

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Zemědělská fakulta

Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií

Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**

Studijní obor: **Agroekologie**

DIPLOMOVÁ PRÁCE

**Srovnání struktury a nabídky regionální produkce a biopotravin
v regionu jižních Čech a krajském městě**

Autor diplomové práce:

Bc. Jan Martan

Vedoucí diplomové práce:

doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.

České Budějovice, 2014

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Jan MARTAN**
Osobní číslo: **Z12752**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agroekologie**
Název tématu: **Srovnání struktury a nabídky regionální produkce a biopotravin v regionu jižních Čech a krajském městě**
Zadávací katedra: **Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce: Vyhodnocení struktury výroby a nabídky regionálních potravinářských výrobků a biopotravin ve vybraném regionu jižních Čech a krajském městě. Mezi dílčí cíle patří posouzení cenových relací, dopravních vzdáleností a preferencí spotřebitelů.

1. Úvod - úvod do problematiky.
2. Literární přehled - regionální produkce, ekologické zemědělství, legislativa, definice základních pojmů, kontrola a certifikace v ekologickém zemědělství, trh s biopotravinami a regionálními potravinami ve světě a v ČR, potravinová soběstačnost a transportní vzdálenosti potravin.
3. Metodický postup - studium doporučené literatury a zpracování rešerše, analýza výrobců regionálních potravin a biopotravin ve zvoleném zájmovém území, analýza vyráběných potravin a cenové relace, srovnání dopravních vzdáleností regionálních produktů a produktů dovezených z jiných regionů, soubor otázek a zrealizovaný průzkum preferencí a očekávání zákazníků v oblasti regionálních produktů/biopotravin.
4. Výsledková část - Vyhodnocení produkce a nabídky regionálních výrobků/biopotravin ve vybraném regionu. Posouzení cenových relací. Vyhodnocení transportních vzdáleností a nabídky srovnatelných potravinářských výrobků. Analýza preferencí a očekávání zákazníků.
5. Diskuze - Srovnání zjištěných údajů s daty dostupnými v literatuře.
6. Závěr - Shrnutí výsledků.
7. Seznam citované literatury.

Rozsah grafických prací: tabulky, grafy, fotografická příloha

Rozsah pracovní zprávy: 50 stran textu bez příloh

Forma zpracování diplomové práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

1. Šarapatka, B., Urban, J. a kol. (2006): Ekologické zemědělství v praxi, PRO-BIO, 502 s.
2. Šarapatka, B., a kol. Agroekologie - východiska pro trvalé zemědělské hospodaření. Bioinstitut, o.p.s., Olomouc, 2010, 440 s.
3. Odborné a vědecké články z databáze: Organic Eprints, dostupné: <http://orgprints.org>
4. Krejčí, J., Štiková, O. (2002): Aktuální změny ve spotřebitelské poptávce po potravinách. VÚZE, Praha, 56 s.
5. Moudrý, J., Moudrý, J. jr., Konvalina, P., Kopta, D., Šrámek, J. (2008): Ekonomická efektivnost rostlinné bioprodukce. JU ZF v Č. Budějovicích, 44 s.
6. Moudrý, J. jr., Moudrý, J., Cudlínová, E., Hartl, W., Kromp, B., Konvalina, P., Šrámek, J., Kolářová, P., Fuka, D., Kostková, K. (2008): Ekologické zemědělství v ČR a Rakousku, hlavní problémy a přenos zkušeností. JU ZF, České Budějovice, 33 p.
7. Václavík, T. Ročenka Český trh s biopotraviny 2009. Green marketing, Moravské Knínice, <http://www.greenmarketing.cz>
8. Projekt "regionální potraviny": http://eagri.cz/public/web/regionalni_potraviny
9. Nařízení Rady (ES) č. 834/2007.
10. Nařízení Komise (ES) č. 889/2008.

Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.

Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií

Datum zadání diplomové práce: 15. února 2013

Termín odevzdání diplomové práce: 30. dubna 2014

prof. Ing. Miloslav Soch, CSc.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentská 13
370 05 České Budějovice

L.S.

prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 11. března 2013

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracoval samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích 29. dubna 2014

.....

Martan Jan

Poděkování

Touto cestou bych chtěl poděkovat mému vedoucímu diplomové práce doc. Ing. Petru Konvalinovi, PhD. Za odborné vedení, podnětné připomínky, rady a významnou pomoc při zpracování této diplomové práce.

Abstrakt

Biopotravina je potravinářský výrobek, který je získaný z bioproduktů a omezeného množství povolených přísad vymezených technologickým postupem dle zvláštního předpisu a pod kontrolním režimem. Regionální potraviny jsou díky krátkých dopravním vzdálenostem mnohem čerstvější, než potraviny, které kolují dlouhou dobu po cestách. Regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě. Cílem diplomové práce je vyhodnotit strukturu nabídky regionálních potravin a biopotravin, a dále zmapovat jejich producenty v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice. Při vyhodnocování dotazníků bylo zjištěno, že dvě třetiny dotazovaných pravidelně nakupují biopotraviny nebo regionální potraviny. Nejčastěji je kupují v běžném obchodě ve specializovaném oddělení. Většina dotazovaných je ochotna za regionální potravinu připlatit a měsíčně za ní utratí v rozmezí 200 – 500 Kč.

Klíčová slova: regionální potravina, biopotravina, výrobce, ekologické zemědělství

Abstract

Organic food is a food product that is obtained from organic products and a limited amount of authorized additives defined technological process according to special regulation and the control regimen. Regional foods are due to short transport distances much fresher than food that has circulated for a long time. Regional foods tend therefore usually taste better and more valuable nutritional properties. Equally important is the fact that the closer the food to the consumer, the less loaded environment during transportation. The aim of the thesis is to evaluate the structure offers regional food and organic food producers to seek their districts Prachatice, and Strakonice Czech Budejovice. When evaluating the questionnaires, it was found that two-thirds of respondents regularly buy organic or regional food. Most often it is bought at a store in a specialized department. Most of the respondents to pay extra for regional food for a month for her to spend in the range of 200 to 500 CZK.

Keywords: Regional food, organic food, manufacturers, organic farming

Obsah

1. Úvod.....	9
2. Literární přehled	10
2. Literární přehled	10
2.1. Druhy zemědělství a jeho význam	10
2.2. Základní pojmy	12
2.3. Kontrolní organizace a kontroly	15
2.4. Vývoj ekologického zemědělství v České republice.....	16
2.5. Vývoj ekologického zemědělství v Evropské unii a ve světě.....	17
2.6. Registrace ekologických zemědělců	18
2.7. Výroba biopotravin a bioproduktů.....	18
2.8. Přeprava a skladování bioproduktů.....	19
2.9. Prodej bioprodukce a formy prodeje.....	20
2.10. Ekonomika ekologického zemědělství.....	21
2.11. Označování bioproduktů.....	21
3. Cíl práce	22
4. Metodika.....	23
Dotazník k diplomové práci.....	25
5. Výsledky a diskuze	28
5.1. Vyhodnocování dotazníku.....	28
5.1.1. Kategorie muži	28
5.1.2 Kategorie ženy.....	36
5.1.3. Celkové výsledky	44
5.2. Analýza výrobců regionálních potravin a biopotravin.....	54
5.2.1. Výrobci mléčných výrobků.....	54
5.2.2 Výrobci masa a masných výrobků	55

5.2.3. Výrobci ovoce a zeleniny.....	56
5.2.4. Výrobci pečiva	57
5.2.5. Výrobci nezatřídění	58
6. Závěr	60
7. Seznam citované literatury	61
8. Přílohy	65

1. Úvod

Zemědělství je jedna z nejstarších lidských činností. První a hlavní funkcí zemědělství bylo zajišťování potravy pro farmáře, produkce krmiv pro chovaná zvířata a produkce dalších živočišných a rostlinných produktů. V současné době rozeznáváme 3 druhy zemědělství. Konvenční způsob, ke kterému patří vysoké vstupy uměle vyrobených látek, jako jsou umělá hnojiva a přípravky pro ochranu rostlin. Tento způsob má velký vliv na krajinný ráz, biodiverzitu v dané lokalitě a velký vliv na spodní a povrchové vody. Integrované zemědělství si klade za úkol účelně využívat organická hnojiva a omezovat používání uměle vyrobených přípravků. Ekologické zemědělství využívá pouze organická hnojiva a jeho základním prvkem je provázanost rostlinné a živočišné výroby.

V České republice si i ekologické zemědělství našlo své místo. Dává totiž odpověď na mnoho otázek a problémů současného zemědělství a celkového urychleného způsobu života. Ekologické zemědělství má své ekonomické, sociální cíle a dotýká se kvality potravin, a tím i zdravotního stavu obyvatel. Je šetrnější k životnímu prostředí a sází na dlouhodobou udržitelnost a hospodářskou výkonnost ve vztahu k přírodě, chovaným zvířatům a pracujícím lidem.

V posledních několika letech zpátky se do podvědomí obyvatel České republiky dostávají malí regionální producenti potravin a své místo na trhu zaujímají i výrobci biopotravin. Obnovení či znovuzavedení pravidelných trhů ve větších vesnicích prodeji biopotravin a regionálních potravin velmi pomohlo.

Proto by bylo zajímavé zjistit pomocí dotazníkového šetření znalost a dostupnost těchto potravin a zmapování jejich producentů v Jihočeském kraji v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.

2. Literární přehled

2.1. Druhy zemědělství a jeho význam

Zemědělství bylo od pradávna významnou činností zajišťující jednak obživu obyvatel a produkci krmiv, ale na druhé straně ovlivňuje krajinu a její krajinné složky (Šarapatka a kol., 2010).

Konvenční zemědělství

Intenzivní zemědělství se snaží zajistit vysokou produkci prostřednictvím zvyšujících se vstupů materiálů a energií. Tyto vstupy zahrnují hnojiva, pesticidy, závlahovou vodu, dále energie používané pro výrobu a zpracování těchto látek a pro pohon strojů k výrobě používaných a v neposlední řadě moderní technologie pro produkci hybridních osiv, nových strojů a agrochemikálií. Jmenované vstupy přicházejí zvenčí do agroekosystému a mají většinou charakter neobnovitelných zdrojů a jejich používání má v závěru dopad i na zisky zemědělce (Šarapatka a kol., 2010). Speciální technologie pěstování a chovu zvířat mnohdy preferují technické a ekonomické požadavky na úkor potřeb živých organismů (Moudrý a kol., 1994).

Integrované zemědělství

Integrované zemědělství je syntézou konvenčních a ekologických způsobů pěstování rostlin a chovu hospodářských zvířat. Nejdůležitější je integrovaná ochrana rostlin, namísto profylaktického potírání škůdců se po dosažení jejich určité hranice používají zejména: biologické postupy (použití přirozených nepřátel, patogenních bakterií), biologické postupy (použití feromonů pro nalákání škůdců), mechanické postupy (odřezávání, sklizeň napadených výhonků a plodů). Až po všech těchto postupech se mohou použít chemické syntetické prostředky pro ochranu rostlin (Moudrý a kol., 1994).

Ekologické zemědělství

Ekologické zemědělství vzniklo jako reakce na negativní změny, které prodělalo zemědělství zejména po druhé světové válce. Tento druh zemědělství nabídl nový komplexní přístup a východiska nejen s ohledem na ochranu životního prostředí (Šarapatka a kol., 2008). Ekologickým zemědělstvím se rozumí zvláštní druh zemědělského hospodaření, který dbá na životní prostředí a jeho jednotlivé složky stanovením omezení či zákazů používaných látek a postupů, které zatěžují, znečišťují nebo zamožují životní prostředí nebo zvyšují rizika kontaminace potravního řetězce, a který zvýšeně dbá na vnější životní projevy a chování a na pohodu chovaných hospodářských zvířat (zákon 242/2000 Sb.). Řada lidí chápe ekologické zemědělství pouze jako způsob hospodaření bez minerálních hnojiv a dalších chemických látek, někteří si myslí, že je to návrat ke starému způsobu hospodaření. Občas se v novinách vyskytnou i články dávající ekologické zemědělství do souvislosti s možným návratem hladomorů, rozsáhlým zaplevelením krajiny a otravou lidí toxickými přírodními látkami, které by se prý při chemickém ošetření neobjevily. V pozadí těchto článků se často objevují firmy vyrábějící chemické přípravky pro zemědělství (Moudrý a kol., 1994). Hlavními ideami ekologického zemědělství se stává hospodaření v souladu s přírodou s co nejmenší závislostí na vnějších vstupech. Ideální je smíšený systémově uzavřený (recirkulační) ekologický podnik s vazbou rostlinné produkce na živočišnou produkci, s ornou půdou i trvalými travními porosty nebo s pícninami na orné půdě. Současné ekologické zemědělství reaguje na současné problémy a vytyčilo si tyto všeobecné cíle:

- produkovat kvalitní potraviny a krmiva o vysoké nutriční hodnotě v dostatečném množství
- pracovat v co nejvíce uzavřených cyklech koloběhu látek, využívat místní zdroje a minimalizovat ztráty
- udržet a zlepšovat úrodnost půdy
- vyvarovat se všech forem znečištění pocházejících ze zemědělského podniku

- minimalizovat používání neobnovitelných surovin a fosilní energie (odmítnutí minerálních hnojiv a pesticidů a jejich náhradě uvědomělým využíváním biologických procesů, kultivací plodin, nižší intenzitou obdělávání půdy, podporou aktivity půdních organismů a rozvojem kořenového systému plodin)

- hospodářským zvířatům vytvořit podmínky, které odpovídají jejich fyziologickým a etologickým potřebám a humánním a etickým zásadám

- uchovat přírodní ekosystémy v krajině, chránit přírodu a její diverzitu

- umožnit zemědělcům a jejich rodinám ekonomický a sociální rozvoj a uspokojení z práce (ekologické zemědělství vyžaduje hluboký zájem a odpovědnost)

- vytvářet pracovní příležitosti a tím udržet osídlení venkova a tradiční ráz zemědělské kulturní krajiny, (Urban, a kol., 2003).

V ekologickém zemědělství je možné v souladu s právem Evropské unie chovat pouze tyto druhy hospodářských zvířat: skot, koně, prasata, ovce, kozy, králíky, drůbež, ryby a střeoevropské ekotypy včely medonosné (vyhláška č. 16/2006 Sb.).

2.2. Základní pojmy

Trvale udržitelný rozvoj

Pojem trvalá udržitelnost a od něj odvozený trvale udržitelný rozvoj patří v současné době ke klíčovým a velmi frekventovaným slovům. Dle zákona č. 17/1992 Sb. je to proces, který splňuje potřeby a požadavky lidské společnosti, aniž by se dotýkal schopnosti budoucích generací uspokojovat své potřeby. Jeho cílem je zvyšování trvalého lidského života v mezních možnostech ekosystému planety (Moudrý a kol., 2007 a).

Osoba podnikající v ekologickém zemědělství

Jedná se o ekologického zemědělce, výrobce biopotravin, osoba uvádějící biopotravinu nebo bioprodukty do oběhu, výrobce nebo dodavatele biokrmiva a výrobce nebo dodavatele rozmnožovacího materiálu, ekologického chovatele ryb, ekologického pěstitele hub, ekologického sběrače volně rostoucích rostlin, ekologického chovatele včel (zákon 242/200 Sb.).

Ekofarma

Ekofarma je uzavřená hospodářská jednotka zahrnující pozemky, hospodářské budovy, provozní zařízení a případně i hospodářská zvířata, sloužící ekologickému zemědělství. Podnikatelský subjekt, který hodlá v souladu se zákonem o ekologickém zemědělství podnikat na ekofarmě, je povinen se registrovat u Ministerstva zemědělství. Registraci je možno provést pro pěstování rostlin nebo pro pěstování rostlin i chov zvířat (Moudrý a kol., 2007 b).

Bioprodukt

Bioprodukt je přímý zemědělský produkt ze systému hospodaření podléhající zvláštnímu předpisu a režimu kontroly pro ekologické zemědělství (Moudrý a kol., 1994). Bioprodukty musí vyhovovat zdravotním normám z hlediska obsahu cizorodých látek. Při celkovém vysokém znečištění životního prostředí nelze vyprodukovat potraviny bez obsahu cizorodých látek. V tomto ohledu se mezi biopotravinami a konvenčními produkty nepodařilo prokázat podstatné rozdíly. Bioprodukty se od ostatních potravin odlišují kvalitou danou pěstitelskými, chovatelskými a zpracovatelskými postupy, pro které byly vymezena určitá pravidla (Neuerburg W., Padel S., 1994).

