

Výroba cukru na Filipínách

SUGAR PRODUCTION IN PHILIPPINES

Vít Hinčica – Vysoká škola ekonomická v Praze

Filipíny patří mezi významné producenty cukru. Ještě před několika desetiletími se země řadila i mezi přední exportéry této komodity, zatímco dnes už tomu tak zdaleka není. Následující příspěvek představí nejdůležitější změny, které se v tamním cukrovarnictví odebraly v dávné i nedávné minulosti, a objasní, jaká je situace cukerního sektoru na Filipínách nyní.

Počátky filipínského cukrovarnictví

Historie cukrovarnictví na Filipínách nachází své počátky někdy mezi 2. až 4. tisíciletím před naším letopočtem, kdy byly na obchodních lodích dovezeny z indonéského ostrova Celebes (dnes Sulawesi) na filipínský ostrov Mindanao řízký stébel cukrové třtiny (1, 2). Mindanao je druhým největším filipínským ostrovem, po kterém se jmenuje i jedno ze tří souostroví, které Filipíny tvoří. Dalšími dvěma souostrovími jsou Visayas (Visajské ostrovy) a Luzon, které má své jméno rovněž po jednom z ostrovů, a sice tom největším. V průběhu času se cukrová třtina rozšířila také na tato dvě souostroví.

V 16. století, kdy do Filipín začali pronikat Španělé (roku 1521 připlula k ostrovům jako první španělská výprava vedená Portugalcem Fernãem de Magalhãesem), již byla třtina k nalezení v rozličných lokalitách, které byly domorodými obyvateli obdělávány. Španělé, kteří se z objevitelů zanedlouho stali kolonizátory, byli při svých příjezdech obdarováni třtinou, nikoli ale cukrem. Ten totiž ještě neuměli domorodci vyrábět, byť třtinovou šťávu již uměli využívat, např. k produkci třtinového vína. Cukr (a jeho vedlejší produkty) začal být na Filipínách vyráběn až někdy na přelomu 16. a 17. století, do té doby poptávku, kterou na ostrovech vytvářeli Španělé, uspokojovaly čínské dovozy. Největší boom čínských dovozů cukru nastal po roce 1571, ve kterém byla Manila prohlášena španělskými kolonizátory za administrativní středisko Filipín. Čínané svůj cukr dováželi do španělské kolonie pravidelně až do prvních dekád 17. století (2, 3).



Domorodí Filipínci z Luzonu při zpracování třtiny (okolo r. 1910)

Způsob získávání třtinové šťávy byl v době příchodu Španělů primitivní a prováděl se s pomocí dřevěného lisu, u kterého bylo nutné vyvíjet tlak ruční či nožní pákou (2). Z některých druhů třtiny dobývali domorodci šťávu dokonce pouhým mlácením dvou stébel o sebe (3). Využití extraktoru (mlýnku), ve kterém šťávu lisovaly dva vertikální válce, přišlo na řadu o něco později. Válce byly nejprve dřevěné, později ale byly s migrací Číňanů nahrazovány kamennými (2). Pohon válcovým extraktorem třtinové šťávy zajišťovali buvoli, a to po několika staletí, přičemž využito mohlo být i lidské síly. Princip byl takový, že jeden ze dvou válců byl dřevěnou tyčí propojen s buvollem, který chodil v kruhu kolem stroje, a tím tento válec nestejnou rychlostí své chůze poháněl. Oba válce byly ozubené, a tak jakmile se začal válec poháněný buvollem otáčet, začal se otáčet i válec druhý. Mezi válce se vkládala sklizená třtina a vylišovaná šťáva poté odkapávala do nádoby umístěné pod lisem. Postupně se tato technika zdokonalovala. Kromě vertikálních lisů existovaly např. i lisy horizontální či lisy se třemi válci, přičemž u těchto posledních buvol (či buvoli) poháněl prostřední válec. Výroba cukru poté probíhala tak, že získaná šťáva byla vylévána do železného kotle obsahujícího jíl, a v tomto kotli se následně šťáva ohřívala, odstřeďovala a čistila, dokud nenastoupila fáze krystalizace (2).

Již během 17. století se Filipíny staly soběstačné v produkci cukru, neboť spolu s osvojením metody výroby cukru došlo, často s pomocí katolických mnichů, k zakládání třtinových plantáží, a to nejen v okolí Manily, která leží na ostrově Luzon, ale také na řadě míst souostroví Visayas (2). Nástup domácí produkce cukru vedl i ke znatelnému poklesu jeho tržní ceny. Hnědý cukr *panocha*, který krystalizoval v kokosových skořápkách pomocí vápenné vody, a je vyráběn dodnes, zřejmě nachází své kořeny právě v tomto období. S rostoucím všeobecným povědomím o tom, jak získat ze třtiny cukr, došlo k odpovídajícímu nárůstu jeho spotřeby i u domorodé populace, zejména té vládnoucí. Cukr se tak stal v oné době jistým znakem zámožnosti (3).

Třebaže čínské dovozy cukru s nástupem domácí produkce začaly konvergovat k nule, kontrolu nad filipínským cukrem získali – přinejmenším v Manile, která však platila za středisko obchodu – právě Číňané, kteří jej dále prodávali či ještě zpracovávali, například do podoby sirupů. Domácí obyvatelstvo tak mělo kontrolu pouze nad primární produkcí (3).

