

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Bakalářská práce

2013

Nela Tvrzická

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra výchovy ke zdraví

Regionální potraviny a jejich význam

Bakalářská práce

Autor práce: Nela Tvrzická

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Výchova ke zdraví

Vedoucí práce: prof. Ing. Milan Pešek, CSc.

České Budějovice, duben 2013

University of South Bohemia in České Budějovice

Faculty of Education

Department of Health Education

Regional foods and its importance

Bachelor thesis

Author: Nela Tvrzická

Study Program: Specialization Education

Field of study: Health Education

Supervisor: prof. Ing. Milan Pešek, CSc.

České Budějovice, April 2013

Bibliografická identifikace

Jméno a příjmení autora: Nela Tvrzická

Název bakalářské práce: Regionální potraviny a jejich význam

Studijní obor: Výchova ke zdraví

Název pracoviště: Katedra výchovy ke zdraví, Pedagogická fakulta, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Milan Pešek, CSc.

Rok obhajoby: 2013

Anotace:

Bakalářská práce se zabývá regionálními potravinami a jejich významem obecně. Dále hodnotí pomocí dotazníkového šetření znalosti souboru vybraných 50 pracujících žen a 50 důchodkyň o regionálních potravinách. Teoretická část pojednává o obecné charakteristice regionálních potravin v České republice a jejich významu. Zabývá se také institucemi, které se rozvoji produkce regionálních potravin v České republice věnují. Potom se zabývá třinácti krajům České republiky. O každém kraji je zde obecná charakteristika místního podnebí a možností pro hospodářství. U každého kraje jsou charakterizovány tři oceněné regionální potraviny a jejich výrobci. Dále se zaměřuje také na regionální potraviny v zahraničí, zejména v Evropě a u našich nejbližších sousedů. Praktická práce je zaměřena na zjištění znalostí o regionálních potravinách formou dotazníku. Získaná data jsou zpracována a následně graficky znázorněna. Ze zjištěných dat vyšlo, že 88% ze sledovaného 100 členného souboru respondentek pracujících a důchodkyň regionální potraviny běžně kupuje.

Klíčová slova: regionální potravina, kvalita potravin, tržní síť potravin

Bibliographic identification

Name and surname: Nela Tvrzická

Title of Bachelor Work: Regional food and its importance

Field of Study: Health Education

Department: Department of Health Education, Faculty of Education, University of South Bohemia in České Budějovice

Supervisor: prof. Ing. Milan Pešek, CSc.

The year of presentation: 2013

Abstract:

This bachelor work is focused on regional food and their meaning in general. It also examines awareness of regional food among women in general public. The theoretical part deals with general characteristic of regional food and with their importance in Czech Republic. It is concerned with institutions which are devoted to development of these regional foods in Czech Republic. It is also focused on regional food in history and abroad, especially in Europe and in our closest neighbors. Then it is dedicated to thirteen regions in Czech Republic. There is general characteristic of a local climate for each region and possibilities for agriculture. Three award-winning foods and their producers are written and slightly described for each region. The practical part focuses on discovering awareness of regional food among working women and retired women in the form of questionnaire. The gained data are processed and then graphically represented. 88% of respondents usually buy regional food.

Keywords: regional food, quality of food, market of food network

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svoji bakalářskou práci „Regionální potraviny a jejich význam“ vypracovala samostatně pod odborným vedením prof. Ing. Milana Peška, CSc., 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 bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě – v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných pedagogickou fakultou – elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdání 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 výsledky 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, dne 29. Dubna 2013

.....

Nela Tvrzická

Poděkování:

Děkuji prof. Ing. Milanu Peškovi, CSc. za jeho odborné vedení, ochotu a rady při psaní této bakalářské práce. Zároveň děkuji všem ženám, které s ochotou vyplnily můj dotazník.

