrn z Vietnamu v roce 2017



Příloha č. VI: Mapa importu kávy do evropských zemí s hlavními importními přístavy



Příloha č. VII: Mapa zemí pěstujících kávu s certifikací FairTrade v roce 2019