Kultura cukrové třtiny jako obchodní plodiny ale začala na Filipínách teprve v 18. století (1). Španělé se totiž první dvě staletí své koloniální dominance zaměřovali na proslulé transpacifické galeony, které operovaly mezi Manilou a Acapulcem, čímž se z Manily stalo velké překladiště, kde se mexické stříbro směňovalo

za cenné čínské látky a jiné zboží, zatímco domácí hospodářská úsilí zůstávala ignorována (3). V polovině 18. století však již bylo vyráběno lokálně tolik cukru, že bylo možné jeho skromné přebytky vyvážet, což bylo, alespoň podle jednoho z pamětníků, předtím zakázáno. Do roku 1755 se podařilo realizovat první vývozy, a sice do Číny a některých dalších asijských zemí (2).

Filipínské cukrovarnictví bylo ve svém dalším růstu omezeno až do druhé poloviny 18. století, protože cukr nebyl tím artiklem, který by galeony primárně převážely. Do roku 1779 proto vývozy filipínského cukru nepřekročily hodnotu 1 898 t a například ještě v roce 1819 byla hodnota vyvezených jedlých ptačích hnízd nadále vyšší než hodnota vyvezeného cukru (3). I tak byly Filipíny v letech 1775–1779 největším asijským exportérem cukru (2). Avšak teprve obrat španělské hospodářské politiky (na něm měly podíl mj. upadáající mexická a španělská poptávka po orientálních látkách, boje za nezávislost v Latinské Americe i britská okupace Manily v letech 1762–1764) a nadále rostoucí světová poptávka po cukru mohly navést filipínské cukrovarnictví na cestu větší expanze (3).

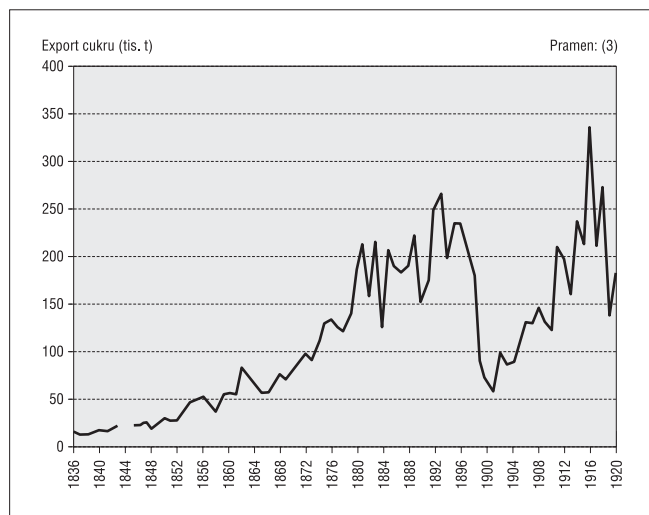
Již od roku 1785 byl manilský přístav postupně otevírán lodím všech národů. To se stalo impulsem pro rozvoj vztahů s dalšími zeměmi, a tedy i pro nárůst obchodní výměny. Někdy v té době si tři různí filipínští plantážníci z provincie Laguna (ostrov Luzon) najali Francouze jménem Delaunay, který měl zkušenosti s výrobou cukru v tehdejší francouzské kolonii Mauricius, a ten jim pomohl při zavádění nových metod. Krok to byl úspěšný, inspirovat se jím nechali i menší farmáři (2).

V 50. letech 19. století nastal citelný rozmach cukrovarnictví na ostrovech Panay a Negros, které jsou součástí soustroví Visayas, a to poté, co byl roku 1856 britský místokonzul Nicholas Loney vyslán do města Iloilo ležícího na ostrově Panay (2). V kontextu světových událostí (zejména Krymská válka) se zdálo pěstování třtiny v odlehlých Filipínách jako dobrý podnikatelský záměr, a tak sir Loney začal importovat řízky třtiny ze Sumatry a strojní zařízení z Anglie a Skotska, které si mohli regionální farmáři nakupovat na splátky za výhodných podmínek. Kromě toho Loney přesvědčil americkou společnost Russell and Sturgis, aby otevřela ve městě Iloilo pobočku, a to za účelem poskytování plodinových půjček pěstitelům třtiny. V neposlední řadě se pak sir Loney zasadil o podstatné vylepšení zázemí přístavu ve městě Iloilo a o rozvoj pěstování třtiny na ostrově Negros. Během několika málo let tak bylo cukrovarnictví na ostrovech Panay a Negros katapultováno do nebývalých výšin (2, 3, 4).

Díky přístavu v Iloilu již nebylo nutné posílat při obchodování se zahraničím regionální cukr přes Manilu, čímž byly redukovány přepravní náklady. Exporty nerafinovaného cukru směřovaly z Iloila přímo např. do Austrálie či Nového Zélandu (2). Kvetoucí obchod vábil další podnikatele, kteří se usazovali především na ostrově Negros (3). Ještě před koncem 19. století byly téměř všechny cukrovary na ostrově Negros vybaveny evropskými stroji a pokroková technika se šířila i na ostrov Luzon. Avšak mlýny s vertikálními kamennými či dřevěnými válci byly v ostatních pěstitelských regionech nadále běžným jevem (2).