Biopotravina

Biopotravina je potravinářský výrobek, který je získaný z bioproduktů a omezeného množství povolených přísad vymezených technologickým postupem dle zvláštního předpisu a pod kontrolním režimem (Moudrý a kol., 1994). Biopotravina je produkt nejen přírody ale i lidské práce (Hope, 2012).

Regionální potravina

Tyto potraviny jsou díky krátkým dopravním vzdálenostem mnohem čerstvější než potraviny, které kolují dlouhou dobu. Regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě. Velmi významným aspektem, proč dát přednost regionálním potravinám, je podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst (Anonym 1).

Přechodné období

Přechodem na ekologické zemědělství se rozumí přechod od konvenčního zemědělství na ekologické, a to ve stanovené době, během níž jsou již dodržovány pravidla ekologického zemědělství (Ministerstvo zemědělství, 2013). Období přechodu začíná nejdříve v okamžiku, kdy hospodařící subjekt oznámí svoji činnost příslušným orgánům a podřídí svůj podnik kontrolnímu systému. Zvířata ani produkty z přechodového období nesmí být uváděny na trh pod označením bio. Délka přechodového období je 2 roky u orné půdy, luk a pastvin, 1 rok u pastvin a výběhů pro nepřežvýkavce a 3 roky u stávajících kultur. Uváděné doby jsou minimální, vlastní přechod a dokončení všech biologických změn v půdě trvá minimálně 6 let (nařízení rady 834/2007). Konverze na ekologický způsob hospodaření je zásadní systémová změna. Nezbytnou podmínkou pro zahájení projektu je důkladná analýza subjektivních i objektivních předpokladů pro konverzi konvenčního systému na ekologický (Moudrý a kol., 2007 d). V období konverze a v závislosti na druhu plodiny, stanovištních podmínkách a dosavadní úrovni agrotechniky lze odhadnout pokles výnosů o 30 – 50 %. Menší snížení výnosů v období konverze i po ní lze očekávat, čím nižší je množství vstupů – intenzita produkce před konverzí (Moudrý a kol., 2008).

2.3. Kontrolní organizace a kontroly

Kontrola

Každý podnik, který produkuje, zpracovává potraviny za účelem prodeje pod označením produktu z ekologického zemědělství nebo používá takové potraviny ze zahraničí, podřizuje svoji činnost kontrolnímu postupu (Ministerstvo zemědělství, 1995).

Druhy kontroly:

Ohlášená kontrola

Minimálně jednou za rok podléhá každý podnik celkové kontrole, jež je ohlášená. Kontrola zahrnuje celý podnik – pozemky a kultury, stáje a zvířata, stroje, technologické zařízení a technologie, sklady a provozní prostory, obaly, etiketaci, účetní evidenci. Kontrolor ověří správnost a úplnost uvedených údajů na přihlášce a vyplní formulář o zápisu kontroly.

Neohlášená kontrola

Jsou kontroly dvojího typu: nařízené a namátkové. Nařízené kontroly jsou cílené. Tento typ kontroly se využívá v případech problematických podniků nebo vzniklo-li podezření na použití nepovolených prostředků nebo postupů. Účelem kontrol nařízených Certifikačním výborem je zjištění, zda podnik plní uložená nápravná opatření.

Revizní inspekce

Je provedena na základě písemné žádosti, stížnosti nebo odvolání podnikatele. Tuto inspekci nařizuje MZe ČR (Moudrý a kol., 2007 d).

Kontrolní organizace

MZe ČR pověří kontrolní organizaci soukromou nebo státní, která zajistí kontrolu dodržování stanovené technologie výroby, zpracování a ostatních ustanovení Metodického pokynu u všech podniků, které produkují, zpracovávají, dovážejí produkty ekologického zemědělství, opatření označením produktu z ekologického zemědělství, nebo s nimi obchodují (Ministerstvo zemědělství, 1995).

Schválená kontrolní organizace je povinna: vést záznamy o prováděných kontrolách; umožnit pověřeným pracovníkům MZe ČR přístup do svých služebních prostor a poskytnout jim informace a podporu tak, aby bylo možno kontrolovat plnění úkolů touto organizací; předložit MZe ČR každoročně souhrnnou zprávu za minulý rok včetně seznamu podnikatelů, kteří podléhali k 31.12. předchozího roku jejich kontrole a seznam podniků, kteří budou v daném roce kontrolováni; zaručit provádění minimálních kontrolních opatření v kontrolovaném podniku (Ministerstvo zemědělství, 1995).

V České republice jsou 4 kontrolní organizace: KEZ ops., ABCERT AG, Biokont CZ a BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIK (Anonym 2).

2.4. Vývoj ekologického zemědělství v České republice

V České republice se ekologické zemědělství začalo rozvíjet teprve po roce 1990 a největší rozvoj nastal po roce 1998, kdy byla obnovena státní finanční podpora. Se zvyšováním dotací pro podporu ekologického zemědělství, rostl i počet ekologicky hospodařících subjektů z 211 v roce 1997 na 1249 subjektů v roce 2007 a zvyšuje se i výměra obhospodařované půdy. Ekologické zemědělství v ČR plní především environmentální mimoprodukční funkci - údržba krajiny (Moudrý a kol., 2007 b). K 31. 12. 2012 bylo registrováno 3923 ekologických zemědělců hospodařících na 488483 ha zemědělské půdy. Největší počet ekologických zemědělců se nachází v krajích Jihočeském (519) průměrná velikost farmy 135 ha, Plzeňském (417) průměrná velikost farmy 127 ha a v Moravskoslezském (375)

průměrná velikost farmy 146 ha. (Hrabalová a kol., 2013). Podíl ekologicky hospodařících podniků se s nadmořskou výškou zvyšuje, v polohách do 400 m.n.m. jsou ekologických podniků zhruba 4 %, v polohách kolem 700 m.n.m. je to již téměř 30 %, tento skok je dán hranicí marginality, kdy se snižuje ekonomická efektivnost klasicky pěstovaných plodin (Moudrý a kol., 2007 analýza e).

2.5. Vývoj ekologického zemědělství v Evropské unii a ve světě

V současné době je ekologické zemědělství praktikováno zhruba ve 120 zemích světa a jeho plocha neustále roste. K zemím s největšími plochami ekologického zemědělství patří Austrálie, Čína, a Argentina. V roce 2004 bylo ekologickým způsobem obděláváno v Evropě 6,5 milionu ha z toho 5,8 milionu ha v Evropské unii, což představovalo 3,4 % zemědělské půdy (Šarapatka a kol., 2006).

V roce 2009 bylo 4,7 % zemědělské půdy obhospodařováno ekologickým zemědělstvím. To je roční nárůst o 8 % (Roseau a Vranker 2013).

V Evropské unii rostl během posledních let rychle počet zemědělců provozujících ekologické zemědělství i počet spotřebitelů kupujících bioprodukty. V Evropské unii vytváří ekologické zemědělství v průměru 2 % hodnoty celé zemědělské produkce. Odhadovaný podíl bioproduktů na celkovém prodeji potravin rovněž činí kolem 2 %. Bioprodukce je obecně nejrychleji rostoucí sektor v zemědělství s meziročním přírůstkem 15 – 30 %, i když z velmi nízké základny. Stěžující bariérou rozvoje bioprodukce je vyšší nákladovost. Průměrný cenový rozdíl mezi bioprodukcí a konvenční produkcí, který v konečné podobě mají zaplatit spotřebitelé je 50 – 60 %. Protože cena, kterou dostávají zemědělci, je obvykle pouze menší částí konečné ceny, studie ukázaly, že sektory zpracování a maloprodeje dostávají při prodeji biopotravin vyšší podíl (Moudrý a kol., 2007 b).

Do USA se dováží skoro polovina spotřebovaných bioproduktů ze 4 zemí. Jedná se především o Kanadu, Čínu, Mexiko a Indonésii. Většina bioproduktů nemá

v USA vhodné podmínky pro růst. Jedná se především o tropické ovoce a kávu (Oberholtzer a kol., 2012). Více jak 50 % zákazníků nakupujících biopotraviny má vysokoškolské vzdělání a biopotraviny zde tvoří 2,5 % nákupu všech potravin (Simon a kol., 2012).

2.6. Registrace ekologických zemědělců

Žadatel o registraci pro ekologické zemědělství je povinen podat žádost na Ministerstvo zemědělství ČR. Žádost může být podána pro pěstování rostlin, pro pěstování rostlin a chov hospodářských zvířat nebo chov hospodářských zvířat, pokud již dříve byl žadatel registrován na téže ekofarmě pro pěstování rostlin. Žádost o registraci je povinná podat také osoba, jež hodlá být považována za ekologického chovatele včel (Moudrý a kol., 2007 c). Podáním žádosti o registraci začíná přechodové období.

2.7. Výroba biopotravin a bioproduktů

Biopotraviny musí splňovat všechny požadavky na běžné, konvenčně vyráběné potraviny a navíc musí být vyprodukovány za specifických kontrolovaných podmínek. Navíc přistupují předpisy vyplývající o ekologickém zemědělství (Kalinová a kol., 2007).

Osvědčení o původu bioproduktu, biopotraviny nebo ostatního bioproduktu vydá pověřená osoba v souladu s ČSN EN 45011 na žádost do 30 dnů ode dne provedení kontroly, u rostlinných produktů pěstovaných na orné půdě a rostlinných produktů z trvalých kultur nejpozději do sklizně dané plodiny, a to nejméně na 1 kalendářní rok, nejdéle však na 15 měsíců, pokud osoba podnikající v ekologickém zemědělství splnila požadavky tohoto zákona a předpisů Evropských společenství. Tato osvědčení je osoba podnikající v ekologickém zemědělství povinná uchovat po dobu 5 let (Moudrý a kol., 2007 c).

Výrobou biopotravin se rozumí čištění, třídění, upravování, opracování nebo zpracování bioproduktů, popřípadě přidávání dalších látek povolených zákonem a prováděcí vyhláškou, včetně balení a dalších úprav biopotravin za účelem uváděním do oběhu (Kalinová a kol., 2007).

Biopotravina nesmí spolu s ekologicky vyprodukovanou surovinou zemědělského původu stejnou surovinu vyrobenou konvenčním způsobem. Nesmí být použity geneticky modifikované organismy nebo výrobky na jejich bázi. Mohou se používat pouze přídatné a pomocné látky, které jsou uvedeny v pozitivních seznamech Nařízení komise (Šarapatka a kol., 2006).

2.8. Přeprava a skladování bioproduktů

Bioprodukty a biopotraviny musí být skladovány odděleně od jiných surovin a potravin, v prostorách a za podmínek, které umožňují jejich jednoznačnou identifikaci a uchování jejich kvality (Kalinová a kol., 2007).

Za určitých podmínek mohou být ekologické produkty a produkty konvenčního zemědělství sbírány a přepravovány současně. Měla by být zařazena zvláštní ustanovení, která by zajistila řádné oddělení ekologických produktů od produktů konvenčního zemědělství při manipulaci, a které by zabránily jakémukoli promíchání (Nařízení komise 889/2008).

Bioprodukty musí být přepravovány do jiných organizací včetně velkoobchodů i maloobchodů pouze v uzavřených obalech či kontejnerech, vyjma ovoce a zeleniny. Uzavření obalu se nepožaduje, jestliže se přepravuje mezi ekologickým podnikatelem a jiným ekologickým podnikatelem, výrobcem biopotravin a distributorem a bioprodukt je provázen kopií osvědčení o původu bioproduktu. Přepravou mezi ekologickými podnikateli, výrobcí biopotravin či distributory se rozumí přeprava bioproduktů jako surovin ke zpracování nebo výrobě biopotravin nebo skladu velkoobchodu (Kalinová a kol., 2007).

2.9. Prodej bioprodukce a formy prodeje

V posledních letech trh s biopotravinami výrazně roste a důsledkem rostoucího povědomí o kvalitě potravin mezi spotřebiteli. Značná část české bioprodukce je spotřebována na domácím trhu, navíc se velké množství biopotravin dováží (Šarapatka a kol., 2005). Většina malých zemědělců je při podnikání v situaci, kdy má jedna osoba na starost několik rolí a nemůže se specializovat na určitý druh činnosti a je limitována přírodními podmínkami (Kafka a kol., 1994). Nejvýznamnějším distribučním místem pro biopotraviny ve všech vyspělých zemích je maloobchodní síť (Kouřilová, 2007). Podle Moudrého jsou 3 základní formy prodeje biopotravin: prodej velkoodběratelům, odbytová družstva a přímý prodej bioproduktů.

Prodej velkoodběratelům

Jedná se o formu prodeje, která je méně náročná na čas a starosti o odbyt, ale současně se musí počítat s tím, že velká část zisku zůstane odběrateli (Moudrý, 1997).

Odbytová družstva

Družstvo pomáhá řešit zemědělcům starosti s úpravou a zpracováním, balením a prodejem produkce, včetně zajištění reklamy a zjištění poptávky. Výhodou pro zemědělce je to, že se může plně soustředit na základní produkční činnosti. Tato forma prodeje je vhodná v oblastech s větším počtem ekologických producentů bioproduktů (Moudrý, 1997).

Přímý prodej

Do této formy prodeje biopotravin lze zařadit mnoho způsobů prodeje. Nejčastější jsou: prodej ze dvora, prodej na trzích, prodej produktů do obchodů s potravinami, do velkých hotelových a závodních kuchyní. Nevýhodou přímého prodeje je jeho časová náročnost (Moudrý, 1997).

2.10. Ekonomika ekologického zemědělství

Zemědělský podnik ekologicky hospodařící je hospodářskou jednotkou, od které se očekává, že bude také ekonomicky schopná. Společnost může považovat za přínosné, když jsou potraviny vyprodukovány způsobem, který přináší i další efekty, které se nepromítnou do ceny produktů. K těmto efektům může patřit jakost vody a druhová diverzita v okolí farmy (Šarapatka a kol., 2005). Nižší produkce v ekologickém zemědělství je kompenzována nižšími náklady a vyššími výkupními cenami. Při vysoké roční variabilitě výnosů je relace mezi konvenčním a ekologickým zemědělstvím stálejší. Nákladové relace mezi konvenčním a ekologickým zemědělstvím jsou také relativně stálé, oboje závisí na cenách vstupů (Moudrý a kol., 2008).

2.11. Označování bioproduktů

Bioprodukt, který slouží jako surovina k výrobě biopotravin, se označí jako ekologický tak, že se k jeho názvu vždy uvede slovo BIO a identifikační kód kontrolního orgánu (CZ-KEZ-01, CZ-ABCERT-02, CZ-BIOKONT-03, CZ-UREAUVERITAS-04) nevyklučuje-li to povaha bioproduktu, i grafický znak, který je identifikován vyhláškou č.16/2006 Sb., takto je možné označit pouze rostlinný a živočišný produkt, biopotravinu, krmivo a rozmnožovací materiál, na který kontrolní orgán vydal osvědčení o původu.

Označovat produkt nebo výrobek, na který nebylo vydáno osvědčení o původu, slovem BIO nebo EKO nebo grafickým znakem nebo jakýmkoli údaji poukazujícími na ekologický, organický, přírodní způsob zemědělské výroby, je zakázáno. Osvědčení lze vydat po uplynutí přechodového období (Moudrý a kol., 2007 c).

3. Cíl práce

Cílem této diplomové práce je vyhodnotit strukturu nabídky regionálních potravin a biopotravin. Chtěl bych zmapovat jejich producenty v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.

Mezi dílčí cíle patřilo:

- zjištění zájmu zákazníků o biopotraviny a regionální potraviny
- analýza výrobců regionálních potravin a biopotravina

Pracovní hypotézy:

- zákazníci znají značky regionálních potravin
- zákazníci se orientují v základních rozdílech mezi potravinami různých kategorií (např. místní potravina, biopotravina apod.).
- v regionu je dostatečná produkce místních potravin k pokrytí očekávané poptávky

4. Metodika

Zjišťování výrobců a cen regionálních potravin a biopotravin. Metodika byla realizována od června minulého roku 2013 do března 2014. Výrobci, prodejci biopotravin a regionálních potravin byly zjišťovány v obchodu U Dobráka v Českých Budějovicích, na farmářských a řemeslných trzích pořádaných během této doby v Prachaticích, ve Vimperku, Chlumanech a ve Zdíkově. K tomu všemu mi ještě pomohly internetové stránky <http://www.vitalia.cz> a portál Ministerstva Zemědělství.