OBSAH

1.ÚVOD	10
2.TEORETICKÁ ČÁST	11
2.1 Regionální potraviny.....	11
2.2 Historie regionálních potravin v České republice.....	11
2.3 Regionální potraviny v zahraničí	12
2.4 Současná podpora rozvoje produkce regionálních potravin v České republice.....	14
2.4.1 Prodejní místa regionálních potravin v České republice.....	14
2.4.2 Označení regionálních potravin v České republice.....	14
2.4.3 Regionální potraviny krajů české republiky.....	17
3.PRAKTICKÁ ČÁST	31
3.1 Cíle práce.....	31
3.2 Úkoly práce.....	31
3.3 Odborné předpoklady.....	31
4. METODICKÁ ČÁST	32
4.1 Charakteristika skupiny.....	32
4.2 Metoda sběru dat, zpracování a vyhodnocení práce.....	32
4.3 Dotazník.....	35
5. ZJIŠTĚNÉ VÝSLEDKY A JEJICH DISKUZE	37
5.1 Otázka číslo 1: Jaký je Váš věk?.....	37
5.2 Otázka č. 2: Jste pracující nebo důchodce?.....	37
5.3 Otázka č. 3: Jaké je Vaše dosažené vzdělání?.....	38
5.4 Otázka č. 4: Jaký je Váš měsíční příjem?.....	39
5.5 Otázka č. 5: Kolik měsíčně průměrně utratíte za potraviny? (za osobu).....	40
5.6 Otázka č. 6: Při nákupu potravin dáváte přednost výrobkům:.....	41
5.7 Otázka č 7:Které z následujících značek znáte?.....	43
5.8 Otázka č 8: Které regionální výrobce znáte a jaké výrobky vyrábí?.....	44
5.9 Otázka č. 9: Kupujete regionální potraviny?.....	46
5.10 Otázka č. 10: Druh regionální potraviny, kterou nejčastěji kupujete?.....	47
5.11 Otázka č. 11: Proč kupujete regionální potraviny?.....	48
5.12 Otázka č. 12: Chodíte nakupovat nefarmářské trhy?.....	49
5.13 Otázka č. 13: Co nejčastěji kupujete na farmářských trzích?.....	51
5.14 Otázka č. 14: Nakupujete v obchodech Český grunt, U dobráka nebo v Ternu ve dnech farmářských trhů?.....	52

5.15 Otázka č. 15: Cítíte se zdravá nebo trpíte nějakým chronickým onemocněním?...53	
6. ZÁVĚR.....	54
7. PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY.....	55

1. ÚVOD

Regionální potravina je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek) určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli. Tento produkt je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z lokálních potravin. Regionem se rozumí územní celek vymezený pomocí administrativních hranic kraje, je tedy vyšším územně samosprávným celkem. (Chutnahezkýjihocesky, 2010). Ministerstvo zemědělství má snahu o návrat kvalitních, chutných a tradičních potravin na český trh. Tyto potraviny se při výrobě více kontrolují, výrobce bývá pod neustálým dohledem inspekce. Je tak nucen udržovat u svých výrobků stejnou kvalitu. Dovážené potraviny tuto jistotu nenabízí. I kdyby jejich kvalita byla vysoká, nesprávným skladováním při přepravě se výrazně snižuje. Regionální potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám čerstvější, a tím i chutnější. Mají zpravidla vyšší obsah biologicky cenných látek, na rozdíl od potravin, které dozrávají až cestou v letadle. V souvislosti s dovozem potravin se setkáváme s pojmem food miles, tj. ekologické zatížení potravin, kterým se rozumí, kolik kilometrů potravina urazila, než se dostala na náš stůl.

Dalším problémem je zaměstnanost v daném regionu. Zemědělci a místní výrobci udržují ekonomiku regionu, zákazníci jim koupí jejich produktů zvyšují zisky. Ty se časem mohou zvýšit natolik, že si budou moci dovolit zvyšovat stavy zaměstnanců. Lokální potraviny jsou pro lidský organismus nejpřirozenější, je na ně totiž fyziologicky vybavené. Naši předci jedli také jen ovoce a zeleninu, která rostla v jejich okolí. Uměli potraviny skladovat a zpracovávat tak, aby si zajistili přísun dostatek potravy po celý rok. Pro pěstování a výrobu regionálních potravin je potřeba dostatek místa, tedy luk a polí pro místní zemědělství. Všude se stavějí nová obydlí a obchodní domy, místo toho, aby se na těchto místech pěstovaly zemědělské produkty nebo pásli dobytek. Podstatou kvalitního jídla je kvalitní surovina, která není vyrobena s podpůrnými chemikáliemi. Nakupováním přímo od pěstitelů nebo na trhu se vyhneme zprostředkovateli, produkt tak má nižší cenu, protože je bez přírážky na mzdu zprostředkovatele. Tyto potraviny lze zakoupit na farmářských trzích, kde prodávají místní zahrádkáři či zemědělci. Na ekologických farmách, které nabízejí sezónní plody. Nebo lze zakoupit potraviny s označením „Regionální potravina“ (Eagri, 2009).

