

*Wszystko
o rynku kakao*

EFIX
DOM MAKLERSKI

1. [Podstawowe informacje na temat kakao](#)
2. [Główni producenci i przetwórcy kakao](#)
3. [Czynniki wpływające na ceny kakao](#)
4. [Główne centra handlu kakao](#)
5. [Najważniejsze spółki związane z rynkiem kakao](#)
6. [Źródła informacji o rynku kakao](#)
7. [Zasady handlu w EFIX Dom Maklerski](#)

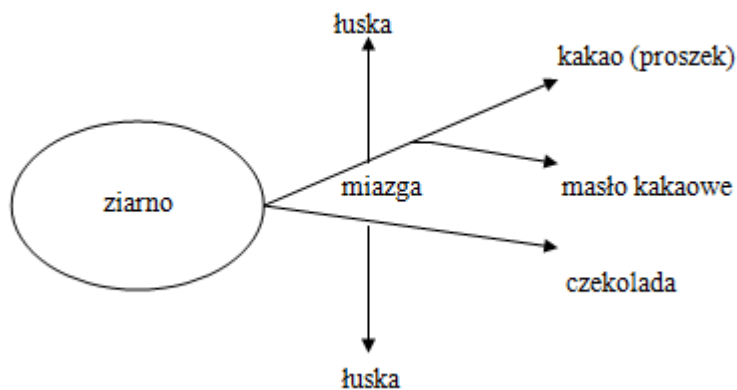
Podstawowe informacje na temat kakao

Produkt handlowy o nazwie **kakao** otrzymuje się z suszonych nasion wydobywanych z owoców uzyskiwanych (4 – 5 lat po zasadzeniu) z wiecznie zielonych krzewów lub drzewek kakaowca mierzących od 4 - 8 metrów lub 15 – 26 metrów. Tak znaczne zróżnicowanie wysokości przypisać należy historii upraw. Dawniej, tj. jeszcze przed II wojną światową przyjmowano, że kakaowce plantacyjne cechują się mniejszymi wymiarami, zaś te wyższe typowe są dla wznoszących się w stanie dzikim. Aktualnie zdarza się, że rosnące na dziko kakaowce (np. u stóp Andów, w dorzeczach Amazonki i Orinoko) dochodzą do wysokości 100 metrów, a nawet jeszcze wyższej. Generalnie można więc przyjąć, że te wyższe znajdujące się na plantacjach są w znacznym stopniu pochodną tego w jaki sposób rosły na tych terenach w przeszłości.

Owoce kakaowca są koloru drewniano - skórzastego (o długości 15 – 20 cm) oraz kształcie podobnym do ogórków. Zbiory odbywają się w czasie dojrzewania owoców przez cały rok, ale głównie od kwietnia do lipca. Po zerwaniu przechodzą wstępną fermentację (3 - 4 dni) poczym rozcina się je i wydobywa z nich ziarna wyglądem przypominające bób lub migdały (1,5 – 2,7 cm długie, 1,5 cm szerokie i 4-7 mm grube). Okryte są łuską w barwie ceglastoczerwonej - brunatnej. Wysuszone ziarno poddawane jest selekcji a następnie prażone w specjalnych palarniach. Proces ten decyduje o smaku i aromacie. Następnie ziarno jest odtłuszczane, mieszane i rozdrabniane na miazgę. Dalszy procesy przetwórcze zależą od oczekiwanego celu końcowego. W przypadku gdy miazga przeznaczona jest wyrobu kakao, wyciska się z niej tłuszcz kakaowy (masło kakaowe), a to co pozostaje poddawane jest kolejnemu przetwarzaniu prowadzącemu do ostatecznej postaci – sproszkowanego (rozpuszczalnego) kakao. Należy nadmienić, że ze względu na dużą zawartość tłuszczu (ponad 50 %) miazga kakaowa bardzo trudno rozpuszcza się w płynach. Dopiero wprowadzenie i opatentowanie (w 1928 r.) prasy hydraulicznej umożliwiło metodę produkcji beztłuszczowego proszku kakaowego.

Kiedy zaś miazga kakaowa przeznaczona jest do produkcji czekolady to poddawana jest serii procesów uszlachetnienia i dalszego wieloczynnościowego przerobu (m.in. mieszania, prasowania, podgrzewania, schładzania i formowania). Miazga i masło kakaowe znajdują również szerokie zastosowanie poza sektorem spożywczym, np. w przemyśle kosmetycznym i farmaceutycznym.

Rysunek 1. Schemat przerobu ziarna kakaowego



źródło: B. Zembrzuska, *Towaroznawstwo*, Warszawa 2010, s. 111.