V letech 1840 až 1920 byly nejkonzistentějším zahraničním odběratelem filipínského cukru USA, kde došlo za dané období k více než sedminásobnému nárůstu počtu obyvatel ze 17 na 125 milionů. Velká Británie takový nárůst zdaleka neměla, když v ní roku 1841 žilo 19 milionů a roku 1921 pak 42 milionů osob. Přesto i sem filipínský cukr hojně proudil, avšak jen v 19. století, neboť v prvních dvou dekádách nového milénia se již ve statistikách u této destinace většinou objevovaly nízké

Obr. 1. Exporty filipínského cukru v letech 1836–1920



hodnoty vyvezeného cukru, ne-li rovnou nula (3). Austrálie platila za důležitého odběratele jen do 70. let 19. století, poté již poptávala filipínský cukr stále méně, až jej nakonec přestala odebírat úplně, neboť využívala i jiné dodavatele a od 60. let 19. století probíhal boom cukrovarnictví na jejím území (3, 5).

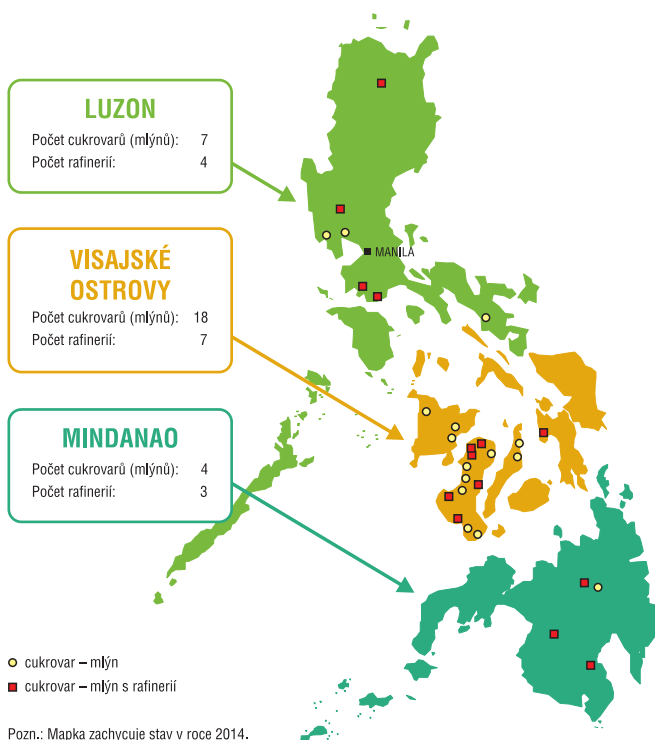
K cestě za nezávislost

Na konci roku 1898 prodali Španělé Filipíny po právě prohrané válce Spojeným státům americkým, nicméně ještě za této války, v červnu 1898, byla pod vedením Emilia Aguinalda vyhlášena nezávislost Filipín. Již v letech 1899–1902 ale probíhala Filipínsko-americká válka, po které přišly Filipíny nejen o několik set tisíc obyvatel, ale i o svou krátce předtím prohlášenou nezávislost a s konečnou platností spadly do područí USA. Rána, kterou ozbrojené konflikty filipínskému cukrovarnictví uštědřily, se nicméně začala hojit. Již roku 1902 americký kongres umožnil import filipínského cukru při platbě pouze 75 % všeobecného cla stanoveného ve výši 1,685 centů za libru váhy. Roku 1909 byl přijat Payne-Aldrichův celní zákon, který pro importy filipínského cukru stanovil bezcelní kvótu ve výši 300 tis. t ročně. Další celní zákon, Underwood-Simmonsův, tento hmotnostní



Třtinový mlýn na historické pohlednici z Filipín

Obr. 2. Cukrovarnický průmysl na Filipínách



limit dokonce odstranil (6), jenže Filipíny musely na americkém trhu bojovat s Kubou, Portorikem či Havají, jejichž cukr byl celně rovněž značně zvýhodňován (7), a tak po většinu druhého desetiletí 20. století udávaly Filipíny značné objemy cukru na méně lukrativních asijských trzích (3).

Již ve druhé polovině 19. století se museli Filipínci potýkat s tím, že ve světě začal být stále populárnější čistý, rafinovaný cukr, který jejich tradiční cukrovary bez odstředivek nebyly schopny dodávat. Španělská koloniální vláda se nestarala o industriální rozvoj Filipín, ačkoli Havaj, Jáva (Indonésie) i Kuba coby hlavní konkurence na poli třtinového cukru již zaváděly nové technologie. Podíl cukru na filipínských vývozech tak spadl z 47 % roku 1893 na 16 % na konci roku 1909 (3). Zaostávalo i pěstování třtiny, protože ze všech hlavních regionů světa produkujících cukr měly Filipíny nejnižší výnosy. Ještě zpráva z roku 1920 udávala, že Havaj i Jáva měly výnos 6,66× vyšší než Filipíny, Kuba a Portoriko 2,6× vyšší, australský Queensland 3× vyšší, Jamajka 2× vyšší, a i evropské a americké oblasti pěstující cukrovku na tom byly s produktivitou lépe (3).

Teprve v období kolem první světové války začaly vznikat moderní cukrovary. K roku 1920, kdy cukrovarnictví zaujímalo na filipínském zahraničním obchodu třetinový podíl, bylo evidováno 19 provozovaných cukrovarů, o deset let později již 40, do roku 1934 jejich počet narostl na 46 (6) a před druhou světovou válkou se zastavil na čísle 47 (2). Se zvyšováním výnosů, zaváděním lepších mlecích strojů a odstředivek došlo k významnému nárůstu produkce cukru (3). Rekordu bylo dosaženo v sezoně 1933/1934, kdy bylo na Filipínách vyprodukováno cca 1,42 mil. t cukru, tj. o 502 % více než v sezoně 1912/1913 (2, 6). Domácí spotřeba přitom byla cca 80 tis. t (2).