Šíření dotazníků probíhalo dvěma způsoby a to v období od listopadu roku 2013 do února roku 2014. První způsob byl v tištěné podobě a druhý způsob pomocí internetového serveru <http://www.surveo.com/cs/>. Distribuce tištěných dotazníků jsem uskutečnil v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice. Šíření dotazníků jsem provedl i v několika firmách, zejména v blízkosti města Vimperk a České Budějovice, dále na schůzi SDH Dolany, v obcích Dolany, Spůle, Čkyně, Prachatice a České Budějovice. Na obrázku 1 jsou znázorněna místa sběru dat. Číslem jedna je znázorněno město Vimperk, číslem dva obec Dolany u Čkyně a číslem tři České Budějovice. Internetový odkaz byl šířen pomocí sociálních sítí a také pomocí emailu.



Obrázek 1 Místa sběru dotazníků

Po sběru dat byly výsledky vyhodnoceny a uvedeny do tabulek 1 - 9 a znázorněny v grafech 1 – 29.

Vyhodnocování dotazníků

Dotazníky byly tříděny do dvou základních kategorií. To jsou muži a ženy. Další třídění bylo podle věku (do 20 let, 20 – 30 let, 30 – 50 let, 50 a více). Jednotlivé odpovědi byly následně zapsány do tabulky.

Dotazník k diplomové práci

1. Kolik je vám let?

- a) do 20
- b) 20 – 30
- c) 30 – 50
- d) 50 a více

2. Jaké je vaše pohlaví?

- a) muž
- b) žena

3. Kde bydlíte?

- a) okres Prachatice
- b) okres Strakonice
- c) okres České Budějovice
- d) jiný

4. Co si představíte pod pojmem Regionální potravina?

- a) je z regionu, kde žijí
- b) je z České republiky
- c) je z Evropské Unie

5. Jak často je nakupují?

- a) týdně
- b) měsíčně
- c) vůbec

6. Kde je nakupujete?

- a) ve specializovaných obchodech
- b) v lékárně
- c) v drogerii
- d) v běžných obchodech ve specializovaném oddělení
- e) nenakupuji

7. Jste za regionální potraviny ochotni připlatit?

- a) ano
- b) ne

8. Odpovídají ti, kteří na otázku 7. odpověděli ANO – Kolik jste za regionální potraviny ochotni připlatit?

- a) do 10%
- b) do 50%
- c) i 100%

9. Kolik za ně měsíčně utratíte?

- a) do 200 Kč
- b) 200 – 500 Kč
- c) 500 – 1000 Kč
- d) více

10. Jaké znáte regionální potraviny?

- a) Šumavský bochník
- b) Chutná hezky. Jihočesky
- c) jiný – uveďte jaký

11. Vnímáte značku regionální potravina?

a) ano

b) ne

12. Vidíte rozdíl mezi biopotravinou a regionální potravinou?

a) ano

b) ne

13. Co preferujete u regionálních výrobků?

a) je z kraje

b) má lepší chuť

c) nedůvěřuji anonymním výrobkům z velkých korporací

d) je mi to jedno

14. Jaké regionální potraviny se vám vybaví?

Vypište:

5. Výsledky a diskuze

5.1. Vyhodnocování dotazníku

5.1.1. Kategorie muži

V kategorii muži bylo odevzdáno celkem 92 dotazníků. Výsledky této kategorie jsou uvedeny v tabulkách 1 a 2.

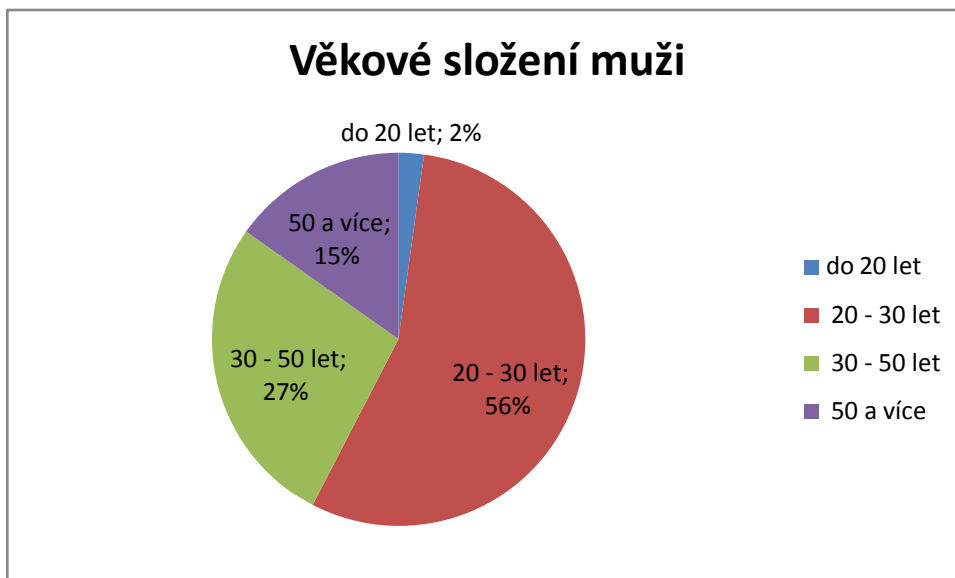
Tabulka 1 Výsledky muži

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
kde bydlíte?					
okres PT	1	23	13	13	50
okres ST	0	6	3	0	9
okres CB	0	7	8	0	15
jiný	1	15	1	1	18
celkem	2	51	25	14	92
co je regionální potravina?					
z regionu, kde žijí	2	46	24	13	85
z ČR	0	5	1	1	7
z EU	0	0	0	0	0
jak často je nakupují?					
týdně	1	23	11	11	46
měsíčně	0	21	8	0	29
vůbec	1	7	6	3	17
kde je nakupujete?					
specializovaný obchod	1	6	3	7	17
lékárna	0	0	0	2	2
drogerie	0	0	0	1	1
běžný obchod ve specializovaném oddělení	0	37	17	5	59
nenakupují	1	7	6	2	16

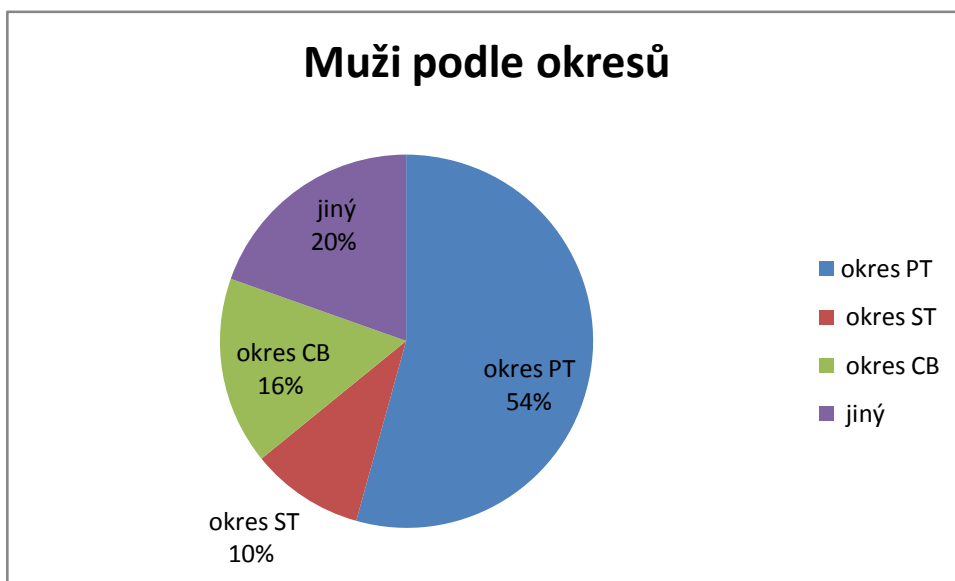
Tabulka 2 Výsledky muži 2

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
jsíte za regionální potraviny ochotni připlatit?					
ano	2	36	21	12	71
ne	0	15	4	2	21
ANO, kolik v %					
do 10	2	18	14	7	41
do 50	0	15	5	4	24
i 100	0	2	2	1	5
kolik za ně měsíčně utratíte					
do 200	1	21	7	4	33
200-500	0	24	9	5	38
500-1000	1	4	7	4	16
více	0	2	2	1	5
jaké znáte regionální potraviny?					
Šumavský bochník	0	22	11	7	40
Chutná hezky. Jihočesky	2	20	16	6	44
jiný	0	9	3	3	15
vnímáte značku regionální potravina?					
ano	1	33	21	11	66
ne	1	18	4	3	26
vidíte rozdíl mezi regionální a biopotravinou?					
ano	2	40	22	8	72
ne	0	11	3	6	20
co preferujete u regionálních výrobků?					
kraj	0	18	12	2	32
chuť	0	12	9	8	29
nedůvěra anonymním výrobkům	1	19	5	3	28
jedno	1	4	6	3	14

Na grafu 1 je znázorněno věkové rozložení výše kategorie muži a na grafu 2 je zastoupení podle okresů v kategorii.

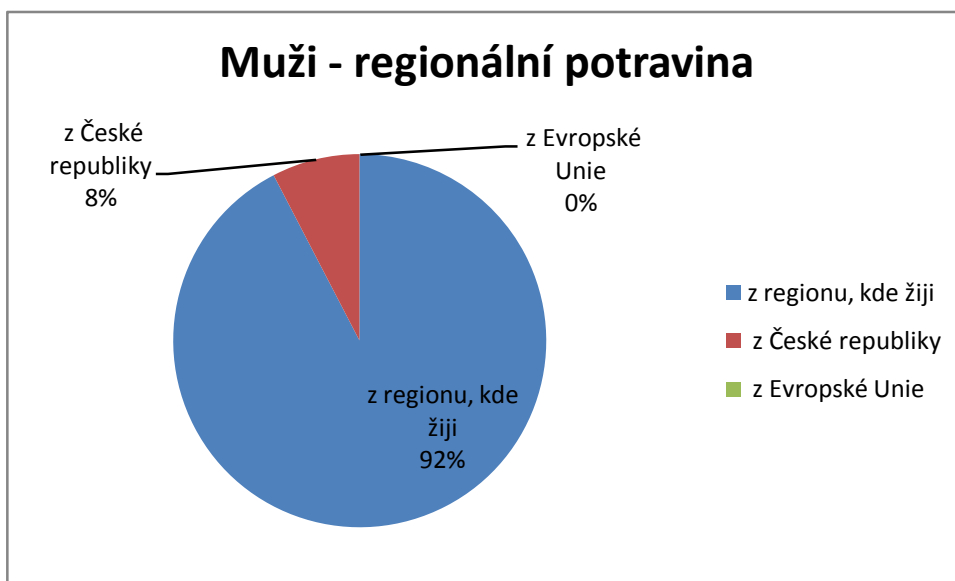


Graf 1 Věkové složení mužů



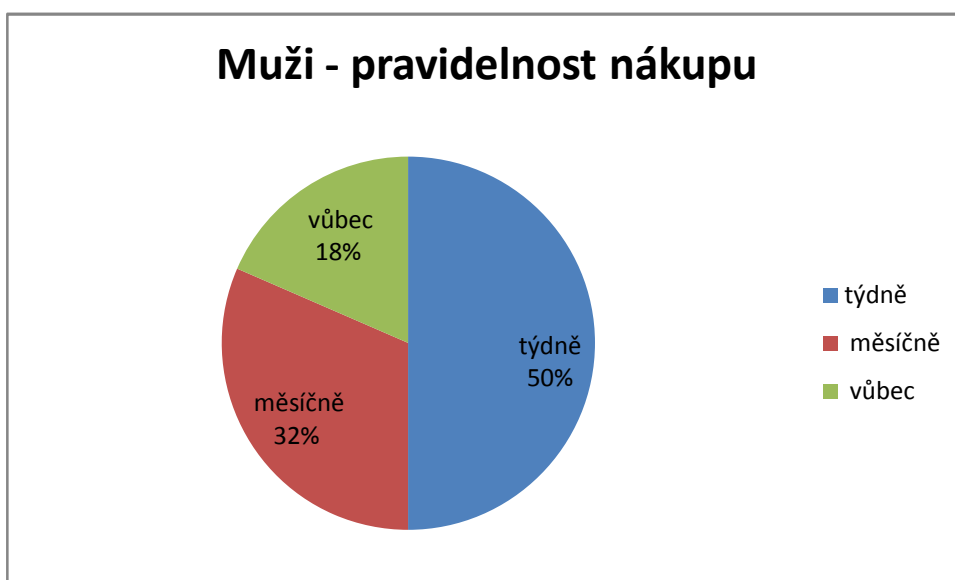
Graf 2 Zastoupení mužů podle okresů

Na otázku: Co si představíte pod pojmem „regionální potravina“, odpovědělo 85 dotazovaných, že je to potravina z regionu, kde žijí. 7 dotazovaných pak odpovědělo, že se jedná o potravinu z České republiky. Žádný z dotazovaných si pod pojmem regionální potravina nepředstaví potravinu z Evropské Unie. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno v grafu 3.



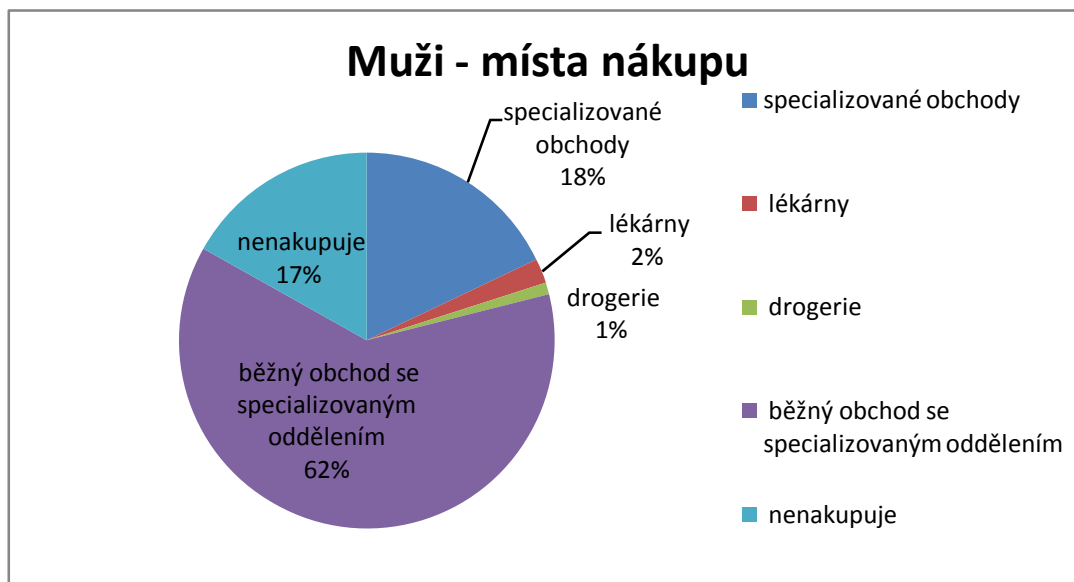
Graf 3 Muži – regionální potravina

Odpověď – týdně, na otázku jak často je nakupují, odpovědělo 46 dotazovaných, měsíčně nakupuje 29 dotazovaných a odpověď vůbec zvolilo 17 dotazovaných. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 4.



Graf 4 Muži – pravidelnost nákupu

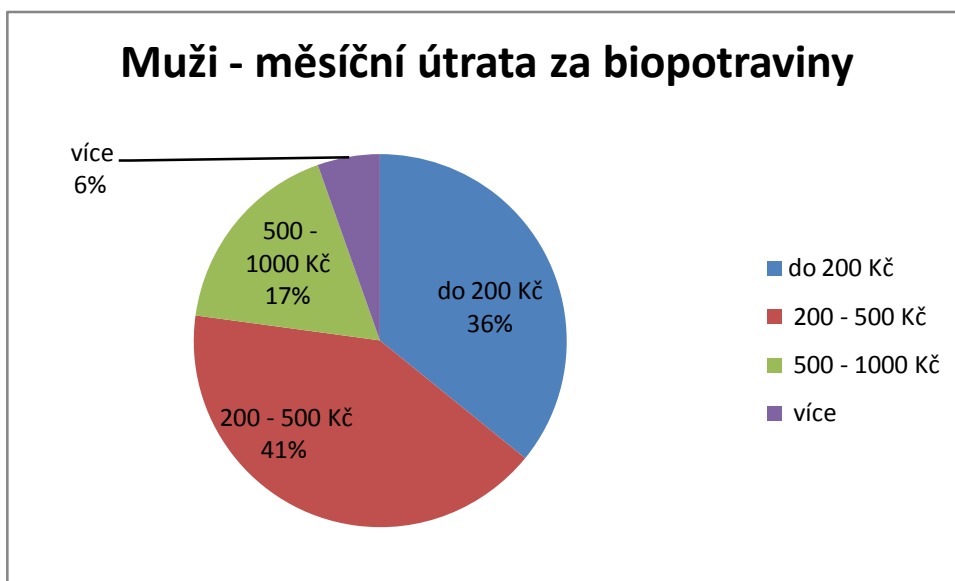
Na otázku: Kde často je nakupujete, odpovědělo 59 dotazovaných, že v běžných obchodech, ale ve specializovaném oddělení, 17 dotazovaných je nakupuje ve specializovaných obchodech, 16 dotazovaných je nenakupuje, 2 dotazovaní je nakupují v lékárně a pouze 1 dotazovaný v drogerii. Odpovědi jsou uvedeny v grafu 5.