Ojczyzną kakaowców są tereny Meksyku i Gwatemali. Badania historyczne dowodzą, że wykorzystywane one były już 3 tysiące lat temu przez zamieszkującą te regiony cywilizację Olmeków. Po ich upadku kakaowce rozpowszechnili Majowie, którzy nadali tej roślinie nazwę *cacahuaqucht* to znaczy drzewo dające owoce będące darem bogów dla ludzi. Na tej podstawie szwedzki botanik Karol Lineusz nadał kakaowcom grecką nazwę *Theobroma*, czyli boski napój (gr. *theos* – bóg, *broma* – napój). Warto przypomnieć, że już w społeczności Majów ziarna kakaowca pełniły przynajmniej dwie funkcje, tj. spożywcze oraz płatnicze.

Kakaowce rosną w krajach o tropikalnym i wilgotnym klimacie. Są rośliną wymagającą pulchnej i przepuszczalnej gleby nie znoszącą nadmiaru słońca, stąd też dobrze kiedy sadi się je w sąsiedztwie drzew o gęstych koronach rozciągających potrzebny do rozwoju nasion kakaowych cień.

W przekroju gatunkowym rynki upraw zdominowane są przez trzy podstawowe odmiany botaniczne: *Criollo*, *Forastero* *Trinitario*, niektóre źródła dodają jeszcze *Nacional*. Odmiana *Criollo* pochodzi z Meksyku a swą renomę zawdzięczać ma aromatom i stosunkowo niewielkiej goryczce. Jest również gatunkiem najrzadszym (5-8 % światowej produkcji) i przez to najdroższym. Należy też podkreślić, że z ziarna tej samej odmiany *Criollo* ale rosnącej w różnych miejscach np. w Grenadzie i na Madagaskarze, nie uzyskuje się produktów o identycznym smaku, gdyż czynnikiem decydującym jest gleba. Zdecydowanie najpowszechniejszą odmianą jest *Forastero* (ok. 80 % upraw), wywodzi się z Amazonii, cechuje się kwaskowością i bardziej wyrazistym smakiem. Z kolei *Trinitario* jest biologiczną hybrydą obu poprzednio wymienionych gatunków, cechuje się intensywnym smakiem i aromatem.

Główni producenci i przetwórcy kakao

Według Światowej Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) kakaowce uprawiane są na obszarze ponad 70 tys. km², w pasie równikowym pomiędzy Zwrotnikami Raka i Koziorożca obejmującym swym zasięgiem Amerykę Środkową i część Południowej (18 państw), środkową Afrykę (16 krajów) oraz południowo – wschodnią Azję wraz z Oceanią (10 państw). Rosną na dużych czy wielkich przemysłowych plantacjach, w tym również tych

kontrolowanych przez potentatów sektora spożywczego (np. Hershey`s, Nestle czy Mars) lub uprawiane są przez drobnych, rodzinnych producentów.

Według ostatnich dostępnych danych obejmujących rok produkcyjny od 1 października 2007 r. do 30 września 2008 r. wielkość zbiorów ziarna kakaowego wyniosła tym okresie ponad 3,7 mln ton. Z czego zdecydowanie najwięcej, bo prawie 2,7 mln ton przypadło na Afrykę (ok. 72 %). Na region Azji i Oceanii 0,6 mln ton (16 %), na obszar Karaibów, Ameryki Środkowej i Południowej 0,4 mln ton (tj. 12 %).

Na skalę przemysłową kakao uprawiane jest w ponad 40 krajach. Pod względem zbiorów i dostaw globalna produkcja jest jednak dość istotnie skoncentrowana. Podaż pochodząca z trzech państw (Wybrzeża Kości Słoniowej, Ghany i Indonezja) stanowi 70 % rynku światowego. Przy czym i w ramach nawet już tej trójki istnieją diametralne różnice. O ile w dostawy z Ghany i Indonezji są mniej więcej na zbliżonym poziomie, tj. 0,7 – 0,5 mln ton, to w przypadku Wybrzeża Kości Słoniowej supremacja jest zdecydowana. Z tego kraju pochodziło w wspomnianym okresie ok. 1,4 mln ton, co stanowiło 37 % produkcji światowej i przeszło połowę zbiorów całej Afryki. Udział „Czarnego Łądu” znacząco się zmniejsza w kolejnym etapie produkcji. W tym samym cyklu wytwórczym na terenie Afryki przetworzono 0,5 mln ton, tj. 15 % światowej produkcji, z czego $\frac{3}{4}$ na terenie Wybrzeża Kości Słoniowej. Największymi przetwórcami a zarazem finalnymi odbiorcami ziarna kakaowego są kraje Europy Zachodniej. W państwach tzw. starej Unii Europejskiej i Szwajcarii przetworzone zostało w tym czasie ponad 1,4 mln ton, tj. przeszło 38 % światowego przerobu. Podczas, gdy na obszarze obu Ameryk wraz z regionem Karaibów przetwórstwem objęto 0,8 mln ton, co stanowiło 22 % globalnej produkcji przetwórczej. Niemal identyczne parametry odpowiadały produkcji zrealizowanej w Azji i Oceanii.

Tabela 1. Wiodący producenci ziarna kakaowego na świecie (w cyklu zbiorów i przetwórstwa: 1.10. 2007 r.– 30.09.2008 r.)

