

DIPLOMSKA NALOGA

FATMIR AHMETI

UNIVERZA NA PRIMORSKEM
FAKULTETA ZA MANAGEMENT KOPER

Diplomska naloga

ANALIZA TRGA SUROVE KAVE V ITALIJI

Fatmir Ahmeti

Koper, 2011

Mentor: viš. pred. mag. Armand Faganel

POVZETEK

Kava ima za človeško družbo velik pomen, pa ne samo kot okusna in poživljajoča pijača, ampak tudi v ekonomskem smislu. Medtem ko njen čaroben in poln okus marsikomu polepša dan, a na drugi strani pomeni kava veliko ljudem poglavitni vir zaslužka in boj za preživetje. V diplomski nalogi je obravnavana analiza trga surove kave na specifičnem primeru Italije. Naloga je razdeljena na teoretični in praktični del. V teoretičnem delu so predstavljene značilnosti in posebnosti kave, njena zgodovina, vrste, sestavine, pridelovanje in obdelava. Empirični del pa vsebuje izdelano analizo trga surove kave v Italiji, ki je bila narejena z metodo obdelave podatkov, zbranih iz podatkovne baze Mednarodne kavne organizacije (ICO). Nadalje je predstavljeno tudi trgovanje s surovo kavo v Italiji, kavne krize v svetu in njihov vpliv na italijanski trg. Na koncu diplomske naloge pa so predstavljene tudi moje ugotovitve, kjer sem navedel tudi možne rešitve za trg kave v prihodnosti.

Ključne besede: kava, surova kava, trg surove kave, značilnosti kave, analiza trga, kavne krize

SUMMARY

Coffee is of great importance for mankind, not only as a tasteful and refreshing beverage, but also from the economic point of view. While for many people its magical, full flavour only makes their everyday life better, for many more, coffee is also the main income source in their struggle to survive. My diploma is dealing with the raw coffee market analysis, focusing on a specific country, namely Italy. The diploma consists of two parts, the theoretical and the empirical part. In the theoretical part, I am presenting the characteristics and particularities of coffee, its history, sorts, ingredients, growing and processing. The empirical part consists of the raw coffee market analysis for Italy. The data for the analysis was gathered from the International Coffee Organization (ICO) database. To continue, I am presenting raw coffee trading in Italy in connection with the world coffee crises and their impact on the Italian market. To conclude, I am presenting my findings and also suggesting possible solutions for the coffee market in the future.

Keywords: coffee, green coffee, market of raw coffee, features of coffee, market analysis, coffee crisis

UDK: 339.9:633.73(450)(043.2)

VSEBINA

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Uvod | 1 |
| 1.1 | Opredelitev obravnavanega problema in teoretičnih izhodišč | 1 |
| 1.2 | Namen in cilji diplomskega dela | 1 |
| 1.3 | Metode za doseganje ciljev diplomskega dela | 2 |
| 1.4 | Predpostavke in omejitve pri obravnavanju problema | 3 |
| 2 | Značilnosti in posebnosti kave | 4 |
| 2.1 | Opredelitev kave in njena zgodovina | 4 |
| 2.2 | Vrste kave in njene sestavine | 5 |
| 2.3 | Pridelovanje in obdelava kave | 6 |
| 3 | Organizacije in sporazumi v povezavi s kavo | 8 |
| 3.1 | Mednarodna organizacija ICO | 8 |
| 3.2 | Združenje držav pridelovalk kave ACPC | 9 |
| 3.3 | Evropska federacija za kavo ECF | 9 |
| 3.4 | Evropsko združenje za kavo, SCAE | 10 |
| 3.5 | Mednarodni sporazumi o kavi | 10 |
| 3.5.1 | Mednarodni sporazum o kavi 1962 in 1968 | 10 |
| 3.5.2 | Mednarodni sporazum o kavi 1976 | 11 |
| 3.5.3 | Mednarodni sporazum o kavi 1983 | 11 |
| 3.5.4 | Mednarodni sporazum o kavi 1994 | 11 |
| 3.5.5 | Mednarodni sporazum o kavi 2001 | 12 |
| 3.5.6 | Mednarodni sporazum o kavi 2007 | 12 |
| 4 | Načini in posebnosti trgovanja s surovo kavo | 14 |
| 4.1 | Pot od pridelovalcev do pražarn | 14 |
| 4.2 | Trgovanje s kavo na blagovnih borzah | 16 |
| 5 | Trg surove kave v Italiji | 20 |
| 5.1 | Tradicija pitja kave v Italiji | 20 |
| 5.1.1 | Zgodovina kave v Italiji | 20 |
| 5.1.2 | Poraba kave v Italiji | 20 |
| 5.2 | Najpomembnejši uvozniki surove kave v Italiji | 23 |
| 5.3 | Sejma Triestesspresso in Fiera Milano SIC – salone internazionale del caffè | 27 |
| 5.4 | Trgovanje s surovo kavo v Italiji | 28 |
| 5.5 | Kavne krize v svetu in vpliv na italijanski trg | 33 |
| 5.5.1 | Življenjski standard pridelovalcev kave | 33 |
| 5.5.2 | Vzroki za nastanek kavnih kriz | 35 |
| 5.5.3 | Posledice kavne krize | 38 |
| 5.5.4 | Vpliv kavne krize na italijanski trg | 41 |
| 6 | Trg kave v prihodnosti | 42 |

| | |
|--------------------------------|-----------|
| 7 Sklep..... | 45 |
| Literatura in viri..... | 47 |
| Priloge..... | 51 |

SLIKE

| | |
|---|----|
| Slika 1: Pot kave od pridelovalcev do končnih porabnikov | 16 |
| Slika 2: Vloga blagovne borze v kmetijskem poslovnem sistemu..... | 18 |
| Slika 3: Preference Italijanov glede načina pripravljanja kave | 22 |
| Slika 4: Izvoz pražene kave v 60 kg vrečah v letu 2010 po mesecih..... | 33 |
| Slika 5: Gibanje povprečne vrednosti cen surove kave v obdobju 1993 do 2007 | 37 |

PREGLEDNICE

| | |
|--|----|
| Preglednica 1: 20 glavnih pridelovalk surove kave..... | 7 |
| Preglednica 2: Uvoz surove kave v Italijo | 29 |
| Preglednica 3: Povprečne cene surove kave skupno v letu 2010 in po posameznih mesecih (v US centih/lb) | 29 |
| Preglednica 4: Dnevne cene surove kave za januar 2011(v US centih/lb)..... | 31 |
| Preglednica 5: Izvoz pražene kave v 60 kg vrečah v letu 2010 po mesecih..... | 32 |
| Preglednica 6: Porast obdelovalne površine in pridelane količine surove kave v Vietnamu od 1993 do 2007..... | 36 |
| Preglednica 7: Povprečna vrednost cen surove kave v obdobju 1993 do 2007..... | 37 |

1 UVOD

1.1 Opredelitev obravnavanega problema in teoretičnih izhodišč

Kava spada v tisto kategorijo napitkov, ki so od nekdanj vplivali na človeško družbo in spreminjali podobo sveta. Vse od devetega stoletja, ko se je običaj pitja kave prenesel iz Afrike na preostali svet, ta črna tekočina ljudem dviga razpoloženje in jih zbližuje (Bončina b. l.). Kava pa ne vpliva samo na ljudi, ampak tudi na celotno svetovno gospodarstvo. Poleg surove nafte je kava namreč surovina, s katero se v svetu največ trguje. Prekaša celo premog, meso, žito in sladkor (HollandbyMail.com 2003). Pridelujejo jo v več kot 60 državah, tako da zagotavlja preživetje približno 25.000.000 kmečkim družinam po vsem svetu. Mnoge od teh držav so v veliki meri odvisne od kave, ki lahko predstavljajo več kot 75 % njihovega skupnega zaslužka. Kava je splošno priljubljena pijača, ki se je končnim porabnikom proda za več kot 70 milijard USD letno (International Coffee Organization b. l. a).

Medtem ko je poraba večine dobrin odvisna od cenovnih nihanj, povpraševanje po kavi ni tako cenovno elastično, saj si bodo ljubitelji kave privoščili jutranjo skodelico ne glede na njeno ceno (Market technologies 2009). Pitje kave ima namreč tradicijo in je za njene ljubitelje poseben obred. Poleg tega kava vsebuje kofein – blago poživilo, ki stimulatивно vpliva na centralni živčni sistem in ima spodbujevalni učinek na človeški organizem (Wikipedia 2010a).

Kljub veliki priljubljenosti kave pa cene zanjo zelo nihajo. Presežna ponudba kave v svetu velikokrat povzroči drastičen padec cen in zaradi tega prihaja do t. i. kavnih kriz. Take krize ogrožajo številne male pridelovalce kave po svetu in pomenijo tveganje za gospodarsko rast ter za socialno in politično stabilnost držav pridelovalk kave. Ker pa smo v času globalizacije in svet postaja ekonomsko, komunikacijsko, transportno in tudi na mnoge druge načine vse bolj povezana celota (Kumar 1999, 1), kavne krize ne vplivajo le na države pridelovalke kave, temveč posledično tudi na porabnice. Trenutno se napovedujejo podražitve kave zaradi hude suše v Braziliji, ki je pomembna pridelovalka surove kave.

1.2 Namen in cilji diplomske naloge

V diplomski nalogi bomo najprej teoretično predstavili kavo in trg surove kave, nato pa analizirali trg surove kave na specifičnem primeru Italije. Namen diplomske naloge je predstaviti in analizirati trgovanje s surovo kavo s poudarkom na analizi trga surove kave v Italiji.

Cilji teoretičnega dela naloge so:

- navesti in opisati pomembna dejstva o kavi,
- naštet in predstaviti organizacije oziroma sporazume v zvezi s kavo,

- predstaviti potek trgovanja s surovo kavo.

Cilji empiričnega dela naloge so:

- predstaviti tradicijo pitje kave v Italiji,
- analizirati trg surove kave v Italiji,
- preučiti kavne krize v svetu in ugotoviti, kako so vplivale na italijanski trg,
- navesti rešitve za trg kave v prihodnosti.

Diplomska naloga bo sestavljena iz sedmih poglavij. Prvo poglavje bo uvodno in bo nakazovalo sestavo in vsebino naloge. V drugem poglavju bomo nato podrobneje predstavili značilnosti in posebnosti kave, njeno zgodovino, vrste, sestavine, pridelovanje in predelavo. Tretje poglavje bo posvečeno organizacijam v kavni industriji in sporazumom v zvezi s kavo. Na kratko bomo predstavili Mednarodno organizacijo ICO (International Coffee Organization), Združenje držav pridelovalk kave ACPC (Association of Coffee Producing Countries), Evropsko federacijo za kavo ECF (European Coffee Federation) in Evropsko združenje za kavo SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). Predstavili bomo sporazume v zvezi s kavo, in sicer Mednarodnemu sporazumu o kavi iz leta 1962, 1968, 1976, 1983, 1994, 2001 in 2007. Četrto poglavje bo podrobneje predstavilo načine in posebnosti trgovanja s surovo kavo, in sicer kako poteka pot od pridelovalcev do pražarn in kako se s kavo trguje na blagovnih borzah. V petem poglavju bomo opisali trg surove kave v Italiji. Predstavili bomo tradicijo pitja kave v tej deželi, zgodovino pitja kave in porabo kave v Italiji. Nadalje bomo predstavili najpomembnejše uvoznike surove kave in najpomembnejša sejma kave v Italiji – Triestesspresso in Salone internazionale del caffè. Posvetili se bomo tudi trgovanju s surovo kavo v Italiji ter se osredotočili na kavne krize v svetu in na njihov vpliv na italijanski trg. V šestem poglavju bomo ponudili rešitve za trg kave v prihodnosti in nalogo zaključili z zadnjim, sklepnim poglavjem ter z navedbo uporabljene literature in virov. V prilogah bomo podali še nekatere dodatne informacije.

1.3 Metode za doseganje ciljev diplomske naloge

Trg surove kave bomo analizirali s pomočjo različnih metod in virov. Naloga bo razdeljena na teoretični in empirični del. Teoretični del bo namenjen proučevanju, analizi in sintezi strokovne literature, strokovnih člankov na obravnavano temo in spletnih virov.

Za izdelavo empiričnega dela bomo podatke pridobili z interneta, predvsem s spletnih strani ICO – mednarodne organizacije za kavo. Rezultate bomo v nekaterih primerih tudi grafično predstavili.

Na podlagi dejstev, ugotovljenih s pomočjo podatkov z interneta, bomo predlagali možne rešitve za trg kave v prihodnosti.

1.4 Predpostavke in omejitve pri obravnavanju problema

Predpostavljamo, da bomo zadovoljivo analizirali trg surove kave, opredelili kavne krize in pojasnili njihov vpliv na trg surove kave v Italiji, s čimer bomo lahko prišli do rešitev za trg kave v prihodnosti. Predpostavljamo tudi, da ne bomo naleteli na večje težave pri pridobivanju podatkov in iskanju literature za teoretični in empirični del naloge.

Omejitve se bodo lahko pojavile pri dostopnosti nekaterih statističnih podatkov za trg surove kave v Italiji.

2 ZNAČILNOSTI IN POSEBNOSTI KAVE

2.1 Opredelitev kave in njena zgodovina

Kavo pridobivajo iz grma kavovca, ki izvira iz tropskih gozdov vzhodne Afrike. Pradomovina tega grma je v etiopskem višavju v provinci Kaffa. Beseda kava pa naj ne bi izhajala iz te besede, ampak iz staroarabskega izraza gahwah (Sabati – Šuster 2005, 1). Kavovec je tropska rastlina in najbolje uspeva med petimi in petnajstimi stopinjami zemljepisne širine severno in južno od ekvatorja. Je zimzelena rastlina, bolj podobna grmu kot drevesu. Njeno lubje je rjave barve in skoraj gladko, listi so temnozeleni. Cvetovi kavovca so beli in majhni, podobni cvetovom jasmina, ko ovenijo, jih nadomestijo rdeče jagode. Vsaka jagoda ima v sebi dve trdi ovalni semeni. Semena so sprva svetlordeča in z dozorevanjem temnijo (Jezernik 1999, 10–12).

Zgodba o odkritju kavovca in s tem kave je mnogo. Najpogosteje se omenja zgodba o abesinskem oziroma arabskem kozjem pastirju in njegovih »plešočih«¹ kozah. Kozji pastir naj bi opazil, da so bile njegove koze nenormalno živahne in ponoči niso spale, če so jedle plodove z določenih grmov. Pastir je o nenavadnem obnašanju živali potožil redovnikom nekega samostana. Zgodba je zbudila zanimanje priorja samostana, zato je plodove tega grmičevja nabral in njihovo zrnje zavrel v vodi. Pijača ga je poživila in ohranila budnega vso noč. Glas o poživljajočih učinkih pijače se je razširil po vsem kraljestvu in uživati jo je začelo vedno več ljudi (Jezernik 1999, 19–20).

Uporaba plodov kavovca ima skoraj 3000-letno zgodovino. Prvič ga omenjajo Arabci v 9. stoletju pr. n. št. V Arabiji so pijačo iz nepraženih zrn spoznali v 7. stoletju n. št. Dve stoletji kasneje so jo zdravniki v Perziji predpisovali za spodbujanje prebave. Kavna zrna so domnevno začeli pražiti v 12. stoletju, tako da o kavi, kot jo poznamo danes, lahko govorimo šele od tega časa naprej. Napitek iz stolčenih ali zmletih praženih kavnih zrn so v 14. stoletju poznali v vzhodni Afriki, od koder se je skozi Arabijo in Turčijo razširil v Evropo. Prva pošiljka surovih kavnih zrn je v Evropo, natančneje v Benetke, priplula leta 1615 (Goljat in Ogrin 2006, 9). Proti »muslimanski«² pijači so mnogi protestirali in ji nasprotovali, a jo je papež Klemen VIII. leta 1600 kljub temu sprejel in celo razglasil za popolnoma »krščansko«³ (Bončina b. l.). Prve kavarne v evropskih mestih se tako odprejo leta 1625 v Benetkah, leta 1652 v Londonu, leta 1659 v Marseju, leta 1663 v Amsterdamu, leta 1672 v Parizu, leta 1686 na Dunaju in tako naprej po vseh ostalih evropskih mestih (Goljat in Ogrin 2006, 9).

Na začetku 18. stoletja se je gojenje kavovca razširilo v Srednjo in Južno Ameriko (Goljat in Ogrin 2006, 9). Sadiko kavovca naj bi prenesli čez Atlantik in jo posadili na Martiniku. Ta sadika je bila predhodnica več kot 19 milijonom dreves, ki so se v obdobju 50 let razrasla na tem otoku. Od tam so se nasadi kavovca širili na plantaže Južne in Srednje Amerike. Kava je

bila razglašena za nacionalno pijačo tedanjih koloniziranih Združenih narodov (Coffee universe b. l.).

Tudi v Sloveniji glede poznavanja kave nismo zaostajali za svetom. Prvič je kava omenjena v drugi polovici 17. stoletja v poročilu o kavi, ki ga je zapisal Franciscus De Coppinis. V 18. stoletju je uporaba kave ostala omejena na meščanske sloje, saj je bila še vedno draga. V 19. stoletju je začela kava prodirati tudi na podeželje, a je še vedno bila zelo draga dobrina (Bončina b. l.).

Danes globalna kavna industrija zaposluje več kot 20 milijonov ljudi. Kava je najpopularnejša pijača na svetu, saj se je letno popije več kot 400 bilijonov skodelic (Coffee universe b. l.).

2.2 Vrste kave in njene sestavine

Vse vrste kavovca (rod *coffea*) izvirajo iz Afrike. Najvažnejši vrsti sta arabica iz arabskega kavovca, ki je tudi najdlje poznana, in robusta, ki so jo odkrili šele leta 1889. Manj pogosti sta excelsa in liberica, ki ju najdemo le v nekaterih afriških deželah (Sabati – Šuster 2005, 1). Arabica (*Coffea arabica*) izvira iz jugozahodnega Etiopskega višavja in iz Sudana, robusta (*Coffea canephora*) pa z območja med Kongom in Ugando. Kava arabica zavzema okoli dve tretjini svetovnega pridelka kave. V primerjavi s kavo robusto v povprečju vsebuje le pol toliko kofeina, je močnejše arome in polnejšega okusa. Kava robusta je po okusu in aromi bolj groba in robata, čista pa je skorajda nepitna (Goljat in Ogrin 2006, 8).

Pražena kavna zrna vsebujejo 0,7 do 3 odstotke kofeina. Kofein (tudi trimetilksantin – $C_8H_{10}N_4O_2$, tein, matein, guaranin in metiloteobromin) je naravni alkaloid, ki ga pridobivajo iz kavnih zrn, iz listov čajevca in iz kakavovih zrn. Je blago poživilo. S praženjem se vsebnost kofeina ne spremeni bistveno, saj je molekula temperaturno zelo obstojna. Za en kapučino rabimo 7 g mlete kave, ki bi torej vsebovala 70 mg kofeina, vendar v kavo ne preide njegova celotna količina, pač pa nekaj več kot polovica (Wikipedia 2010a).

Poleg kofeina kava vsebuje še teofilin in teobromin, do devet odstotkov beljakovin, okoli 25 odstotkov ogljikovih hidratov, približno 13 odstotkov maščob, pet odstotkov organskih kislin, sledi nikotinske kisline, vodo, polifenole, rudnine, celulozo, aromatične snovi, ki jih je več sto vrst, in druge sestavine. Aromatične snovi skupaj zavzemajo približno 0,1 odstotka sestavin kavnega zrna (Goljat in Ogrin 2006, 13–14).

Po učinku najpomembnejše sestavine kave so kofein in polifenoli. Kofein, kot že rečeno, poživilja, polifenoli pa delujejo kot antioksidanti. Glede na to, da se v svetu letno popije ogromne količine kave, so njeni polifenoli najbolj razširjen in najpogostejši vir antioksidantov, ki ga zaužije človeštvo. Učinek kave je na splošno koristen, vendar ne vedno in za vsakogar. Odvisen je od telesnega ustroja in splošnega življenjskega vzorca posameznika ter od časa uživanja in količine zaužite kave. V zmernih količinah, kar pomeni

skodelico do dve na dan, kava zaradi kofeina spodbuja delovanje živčnega sistema, pospešuje delovanje srca in spodbuja delovanje krvnega obtoka. Za drugo področje njenega delovanja so odgovorne organske kisline, zaradi katerih pospešuje prebavo in spodbuja presnovo (Goljat in Ogrin 2006, 13–14).

2.3 Pridelovanje in obdelava kave

Najugodnejše razmere za rast kavovca so v pasu vzdolž ekvatorja – med severnim in južnim povratnikom. Kavovec je drevo s piramidasto krošnjo in zelenimi listi, ki so nekoliko podobni listom lovora. Iz belih cvetov se v osmih do dvanajstih mesecih razvijejo koščičasti plodovi z dvema semenoma – kavnima zrnoma. Za kavovec je značilno, da so na njem hkrati novi cvetovi in zoreči plodovi (Goljat in Ogrin 2006, 9). Kavovec je pravzaprav drevo, a ga z obrezovanjem oblikujejo v grm, kar olajša ročno obiranje plodov. Prvič obrodi šele po 3 do 4 letih. Plantaže kavovca pokrivajo približno 12 milijonov hektarjev svetovne površine. V prilogi 1 za boljšo predstavo dodajamo sliko področij, kjer pridelujejo kavo.

Več kot 70 odstotkov kave pridelajo iz vrste arabica, ki jo gojijo v Braziliji, Kolumbiji, Mehiki in državah Srednje Amerike. Vrsta robusta je občutljiva na mraz in najbolje uspeva v Slonokoščeni obali, Indoneziji, Braziliji in Ugandi (Sabati – Šuster 2005, 1).

Glavni pridelovalci kave so predstavljeni v preglednici 1 (na naslednji strani).

Za kakovostno in vrhunsko kavo vsakih 8 do 10 dni ročno obirajo samo zrele plodove. Tak način ročnega obiranja je primeren predvsem pri arabici, ki jo pozneje predelajo z mokrim postopkom. Pri strojnem načinu obiranja pa počakajo, da je zrelih večina plodov, potem pa poberejo vse naenkrat. Kljub temu, da nezrele in preveč zrele plodove pozneje izločijo, lahko neenakomerna sestava vpliva na kakovost. Takšen način obiranja se uporablja za nadaljnjo suho predelavo (Sabati – Šuster 2005, 2).

Nadaljnja obdelava mora potekati zelo hitro, saj so plodovi pokvarljivi in se v skladišču ne obdržijo dolgo. Pri suhi obdelavi se zrele plodove po obiranju 3 do 5 tednov suši na soncu, ponavadi na betonskih tleh. Iz posušenih plodov se s posebno napravo odstrani kavna zrna (Caffe Tropic 2005).

Okus kave se bolje ohrani z mokro predelavo. Pri tej v stroju, imenovanem pulper, iz češnje iztisnejo meso sadeža. Mesnati del se loči od zrna v pergaminski luski, čemur sledi nekajdnevno namakanje v vodi. Pri vrsti arabica spodbudi kemične reakcije, ki še dodatno izboljšajo okus in aromo. Nadaljnji postopek zajema sušenje na soncu in odstranjevanje pergaminskih lusk v centrifugalni napravi. Tako se loči srebrna kožica od svetlo rumenega zrna in takrat zrna dobijo srebrno sivo ali srebrno modro barvo (Caffe Tropic 2005). Sledi razvrščanje, pri čemer zrna znova pregledajo in jih razvrstijo. S tako pregledanimi zrnji napolnijo vreče in jih pripravijo za transport (Sabati – Šuster 2005, 2).

Preglednica 1: 20 glavnih pridelovalk surove kave

| Zap. št. | Država pridelovalka kave | Produkcija (v 1000 USD) |
|----------|--------------------------|-------------------------|
| 1 | Brazilija | 2.286.655 |
| 2 | Vietnam | 872.663 |
| 3 | Kolumbija | 563.037 |
| 4 | Indonezija | 558.342 |
| 5 | Peru | 223.831 |
| 6 | Etiopija | 223.520 |
| 7 | Mehika | 217.321 |
| 8 | Indija | 214.200 |
| 9 | Gvatemala | 203.256 |
| 10 | Uganda | 173.098 |
| 11 | Honduras | 155.448 |
| 12 | Kostarika | 87.757 |
| 13 | Filipini | 79.653 |
| 14 | Salvador | 73.417 |
| 15 | Slonokoščena obala | 65.404 |
| 16 | Nova Gvineja | 61.644 |
| 17 | Nikaragva | 59.458 |
| 18 | Venezuela | 58.864 |
| 19 | Madagaskar | 54.776 |
| 20 | Tajska | 41.239 |

Vir: FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations b. l.

V prilogi 2 je, za boljšo ponazoritev, produkcija kave po državah prikazana še grafično.