Graf 5 Muži - místa nakupování

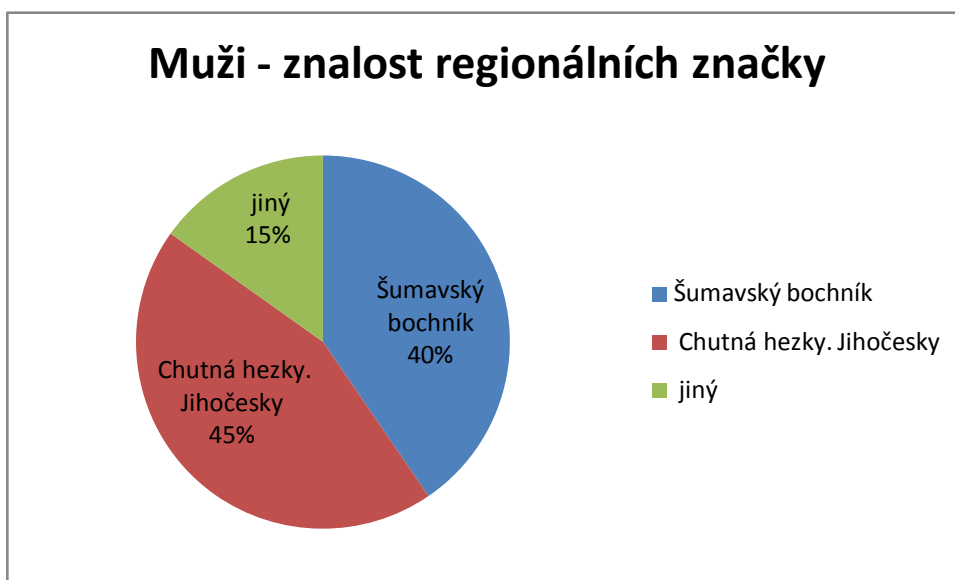
Na otázku: Jste za regionální potraviny ochotni připlatit, 71 dotazovaných odpovědělo ano, to odpovídá 77 % z odpovědí a 21 dotazovaných odpovědělo ne, to odpovídá 23 % z odpovědí. Ze 71 odpovědí ano, odpovědělo 41 dotazovaných, že jsou ochotni připlatit za regionální potraviny do 10%, 24 dotazovaných odpovědělo ochotu připlatit 50% a 5 dotazovaných odpovědělo, že jsou ochotni připlatit i 100%.

Na otázku: Kolik za ně měsíčně utratíte, 33 dotazovaných odpovědělo do 200 Kč, 38 dotazovaných 200 – 500 Kč, 16 dotazovaných 500 – 1000 a 5 dotazovaných odpovědělo více. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 6.



Graf 6 Muži – měsíční útrata za biopotraviny

Na otázku: Jaké znáte regionální potraviny, odpovědělo 40 dotazovaných Šumavský bochník, 44 dotazovaných Chutná hezky. Jihočesky a 15 jinou potravinu. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno v grafu 7. Jako jinou potravinu uváděli muži ve věkové skupině 20 – 30 let nejčastěji výrobky pekárny NoVy Vacov, výrobky pivovaru Dudák – Měšťanský pivovar Strakonice. Ze skupiny muži 30 – 50 let uváděli pečivo mléčné výrobky a masné výrobky od lokálních výrobců.

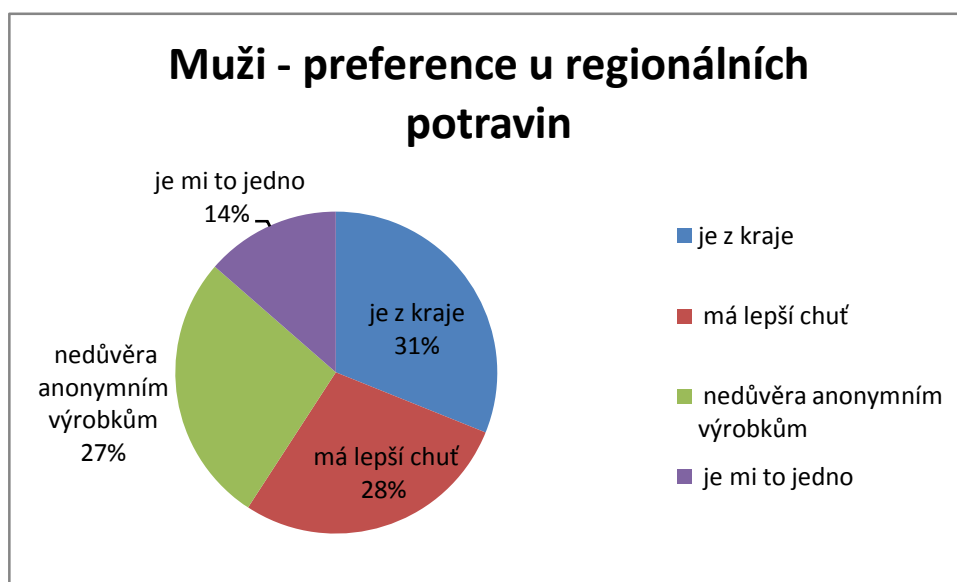


Graf 7 Muži – znalost regionálních značky

Na otázku: Vnímáte značku regionální potravina, 66 dotazovaných odpovědělo ano, to odpovídá 72% z odpovědí, 26 dotazovaných odpovědělo ne, to odpovídá 28 % z odpovědí.

Na otázku: Vidíte rozdíl mezi biopotravinou a regionální potravinou, 72 dotazovaných odpovědělo ano, to odpovídá 78% z odpovědí a 20 dotazovaných ne, to odpovídá 22% z odpovědí.

Na otázku: Co preferujete u regionálních výrobků, byly odpovědi, že je z kraje, 32 odpovědi, má lepší chuť zaznamenalo 29 odpovědí, nedůvěra k anonymním výrobkům 28 odpovědí. Dále 14 odpovědí nic nepreferovalo. V grafu 8 jsou uvedeny procentuální odpovědi.



Graf 8 Muži – preference u regionálních potravin

Na otázku: Jaké regionální potraviny se vám vybaví, odpovědělo 75% dotazovaných. Odpovědi byly roztrženy do následujících skupin: mléko, mléčné výrobky; pečivo; maso, masné výrobky a rybí výrobky; pivo a alkoholické nápoje; ovoce, zelenina a výrobky z nich; nezatříděné. V tabulce 3 jsou uvedeny počty odpovědí dle věkových skupin. Jako nejčastější regionální potravina ve skupině mléčné výrobky byly uváděny různé mléčné výrobky od firmy Madeta a mléčné výrobky z rodinné mlékárny pana Hošny z Vlčích Jam. Ve skupině pečivo zde byly

nejčastěji uváděny regionální výrobky jako například chleba a bílé pečivo. Nejčastější výrobce byla pekárna NoVy Vacov. Ve skupině maso, masné výrobky se nejčastěji vyskytovala značka Vodňanské kuře. Ve skupině ovoce zelenina se nejčastěji vyskytoval výrobek Lhenická šťáva. Nejčastěji zmiňovaný alkoholický nápoj je pivo Dudák z Měšťanského pivovaru Strakonice.

Tabulka 3 Muži – regionální potraviny

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
mléko, mléčné výrobky	0	23	10	7	40
pečivo	0	24	8	5	37
maso, masné výrobky a rybí výrobky	1	10	7	5	23
ovoce, zeleni a výrobky z nich	0	8	3	2	13
pivo, alkoholické nápoje	0	3	2	1	6
nezatříděné	1	3	4	1	9

5.1.2 Kategorie ženy

V kategorii ženy bylo odevzdáno celkem 85 dotazníků. Výsledky této kategorie jsou uvedeny v tabulkách 4 a 5.

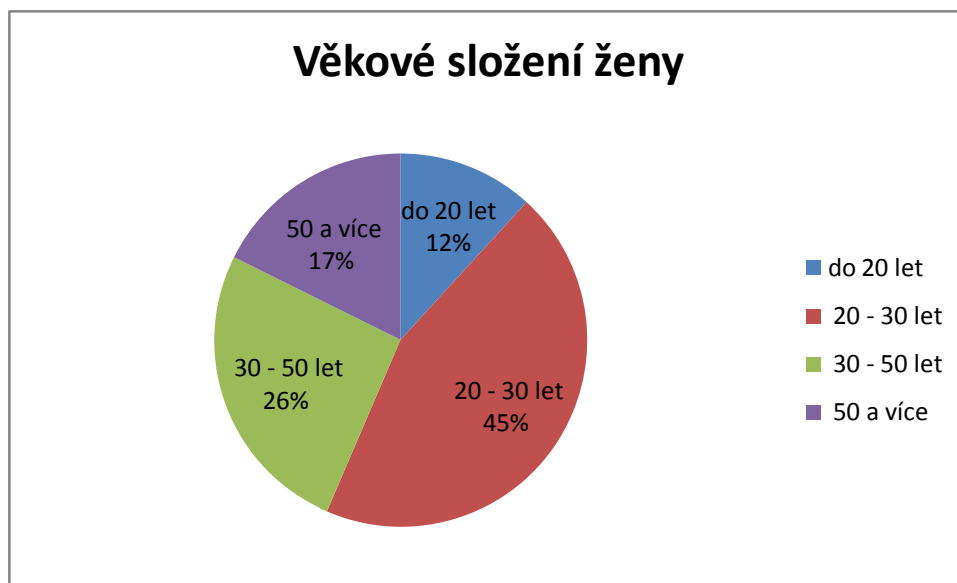
Tabulka 4 Výsledky ženy

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
kde bydlíte?					
okres PT	7	17	10	11	45
okres ST	1	2	1	0	4
okres CB	1	5	10	3	19
jiný	1	14	1	1	17
celkem	10	38	22	15	85
co je regionální potravina?					
z regionu, kde žijí	9	37	22	13	81
z ČR	1	1	0	1	3
z EU	0	0	0	1	1
jak často je nakupuju?					
týdně	8	22	18	10	58
měsíčně	1	13	4	3	21
vůbec	1	3	0	2	6
kde je nakupujete?					
specializovaný obchod	2	8	6	1	17
lékárna	0	0	0	2	2
drogerie	0	1	0	0	1
běžný obchod ve specializovaném oddělení	7	27	17	13	64
nenakupuji	1	4	0	1	6
jsste za regionální potraviny ochotni připlatit?					
ano	6	30	18	11	65
ne	4	8	4	4	20

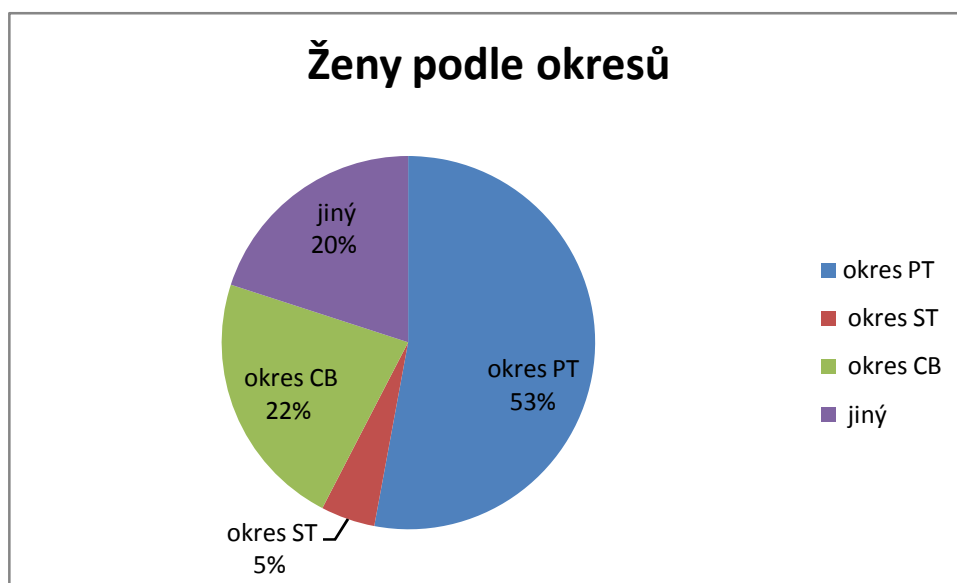
Tabulka 5 Výsledky ženy 2

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
ANO, kolik v %					
do 10	5	19	13	8	45
do 50	1	11	5	3	20
i 100	0	0	0	0	0
kolik za ně měsíčně utratíte					
do 200	3	16	3	8	30
200-500	6	14	13	5	38
500-1000		7	4	1	12
více	1	1	2	0	4
jaké znáte regionální potraviny?					
Šumavský bochník	5	20	9	6	40
Chutná hezky. Jihočesky	4	16	13	8	41
jiný	1	5	3	3	12
vnímáte značku regionální potravina?					
ano	6	29	11	13	59
ne	4	9	11	2	26
vidíte rozdíl mezi regionální a biopotravinou?					
ano	8	33	20	12	73
ne	2	5	2	3	12
co preferujete u regionálních výrobků?					
kraj	3	14	15	6	38
chuť	2	11	2	2	17
nedůvěra anonymním výrobkům	3	16	10	7	36
jedno	3	2	0	0	5

Na grafu 9 je znázorněno věkové složení kategorie ženy a na grafu 10 je jejich zastoupení podle okresů v téže kategorii.

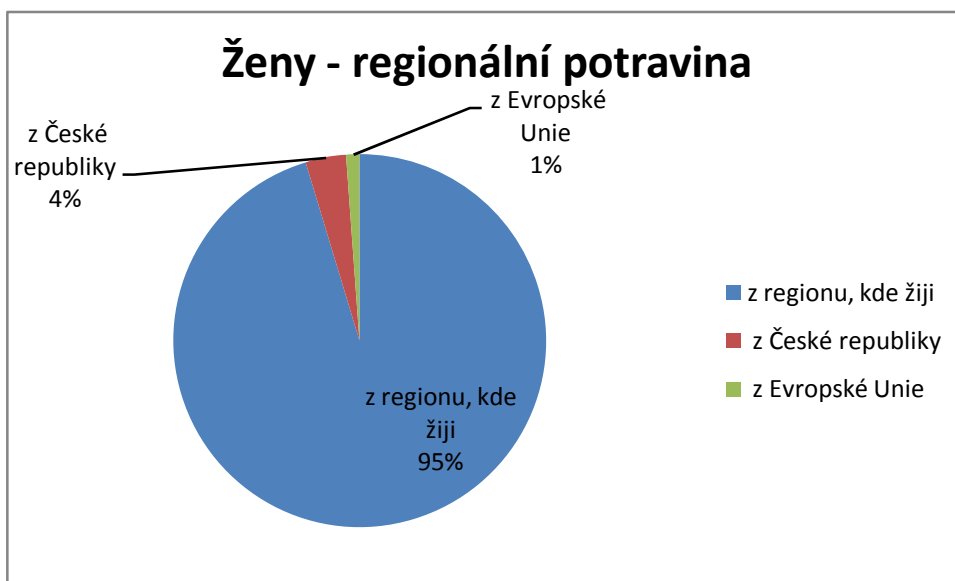


Graf 9 Věkové složení ženy



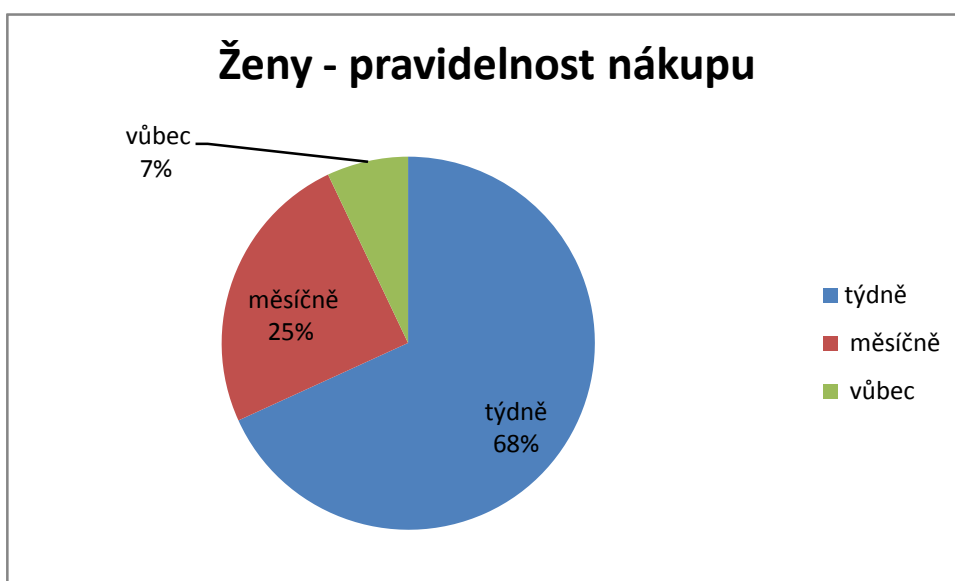
Graf 10 Zastoupení žen podle okresů

Na otázku: Co si představíte pod pojmem „regionální potravina“, odpovědělo 81 dotazovaných, že je to potravina z regionu, kde žijí. 3 dotazované odpověděli, že se jedná o potravinu z České republiky. Jedna dotazovaná odpověděla, že se jedná o potravinu z Evropské Unie. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno v grafu 11.