Kraj	Produkcja (w tys. ton)	Udział w rynku światowym (w %)
Wybrzeże Kości Słoniowej	1382	37,0
Ghana	729	19,5
Indonezja	495	13,2
Nigeria	190	5,2
Kamerun	185	4,9
Brazylia	171	4,6
Ekwador	113	3,1
Papua Nowa Gwinea	49	1,3
Dominikana	45	1,2
Kolumbia	38	1,0
Meksyk	32	0,8
Malezja	31	0,8
pozostali	278	7,4

źródło: na podstawie danych Verein der am Rohkakaohandel Beteiligten Firmen

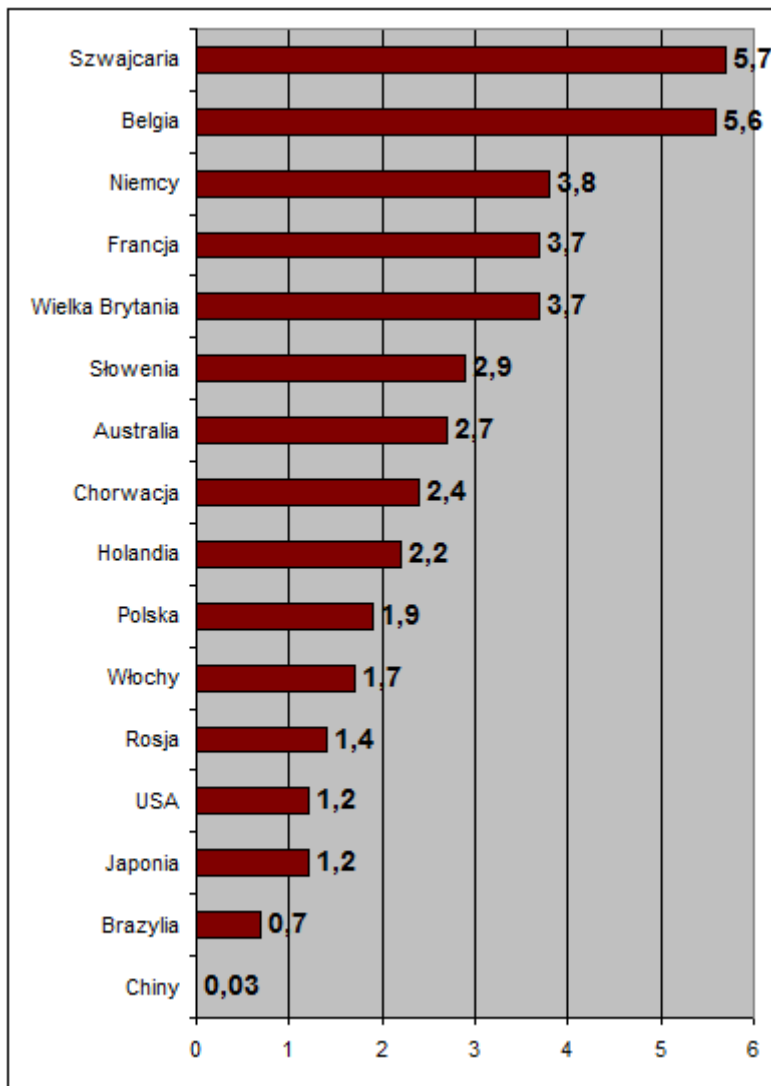
Tabela 2. Wiodący przetwórcy ziarna kakaowego na świecie (w cyklu zbiorów i przetwórstwa: 1.10. 2007 r.– 30.09.2008 r.)

Kraj	Przetwórstwo (w tys. ton)	Udział w rynku światowym (w %)
Holandia	491	16,0
Stany Zjednoczone	391	12,7
Niemcy	385	12,5
Wybrzeże Kości Słoniowej	374	12,2
Malezja	331	10,8
Brazylia	232	7,5
Francja	160	5,2
Indonezja	160	5,2
Ghana	123	4,0
Wielka Brytania	108	3,5
Hiszpania	96	3,1
Singapur	89	2,9
Rosja	67	2,3
Turcja	66	2,1