2. TEORETICKÁ ČÁST

2.1 Regionální potraviny

Regionální potravina je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek), který je určený ke konzumaci běžným spotřebitelům. Je vyroben v daném regionu, a to především z lokálních potravin. Regionem se rozumí územní celek, který je vymezený státem (Chutnahezkyjihocesky, 2010). Každý kraj nebo území na světě má svůj typický pokrm nebo nápoj, který vyrábí už po staletí. Nákupem lokálních potravin podporujeme ekonomiku vlastního regionu. Nejenže podporujeme místní pěstitele, ale i místo, kde žijeme. Tato investice se vrátí v podobě rozvoje celého regionu, především po ekonomické stránce. Lokální výrobci si budou moci otevřít více obchodů, a budou tak potřebovat více zaměstnanců. Tím zajistíme pravděpodobnost snížení nezaměstnanosti v daném regionu. Dále mají regionální potraviny zpravidla lepší sensorické vlastnosti a nutriční hodnoty, protože jsou čerstvější, hlavně ve srovnání s ovocem nebo zeleninou, která je kamiony dovážena tisíce kilometrů a dozrává teprve cestou. Tělo je lépe připravené na trávení potravin, která roste stovky let v jeho okolí. Pro lidské tělo jsou tyto potraviny zpravidla lepším zdrojem nutričních hodnot, protože je dokáže lépe zpracovat. Nákupem regionálních produktů zvyšujeme pravděpodobnost lepšího vzhledu svého okolí. Zemědělci potřebují místo na pěstování svých produktů a chování dobytka, čímž se zvýší pravděpodobnost, že se louky a pole nezmění v zastavěné plochy a obchodní domy s dováženými produkty. Koupí lokálních produktů dále šetříme životní prostředí. Protože jsou tyto produkty z našeho okolí a nemusely k nám být dopravovány z jiných států, je spáleno mnohem méně ropy a vypuštěno méně škodlivých výparů do ovzduší (Gastronews, 2012).

2.2 Historie regionálních potravin v České republice

V dřívějších dobách byla produkce místních potravin běžná. Nebyl rozvinutý dopravní systém, a lidé tak měli k dispozici pouze produkty z lokální distribuce – pěstovali ovoce a zeleninu, chovali dobytek. Co nedokázali sami vyprodukovat, koupili na městské tržnici. Zemědělci a farmáři patřili k vyšší vrstvě obyvatelstva a byli více soběstační. Dávali pracovní příležitosti ostatním lidem. Každé území bylo proslavené nějakým místním výrobkem. Tyto tradiční produkty se na hodně místech vyrábějí dodnes. Jsou to například na Valašsku (Moravě) frgály, tedy velké koláče o průměru 30

centimetrů, slivovice a jiné pálenky, Olomoucké Tvarůžky z Loštic u Mohelna v Olomouckém kraji, které jsou typické svou výraznou chutí, Štramberské uši, sladký pokrm s příchutí perníku, ke kterému se váže zajímavá pověst. Nesmíme opomenout ani pivo. Některé naše druhy prorazily do celého světa. (Turism, 2004). Každý kraj měl něco typického, co ho proslavilo. Buď to byly zmiňované produkty nebo tradiční recepty jako například jihočeská kulajda, šumavská česnečka a mnoho dalších. To se ale za doby totality zcela vytratilo. Statky a farmy byly zabaveny a všeho byl nedostatek. Lidé stáli na veškeré produkty fronty nebo byly jen na příděl. Po revoluci se k nám dostaly levné výrobky ze zahraničí a byly tu vystaveny nové obchodní domy plné dovážených potravin (Totalita, 1999). V dnešní době se objevuje opět snaha o návrat ke starým hodnotám. Kraje začínají podporovat místní výrobce. Jde o dlouhý proces, protože většinou regionální potraviny nejsou levnější než ty dovážené, a tak lidé stále dávají přednost těm dováženým. Malí výrobci nemohou cenou konkurovat velkovýrobci. Zákazníci téměř nechodí nakupovat k menším soukromníkům, jako je uzenářství, pekařství, zelenina atd. Nakupuje se ve velkých obchodních řetězcích, které mají jen své velké dodavatele. Pro menší dodavatele je těžké na trh prorazit. Ministerstvo zemědělství podporuje menší výrobce tím, že podporuje prodej na městských trzích, farmářských trzích, přímo na farmách a ve specializovaných obchodech. Výrobci prodávají své produkty sami, a tak se snižují provozní náklady. Lidé stále pohlížejí hlavně na cenu, a ne tolik na kvalitu potravin. V posledních letech je otázka kvality potravin v médiích stále zmiňována, lidé jsou tedy informovanější (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2012).