Graf 11: Ženy – regionální potravina

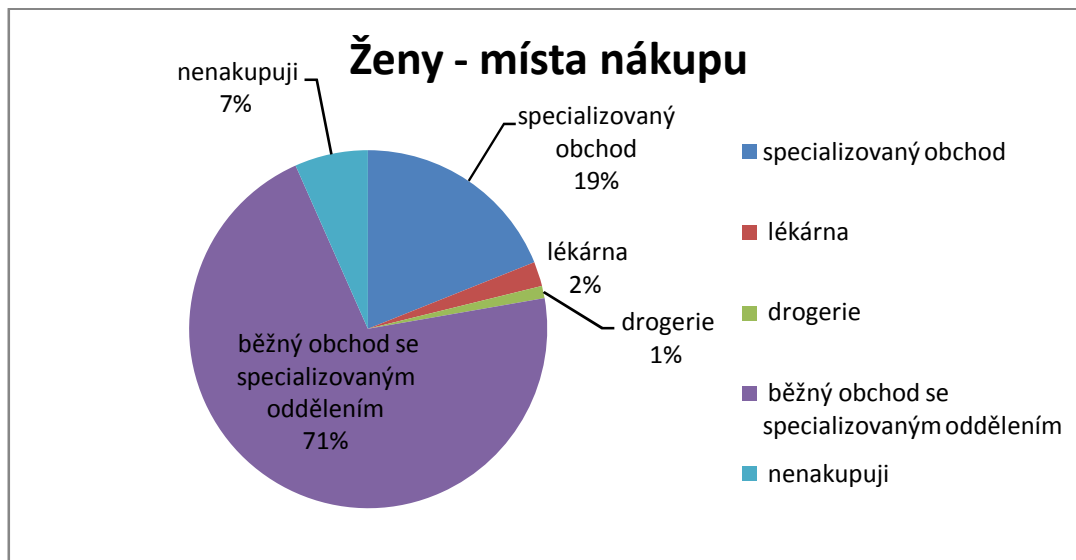
Jako odpověď - týdně na otázku, jak často je nakupují, odpovědělo 58 dotazovaných, měsíčně 21 dotazovaných a odpověď vůbec zvolilo 6 dotazovaných. Procentuální zastoupení je uvedeno na grafu 12.



Graf 13 Ženy – pravidelnost nákupu

Na otázku: Kde je nakupujete, odpovědělo 64 dotazovaných v běžných obchodech, ale specializovaném oddělení, 17 dotazovaných nakupuje pouze ve specializovaných obchodech, 6 dotazovaných je nenakupuje vůbec, 2 dotazované

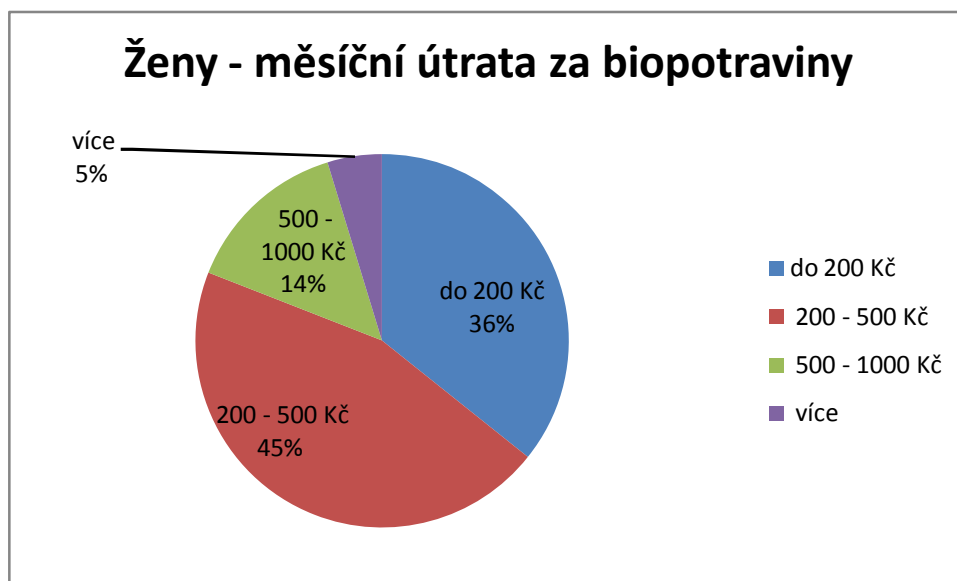
nakupují v lékárně a 1 dotazovaná v drogerii. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 14.



Graf 14: Ženy – místa nákupu

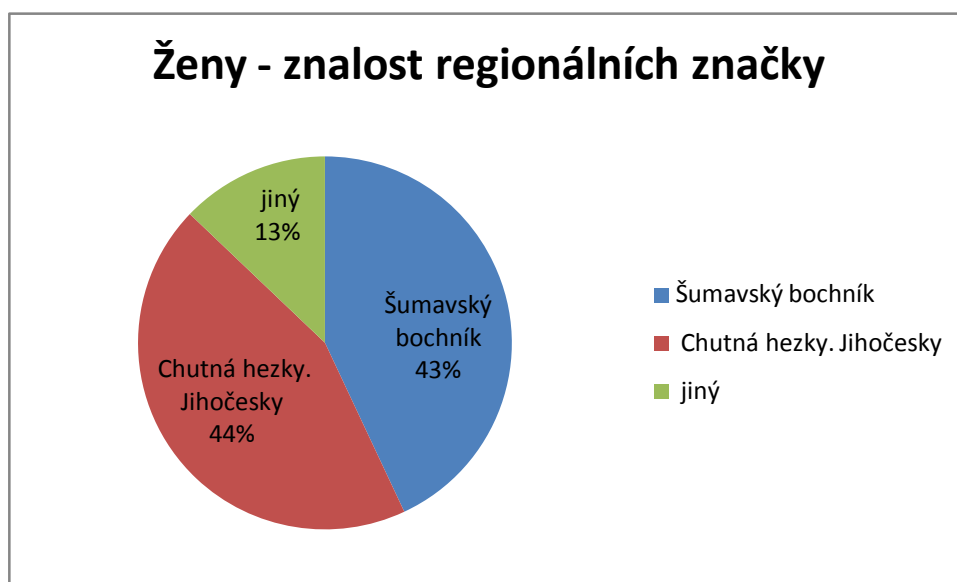
Na otázku: Jste za regionální potraviny ochotni připlatit, odpovědělo 65 dotazovaných, že ano, to odpovídá 76 % z odpovědí a 20 dotazovaných dopovědělo ne, to odpovídá 24 % z odpovědí. Z 65 odpovědí ano, odpovědělo 45 dotazovaných, že jsou ochotni připlatit za regionální potraviny do 10 %, 20 dotazovaných odpovědělo ochotu připlatit 50 %. Žádná z dotazovaných žen neměla ochotu připlatit i 100 %.

Na otázku: Kolik za ně měsíčně utratíte, 30 dotazovaných odpovědělo do 200 Kč, 38 dotazovaných odpovědělo v rozmezí 200 – 500 Kč, 12 dotazovaných odpovědělo 500 – 1000 a 4 dotazované odpověděly, že i více. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 15.



Graf 15 Ženy – měsíční útrata za biopotraviny

Na otázku: Jaké znáte regionální potraviny, odpovědělo 41 dotazovaných Chutná hezky. Jihočesky, 40 dotazovaných odpovědělo Šumavský bochník. Procentuální zastoupení je uvedeno na grafu 16. Jako jinou potravinu uváděly ženy výrobky od firem Zefa Volary, pekárny NoVy Vacov, Madeta a dále výrobky jako je Lhenická šťáva, Litoměřický mošt, Strakonický chléb.

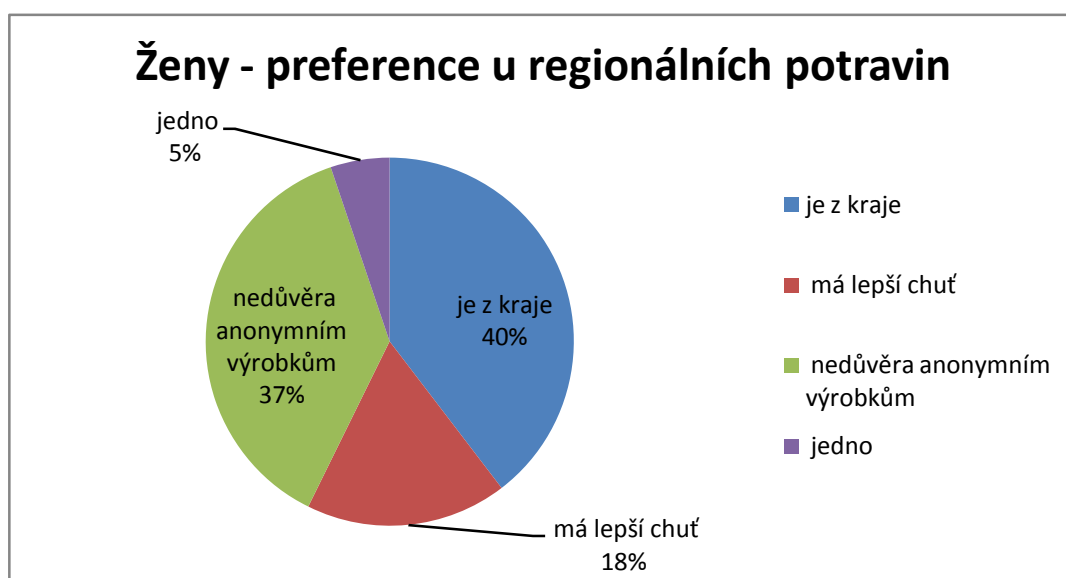


Graf 16 Ženy – znalost regionálních značky

Na otázku: Vnímáte značku regionální potravina, 59 dotazovaných odpovědělo ano, to odpovídá 69 % z odpovědí, 26 dotazovaných odpovědělo ne, to odpovídá 31 % z odpovědí.

Na otázku: Vidíte rozdíl mezi biopotravinou a regionální potravinou, 73 dotazovaných odpovědělo ano, to odpovídá 86 % z odpovědí a 12 dotazovaných odpovědělo ne, to odpovídá 14 % z odpovědí.

Na otázku: Co preferujete u regionálních výrobků, byly možné odpovědi. Je z kraje, tak odpovědělo 38 žen, nedůvěra anonymním výrobkům mělo 36 odpovědí, má lepší chuť potom 17 odpovědí, 5 odpovědí nic nepreferovalo. V grafu 17 jsou uvedeny procentuální odpovědi.



Graf 17: Ženy – preference u regionálních potravin

Na otázku: Jaké regionální potraviny se vám vybaví, odpovědělo 80 % dotazovaných. Odpovědi byly rozříděny do následujících skupin: mléko, mléčné výrobky; pečivo; maso, masné výrobky a rybí výrobky; pivo a alkoholické nápoje; ovoce, zelenina a výrobky z nich; nezatříděné. V tabulce 6 jsou uvedeny počty odpovědí podle věkových skupin. Jako nejčastější regionální potraviny ve skupině mléčné výrobky, byly uváděny výrobky od firmy Madeta, mléčné výrobky z rodinné mlékárny pana Hošny z Vlčích Jam a Olomoucké tvarůžky. Ve skupině pečivo, byly nejčastěji uváděny jako regionální výrobky chleba a bílé pečivo. Jako nejčastější výrobci byli uváděni pekárna NoVy Vacov a pekařka cukrářka Pavla Urbanová

z Masákovy Lhoty. Ve skupině maso, masné výrobky, se nejčastěji vyskytovaly značky Vodňanské kuře, Vimperská masna Zefa Volary. Ve skupině ovoce, zelenina, se nejčastěji vyskytoval výrobek Lhenická šťáva. nejvíce zmiňovanými alkoholickými výrobky byly piva z Měšťanského pivovaru Strakonice, piva z Budějovického Budvaru a pivo Plzeň.

Tabulka 6 Ženy – regionální potraviny

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
mléko, mléčné výrobky	6	20	21	9	56
pečivo	7	15	11	7	40
maso, masné výrobky a rybí výrobky	1	10	9	5	25
ovoce, zeleni a výrobky z nich	0	5	6	0	11
pivo, alkoholické nápoje	0	7	1	2	10
nezatříděné	2	4	3	2	11

5.1.3. Celkové výsledky

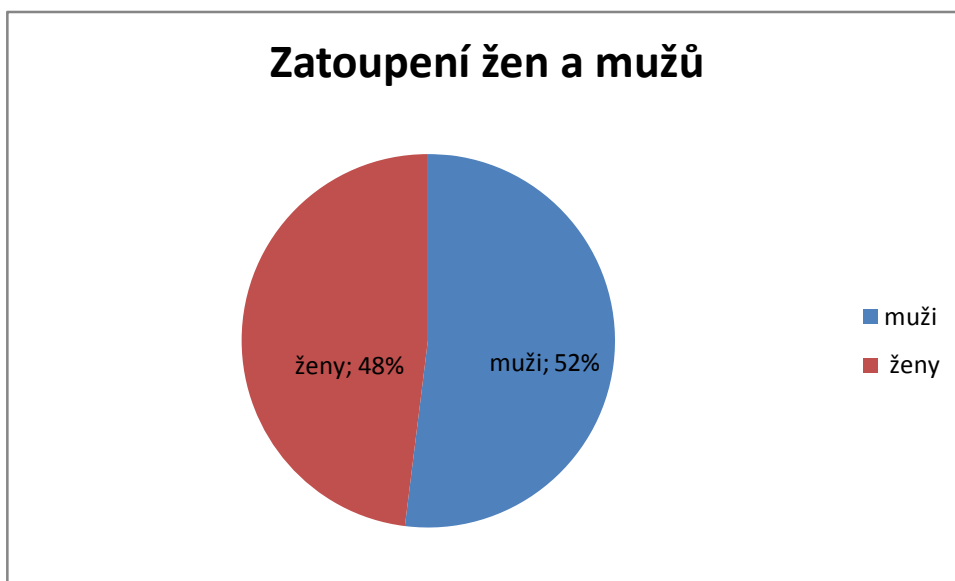
Celkem bylo vyplněno a odevzdáno 177 dotazníků. Na grafu 18 je znázorněno zastoupení mužů a žen. Výsledky této kategorie jsou uvedeny v tabulkách 7 a 8. Na grafu 19 je celkové věkové složení kategorií mužů a žen.