źródło: na podstawie danych *Verein der am Rohkakaohandel Beteiligten Firmen*

Produkcja kakao cechuje się długookresową (kilkudziesięcioletnią) tendencją wzrostową. Do lat 80. ubiegłego wieku przez dwie wcześniejsze dekady produkcja ziarna kakaowego wahała się w przedziale 1,0 – 1,5 mln ton rocznie. W sezonie produkcyjnym 1984/1985 doszła do poziomu 2,0 mln ton. Pokonanie kolejnego progu produkcyjnego, tj. 2,5 mln ton nastąpiło w okresie 1990/1991. Poziom 3,0 mln przekroczone w cyklu 1999/2000, a następny pułap - 3,5 mln ton w sezonie 2003/2004. Obserwowany systematyczny wzrost produkcji jest odpowiedzią na zapotrzebowanie zgłaszane przez przemysł cukierniczy. Z kolei źródeł tych procesów upatrywać należy w efektywnym popycie ze strony konsumentów sięgających po coraz bardziej urozmaicony, trafiający w ich gusta asortyment wyrobów czekoladowych. Wykształcony model konsumpcji jest tak silny, że w warunkach nawet obserwowanego załamania gospodarczego - popyt na produkty czekoladowe nie tylko się nie kurczy, ale wręcz wzrasta. Warto jednak zauważyć, że nie jest to tendencja, którą można przypisać wyłącznie ostatniemu kryzysowi. Do podobnych zjawisk dochodziło podczas dekonjunktury w latach 70. i 80. XX wieku.

Rysunek 2. Spożycie ziarna kakaowego *per capita* (w kg) (w cyklu zbiorów i przetwórstwa: 1.10.2007 r.– 30.09.2008 r.)



źródło: na podstawie danych *Verein der am Rohkakaohandel Beteiligten Firmen*

Czynniki wpływające na ceny kakao

Rynek kakao cechuje się typową dla towarów pochodzenia roślinnego endemiczną niestabilnością - wynikająca ze zmiennych i nieprzewidywalnych warunków pogodowych. Mają one podstawowy wpływ na wielkość i jakość zbiorów, co zasadniczo determinuje podaż. W przypadku płodów rolnych rosnących w pasie równikowym przechodzącym przez regiony uprawne Afryki, dodatkowym elementem cenotwórczym obok aury są także określone ryzyka polityczno - gospodarcze. Zagrożenia z tym związane nie sprowadzają się tylko do niestabilności ustrojowej (np. rebelie), lecz wiąże się także z niskim poziomem rozwoju tych państw, tj. dość kruchą równowagą różnych sektorów tamtejszych gospodarek narodowych, mogącą przełożyć np. na zakłócenia w zakresie logistyki dostaw. Wymienionej grupie czynników powodujących wahania cen – strona popytowa, reprezentowana głównie przez wielkich hurtowo – przemysłowych odbiorców (koncerny spożywcze) przeciwstawia obok instrumentów finansowych (kontraktów terminowych) również elementy organizacji i

kontroli tzw. własnego łańcucha dostaw, a także różne rozwiązania instytucjonalne. Te ostatnie mają przynajmniej z założenia godzić tak interesy odbiorców, jak i producentów. Niemniej jak dowodzą empiria ich realny wpływ na rynek i zachodzące na nim procesy cenowe jest dość ograniczony. Organizowane przy inicjatywach założonej w 1973 r. Międzynarodowej Organizacji Kakao *International Cocoa Organization* tzw. „Umowy Kakaowe” (dotąd było ich sześć) nie zawsze wytrzymały próby czasu, a toczone na forum tej instytucji rozmowy prowadziły na ogół „do lepszego zrozumienia stron”.

Osobną kategorią cenotwórczą, która nie tylko dyskontuje tendencje cenowe, ale na niespotykaną dotąd skalę je kreuje - są pośrednicy finansowi *vel* spekulanci. Oprócz tradycyjnych firm brokerskich wyspecjalizowanych (często od pokoleń) w handlu kakao, rynek tej używki - stał się w obecnej dekadzie przedmiotem ożywionego zainteresowania ze strony najróżniejszych podmiotów finansowych. W tym również tych dysponujących największym kapitałem tj. banków, funduszy emerytalnych, inwestycyjnych, hedgingowych itd.

Wyartykułowana grupa czynników uaktywniała się przy wszystkich dotychczasowych boomach cenowych, do których doszło w przeciągu minionego półwiecza. Warto do nich nawiązać, gdyż były to poziomy, które z obecnej perspektywy postrzegać można (zwłaszcza po korekcie urealnijającej) jako swoiste punkty orientacyjne czy docelowe. Do najbardziej zapewne spektakularnej w historii zwyczajki cen kakao, doszło w latach 1976 - 1977 r. Wówczas to tona używki na rynku londyńskim (liczona w funtach szterlingach) przekroczyła wartość odpowiadającą 3,5 tys. dolarów USA. Oznacza to, że w przeciągu kilkunastu miesięcy wzrosła przeszło 3,5-krotnie. Warto jednocześnie nadmienić, że miała ona miejsce w warunkach ówczesnego spowolnienia ekonomicznego w krajach zachodnich. U podstaw dynamicznego wzrostu cen, który rozpoczął się wraz z nastaniem 1976 r. upatrywano ulewnych deszczy w Brazylii oraz skutków zarazy powodującej obumieranie strąków. Czynniki mniejszych i gorszych jakościowo zbiorów miał wystąpić również na plantacjach zbiorów afrykańskich, co spowodowało dość duży wówczas niepokój na rynku, podgrzewanym sprzecznymi prognozami analityków, w których gros zakładało, że może nie udać się zaspokoić popytu. Tego typu sytuacje wraz z działaniami spekulantów starających się wykorzystać napięcia rynkowe, są jednak immanentną obrotu giełdowego. Stąd też najprawdopodobniej głównych przyczyn rekordowego wzrostu cen upatrywać należy w ówczesnej sytuacji politycznej – gospodarczej, jaka miała miejsce w krajach afrykańskich produkujących kakao. Dotyczyło to wtedy w szczególności Ghany, która najpierw po uzyskaniu niepodległości w 1957 (jako pierwszy państwo „Czarnej Afryki”) wprowadziła ustrój wzorowany na socjalistycznym, a potem od lat 60. do początków 80. wstrząsana była wojnami domowymi, co doprowadziło do ekonomicznej ruiny tego kraju. Podczas opisywanej progresji cenowej rynkiem kakao wstrząsały częste informacje o problemach logistycznym (braki paliwowe), zakłócające dostawy ziarna z plantacji do portów Zatoki Gwinejskiej.