Léta 1921 až 1934 tedy přinesla filipínskému cukrovarnictví bezprecedentní prosperitu, ta ovšem byla vratká, neboť závisela na světové poptávce po cukru a také bezcelním přístupu na trh USA (3). Někteří cukrovarníci v tomto prosperujícím období vytvořili

mocnou společenskou vrstvu se značnou politickou silou, naproti tomu ale docházelo ke konfliktům mezi cukrovarníky a pěstiteli (3). Rostoucí moc filipínského cukrovarnictví, které mělo na nabytí nezávislosti Filipín kvůli bezcelnímu přístupu na trh USA pramalý zájem, se nezamlouvala americkým farmářům, kteří se naopak přimlouvali za nezávislost. Obchodní závislost Filipín na USA byla tehdy značná: například roku 1933 směřovalo 87 % filipínských exportů do USA a dvě třetiny příjmů z těchto exportů generoval cukr (8).

Neomezený celně nezátížený přístup na americký trh, který umožnil filipínskému cukrovarnictví prosperovat i během prvních let Velké deprese, byl ale v polovině 30. let 20. století zrušen, když se Američané rozhodli množství bezcelně dováženého rafinovaného i surového filipínského cukru kvótami omezit (dovozy nad stanovené kvóty byly předmětem plného amerického cla) (6, 8, 9). A tak zatímco ještě na počátku 30. let bylo v USA registrováno přes 1 mil. t dovezeného filipínského cukru, v dalších letech se tuto úroveň už překročit nepodařilo (7).

Rozhodnutí Američanů zavést kvóty vyvolalo na druhé straně Pacifiku nemalou paniku, protože během světové hospodářské krize, kdy bylo cukru všude nadbytek a poptávka padala, se při plném celním zatížení nemohli Filipínci se svým cukrem vůbec prosadit, a tudíž vyvážet nad rámec přidělených bezcelních kvót nemělo smysl. Nastalá realita proto vedla na Filipínách v letech 1934–1935 k značnému omezování pěstování třtiny, pálení té na trhu neudané (a to i v rámci sociálních nepokojů), hromadění přebytků cukru ve skladech, zavádění produkčních limitů pro jednotlivé farmáře i cukrovarníky, propouštění nadbytečných zaměstnanců a přeorientovávání se na jiné plodiny či chov dobytka. Spolu s tím docházelo na farmách i v cukrovarích ke značným majetkovým a organizačním změnám. Nedlouho poté sice ze strany USA došlo k určitému navyšování bezcelních kvót, jenže ani tak se situace filipínského cukrovarnictví, potažmo celého hospodářství země, příliš nezlepšovala – světová nadprodukce cukru přetrvávala, přepravní náklady do USA se zvyšovaly a roku 1934 americkým zákonem vytyčená samostatnost Filipín jenom posilovala mínění, že celní zvýhodňování ze strany USA nebude věčné (3). V důsledku japonské okupace, během které došlo k téměř úplnému zastavení činnosti filipínských cukrovarů, neexportovaly Filipíny do USA v letech 1943–1947 ani tunu cukru (7). I tak se ale od roku 1920 až do roku 1960, s výjimkou let 1942–1950 poznamenaných japonskou okupací a následnými léty obnovy, držela filipínská produkce cukru nad hranicí 1 mil. t (10).

První dekády nezávislosti

V roce 1946 se dočkaly Filipíny nezávislosti, avšak poválečná rekonstrukce jejich cukrovarnictví byla postupná. Roku 1951 byla vytvořena Sugar Quota Administration (SQA), která nahradila roku 1937 vytvořenou Philippine Sugar Administration (11). Spolu s SQA byl vytvořen i výzkumný institut cukru PHILSUGIN. V sezoně 1953/1954 bylo v provozu 25 cukrovarů, které poprvé od 2. sv. války dokázaly vyrobit více cukru, než kolik činily domácí i zahraniční kvóty (10). Ale až přerušení diplomatických vztahů mezi USA a Kubou znamenalo pro filipínské cukrovarnictví výraznější impuls. V první polovině 60. let byla Filipínám zvýšena kvóta na více než 1 mil. t cukru, a zatímco v některých letech byly na cukr jiných zemí uvalovány dodatečné poplatky, filipínský cukr jimi zatížen nebyl (6, 7). Plochy třtiny od 30. let do 60. let 20. století nikdy nepřekročily 300 tis. ha (6), až v roce 1965 (12).

Exportům cukru do USA se filipínské cukrovarnictví dlouhodobě doslova podřizovalo. Na počátku 70. let 20. století SQA dělila kvóty pro domácí cukr na tři typy, a sice A, B a C. Kvóta A byla určena pro exporty do USA, kvóta B pro domácí spotřebu a kvóta C sloužila pro rezervy, kterými se měly vynahradit případné výpadky v naplňování kvót A a B (7).

Díky lepším podmínkám pro vstup filipínského cukru na americký trh došlo k programu expanze filipínského cukrovarnictví. Zatímco v sezoně 1960/1961 byla celková denní zpracovatelská kapacita 24 provozních cukrovarů 76 991 t třtiny, v sezoně 1971/1972 vykazovalo 36 cukrovarů denní kapacitu 150 264 t třtiny. V sezoně 1972/1973 bylo v 37 cukrovaroch vyprodukováno více než 2 mil. t cukru, další rok, při existenci již 38 cukrovarů, produkce ještě stoupla. V sezoně 1978/1979 začal fungovat již 42. cukrovar a denní zpracovatelská kapacita byla navýšena na 188 770 t třtiny (2).