2.3 Regionální potraviny v zahraničí

V zahraničí je užívání lokálních potravin běžné už od dávných dob. V evropských státech, jako je např. Francie, Itálie nebo Anglie, je stále běžné ve velkých městech nakupovat na trzích. Lidé vědí, že zde dostanou kvalitní a čerstvé potraviny. Na trzích se prodávají sezónní produkty, ze kterých lidé připravují tradiční pokrmy. Třeba chřest s máslovou omáčkou nebo ratatouille (pokrm z papriky, lilku, rajčat, cukety a čerstvých bylinek). U nás je sortiment po celý rok stejný, jen se podle sezóny mění cena a chuť potravin. Každá část ze zmiňovaných států má své typické výrobky, které je možné sehnat jen v daném regionu. Například francouzský region Aquitaine se známým městem Bordeaux je proslulý svými víny, Burgundsko s hlavním

městem Dijon produkuje nejlepší vína na světě. Region Périgord je typický pokrmem foie gras, což je pokrm z kachních jater, a mnoho jiných specialit. K vínům patří sýry a třeba známý Camembert pochází z Normandie a byl vyráběn už ve středověku. Gruyère je švýcarský sýr, který se proslavil s pokrmem fondue, Roquefort s modrou plísní se vyrábí ve vesnici Roquefort-sur-Soulzon. Každé místo je vyhlášené svými specialitami. Vyváží se, ale ty nejlepší lze sehnat pouze v daném regionu. Proto jsou v daném místě zajištěna pracovní místa pro místní obyvatele, a to přirozeně udržuje stálou ekonomiku regionu. Prodej místních produktů je v zahraničí běžný, a tak je jejich produkce na vysoké úrovni. Ve Francii nesou nejkvalitnější potraviny značku „AOC“ – ověřené označení původu (appellation d'origine contrôlée). Tato ochranná známka vznikla ve Francii z důvodu propagace kvalitních potravin, které se vyrábí tradičním způsobem. Z 500 francouzských sýrů nese toto označení pouze 36. Od 1. května 2009 se tato značka přejmenovala na „AOP“ „Appellation d'Origine Protégée“. (Franceguide, 2008).

V Německu roste ochrana regionálních výrobků s dohledatelným původem. Díky vzrůstající poptávce po regionálních potravinách bylo v roce 2012 v Mnichově založeno sdružení pro ochranu původu zemědělských výrobků a potravin pod názvem HAL. Dochází zde také k různým imitacím regionálních výrobků, což výrobcům škodí. Mezi členy se zájmem o ochranu původu patří svaz bavorských mlékařů, výrobců chmele, producentů vína a rybářský svaz, kteří ročně společně dosahují obrátu ve výši 2,5 miliard EUR. V Německu je produkce regionálních potravin velmi rozvinutá (Agronavigator, 2012).

V Rakousku už od roku 2008 probíhá projekt, který je podobný našemu „Regionální potravina“. V mnohých ohledech se u nich Česká republika inspirovala. V Rakousku se prosazováním domácích potravin a typických regionálních potravinářských produktů zabývají už několik desetiletí. Ve zbytku Evropy je tato problematika řešena jen několik let. Rakouští restauratéři a hoteliéři se výrazně orientují na regionální výrobky. Tato informace vychází ze spotřebitelského výzkumu zaměřeného na význam regionálního původu potravin, který provedlo rakouské ministerstvo zemědělství v roce 2009 (Retailinfo, 2010).

Polské potraviny jsou v poslední době napadány okolními státy za jejich kvalitu. Ovšem jejich dovoz k nám je vysoký. V Polsku se každoročně koná veletrh

regionálních potravin Chutě regionů. Tento veletrh podporuje rozvoj výroby tradičních produktů, prosazuje lokální potraviny a utváří podmínky pro navázání obchodních kontaktů s velkými odběrateli (Velvyslanectví Polské republiky v Praze, 2013).

Na Slovensku je rozvinutá místní produkce například ovčích sýrů. Ministerstvo začíná místní výrobce podporovat také až v posledních letech. Slovensko je známe hlavně pro své lokální speciality jako jsou třeba halušky. Díky nestálé ekonomické situaci se ceny potravin na Slovensku stále zvyšují a snižují (Agronavigator, 2012).