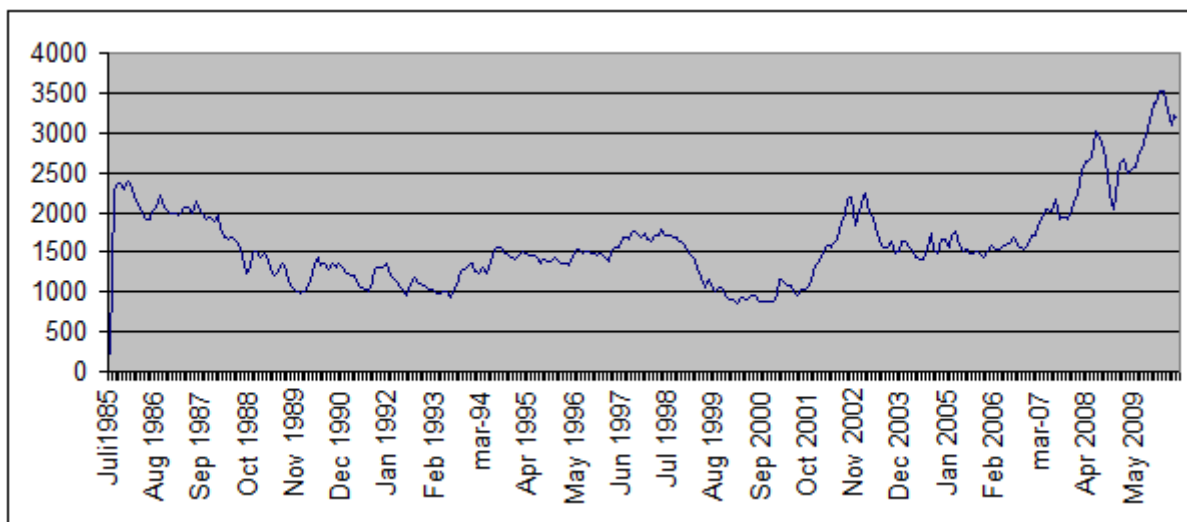
Kolejny boom cenowy miał miejsce w pierwszej połowie lat 80. W latach 1981 – 1985 ceny ziarna wzrosły z ok. 1,7 tys. do ok. 2,5 tys. dolarów za tonę. To, że nie wzrosły bardziej przypisać należy czynnikom administracyjnym, tj. toczonym wówczas przez kilka miesięcy rozmowom w sprawie Międzynarodowej Umowy Kawowej, obejmującej producentów i importerów z ok. 70 państw świata. Realny efekt tych debat był dość skromny, (nie udało się ustalić limitów cen minimalnych), ale istotnie przyczynił się do stonowania nastrojów spekulacyjnych, które były w tamtym czasie momentami bardzo silne ze względu na spreczne oceny sytuacji co do wielkości zbiorów i jakości oferowanego ziarna,

spowodowanego niesprzyjającą aurą. Należy także przypomnieć, że był to czas, gdy w jednym z kluczowych dla kakao rynków – Ghanie po raz kolejny tworzyła się nowa państwowość - pod rządami obejmującego władzę w 1981 r. prezydenta J.J. Rawlingsa.

Czynniki polityczne tym razem na Wybrzeżu Kości Słoniowej (rebelia), były akceleratorem wzrostu cen ziarna podczas kolejnego szczytu cenowego z początku tej dekady. W ujęciu średnio miesięcznym ziarno kakaowe wzrosło z ok. 965 USD/t (lipiec 2001 r.) do 2230 USD/t (luty 2003 r.). Najpierw walki zbrojne toczyły się w regionach położonych blisko plantacji, a po zawieszeniu broni - zablokowane i zaminowane szlaki komunikacyjne uniemożliwiły transport ziarna do miejsc przeładunkowych.