Zadnja in izredno pomembna faza je praženje kave. Praženje kave je kemični proces, s katerim ustvarimo oziroma izvlečemo iz kavnega zrna vso aromo in sestavine, ki okusu kave dajejo polnost (Coffee Research Organization b. l.). V vsakem kavnem zrnju je okrog 800 aromatičnih snovi, ki se polno razvijejo in sprostijo šele s praženjem kavnega zrna. Praženje da tako kavi barvo, aromo in okus. Kavno se praži v velikih kotlih pri visokih temperaturah, ki pa ne smejo preseči 230 °C. Medtem ko temperatura narašča, kavna zrna izgubijo približno 20 % vlage in zaradi določenih kemičnih procesov pridobijo okrog 60 % volumna. Zaradi zagotavljanja enakomernosti praženja med praženjem zrna nenehno mešajo. Čas praženja je odmerjen zelo natančno, saj je ključni dejavnik končnega okusa in arome kave. Premalo pražena kava je namreč brez prave arome, kiselkastega in trpkega okusa, preveč pražena pa je grenka (Caffe Tropic 2005).

3 ORGANIZACIJE IN SPORAZUMI V POVEZAVI S KAVO

3.1 Mednarodna organizacija ICO

ICO – International Coffee Organization (Mednarodna organizacija za kavo) je bila ustanovljena leta 1963 v Londonu pod okriljem OZN.¹ Njen namen je utrditi sodelovanje med državami proizvajalkami, distributerkami in porabnicami kave (Wikipedia 2010b). ICO poskuša olajšati mednarodno trgovanje s kavo in izboljšati življenjski standard v državah v razvoju s tem, da (International Coffee Organization b. l. a):

- sklicuje redne sestanke, na katerih omogoča predstavnikom vlade izmenjavo mnenj, usklajevanje politike trgovanja s kavo in določanje prednostnih nalog,
- spodbuja in omogoča stabilnost svetovnega gospodarstva s kavo,
- uresničuje razvojne projekte, ki izboljšujejo trgovanje s kavo,
- povečuje svetovno porabo kave s pomočjo inovativnih dejavnosti za razvoj trga,
- spodbuja izboljšanje kakovosti kave,
- tesno sodeluje z globalno industrijo kave preko Posvetovalnega odbora zasebnega sektorja, ki se loteva vprašanj, kot je npr. varnost hrane,
- zagotavlja preglednost na trgu kave s pomočjo objektivnih in celovitih informacij o svetovnem sektorju kave, pridobljenih s tržnimi raziskavami in statistiko.

ICO deluje s pomočjo Mednarodnega sveta za kavo, Izvršilnega odbora, Posvetovalnega odbora zasebnega sektorja, izvršnega direktorja in osebja sekretariata. Najvišji organ organizacije je Mednarodni svet za kavo, ki ga sestavljajo predstavniki vsake države članice. Naloge tega organa so (prav tam):

- odobritev proračuna in letnega programa dejavnosti,
- sprejem ali razrešitev članov,
- reševanje sporov,
- presojanje in odločanje o podaljšanju ali prenehanju sporazumov.

Mednarodni svet se običajno sestaja dvakrat letno – marca in septembra. Članom je omogočeno, da imajo stike in srečanja z drugimi vladami in z glavnimi udeleženci svetovne industrije kave. Na sestankih vsi dobijo vpogled v najnovejše statistične podatke v zvezi s kavno industrijo in tržna poročila o trgu kave. Odločitve so ponavadi sprejete na podlagi soglasja, kar je ključnega pomena za uspešno delovanje organa (International Coffee Organization b. l. a).

¹ krajše Združeni narodi, s kratico OZN ali ZN, je mednarodna organizacija, katere članice so skoraj vse države sveta (Wikipedia 2010). Ustanovljena je bila zato, ker svet, ki se pospešeno globalizira, potrebuje mednarodno organizacijo, ki je sposobna delovati globalno ter učinkovito ustavljati in reševati spopade po svetu (Ministrstvo za zunanje zadeve 2008).

3.2 Združenje držav pridelovalk kave ACPC

Združenje držav pridelovalk kave (ACPC – Association of Coffee Producing Countries) je bilo ustanovljeno leta 1993 z namenom ohraniti stabilnost trga kave (Rice in Ratay 2004, 8). Organizacija združuje 27 držav pridelovalk kave, ki so: afriške države: Angola, Burundi, Centralnoafriška republika, Etiopija, Gabon, Gana, Kamerun, Kongo, Kenija, Madagaskar, Nigerija, Ruanda, Slonokoščena obala, Tanzanija, Togo, Uganda; azijska država Indonezija; države Srednje Amerike: Kostarika, Gvatemala, Honduras, Nikaragva, Salvador in države Južne Amerike: Bolivija, Brazilija, Ekvador, Kolumbija ter Venezuela (Bider 2006, 14).

Združenje teži k stabilizaciji cen in zagotavljanju ravnovesja med povpraševanjem in ponudbo po kavi. Da bi dosegli ta cilj, bi bila potrebna usklajevanje in disciplina med pridelovalci kave, kar pa se je večkrat izkazalo za težko dosegljivo. Prizadevanja ACPC za stabiliziranje trga kave imajo majhen vpliv, saj se države ne držijo dogovorov. Nizke odkupne cene surove kave na primer nadomeščajo z izvozom večjih količin kave, kar veča ponudbo in posledično niža maloprodajne cene. Poleg tega, da države izvoznice lahko brez posebnih težav kršijo dogovore, je nemogoče tudi nadzorovati oziroma preprečiti vstop novih ponudnikov v panogo, kar spet onemogoča prizadevanja ACPC po znižanju ponudbe in stabiliziranju cen (Rice in Ratay 2004, 8).

3.3 Evropska federacija za kavo ECF

Evropska federacija za kavo (ECF – European Coffee Federation) je bila ustanovljena leta 1981. Združuje interese Evropske industrije za topljeno kavo AFCASOLE, trgovine z zeleno kavo CECA in industrije za praženo kavo EUCA (European Coffee Federation b. l.). Z januarjem 2006 so zgoraj navedene organizacije prenehale obstajati kot samostojne in so se združile pod enotno organizacijo ECF, ki je tako postala enotna predstavnic celotnega evropskega sektorja za kavo, od največjega proizvajalca do najmanjšega trgovca (European Coffee Federation 2006).

ECF pokriva vse dejavnosti, ki so v skupnem interesu njenih članic, kot so: standardne pogodbe, transport in logistika, mednarodna trgovinska pravila, uvozne dajatve, terminski trgi, varnost živil, označevanje, okoljska vprašanja itd. Glavni organ ECF je Svet ECF (ECF Council). Sestavljata ga 13-članski izvršni odbor in predsedstvo. Slednje je sestavljeno iz predsednika in treh podpredsednikov, ki prihajajo iz podsektorjev za surovo, praženo in topljeno kavo.

Članice ECF so nacionalne zveze za kavo iz 14-tih evropskih držav (Avstrija, Belgija, Danska, Finska, Francija, Nemčija, Italija, Nizozemska, Norveška, Portugalska, Španija, Švedska, Švica in Velika Britanija), pa tudi številna podjetja, ki s kavo trgujejo oziroma so kakor koli povezana s kavno industrijo. Članice ECF letno uvozijo za približno 40 milijonov

vreč surove kave, kar je približno polovica letnega globalnega izvoza (European Coffee Federation 2006).

3.4 Evropsko združenje za kavo SCAE

Evropsko združenje za kavo SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) je bilo ustanovljeno leta 1998 v Londonu. Združuje mednarodne vlade in organizacije, število njegovih članov pa iz leta v leto narašča. Člani združenja prihajajo iz več kot 70-tih držav po vsem svetu (Speciality Coffee Association of Europe 2010a).

Osnovna ideja združenja je preprosta. Dobra skodelica kave izvira iz prizadevanja za kakovost kave v vsakem členu kavne verige – od kmeta, ki kavo goji, do bara, kjer nam kavo postrežejo. Glavna naloga združenja je tako prizadevanje za izboljševanje kakovosti kave (Speciality Coffee Association of Europe 2010c). Člani se s tem namenom medsebojno povezujejo, obveščajo in si delijo stališča o napredku glede kakovosti kave. Prizadevajo si za umik kave nizke kakovosti s trga in posledično za izboljšanje kakovosti kave na trgu (Speciality Coffee Association of Europe 2010a). Od leta 2000 v ta namen prirejajo razna srečanja, konference in razstave. Oktobra 2000 so tako organizirali prvo konferenco in razstavo v Monte Carlu, kjer se je odvijalo tudi prvo tekmovanje World Barista Championship, ki se ga je udeležilo 14 tekmovalcev. Dogodek je privabil veliko obiskovalcev, kar je pokazalo, da v Evropi obstaja veliko zanimanje za takšne dogodke. Od tedaj je združenje organiziralo še veliko takih dogodkov. Poleg tega SCAE izdaja tudi časopis za ljubitelje kave Café Europa (Speciality Coffee Association of Europe 2010b). Na istih načelih so posamezne države članice ustanovile tudi svoje sektorje SCAE.

3.5 Mednarodni sporazumi o kavi

Pridelek kave je iz leta v leto nestabilen in zelo niha. Da bi ohranili nadzor in zmanjšali nihanje proizvodnje in posledično cene, države pridelovalke in države uvoznice kave vsakih nekaj let podpišejo t. i. sporazum o kavi. Cilj sporazuma je zagotoviti stabilnost cen in ravnotežje med povpraševanjem in ponudbo po kavi (HollandbyMail.com 2003).

3.5.1 Mednarodni sporazum o kavi 1962 in 1968

Leta 1962 je bila ustanovljena študijska skupina, imenovana Coffee Study Group, da bi preučila možnosti sodelovanja med državami uvoznicami in državami izvoznicami kave. Rezultat so bila uspešna pogajanja na sedežu Združenih narodov v New Yorku, ki so se zaključila s sklenitvijo sporazuma. Mednarodnemu sporazumu o kavi iz leta 1962 je sledil sporazum leta 1968. Ta dva sporazuma sta vsebovala določen sistem kvot, s katerim je bila vsa dobava kave, ki je presegala povpraševanje, umaknjena s trga. Vsebovala sta tudi določbe,

ki so omejevale dobavo kave, in določbe o promocijskih aktivnostih za povečevanje njene potrošnje. Ukrepi, ki sta jih določala sporazuma, so pripomogli k stabilnosti cen med leti 1963 in 1972 in hkrati k ravnotežju med proizvodnjo in porabo kave. Sistem kvot se je porušil leta 1973, ko je prišlo do spremembe v sistemu povpraševanje in ponudbe, kar je povzročilo dvig cen. ICO je tako začela zbirati informacije za nov sporazum (International Coffee Organization b. l. a).

3.5.2 Mednarodni sporazum o kavi 1976

Zaradi spremenjene situacije na trgu je bil potreben nov sporazum, ki bi nadomestil sporazuma, sklenjena v letih 1962 in 1968. Tako je bil leta 1976 sklenjen nov sporazum, ki se je od prejšnjih razlikoval po tem, da je dovoljeval ukinitve kvot pri visokih cenah in jih spet uveljavil pri zelo nizkih cenah. Dobri rezultati sporazuma so bili podlaga za sklenitev četrtega sporazuma (International Coffee Organization b. l. a).

3.5.3 Mednarodni sporazum o kavi 1983

Četrty sporazum je bil sklenjen leta 1983. S tem sporazumom je postavil letni sistem kvot za zagotavljanje stabilnosti cen med državami uvoznici in izvoznici kave. Sistem je bil podoben kot pri prejšnjem sporazumu, le da je vsaka država izvoznica sama določila kvoto za izvoz glede na izvoz, ki ga je imela v preteklem letu, in glede na obstoječo zalogo kave v državah izvoznih. Ta sistem kvot je bil obvezno nadzorovan. Za vsak izvoz je država morala izdati potrdilo o izvoru, t. i. Certificate of Origin. Brez veljavnega certifikata država uvoznica pošiljke ni sprejela. V primeru veljave kvot so države uvoznice morale omejiti uvoz iz držav nečlanic, uvoz v države nečlanice pa je bil skrbno nadzorovan. Proizvodnja kave je bila nadzorovana, s čimer so skušali zagotoviti ravnotežje med povpraševanjem in ponudbo. Ob zaključku sezone je bila zaloga kave v državah uvoznih tudi skrbno pregledana. Sporazum je predvideval tudi poseben sklad, ki so ga ustanovile države izvoznice in je financiral promocijske aktivnosti za pospeševanje prodaje kave v državah uvoznih.

Sporazum je bil uspešen do leta 1986, ko so cene padle pod kritično točko. Tako so do leta 1989 spet uvedli sistem kvot, ki je zdržal do leta 1991, ko so cene spet drastično padle. Sporazum je bil zato podaljšan do leta 1993 (International Coffee Organization b. l. a).

3.5.4 Mednarodni sporazum o kavi 1994

Leta 1994 je bil sklenjen nov sporazum, katerega namen je bil preprečevanje drastičnih padcev cen kave. Za izvajanje sporazuma je bila ustanovljena Organizacija za kavo, ki bi omogočala zbiranje relevantnih informacij in diskusije na visoki ravni v zvezi z trgovanjem s kavo. Imela bi tudi vlogo t. i. International Commodity Body-ja (ICB), ki naj bi skrbel za

razvoj in nadzorovanje projektov za razvoj kakovosti kave, predvsem takih, ki bi lahko pridobili finančna sredstva iz skupnega sklada t. i. Common Fund for Commodities (CFC).² Izvajala in podpirala bi študije o izboljšanju globalnega poslovanja s kavo, izvajala promocijske akcije za porabo kave, organizirala razna srečanja, seminarje ... Julija 1999 je Mednarodni svet za kavo sprejel Resolucijo 384, ki predvideva podaljšanje sporazuma za dve leti (International Coffee Organization b. l. a).

3.5.5 Mednarodni sporazum o kavi 2001

V mednarodni sporazum o kavi, ki je začel veljati 1. oktobra 2001, so bili vključeni številni novi cilji (International Coffee Organization b. l. a):

- spodbujanje članic pri razvoju stabilnega trgovanja s kavo,
- spodbujanje porabo kave,
- povečevanje kakovost kave,
- zagotavljanje pristojnega organa za zasebni sektor,
- promoviranje programov usposabljanja in informiranja, namenjenih podpori prenosa tehnologij za države članice,
- izvajanje analiz in svetovanje pri pripravi projektov v korist svetovnega gospodarstva kave.

3.5.6 Mednarodni sporazum o kavi 2007

Sedmi mednarodni sporazum o kavi je bil dogovor 77 članic Mednarodnega sveta za kavo, sklenjen na zasedanju v Londonu 28. septembra 2007. Sporazum naj bi utrdil vlogo Mednarodne organizacije za kavo. Omogočil naj bi medvladna posvetovanja in olajšal mednarodno trgovino tako, da bi povečal preglednost in dostop do ustreznih podatkov, pa tudi s tem, da bi spodbujal trajnostno gospodarstvo kave v korist vseh zainteresiranih strani, zlasti malih kmetov v državah proizvajalkah kave (International Coffee Organization b. l. a).

Določeni so bili tudi novi cilji, kot so:

- spodbujanje članic, da razvijejo ustrezne postopke varnosti živil v kavnem sektorju,
- spodbujanje članic pri razvoju strategij za pomoč lokalnim skupnostim in malim kmetom, z namenom doseganja skupne koristi od proizvodnje kave,
- zagotavljanje dostopnosti informacij o finančnih orodjih in storitvah.

² Sporazum o ustanovitvi Skupnega sklada za proizvode [CFC] je bil sprejet 27. junija 1980 v Ženevi. Združuje 106 držav članic in deset institucij (Common Fund for Commodities 2008).

Sporazum vključuje tudi cilje za doseganje mednarodno dogovorjenih razvojnih ciljev, zlasti v povezavi z odpravo revščine. Veljal bo deset let z možnostjo podaljšanja za največ osem let (International Coffee Organization b. l. a).

4 NAČINI IN POSEBNOSTI TRGOVANJA S SUROVO KAVO

4.1 Pot od pridelovalcev do pražarn

Od zrelega plodu kavovca do skodelice kave je dolga pot, ki se začne z obiranjem pridelka. Ročno obiranje kavovca poteka tako, da zrele plodove pobirajo vsakih 8 do 10 dni, dokler se ne pobere vseh zrelih plodov. Pri strojnem obiranju počakajo, da je zrela večina plodov, in jih nato vse naenkrat oberejo s posebnimi stroji. Nezrele in preveč zrele plodove kasneje izločijo, vendar neenakomerna sestava vseeno vpliva na kakovost (Sabati – Šuster 2005, 2).

Zrelim plodovom najprej odstranijo mesnat ovoj na mokri ali suhi način. Način obdelave pomembno vpliva na kakovost kave. Mokri način je zahtevnejši in dražji, vendar so tako obdelana zrna kakovostnejša. Suhi način je cenejši in takšna so tudi kavna zrna – cenejša in slabše kakovosti. Pri suhem načinu zrele plodove dva do tri tedne sušijo na soncu in nato strojno oluščijo. Pri mokrem načinu plodove v koritih z vodo strojno zmečkajo med dvema valjema, da odstopi večina pulpe. Ostanke pulpe, ki se držijo semen pa odstopijo med bakterijsko fermentacijo. Vsi ti postopki se odvijajo v deželah pridelovalkah kave (Goljat in Ogrin 2006, 13).

Dežele pridelovalke nato surova kavna zrna izvažajo do pražarn. Prebrana kavna zrna zapakirajo v vreče iz jute ali sisal vlaken praviloma po 60 kg neto. Vsako vrečo opremijo z deklaracijo, iz katere je razvidno, od kod kava izvira (Droga Kolinska b. l.). Uvaža se surovo kavo, ki je popolnoma predelana in pripravljena za izvoz iz države pridelovalke. Ponavadi se kavo transportira v kontejnerjih po 275 do 320 vreč. Lahko se naloži tudi v razsutem stanju, kar omogoča transport večjega števila kavnih zrn in posledično nižje transportne stroške.

Običajno se kavo izvažna na podlagi FOB (free on board) pogojev. To pomeni, da cena, ki jo kupec plača, krije vse stroške, ki nastanejo v državi izvoznici, vključujoč natovarjanje, kamionski transport, skladiščenje, pristaniške pristojbine, izvozne pristojbine in natovarjanje kontejnerja na ladjo. Lastništvo tovora preide iz prodajalca na kupca takrat, ko kontejner preide ladijsko ograjo. Ladijski kapitan pripravi tovorni list (bill of lading), ki je dokaz banki, da je tovar na ladji. Druga možnost je, da se kupec in prodajalec dogovorita za plačilne pogoje CAD (cash against documents). To pomeni, da izvoznik dobi denar na svoj bančni račun takrat, ko na dotični banki predloži zahtevane dokumente, ki dokazujejo, da kupljena kavna zrna ustrezajo v prodajni pogodbi dogovorjenim specifikacijam (Enzine Articles 2009).

Izvoznikova banka določi, kateri dokumenti so potrebni. Ponavadi so to: tovorni list (bill of lading), podatki o tovoru (weight notes), certifikat o izvoru (certificate of origin), certifikat o zaplinjevanju (certificate of fumigation), če ga država uvoznica zahteva, ICO certifikat o izvoru (ICO certificate of origin), ki ga mora potrditi Mednarodna organizacija za kavo ICO

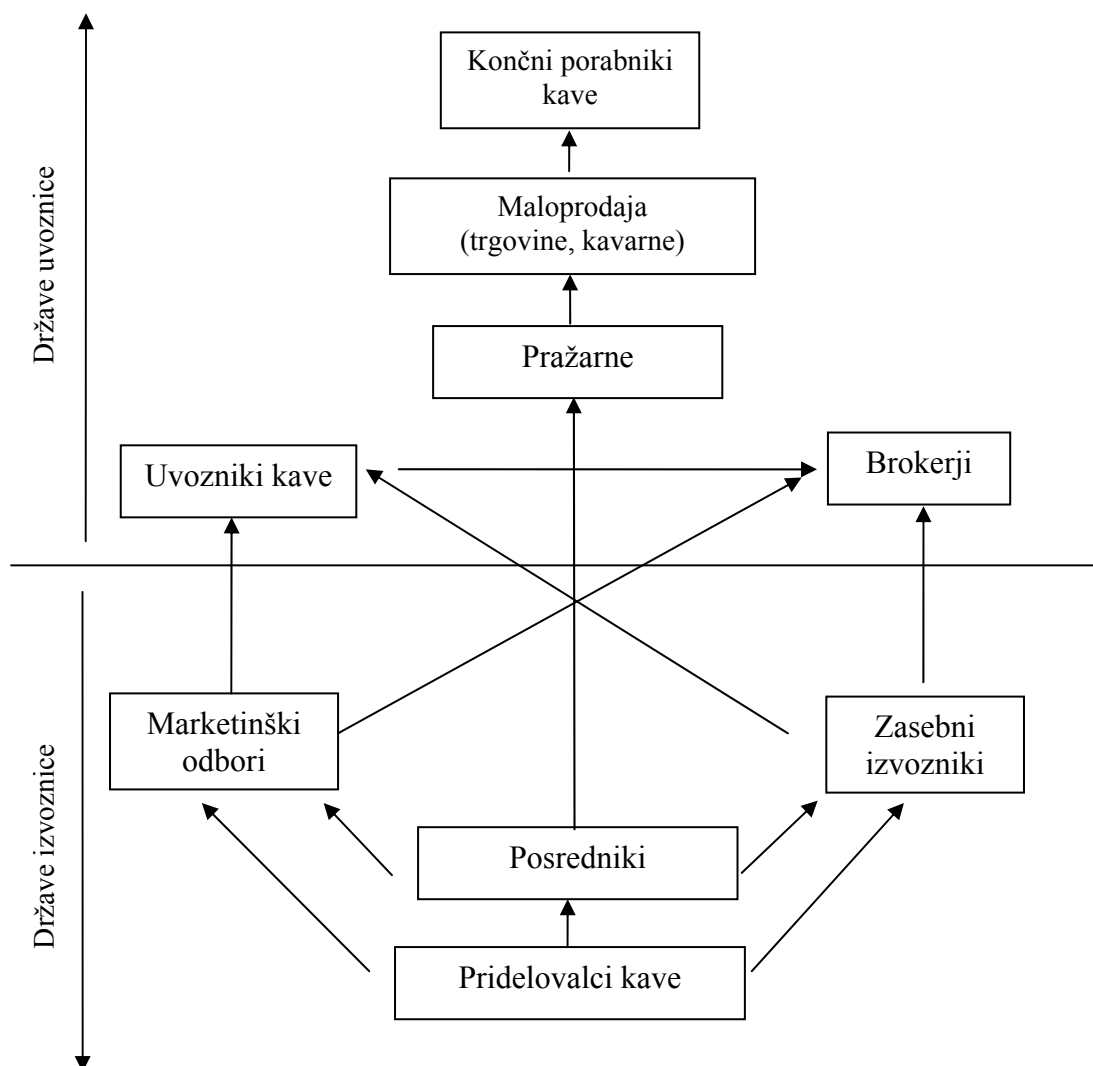
(International Coffee Organization), faktura, poslana kupcu, pakirni list (packing list) in drugi zahtevani dokumenti.

Običajno je, da izvoznik v svoji državi zadolži t. i. brokerja, da pripravi vse potrebno za odpremo kave in za vse potrebne dokumente. Kupec poskrbi za plačilo fakture, prevozne stroške in stroške zavarovanja. Naloga uvoznika, torej kupca, je tudi, da pripravi vse potrebne dokumente za uvoz kave v njegovo državo. Vsak uvoznik se mora zavedati, da je uvoz kave povezan z določenimi tveganji. Kupec ponavadi prejme vzorec kave, ki jo namerava kupiti. Čeprav kupljena kava v večini primerov ustreza kakovosti vzorca, je treba vedeti, da je vsak lot kave drugačen, čeprav je z istega območja ali z iste kmetije. Obstajajo pa določeni načini za zmanjševanje tega tveganja, kot so sklenjena pogodba z natančnimi določili, vzorec, vzeti iz kupljene količine, preden je natovorjena na ladjo, saj je pri FOB pogojih blago na ladji že last kupca, in nenazadnje to, da osebno poznamo tistega, od kogar kupujemo, in da celo obiščemo državo, iz katere uvažamo, in osebno spremljamo proces izvoza (Enzine Articles 2009).

Kava nadalje potuje do pražarn v državah uvoznicah. Praženje je različno močno glede na vrsto in sorto kave. Med praženjem se razvijejo različne sestavine kave, ki so bistvene za aromo kave in so poleg kakovosti same surovine ključnega pomena za kakovost kave (Goljat in Ogrin 2006, 13).