2.4 Současná podpora rozvoje produkce regionálních potravin v České republice

2.4.1 Prodejní místa regionálních potravin v České republice

Nejčastěji se u nás regionální potraviny prodávají na farmářských trzích. Mělo by na nich být nabízeno k prodeji hlavně zboží daného regionu, vyplývá to z kodexu farmářských trhů, který zveřejnilo Ministerstvo zemědělství ČR. Dobrovolný kodex umožňuje provozovatelům pustit na trhy prodejce z ostatních regionů České republiky i ze zahraničí. Zahraniční zboží musí být označeno zemí původu. Dříve se vyskytly případy, kdy prodejci na trzích oklamávali zákazníky a nabízeli jim zboží, které předtím nakoupili ve velkoobchodě, a vydávali je za čerstvý výrobek přímo od pěstitele či za regionální specialitu. Na trzích musí být farmáři a výrobci potravin schopni prokázat původ nabízeného zboží. Farmáře může při prodeji zastupovat rodinný příslušník nebo osoba, se kterou má farmář uzavřenou smlouvu. Může mít také smlouvu od výrobce, že smí jeho produkt prodávat. V případě splnění těchto podmínek si může stánek označit jednotným viditelným logem. Zájem farmářů a menších výrobců potravin o přímý prodej výrobků roste. Je to tím, že prodávají své produkty osobně, a tak za výrobky dostanou lépe zapláceno, protože se nemusejí dělit o marži s obchodníky. Farmářské trhy spadají pod kontrolu Státní veterinární správy (Eagri, 2010).

2.4.2 Označení regionálních potravin v České republice

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům národní značku kvality KLASA. Tato značka je spravována Oddělením marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) a má být ukazatelem kvality daného produktu oproti jiným. Značka se uděluje na tři roky. Po vypršení lhůty může být prodloužena nebo odebrána (při zjištění zhoršení podmínek).

Kvalita a složení produktu je sledována odbornou komisí složenou ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, dozorových orgánů (Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy České republiky), vysokých škol a výzkumných institucí (Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, České zemědělské univerzity v Praze, Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně, Výzkumného ústavu potravinářského v Praze), výrobců potravin (Potravinářské komory České republiky, Asociace krajů České republiky) a spotřebitelů. V tržní síti kontroluje kvalitu výrobků se značkou KLASA Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

Podmínky pro udělení značky KLASA:

- Výrobce musí být fyzická nebo právnická osoba.
- S přihláškou musí předložit dokumentaci k danému výrobku, která musí obsahovat mimo jiné parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, a požadavky na základní surovinu, ze které je vyráběn.
- Přihlášený výrobek musí splňovat požadavky zákona č. 110/1997, o potravinách a tabákových výrobcích.
- Žadatel musí předložit certifikát ISO nebo certifikát systému kritických bodů.
- Pokud jiná surovina nahrazuje základní (např. sója maso), je třeba tuto skutečnost uvést na obalu.
- Výrobce musí dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické, případně zemědělské praxe.

Držitel značky je povinen označit výrobek logem KLASA (eKlasa, 2010).

Velké procento regionálních potravin u nás jsou biopotraviny. Biopotravina je produkt vyrobený v souladu s požadavky zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, nařízení Rady (ES) č. 834/2007 a nařízení Komise (ES) č. 889/2008 (Přílohy k nařízení Komise (ES) 889/2008). Sortiment biopotravin je u nás poměrně široký. Zahrnuje především mléko a mléčné výrobky (jogurty, sýry, tvarohy apod.), pečivo, čaje, mouku, těstoviny, vejce, kuřecí, vepřové a hovězí maso, ovoce, zelenina, víno atd. Nákupem biopotravin spotřebitelé přispívají lepším životním podmínkám chovaných zvířat a k nižšímu znečištění životního prostředí. Biopotraviny jsou nezávadné a mají vyšší obsah biologicky cenných látek. Neobsahují chemická aditiva,

konzervanty, stabilizátory, umělá barviva apod. Je prokázáno, že mají lepší nutriční hodnoty (vyšší obsah vitamínů, minerálních látek, nižší obsah dusičnanů a pesticidů). Označování ekologických produktů stanovuje nařízení Rady (ES) č. 834/2007. Výrobci jsou povinni užívat logo EU (list s evropskými hvězdami), dále musí na obalu označovat místo, kde byly zemědělské potraviny, z nichž byl produkt vyroben, vyprodukovány. Pro biopotraviny dovezené do EU ze třetích zemí je evropské logo dobrovolné. V souladu se zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství vyplývá pro výrobce i nadále povinnost označovat balené biopotraviny národním logem BIO (biozebra). Každá potravina, která je označená jako BIO (nebo jiným označením produkce ekologického zemědělství) musí být na obalu opatřena kódem organizace. Díky tomuto kódu lze na stránkách organizací ověřit, zda výrobek skutečně prošel kontrolou. Tyto značky jsou totiž čím dál častěji zneužívány a neprávem užívány. U nás v České republice jsou biopotraviny kontrolovány třemi soukromými kontrolními subjekty. Ministerstvo zemědělství jim s platností od 1. 1. 2010 přidělilo nové kódy. Jsou to:

- KEZ, o. p. s., kód na obalu: CZ-BIO-001 (Kontrola ekologického zemědělství)
- ABCert AG, organizační složka, kód na obalu: CZ-BIO-002 (Certifikace ekologického zemědělství)
- BOKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003 (Inspekce a certifikace BIO)

Od roku 2010 byl ke kontrole ekologického zemědělství přiřazen také Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Soukromé kontrolní subjekty KEZ, o. p. s., ABCert AG, organizační služka a Biokont, s. r. o., zajišťují kontrolní činnosti spojené s vydáním osvědčení o původu bioproduktu nebo biopotraviny. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský provádí úřední kontrolu podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Od roku 2007 je státní podpora ekologických zemědělců i výrobců biopotravin řešena v rámci Programu rozvoje venkova na období 2007–2013. Dotace byla pro ekologické zemědělce oproti dřívějším sezónám navýšena. (Eagri, 2010).

Ministerstvo zemědělství České republiky podporuje prodej ze dvora. I ten se však musí řídit zákony. Podklady, které umožňují prodej ze dvora: Zákon 166/1999 Sb., veterinární zákon § 27a a vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických

požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství. V tomto typu prodeje lze zakoupit čerstvé drůbeží maso, čerstvé králičí maso, zvěřinu, mléko, čerstvé vejce či včelí produkty (Eagri, 2011).

Ministerstvo zemědělství vytvořilo propagační kampaň, která má seznámit spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky. Do této kampaně patří nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou mohou lokální výrobci a prodejci umísťovat na své výrobky. Hlavním úkolem je podpora místních malých a středních výrobců. Ministerstvo zemědělství uděluje značku Regionální potravina těm nejkvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům již třetím rokem, oceňovány jsou ty nejlepší výrobky z každého kraje. Produkt označený tímto logem je zaručeně z daného regionu. Jelikož oceněné Regionální potraviny musejí splňovat přísná evropská a národní kritéria na kvalitu potravin, jsou vystaveny důkladnějším kontrolám. V důsledku toho je jisté, že tito výrobci nijak neklamou své zákazníky. Značku uděluje ministr zemědělství. Platnost certifikátu je podmíněna podpisem ministra zemědělství a hejtmana příslušného kraje. Užívání této značky má svá určitá pravidla – výrobce například musí informovat o všech změnách na produktu. Ocenění může být výrobci také odebráno. Důvodem může být změna složení, změna technologického postupu, která vede ke změně konečného charakteru výrobku (snížení kvality) oceněného značkou kvality. Certifikát odejme administrátor na základě prošetření podnětu správce značky, vyhlášovatele soutěže nebo hodnotitelské komise (Regionální potraviny, 2010).

2.4.3 Regionální potraviny krajů České republiky

Regionální potraviny v České republice podporuje Ministerstvo zemědělství. Navíc ještě v každém kraji existuje orgán, který pořádá soutěže regionálních potravin a dohlíží na jejich výrobu.

V Jihočeském kraji dohlíží na regionální potraviny Agrární komora Jihočeského kraje a projekt „Chutná hezky Jihočesky“. Jižní Čechy jsou oblastí s tradičním rybníkářstvím. Chová se zde mnoho druhů ryb, které se částečně i vyvázejí do zahraničí. Vyhlášený je jihočeský kapr, který má ocenění Regionální potravina. Rybníky se využívají také k velkochovu kachen a další drůbeže. Na polích se pěstují nenáročná obiloviny, olejnaté a brambory. Z živočišné produkce je to chov skotu,

produkce mléka a prasat. Nejznámější regionální výrobce je mlékárna Madeta nebo vodňanská drůbežárna Vodňanské kuře.n Regionální potraviny:

Boubín – žitno-pšeničný chléb bez éček

Receptura tohoto chleba je bez použití přídavných látek a vychází z tradice ruční práce a pečlivého výběru kvalitních surovin. Tradičně pečený žitno-pšeničný chléb obsahuje vysoký podíl žitného kvasu, čerstvý jogurt a vzácné mouky. Výrobce je Vladimír Cais – Pekařství ve Vlachově Březí.