Ztráta vydobytých pozic

Na počátku 70. let se i přes další zákonné změny dostávalo Filipíncům v USA dobrých podmínek, jenže roku 1974, v souladu s plánem, přestala platit Laurel-Langleyova obchodní dohoda datovaná rokem 1955, načež Filipínci přišli o bezcelní kvóty. To nicméně v kontextu příznivých světových cen cukru v sezoně 1974/1975 nebylo viděno jako problém. Jenže ceny cukru na americkém trhu se během tří let značně propadly, a tak nastala euforie opadla (2).

Roku 1977 byl v zemi značný nadbytek cukru. Ani se sníženými cenami se pro něj nepodařilo najít dostatek zákazníků. Skladovaný cukr se znehodnocoval a nová úroda čekala na sklizeň. Tradiční banky v této situaci odmítly poskytovat odvětví půjčky, aby nepřišly o vložené prostředky. Farmáři, o jejichž třtinu nebyl zájem, nemohli splácet starší půjčky a pracující nedostali zaplacení. Cukrovarnictví bylo na pokraji kolapsu (2).

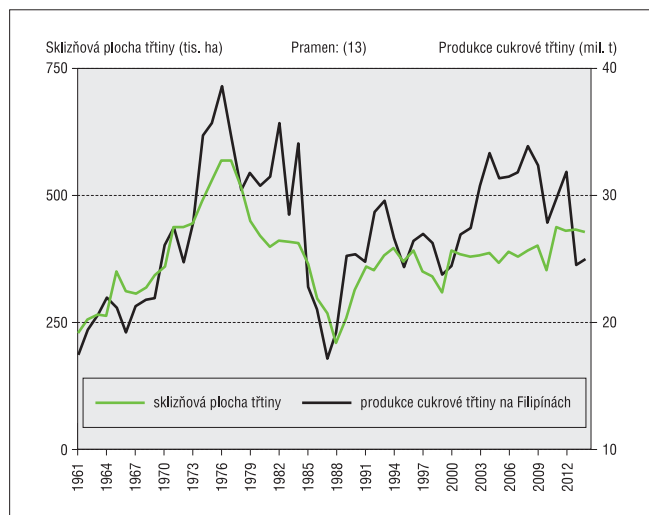
V červenci 1977 tehdejší prezident Marcos nařídil aktivovat činnost Philippine Sugar Commission (PHILSUCOM), aby jednala jako orgán formující politiku cukrovarnictví a koordinovala jeho jednotlivé činnosti, čímž převzala činnost SQA a Philsuginu, které přestaly fungovat v září 1977 (2, 13). Obchodní odnoží Philsucu, jenž měl právo coby jediný subjekt v zemi nakupovat a prodávat cukr, se o několik měsíců později stala National Sugar Trading Corporation (NASUTRA) (2, 14).

Dokončení racionalizace průmyslu završilo v květnu 1978 zřízení banky Republic Planters Bank, které bylo uloženo poskytovat adekvátní a včasné financování cukrovarnickému průmyslu. Všechny tři právě zmíněné organizace začaly okamžitě pracovat na tom, aby domácí odvětví resuscitovaly, k čemuž nejprve posloužila diverzifikace odbytišť. Během šesti měsíců se podařilo vyskladnit přes milion tun cukru, který putoval do zemí jako SSSR, Jižní Korea, Čína, Japonsko, Malajsie a Srí Lanka (2).

PHILSUCOM si chtěla vzít z krize z let 1975–77 ponaučení a zavedla politiku ochranného naceňování s cílem minimalizovat dopad široce fluktuujících světových cen cukru. Nicméně politika fixovat ceny pro polovinu filipínských exportů cukru v rámci čtyřletých kontraktů se z různých příčin neukázala jako dobrá cesta, a pochybnosti vzbuzoval už samotný systém výkupu od lokálních subjektů a následného přerozdělování nabytých prostředků mezi cukrovarníky a pěstitelé (2).

V důsledku demonstrací některých výrobců cukru mělo být prezidentským dekretem č. 1905 z února 1984 obchodování

Obr. 3. Plocha a produkce cukrové třtiny v letech 1961–2014



s cukrem navraceno do režimu svobodného podnikání. Nicméně účinnost tohoto opatření byla pod nátlakem jiných subjektů odložena, a tak se export cukru prostřednictvím jiného prezidentského dekretu navrátil do rukou Nasutry. V mezichase světové ceny cukru nadále padaly a filipínská centrální banka svými restrikcemi negativně ovlivnila financování sektoru prostřednictvím plodinových půjček a následně i tedy náklady na skladování cukru. Produkce cukru i plocha osázená třtinou proto klesaly, řada farmářů se dostala do závažných existenčních potíží (2, 12, 14).

V únoru 1985 vydal prezident Marcos dekret č. 1971, kterým mělo dojít k revitalizaci filipínského cukrovarnictví a reorganizaci Philsucu. Z Nasutry se měla stát privátní korporace PHILSUMA (Philippine Sugar Marketing Corporation), kterou na základě dekretu č. 1984 ze srpna 1985 měli 100% vlastnit cukrovarníci s podíly odpovídajícími jejich momentální produkci (2).