Kava se praži v posebnih pečeh oz. bobnih na visokih temperaturah, kjer se zrna kave neprestano obračajo. Med postopkom se zelena zrna obarvajo v kupcem znano rjavo barvo. Pomembno je vedeti, da ima sveže pražena kava veliko boljši okus, kot tista, ki je dalj časa uskladiščena, saj olja izhlapevajo, aroma in okus pa s tem izgubljata moč. Pražena kava se nato zmelje. Kava je najboljša takoj po mletju, ker to sprosti njeno aromo in okuse, ko pa pride v stik z zrakom, začnejo njene najboljše lastnosti izginjati. Zanimivo je, da drobno zmleta kava ohrani aromo dalj časa kot grobo mleta. Kavo meljemo glede na način priprave. Najdrobnejša je primerna za turško kavo, malo manj drobna za espresso, srednje mleta za filter vrečke, groba pa za aparate (Cogeco S.p.A. 2010a).

Naslednja slika prikazuje pot kave od pridelovalcev preko pražarn do končnih porabnikov.



Slika 1: Pot kave od pridelovalcev do končnih porabnikov

Vir: Rice in Ratay 2004, 5.

Ta slika prikazuje pot kave od plantaž do končnega porabnika. Za vsako vrečo kave je potrebno določeno število korakov, da pride do končnega porabnika. Ne gre pa vsaka vreča po isti poti, proces lahko poteka preko več ali manj korakov. Nekatere vreče kave lahko gredo celo skozi 150 različnih posrednikov, preden pridejo do končnega kupca (Rice in Ratay 2004, 5).

4.2 Trgovanje s kavo na blagovnih borzah

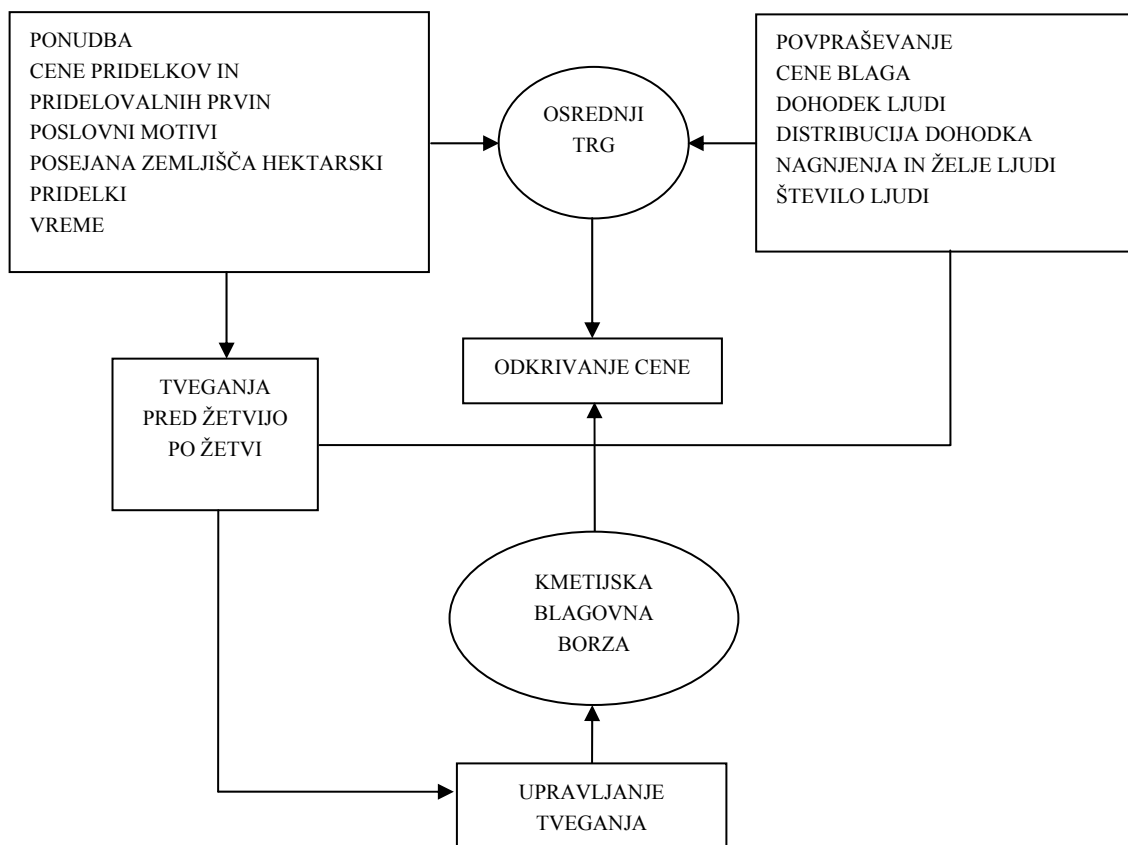
S kavo se trguje na blagovnih borzah. Blagovna borza je borza, kjer se trguje s kmetijskimi proizvodi in surovinami, kot so žito, ječmen, sladkor, kuzuza, bombaž, kakav, kava, mlečni izdelki, nafta, kovine itd. in sklepa pogodbe v zvezi z njimi (Wikipedia 2010c).

Blagovna borza ima različne oblike. Prilagojena je lastnostim blaga, pa tudi potrebam in izkušnjam kupcev ter prodajalcev. Na nekaterih mora biti blago, ki se prodaja, fizično prisotno in ves čas pod nadzorom kupcev in prodajalcev, na drugih pa trgujejo na podlagi vzorcev blaga. Na nekaterih borzah kupujejo in prodajajo določene količine blaga za gotovino, na drugih poslujejo s terminskimi posli, kjer so pogodbeno dogovorjene prihodnje dobave in prevzemi dogovorjenih količin blaga po določeni kakovosti in po vnaprej določeni ceni (Vadnal in Banič 1998, 12–13).

Kmetijski pridelki, s katerimi želimo trgovati na borzi, morajo ustrezati določenim standardom in merilom; to so:

- pridelek mora biti izenačen ali homogen, da ga je mogoče natančno in nedvoumno opredeliti in standardizirati,
- nihanje tržnih cen za pridelek mora biti tolikšno, da je trgovanje tvegano in da omogoča špekulativne dobičke,
- trg za pridelek mora biti dovolj velik, da je zanimiv in popolnoma konkurenčen,
- kupci in prodajalci morajo biti voljni, zmožni in pripravljeni trgovati na terminskem trgu.

Vse te pogoje izpolnjuje razmeroma malo kmetijskih pridelkov, zato se na borzi trguje predvsem z žiti in oljnicami, manj z drugimi pridelki, kot npr. z mesom, živino, krompirjem ali jabolki (Vadnal in Banič 1998, 28):



Slika 2: Vloga blagovne borze v kmetijskem poslovnem sistemu

Vir: Vadnal in Banič 1998, 13.

S kavo se trguje na specializirani blagovni borzi. Kava mora biti standardizirana in tipizirana, ker se posli sklepajo brez dejanske prisotnosti blaga. Posle sklepajo borzni posredniki za račun kupcev in prodajalcev. Od leta 1880 se s kavo trguje na dveh glavnih blagovnih borzah, to sta londonska in newyorška. Na newyorški Board of Trade (NYBOT) se trguje s kavo arabica. Trguje se v centih dolarja na ameriški funt, en 'kontrakt' vsebuje 37.500 funtov. To ustreza približno 260 vrečam po 60 kg (1 funt = 0,453592 kg). S sorto robusta pa se od leta 2000 trguje na londonskem International Financial Futures Exchange (LIFFE) in vsebuje 5 ton (80 vreč). Trguje se z ameriški dolarji na tono (Surovine.si 2008).

Za nakup kave se ponavadi sklepa standardizirane terminske pogodbe (futures contracts). To so pogodbe, s katerimi se kupi neko surovino po vnaprej določeni ceni in na določen datum v prihodnosti. Pri nakupih kave vsaka terminska pogodba pomeni nakup 250 vreč kave (Smith 2007).

Cene surove kave na blagovni borzi so odvisne od ponudbe kave in povpraševanja po njej. Povpraševanje po kavi je večinoma odvisno od velikih podjetij, kot sta na primer Nestle in Kenco. Povpraševanje velikih podjetij pa je odvisno od povpraševanja porabnikov kave. Povpraševanje po kavi se je zadnja leta povečalo, ker je kava postala moderna pijača. Zadnja

leta se odpira vedno več specializiranih kavarn. Kava pa je postala tudi substitut alkoholu, saj se vedno bolj opušča pitje alkohola med obroki (Economics blog 2008).

Povpraševanje po kavi je odvisno tudi od sezonskih nihanj. Pokazalo se je, da se v toplih poletnih mesecih spiže 12 % manj kave od letnega povprečja, zato se tudi izvoz v pozni pomladi in poleti zniža, preden potem v jeseni in pozimi spet naraste (Surovine.si 2008).

Ni pa nujno, da naraščajoče povpraševanje dvigne ceno, saj je cena odvisna tudi od ponudbe kave. Ponudba je odvisna od števila podjetij, nadalje od držav, ki kavo proizvajajo, in od produktivnosti pridelovalcev kave. Na trg lahko vstopijo novi ponudniki, pa tudi razne nove tehnike gojenja kave lahko povečajo produktivnost (Economics blog 2008).

Kratkoročno lahko na ceno kave vplivajo tudi vremenske razmere in bolezni, ki lahko škodujejo plantažam kavovca. Cene kave so tako izpostavljene nihanjem, ki so pogosto nenadna in nepričakovana. Pozeba v Braziliji leta 1994 ali pojav El Niña³ leta 1997 sta na primer povzročila porast cen na 200 USD centov na funt za arabico. Vendar je splošni trend že nekaj let, da cene ostajajo nizke. Vzrok temu je deloma tudi v presežni proizvodnji na svetovni ravni (Rombouts b. l.).

³ El Niño ali južna oscilacija je globalno razširjen vremenski pojav na stičišču zraka in morja. Povzroča nihanje temperature na vodni gladini v zahodnem delu Pacifiškega oceana. Pojavlja se vsake 3 do 8 let po vsem svetu, tako v Pacifiškem, Atlantskem in Indijskem oceanu. Je najbolj znan vremenski pojav, ki ga ni mogoče napovedati. S seboj prinaša poplave, sušo in druge vremenske motnje (Wikipedia 2010č).

5 TRG SUROVE KAVE V ITALIJI

5.1 Tradicija pitja kave v Italiji

5.1.1 Zgodovina kave v Italiji

Težko bi si bilo zamisliti Italijo brez kave. Kava sama sicer ne izvira iz Italije, ima pa pitje kave v Italiji že dolgo tradicijo. Prvič se je kava v Italiji pojavila že leta 1570, in to v Benetkah. Šele leta 1683 je bila v Benetkah na znamenitem Markovem trgu odprta prva kavarna Caffè Florian, ki se šteje za prvo evropsko kavarno. Takoj po odprtju prve kavarne je posel s kavo začel cveteti in posledično so v Benetkah odprli še več kavarn (Vidoni 2009). Razmeroma dolgo je trajalo od pojava kave v Italiji do odprtja prve kavarne, to pa zato, ker so takratni znanstveniki dolgo časa trdili, da je kava svojevrsten strup in je bila zato manj priljubljena (Imperator Srl. b. l. b).

Konec leta 1700 se je pitje kave razširilo po celotni Italiji in kavarne so se začele odpirati tudi v večjih mestih. Nekatere kavarne iz tistega časa so v Benetkah, Torinu in Rimu še dandanes odprte (Vidoni 2009). Kavarne so postale zbirališča filozofov, pisateljev in umetnikov, ki so radi pili to eksotično pijačo med svojimi intelektualnimi pogovori. Taka kavarna je bila Café Le Procope v Parizu, ki jo je odprl italijanski plemič iz Sicilije – Francesco Procopio dei Cutelli. Vanjo so zahajale še danes znane osebe, kot so Voltaire, Victor Hugo in Verlaine. Oblasti so kmalu začele nasprotovati takim srečanjem, saj so menile, da se jih udeležujejo zarotniki in hujskači proti takratni oblasti.

Kava se je hitro širila po Italiji. Konec leta 1800 se že pojavijo prve pražarne. Do takrat se je kava kuhala iz nepraženih zrn, vročina pa je iz zrna privlekla pravo aromo in okus. Surova kava se je pražila v posebnih pečeh na drva ali premog (Imperator Srl. b. l. b).

Kava je bila vsaj v začetku privilegij bogatih slojev. Pili so jo kot zdravilno pijačo in ne kot pijačo za osvežitev. Ko pa so začeli kavovce saditi tudi v evropskih kolonijah v Aziji in Južni Ameriki, je kava postala dostopna širši javnosti (Demetri 2011).

V zgodovini trgovanja s kavo ima poleg Benetk poseben pomen tudi Trst. Tržaško pristanišče je drugo največje pristanišče v Italiji za uvoz kave. Hkrati je tudi skladišče za londonski borzni trg kave robuste (Vidoni 2009).

5.1.2 Poraba kave v Italiji

Na italijanskem trgu vročih napitkov kava prevladuje. Predstavlja 70 % celotnega tržnega deleža. V glavnem se uporablja sorta arabica, ki je višje kakovosti, vsebuje manj kofeina in daje kavi boljši okus. V južnih predelih Italije arabico mešajo z robusto, kar naredi kavo

močnejšo. V nasprotju s francosko praženo kavo, ki je temna in vsebuje več olja, je italijanska pražena kava rjave barve in ne vsebuje veliko olja.

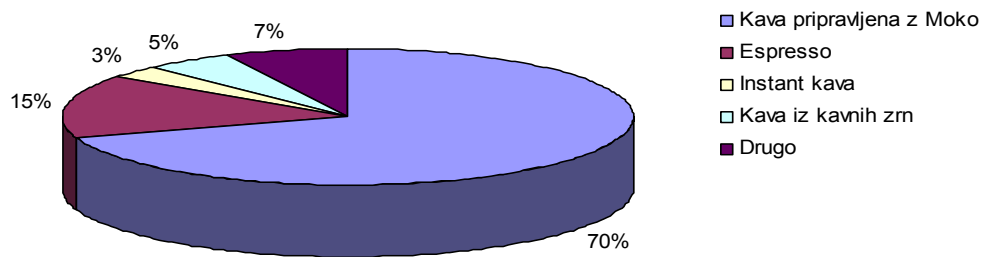
Čas praženja je odvisen od vrste kave. Robusta se praži dlje kot kava sorte arabica. Paziti je treba, da se zrna ne sprajžijo preveč, kajti če so preveč sprajžena, pokvarijo okus kave. Treba jih je sprajžiti ravno prav, kar italijanski mojstri praženja kave dobro obvladajo. Tako pražena zrna nato posušijo na zraku, kar jim omogoči, da ohranijo vso aromo in okus. Kavna zrna zmeljejo tik pred pripravo kave, saj je tako okus boljši. Mlinčki za mletje kave, kot se uporabljajo v italijanskih barih, omogočajo temeljito mletje, kar daje kavi poseben okus (Demetri 2011).

V Italiji kavna mešanica vsebuje 40 odstotkov brazilske kave. Nekateri dodajo brazilski kavi deset odstotkov kave iz Kostarike ali Mehike in po nekaj odstotkov gvatemalske ali kenijske kave, za malo več moči pa se doda indonezijska ali indijska kava. To se dogaja v pražarnah. Majhne pražarne lahko eksperimentirajo in optimizirajo okuse, veliki koncerni, kot je na primer Lavazza v Italiji, pa tega ne morejo. Ne morejo namreč naročiti velike količine kave iz določene države izvoznice, četudi bi trenutno ustrezala njihovi kavi, če je na razpolago le določena količina. Sicer pa vsaka pražarna ustvarja svoj okus in snuje kavne mešanice za trg. Vsak potres, cunami lahko spremeni okus kave nekega bara ali restavracije, če neke sorte kave tisti čas ni na trgu. Navadno pa v barih ponujajo kavo, s katero ima gostilničar največji zaslužek in najmanj skrbi z dobavo. Med trgovci in kupci se namreč ustvarjajo omrežja zaupanja, ki so glavna vrednost poslovanja s kavo.

Za Italijane je zelo pomembno, da je kava sveža, zato se za domačo uporabo priporoča vakuumsko pakirana kava v majhnih količinah, ki ohranja okus in aromo. Večjih količin kave Italijani ne kupujejo, ker se po odprtju svežina in aroma po nekaj dneh izgubita. Kavo si doma pripravijo s pomočjo t. i. caffettiere ali moke, ponekod se uporablja tudi napoletana. Z napoletano pripravljena kava je manj močna (Demetri 2011).

V Italiji ima tako vsaka dežela svoj način priprave kave in skoraj vsako mesto svojo priljubljeno kavno mešanico. Imajo tudi različna imena za kavo. Kapučino v Trstu ni isto kot kapučino v Milanu. Lokalnih kultur priprave kave je nešteto. Tako imenovani kapučino v kozarčku, 'kapo in bi', kot mu pravijo v Trstu, lahko naročimo samo na širšem območju Trsta in v Istri, drugje se ga ne dobi. V Italiji je več kot sto imen za skodelico kave, pripravljene na različne načine. Ta lokalna kultura je zelo močna (Škrlj 2008).

V spodnjem grafikonu prikazujemo zahteve Italijanov glede načina pripravljanja kave.



Slika 3: Zahteve Italijanov glede načina pripravljanja kave

Vir: USDA Foreign Agricultural Service 2010.

Največ kave Italijani spijejo zjutraj in po kosilu. Značilno zanje je tudi, da jim skodelica kave preko dneva pomeni odmor med službo ali po njej (USDA Foreign Agricultural Service 2010). Značilno je tudi pitje kave v baru na hitro, v dveh največ treh požirkih. Zato se najbolj priljubljena italijanska kava tudi imenuje espresso. Kava z mlekom oz. cappuccino se najpogosteje pije zjutraj (Demetri 2011). Kava se navadno pije s sladkorjem in brez mleka, z izjemo cappuccina, macchiata in caffè' latteja, ki vsebujejo različne količine mleka (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

V nadaljevanju predstavljamo nekaj najbolj priljubljenih vrst kave, ki jih pijejo v Italiji (Demetri 2011):

- espresso: vrsta kave, ki se je v Italiji največ spije; servira se v majhnih skodelicah, je črna kava izredno močnega okusa,
- doppio: dvojni espresso,
- ristretto: bolj koncentriran espresso, pripravi se z manj vode,
- lungo ali caffè Americano: espresso, pripravljen z več vode, nasprotje ristrettu,
- macchiato: espresso s kančkom mleka,
- corretto: espresso z malo žganja ali konjaka,
- cappuccino: espresso s spenjenim mlekom, vsebuje enake deleže espressa, vročega mleka in spenjenega mleka,
- cappuccino scuro: cappuccino temnejše barve, pripravljen z manj mleka,
- cappuccino chiaro: cappuccino svetlejše barve, pripravljen z več mleka, vendar manj kot caffè' latte,
- caffè' latte: espresso, pripravljen z več mleka kot cappuccino, a s samo manjšo količino spenjenega mleka; v Italiji se takšna kava ponavadi pije za zajtrk,
- latte macchiato: vroče mleko z malo espressa.

Približno 78 % pivcev kave popije vsaj skodelico kave dnevno. V letu 2009 so Italijani več kot 90 % kave popili doma, ostalih 10 % je bilo popitih v kavarnah (USDA Foreign

Agricultural Service 2010). Kavarne prodajo povprečno 230,3 skodelice kave na dan, od tega 59,8 % espressov, 13,5 % capuccinov, 12,3 % coretto kave, 9,9 % machiato kave in 4,5 % brezkofeinske kave (Coffee Research Organization 2006).

V zadnjih letih se je povečala poraba instant kave, in sicer predvsem zaradi promocije podjetja Nestle z blagovno znamko Nescafé. Ciljna skupina so predvsem mladi. Instant kava se najpogosteje kupuje v supermarketih. V kavarnah je ponavadi ne strežejo (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

V Italiji je veliko kavarn. 31 % kavarn je lociranih v Piemontu, Liguriji, dolini Aoste in Lombardiji, 25,2 % jih je lociranih v Trentinu, Furlaniji, Benečiji in Emiliji Romanji, 22,5 % kavarn je skoncentriranih v Toskani, pokrajini Marke, Umbriji in Laciju, 21,3 % kavarn je lociranih na področju Abruci-Molize, Kampaniji, Apuliji, Bazilikati, Kalabriji in Siciliji (Coffee research organization 2006). Najbolj znane italijanske kavarne so Greco in Aragno v Rimu, Gamberinus v Napoliju, Giubbe Rosse in Gilli v Firencah, Florian in Quadri v Benetkah, Pedrocchi v Padovi, Tommasco in San Marco v Trstu in Il Piatti, Il San Carlo, Il Fiorio, Il Baratti, Il Milano v Torinu (Coffee Research Organization 2006).

V Italiji porabijo letno okrog 112 milijonov vreč surove kave, večinoma arabice in robuste. Porabniki so gospodinjstva – 70 %, kavarne, hoteli, restavracije in trgovine- okrog 25 % in avtomati za kavo 5 %.

Poraba v Italiji je nižja od evropskega povprečja, pa tudi nižja od svetovnega povprečja. Razlika nastane zaradi načina pitja kave in različnih prehranjevalnih navad. V državah, kjer je poraba kave ne prebivalca višja (npr. skandinavske države s porabo cca. 10 kg na leto), se kava pije kot lahka pijača, ki se jo pije med obedom. Italijanska kava pa ima močan okus in je namenjena tudi pospeševanju prebave. Prav zato se jo pije v majhnih količinah (Caffè Do Brasil S.p.A. 2008).

5.2 Najpomembnejši uvozniki surove kave v Italiji

Na italijanskem trgu kave dominira nekaj velikih proizvajalcev in distributerjev z lastnimi blagovnimi znamkami, ki kupujejo surovo kavo neposredno od držav izvoznic. Taki proizvajalci so: Lavazza, Massimo Zanetti Beverage Group, Illycaffè in Cafè do Brasil. Porabniki kave so ponavadi zvesti tem glavnim proizvajalcem in njihovim blagovnim znamkam (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

V nadaljevanju bomo podrobneje opisali nekaj najpomembnejših uvoznikov surove kave v Italiji. Poleg že zgoraj naštetih Lavazze, Massima Zanetti Beverage Group, Illycaffèja in Cafè do Brasila so to še Cogeco, ARC Aziende Riunite Caffè, Beraldi, Duemila Caffè, Imperator, Sandalj Trading Company in Green Elite Coffee.

Eden najpomembnejših ponudnikov surove kave v Italiji je prav gotovo podjetje Lavazza Group s sedežem v Torinu. Vsako leto kupijo okrog dva milijona vreč surove kave iz več kot 50-tih držav. Ponujajo različne blagovne znamke kave, kot so: kavne mešanice za gospodinjstva: Il caffè di Roma, Espression, Barista za kavarne, Qualita oro, Lavazza club, Qualita rossa, Crema e gusto, Dek, Gran aroma bar, Caffè crema, Il perfetto espresso in Caffè espresso, nadalje kavne mešanice, napitke iz kave, kavne avtomate, izdelke v povezavi s kavo za prodajo v trgovinah, pa tudi različne kavne avtomate za javno rabo, za rabo doma in na delovnem mestu.

Skupina Lavazza namenja posebno skrb kakovosti kave, zato je ves proces od uvoza do pakiranja strogo nadzorovan. Kakovost zato večkrat preverjajo, in sicer od tega, da izberejo kakovostna kavna zrna, do tega, da so zrna pravilno sprazena, da se proizvede prava mešanica in ne nazadnje, da je proizvod pravilno zapakiran.

Lavazza industrijski sistem je sestavljen iz štirih obratov: pražarnice na obrobju Torina, obrata Verres v dolini Aoste, kjer je pražarna in pakirnica, obrata v Gattinari, ki proizvajata blagovne znamke Lavazza »Espresso Point«, Lavazza »Blue« in Lavazza »A Modo Mio« in obrata v Invernari, ki je zadolžen za proces dekofeinizacije Lavazza kave (Lavazza Group S.p.A. b. l.).

Naslednji pomemben uvoznik surove kave in distributer pražene kave je holding podjetje Massimo Zanetti Beverage Group S.p.A. Združuje veliko mrežo podjetij, katerih poslovanje se iz leta v leto povečuje. Njihove glavne naloge so: kupovanje surove kave od držav pridelovalk, prodaja podjetjem in strankam po vsem svetu, kupovanje in prodaja na newyorški in londonski borzi, transport iz držav izvoznic do namembnega pristanišča oziroma neposredno do pražarn, management kontrole kakovosti in promocija blagovnih znamk partnerjev iz Brazilije in Kostarike.