Kolejny okres eksplozji cen ziarna kakaowego (lata 2007 – 2008) wpisał się w ogólny boom surowcowy, mający źródła w ożywionej spekulacji finansowej, który gwałtownie zakończony został wybuchem kryzysu ekonomicznego na jesieni 2008 r. Należy jednak zauważyć, że choć ceny kakao wyraźnie spadły, tj. o ok. 1 tys. USD za tonę (pomiędzy czerwcem a listopadem 2008 r.), to już od grudnia tamtego roku rozpoczęły nową falę wzrostów. Doprowadzającą do tego, że na przełomie ubiegłego i bieżącego roku ceny kakao przekroczyły historyczny poziom 3,5 tys., w pełni porównywalny nominalnie z latami 1976 – 1977. Motorem napędzającym ceny ziarna kakaowego był rosnący w czasie ogólnej dekoniunktury - popyt na wyroby czekoladowe, interpretowany był jako swoiste antidotum konsumentów na światowy kryzys.

Rysunek 3. Kształtowanie się średniomiesięcznych cen kasowych ziarna kakaowego* w okresie lipiec 1985 – maj 2010 (tona/USD)



źródło: International Cocoa Organization; *ceny CIF porty USA i Europy

Jednokierunkowa (progresywna) *de facto* elastyczność popytu na kakao i wyroby z czekolady, pozwala w długookresowej perspektywie zakładać dalszy wzrost zapotrzebowania na tę tropikalną używkę, której towarzyszyć powinien przynajmniej umiarkowany wzrost cen. Kluczowym czynnikiem napędzającym ma być popyt w Chinach. Nie brakuje prognoz, które na podstawie obserwowanych kierunków inwestycji realizowanych przez szwajcarskich producentów czekolady (np. Barry Callbaut, Nestle), zakładają, że w przyszłej dekadzie Państwo Środka, na które przypada teraz tylko ok. 1 % światowej konsumpcji, stanie się największym rynkiem zbytu, a jego roczna wartość przekroczy 2 mld euro.

Główne centra handlu kakao

Handel walorami towarowo - finansowymi na kakao, podobnie jak obrót kawą, uległ w przeciągu tej dekady istotnym przeobrażeniom strukturalnym. Aktualne powiązania organizacyjno – kapitałowe pozwalają stwierdzić, że światowy handel ziarnem kakaowym realizowanych jest w kręgu paru instytucji giełdowych, kontrolowanych przez instytucje mające swe siedziby w Stanach Zjednoczonych. Są nimi **Chicago Mercantile Group** (CME Group), powstała z konsolidacji chicagowskich (CME i CBoT) i nowojorskich giełd towarowych (NYMEX, COMEX) oraz konkurujący z nim zespolony organizm giełdowy **NYSE Euronext**. Ten drugi przejął kontrolę własnościową i przeorganizował londyński rynek **LIFFE** (*London International Financial Futures Exchange and Options*) oraz paryski **MATIF** (fr. *Marche a Terme International de France*). Trzecią siłą stanowi **IntercontinentalExchange** (ICE) z siedzibą w Atlancie w stanie Georgia. Szczególnie silną pozycję na rynku kakao instytucja ta zawdzięcza przejściu giełdy NYBoT (*New York Board of Trade*), będącej wcześniej bezpośrednim spadkobiercą tradycji *Coffee, Sugar and Cocoa Exchange* oraz *New York Cotton Exchange*).

W przypadku giełdowego obrotu kakao gatunki nie mają takiego znaczenia, jak to jest w przypadku kawy (*Arabica* i *Robusta*), ponieważ struktura upraw zdominowana jest w ok. 80 % przez botaniczną krzyżówkę *Trinitario*, a o jakości ziarna decyduje kierunek jego importu i sposób przetwórstwa. Generalnie handel giełdowy prowadzony jest więc w oparciu o bardzo podobną geograficznie bazę surowcową.

Tabela 3. Geograficzne źródła pochodzenia ziarna kakaowego dla obrotów giełdowych na LIFFE oraz ICE (NYBoT)

LIFFE		ICE (NYBoT)	
Kraj pochodzenia ziarna	Udział kraju w produkcji światowej	Kraj pochodzenia ziarna	Udział kraju w produkcji światowej
Demokratyczna Republika Konga	0,07	Brazylia	4,5
Ghana	19,5	Ghana	19,5
Grenada	0,01	Haiti	0,1
Jamajka	0,008	Malezja	0,8
Kamerun	4,9	Nigeria	5,8
Nigeria	5,8	Sierra Leone	0,3
Samoa	brak danych	Togo	2,8
Sierra Leone	0,3	Wenezuela	0,4
Togo	2,8	Wybrzeże Kości Słoniowej	37,0
Trynidad i Tobago	0,01		
Wybrzeże Kości Słoniowej	37,0		

źródło: na podstawie LIFFE oraz ICE

Pod względem organizacji obrotu i sposobów przeprowadzania transakcji globalny rynek kontraktami na kakao realizowany jest w ramach sieciowego handlu elektronicznego zorganizowanego przez ww. instytucje giełdowe (np. w ramach GLOBEX, LIFFE CONNECT). Umożliwiające handel walorami w wyznaczonych godzinach pracy tych giełd lub w ramach niemal całodobowych systemów transakcyjnych. Rynek ten pod względem dostępności i sposobu obrotu bardzo zbliżony jest do formuły handlu walutami na FOREX.