Tabulka 7 Výsledky podle věku

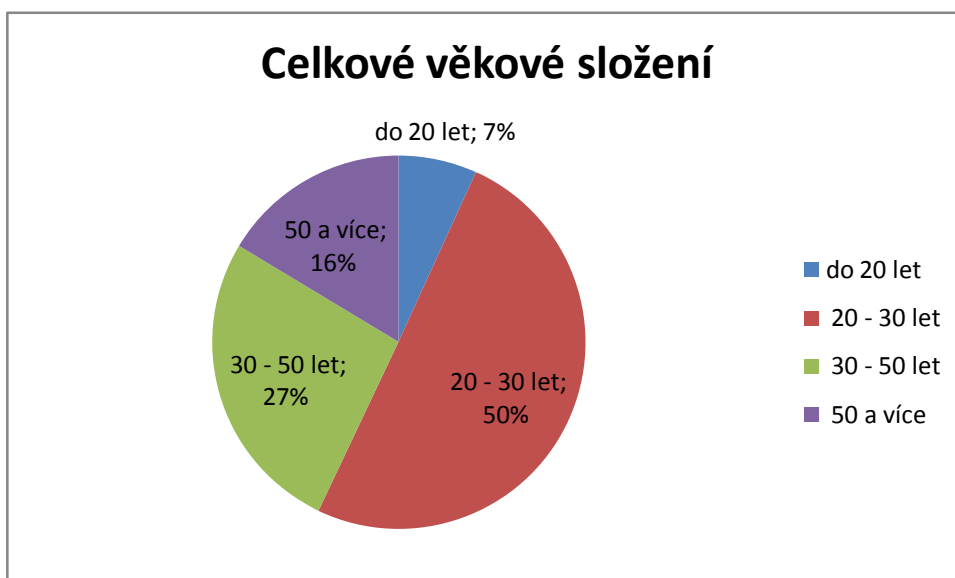
skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
kde bydlíte?					
okres PT	8	40	23	24	95
okres ST	1	8	4	0	13
okres CB	1	12	18	3	34
jiný	2	29	2	2	35
celkem	12	89	47	29	177
co je regionální potravina?					
z regionu, kde žijí	11	83	46	26	166
z ČR	1	6	1	2	10
z EU	0	0	0	1	1
jak často je nakupuju?					
týdně	9	45	29	21	104
měsíčně	1	34	12	3	50
vůbec	2	10	6	5	23
kde je nakupujete?					
specializovaný obchod	3	14	9	8	34
lékárna	0	0	0	4	4
drogerie	0	1	0	1	2
běžný obchod ve specializovaném oddělení	7	64	34	18	123
nenakupuji	2	11	6	3	22
jste za regionální potraviny ochotni připlatit?					
ano	8	66	39	23	136
ne	4	23	8	6	41

Tabulka 8 Výsledky podle věku 2

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
ANO, kolik v %					
do 10	7	37	27	15	86
do 50	1	26	10	7	44
i 100	0	2	2	1	5
kolik za ně měsíčně utratíte					
do 200	4	37	10	12	63
200-500	6	38	22	10	76
500-1000	1	11	11	5	28
více	1	3	4	1	9
jaké znáte regionální potraviny?					
Šumavský bochník	5	42	20	13	80
Chutná hezky. Jihočesky	6	36	29	14	85
jiný	1	14	6	6	27
vnímáte značku regionální potravina?					
ano	7	62	32	24	125
ne	5	27	15	5	52
vidíte rozdíl mezi regionální a biopotravinou?					
ano	10	73	42	20	145
ne	2	16	5	9	32
co preferujete u regionálních výrobců?					
kraj	3	32	27	8	70
chuť	2	23	11	10	46
nedůvěra anonymním výrobkům	4	35	15	10	64
jedno	4	6	6	3	19

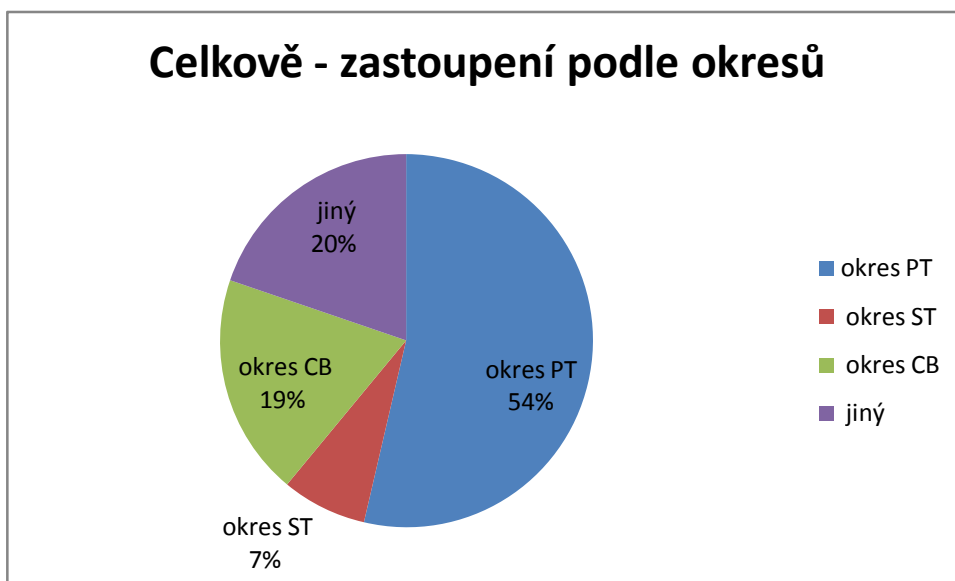


Graf 18 Zastoupení žen a mužů



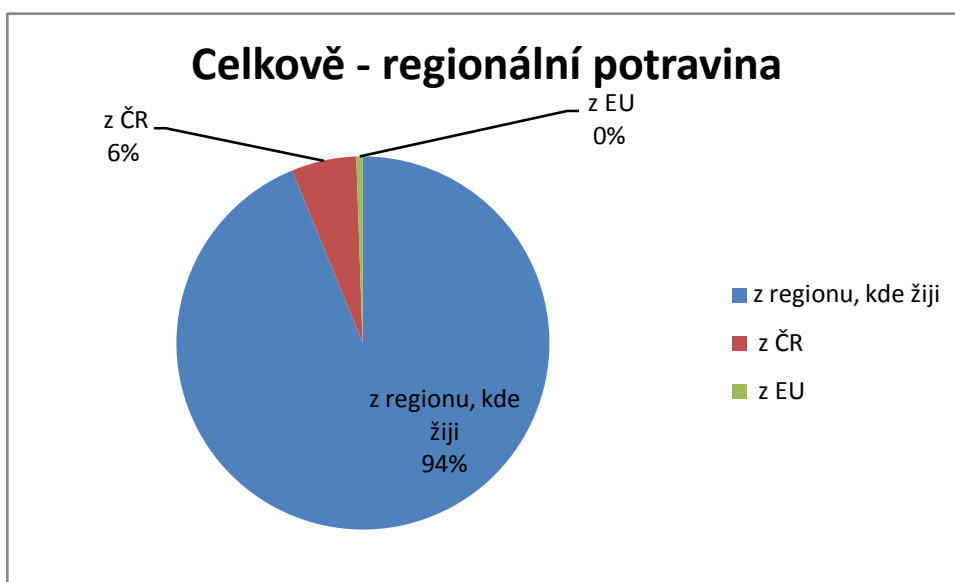
Graf 19 Celkové věkové složení

Na grafu 20 je procentuální zastoupení respondentů podle okresu, v kterém žijí.



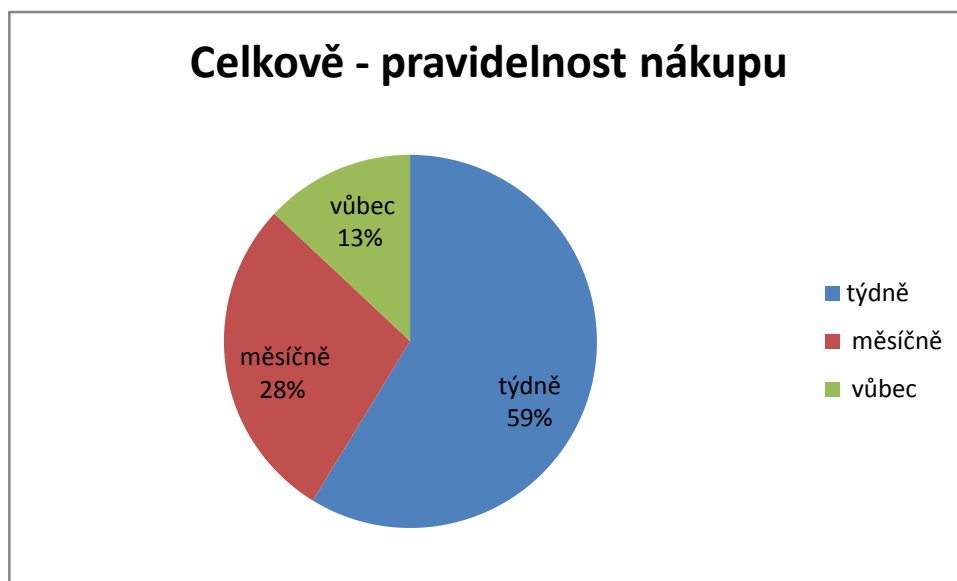
Graf 20 Celkové zastoupení podle okresů

Na otázku: Co si představíte pod pojmem „regionální“ potravina, odpovědělo 166 dotazovaných, že je to potravina z regionu, kde žijí. 10 dotazovaných odpovědělo, že se jedná o potravinu z České republiky. 1 dotazovaný si pod pojmem regionální potravina představí potravinu z Evropské Unie. Procentuální zastoupení je zobrazeno na grafu 21.



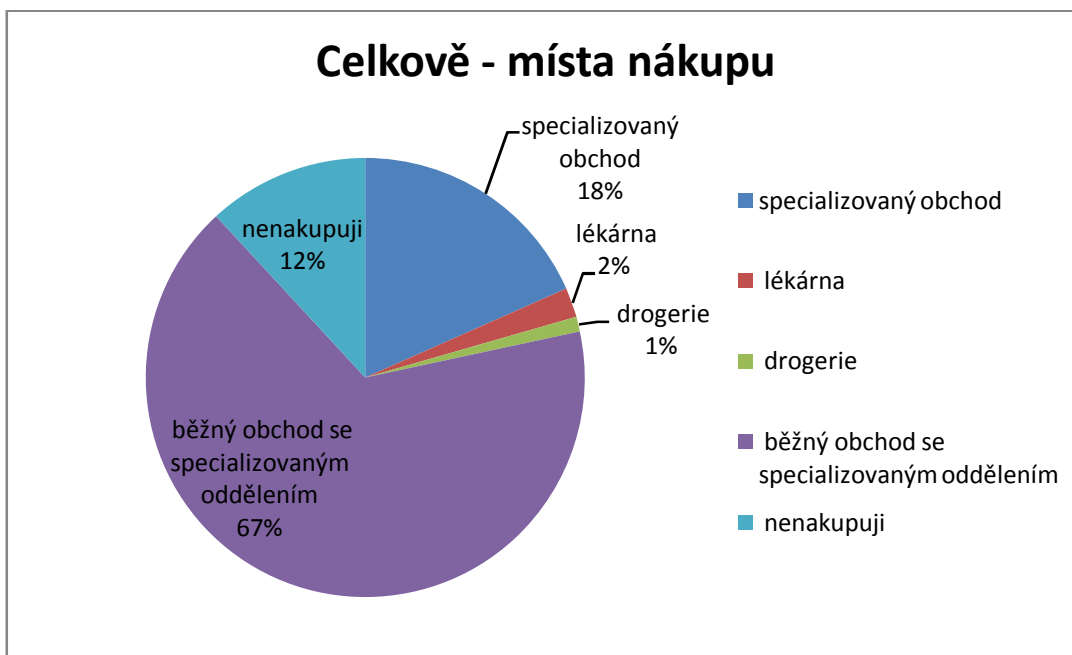
Graf 21 Celkově – regionální potravina

Na otázku: Jak často je nakupuji, odpovědělo 104 dotazovaných, že týdně. 50 dotazovaných odpovědělo měsíčně a 23 dotazovaných je nenakupuje vůbec. Procentuální zastoupení je uvedeno na grafu 22.



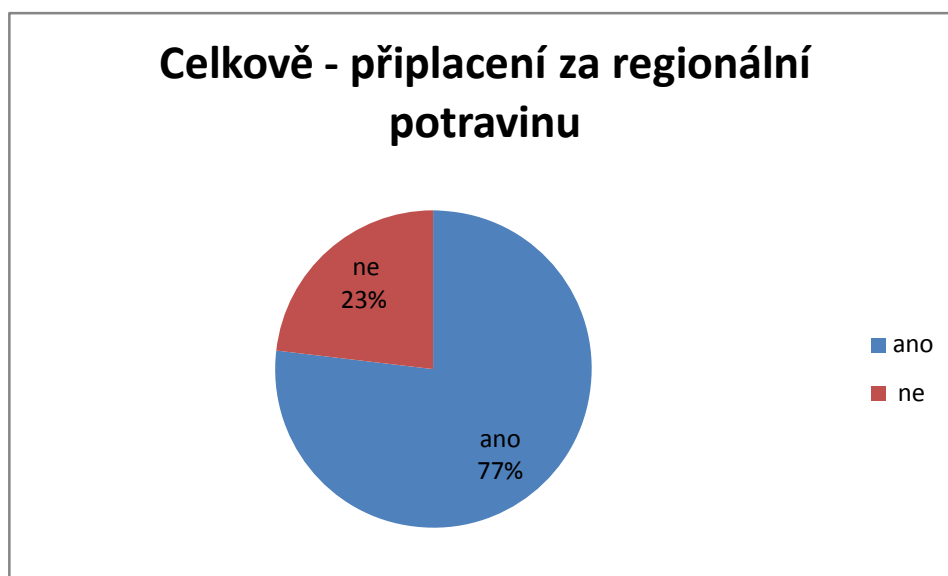
Graf 22 Celkově – pravidelnost nákupu

Na otázku: Kde je nakupujete, odpovědělo 123 dotazovaných v běžných obchodech, ale ve specializovaném oddělení, 34 dotazovaných je nakupuje ve specializovaných obchodech, 22 dotazovaných je nenakupuje, 4 dotazovaní je nakupují v lékárně a 2 dotazovaní je nakupují v drogerii. Na grafu 23 je znázorněno procentuální množství odpovědí. Hauerová (2011) říká, že 45 % nakupujících nakupuje biopotravina a regionální potraviny v supermarketu ve specializovaném oddělení.



Graf 23 Celkově – místa nákupu

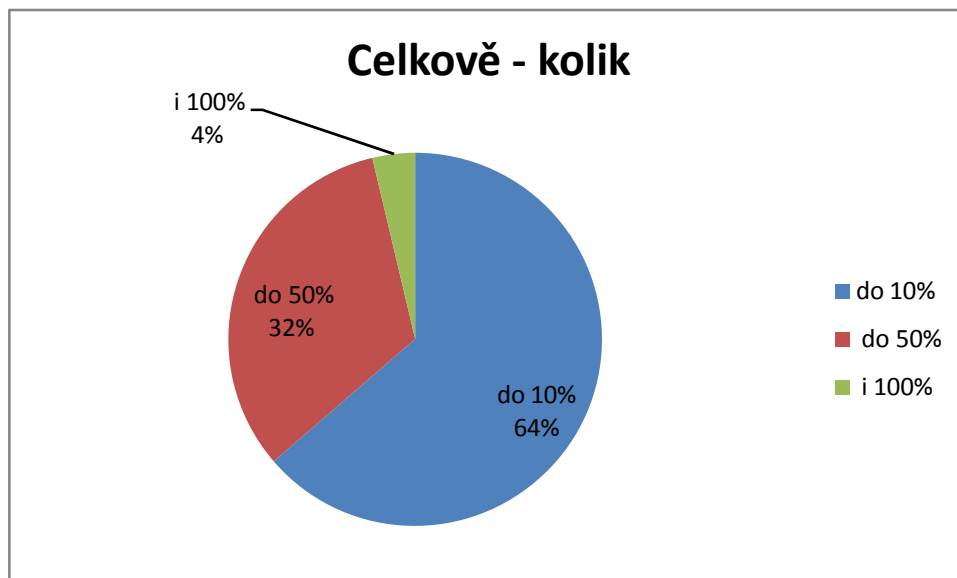
Na otázku: Jste za regionální potraviny ochotni připlatit, 136 dotazovaných odpovědělo, že ano a 41 dotazovaných odpovědělo, že ne. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 24.