Massimo Zanetti Beverage Group je edino podjetje na svetu, ki od vzgoje surove kave do končne skodelice drži proizvodni cikel in nadzor kakovosti v eni roki. Podjetje ima lastne plantaže kave v Braziliji in Kostariki. Poleg kave se podjetje ukvarja še s prodajo čaja, kakava in začimb. Blagovne znamke, ki jih proizvajata in distribuira Massimo Zanetti Beverage Group, so številne in zelo poznane. Med najbolj poznane se uvrščajo: Chock Full o'Nuts, Hills Bros, Segafredo Zanetti, Segafredo Espresso, MJB, Chase & Sanborn in še mnoge druge. Večina blagovnih znamk je internacionalnih in vodilnih na svojem področju. Podjetje poleg kave proizvajata tudi naprave za pripravo kave za kavarne in avtomate za kavo (Massimo Zanetti Beverage Group 2010).

Naslednjo omenjamo družbo Illycaffè S.p.A., ki jo je davnega leta 1933 ustanovil Francesco Illy. Podjetje, ki ima sedež v Trstu, prodaja edinstveno mešanico kave, ki je sestavljena iz devetih sort čiste arabice. Illycaffè uvaža iz Južne Amerike, Srednje Amerike, Indije in Afrike. Kava Illy je namenjena hotelom, restavracijam, kavarnam, za porabo v gospodinjstvih in pisarnah. Prodaja se v 140 državah. Poleg kave ponujajo še različne vrste kavnih

avtomatov, skodelice za kavo, izdelke v povezavi s kavo, čaje, marmelade pod blagovno znamko Agrimontana, čokolado pod blagovno znamko Domori in razna vina. Podjetje je internacionalno, sestavljeno iz več podjetij, ki vsako zase obvladuje lokalno tržišče. Ta podjetja so: Illycaffè S.p.A., Illycaffè North America Inc., Illycaffè Nederland, Illycaffè S.p.A. Bruxelles, Illycaffè Deutschland GmbH, Illycaffè France SA, Illycaffè S.p.A. sucursal en Espagna, Illycaffè Shanghai Ltd., Experimental Agricola do Brasil Ltd., Illy bar concepts S.p.A., Illycaffè Asia Pacific, Porto de Santos Comercio e Exportacao Ltda in Magic L'Espresso S.L. V podjetjih je zaposlenih 700 ljudi, od tega 400 na sedežu v Trstu (Illycaffè S.p.A. b. l.).

Café do Brasil S.p.A. je še eno podjetje, ki se ukvarja z uvozom surove kave v Italijo. Ustanovljeno je bilo leta 1963 v mestu Napoli, kjer je tudi sedež podjetja. Ustanovitelji so začeli z majhno pražarno, ki je s praženo kavo oskrbovala kavarne in trgovine. Skozi leta je podjetje hitro raslo, tako da je danes eno glavnih podjetij za praženje in prodajo kave v Evropi. Širi se tudi drugod po svetu in je že prisotno v Avstraliji, Kanadi, Čilu, Egiptu, na Japonskem, v Jordaniji, Koreji, Libanonu, Katarju, Rusiji, Siriji, Združenih arabskih emiratih in ZDA. Podjetje uvažava surovo kavo in jo praži v lastnih pražarnah. Glavni blagovni znamki sta Caffè Kimbo in Caffè Kosè. Poleg kave prodajajo še kavne avtomate, skodelice za kavo, kozarce in razne druge predmete, povezane s kavo (Caffè Do Brasil S.p.A. 2008).

Kot naslednje naj omenimo podjetje Cogeco S.p.A. s sedežem v Trstu, ki je eden pomembnejših ponudnikov surove kave na italijanskem trgu za male in srednje pražarne. Kavo uvažajo iz Brazilije in drugih držav kavnega pasu Azije, Afrike in Srednje Amerike. Prevladuje brazilska kava, ki predstavlja okrog 40 odstotkov kave v evropskih skodelicah (Cogeco S.p.A. 2010b). Družba Cogeco združuje vrsto podjetij: nedavno so na javni dražbi odkupili podjetje Grimac, poleg tega imajo še podjetje KB Commodities v Londonu, ki se ukvarja z nakupom in prodajo surove kave na mednarodnem tržišču, pražarno Vidiz & Kessler v Zgoniku, ki je pred nedavnim predstavilo novo blagovno znamko Qubik Caffè' in koncept bar Qubik Bar, ki je v prostorih Kinemaxa v Tržiču, ter podjetje Kavaimex na Hrvaškem (Vidoni 2009).

Naslednji ponudnik je ARC Aziende Riunite Caffè, mednarodno podjetje, ustanovljeno leta 1856 v Trstu. Po drugi svetovni vojni so sedež preselili v Milano. Skozi leta je podjetje iz preprostega uvoznika zelene kave zraslo v trgovsko hišo, ki več kot 50 % prometa ustvari v mednarodnem okolju. Kot že njegovo ime pove, je podjetje sestavljeno iz več podjetij. To so: ARC Milano, ARC Genova, ARC Roma, ARC Santos v Braziliji, ARC Melbourne v Avstraliji, ARC Bangalore v Indiji, Bonomi S.p.A. Milano, Bomocaf S.p.A. Milano, Unifin S.p.A. Milano in Bonomi Retail S.p.A.

Danes je podjetje eden izmed največjih uvoznikov surove kave v Italiji. Surovo kavo uvažava iz Kameruna, Ugande, Kenije, Indije, Vietnama, Indonezije, ZDA, Gvatemale, Kostarike,

Kolumbije, Peruja, Dominikanske republike, Mehike, Nikaragve in Brazilije (Aziende Riunite Caffè b. l.).

Pomembno je tudi podjetje Duemila Caffè S.r.l., ki se ukvarja z brokerstvom in uvozom surove kave neposredno iz držav pridelovalk: Brazilije, Kolumbije, Kostarike, Etiopie, Gvatemale, Indije, Kenije, Nikaragve, Peruja, Tanzanije, Kameruna, Konga, Toga, Ugande in Vietnama. Sedež podjetja je v Genovi, pražarne pa ima v Genovi, Trstu, Neaplju in Gioia Tauru. Surovo kavo prodaja v ZDA in po Italiji. Prodajajo različne vrste kave (arabica, robusta, natural wash, gourmet, organsko kavo in kavo brez kofeina) v vrečah po 30 ali 60 kg (Duemila caffè b. l.).

Surovo kavo uvaža tudi podjetje Emperor S.r.l. s sedežem v Trstu. Uvažajo iz držav Srednje in Južne Amerike, Afrike, Azije in Indonezije večinoma za evropski trg. Sorto arabica uvažajo iz Dominikanske republike, Gvatemale, San Salvadorja, Nikaragve, Kostarike, Kolumbije, Paname, Kenije, Etiopije. Iz Mehike uvažajo arabico in robusto, iz Brazilije uvažajo 75 % arabice in 25 % robuste, iz Konga 15 % arabice in 85 % robuste, iz Kameruna 30 % arabice in 70 % robuste, iz Indije 40 % arabice in 60 % robuste, iz Ugande in Indonezije pa 10 % arabice in 90 % robuste. Samo sorto robusta pa uvažajo iz Toga, Slonokoščene obale in Vietnama (Emperor S.r.l. b. l. a).

Sandalj Trading Company S.p.A. je naslednje v vrsti italijanskih uvoznikov surove kave. Podjetje ima sedež v Trstu. Surovo kavo uvažajo iz Latinske Amerike, Afrike in Azije, in to kavo sorte gourmet, arabica, organic, brazilian in robusta. Prodajajo predvsem pražarnam po Italiji, pa tudi v tujino. Podjetje ustvarja tudi svoje espresso mešanice: mešanica Stradivari je 100 % gourmet arabica, mešanica Vivaldi 100 % arabica, mešanice Donizetti, Toscanini, Caruso in Pergolesi prav tako, mešanica Capuccino je iz 90 % arabice in 10 % robuste, mešanica Scarlatti je iz 85 % arabice in 15 % robuste, mešanica Paganini je iz 75 % arabice in 25 % robuste, mešanica Rossini je iz 65 % arabice in 35 % robuste, mešanica Puccini je iz 60 % arabice in 40 % robuste, mešanica Fresco je iz 50 % arabice in 50 % robuste, mešanica Tartini je iz 30 % arabice in 70 % robuste, mešanica Mascagni je iz 10 % arabice in 90 % robuste, mešanica Verdi iz 100 % robuste in mešanica Ponchielli prav tako iz 100 % robuste (Sandalj Trading Company S.p.A. b. l.).

Naj omenimo še podjetje Green Elite Coffee. Podjetje deluje kot agent in kot trgovec na italijanskem trgu, pa tudi v ostali Evropi. Uvaža iz Amerike (Brazilija, Kolumbija, Kostarika, Ekvador, Honduras, Mehika, Nikaragva, San Salvador, Santo Domingo, Peru), iz Afrike (Kamerun, Slonokoščena obala, Togo in Uganda) in iz Azije (Indija, Indonezija in Vietnam) za celoten evropski trg (Green Elite Coffee b. l.).

Kot zadnje omenjamo družinsko podjetje Beraldi S.a.s., kjer že četrta generacija skrbi za uvoz surove kave v Italijo. Podjetje je bilo ustanovljeno leta 1875 v Genovi, leta 1965 so se preselili v Milano, kjer je od tedaj sedež podjetja. Podjetje uvaža neposredno iz Brazilije,

Indije in Kostarike, posluje pa tudi s posredniki, kot so Volcafe – od katerega kupujejo kavo iz Kolumbije, Gvatemale, Kostarike, San Salvadorja, Nikaragve, Hondurasa, Etiopije in Mehike, nadalje s posrednikom Hamburg Coffee Co., od katerega kupuje kavo iz Kolumbije, Kostarike, Gvatemale, San Salvadorja, Paname, Peruja, Etiopije in Indonezije (Sumatra). Posluje tudi s številnimi drugimi posredniki, tako da lahko kupcem zagotovi široko izbiro svetovne surove kave. Poleg kave podjetje ponuja še čaj in razne druge izdelke, kot so skodelice za kavo, skodelice za čaj in podobno (Beraldi S.a.s. b. l.).

Zgoraj je seveda naštetih le nekaj najpomembnejših italijanskih podjetij, ki se ukvarjajo z distribucijo surove kave.

5.3 Sejma Triestesspresso in Fiera Milano SIC – Salone internazionale del caffè

Sejmi so že tradicionalno najpogostejša oblika srečevanja poslovnih partnerjev in predstavljajo učinkovito trženjsko orodje za pospeševanje izvoza. Nastopi na sejmi so eden izmed osrednjih instrumentov pri internacionalizaciji podjetij. Sejemske predstavitve omogočajo podjetjem dostop do novih informacij o tujih trgih, do poslovnih priložnosti in možnost neposrednega razgovora s potencialnimi poslovnimi partnerji. Sejmi omogočajo tudi uvajanje izdelka oz. inovacij, prenos tehnologij in znanja ter pregled novosti in tuje konkurence (Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije 2011).

Za kavno industrijo v Italiji sta pomembna dva taka dogodka in to sta sejem Triestesspresso Expo in MSK Mednarodni salon kave (SIC International Coffee Exhibition).

Triestesspresso je tržaški sejem, na katerem se predstavljajo vsi udeleženci italijanske, pa tudi svetovne kavne industrije. Udeleženci sejma so povečini uvozniki surove kave, lastniki malih in velikih pražarn, trgovci s kavo, lastniki kavarn, hotelov, restavracij pa tudi špediterji in prevozniki.

Razstavljajo predvsem uvozniki surove kave, lastniki pražarn, izdelovalci aparatov za espresso in drugih naprav za pripravo kave, proizvajalci embalaže, nalepk, skodelic in številnih drugih izdelkov, povezanih s kavo, pa tudi špediterji, banke, zavarovalniška podjetja, ladijske družbe in razna združenja, povezana s trgovanjem s kavo. Udeleženci razstavljajo, da bi pridobili nove kupce in razširili svoje tržišče, da bi čim večji množici predstavili svoje izdelke in povečali obseg poslovanja (Fiera Trieste S.p.A. b. l.).

Statistika sejma, ki je potekal od 13. do 15. novembra 2008, kaže, da je Triestesspresso največje trgovsko srečanje, namenjeno industriji kave, saj se je sejma udeležilo kar 6212 strokovnih obiskovalcev iz 79 držav. Razstavna površina sejma se je od začetkov do danes povečala za kar 37,5 %. Sejem so obiskali največji svetovni akterji v kavni industriji, ki so v teh dneh sejma sklenili pogodbe za milijone evrov (Cogeco S.p.A. 2010c). Vsako leto je tako sejem Triestesspresso uspešnejši, saj se udeležba na sejmu iz leta v leto povečuje tako na strani

razstavljalcev kot obiskovalcev. Letošnji sejem, ki je v Trstu potekal od 28. do 30. oktobra, je bil v primerjavi s sejmom izpred dveh let večji kar za četrtno glede na število razstavljalcev in obiskovalcev. Letos je tako sejem obiskalo več kot 8000 obiskovalcev iz 85 držav, razstavljalcev pa je bilo 230 iz 22 držav sveta. Na sejmu je bilo prisotnih tudi 105 novinarjev, ki so o dogodku poročali v svojih medijih. Sejem se po svojem obsegu in vplivu na lokalno gospodarstvo uvršča takoj za jadralsko regato Barcolana. Tak svetovni dogodek je zagotovo še utrdil položaj Trsta kot svetovne prestolnice kave (Serena b. l.).

Poleg sejma Triestespresso se v Italiji odvija še en pomemben dogodek, povezan s kavo. To je sejem MSK – Mednarodni salon kave (SIC – International Coffee Exhibition). Sejem poteka na milanskem sejmu Fieramilano. Namenjen je udeležencem kavne industrije. Združuje najpomembnejše svetovne proizvajalce kave, uvoznike in pražarne, kot tudi proizvajalce naprav za predelavo in pakiranje kave ter naprav za pripravo kave. Sejma se tako udeležijo pridelovalci kave, uvozniki in izvozniki kave, distributerji, trgovci na drobno, proizvajalci embalaže za kavo, proizvajalci opreme in naprav za predelavo in pripravo kave, prodajno in marketinško osebje, finančni in raziskovalni inštituti ter drugi obiskovalci, povezani s kavno industrijo (Biz Trade Shows b. l.). Proizvajalci, uvozniki in pražilci z vsega sveta se bodo tako lahko srečali z vodilnimi podjetji, ki izdelujejo stroje za obdelavo in embalažo. Sejem obsega celotno proizvodno zaporedje kavne industrije od še zelenih zrn do degustacije in nudi možnost za vrsto drugih srečanj in pogovorov o novih silnicah in poslovnih možnostih. Leta 2009 se je sejma udeležilo 176 razstavljalcev (Cogeco S.p.A. 2010č).

5.4 Trgovanje s surovo kavo v Italiji

Italija je sedma največja porabnica kave v Evropi. Italijani porabijo 5,8 kg kave na prebivalca oz. 37 kg kave na gospodinjstvo v enem letu. Italijani tako popijejo približno 600 skodelic kave na prebivalce letno in ta trend iz leta v leto narašča. Polovica do tri četrtnine vse količine kave se porabi v času zajtrka ali dopoldanske malice (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

Trgovanje s kavo je eden najbolj dinamičnih poslov v italijanski industriji s pijačo in hrano. Več kot 700 podjetij, ki zaposlujejo okrog 7000 ljudi, se ukvarja s praženjem kave (USDA Foreign Agricultural Service 2010). V enem letu tako prodajo 3800 ton pražene kave, ki se praži v 750 italijanskih pražarnah. 70 % pražene kave gre za porabo v gospodinjstvih, 25 % se je porabi v lokalih, ostanek pa gre v pisarne. V barih se popije 14 milijard skodelic kave letno (Guida consumatore b. l.).

Italija tako vsako leto uvozi ogromne količine surove kave – okoli 324.000 ton, od katerih je polovica arabice in polovica robuste. Italijanski uvozniki surove kave največ uvažajo iz Brazilije, Indije in Vietnama. 35,2 % surove kave je uvožene iz Brazilije, 19,9 % iz Vietnama

in 9,4 % iz Indije. Zadnja leta so svoj izvoz v Italijo povečale še Dominikanska republika, Kongo, Madagaskar, Uganda, Etiopija in Indonezija (Guida consumatore b. l.).

V letu 2009 je bilo v EU uvoženih več kot 27 milijonov vreč surove, pražene in instant kave, od tega v Italijo 8,3 milijona vreč. Italija je tako druga največja uvoznica kave, takoj za Nemčijo. Italija je v letu 2009 uvozila 7.616.373 vreč surove kave, kar je za 1,8 % več kot prejšnje leto.

Preglednica 2: Uvoz surove kave v Italijo

| Država uvoznica | Količina (v tonah) | | Delež (v %) | |
|-----------------|--------------------|---------|-------------|-------|
| | 2008 | 2009 | 2008 | 2009 |
| Brazilija | 106.939 | 103.694 | 35,52 | 35,17 |
| Vietnam | 55.374 | 58.549 | 18,39 | 19,86 |
| Indija | 29.371 | 27.733 | 9,75 | 9,41 |

Vir: USDA Foreign Agricultural Service 2010.

Naj navedemo še cene surove kave, ki so v letu 2010 po ICO bile naslednje:

Preglednica 3: Povprečne cene surove kave skupno v letu 2010 in po posameznih mesecih (v US centih/lb)

| Leta/ meseci | ICO cena | Kolumbijska mild arabica | | | Druga mild arabica | | |
|--------------|----------|--------------------------|---------|--------|--------------------|---------|--------|
| | | Trg | | | Trg | | |
| | | New York | Nemčija | DTS | New York | Nemčija | DTS |
| 2010 | 147,24 | 223,76 | 226,22 | 225,46 | 194,40 | 196,63 | 195,96 |
| januar | 126,85 | 214,55 | 201,65 | 207,51 | 154,40 | 161,92 | 158,90 |
| februar | 123,37 | 208,36 | 201,89 | 204,71 | 155,92 | 159,00 | 157,86 |
| marec | 125,30 | 206,37 | 205,17 | 205,71 | 162,13 | 166,09 | 164,50 |
| april | 126,89 | 195,18 | 203,50 | 199,50 | 171,32 | 167,95 | 169,24 |
| maj | 128,10 | 197,76 | 202,39 | 200,33 | 174,21 | 172,72 | 173,28 |
| junij | 142,20 | 229,06 | 220,75 | 224,49 | 193,52 | 189,16 | 190,90 |
| julij | 153,41 | 230,88 | 239,33 | 235,52 | 205,25 | 201,94 | 203,21 |
| avgust | 157,46 | 241,77 | 245,79 | 243,98 | 212,80 | 210,78 | 211,59 |
| september | 163,61 | 239,26 | 254,34 | 247,77 | 222,10 | 223,09 | 222,71 |
| oktober | 161,56 | 225,83 | 233,45 | 230,02 | 215,84 | 218,84 | 217,64 |
| november | 173,90 | 239,59 | 247,86 | 244,02 | 227,96 | 237,29 | 233,48 |
| december | 184,26 | 256,52 | 258,50 | 261,97 | 237,33 | 250,75 | 248,17 |

Preglednica 3 – nadaljevanje

| Leta/ meseci | Brazilska natural arabica | | | | Robusta | | |
|--------------|---------------------------|----------|---------|--------|----------|----------|-------|
| | ICO cena | Trg | | | Trg | | |
| | | New York | Nemčija | DTS | New York | Francija | DTS |
| 2010 | 147,24 | 145,71 | 155,93 | 153,68 | 84,09 | 77,63 | 78,74 |
| januar | 126,85 | 128,11 | 132,75 | 131,67 | 75,09 | 69,05 | 70,08 |
| februar | 123,37 | 121,61 | 125,42 | 124,57 | 73,49 | 66,74 | 67,88 |
| marec | 125,30 | 125,28 | 126,49 | 126,21 | 72,53 | 66,16 | 67,25 |
| april | 126,89 | 124,94 | 126,04 | 125,71 | 76,26 | 70,55 | 71,52 |
| maj | 128,10 | 121,66 | 129,19 | 127,32 | 76,21 | 69,49 | 70,61 |
| junij | 142,20 | 136,18 | 145,29 | 143,20 | 82,51 | 75,78 | 76,92 |
| julij | 153,41 | 146,74 | 159,92 | 156,87 | 89,95 | 84,28 | 85,27 |
| avgust | 157,46 | 152,91 | 166,28 | 163,21 | 89,06 | 81,38 | 82,68 |
| september | 163,61 | 162,02 | 179,06 | 175,15 | 87,11 | 80,16 | 81,28 |
| oktober | 161,56 | 163,86 | 178,82 | 175,38 | 90,57 | 84,18 | 85,27 |
| november | 173,90 | 179,16 | 194,16 | 190,62 | 97,94 | 90,79 | 92,04 |
| december | 184,26 | 186,05 | 207,74 | 204,25 | 98,32 | 92,97 | 94,09 |

DTS – dnevna tehtana sredina

Vir: International Coffee Organization b. l. č.

Za primerjavo so v prilogi 3, prilogi 4 in prilogi 5 še cene surove kave v predhodnih letih. Za podrobnejšo predstavo v spodnji tabeli navajamo dnevne cene za januar 2011.

Preglednica 4: Dnevne cene surove kave za januar 2011(v US centih/lb)

| | | Kolumbijska mild arabica | | | Druga mild arabica | | |
|-----------|----------|--------------------------|---------|--------|--------------------|----------|--------|
| | | Trg | | | Trg | | |
| Datum | ICO cena | New York | Nemčija | DTP | New York | Nemčija | DTP |
| 3. jan | 197,97 | n.q. | 275,18 | 282,62 | n.q. | 266,35 | 264,92 |
| 4. jan | 194,25 | 283,00 | 271,32 | 276,58 | 260,88 | 261,27 | 261,11 |
| 5. jan | 192,57 | 279,00 | 272,91 | 275,65 | 259,00 | 259,06 | 259,03 |
| 6. jan | 193,14 | 275,00 | 275,03 | 275,02 | 259,50 | 259,74 | 259,64 |
| 7. jan | 192,01 | 273,75 | 273,29 | 273,50 | 257,25 | 258,00 | 257,70 |
| 10. jan | 192,91 | 274,25 | 273,82 | 274,01 | 257,88 | 258,53 | 258,27 |
| 11. jan | 195,73 | 277,75 | 277,07 | 277,38 | 261,38 | 261,78 | 261,62 |
| 12. jan | 200,62 | 284,50 | 282,81 | 283,57 | 267,13 | 267,52 | 267,36 |
| 13. jan | 198,43 | 280,50 | 280,09 | 280,28 | 264,50 | 264,80 | 264,68 |
| 14. jan | 196,49 | 278,50 | 277,53 | 277,96 | 261,88 | 262,23 | 262,09 |
| 17. jan | 196,74 | praznik | 277,53 | 277,96 | praznik | 262,23 | 262,09 |
| 18. jan | 197,47 | 279,25 | 278,43 | 278,80 | 262,63 | 263,14 | 262,93 |
| 19. jan | 195,39 | 277,50 | 275,78 | 276,56 | 259,88 | 260,49 | 260,25 |
| Povprečje | | | | | | | |
| Visoko | 200,62 | 284,50 | 282,81 | 283,57 | 267,13 | 267,52 | 267,36 |
| Nizko | 192,01 | 273,75 | 271,32 | 273,50 | 257,25 | 258,00 | 257,70 |
| | | Braziljska natural | | | Robusta | | |
| | | Trg | | | Trg | | |
| Datum | ICO cena | New York | Nemčija | DTP | New York | Francija | |
| 3. jan | 197,97 | n.q. | 223,24 | 220,15 | n.q. | 99,81 | |
| 4. jan | 194,25 | 206,00 | 216,97 | 214,45 | 104,75 | 98,69 | |
| 5. jan | 192,57 | 206,00 | 216,82 | 214,33 | 101,75 | 95,60 | |
| 6. jan | 193,14 | 205,00 | 218,63 | 215,50 | 102,75 | 95,96 | |
| 7. jan | 192,01 | 202,75 | 216,89 | 213,64 | 102,50 | 96,29 | |
| 10. jan | 192,91 | 203,25 | 217,43 | 214,16 | 104,00 | 97,88 | |
| 11. jan | 195,73 | 206,75 | 220,67 | 217,47 | 105,50 | 99,78 | |
| 12. jan | 200,62 | 212,50 | 226,42 | 223,21 | 108,25 | 102,90 | |
| 13. jan | 198,43 | 210,50 | 223,69 | 220,66 | 107,00 | 101,84 | |
| 14. jan | 196,49 | 207,50 | 221,13 | 217,99 | 106,50 | 101,05 | |
| 17. jan | 196,74 | praznik | 221,13 | 217,99 | praznik | 101,80 | |
| 18. jan | 197,47 | 209,25 | 222,03 | 219,09 | 107,75 | 102,05 | |
| 19. jan | 195,39 | 207,50 | 219,38 | 216,65 | 106,25 | 100,79 | |
| Povprečje | | | | | | | |
| Visoko | 200,62 | 212,50 | 226,42 | 223,21 | 108,25 | 102,90 | |
| Nizko | 192,01 | 202,75 | 216,82 | 213,64 | 101,75 | 95,60 | |

Opomba: DTP – dnevno tehtano povprečje

Vir: International Coffee Organization b. l. f.