Nastartovaný proces se nicméně zadrhl, protože mezi 22. až 25. únorem 1986 vypukla revoluce a vlivem příchodu nové garnitury došlo k ukončení minulých pořádků a vytvoření cukerního poradenského orgánu, který sestával z 42 předních zástupců filipínského cukrovarnictví a který dostal od nové prezidentky Aquinové za úkol předložit na stůl plány, které budou v zájmu celého odvětví. Dne 28. května 1986 prezidentka



Cukrovar v La Carlota na ostrově Negros

Pramen: Wikimedia

Aquinová prostřednictvím exekutivního příkazu č. 18 vytvořila Sugar Regulatory Administration (SRA), která měla především za cíl vytvořit systém, ve kterém bude pěstování třtiny sloužit stabilní, dostatečné a vyrovnané produkci cukru, jenž bude určen pro domácí spotřebu, vývoz a strategickou rezervu. SRA byla posléze coby agentura přidružena k filipínskému ministerstvu zemědělství a takto pracuje dodnes (2).

Během 80. let produkce filipínského cukru klesala. I tak ani nová vláda neztratila optimismus a domnívala se, že filipínské cukrovarnictví je natolik konkurenceschopné, aby mohlo nadále vyvážet. Podporovala tedy liberalizaci světového trhu s cukrem a všeobecnou redukci cel v naději, že se tím otevrou nové tržní možnosti, zatímco domácí průmysl stagnoval a ani agrární reforma z konce 80. let nepřinesla radikální zlepšení (1). Z čistého exportéra se tak stal v 90. letech čistý importér a dovážený cukr byl levnější i přes to, že byl zatížen clem (16).

V roce 1997 bylo na Filipínách evidováno 40 tisíc farmářů (80 % hospodařilo na méně než 10 ha) a dalších 500 tisíc farmářských dělníků, kteří byli do pěstování cukrové třtiny zapojováni. Roku 1997 byla třtina pěstována na šesti ostrovech, od nejsevernějšího Luzonu po nejjižnější Mindanao, celkem v 8 regionech a 17 provinciích. Cukrovarů bylo v zemi 41, ale jen 37 z nich bylo funkčních. V každém z cukrovarů pracovalo průměrně 500 osob, ať už na permanentní, či sezonní bázi (1).

Střediskem filipínského cukrovarnictví byl ostrov Negros, který se 17 provozovaných cukrovary zaujímal podíl 55 % na celkové ploše třtiny. Kvalita cukrové třtiny však byla všeobecně hodnocena jako slabá a výnosy ve světovém srovnání podprůměrné. Hlavním výstupem produkce byl surový cukr (1, 16).

Rychlá industrializace ve středu a jihu ostrova Luzon, kde se rozkládá manilská metropolitní oblast, vedla v druhé polovině 20. století k významné redukci pěstitelských ploch na tomto ostrově. Na druhou stranu otevírání nových farem na ostrově Mindanao představovalo v 90. letech potenciál pro růst produkce cukru na tomto ostrově (1).

Aktuální stav

I dnes je ostrov Negros baštou filipínského cukrovarnictví, když se podílí 57% podílem na produkci cukru, zatímco ostrov Luzon zaujímá podíl 14 %, ostrov Mindanao 19 %, ostrov Panay 6 % a správní region Východní Visayas 4% podíl (17). Zhruba 90 % produkce pochází primárně od čtyř hlavních federací pěstitelů a tří hlavních cukrovarnických sdružení. V provozu je dnes (1. pol. 2017) 24 cukrovarů, které pracují na zhruba 60 % své kapacity, a 11 rafinerií operujících na cca 73 % své kapacity (18).

Zatímco v minulosti byl filipínský cukr určen primárně pro vývoz, již několik desetiletí je tomu naopak. Momentálně je okolo 80 % filipínské produkce cukru udáno na domácím trhu (cca 50 % spotřebuje průmysl, 32 % tvoří spotřeba domácností a zbytek putuje mezi různá zařízení jako restaurace, nemocnice, pekárny apod.) (18).

Filipínskou cukerní politiku řídí SRA, která ovšem úzce spolupracuje s aktéry sektoru. SRA rovněž kontroluje výši cen cukru. Na začátku každé sezony vydává SRA nařízení Sugar Order No. 1, které v zásadě určuje, kolik cukru bude udáno na domácím a zahraničním trhu a kolik jej poputuje do rezerv. Během sezony pak dochází k úpravám toho, co toto první nařízení stanovuje, a je tak tedy zajištěna jistá flexibilita tohoto systému (18). Nicméně sektor jako takový nepůsobí příliš pokrokově. Většina cukru je totiž

produkována a udávána na trhu podle dlouhodobě zavedeného quedanového systému, jenž má počátky v období americké kolonizace. V rámci této sdílené dohody pěstitelé dodávají třtinu cukrovarům, přičemž část svých dodávek (okolo 30 %) alokují cukrovarům jako platbu za zpracování třtiny, zatímco většina třtiny je zpracovávána na cukr, jehož vlastníky budou pěstitelé. Jakmile je třtina zpracována, vydá cukrovar pěstiteli skladištní list zvaný *quedan*, který farmáři dokladuje jeho podíl cukru. Skladištní list je důkazem fyzické existence cukru ve skladovacím zařízení. Existuje pět typů quedanu: A, což je cukr alokovaný na americký trh v souladu s kvótními požadavky USA, B, což je cukr určený pro domácí spotřebu, B-1, což je cukr určený pro zpracovatele a exportéry potravin, C, což je cukr klasifikovaný jako rezerva, jež může být následně konvertována dle potřeb na typ A či B, a D, což je cukr alokovaný na světové trhy. SRA rozhoduje o tom, jaké podíly cukru budou jednotlivým typům quedanu přiděleny (11, 17, 18).