Graf 24 Celkově – připlacení za regionální potravinu

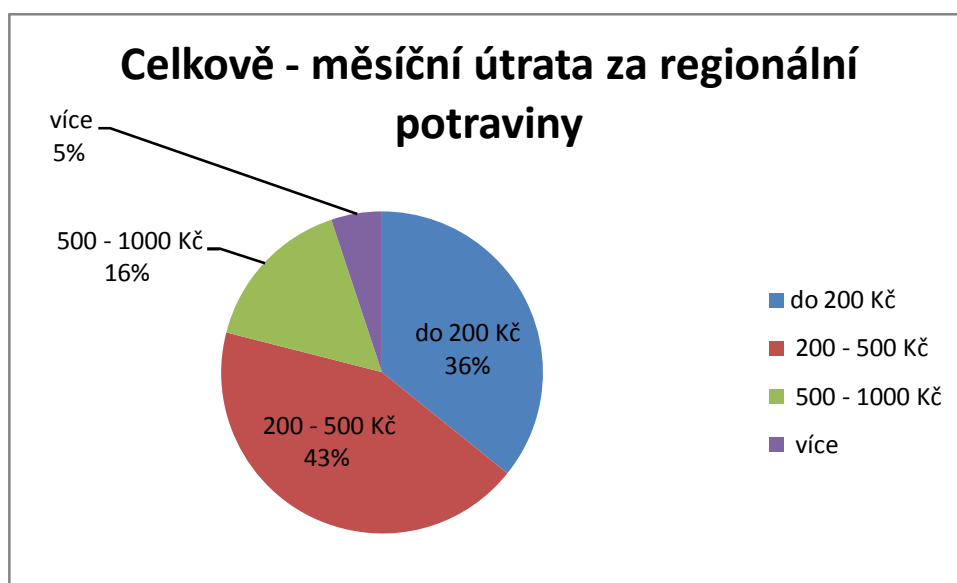
Ze 136 dotazovaných odpovědělo na otázku: Kolik jste ochotni připlatit, 86 dotazovaných, že do 10 %, 44 dotazovaných odpovědělo ochotu připlatit 50 %

a 5 dotazovaných odpovědělo ochotu připlatit i 100 %. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno v grafu 25.



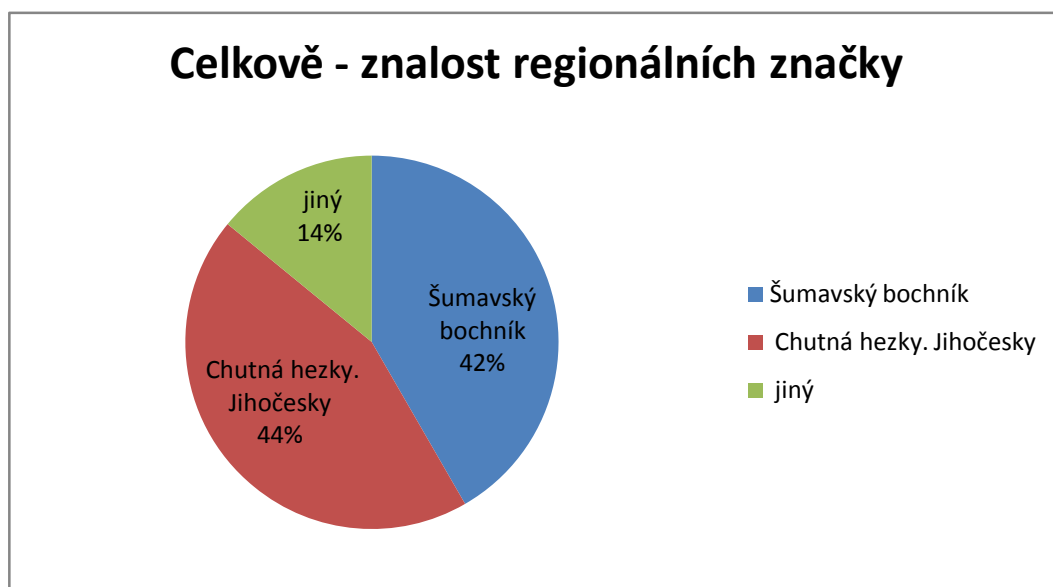
Graf 25 Připlacení v %

Na otázku, Kolik za ně měsíčně utratíte, odpovědělo 76 dotazovaných 200 - 500 Kč, 63 dotazovaných odpovědělo do 200 Kč, 28 dotazovaných odpovědělo 500 – 1000 Kč a 9 dotazovaných utratí více. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno v grafu 26. Moudrý a kol. (2012) uvádí, že v roce 2008 utratil nakupující za měsíc 16,7 Kč za biopotraviny.



Graf 26 Měsíční útrata za regionální potraviny

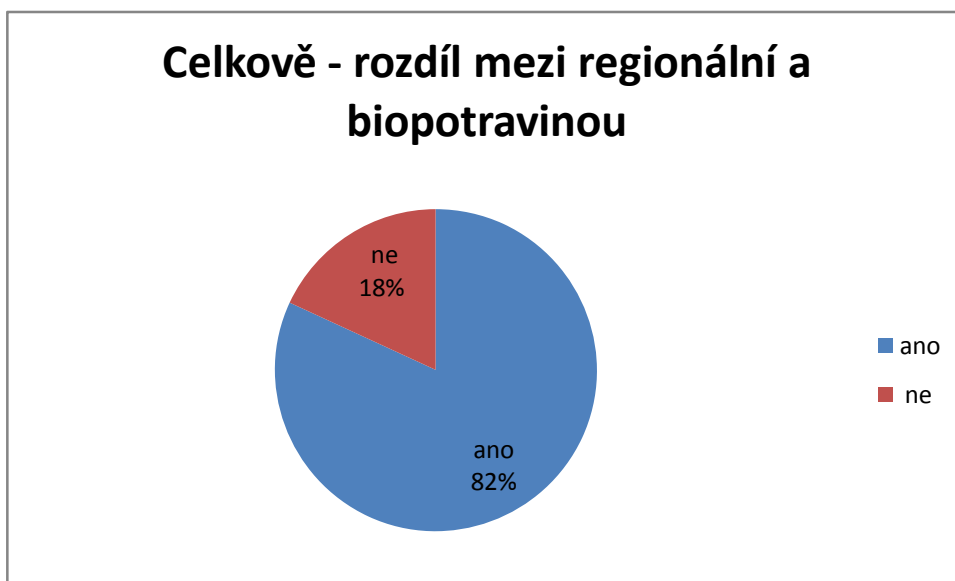
Na otázku: Jaké znáte regionální potraviny, odpovědělo 85 dotazovaných Chutná hezky. Jihočesky, 80 dotazovaných odpovědělo Šumavský bochník a 27 dotazovaných odpovědělo jiný. Procentuální zastoupení je uvedeno v grafu 27. Jako jiný výrobek byly nejčastěji uváděny výrobky od pekárny NoVy Vacov, výrobky Měšťanského pivovaru Strakonice, výrobky od firmy Madeta a Lhenická šťáva.



Graf 27 Znalost regionálních značky

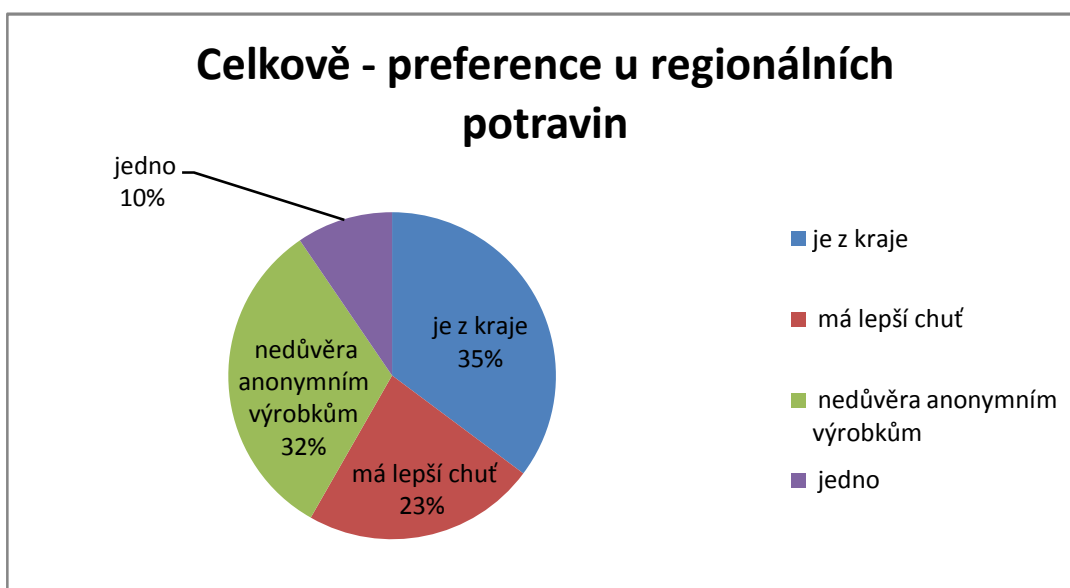
Na otázku: Vnímáte značku regionální potravina, odpovědělo 125 dotazovaných ano, to odpovídá 71 % z odpovědí, 52 dotazovaných odpovědělo ne, to odpovídá 29 % z odpovědí.

Na otázku: Vidíte rozdíl mezi regionální potravinou a biopotravinou, odpovědělo 145 dotazovaných ano, ne odpovědělo 32 dotazovaných. Procentuální zastoupení je uvedeno na grafu 28. Moudrý a kol. (2008) ve své práci uvádí, že pod pojmem biopotravina představí zdravější potraviny bez chemických látek. Hajšlová se Schultzovou (2006) říkají, že biopotravina pro většinu lidí znamená moderní způsob života a životní styl.



Graf 28 Rozdíl mezi biopotravinou a regionální potravínou

Na otázku: Co preferujete u regionálních výrobků, byly odpovědi. Je z kraje 70 odpovědí, nedůvěra anonymním výrobkům 64 odpovědí, má lepší chuť 46 odpovědí a 19 odpovědí nic nepreferovalo. Procentuální zastoupení odpovědí je uvedeno na grafu 29. Hauerová (2011) říká, že 15 % nakupujících se řídí výběrem biopotraviny podle chuti. To potvrdili ve své práci i Dvorský a Rozsypal (2000), kteří říkají, že se lidé řídí nejvíce chutí a kupují biopotraviny, které jim doporučili známí.



Graf 29 Preference u regionálních potravin

Na otázku: Jaké regionální potraviny se vám vybaví, odpovědělo 77% dotazovaných. Odpovědi byly roztrženy do následujících skupin: mléko, mléčné výrobky; pečivo; maso, masné výrobky a rybí výrobky; pivo a alkoholické nápoje; ovoce, zelenina a výrobky z nich; nezatříděné. V tabulce 9 jsou uvedeny počty odpovědí podle věkových skupin. Jako nejčastější regionální potravina ve skupině mléčné výrobky byly uváděny různé mléčné výrobky od firmy Madeta, mléčné výrobky z rodinné mlékárny pana Hošny z Vlčích Jam a Olomoucké tvarůžky. Ve skupině pečivo byly nejčastěji uváděny jako regionální výrobky chleba a bílé pečivo. Nejčastější výrobci byli uváděni pekárna NoVy Vacov a pekařka cukrářka Pavla Urbanová z Masákovy Lhoty. Ve skupině maso, masné výrobky se nejčastěji vyskytovaly značky Vodňanské kuře, Vimperská masna a Zefa Volary. Ve skupině ovoce zelenina se nejčastěji vyskytoval výrobek Lhenická šťáva. Nejčastěji zmiňovanými alkoholickými výrobky byly pivo Dudák z Měšťanského pivovaru Strakonice, piva z Budějovického Budvaru a pivo Plzeň.

Tabulka 9 Regionální potraviny

skupina	do 20	20-30	30-50	více	celkem
mléko, mléčné výrobky	6	43	31	16	96
pečivo	7	39	19	12	77
maso, masné výrobky a rybí výrobky	2	20	16	10	48
ovoce, zeleni a výrobky z nich	0	13	9	2	24
pivo, alkoholické nápoje	0	10	3	3	16
nezatříděné	3	7	7	3	20

5.2. Analýza výrobců regionálních potravin a biopotravin

5.2.1. Výrobci mléčných výrobků

Do této kategorie patří producenti mléka a výrobci, kteří z něho produkují mléčné výrobky. Do kategorie patří zpracovatelé kravského, kozího a ovčího mléka. Jako nejčastější mléčné výrobky byly uváděny polotvrdé sýry a jogurty. Na obrázku 2 jsou znázorněni výrobci a producenti v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.



Obrázek 2 Výrobci mléčných výrobků

Na obrázku 2 je číslem jedna označena farma pana Ladislava Hošny z Vlčích Jam. Na farmě se zpracovává kravské mléko a produkují zde jogurty s různou příchutí, tvarohy a různé druhy sýrů. Číslem dva je znázorněna Biofarma Slunečná. Farma sídlí v obci Slunečná v blízkosti Lipenské přehrady. Na farmě se zpracovává ovčí a kravské mléko v biokvalitě a během sezony produkují ovoce a zeleninu z vlastních pozemků. Produkované výrobky z mléka jsou bio kravský jogurt bez příchutě a bio ovčí jogurt bez příchutě. Číslem tři je znázorněna farma pana Jakuba Špatného. Farma sídlí v obci Bílsko u Bavorova. Na farmě se zpracovává kozí mléko v biokvalitě a vyrábí se z něj různé druhy sýrů. Číslem čtyři je označena

farma Mlsná ovečka. Farma sídlí v obci Borovany v blízkosti Českých Budějovic. Na farmě se zpracovává ovčí mléko a vyrábí se z něj jogurty, sýry různých druhů a kopečková zmrzlina.

5.2.2 Výrobci masa a masných výrobků

Do této kategorie patří producenti a zpracovatelé masa a ryb. Na obrázku 3 jsou znázorněni výrobci a producenti v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.



Obrázek 3 Výrobci masných výrobků

Na obrázku 3 je číslem jedna označena firma Zefa Volary. Firma zpracovává vepřové a hovězí maso. Firma je certifikovaná i jako bio výrobce. Mezi její produkty patří výsekové maso a masné výrobky, nejznámější z nich je Volarská pikantní klobása. Číslem dva je označen výrobce Radek Harvalík z Kratušína u Prachatic. Je certifikovaný i jako bio výrobce, mezi jeho produkty patří zejména výsekové maso. Číslem tři je označena farma pana Ing. Vladimíra Krtouše z Branišova u Vimperka. Farma je certifikovaná jako bio a mezi produkty patří výsekové maso. Číslem čtyři je označena Blatenská ryba. Mezi její produkty patří živé ryby a rybí výrobky. Pod číslem pět jsou sdruženi 3 výrobci Libor Novák, Petr Bajer a Mauz

výroba. Libor Novák, firma vyrábějící masné výrobky. Výrobek Pečený bůček na kmíně získal ocenění „Potravinový výrobek jihočeského kraje 2013“. Petr Bajer zpracovává maso a vyrábí masné výrobky. Je držitelem certifikátu bio. Mauz výroba zpracovávají maso a vyrábí masné výrobky.

5.2.3. Výrobci ovoce a zeleniny

Do této kategorie patří producenti a zpracovatelé ovoce a zeleniny. Na obrázku 4 jsou znázorněni producenti a zpracovatelé v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.



Obrázek 4 Producenti ovoce a zeleniny

Na obrázku 4 je číslem jedna označena firma ESSA – PACK, sídlící v obci Zadní Zborovice, která leží poblíž města Strakonice. Firma se zabývá zpracováním a konzervováním ovoce a zeleniny. Číslem dva je označena firma Zemcheba Chelčice, sídlící přímo v Chelčicích, poblíž města Vodňany. Firma produkuje a zpracovává ovoce na šťávy a dřeně. Číslem tři je označen farmář Jiří Kazimír z obce Krty poblíž města Netolice. Farmář produkuje ovoce. Číslem čtyři je označen pěstitel Karel Gregora ze Lhenic. Produkuje ovoce a následně ho i zpracovává na mošt a pálenku. Výrobek Lhenická šťáva získal ocenění „Potravinový výrobek

Jihočeského kraje 2012“. Číslem pět je označen zemědělský podnik Malše, sídlící v obci Roudné v blízkosti Českých Budějovic. Podnik produkuje a zpracovává ovoce a zeleninu.

5.2.4. Výrobci pečiva

Do této kategorie patří producenti pekařských a cukrářských výrobků. Na obrázku 5 jsou znázorněny výrobci v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.



Obrázek 5 Producenti pečiva

Číslem jedna je na obrázku 5 znázorněna pekařka a cukrářka Pavla Urbanová z Masákovy Lhoty v blízkosti města Vimperk. Produkuje veškeré cukrářské výrobky dle objednávky zákazníka. Číslem dva je uvedena pekárna NoVy Vacov. Tato pekárna produkuje klasické druhy pečiva (chleba, rohlíky), speciální pečivo (celozrnné, vícezrnné) a sladké pečivo a slané pečivo. Číslem tři je označen pekař Vladimír Cais z Vlachova Březí. Produkuje různé druhy chleba. Číslem čtyři je potom označena pekárna KIII – pekárna Srní. Produkuje klasické druhy pečiva (chleba, rohlíky), speciální pečivo (celozrnné, vícezrnné) a sladké a slané pečivo.