Italija kavo tudi izvažata. 90 % izvoza predstavlja pražena espresso kava. V letu 2010 je Italija izvozila za več kot 186 milijonov dolarjev pražene kave. Največ izvoza je bilo v Nemčijo (15,3 %), Francijo (14,5 %) in Avstrijo (5,5 %).

Izvoz kave je v letu 2009 količinsko znašal 2,2 milijona vreč. V zadnjih dveh letih je sicer izvoz padel za skoraj 6 %. Največ Italija izvažata v EU (70 %), narašča pa izvoz na Balkan in v vzhodno Evropo. Največji izvozniki kave so obenem tudi največji proizvajalci: Lavazza, Massimo Zanetti Beverage Group, Illycaffè in Cafè do Brasil (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

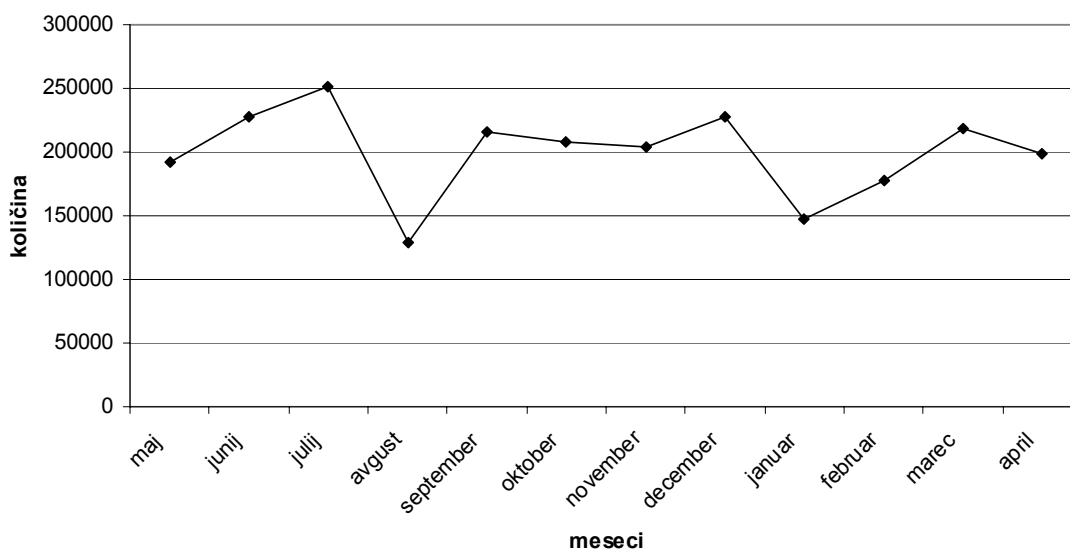
V spodnji tabeli navajamo količino pražene kave, ki jo je Italija izvozila na vse destinacije v letu 2010.

Preglednica 5: Izvoz pražene kave v 60 kg vrečah v letu 2010 po mesecih

| Mesec | Količina (vreče 60 kg) |
|-----------|------------------------|
| maj | 192.121 |
| junij | 228.261 |
| julij | 251.667 |
| avgust | 128.754 |
| september | 216.257 |
| oktober | 207.546 |
| november | 203.599 |
| december | 227.177 |
| januar | 147.172 |
| februar | 178.251 |
| marec | 218.276 |
| april | 198.208 |

Vir: International Coffee Organization b. l. e.

Podatke v tabeli bomo zaradi boljše preglednosti predstavili še grafično.



Slika 4: Izvoz pražene kave v 60 kg vrečah v letu 2010 po mesecih

Izvoz pražene kave iz Italije je od maja do julija naraščal. V avgustu lahko vidimo strm padec izvoza, ki pa v septembru spet narase in ostaja konstanten do januarja. Januarja zopet beležimo padec izvoza. Nadalje spet narašča do marca, čemur sledi rahel padec v aprilu. Padec v avgustu je zagotovo posledica sezonskih nihanj, saj se poleti spije manj kave. Izvoz se zato v pozni pomladi in poleti zniža, preden potem spet v jeseni in pozimi naraste.

Cene pražene pakirane kave se gibljejo od 2 USD za kavo nižje kakovosti do 7 USD za kavo visoke kakovosti za 250-gramsko pakiranje. Povprečna maloprodajna cena pražene kave na nacionalni ravni je leta 2009 znašala 803,76 US centov/lb (803,76 US centov/0,45 kg), kar je za 3,22 % več kot v predhodnem letu. Cene v italijanskih kavarnah pa so približno naslednje: espresso stane okrog 0,90 USD, capuccino pa okrog 1,60 USD za skodelico (USDA Foreign Agricultural Service 2010).

V prilogi 6 dodajamo profil Italije z vsemi pomembnimi podatki v zvezi s kavo.

5.5 Kavne krize v svetu in vpliv na italijanski trg

5.5.1 Življenjski standard pridelovalcev kave

Od cene surove kave je odvisno preživetje 25 milijonov pridelovalcev kave po vsem svetu. Mali kmetje so odvisni od pridelka kave, ki marsikje pomeni večino zaslužka ali celo edini vir zaslužka kmetove družine. Dohodek je močno odvisen od nihanja cene kave. Čeprav le ti proizvedejo več kot 70 % svetovnega pridelka kave, v 85-tih ameriških, azijskih in afriških državah večina živi v revščini (Bacon 2005, 497).

V Kamerunu je na primer 15 milijonov prebivalcev. Od tega jih je kar dva milijona odvisnih od kavne industrije.

V Kolumbiji je kavna industrija prav tako pomemben del celotnega gospodarstva in veliko pripomore k ekonomskemu in socialnemu razvoju države. Kava je tako, vključujoč z gojenjem in pridelavo kave povezane aktivnosti, še vedno ena glavnih dejavnosti in glavni izvozni kmetijski izdelek. Predstavlja 1 % deleža v BDP-ju in 10 % celotne državne proizvodnje. Trenutno je tam 566.000 pridelovalcev kave, se pravi 480.000 družin, ki so odvisne od gojenja kave. Izvoz kave pomeni 7 % celotnega izvoza, kar znaša 890 milijonov USD.

Kostarika s 3,9 milijona prebivalcev ima 73.700 pridelovalcev kave.

Slonokoščena obala ima 17 milijonov prebivalcev. Industrija kave in kakava predstavlja vir preživetja za 7,5 milijona ljudi, od tega jih je vsaj 2,5 milijona zaposlenih neposredni v industriji kave in kakava.

Ekvador z 12 milijonskim prebivalstvom ima 105.000 družin, ki se ukvarjajo s kavo, in kar 800.000 ljudi, ki so neposredni zaposleni v kavni industriji.

Salvador s 6,4 milijonsko populacijo ima 20.000 družin, ki se ukvarjajo s kavo.

V Etiopiji se 25 % 65 milijonske populacije ukvarja s produkcijo, distribucijo ali z izvozom kave. 1,2 milijona družin se ukvarja z gojenjem kave.

Gana je majhna izvoznica kave, a nekaj sto družinam je kava vseeno glavni vir dohodka.

V Indiji se s kavo ukvarja okrog 500.000 ljudi.

V Nikaragvi predstavlja kmetijstvo, katerega glavni del je kavna industrija, glavni vir zaposlitve. V kavnem sektorju je tako zaposlenih 270.800 ljudi. Celotna populacija šteje 5,2 milijona prebivalcev.

V Papui Novi Gvineji 50 % gospodinjstev v 4,9 milijonski populaciji dobi zaslužek ali del zaslužka od kave.

In ne nazadnje v provinci Dak Lak z okrog dvema milijonoma prebivalcev, v pokrajini Central Highlands v Vietnamu, je kava glavna ekonomska dejavnost (Osorio 2003, 1–8).

Ko pa pijemo svojo skodelico kave, se ne zavedamo, da kmet, ki je kavna zrna pridelal, dobi manj kot en odstotek tega, kar za kavo plačamo mi (Stanford Graduate School of Business 2004).

V prilogah 7, 8 in 9 navajamo cene surove kave, ki so bile plačane pridelovalcem kave od leta 1990 do 1999, od leta 1983 do 1989 in od leta 2000 do 2009.

Že tako nizke cene pa lahko v določenih obdobjih zaradi različnih razlogov padejo še na nižjo raven. Zaradi velikih padcev cen kave tako lahko pride do t. i. kavne krize. Ta ogroža predvsem male pridelovalce kave v državah v razvoju. Poleg tega, da kriza ogroža male kmete, ogroža tudi ekonomsko rast ter socialno in politično stabilnost držav pridelovalk kave v Srednji in Južni Ameriki ter v Afriki in Aziji.

Za lažjo predstavo vzemimo naslednje podatke. Leta 1990 je zaslužek od prodaje kave v državah pridelovalkah znašal okrog 10–12 milijard USD in zaslužek od maloprodaje kave v državah uvoznih okrog 30 milijard USD. V letu 2002 je zaslužek držav uvoznic presegal 70 milijard USD, zaslužek pridelovalk pa je bil samo 5,5 bilijonov USD. Cene kave so od leta 1980, ko so bile 120 US centov/lb, padle kar na 50 centov/lb. Padeč cen in posledično zaslužkov je še posebej zaskrbljujoč za države, kot je npr. Uganda, kjer kava predstavlja skoraj polovico izvoza države (Osorio 2002, 1).

5.5.2 Vzroki za nastanek kavnih kriz

Glavni vzrok za padeč cen surove kave oz. za nastanek kavne krize je hiperprodukcija in posledično neravnotežje med povpraševanjem in ponudbo na trgu kave. Hiperprodukcija namreč povzroči presežek ponudbe nad povpraševanjem. Vzrok presežka ponudbe pa je tudi v manjši porabi, in sicer za odstotek do dva odstotka letno. V zadnjih desetih letih se je namreč dnevna proizvodnja dvignila za 20 milijonov vreč, medtem ko se je poraba dvignila samo za 7,5 milijona vreč, kar pomeni 12,5 milijona vreč presežka (24 ur.com 2001). Celotna produkcija kave je tako v letu 2009 je znašala okrog 119 milijonov vreč (60 kg vreče), medtem ko je svetovne poraba kave samo 97 milijonov vreč. Poleg tega svetovne zaloge kave znašajo okrog 40 milijonov vreč. Produkcija kave je naraščala letno za 3,6 %, povpraševanje po kavi pa samo za 1,5 % (Bacon 2005, 497).

Vzrok hiperprodukcije je med drugim v liberalizaciji trga kave, ki je povzročila nadzorovanje trga, ki ga izvajajo velika podjetja. Leta 1998 je trg kave obvladovalo pet velikih podjetij: Philip Morris, Nestlè, Sara Lee, Procter in Gamble ter Tchibo. Zavzemali so kar 69 % trga pražene in instant kave. Osem mednarodnih uvožno-izvoznih podjetij je obvladovalo 56 % trgovine s kavo. Te strukturne spremembe v verigi proizvodnje kave so vodile do velikega padca cen surove kave, plačane proizvajalcem. Delež od maloprodajne cene, ki ga je zaslužil proizvajalec, je z 20 % padel na 13 %. V prejšnjih letih so države proizvajalke v Latinski Ameriki, Aziji in Afriki zaslužile okrog 55 % »kavnega dolarja«, veliko več kot pri proizvodnji npr. banan ali kakava. Omenjene spremembe v kavni industriji pa so povzročile padeč deleža držav pridelovalk na 22 % (Bacon 2005, 497–506).

Padec cen v letu 2001/02 je povzročila tudi hiperprodukcija zaradi povečanja količin pridelave kave v Vietnamu in na novih plantažah v Braziliji, kar je povzročilo rekordno letino (Osorio 2002, 1). Predvsem v Vietnamu se je pridelovanje kave močno razširilo. Leta 1975 je Vietnam surovo kavo prideloval na okrog 20.000 hektarjev površine in pridelal za okrog 5000 ton surove kave letno. Od leta 1990 pa se je produkcija kave močno povečala. Obdelovalna površina se je povečevala za 17 % letno, količina pridelane surove kave pa za 25 % letno. Leta 2007 je bilo obdelovalne površine več kot 500.000 hektarjev, od katerih kar 90 % obsega glavno obdelovalno področje, to je Central Highlands. Produkcija pa znaša 960.000 ton, od tega 92 % pridelajo v Central Highlands. Leta 1985 je pridelek tako znašal okrog ene tone/hektar, 20 let kasneje pa 1,7 tone/hektar, v nekaterih letih celo do 2 oz. 2,5 tone/hektar (Huy 2008, 1–2).

Največji porast je produkcija kave Vietnoma doživela v letih 1995–1997. Obdelovalna površina se je v teh letih povečala z 205.000 hektarjev na 529.000 hektarjev, kar je več kot 80.000 hektarjev letno. Vzrok takega velikega porasta je bil v izjemnem povečanju cen surove kave v letih od 1994–1999. Poleg naraščajočih cen je k razmahu produkcije pripomogla še naprednejša tehnologija za gojenje kave (Huy 2008, 2).

V spodnji tabeli prikazujemo porast obdelovalne površine in pridelane količine surove kave v Vietnamu v letih od 1993 do 2007.

Preglednica 6: Porast obdelovalne površine in pridelane količine surove kave v Vietnamu od 1993 do 2007

| Leto | Obdelovalna površina (v ha) | Vrednost izvoza (v tonah) |
|------|-----------------------------|---------------------------|
| 1993 | 140.000 | 124.300 |
| 1994 | 115.500 | 163.200 |
| 1995 | 205.000 | 222.900 |
| 1996 | 285.500 | 248.500 |
| 1997 | 385.000 | 375.600 |
| 1998 | 485.000 | 387.200 |
| 1999 | 529.000 | 464.400 |
| 2000 | 533.000 | 705.300 |
| 2001 | 535.000 | 844.452 |
| 2002 | 522.200 | 702.018 |
| 2003 | 509.937 | 693.863 |
| 2004 | 503.241 | 889.705 |
| 2005 | 491.400 | 800.608 |
| 2006 | 448.700 | 822.299 |
| 2007 | 506.000 | 1.074.709 |

Vir: Huy 2008, 3.

Kot že rečeno, je hiperprodukcija znižala raven cen surove kave. Od leta 1999 do 2004 se je izvozna količina surove kave povečala od 464.500 ton v letu 1999 na 844.452 ton v letu 2001 in kar na 889.075 ton v letu 2004. Vrednost izvoza pa je s 563,4 milijonov USD v letu 1999 padla na 300,33 milijonov USD v letu 2002 (Huy 2008, 4).

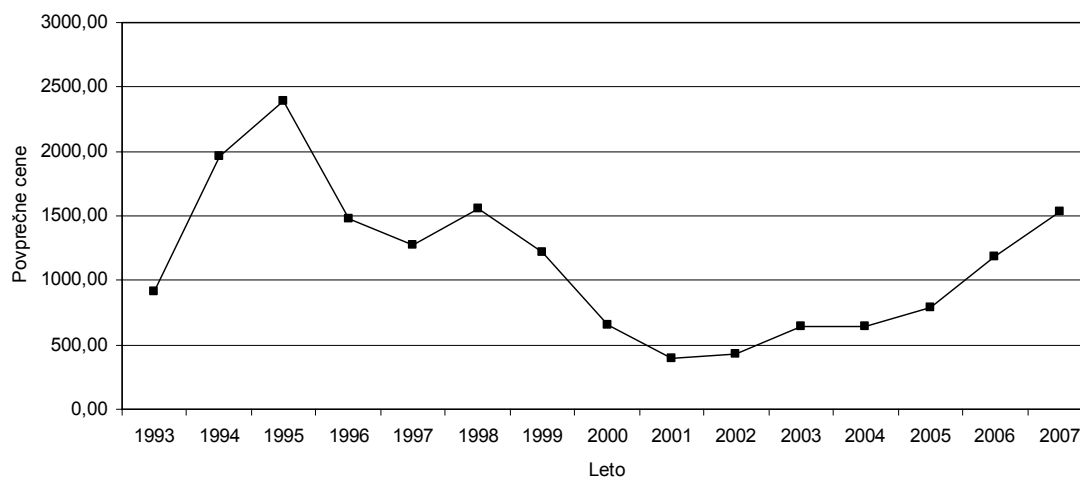
V naslednji tabeli predstavljamo povprečno vrednost cen surove kave v obdobju 1993 do 2007.

Preglednica 7: Povprečna vrednost cen surove kave v obdobju 1993 do 2007

| Leto | Povprečne cene (v USD/tono) |
|------|-----------------------------|
| 1993 | 909,09 |
| 1994 | 1.960,78 |
| 1995 | 2.393,56 |
| 1996 | 1.473,64 |
| 1997 | 1.275,60 |
| 1998 | 1.551,39 |
| 1999 | 1.213,60 |
| 2000 | 658,36 |
| 2001 | 400,37 |
| 2002 | 427,81 |
| 2003 | 643,57 |
| 2004 | 647,53 |
| 2005 | 788,83 |
| 2006 | 1.188,00 |
| 2007 | 1.529,20 |

Vir: Huy 2008, 5.

Za nazornejšo predstavitev podatke v tabeli predstavljamo še grafično.



Slika 5: Gibanje povprečne vrednosti cen surove kave v obdobju 1993 do 2007

Od leta 1993 do leta 1999 so cene surove kave močno naraščale, leta 1999 pa so zaradi že navedenih razlogov začele drastično padati vse do leta 2003. V letu 2003 so se cene rahlo dvignile, kar je pomenilo nov porast vietnamskega izvoza. V treh zaporednih letih 2005/06, 2006/07 in 2007/08 je izvoz že presegel eno milijardo USD (Huy 2008, 4).

5.5.3 Posledice kavne krize

Kavne krize imajo na države pridelovalke velik vpliv. Od leta 2000 do leta 2004, ko so cene kave padle od 1,20 USD/lb na med 0,75 USD/lb in 0,45 USD/lb, je zaposlitev v kavnem sektorju drastično padla. Odpustili so 50 % začasno zaposlenih in okrog 21 % sezonskih delavcev v tem sektorju. Padajoče cene kave so povzročile množične migracije, predvsem iz držav Srednje Amerike v ZDA. Veliko področij, kjer so prej gojili kavo, pa so kmetje spremenili v pašnike za govedo. Nizke cene so tako negativno vplivale na lokalno ekonomijo in ogrozile tradicijo pridelovanja kave v državah pridelovalkah kave (Bacon 2005, 499).

V nadaljevanju navajamo vplive krize na nekatere izmed držav pridelovalk.

Kot prvo omenjamo Kamerun. Nizke cene so povzročile zmanjšanje produkcije s 124.000 ton robuste in 31.000 ton arabice na 32.000 ton robuste in 5.600 ton arabice. Veliko kmetijskih delavcev je izgubilo službe, kar je pomenilo večjo brezposelnost. Zaradi vsega naštetega je veliko mladih delavcev migriralo v mesta, kjer so posledično beležili višjo stopnjo kriminala. V obrobni predelih je prebivalstvu primanjkovalo denarja za zdravstveno oskrbo in izobraževanje, kar niža starostno mejo in stopnjo izobrazbe prebivalstva.

V Centralnoafriški Republiki so se dohodki od kave drastično znižali. Posledično je veliko malih kmetov opustilo kmetije, nekaj jih je spremenilo namembnost kmetije in začelo gojiti druge poljščine, tudi nelegalne. Veliko zaposlenih v kavnem sektorju je izgubilo službe, veliko mladih se je zato preselilo s podeželja v mesta. Revščina je močno porasla, ljudje niso imeli zaslužka za izobraževanje, zdravstveno oskrbo, oblačila ... Kmetje, ki so nadaljevali s produkcijo kave, so zmanjšali oskrbo kavovcev, kar je močno znižalo stopnjo kakovosti kave.

V Kolumbiji je kava, vključujoč z gojenjem in pridelavo povezane aktivnosti, še vedno ena glavnih dejavnosti in glavni izvozni kmetijski izdelek. Predstavlja 1 % deleža v BDP-ju in 10 % celotne državne proizvodnje. V Kolumbiji so nizke cene surove kave zmanjšale delež kave v celotnem gospodarstvu države od 5,3 % na 1,3 %. Izvoz se je zmanjšal za 1,5 milijarde USD od 1999 do 2002. Dohodek v kavnem sektorju je padel kar za 50 %, od 1,5 milijarde USD na 737 milijona USD. Zaposleni v kavnem sektorju so izgubljali delovna mesta. Zaradi krize se je med leti 1997 in 2000 število gospodinjstev, ki živijo pod mejo revščine, povečalo s 54,2 % na 61 %. Življenjski standard malih kmetov se je močno znižal, tako da nekateri niso mogli več plačevati za izobraževanje otrok. Naraslo je tudi število podhranjenih. Povečalo se je preseljevanje, predvsem mladih, v urbana središča. Kmetje so nadomeščali nasede kavovca z drugimi poljščinami, nelegalnimi kulturami, pašniki, ali so celo opustili plantaže (Osorio 2003, 1–2).

V Kostariki so mali kmetje zmanjšali oskrbo kavovcev ali opustili plantaže, ker zaslužek od gojenja kave ni več kril stroškov produkcije. 10.000 zaposlenih v kavnem sektorju je ostalo brez zaposlitve. V Brunci, enem glavnih območij pridelovanja kave, je bilo veliko gospodinjstev pod mejo revščine. Dohodek na prebivalca je bil pod vrednostjo osnovne košarice. Leta 1998 je bilo na tem območju 11,8 % ljudi pod pragom revščine, leta 2002 pa že 13,1 %. Delež celotnega prebivalstva pod pragom revščine se je od 7,1 % povečal na 8,8 %. Kriza je negativno vplivala tudi na trgovino, transport, dejavnost skladiščenja in finančni sistem.

V Slonokoščeni obali so zmanjšani dohodki kavnega sektorja resno vplivali na nacionalne investicije, kar je povzročilo zastoj v razvoju. Cene surove kave so padle z 41 US centov/lb na 15 centov/lb v letu 2002. Padeč zaslužka s kavo so nekateri nadomestili z zaslužki s kakavom. Kljub temu je življenjski standard padel in mnoge družine so se soočale s pomanjkanjem, tako da otrokom niso mogli več plačevati šolanja. Kmetje so zreducirali oskrbovanje kavovcev, kar je povzročilo padeč kakovosti kave.

Ekvador je tudi utrpel posledice kavne krize. Zaslužki s kavo v letu 2003 niso pokrivali niti stroškov pobiranja pridelka. Nezaposlenost v kavnem sektorju je naraščala. Veliko jih je zapustilo družine in migriralo v mesta ali v tujino. Mnogi kmetje niso več oskrbovali plantaž, so jih opuščali, jih spreminjali v pašnike oziroma namesto kave začeli gojiti druge poljščine. Gojenje drugih poljščin namesto kave resno vpliva na okolje. Kava se namreč goji v senci dreves, ki jih kmetje ne potrebujejo več, zato jih sekajo in prodajajo les. Tako prihaja do velikega krčenja drevja, kar ima velik negativen vpliv na okolje (Osorio 2003, 3–4).

Zaposleni v kavnem sektorju v Salvadorju so od leta 2000 utrpeli velike izgube. Dolgovi kmetov so znašali 334 milijonov USD. Padeč v zaslužku v kavnem sektorju je negativno vplival tudi na druga ekonomska področja. Okrog 113.000 zaposlenih v tem sektorju je izgubilo službe. Dobrodelna ustanova World Food Programme je pomagala 10.000 družinam pridelovalkam kave. V mnogih območjih, kjer gojijo kavo, je bilo zaznati porast podhranjenosti otrok, v letu 2003 je bilo takih kar 45 %. 52 otrok je od podhranjenosti umrlo. 25 % kmetov je prodalo zemljo oziroma nadomestilo kavo s katero drugo poljščino, 8 % jih je emigriralo v ZDA. Kavovce gojijo v senci dreves in ta območja so bila edina gozdnata območja v državi. Menjava poljščine je pomenila uničenje teh dreves, kar je imelo velik negativen vpliv na okolje.

V Etiopiji je veliko ljudi, zaposlenih v kavnem sektorju, v času krize živelo z manj kot enim USD na dan. Kmetje so prodajali svoj pridelek kave znatno pod stroški produkcije. Veliko zaposlenih v proizvodnji kave je izgubilo službo. Kmetje niso bili več zmožni plačevati izobraževanja otrok in osnovne medicinske oskrbe. Zmanjšati so morali tudi oskrbo s hrano, tako da so živeli od enega skromnega obroka dnevno, kar je vodilo do podhranjenosti. Zelo se je povečala migracija v urbana središča. Tudi tukaj so kmetje opuščali plantaže kave, kar je imelo negativni vpliv na okolje (Osorio 2003, 5–6).