Cukr typu A je založen na kvótě, která je Filipínám přidělována na základě amerického systému tarifních kvót a odhadované produkci třtiny pro danou sezonu. Podíl cukru typu A je obvykle méně než 10 % domácí produkce. Zbytek cukru je pak obvykle klasifikován jako cukr typu B, případně jiný. Jelikož je quedan obchodovatelným instrumentem a jeho držitel má právo svůj cukr stáhnout ze skladu v jakoukoli chvíli, existuje sekundární, ale i terciární trh, na kterém je s quedany obchodováno. Jakmile pěstitelé quedany obdrží, obvykle je okamžitě prodávají místním obchodníkům, kteří je obratem přeprodávají velkým obchodníkům. Tito velcí obchodníci quedany shromažďují a následně je ve velkém prodávají velkoobchodům, distributorům, nebo zpracovatelům, kteří cukr z cukrovarů odebírají. Zatímco zpracovatelé využívají cukr jako surovinu při výrobě potravin a nápojů, velkoobchodníci a distributoři prodávají svůj cukr hlavním maloobchodům, odkud se pak dostává ke koncovým zákazníkům. Tak jsou na trhu tisíce vlastníků cukru, kteří jsou ochotni prodat svůj cukr co nejrychleji za krátkodobé ceny. Cukrovarům naopak zůstává menší podíl cukru, což je nemotivuje dostatečně investovat (11, 17, 18).

Filipínský trh je nadále chráněn dovozním clem ve výši 50 % (in-quota) v rámci závazkové kvóty dané členstvím ve WTO, zatímco dovozy nad stanovenou kvótu (out-of-quota) podléhají clu ve výši 65 %. Tato čísla jsou od roku 2005 neměnná a patří v rámci zemí produkujících cukr mezi vysoká, což de facto vylučuje importy cukru. Exekutivním příkazem č. 892 z června 2010 ale došlo v letech 2010–2015 ke snížení cel v rámci uskupení AFTA (Zóna volného obchodu ASEAN) pro všechny typy cukru na pouhých 5 %, tudíž část zemí asijského prostoru může na Filipíny dodávat cukr za velmi výhodných podmínek. To by však dle očekávání mělo vést ke stagnaci domácího cukrovarnictví, neboť některé země, například Thajsko, vykazují nižší produkční náklady, na druhou stranu je zde mnoho administrativních bariér, které dovozy značně sťažují (17). Dosavadní statistiky ukazují, že výroba cukru nepatrně klesá. V sezoně 2012/2013 byla vykázána produkce 2,462 mil. t (v hodnotě surového cukru), v sezoně 2015/2016 2,239 mil. t a odhad pro sezonu 2016/2017 činil 2,250 mil. t (17, 18), výměra cukrové třtiny klesla z 439,7 tis. ha v roce 2011 na 421,3 ha v roce 2015 (19).

Neznamená to ovšem, že se země nesnaží své cukrovarnictví podpořit. Naopak, 27. 3. 2015 byl přijat zákon „Sugarcane Industry Development Act“, který finančně podporuje programy na rozvoj infrastruktury, výzkum a vývoj, státní úvěry, granty farmářským družstvům a stipendia. Přijat byl v době završování

příprav na zavedení AEC, neboli ekonomického sdružení ASEAN, u kterého se očekává vyšší míra hospodářské soutěže (17).

Kromě toho filipínské ministerstvo zemědělství podporuje blokové farmaření, kdy se malé farmy sdružují a své pěstování a sklizeň koordinují, i provozní konsolidaci malých farem, tak aby byla zvýšena produktivita a tím i zisky pěstitelů. Ministerstvo usiluje i o to, aby bylo domácí cukrovarnictví diverzifikováno a vyrábělo surový, bílý i speciální cukr (muscovado), ethanol (pitný i palivový), vedlejší cukerné produkty a energii (17).

Například ambiciózní plán filipínské vlády na vyšší využití lihu se zatím nedaří velkého úspěchu. Zákon 9367 z roku 2007 vyžadoval, aby byly benzin a nafta míchány do směsi s 5–10 %, resp. 2 % biosložky. Podle analytiků ale bylo po necelých deseti letech účinnosti tohoto zákona produkováno jen 20–25 % z odhadovaných 420 mil. l ethanolu, které jsou potřebné pro směs benzínu s 10% podílem ethanolu. Na rozdíl od bionafty, která se může spoléhat na domácí dodávky díky kokosovému oleji, se tak musí ethanol pro přimíchávání do benzínu dovážet, a to ze zemí jako USA, Brazílie, Thajsko a Indie (17).

Dá se tedy říci, že modernizace filipínského cukrovarnictví zatím nijak zvláště nepokročila, a přitom bude nadále narážet nejen na vnitřní rigiditu sektoru, ale i na čím dál větší světovou konkurenci, které se s postupnou liberalizací globálního obchodu otevírá mnohem více i filipínský trh. Filipíny byly v posledních letech spíše čistým exportérem, nicméně s malými vývozy (do cca 300 tis. t), a tento stav se v situaci, kdy jsou ceny světového cukru dlouhodobě nižší než ceny cukru domácího, zřejmě v dohledné době měnit nebude (18).

Článek vznikl za institucionální podpory Fakulty mezinárodních vztahů Vysoké školy ekonomické v Praze.