5.2.5. Výrobci nezatřídění

Do této kategorie jsou zařazeni nezatřídění producenti. Patří sem výrobci čajů, výrobci džemů a zavařenin, producenti potravinářských výrobků, vajec a medu. Na obrázku 6 jsou znázorněni výrobci v okresech Prachatice, Strakonice a České Budějovice.



Obrázek 6 Nezatřídění producenti

Číslem jedna je na obrázku 6 znázorněn Ekostatek Čížek z Malovic. Sídlí ve vesnici Malovice v blízkosti města Netolice. Farma produkuje vejce s certifikací bio. Číslem dva je společnost Byliny Mikeš. Společnost sídlí v obci Čičenice v blízkosti města Vodňany a produkuje čaje z bylin a různé bylinné extrakty. Číslem tři je označena producentka Martina Vališová ze Zlivy u Českých Budějovic. Ta zpracovává a produkuje džemy a zavařeniny. Číslem čtyři je označena firma Extrudo Bečice. Firma sídlí v Bečicích poblíž města Týn nad Vltavou a produkuje nápoje. Číslem pět jsou označeny 2 producenti. Producentka Ivana Kačerová sídlí v Českých Budějovicích, produkující zavařeniny a džemy. A producent Babiččiny nudle sídlí v Českých Budějovicích a produkující těstoviny. Číslem šest je označena společnost firma WildHerbs. Firma sídlí v obci Římov poblíž města Velešín. Firma produkuje potravinářské výrobky. Číslem sedm je označen producent Jiří Kazimír sídlící v Trocnově v blízkosti města Borovany. Produkuje med. Číslem

osm označena producentka Šárka Dvořáková z Nových Hradů u Trhových Svinů.
Ta produkuje marmelády a zavařeniny.

6. Závěr

Cílem diplomové práce bylo zjištění zájmu zákazníků o regionální potraviny a bio potraviny ve vybraném regionu jižních Čech a zmapování jejich producentů. Hlavním úkolem bylo získat data pomocí dotazníků ve vybraném regionu a zmapování jejich producentů návštěvami na Farmářských trzích ve Vimperku, Prachaticích, Zdíkově a v Chlumanech.

Při vyhodnocování dotazníků bylo zjištěno, že většina lidí považuje za regionální potravinu, potravinu, která byla vyrobena v regionu, kde žijí. Tento výsledek potvrdil první hypotézu. Dvě třetiny pravidelně nakupují regionální potravinu či biopotravinu každý týden, nejčastěji v běžných obchodech, ale ve specializovaném oddělení. Většina dotazovaných je ochotna připlatit za regionální potraviny, dvě třetiny do 10 %. Několik dotazovaných mužů odpovědělo, že jsou ochotni za ni připlatit i 100 %. Necelá polovina dotazovaných odpověděla, že měsíčně utratí za regionální potraviny a biopotraviny v rozmezí od 200 – 500 Kč. Jako regionální značka se vybaví necelé polovině Šumavský bochník a druhé necelé polovině Chutná hezky. Jihočesky. Tento výsledek vyvrátil druhou hypotézu a to, že zákazníci mají přehled v potravinách z různých výrobních skupin. Na otázku, Co preferujete u regionálních potravin, odpověděla třetina dotazovaných, že je z kraje, kde žijí, další třetina odpověděla, že nedůvěřují anonymním výrobkům z velkých korporací. Jako regionální potravinu, si vybavilo 100 dotazovaných potravinu z mléka, 77 dotazovaných si vybavilo pečivo. Nejčastěji zmiňovanými producenty byly pekárna NoVy Vacov, mlékárna pana Hošny z Vlčích Jam, firmy Madeta a Zefa Volary, výrobky Měšťanského pivovaru Strakonice a Lhenická ovocná šťáva pana Gregory ze Lhenic.

Producenti biopotravin a regionálních potravin byly tříděny do skupin: výrobci mléčných výrobků; masa a masných výrobků; ovoce a zeleniny; pečiva a nezatřídění výrobci. V každé kategorii se nachází od 4 do 8 producentů. Nejvíce producentů se nachází ve skupině nezatřídění producenti. Nachází se zde producenti vajec, medu, džemů a zavařenin. Toto šetření potvrdilo hypotézu, že v regionu je dostatečné množství regionálních výrobců.

7. Seznam citované literatury

1. Dvorský, J., Rozsypal, R. (2000): *Skripta ekologického zemědělce*, Ministerstvo zemědělství, Chrudim, 20 s.
2. Hauerová, P., (2011): *Struktura nabídky cereálních biopotravin ve vybraném regionu jižních Čech*, Bakalářská práce, Konvalina, P., České Budějovice, Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 61 s.
3. Hajšlová, J., Schulzová, V. (2006): *Porovnávání produktů ekologického a konvenčního zemědělství*, Vysoká škola chemicko-technologická, Praha, 23 s.
4. Hrabalová, A., Darmovzalová, I. (2013): *Statistické šetření ekologického zemědělství – Základní statistické údaje*, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Brno, 52 s.
5. Hope, A., (2012): *The Socio-Nature of Local Organic Food*, Antipode, ročník 45, č. 3, s 663 – 680, ISSN 0066-4812.
6. Kafka, M., Foltýn, I. a kol. (1994): *Podnikatelské záměry v zemědělství*, Institut výchovy a vzdělání Ministerstva zemědělství České republiky v Praze, 55 s.
7. Kalinová, J., Moudrý, J. a kol. (2007): *Posklizňová úprava, skladování a zpracování rostlinných bioproduktů*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 26s.
8. Kouřilová, J. (2007): *Multifunkční ekologické a konvenční zemědělství se zřetelem na podhorské a horské oblasti*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 108 s.
9. Ministerstvo zemědělství. (1995): *Metodický pokyn pro ekologické zemědělství*, Ministerstvo zemědělství, Praha, 56 s.
10. Ministerstvo zemědělství. (2012): *Právní předpisy pro ekologické zemědělství a produkci biopotravin*, Ministerstvo zemědělství, Praha, 148 s.
11. Ministerstvo zemědělství.(2013): *Metodické pokyny pro ekologické zemědělství*, Ministerstvo zemědělství, Praha, 98 s.

12. Moudrý, J., Prugar, J. a kol. (1994): *České biopotraviny*, Ministerstvo zemědělství, Praha, 200 s.
13. Moudrý, J. (1997): *Přechod na ekologický způsob hospodaření*, Institut výchovy a vzdělání Ministerstva zemědělství České republiky v Praze, 48s.
14. Moudrý, J., Kalinová, J. a kol. (2007 c): *Kontrola a certifikace bioprodukce*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 50s.
15. Moudrý, J., Konvalina, P. a kol (2007 a): *Ekologické zemědělství*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 219s.
16. Moudrý, J., Moudrý, J. ml. a kol. (2008): *Ekonomická efektivnost rostlinné bioprodukce*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 44s.
17. Moudrý, J., Moudrý, J. ml. a kol. (2012): *Možnosti přeshraniční spolupráce ČR a Rakouska v ekologickém zemědělství*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 140s.
18. Moudrý, J. ml., Moudrý, J. a kol. (2007 d): *Konverze na ekologické hospodaření a projektování ekologických farem*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 56s.
19. Moudrý, J. ml., Moudrý, J. a kol. (2007 b): *Základní principy ekologického zemědělství*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 39s.
20. Moudrý, J. ml., Moudrý, J. a kol. (2007 e): *Analýza ekologického hospodaření na orné půdě*, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 30s.
21. Nařízení komise 889/2008 Nařízení Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008
22. NAŘÍZENÍ RADY (ES)č. 834/2007ze dne 28.června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS)č. 2092/91.

23. Neuerburg, W., Padel, S. a kol. (1994): *Ekologické zemědělství v praxi*, Ministerstvo zemědělství, Praha, 476 s.
24. Oberholtzer, L., Dimitri, C., Jaenicke, E. (2012): *International trade of organic food: Evidence of US imports*, Agriculture and Food Systems, ročník 28, č 3, s 255 – 262, ISSN: 1742-1705.
25. Rousseau, S., Vranken, L. (2013): *Green market expansion by reducing in formativ asymmetries: Evidence for labeled organic food products*, Food policy, č. 40, s 31 – 43, ISSN: 0306-9192.
26. Simon, M., Miree, C., Dule, M., (2012): *La Vida Local: Planting the Seeds for Growing an Organic Food Delivery Business*, ETaP, Baylor University.
27. Šarapatka, B., a kol. (2010): *Agroekologie: východiska pro udržitelné zemědělské hospodaření*, Bioinstitut, o.p.s. Olomouc, 440 s.
28. Šarapatka, B., Niggli, U. a kol. (2008): *Zemědělství a krajina: cesty k vzájemnému souladu*, Palackého univerzita v Olomouci, 271 s.
29. Šarapatka, B., Urban, J. a kol. (2003): *Ekologické zemědělství učebnice pro školy i praxi 1. díl*, Ministerstvo životního prostředí, Praha, 280s.
30. Šarapatka, B., Urban, J. a kol. (2005): *Ekologické zemědělství učebnice pro školy i praxi 2. díl*, PRO - BIO, Šumperk, 334 s.
31. Šarapatka, B., Urban, J. a kol. (2006): *Ekologické zemědělství v praxi*, PRO – BIO, Šumperk, 502s.
32. Vyhláška č. 16/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství.
33. Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů s komentářem.

Internetové zdroje:

1. Anonym 1= <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/>
2. 2. 2014
2. Anonym 2= <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/kontrola/> 2. 2. 2014
3. Anonym 3= <http://www.vitalia.cz> 12. 3. 2014
4. Anonym 4= <http://www.zemepis.com/images/mapy-cr/okresy-cr.jpg> 10. 4. 2014

8. Přílohy

Příloha 1 Odpovědi na vypisovací otázky

Otázka 10

Muži do 20

-

Muži 20-30

Vacov; Vacov, Nektar; sýr Popelák; Jihlavanka, Olomoucké syrečky; Lhenická šťáva, ražické rohlíky; Jihočeské mléko, Dudák.

Muži 30-50

Uzené maso, klobásy; sýr, jogurt, pečivo; Zefa Volary.

Muži 50 a víc

-

Ženy do 20

Zefa Volary, Lhenická šťáva.

Ženy 20-30

Vacov; chodský koláč; strakonický chléb.

Ženy 30-50

Krásné údolí mléko, litoměřický mošt; mléko z automatu, Madeta.

Ženy 50 a víc

Jihočeské máslo.

Otázka 14

Muži do 20

Vysočina; med.

Muži 20-30

Pečivo; mléčné výrobky; Šumavský chléb, sýr, pečivo; chleba, máslo uzeniny; brambory, mléčné výrobky, pečivo, ovoce a zelenina; pečivo, mléčné výrobky; chleba, Lipánek, Madeta, třeboňský kapr, Vodňanské kuře; Klasa; Vacov, Nektar;

bousovský chléb; polabský řepánek, cvrčovický chléb; Šumavský bochník, Tuzemák JH; lončák, vysočina, krumlovský koláč; Uzeniny od Nováka, Jaroměřická mlékárna, Želetavské mlékárny; Hořické trubičky, Olomoucké syrečky; rohlík, brambory, česnek; Strakonické pivo; Jihočeské jerky z Třeboňského kapra; Lhenická šťáva; taveňák Lipno; Vodňanské kuře; pečivo, máslo; pečivo; Madeta, Lhenická šťáva, chalupářský chléb, zvěřinová klobása; Lhenická šťáva, Vlčí Jámy; Šumavský bochník; Šumavský bochník ; mléčné výrobky; mléčné výrobky; Lhenická šťáva, Bavovor kozí sýr, jihočeský zákys; Jihočeské mléko, Vodňanské kuře, třeboňský kapr; Novákovo budějovické uzeniny; Šumavský bochník; ražický rohlík; pečivo, máslo; Sedlčanský Hermelín, Olomoucké syrečky, Jihočeské máslo; pečivo, mléčné výrobky, ovoce, zelenina; chléb, mléčné výrobky; Vlčí Jámy; Vacov; Jihočeské máslo.

Muži 30-50

Pečivo, masné výrobky; Zlatá Niva, lončák; Madeta, Blatenská ryba, Třeboňský kapr, Lhenická šťáva; Jihočeské máslo; Madeta; chleba, mléko, tvaroh; sýr, jogurt, pečivo; brambory; med, chleba; pečivo, mléčné výrobky, pivo, pitná voda; Madeta; chleba, maso; máslo, chleba, med, mléko; myslivecká paštika; mléčné výrobky, pečivo, maso, ovoce, zelenina, pivo; Dubský kapr.

Muži 50 a víc

Třeboňský kapr; maso, mléčné výrobky; Vacov, Budvar; mléčné výrobky, chleba; maso, mléko, zelenina; mléko, uzeniny; zelenina, ovoce, pečivo, med, mléčné výrobky; Vacov, Madeta; mléčné výrobky, chléb, uzeniny.

Ženy do 20

Chleba z Vacova a z Březí, Madeta, Vodňanské kuře; Vacov, Madeta; mléčné výrobky; opavský chléb, Jaroměřické pomazánkové, Jemča čaj; pekařské výrobky; Šumavský bochník; Vacov; med, chléb; Madeta; Madeta.

Ženy 20-30

Vacov, Jihočeské máslo; Vacov, Plzeňské pivo, Vimperská masna; Vacov; Jahody Bavorov; olomoucké tvarůžky, hanácký jogurt; Vacov, Plzeň, Vimperská masna, Jihočeské mlékárny; Jogurt z Vlčích Jam; Jihočeské máslo; Jihočeské máslo; Mrákovská vrchovina; chléb Šumava, sýr Hořec, Polabské mlékárny, Madeta, Sedlčanský Hermelín, Lipánek, Kostelecké uzeniny, Pražská šunka, postřižinské pivo; Olomoucké tvarůžky, Jemča, Apetito; Selský jogurt, Jaroměřické pomazánkové, Olomoucké tvarůžky, Vodňanské kuře; Děpolotovické máslo, Karlovarské trubičky, Bečovský chléb, Karlovarské kapky, pivo Permon 11°, Med z Doupovských lesů, Nežichovský zrající sýr, Chebský kabanos; Třeboňský kapr, kozí sýry; Jihočeské máslo; Budvar; Jahodová roláda smetanová - ISS Jesenice, Bakalář za studena chmelený; Chutná hezky, Jihočesky - zákys, sedm kulí – pivo; Vacov; Jogurty z jižních Čech; mléčné výrobky; chodský koláč; Pečený bůček na kmíně, Lhenická ovocná šťáva, Jihočeský zákys; strakonický chléb, Madeta mléko; Šumavský bochník; Vacov; Vacov; Vacovský chléb, sýr Gouda, jihočeský zákys,

Lhenická ovocná šťáva; mléčné výrobky Hošna z Volar, Lhenická ovocná šťáva; volarská pikantní klobása; Šumavský bochník; Vacov; Jogurt.

Ženy 30-50

Pečivo, ovoce, zelenina, mléko; mléčné výrobky, pečivo, ovoce, zelenina; pečivo, mléko, zelenina; Madeta; ryby, Jihočeské máslo, Biogena, Vodňanské kuře; chléb, máslo, mléko, uzeniny; Madeta; Madeta, mléko z automatu; Jogurty, maso z gruntu, sýry; zelenina, mléko; pečivo, Madeta; ZEFA Volary, Madeta; mléko, maso, vejce, zelenina, Pavla Urbanová cukrářka, Vlčí Jámy, Vacov, maso Švehla, Rataj; chléb, pivo, mléko; pečivo, mléčné výrobky; mléčné výrobky; Vacov, Madeta, uzeniny; Vacov, Madeta, Lhenice šťávy, Vlčí Jámy, soukromníci z okolí (Mlýny, Rataj); jogurty, pečivo.

Ženy 50 a víc

Vacov; Budvar, Platan, Tuzemák, Magistr, Madeta; Jihočeské mléko Madeta; maso, mléko, vejce; Vlčí Jámy; chléb, maso, vejce, mléčné výrobky, Vodňanské kuře; pečivo; Volarská pikantní klobása, Chléb Boubín; mléčné výrobky, maso, pečivo; pečivo, mléčné výrobky; Vacov, Jihočeský kefír; mléčné výrobky.