Delež cene kave, ki je bil plačan kmetom v Gani, je od 2000 do 2002 padel s 56,93 % na 55,70 %. Cene kave niso pokrivala produkcijskih stroškov. Kmetje so zapuščali plantaže kave, niso imeli dovolj dohodkov za izobraževanje otrok in zdravstveno oskrbo. Številni lokalni trgovci so zaprli svoje poslovalnice.

V Indiji so pridelovalci pri tako nizkih cenah kave težko pokrivali produkcijske stroške, zato so reducirali oskrbo plantaž in delovno silo. Produkcija je zato padla in brezposelnost se je povečala. Revščina je močno narasla v vzhodnem in zahodnem Ghatsu. Kmetje so sekali drevesa, v senci katerih so gojili kavo, in jih prodajali kot les, kar je vodilo v krčenje gozdov in izgubo ekološkega ravnotežja. Zahodni Ghats je tako celo 14. najbolj občutljivo ekološko območje na svetu (Osorio 2003, 6-7).

V Nikaragvi je kriza povzročila ogromne izgube. V letih 2000/01 in 2002/03 so se zaslužki od izvoza kave zmanjšali za 142 milijona USD zaradi zmanjšanja izvozne količine in za 165 milijonov USD zaradi nižje cene kave. Izgube zaradi manj plačanih dohodnin državi so bile ocenjene na 13,2 milijona USD. Delo je izgubilo okrog 122.000 zaposlenih. Močno je naraslo število migrantov iz vasi v mesta, čeprav v mestih ni bilo povpraševanja po takšni delovni sili. V območjih gojenja kave je prišlo do številnih demonstracij, na katerih so brezposelni zahtevali delo. Kmetje so zaradi nizkih cen in varčevanja opustili oskrbovanje plantaž, banke pa so omejile posojila kmetom.

V Papui Novi Gvineji je, v obdobju od leta 1998 do leta 2002 BDP padel za 3,5 %. Zaposlitev v kavnem sektorju se je zmanjšala za 40 %. Kmetje niso zmogli plačevati šolanja otrok, zdravstvene oskrbe, kupiti hrane ... Na območju Eastern Highlands kar 50 % staršev ni plačalo šolnine za svoje otroke. Kavna kriza je povečala revščino, upočasnila ekonomsko rast in povečala brezposelnost.

Na Filipinih cene kave niso pokrivala niti osnovnih stroškov. V območjih gojenja kave se je močno povečala brezposelnost. Kmetje so živeli večinoma pod pragom revščine, nismo mogli plačevati davkov, zato so opuščali svoje kmetije. Kmetje, ki so vztrajali na plantažah kave, pa so znatno manj skrbeli zanje. Zmanjšali so gnojenje, nepravilno pobirali pridelek in še drugače varčevali na račun kakovosti kave.

V Vietnamu je leta 1990, v času visokih cen kave veljalo, da si kilogram kave lahko zamenjal za 5 kg riža. V letu 2002 je to razmerje padlo na 1:1. V marcu 2002 je 45 % družin pridelovalk kave trpelo lakoto. 66 % družin je dolgovalo bankam. Veliko otrok takih družin je pustilo šolanje (Osorio 2003, 7-8).

Če povzamemo, je kriza pustila ogromno posledic in močno vplivala na države pridelovalke. Poleg hudih socialnih in ekonomskih posledic je pustila še negativne vplive na okolje.

Ekonomske posledice se kažejo v opuščanju kmetij, masovni izgubi zaposlitev, izgubi dohodka, posledično v negativnem vplivu na ostala ekonomska področja in v zmanjšanem zaslužku od izvoza.

Socialne posledice se kažejo v migracijah iz vasi v mesta, izseljevanju v tujino, manj razpoložljivih sredstvih za zdravstveno oskrbo in izobraževanje, v naraščanju števila gospodinjstev, ki živijo pod pragom revščine, povečanju števila podhranjenih, povečanju zadolževanja in gojenju nelegalnih rastlin.

Negativni vplivi na okolje se kažejo predvsem v opuščanju kavnih površin in sekanju dreves, pod katerimi se goji kava. Drevesa se sekajo z namenom prodaje lesa in tako ostanejo z drevesi porasle le majhne površine (Osorio 2004, 2).

5.5.4 Vpliv kavne krize na italijanski trg

Kavna kriza zadnjih let italijanskega trga kave ekonomsko ni posebej prizadela. Uvoz kave v Italijo ostaja skozi vsa leta približno enak. V letu 2009 je upadel za samo 1,5 % glede na podatke iz leta 2008. Tudi poraba kave na italijanskem tržišču je v bistvu enaka. Zabeležiti gre zgolj malenkostni upad izvoza pražene kave iz Italije – govorimo le o pičlih 2 %.

V Italiji se kava prodaja preko treh osrednjih kanalov: preko velike distribucije, preko restavracij in hotelskih objektov in preko avtomatskih naprav. Lažji upad prodaje kave so zabeležili v restavracijah in hotelih, povečala pa se je v veliki distribuciji, zlasti v gospodinjstvih.

V mnogih državah obstaja zakoreninjena kultura kave, ki v bistvu ne pozna krize. Delovni odmor pri kavi je v Italiji trenutek socializacije in negovanja osebnih stikov tako na delovnem področju kot v zasebnem življenju. Sektor prehranske industrije namreč na splošno ne doživlja negativnih učinkov svetovne krize kot na primer avtomobilski ali elektronski sektor (Vidoni 2009).

Zaradi krize pa se je znižala kakovost kave v vseh državah porabnicah, tudi v Italiji. Zaradi manjšega zaslužka so kmetje pridelovalci manj vlagali v oskrbo nasadov kavovca in v samo obiranje, obdelavo in skladiščenje plodov. Posledično je kakovost kava upadla.

6 TRG KAVE V PRIHODNOSTI

V zadnjih desetih letih je na trg kave vstopilo veliko novih ponudnikov. Globalni kavni sektor je ocenjen na zavidljivih 80 bilijonov USD. Torej ni presenetljivo, da taki dohodki privlačijo veliko število različnih poslovnežev, ki ne spoštujejo vedno tradicije dobre kave. Tradicionalno je kavna industrija zgrajena na trdnih temeljih znanja in izkušenj ter širjenja obojega s predpostavko, da bo taka medsebojna pomoč botrovala kakovostni kavni industriji. Vendarle pa se v zadnjih letih kaže, da na trg kave vstopa konkurenca, ki je kavni posel izbrala zaradi lahkega zaslužka in ne zaradi ohranjanja tradicije. Posledično se ne uporabljajo tako pogosto oziroma se celo izgubljajo stari, tradicionalni načini poslovanja s kavo.

Pomembno vlogo pri zagotavljanju kakovosti ima celotna kavna industrija. Trgovine, ki oskrbujejo kupce samo z visokokakovostno kavo, pripomorejo h kakovosti celotne verige. To pomeni, da bodo s tem pridobili tako kmetje in delavci, ki kavo gojijo, kot porabniki kave. Prvi bodo več zaslužili, drugi bodo imeli dostop do vrhunske kave. Na žalost praksa velikokrat kaže ravno obratno. Kavarne in trgovine s kavo, ki vstopajo v svetovno kavno industrijo, stremijo samo za zaslužkom in temu podrejujejo svoje poslovanje. Da bi čim več zaslužili, kupujejo najcenejšo surovo kavo slabe kakovosti ali kvečjemu surovo kavo povprečne kakovosti. Poceni surova kava vodi v najboljšem primeru do zelo povprečnega končnega izdelka. Taka situacija ne bi bila toliko zaskrbljujoča, če ne bi vedno več kavarn prodajalo kavo slabe ali povprečne kakovosti in če te kave ljudje ne bi začeli sprejemati. Lahko se zgodi, da se bomo kmalu vrnil v sedemdeseta leta, ko so porabniki kave instant kavo – postano in pogreto kavo – sprejemali kot nekaj normalnega (Evans 2007).

Poraba kave je globalno bolj ali manj ustaljena, poleg tega je tudi težko najti priložnosti za posel s kavo na trenutno obstoječih trgih, kot so Evropa, ZDA, Južna Amerika in Oceanija. Priložnosti se odpirajo na trgih, ki se šele prebujajo, to so Kitajska, Indija, Pakistan in Indonezija. Te dežele imajo ali nizko stopnjo porabe kave (Indonezija porabi 500 g na osebo letno, medtem ko npr. Norveška porabi letno na osebo 12 kg kave) ali se tradicionalno nagibajo k pitju čaja (Indija). Ti novi trgi bolj cenijo znane zahodne blagovne znamke, zato imajo te največje možnosti za uspeh. Poleg teh lahko uspejo še lokalne znamke.

Na zrelejših trgih so se na srečo vzorci porabe v zadnjih 15–20 letih močno spremenile. Nizko kakovostne instant kave je zamenjala visoko kakovostna pražena kava. Pražena kava ima vrsto prednosti pred instant kavo. Je polnejšega okusa in ohranja vezi z izvorno državo. To pomeni, da je prodajalcem pomembno, da kupci vedo, od kod je kava prišla, kdo jo je gojil, koliko je zanj dobil kmet itd. Za kupce so te informacije izrednega pomena, saj dokazujejo, koliko za kavo dobi kmet in posledično kakšna bo kakovost kave. Več kot za kavo kmet dobi, več bo vlagal v plantaže, bolj bo skrbel za pridelek, bolj pravilno ga bo obral, sušil, skladiščil in pakiral.

Da bi dali priložnost zares kakovostni kavi, se morata tako trgovec kot kupec izobraziti. Globalna kavna industrija je povezana z nacionalnimi organizacijami, ki igrajo pomembno vlogo pri informiranju in pomoči grosistom in prodajalcem na drobno. Ameriško združenje za kavo (The Specialty Coffee Association of America – SCAA) in Evropsko združenje za kavo (Specialty Coffee Association of Europe – SCAE) sta dve taki organizaciji. Postati član je razmeroma enostavno, saj le izpolniš obrazec in plačaš članarino. Žalostno je, da se ljudje ponavadi včlanijo le zato, da si povečajo prodajo, in ne zato, da bi si pridobili znanje. Situacija morda ne bi bila taka, če bi za članstvo zahtevali več, morda test osnovnega znanja ali vsaj izobraževanje preko interneta, tako da bi informacijam lahko sledili tudi porabniki kave. Na tak način bi lahko ohranili stopnjo kakovosti kave in spoštujemo neki višji standardi. Prenos znanja na kupce kave in posredovanje informacij o tem, kakšno kavo naj pijejo, kje je gojena, kdo jo prideluje, kdaj jo obirajo in kako ta pride do njih, daje kupcem vpogled v verigo kavne industrije. Sposobnost kupca, da razlikuje med okusi kave, mu pomaga, da loči med dobro in povprečno kavo ter kavo nizke kakovosti. Kupec, ki zahteva kakovostno kavo, je zelo pomemben za prihodnost kakovostne kavne industrije. Seveda se prodajalci kakovostne kave ne bojijo izobraževanja in prenosa informacij na kupce. Prodajalci nekakovostne kave pa ne morejo oziroma nočejo izobraziti kupcev, da bi ti lahko prepoznali kavo vrhunske kakovosti.

Uspešna podjetja v kavni industriji pa stremijo k odličnosti, kar pomeni kupovanje kakovostne surove kave, najemanje kakovostne in sposobne delovne sile, pa tudi posredovanje informacij kupcem. Ključ do odličnosti je tudi v tem, da redno obiskujejo države pridelovalke kave, sledijo celotnemu postopku pridelovanja in ohranjajo stik s pridelovalci. Tak pristop trgu kave zagotavlja zdravo prihodnost.

Če udeležencem kavne industrije ne bo uspelo naučiti kupcev prepoznati in ceniti dobro kavo in s tem izpodriniti prodajalcev nekakovostne kave, bo posledično to vplivalo na celotno kavno industrijo. Najbolj prizadeti bodo prav gotovo pridelovalci kave. Trenutno pridelovalec kave iz Indonezije dobi okrog 2–5 % cene povprečne skodelice kave, ki se proda v Evropi ali Ameriki.

Če povpraševanje po kakovostni kavi pade, bo cena kakovostne sorte arabica padla, s tem pa bodo izgubili zaslužek mnogi mali kmetje. Kakovost kave na splošno bo s tem ogrožena. Kava ima veliko substitutov in s padcem kakovosti kupci lahko tudi izberejo katerega od njih (Evans 2007).

Padec cen kave lahko vodi do nove kavne krize. Kavna industrija pa je šele zadnja leta polagoma našla pot iz krize, ki je trajala zadnjih deset let. Razmere na trgu kave so trenutno stabilne, a vse prej kot predvidljive. Potrošnja kave na globalni ravni polagoma, a stalno raste. V teh letih je torej svetovna potrošnja polagoma absorbirala dodatno proizvodnjo. Potrošili smo stare rezerve kave, tako da starih pridelkov ni več. Tržišče je zato postalo nervozno. Če se zgodi kaj nepredvidenega, cena kave poskoči. Vietnam pa je bil zadnja velika proizvajalka,

ki je stopila na tržišče. Nekatere države, kot sta na primer Indonezija ali Honduras, so nekoliko zvišale proizvodnjo, medtem ko jo je Kolumbija, predvsem zaradi klimatskih težav, znižala. Lahko rečemo, da je proizvodnja kave v zadnjih letih sorazmerno stabilna, svetovna potrošnja pa rahlo raste, tako da smo glede trga kave lahko optimistični.

7 SKLEP

Kava je torej za človeško družbo velikega pomena, pa ne samo kot poživljajoča pijača, ampak tudi v ekonomskem smislu. Kava mnogim ljudem pomeni vir zaslužka in možnost preživetja. Kot dopolnitev in pomoč kavni industriji so se oblikovale razne organizacije, ki bolj ali manj uspešno pripomorejo k trgovanju s kavo, pa tudi k doseganju odličnosti kave.

Ena od držav, kjer kava dosega visoko stopnjo kakovosti, je tudi Italija. Težko bi si bilo zamisliti Italijo brez kave, saj ima tam pitje in trgovanje s kavo že dolgo tradicijo. Kava v Italiji predstavlja 70 % celotnega tržnega deleža. Letno porabijo okrog 112 milijonov vreč surove kave, večinoma arabice in robuste. Na trgu Italije dominira nekaj proizvajalcev z lastnimi blagovnimi znamkami, ki so jim porabniki tudi najbolj zvesti. Italija slovi tudi po dveh velikih dogodkih v zvezi s kavo, to sta sejma Triestesspresso in Salone internazionale del caffè, kjer razstavljajo in predstavljajo svoje izdelke in storitve vsi akterji, vpeti v kavno industrijo.

Italija uvozi ogromne količine surove kave, kar cca. 324.000 ton letno. Približno polovica je arabice in polovica robuste. Kavo tudi izvažajo. Približno 90 % izvoza predstavlja pražena espresso kava. Izvozijo približno 2,2 milijona vreč pražene kave. Največji izvozniki pražene kave so obenem tudi največji proizvajalci.

Kavna industrija, ki mnogim omogoča zaslužek in blaginjo, pa je močno odvisna od nihanja cen surove kave. Cene surove kave v določenih obdobjih padejo tako nizko, da to vpliva na celotno kavno verigo – od malega kmeta, do končnega porabnika. Najhujše posledice pa ima na začetku verige – v državah pridelovalkah. Obdobja tako nizkih cen imenujemo kavne krize.

Eden izmed glavnih vzrokov za zadnjo kavno krizo, ki je trajala od leta 1999 do leta 2003, je bila hiperprodukcija v Vietnamu. Cene surove kave so takrat drastično padle in posledice, predvsem za države pridelovalke, so bile hude. Malim kmetom v državah pridelovalkah je padel dohodek, veliko jih je pristalo pod pragom revščine. Niso si mogli plačevati osnovne zdravstvene oskrbe in izobraževanja otrok. Mnogi so zato opustili plantaže kave ali nadomestili kavo z gojenjem drugih kultur, tudi nelegalnih. Tisti, ki so plantaže opustili, so se začeli množično preseljevati v mesta. Ker vsi niso našli zaposlitve, je marsikje narasla stopnja kriminala. Kmetje, ki so vztrajali na plantažah, so zaradi nižjega dohodka manj vlagali v oskrbovanje plantaž, kar je posledično vplivalo na kakovost kave. Posledica kavne krize so tako v kakovosti kave čutile tudi države porabnice, kot je Italija, ni pa vplivala na porabo kave.

Trg kave je trenutno na prelomnici. V želji po čim večjem in čim hitrejšem zaslužku nekateri trgovci pozabljajo na ohranjanje kakovosti kave, zato kavne mešanice postajajo vse manj kakovostne oziroma povprečne kakovosti. Če se bo ta trend nadaljeval, se lahko zgodi, da se

porabniki navadijo na kavo nizke kakovosti in jo sprejmejo kot zadovoljivo. Vsi udeleženci kavne verige si morajo zato prizadevati, da bi sledili tradiciji in kakovost kave ohranili na visoki ravni.

Trg kave se počasi prebuja iz krize zadnjih let in si je že nekoliko opomogel. Produkcija se je ustalila, poraba pa rahlo rase, tako da na prihodnost kave v Italiji in drugod lahko gledamo z optimizmom.

LITERATURA IN VIRI

- 24 ur.com. 2001. *Cena kave močno padla*. [Http://24ur.com/novice/gospodarstvo/cena-kave-mocno-padla.html](http://24ur.com/novice/gospodarstvo/cena-kave-mocno-padla.html) (26. 1. 2011).
- Aziende Riunite Caffè. B. I. *La storia*. [Http://www.riunitecaffè.com/](http://www.riunitecaffè.com/) (15. 11. 2010).
- Bacon, Christopher. 2005. Confronting the coffee crisis: Can fair trade, organic, and specialty coffees reduce small-scale farmer vulnerability in Northern Nicaragua? *World Development* 33 (3): 497–511.
[Http://archivo.ecodes.org/pages/especial/cafe/docs/bacon.pdf](http://archivo.ecodes.org/pages/especial/cafe/docs/bacon.pdf) (5. 1. 2011).
- Beraldi S.a.s. B. I. *Caffè crudo, tè, infusi ed accessori*. [Http://www.beraldi.mi.it/](http://www.beraldi.mi.it/) (5. 1. 2011).
- Bider, Franci. 2006. *Analiza svetovnega trga kave in posebnosti trga kave v Evropski uniji*. Specialiatično delo, Univerza v Ljubljani, Ekonomska fakulteta.
- Biz Trade Shows. B. I. *SIC International Coffee Exhibition*.
[Http://www.biztradeshows.com/trade-events/saloninternational-del-caffe.html](http://www.biztradeshows.com/trade-events/saloninternational-del-caffe.html) (7. 1. 2011).
- Bončina, Iztok. B. I. *Črna kot vrag, vroča kot pekel, čista kot angel, sladka kot ljubezen*.
[Http://www.gea-on.net/clanek.asp?ID=1159&Poglavje=6](http://www.gea-on.net/clanek.asp?ID=1159&Poglavje=6) (8. 11. 2010).
- Caffè Do Brasil S.p.A. 2008. *Consumption*. [Http://www.kimbo.it/eng/caffe-consumi.asp](http://www.kimbo.it/eng/caffe-consumi.asp) (18. 1. 2011).
- Caffè Tropic. 2005. *Obdelava kave*. [Http://www.caffe-tropic.si/predelava_kave.html](http://www.caffe-tropic.si/predelava_kave.html) (15. 11. 2010).
- Coffee Research Organization. 2006. *Italian coffee consumption statistic*.
[Http://www.coffeeresearch.org/market/italy.htm](http://www.coffeeresearch.org/market/italy.htm) (17. 12. 2011).
- Coffee Research Organization. B. I. *Coffee roasting*.
[Http://www.coffeeresearch.org/coffee/roasting.htm](http://www.coffeeresearch.org/coffee/roasting.htm) (15. 11. 2010).
- Coffee Universe. B. I. *Coffee journey around the World*. [Http://coffeeuniverse.com](http://coffeeuniverse.com) (8. 11. 2010).
- Cogeco S.p.A. 2010a. *Kaj je praženje kave?* [Http://www.cogeco.it/slo/prazenje.php](http://www.cogeco.it/slo/prazenje.php) (8. 12. 2010).
- Cogeco S.p.A. 2010b. *Cogeco, una storia di altri e nostri tempi*.
[Http://www.cogeco.it/ita/zgodovina.php](http://www.cogeco.it/ita/zgodovina.php) (29. 12. 2010).
- Cogeco S.p.A. 2010c. *Cogeco na TriestEspresso Expo 2010*.
[Http://www.cogeco.it/slo/news_03082010.php](http://www.cogeco.it/slo/news_03082010.php) (19. 1. 2011).
- Cogeco S.p.A. 2010č. *Cogeco na Mednarodnem salonu kave 2010*.
[Http://www.cogeco.it/slo/news_06082009](http://www.cogeco.it/slo/news_06082009) (19. 1. 2011).
- Common Fund for Commodities. 2008. *Organisational profile*. [Http://www.common-fund.org/About_CFC/Organisation_and_Profile](http://www.common-fund.org/About_CFC/Organisation_and_Profile) (7. 12. 2010).
- Demetri, Justin. 2011. The world of Italian coffee. [Http://www.lifeinitaly.com/food/coffee.asp](http://www.lifeinitaly.com/food/coffee.asp) (19. 1. 2011).
- Droga Kolinska. B. I. *Vse o kavi*. [Http://www.kuhajmo.si/default.asp?id=200](http://www.kuhajmo.si/default.asp?id=200) (7. 12. 2010).
- Duemila Caffè. B. I. *Duemila Caffè Srl*. [Http://www.duemilacaffe.it/](http://www.duemilacaffe.it/) (5. 1. 2011).

- Economics blog. 2008. *Price of raw coffee on commodity markets*.
[Http://economischelp.org/blog/agriculture/price-of-raw-coffee-on-commodity-markets](http://economischelp.org/blog/agriculture/price-of-raw-coffee-on-commodity-markets)
 (20. 1. 2011).
- Enzine Articles. 2009. *How to import green coffee from origin countries*
[Http://ezinearticles.com/?How-to-Import-Green-Coffee-From-Origin-Countries&id=2872564](http://ezinearticles.com/?How-to-Import-Green-Coffee-From-Origin-Countries&id=2872564) (17. 11. 2010).
- European Coffee Federation. 2006. *European coffee federation restructures*.
[Http://www.allbusiness.com/sector-31-33-manufacturing/food-manufacturing-food/1178521-1.html](http://www.allbusiness.com/sector-31-33-manufacturing/food-manufacturing-food/1178521-1.html) (17. 11. 2010).
- European Coffee Federation. B. 1. *About ECF*. [Http://www.ecf-coffee.org/](http://www.ecf-coffee.org/) (17. 11. 2010).
- Evans, Alun. 2007. *Speciality coffee – A vibrant industry, or the future of coffee at crossroads of change*. [Http://ezinearticles.com/?Specialty-Coffee---A-Vibrant-Industry,-Or-The-Future-Of-Coffee-At-Crossroads-Of-Change?&id=794153](http://ezinearticles.com/?Specialty-Coffee---A-Vibrant-Industry,-Or-The-Future-Of-Coffee-At-Crossroads-Of-Change?&id=794153) (10. 2. 2011).
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. B. 1. *Faostat – countries by commodity*. [Http://faostat.fao.org](http://faostat.fao.org) (15. 1. 2011).
- Fiera Trieste S.p.A. B. 1. *The expo*. [Http://www.fiera.trieste.it/](http://www.fiera.trieste.it/) (6. 1. 2011).
- Golijat, Andrej in Aleš Ogrin. 2006. *Kava*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Green Elite Coffee. B. 1. *Profilo*. [Http://www.duemilacaffe.it/](http://www.duemilacaffe.it/) (5. 1. 2011).
- Guida consumatore. B. 1. *Caffè: quotazione in Borsa*.
[Http://caffè.guidaconsumatore.com/0037_caffè-quotazione-in-borsa.html](http://caffè.guidaconsumatore.com/0037_caffè-quotazione-in-borsa.html) (12. 1. 2011).
- HollandbyMail.com. 2003. *The World coffee trade*.
[Http://www.hollandbymail.com/coffee/coffee_trade.html](http://www.hollandbymail.com/coffee/coffee_trade.html) (6. 11. 2010).
- Huy, Nguyen Quang. 2008. *Coffee production and consumption in Vietnam*. Vietnam: MARD Department of crop production.
- Illycaffè S.p.A. B. 1. *Tutti i segreti per degustare il caffè*.
[Http://www.illy.com/wps/wcm/connect/it/illy/](http://www.illy.com/wps/wcm/connect/it/illy/) (19. 1. 2011).
- Imperator Srl. B. 1. a. *Le nostre qualità*. [Http://www.imperator.cc/](http://www.imperator.cc/) (5. 1. 2011).
- Imperator Srl. B. 1. b. *Coffee in Italy*. [Http://www.imperator.cc/IDcaffè_storia_italia](http://www.imperator.cc/IDcaffè_storia_italia) (19. 1. 2011).
- International Coffee Organization. B. 1. a. *Mission*.
[Http://www.ico.org/mission.asp?section=About_Us](http://www.ico.org/mission.asp?section=About_Us) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. 1. b. *Prices paid to growers 80–89*.
[Http://www.ico.org/historical/1980-89/PDF/PricestoGrowers80-89.pdf](http://www.ico.org/historical/1980-89/PDF/PricestoGrowers80-89.pdf) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. 1. c. *Prices paid to growers 90–99*.
[Http://www.ico.org/historical/1980-89/PDF/PricestoGrowers80-89.pdf](http://www.ico.org/historical/1980-89/PDF/PricestoGrowers80-89.pdf) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. 1. č. *ICO indicator prices*.
[Http://www.ico.org/prices/p2.htm](http://www.ico.org/prices/p2.htm) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. 1. d. *Prices paid to growers 2000–2009*.
[Http://www.ico.org/historical/2000+/PDF/PricestoGrowers.pdf](http://www.ico.org/historical/2000+/PDF/PricestoGrowers.pdf) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. 1. e. *Re-exports by importing countries*.
[Http://www.ico.org/prices/m6.htm](http://www.ico.org/prices/m6.htm) (15. 11. 2010).