Souhrn

Příspěvek představuje filipínské cukrovarnictví od jeho počátků až do současnosti. Poukázal na relativně pomalý vývoj tamního sektoru i jeho celkovou zaostalost od dob, kdy se na Filipínách začala třtina zpracovávat k výrobě cukru. Osvětluje, jak v prvních desetiletích 20. století rostoucí potřeby USA podporovaly významnou expanzi cukrové třtiny a produkce cukru, a tedy i masivní modernizaci celého filipínského cukrovarnictví. Stejně tak je pozornost věnována nepříznivým obdobím a turbulencím, kterým sektor čelil ve 30., 40., 70. a 80. letech 20. století. Nakonec dochází text k závěru, že filipínské cukrovarnictví nadále potřebuje hlubokou reformu.

Klíčová slova: cukr, cukrová třtina, Filipíny.

Literatura

1. ZABALETA, J. M. T.: Will the Philippines Revert to its Net Sugar Exporter Status? In *Proceedings of the Fiji/FAO Asia Pacific Sugar Conference*. Fiji: FAO, 1998, [online] <http://www.fao.org/docrep/005/x0513e/x0513e17.htm>, cit. 21. 7. 2017.
2. Sugar Regulatory Administration. History. [online] <http://www.sra.gov.ph/about-us/history/>, cit. 21. 7. 2017.
3. LARKIN, J. A.: *Sugar and the Origins of Modern Philippine Society*. Berkeley: Univ. of California Press, 1993, 337 s., ISBN: 9780520079564.
4. AGUILAR, F. V.: *Clash of Spirits: The History of Power and Sugar Planter Hegemony on a Visayan Island*. Honolulu: University of Hawaii Press, 1998, 328 s., ISBN 978-0824820824.
5. Australia: A background study. In *Proceedings of the Fiji/FAO Asia Pacific Sugar Conference*. Fiji: FAO, 1998, [online] <http://www.fao.org/docrep/005/x0513e/x0513e17.htm>, cit. 21. 7. 2017.

6. SHAND, R. T.: *Agricultural Development in Asia*. Sydney: University of California, 1969, 381 s., ISBN 520-01554-1.
7. BALLINGER, R. A.: *A History of Sugar Marketing*. USDA, Economic Research Service, Agricult. Economic Rep. No. 197, 1971, 126 s.
8. FRIEND, T.: The Philippine Sugar Industry and The Politics of Independence, 1929–1935. *J. Asian Studies*, 22, 1963 (2), s. 179–192.
9. SCHUL, N. W.: Hacienda Magnitude and Philippine Sugar Cane Production. *Asian Studies*, 5, 1967 (2), s. 258–273.
10. CUTSHALL, A.: The Philippine Sugar Industry. Status and Problems. *J. Geography*, 1961, LX (1), s. 5–9.
11. BILLIG, M. S.: *Barons, Brokers, and Buyers: The Institutions and Cultures of Philippine Sugar*. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2003, ISBN 0-8248-2561-6.
12. FAOSTAT. Databáze UN FAO. [online] <http://www.fao.org/faostat/en/#data>, cit. 21. 7. 2017.
13. Supreme Court of the Philippines. GR. No. 195640, 4. 12. 2012, [online] <http://sc.judiciary.gov.ph/jurisprudence/2012/december2012/195640.pdf>, cit. 21. 10. 2017.
14. Supreme Court of the Philippines. G.R. No. 85997, 19. 8. 1992, [online] http://www.lawphil.net/judjuris/juri1992/aug1992/gr_85997_1992.html, cit. 23. 9. 2017.
15. *The Sugar Industry in the Philippines: An analysis of crop substitution and market diversification opportunities*. John Kadyszewski (study coordinator). Virginia: RONCO Consulting Corporation, December 1986, 102 s.
16. Philippine Institute for Development Studies. Issues in Revitalizing the Philippine Sugar Industry. *Development Research News*, 14, 1996 (6), s. 1, 6–8, 12.
17. USDA Foreign Agriculture Service. *Philippines Sugar Annual. Situation and Outlook*. Report by Pia A. Ang. 16. 4. 2015, [online] https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Sugar%20Annual_Manila_Philippines_4-16-2015.pdf, cit. 21. 7. 2017.
18. USDA Foreign Agriculture Service. *Philippines Sugar Annual. Situation and Outlook*. Report by Pia A. Ang. 11. 4. 2017, [online] https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Sugar%20Annual_Manila_Philippines_4-6-2017.pdf, cit. 21. 7. 2017.
19. Philippine Statistics Authority. *Selected Statistics on Agriculture 2016*. Quezon City: Philippine Statistics Authority, 2016, 60 s., ISSN 2012-0362.

Hinčica V.: Sugar Production in Philippines

The contribution presents the Philippine sugar industry from its beginnings until present. It points out the relatively slow development of the sector and its overall obsolescence since the times sugar cane started to be processed in the country for the purpose of sugar production. After that, the text clarifies how in the first decades of the 20th century the growing needs of the U.S. encouraged a significant expansion of sugar cane and sugar production and thus a massive modernization of the whole Philippine sugar industry. At the same time, the paper discusses the adverse periods and turbulences the industry had to address in the 1930s, 1940s, 1970s, and 1980s. The paper comes to the conclusion that the Philippine sugar industry still needs a profound reform.

Key words: sugar, sugar cane, the Philippines.

Kontaktní adresa – Contact address:

Ing. Vít Hinčica, Ph.D., Vysoká škola ekonomická, Fakulta mezinárodních vztahů, Katedra mezinárodního obchodu, NB 214, W. Churchill 4, 130 67 Praha 3, Česká republika, e-mail: xhinv02@vse.cz