Tabela 4. Instrumenty pochodne na kakao oferowane przez NYMEX (lipiec 2010)

Nazwa instrumentu	Opis oferty Instrumentu	Jednostka obrotu minimalna zmiana ceny	Sposób i czas handlu*	
			parkiet	Elektronicznie (GLOBEX)
NYMEX Cocoa Futures (Financial)	Oferta obejmuje kontrakty futures kwotowane na wybrane miesiące (marzec, maj, lipiec, wrzesień i grudzień), obecnie z terminami zapadalności 23 miesiące wprzód	USD/tona, obrót blokami 10 ton tick: 1,0 USD/t	Nie jest prowadzony	Całodobowo (tj. od 18:00 w niedzielę do 17:15 w piątek)

źródło: na podstawie CME Group; * wg czasu nowojorskiego;

Tabela 5. Instrumenty pochodne na kakao oferowane na LIFEE (lipiec 2010)

Nazwa instrumentu	Opis oferty Instrumentu	Jednostka obrotu minimalna zmiana ceny	Sposób i czas handlu*	
			parkiet	Elektronicznie (LIFEE CONNECT)
Cocoa Futures	Oferta obejmuje kontrakty futures z terminem zapadalności na wybrane miesiące (tj. marzec, maj, lipiec, wrzesień, grudzień)	BGP/tona, obrót blokami 10 ton tick: 1,0 GBP/t	Nie jest prowadzony	Od 9:30 – 16:50 (poniedziałki do piątku)
Robusta Coffee Options	Oferta obejmuje kontrakty opcyjne (tzw. opcje amerykańskie) na futures z terminami zapadalności na marzec, maj, lipiec, wrzesień, grudzień),	GBP/tona, 1 kontrakt futures (blok na 10 ton) tick: 1,0 GBP/t	Nie jest prowadzony	Od 9:30 – 16:50 (poniedziałki do piątku)

źródło: na podstawie LIFEE; * wg czasu londyńskiego

Tabela 6. Instrumenty pochodne na kakao na ICE (lipiec 2010)

Nazwa instrumentu	Opis oferty Instrumentu	Jednostka obrotu minimalna zmiana ceny	Sposób i czas handlu*	
			Parkiet (dawnego NYBoT)	elektronicznie
Cocoa Futures	Oferta obejmuje kontrakty z terminem zapadalności na wybrane miesiące (marzec, maj, lipiec, wrzesień i grudzień), obecnie z terminami zapadalności od lipca 2010 do marca 2012	USD/tona, obrót blokami 10 ton tick: 1 USD/t	Nie jest prowadzony	W tygodniu: wtorek - piątek od 1:00 do 23:00 W niedzielę: od 23:00 do 23:00 w poniedziałek

źródło: na podstawie ICE; * wg czas nowojorskiego

Najważniejsze spółki związane z rynkiem kakao

W jakimś sensie alternatywną lub/i komplementarną formą inwestycji w kakao jest obrót akcjami spółek giełdowych specjalizujących się w przetwórstwie i sprzedaży kakao oraz wyrobów czekoladowych. Należy pamiętać, że w przypadku wielkich globalnych koncernów spożywczych (np. Nestle, Kraft Food) „część kakaowa” stanowi ważną, ale nie jedyną część generowanych przez te firmy obrotów. Pod tym względem najbardziej jednorodny „kakaowo – czekoladowy” profil działalności reprezentują obie szwajcarskie spółki Barry Callbaut AG oraz Lindt & Sprungli AG.

Nabywając papiery spółek z tej branży należy pamiętać też o elementach dodatkowego ryzyka wiążącego się z krytyką i naciskami ze strony organizacji charytatywnych i Międzynarodowej Organizacji Pracy, a odnośnie ich polityki surowcowej. Rzecz dotyczy wykorzystywania niewolniczej (zwłaszcza dziecięcej) pracy na plantacjach kakao w Afryce (głównie Wybrzeże Kości Słoniowej). Dzięki czemu oferowane przez potentatów na rynku produkty mogą być znacznie tańsze (nawet 3-krotnie) od tych, które sygnowane są znakiem tzw. sprawiedliwego handlu (ang. *fair – trade*).

Tabela 7. Wiodący producenci wyrobów czekoladowych, których akcje notowane są giełdach papierów wartościowych (stan na 8.07.2010 r.)