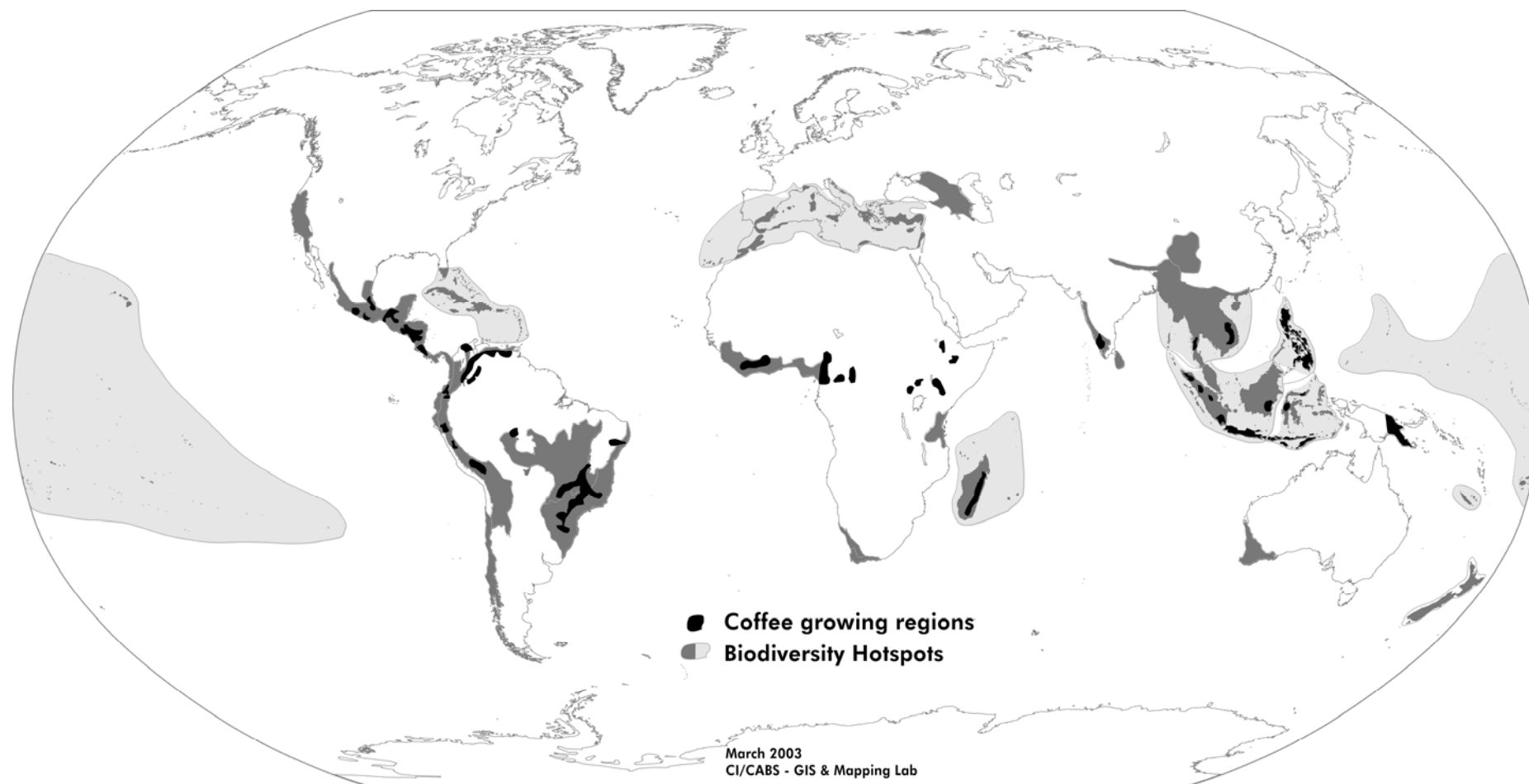
- International Coffee Organization. B. l. f. *ICO daily indicator prices*.
[Http://www.ico.org/prices/pr.htm](http://www.ico.org/prices/pr.htm) (15. 11. 2010).
- International Coffee Organization. B. l. g. *Italy*. [Http://www.ico.org/countries/italy.pdf](http://www.ico.org/countries/italy.pdf) (9. 3. 2011).
- Jezernik, Božidar. 1999. *Kava*. Ljubljana: Rokus.
- Kumar, Andrej. 1999. *Mednarodna ekonomika*. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- Lavazza Group S.p.A. B. l. *The tradition of quality*. [Http://www.lavazza.com](http://www.lavazza.com) (18. 1. 2011).
- Market technologies. 2009. *Coffee trading*.
[Http://www.tradertech.com/information/coffeetrading.asp](http://www.tradertech.com/information/coffeetrading.asp) (6. 11. 2010).
- Massimo Zanetti Beverage Group. 2010. *Il gruppo Massimo Zanetti Beverage*.
[Http://www.mzb-group.com/](http://www.mzb-group.com/) (29. 12. 2010).
- Ministrstvo za zunanje zadeve. 2008. *Organizacija združenih narodov (OZN)*.
[Http://www.mzz.gov.si/si/zunanja_politika/organizacija_zdruzenih_narodov_ozn/](http://www.mzz.gov.si/si/zunanja_politika/organizacija_zdruzenih_narodov_ozn/) (15. 11. 2010).
- Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije. 2011. *Sejemski nastopi*.
[Http://www.ozs.si/prispevek.asp?IDpm=6](http://www.ozs.si/prispevek.asp?IDpm=6) (7. 1. 2011).
- Osorio, Nestor. 2002. *The global coffee crisis: a threat to sustainable development*. London: International Coffee Organization.
- Osorio, Nestor. 2003. *Impact of the coffee crisis on poverty in producing countries*. Cartagena: International Coffee Organization.
- Osorio, Nestor. 2004. *Lessons from the world coffee crisis: a serious problem for sustainable development*. São Paulo: International Coffee Organization.
- Rice, Richard E. in Shelley M. Ratay. 2004. *Commodities and conservation: The need for greater habitat protection in the tropics*. B. k.: Center for Applied Biodiversity Science Conservation International.
- Rombouts. B. l. *Stock market*. [Http://www.rombouts.com/uk/coffee/cours.html](http://www.rombouts.com/uk/coffee/cours.html) (19. 1. 2011).
- Sabati – Šuster, Andreja. 2005. *Kava*. Tržič: Učila international.
- Sandalj Trading Company S.p.A. B. l. *The Sandalj's blends*.
[Http://www.sandalj.com/storia.asp](http://www.sandalj.com/storia.asp) (19. 1. 2011).
- Serena, Berto. B. l. *Peti sejem TriestEspresso izredno uspešen*. [Http://www.revija-vino.si/](http://www.revija-vino.si/) (6. 1. 2011).
- Smith, Michael Allen. 2007. *Coffee price economic*.
[Http://www.inedcoffee.com/07/coffeeprice/](http://www.inedcoffee.com/07/coffeeprice/) (22. 11. 2010).
- Speciality Coffee Association of Europe. 2010a. *About us*. [Http://scae.com/about-us.html](http://scae.com/about-us.html) (17. 11. 2010).
- Speciality Coffee Association of Europe. 2010b. *History of the organization*.
[Http://scae.com/about-us/history-of-the-organisation.html](http://scae.com/about-us/history-of-the-organisation.html) (22. 11. 2010).
- Speciality Coffee Association of Europe. 2010c. *L'associazione*. [Http://www.scae-italia.it/scae.htm](http://www.scae-italia.it/scae.htm) (22. 11. 2010).

- Stanford Graduate School of Business. 2004. *The global coffee trade*.
[Http://www.probeinternational.org/files/The%20Global%20Coffee%20Trade.pdf](http://www.probeinternational.org/files/The%20Global%20Coffee%20Trade.pdf) (23. 1. 2011).
- Surovine.si. 2008. *Kava*. [Http://www.surovine.si/kava.php](http://www.surovine.si/kava.php) (7. 1. 2011).
- Škrlj, Robert. 2008. *Ko bodo Kitajci začeli piti kavo, bo izginila z naših miz*.
[Http://www.primorske.si/Priloge/7--Val/Ko-bodo-Kitajci-zaceli-piti-kavo-bo-izginila-z-nas.aspx](http://www.primorske.si/Priloge/7--Val/Ko-bodo-Kitajci-zaceli-piti-kavo-bo-izginila-z-nas.aspx) (8. 2. 2011).
- USDA Foreign Agricultural Service. 2010. *The Italian coffee market 2010*.
[Http://gain.fas.usda.gov](http://gain.fas.usda.gov) (16. 1. 2011).
- Vadnal, Katja in Simon Banič. 1998. *Borzno trgovanje s kmetijskimi pridelki*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Vidoni, Roberto. 2009. *Družba KB je povečala dejavnost na področju trgovanja kave*.
[Http://www.noviglas.eu/index.php?option=com_content&task=view&id=2015](http://www.noviglas.eu/index.php?option=com_content&task=view&id=2015) (27. 12. 2010).
- Wikipedia. 2010. *Organizacija združenih narodov*.
[Http://sl.wikipedia.org/wiki/Organizacija_zdru%C5%BEenih_narodov](http://sl.wikipedia.org/wiki/Organizacija_zdru%C5%BEenih_narodov) (15. 11. 2010).
- Wikipedia. 2010a. *Kofein*. [Http://sl.wikipedia.org/wiki/Kofein](http://sl.wikipedia.org/wiki/Kofein) (9. 11. 2010).
- Wikipedia. 2010b. *International coffee organization*.
[Http://en.wikipedia.org/wiki/International_Coffee_Organization](http://en.wikipedia.org/wiki/International_Coffee_Organization) (6. 11. 2010).
- Wikipedia. 2010c. *Commodities exchange*.
[Http://en.wikipedia.org/wiki/Commodities_exchange](http://en.wikipedia.org/wiki/Commodities_exchange) (13. 12. 2010).
- Wikipedia. 2010č. *El Niño*. [Http://sl.wikipedia.org/wiki/El_Ni%C3%B1o](http://sl.wikipedia.org/wiki/El_Ni%C3%B1o) (20. 1. 2011).

PRILOGE

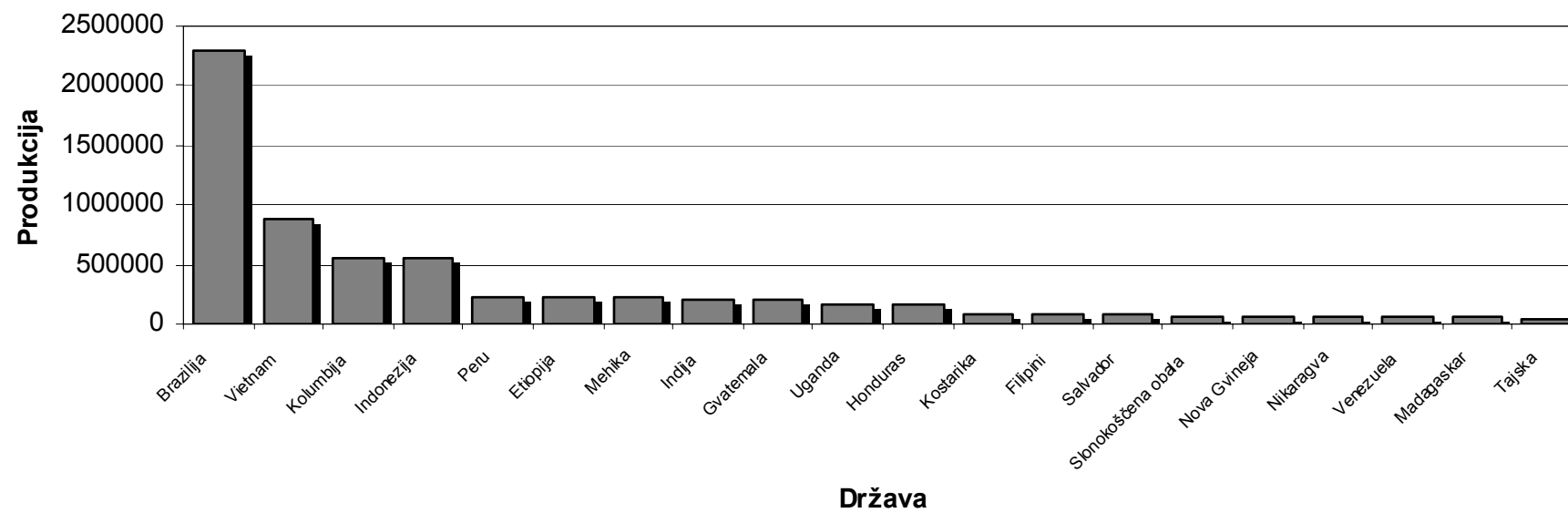
- Priloga 1 Področja pridelovanja kave
- Priloga 2 Grafični prikaz produkcije kave po državah
- Priloga 3 Povprečne cene surove kave skupno v letu 2009 in po posameznih mesecih (v US centih/lb)
- Priloga 4 Povprečne cene surove kave skupno v letu 2008 in po posameznih mesecih (v US centih/lb)
- Priloga 5 Povprečne cene surove kave po letih od 1998 do 2007 (v US centih/lb)
- Priloga 6 Profil Italije z vsemi pomembnimi podatki v zvezi s kavo
- Priloga 7 Cene surove kave, plačane pridelovalcem kave v letih od 1990 do 1999 (v US centih/lb)
- Priloga 8 Cene surove kave, plačane pridelovalcem kave v letih od 1983 do 1989 (v US centih/lb)
- Priloga 9 Cene surove kave, plačane pridelovalcem kave v letih od 2000 do 2009 (v US centih/lb)

PODROČJA PRIDELOVANJA KAVE



Vir: Rice in Ratay 2004, 2.

GRAFIČNI PRIKAZ PRODUKCIJE KAVE PO DRŽAVAH



POVPREČNE CENE SUROVE KAVE SKUPNO V LETU 2009 IN PO POSAMEZNIH MESECIH (V US CENTIH/LB)

| Leta/ meseci | ICO cena | Kolumbijska Mild Arabica | | | Druga Mild Arabica | | | Brazilska Natural Arabica | | | Robusta | | |
|-----------------|---------------|--------------------------|---------------|------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------|---------------------------|---------------|------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------|
| | | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Francija | Dnevna tehtana sredina |
| 2009 | 115,67 | 180.87 | 174.58 | 177.43 | 141.65 | 145.48 | 143.84 | 111.39 | 116.55 | 115.33 | 77.16 | 74.02 | 74.58 |
| januar | 108,39 | 148.88 | 137.62 | 142.32 | 128.03 | 128.93 | 128.30 | 101.43 | 111.65 | 109.18 | 85.77 | 82.11 | 82.74 |
| februar | 107,60 | 149.58 | 140.74 | 144.55 | 128.63 | 130.13 | 129.48 | 100.45 | 109.87 | 107.69 | 81.66 | 79.90 | 80.22 |
| marec | 105,87 | 162.00 | 148.00 | 154.16 | 127.76 | 129.07 | 128.52 | 97.48 | 104.40 | 102.81 | 77.48 | 76.05 | 76.31 |
| april | 111,61 | 190.94 | 173.29 | 181.10 | 134.44 | 135.19 | 134.88 | 101.46 | 107.28 | 105.95 | 76.50 | 75.36 | 75.53 |
| maj | 123,05 | 225.58 | 201.00 | 212.05 | 147.34 | 153.55 | 150.99 | 113.13 | 120.08 | 118.40 | 77.00 | 75.20 | 75.62 |
| junij | 119,05 | 195.27 | 197.14 | 196.32 | 145.17 | 153.14 | 149.79 | 109.81 | 117.10 | 115.42 | 75.88 | 73.16 | 73.79 |
| julij | 112,90 | 192.11 | 183.71 | 187.29 | 137.87 | 143.14 | 140.90 | 104.55 | 108.79 | 107.80 | 74.83 | 71.09 | 71.68 |
| avgust | 117,45 | 181.61 | 188.36 | 185.39 | 146.87 | 151.86 | 149.76 | 114.01 | 117.71 | 116.86 | 75.04 | 71.76 | 72.35 |
| september | 116,40 | 169.90 | 183.39 | 177.45 | 145.67 | 150.74 | 148.53 | 114.12 | 116.82 | 116.16 | 77.31 | 73.04 | 73.82 |
| oktober | 121,09 | 175.16 | 180.55 | 178.13 | 151.95 | 156.32 | 154.57 | 122.84 | 125.16 | 124.62 | 76.68 | 72.86 | 73.51 |
| november | 119,67 | 180.08 | 176.48 | 178.33 | 150.23 | 153.60 | 152.21 | 126.21 | 126.11 | 126.17 | 73.08 | 68.86 | 69.48 |
| december | 124,96 | 199.38 | 184.67 | 192.11 | 155.86 | 160.09 | 158.16 | 131.23 | 133.68 | 132.84 | 74.68 | 68.86 | 69.89 |

Vir: International Coffee Organization b. l. č.

POVPREČNE CENE SUROVE KAVE SKUPNO V LETU 2008 IN PO POSAMEZNIH MESECIH (V US CENTIH/LB)

| Leta/ meseci | ICO cena | Kolumbijska Mild Arabica | | | Druga Mild Arabica | | | Brazilska Natural Arabica | | | Robusta | | |
|--------------|---------------|--------------------------|---------------|------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------|---------------------------|---------------|------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------|
| | | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Nemčija | Dnevna tehtana sredina | Trg New York | Francija | Dnevna tehtana sredina |
| 2008 | 124,25 | 124.25 | 145.85 | 143.12 | 144.32 | 138.32 | 140.86 | 139.78 | 122.51 | 127.86 | 126.59 | 106.31 | 105.03 |
| januar | 122,33 | 122.33 | 143.37 | 142.14 | 142.66 | 139.10 | 140.49 | 139.86 | 126.26 | 128.46 | 127.93 | 100.68 | 98.91 |
| februar | 138,82 | 138.82 | 161.30 | 158.95 | 159.90 | 158.03 | 156.89 | 157.29 | 142.25 | 144.29 | 143.78 | 117.10 | 115.13 |
| marec | 136,17 | 136.17 | 151.48 | 152.72 | 151.64 | 148.07 | 152.08 | 149.89 | 130.45 | 138.93 | 136.41 | 122.44 | 121.80 |
| april | 126,55 | 126.55 | 142.41 | 141.76 | 142.04 | 138.06 | 142.62 | 140.70 | 123.15 | 129.02 | 127.67 | 112.06 | 111.12 |
| maj | 126,76 | 126.76 | 143.51 | 143.63 | 143.60 | 139.32 | 143.84 | 141.95 | 125.18 | 130.81 | 129.52 | 109.58 | 108.75 |
| junij | 130,51 | 130.51 | 150.60 | 148.02 | 149.15 | 144.90 | 147.05 | 146.15 | 130.52 | 134.59 | 133.65 | 112.16 | 111.16 |
| julij | 132,78 | 132.78 | 151.59 | 150.58 | 151.18 | 145.13 | 148.67 | 147.36 | 131.10 | 135.90 | 134.88 | 115.09 | 115.30 |
| avgust | 131,14 | 131.14 | 154.23 | 148.52 | 151.03 | 146.03 | 146.72 | 146.43 | 131.85 | 133.71 | 133.28 | 113.48 | 112.59 |
| september | 126,69 | 126.69 | 150.20 | 146.65 | 148.36 | 141.50 | 144.29 | 143.27 | 126.82 | 131.18 | 130.26 | 106.67 | 105.04 |
| oktober | 108,31 | 108.31 | 133.37 | 128.93 | 130.99 | 122.04 | 124.44 | 123.59 | 104.57 | 111.72 | 110.27 | 89.69 | 88.57 |
| november | 107,88 | 107.88 | 133.40 | 127.93 | 130.45 | 120.76 | 122.58 | 121.89 | 102.74 | 109.56 | 107.96 | 92.81 | 90.19 |
| december | 103,07 | 103.07 | 134.72 | 127.56 | 130.89 | 116.87 | 120.61 | 118.97 | 95.22 | 106.10 | 103.46 | 83.99 | 81.74 |

Vir: International Coffee Organization b. l. č.

POVPREČNE CENE SUROVE KAVE PO LETIH OD 1998 DO 2007 (V US CENTIH/LB)

| Leta/ meseci | ICO cena | Kolumbijska Mild Arabica | | | Druga Mild Arabica | | | Brazilska Natural Arabica | | | Robusta | | |
|-----------------|-------------|--------------------------|---------|------------------------------|--------------------|---------|------------------------------|---------------------------|---------|------------------------------|-------------|----------|------------------------------|
| | | Trg | | Dnevna tehtana sredina | Trg | | Dnevna tehtana sredina | Trg | | Dnevna tehtana sredina | Trg | | Dnevna tehtana sredina |
| | | New York | Nemčija | | New York | Nemčija | | New York | Nemčija | | New York | Francija | |
| 1998 | 108,95 | 108.95 | 142.83 | 145.58 | 142.83 | 132.25 | 144.09 | 135.23 | 121.81 | 130.80 | 121.81 | 83.93 | 80.81 |
| 1999 | 85,71 | 130.61 | 184.21 | 186.05 | 184.21 | 175.04 | 186.11 | 177.80 | 179.83 | 183.00 | 179.83 | 86.03 | 79.48 |
| 2000 | 64,24 | 130.78 | 190.59 | 187.27 | 190.59 | 175.87 | 185.11 | 178.18 | 177.78 | 185.20 | 177.78 | 85.79 | 79.72 |
| 2001 | 45,59 | 119.93 | 166.07 | 167.61 | 166.07 | 154.82 | 166.13 | 157.65 | 154.84 | 166.06 | 154.84 | 84.67 | 78.48 |
| 2002 | 47,74 | 119.66 | 158.17 | 162.28 | 158.17 | 147.08 | 159.75 | 150.35 | 141.11 | 156.23 | 141.11 | 90.60 | 86.41 |
| 2003 | 51,90 | 114.23 | 146.33 | 149.84 | 146.33 | 134.35 | 147.85 | 137.72 | 124.89 | 142.10 | 124.89 | 92.64 | 87.90 |
| 2004 | 62,15 | 103.84 | 135.83 | 137.43 | 135.83 | 121.56 | 134.95 | 124.93 | 104.09 | 116.53 | 104.09 | 84.55 | 80.02 |
| 2005 | 89,36 | 97.32 | 125.03 | 130.52 | 125.03 | 113.86 | 128.80 | 117.60 | 96.22 | 104.56 | 96.22 | 78.40 | 74.98 |
| 2006 | 95,75 | 101.25 | 129.45 | 133.66 | 129.45 | 119.89 | 133.16 | 123.21 | 101.92 | 110.41 | 101.92 | 79.98 | 78.25 |
| 2007 | 107,68 | 95.82 | 117.56 | 123.05 | 117.56 | 108.07 | 123.17 | 111.85 | 92.76 | 100.52 | 92.76 | 80.88 | 78.18 |

Vir: International Coffee Organization b. l. č.

PROFIL ITALIJE Z VSEMI POMEMBNI MI PODATKI V ZVEZI S KAVO

| SEKTOR | ITALIJA | Kava |
|--|---------|----------------------------------|
| ICO članski status | | uvoznica |
| ICO kontakt | | Comitato Italiano Caffè |
| Uvoz surove kave (60 kg vreče) | | 7 616 373 |
| Uvoz pražene kave (60 kg vreče GBE) | | 259 488 |
| Uvoz instant kave (60 kg vreče GBE) | | 202 307 |
| Nadaljnji izvoz surove kave (60 kg vreče) | | 112 272 |
| Nadaljnji izvoz pražene kave (60 kg vreče GBE) | | 2 106 136 |
| Nadaljnji izvoz instant kave (60 kg vreče GBE) | | 53 736 |
| Celotna poraba (60 kg vreče) | | 5 806 025 |
| Poraba na prebivalca (kg) | | 5,82 |
| Zaloge surove kave (60 kg vreče) | | 317 000 |
| Maloprodajne cene pražene kave (US centih/lb) | | 767.62 |
| Vrednost uvoza vseh vrst kave (mln USD) | | 1 272 |
| Vrednost nadaljnjega izvoza vseh vrst kave (mln USD) | | 919 |
| DDV na kavo (%) | | 20 (10 % reduced rate) |
| Dodatni davek | | |
| <i>na uvoz zelene kave</i> | | 0 % navadna; 8.3 % brezkofeinska |
| <i>na uvoz pražene kave</i> | | 7.5 % navadna; 9 % brezkofeinska |
| <i>na uvoz instant kave</i> | | ni podatkov |
| Posebne dajatve | | |
| <i>Zelena</i> | | |
| <i>Pražena</i> | | ni podatkov |
| <i>Instant</i> | | |

Vir: International Coffee Organization b. l. g.

CENE SUROVE KAVE, PLAČANE PRIDELOVALCEM KAVE V LETIH OD 1990 DO 1999 (V US CENTIH/LB)

| Januar–december | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Država | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 |
| <i>Kolumbijska Mild</i> | | | | | | | | | | |
| Kolumbija | 69.52 | 67.13 | 54.63 | 50.12 | 86.00 | 99.07 | 93.42 | 131.68 | 101.96 | 86.38 |
| Kenija | 60.57 | 50.69 | 28.90 | 47.64 | 153.35 | 138.75 | 110.19 | 184.39 | 180.40 | 105.19 |
| Tanzanija | 40.84 | 49.50 | 49.16 | 38.28 | 61.64 | 87.61 | 63.77 | 118.78 | 90.61 | 65.88 |
| <i>Druga Mild</i> | | | | | | | | | | |
| Bolivija | 32.38 | 32.74 | 27.19 | 17,07 | 49.89 | 47.98 | 35.57 | 62.35 | 81.64 | 61.69 |
| Burundi | 58.02 | 55.02 | 59.08 | 58.27 | 60.67 | 57.36 | 62.31 | 56.97 | 52.24 | 46.57 |
| Kamerun | 32.28 | 28.23 | 28.72 | 23.25 | 88.66 | 86.12 | 80.80 | 43.47 | 66.83 | 88.27 |
| Kongo | | | | | | | 51.12 | 68.04 | 85.05 | 63.14 |
| Kostarika | 58.49 | 52.73 | 49.91 | 54.27 | 79.59 | 88.22 | 92.60 | 98.03 | 92.61 | 79.02 |
| Kuba | 171.43 | 171.43 | 180.00 | 188.57 | 203.53 | 188.60 | 188.57 | 188.57 | 188.57 | 188.57 |
| Dominikanska republika | 67.57 | 63.17 | 46.52 | 53.12 | 111.63 | 108.05 | 87.18 | 167.06 | 95.06 | 74.18 |
| Ekvador | 35.21 | 36.18 | 29,08 | 27.66 | 76.42 | 173.30 | 141.13 | 167.92 | 110.60 | 78.05 |
| Salvador | 50.56 | 44.54 | 30.91 | 35.35 | 99.26 | 100.51 | 75.02 | 125.14 | 85.05 | 56.92 |
| Gvatemala | 54.58 | 57.53 | 39.97 | 41.43 | 75.14 | 97.17 | 83.15 | 97.20 | 102.45 | 79.24 |
| Haiti | 41.28 | 27.31 | 17,04 | 14.75 | 26,05 | 28.58 | 27.47 | 29,08 | 31.06 | 22.89 |
| Honduras | 50.35 | 56.12 | 40.14 | 37.54 | 81.57 | 102.55 | 67.66 | 116.86 | 93.26 | 61.48 |
| Indija | 66.75 | 61.53 | 53.96 | 57.92 | 78.41 | 84.72 | 78.32 | 130.18 | 99.47 | 67.44 |
| Jamajka | 171.55 | 227.43 | 185.97 | 255.53 | 291.83 | 298.77 | 347.14 | 259.32 | 215.79 | 177.27 |
| Madagaskar | | | | | | 87.35 | 94.72 | 58.74 | 50.35 | 43.49 |
| Malavi | 84.87 | 67.77 | 49.02 | 57.48 | 85.81 | 125.19 | 95.42 | 107.94 | 100.89 | 77.64 |
| Mehika | 79.56 | 86.56 | 58.36 | 79.47 | 153.92 | 160.75 | 123.02 | 134.31 | 101.19 | 80.90 |
| Nikaragva | 4,40 | 44.14 | 44.14 | | | | | | | |
| Panama | 49.30 | 47.25 | 44.37 | 51.77 | 80.12 | 97.38 | 100.91 | 126.55 | 111.76 | |
| Papua Nova Gvineja | 65.45 | 64.53 | 57.94 | 84.25 | 151.59 | 83.73 | 95.00 | 151.82 | 103.06 | 60.35 |

Priloga 7

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|
| Peru | 90.37 | 44.19 | 32.07 | 32.44 | 88.09 | 95.65 | 77.44 | 105.16 | 75.12 | 59.73 |
| Ruanda | 74.46 | 50.39 | 48.97 | 45.21 | 49.04 | 57.60 | 54.60 | 54.55 | 55.61 | 45.33 |
| Šrilanka | | | | 72.11 | 99.83 | | | | | |
| Uganda | 15.39 | 29.79 | 20.00 | 25,03 | 61.41 | 68.60 | 53.30 | 79.60 | 71.41 | 43.37 |
| Venezuela | 55.67 | 63.86 | 53.20 | 43.17 | 58.08 | 130.20 | 88.33 | 176.32 | 108.48 | 77.94 |
| Zambija | 81.79 | 70.37 | 35.29 | 39.01 | 88.62 | 67.54 | 80.22 | 120.45 | 127.33 | 119.70 |
| Zimbabve | 70.83 | 87.16 | 47.90 | 33.16 | | 27.42 | 13.89 | 99.09 | 140.88 | |
| <i>Brazilska Natural</i> | | | | | | | | | | |
| Brazilija | 54.32 | 43.99 | 45.20 | 52.88 | 114.57 | 115.52 | 96.35 | 145.41 | 105.25 | 74.07 |
| Etiopija | 61.15 | 68.25 | 61.26 | 61.78 | 112.40 | 123.40 | 73.01 | 94.32 | 96.33 | 67.74 |
| Indonezija | | | | 115.53 | 173.51 | | | 112.26 | 99.41 | |
| Filipini | | | 55.36 | 54.20 | 99.68 | 105.46 | 75.36 | 77.48 | 81.96 | 64.89 |
| <i>Robusta</i> | | | | | | | | | | |
| Angola | 85.66 | 91.12 | 44.92 | 11,87 | 131.23 | 122.74 | 57.27 | 41.81 | 43.48 | 46.49 |
| Benin | 53.75 | 22.90 | 23.97 | | | | | | | |
| Brazilija | 34.85 | 27.49 | 27.59 | 35.54 | 85.43 | 97.50 | 69.78 | 77.86 | 77.75 | 56.93 |
| Burundi | | | 47.16 | 41.80 | 41.44 | 42.85 | 48.50 | 43.45 | 35.42 | |
| Kamerun | 28.33 | 25,01 | 24.22 | 17.40 | 29.91 | 52.63 | 50.91 | 38.74 | 36.46 | 31.26 |
| Centralna Afriška Republika | 36.74 | 36.64 | 33.88 | 23.89 | 32.77 | 57.80 | 44.95 | 38.17 | 37.86 | 29.68 |
| Kongo | 19.21 | 18.55 | 19.73 | 18.44 | 8,78 | 31.19 | 14.16 | | | |
| Slonokoščena obala | 33.40 | 32.27 | 31.72 | 27.70 | 29.82 | 59.99 | 57.58 | 39.12 | 40.14 | 38.76 |
| Ekvador | 19,07 | 17.84 | 23.31 | 19.52 | 63.29 | 143.62 | 97.51 | 61.19 | 66.63 | 47.48 |
| Gabon | 43.42 | 43.58 | 51.46 | 48.11 | 27.80 | 41.34 | 39.82 | 37.75 | 50.26 | 58.94 |
| Gana | 35.60 | 33.93 | 29.87 | 21.23 | 25,10 | 84.14 | 62.94 | 40.91 | 38.42 | 42.13 |
| Gvineja | 37.72 | 29.86 | 26.24 | 32.40 | 62.15 | 92.00 | | | | |
| Indija | 44.35 | 40.65 | 39.77 | 44.21 | 56.46 | 66.53 | 56.67 | 76.30 | 75.62 | 57.61 |
| Indonezija | 29.68 | 29.92 | 24.92 | 28.49 | 91.38 | 95.67 | 58.35 | 58.43 | 59.37 | 46.55 |
| Madagaskar | 32.45 | 22.76 | 22.62 | 36.27 | 43.99 | 58.73 | 61.06 | 49.48 | 48.25 | 38.05 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|
| Nigerija | 70.52 | 59.00 | 39.50 | 36.07 | 51.55 | | | | | |
| Papua Nova Gvineja | 26.58 | 29.48 | 39.09 | 54.37 | 97.28 | 66.20 | 63.77 | 74.49 | 58.15 | 37.40 |
| Filipini | 34.23 | 34.61 | 42.20 | 46.45 | 94.72 | 103.49 | 68.00 | 70.81 | 76.75 | 60.14 |
| Sierra Leone | 26.15 | | | | | | | | | |
| Šri Lanka | 26.90 | 25.29 | 31.85 | 29.02 | 72.11 | 93.94 | | | | |
| Tanzanija | 17,02 | 17,11 | 14.84 | 11,88 | 23.80 | 45.18 | 32.85 | 92.71 | 28.26 | 23.52 |
| Tajska | 37.72 | 18.37 | 20.46 | 18.29 | 18.79 | 36.91 | 44.03 | 21.57 | 27.84 | 31.30 |
| Togo | 29.23 | 28.64 | 29.79 | 22.64 | 26,04 | 62.00 | 62.46 | 44.70 | 49.93 | 43.16 |
| Trinidad in Tobago | 62.59 | 62.59 | 69.29 | 74.27 | 65.02 | 66.69 | 64.56 | 61.41 | 60.81 | 79.27 |
| Uganda | 7,58 | 11,91 | 8,95 | 14.35 | 46.42 | 60.13 | 37.63 | 41.60 | 43.85 | 36.24 |
| Vietnam | 46.99 | 36.63 | 30.89 | 34.70 | 82.92 | 94.75 | 57.84 | 55.88 | 65.61 | 50.68 |

Vir: International Coffee Organization b. l. c.

CENE SUROVE KAVE, PLAČANE PRIDELOVALCEM KAVE V LETIH OD 1983 DO 1989 (V US CENTIH/LB)

| Januar–december | | | | | | | |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Država | 1983 | 1984 | 1985 | 1986 | 1987 | 1988 | 1989 |
| <i>Kolumbijska Mild</i> | | | | | | | |
| Kolumbija | 74.78 | 69.61 | 62.25 | 87.29 | 78.35 | 74.93 | 74.06 |
| Kenija | 120.42 | 122.92 | 134.31 | 138.69 | 97.48 | 95.95 | 70.29 |
| Tanzanija | 111.86 | 102.28 | 105.35 | 92.54 | 70.45 | 69.82 | 54.94 |
| <i>Druga Mild</i> | | | | | | | |
| Bolivija | 60.63 | 107.27 | 96.18 | 60.36 | 55.64 | 43.98 | 40.36 |
| Burundi | 73.76 | 58.75 | 58.68 | 75.24 | 73.46 | 65.21 | 61.22 |
| Kamerun | | | 54.66 | 62.32 | 71.76 | 72.48 | 57.48 |
| Kostarika | 58.60 | 67.56 | 79.13 | 98.93 | 71.45 | 68.24 | 66.34 |
| Kuba | 131.66 | 127.09 | 112.50 | 141.96 | 171.43 | 171.43 | 171.43 |
| Dominikanska republika | 86.14 | 129.96 | 59.09 | 106.53 | 67.28 | 67.19 | 63.11 |
| Ekvador | 68.90 | 98.65 | 107.44 | 115.71 | 74.56 | 71.56 | 48.54 |
| Salvador | 61.86 | 69.62 | 76.45 | 82.32 | 54.92 | 67.94 | 67.05 |
| Gvatemala | 94.53 | 114.23 | 137.56 | 168.59 | 84.57 | 81.37 | 72.18 |
| Haiti | 51.82 | 72.60 | 67.65 | 52.79 | 61.91 | 80.51 | 71.52 |
| Honduras | 52.08 | 74.79 | 73.14 | 121.71 | 68.76 | 87.56 | 82.02 |
| Indija | 70.72 | 70.38 | 80.62 | 95.22 | 77.75 | 88.93 | 69.01 |
| Jamajka | 144.60 | 103.22 | 115.59 | 140.89 | 151.85 | 181.21 | 167.72 |
| Mehika | 69.41 | 92.87 | 94.10 | 112.37 | 79.94 | 85.81 | 97.93 |
| Nikaragva | 126.11 | 176.61 | 88.52 | 54.45 | 82.09 | 41.90 | 8,54 |
| Panama | 88.75 | 88.75 | 90.33 | 123.26 | 123.26 | 123.26 | 86.28 |
| Papua Nova Gvineja | 61.84 | 70.55 | 75.33 | 121.86 | 91.32 | 74.68 | 63.83 |
| Peru | 130.15 | 121.60 | 142.16 | 186.08 | 123.38 | 233.96 | 116.29 |
| Ruanda | 72.16 | 67.96 | 69.87 | 81.10 | 89.17 | 92.77 | 88.65 |
| Uganda | 15.77 | 13.34 | 20.69 | 37.10 | 40.10 | 33.18 | 21.58 |

Priloga 8

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|-------|
| Venezuela | 183.56 | 116.33 | 110.16 | 137.55 | 81.18 | 116.29 | 75.88 |
| Zambija | 74.81 | 74.73 | 57.43 | 16.74 | 25.97 | 46.63 | 62.11 |
| Zimbabve | 97.90 | 81.94 | 103.96 | 110.38 | 83.35 | 86.24 | 69.05 |
| <i>Brazilska Natural</i> | | | | | | | |
| Brazilija | 43.47 | 49.30 | 77.95 | 155.74 | 47.63 | 47.89 | 55.85 |
| Etiopija | 46.13 | 50.57 | 55.47 | 75.83 | 44.81 | 59.95 | 54.17 |
| <i>Robusta</i> | | | | | | | |
| Angola | 90.97 | 92.48 | 92.48 | 92.48 | 92.48 | 92.48 | 93.54 |
| Benin | 26.27 | 24.39 | 25.21 | 38.46 | 49.86 | 50.36 | 46.97 |
| Brazilija | | | | | 44.87 | 38.65 | 46.07 |
| Kamerun | 42.97 | 41.45 | 44.05 | 57.73 | 66.48 | 67.14 | 52.87 |
| Centralna Afriška Republika | 30.45 | 28.02 | 28.34 | 42.12 | 57.41 | 57.99 | 48.20 |
| Kongo | 50.22 | 25.96 | 19.13 | 20.76 | 21.45 | 17.56 | 11,16 |
| Slonokoščena obala | 37.27 | 37.05 | 39.25 | 52.48 | 60.43 | 61.04 | 49.57 |
| Ekvador | | | 98.01 | 97.20 | 68.33 | 55.45 | 34.82 |
| Gabon | 48.67 | 46.32 | 51.46 | 68.23 | 78.56 | 79.35 | 64.44 |
| Gana | 118.69 | 33.68 | 40.23 | 41.72 | 36.60 | 36.20 | 33.11 |
| Gvineja | 87.53 | 95.60 | 130.89 | 55.88 | 50.69 | 48.09 | 38.90 |
| Indija | | | 77.88 | 71.65 | 63.06 | 63.63 | 46.27 |
| Indonezija | 51.53 | 46.63 | 48.18 | 77.02 | 60.19 | 54.49 | 31.55 |
| Madagaskar | 28.91 | 24.36 | 25.65 | 33.09 | 33.37 | 29.49 | 27.31 |
| Nigerija | 71.55 | 67.31 | 63.42 | 57.81 | 78.37 | 73.09 | 48.28 |
| Papua Nova Gvineja | | | 73.82 | 90.16 | 59.08 | 41.35 | 28.49 |
| Filipini | 96.90 | 98.43 | 70.82 | 97.90 | 81.62 | 71.81 | 38.73 |
| Sierra Leone | 63.99 | 83.49 | 77.47 | 96.36 | 77.52 | 78.12 | 47.81 |
| Šri Lanka | | | | | | 57.11 | 53.06 |
| Tanzanija | | | 52.16 | 42.26 | 39.65 | 39.83 | 26.38 |
| Tajska | 60.60 | 75.76 | 63.73 | 114.66 | 66.47 | 56.74 | 37.99 |

| | | | | | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|
| Togo | 29.63 | 30.70 | 33.50 | 49.10 | 60.43 | 59.17 | 43.37 |
| Trinidad in Tobago | 158.33 | 158.33 | 155.69 | 105.56 | 105.56 | 99.45 | 82.71 |
| Uganda | 20.13 | 16.47 | 13.40 | 25.16 | 25.50 | 19.59 | 12,95 |
| Vietnam | 206.04 | 71.03 | 91.50 | 95.54 | 156.87 | 70.16 | 54.54 |

Vir: International Coffee Organization b. l. b.

CENE SUROVE KAVE, PLAČANE PRIDELOVALCEM KAVE V LETIH OD 2000 DO 2009 (V US CENTIH/LB).

| Januar–december | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Država | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 |
| <i>Kolumbijska Mild</i> | | | | | | | | | | |
| Kolumbija | 61.91 | 53.10 | 48.84 | 55.29 | 84.71 | 88.61 | 95.39 | 116.91 | 127.65 | 140.67 |
| Kenija | 67.39 | 69.48 | 46.24 | 61.61 | 70.52 | | | | | |
| Tanzanija | 40.73 | 30.81 | 23.51 | 25.42 | 29.63 | 46.85 | 47.58 | 61.66 | 87.78 | |
| <i>Druga Mild</i> | | | | | | | | | | |
| Burundi | 35.65 | 31.21 | 27.70 | 24.75 | 28,06 | 48.76 | 51.08 | 48.95 | | |
| Kamerun | 22.00 | 32.28 | | | | | | | | |
| Kostarika | 46.51 | 44.41 | 50.93 | 58.85 | 82.72 | 87.17 | 95.37 | | | |
| Kuba | 188.57 | 188.57 | 188.57 | 110.00 | 70.18 | 70.71 | 64.82 | 53.04 | 70.71 | 70.71 |
| Dominikanska republika | 48.31 | 46.82 | 50.08 | 57.64 | 90.35 | 83.17 | 87.83 | 95.05 | 101.30 | 109.16 |
| Ekvador | 54.11 | 26,05 | 28.43 | 33.77 | 65.82 | 86.28 | 97.38 | 117.92 | 149.97 | 146.27 |
| Salvador | 20.77 | 18.71 | 26.22 | 33.71 | 64.05 | 64.12 | 72.23 | 90.46 | 74.44 | 87.14 |
| Gvatemala | 49.00 | 47.33 | 48.71 | 60.42 | 88.44 | 89.79 | 95.99 | 112.06 | 106.31 | 110.02 |
| Haiti | 3,02 | | | | | | | | | |
| Honduras | 37.35 | 34.81 | 40.65 | 47.17 | 75.60 | 78.18 | 79.62 | 97.93 | 80.68 | 67.43 |
| Indija | 47.90 | 38.71 | 43.65 | 51.31 | 93.08 | 90.98 | 105.15 | 123.12 | 126.67 | 149.24 |
| Jamajka | 184.98 | 216.86 | 202.04 | 179.20 | 214.50 | 340.79 | 357.38 | 329.99 | | |
| Madagaskar | 26.27 | 10,22 | 18.27 | 44.39 | 44.63 | | | | | |
| Malavi | 55.99 | 43.86 | 42.04 | 42.77 | 56.92 | 83.37 | 91.20 | 79.81 | 85.79 | 96.91 |
| Mehika | 52.32 | 46.71 | 54.83 | 85.46 | 127.94 | 98.47 | 89.24 | 106.28 | 91.79 | |
| Papua Nova Gvineja | 42.11 | 32.42 | 32.98 | 37.43 | 44.85 | 65.55 | 74.18 | 74.73 | | |
| Peru | 48.15 | 32.98 | 30.23 | 33.81 | 48.55 | 78.03 | | | | |
| Ruanda | 30.54 | 22.77 | 17.92 | 26.53 | 32.21 | 58.07 | | | | |
| Uganda | 29.98 | 24.65 | 28.82 | 33.74 | 54.62 | 55.99 | 61.53 | 69.40 | 55.54 | 66.91 |
| Zambija | 80.02 | 61.13 | 51.82 | 57.71 | | | | | | |

Priloga 9

| <i>Brazilska Natural</i> | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Brazilija | 56.41 | 33.80 | 32.74 | 45.86 | 65.12 | 88.57 | 87.59 | 103.96 | 101.43 | 105.37 |
| Etiopija | 47.73 | 27.92 | 34.52 | 43.49 | 64.99 | 55.59 | 64.76 | 76.42 | 70.54 | 96.29 |
| Indonezija | 63.37 | 55.11 | 54.34 | 48.60 | 96.28 | 112.35 | 108.85 | 118.78 | | |
| Filipini | 28,03 | 45.86 | 42.04 | 62.69 | 71.43 | 69.32 | 73.21 | 93.58 | 90.04 | |
| <i>Robusta</i> | | | | | | | | | | |
| Angola | 23.16 | 16.78 | 9,20 | 6,73 | 10,64 | 10,63 | 14.69 | 42.03 | | |
| Brazilija | 35.25 | 16,07 | 23.81 | 32.55 | 36.79 | 51.24 | 64.88 | 84.58 | 85.71 | 73.80 |
| Kamerun | 24.57 | 14.30 | 19.75 | | | | | | | |
| Centralna Afriška Republika | 14.14 | 11,02 | 17.29 | 19.47 | | | | | | |
| Kongo | 49.21 | 57.79 | | | | | | | | |
| Slonokoščena obala | 17.87 | 13.44 | 18.13 | 17.28 | 21.40 | 36.65 | 43.69 | 45.49 | 47.99 | |
| Ekvador | 26,05 | 10,11 | 14.46 | 24.41 | 36.98 | 49.73 | 56.58 | 66.79 | 82.45 | 78.49 |
| Gabon | 49.13 | 44.21 | | | | | | | | |
| Gana | 15.34 | 13.92 | 11,27 | 8,32 | 8,49 | 8,69 | | | | |
| Indija | 26.40 | 20.72 | 28.27 | 29.57 | 47.82 | 56.79 | 75.01 | 97.14 | 75.42 | 73.51 |
| Indonezija | 18.78 | 13,12 | 15.24 | 18.68 | 25.91 | 39.02 | 53.40 | 56.68 | | |
| Madagaskar | 18.93 | 9,81 | 13.54 | 20.58 | 21.92 | 48.68 | | | | |
| Papua Nova Gvineja | 17.62 | 11,52 | 15,04 | 18.89 | 22.91 | 24.69 | 38.65 | 42.07 | | |
| Filipini | 27.43 | 20.14 | 28.69 | 32.52 | 33.52 | 46.57 | 66.75 | 86.22 | 83.28 | |
| Tanzanija | 9,43 | 3,88 | 5,75 | 7,19 | 9,71 | 18.45 | 21.53 | 28,12 | 39.01 | |
| Tajska | 13.28 | 8,35 | 8,02 | 12,5 | 13.78 | 19,11 | 29.33 | | | |
| Togo | 15.60 | 15.74 | 23,05 | 21.66 | 26.27 | 40.56 | 53.39 | 74.23 | 52.33 | 38.32 |
| Uganda | 12,68 | 10,31 | 18.67 | 26.43 | 35.74 | 46.02 | 53.08 | 60.61 | 49.18 | 53.76 |
| Vietnam | 16.58 | 15.40 | 27,10 | 26.85 | 31,12 | | | | | |

Vir: International Coffee Organization b. l. d.