Nazwa spółki	Stopa zwrotu z akcji z 12 miesięcy*	Stopa zwrotu z akcji z 5 lat*	Nazwa głównego rynku notowań dla spółki
Barry Callbaut AG	+15,1	+114,1	SIX Swiss Exchange
EzakoGlico	+13,2	+24,9	Tokyo Stock Exchange
Hershey Corporation	+36,5	-17,4	NYSE
Kraft Foods Inc.	+11,8	-8,0	NYSE

Lindt & Sprungli AG	+12,2	+41,2	SIX Swiss Exchange
Nestle AG	+25,1	+57,6	SIX Swiss Exchange

źródło: „Financial Times”; *wg stanu na 8.07.2010 r.

Źródła informacji o rynku kakao

Zakres podstawowej wiedzy o sytuacji na rynku kakao według źródeł ich powstawania (i udostępniania) podzielić da się na kilka segmentów. Pierwszy z nich określić można jako ogólnobranżowy, zawierający powszechnie dostępne (tj. bezpłatne) dane dotyczące: zbiorów i wielkości przerobu ziarna, wolumenów importowych, częściowo cen transakcyjnych w hurcie i portach przeładunkowych itp. Tego typu wiedzy dostarczają przede wszystkim portale internetowe Międzynarodowej Organizacji Kakao (www.icco.org), agendy ONZ ds. Wyżywienia i Rolnictwa, czyli FAO (www.faostat.fao.org), czy też różnych izb handlowych i stowarzyszeń grupujących importerów kakao, np. Verein der am Rohkakaohandel Beteiligten Firmen (www.kakaoverein.de). Drugi segment informacji to dane o rynku o charakterze analitycznym, dostarczane przez firmy pośredniczące w zawieraniu transakcji kontraktami organizowanymi przez instytucje giełdowe i platformy transakcyjne. Udostępnianie informacji z tych źródeł jest praktycznie ściśle powiązane z aktywnym uczestnictwem w obrocie instrumentami finansowymi, publikacje mają formę dodatkowej (bezpłatnej na ogół) usługi w ramach oferowanego przez brokerów pakietu. Oprócz tego na rynku funkcjonują różne podmioty analityczne oferujące swoje opracowania na zasadach abonamentowych lub z możliwością pojedynczego zakupu. W zależności od oferenta i wachlarza usług opracowania typu „Agrobusiness Report” kosztują od kilkunastu – kilkudziesięciu do nawet paruset dolarów USA czy euro (np. www.businessmonitor.com). Oczywistym dopełnieniem dla ww. źródeł pozyskiwania informacji o rynku są strony internetowe wymienionych powyżej światowych instytucji odpowiedzialnych za organizację obrotu instrumentami finansowymi na kakao. W szczególności odnosi się to do: CME Group (www.cmegroup.com), LIFFE (www.euronext.com), ICE (www.theice.com). Strony ten są ogólnodostępne a dotyczą przede wszystkim statystyk notowań, tj. wielkości realizowanych za pośrednictwem tych instytucji obrotów, przedstawiane w różnych przekrojach czasowych (biuletyny dzienne, tygodniowe, miesięczne itd.). Wszystkie przytoczone powyżej źródła publikowane są w języku angielskim, natomiast w przypadku instytucji o charakterze stowarzyszeniowym również po francusku oraz niemiecku. Generalnie należy przyjąć, że oferta informacyjna (w wymiarze pierwotnym czy źródłowym), o rynku kakao jest praktycznie ofertą obcojęzyczną. Dostarczana na ten temat wiedza w języku polskim (w sieci i w formie tradycyjnej) ma praktycznie charakter wtórny i nad wyraz selektywny.

Zasady handlu w EFIX Dom Maklerski

	Kontrakt terminowy na kakao (Londyn)	Kontrakt terminowy na kakao (USA)
symbol	LCCxx	CCxx
spread	8	10
depozyt początkowy	5%	3%
godziny handlu	9:30 - 16:50 London time	04:00 - 14:00 ET
miesiące wygasania kontraktów	marzec, maj, sierpień, październik, grudzień	marzec, maj, sierpień, październik, grudzień
ostatni dzień handlu	Drugi piątek albo poprzedzający dzień roboczy miesiąca poprzedzającego wygaśnięcie kontraktu do godziny 16:50 czasu londyńskiego	Drugi piątek albo poprzedzający dzień roboczy miesiąca poprzedzającego wygaśnięcie kontraktu do godziny 11:50 ET
cena bazowa dla finansowania	Euronext.LIFFE	ICE
min/max ilość kontraktów	1/100	1/100
minimalna zmiana ceny	1	1
waluta bazowa	GBP	USD
jednostkowy kontrakt	1 CFD = 1 tona	1 CFD = 1 tona
kwotowania wyświetlane w platformie	w funtach za tonę	w dolarach za tonę

Stan na 24.08.2010

Wojciech Szymon Kowalski
EFIX Dom Maklerski

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie, przedrukowywanie, udostępnianie osobom trzecim i rozpowszechnianie raportów w całości lub we fragmentach bez zgody autorów serwisu jest zabronione. Zgodę taką można uzyskać pisząc na adres info@efixpolska.com