Zlatá niva

Historicky první český sýr s chráněným označením Evropské komise. Vyrábí ji MADETA, a. s. – jihočeská mlékárna, která má více než stoletou tradici.

Lhenická ovocná šťáva jablko-rakytník

Ovocná šťáva jablko-rakytník je čistý přírodní neslazený nefiltrovaný produkt, který je vyroben z ovoce z tradiční lhenické ovocnářské oblasti. Podíl ovoce je 100 %, šťáva je bez konzervantů, barviv a sladidel a je ošetřena pouze šetrnou pasterací. Vyrábí ji Pěstitelská pálenice a moštárna Karel Gregora.

Krkovička uzená z komína

Tato speciálně naložená a proleželá vepřová krkovice bez kosti je intenzivně uzená klasickým způsobem v kouři z bukového dřeva. Vyrábí ji společnost Libor Novák, která byla založena v roce 1991.

Regionální agrární komora Jihočeského kraje pořádá od roku 2007 projekt „Chutná hezky Jihočesky“. Agrární komora stanovuje pravidla pro ocenění produktů potravinářského a zemědělského odvětví. Toto ocenění uděluje hejtman Jihočeského kraje, a to na základě návrhu hodnotitelské komise. Povinnými členy hodnotitelské komise pro posuzování přihlášených výrobků do soutěže „Chutná hezky Jihočesky“ jsou zástupci Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Krajského úřadu Jihočeského kraje, Ministerstva zemědělství ČR, Státní zemědělské správy Jihočeského kraje, Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Komise může mít maximálně 11

členů., jejím předsedou je zástupce Regionální agrární komory Jihočeského kraje. Komise posuzuje přihlášený výrobek především na základě sensorických, estetických a designérských vjemů, ale i na základě zdravotní a společenské prospěšnosti výrobku. Výrobky jsou ohodnocovány bodováním od 0 do 10 (přičemž 10 znamená maximálně kladné hodnocení z hlediska daného kritéria). Každý člen komise přidělí body dle svého vlastního uvážení, přidělené body se sčítají.

Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky jsou následující:

1. Přihlášený musí být fyzická nebo právnická osoba oprávněná k podnikání nebo se sídlem podnikání na území Jihočeského kraje (dále jen „výrobce“).
2. Přihlášený může být pouze výrobce, nikoli zmocněný zástupce (třetí osoba).
3. Přihlášený dokládá v přihlášce své identifikační údaje, včetně technické dokumentace výrobku o technologickém postupu, popisu specifických vlastností regionálního výrobku, čestného prohlášení žadatele, fotodokumentace, vzoru obalu a etikety, seznamu prodejních míst a kopie výpisu z obchodního, resp. živnostenského rejstříku.
4. Přihlášený je povinen předložit k žádosti kopii výpisu z obchodního, resp. živnostenského rejstříku. Výpis nesmí být starší než 3 měsíce.
5. Přihlášku do soutěže pro maximálně 10 výrobků zašle přihlašovatel v zalepené obálce s označením CHUTNÁ HEZKY Jihočesky. Do soutěže nemůže být opakovaně přihlášen již oceněný výrobek.

Oceněné produkty za rok 2012:

Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas:

1. místo – Bok uzený z komína – konzerva (Libor Novák)
2. místo – Mauzů paštika s houbami
3. místo – Kýta pikant

Masné výrobky trvanlivé:

1. místo – Jihočeské jerky (sušené kousky hovězího masa, CORAX Tranding)
2. místo – Pašerácká klobása
3. místo – Antoniho uherská klobása s ořechy

Sýry, včetně tvarohu:

1. místo – Tylžský sýr (polotvrdý zrající sýr od Madety)
2. místo – Jihočeský kozí přírodní sýr BiFi, Bio
3. místo – Čerstvý ovčí sýr

Mléčné výrobky ostatní:

1. místo – Jogurt bílý s ovocnou složkou višeň, brusinka, hruška, jablko se skořicí (Ladislav Hošna, Volary)
2. místo – Syrovátkový nápoj brusinka
3. místo – Tvarohový krém – pistácie

Alkoholické a nealkoholické nápoje:

1. místo – Lhenická ovocná šťáva jablko – rakytník (Karel Gregor, Lhenice)
2. místo – Poněšický rybízový likér 35%
3. místo – Volarská zlatá 40%

Ovoce a zelenina:

1. místo – Kysané Klokotské zelí (ZAS Dražice)
2. místo – Lečo s klobásou P 400

Ostatní výrobky:

1. místo – Med květový s bezinkovou šťávou (Jiří Mařík, Jindřichův Hradec)
2. místo – Tolstolobik uzený
3. místo – Salát z uzených ryb

Pekařské výrobky, včetně těstovin:

1. místo – Chléb extražitný 1 500g (Budějovická komerční, České Budějovice)
2. místo – Bramborový měšec
3. místo – Borůvkový koláč krájený

Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek:

1. místo – Vltavotýnská karamelová kostka (dvě základní vrstvy světlého piškotu naplněného karamelovou šlehačkou, pokrytý želatinou a posypaný čokoládovou rýží. Jednota, České Budějovice)
2. místo – Sváteční kremrole
3. místo – Karamelový větrník

Jihočeská agrární komora začala pořádat sjezd regionálních potravin, v loňském roce se konal již druhý sjezd. Na tomto setkání se konají ochutnávky oceněných produktů, již na zmíněném sjezdu to byly produkty z Madety, Frulika a pekařství Cais. Dále byli přítomni obchodní ředitel Jednoty Pavel Primus, ředitelka Agrární komory Jihočeského kraje Hana Hricová. Po ochutnávce proběhla dvouhodinová debata, účastníci diskutovali o různých problémech, např. o informovanosti veřejnosti o původu potravin, o etiketách a o tom, jak situaci na našem trhu zlepšit (Chutná hezky Jihočesky, 2012).

V Jihomoravském kraji se pěstují nejčastěji obiloviny, zelenina, řepa cukrovka, ovoce a vinná réva. Podnebí tohoto kraje patří k nejteplejším z celé České republiky. V nížinách na jižní Moravě je velice úrodná půda, a proto se tu nacházejí největší plochy vinic v naší zemi. Ze zvířat se tu chovají vepři, krávy a drůbež. Podívejme se na oceněné regionální potraviny tohoto kraje:

Židlochovický Jihomoravák

Fermentovaný výrobek s ušlechtilou plísní. Na povrchu salámu je ušlechtilá plíseň a etiketa na perforovaném průhledném obalu. Výrobek obsahuje 96 % vepřového a hovězího masa. Vyrábí jej Řeznictví-uzenářství Janíček–Čupa.

Vyškovský Březňák

Pivo vyráběné tradiční českou technologií s otevřeným hlavním kvašením a zráním v historických sklepích. Je třikrát chmelené. Vyrábí ho Vyškovský pivovar, který je regionální pivovar s tradicí od roku 1680. V nabídce pivovaru je široký sortiment – minimálně 13 druhů piva a nápojů na bázi piva.

Tuřanské kysané zelí ve slaném nálevu

Tradiční Tuřanské kysané zelí je vyráběno z vlastních vypěstovaných hlávek podle starých selských receptů za použití zelí, vody, soli a kmínu. Jednou ze základních součástí této receptury je dusání zelí v kvasných kádích šlapáním. Výrobce AGRO Brno-Tuřany, a. s., je akciová společnost, která byla založena v roce 1993.

Kvůli chladnějšímu podnebí není v Karlovarském kraji zemědělství úplně rozšířené. Je zde ale rozšířeno pěstování brambor, řepky olejky a obilnin. V menší míře se pěstuje len a kukuřice. Některé pohraniční oblasti s horskými loukami jsou vhodné pro pastevectví. Mezi regionální výrobky v tomto kraji patří:

Jogurt borůvka

Výrobek je z plnotučného kravského mléka s jemnou chutí smetany. Při výrobě nejsou použita žádná zahušťovadla ani konzervační látky. Farma STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o., je firma s dlouholetou tradicí a širokým spektrem nabízených zemědělských produktů a služeb.

Chléb Doktor vícezrnný

Vícezrný chléb s vysokým obsahem vlákniny, vitaminů a minerálů, příznivě působící na peristaltiku střev a snižující hladinu cholesterolu. Chléb je vyráběn dle vlastní receptury z karlovarské vřídelní vody a obsahuje 42 % celozrnných částí (pšenice, len, slunečnice, žito, sezam). Vyráběn je Karlovarskou pekárnou.

Hovězí maso ve vlastní šťávě

Vařené hovězí maso je určeno k dalšímu ochucení a vhodné k použití s přílohou. Výrobce je Ivo Černošský – Farma Rudolec, která vznikla na přelomu roku 2001 a 2002.

Kraj Vysočina patří mezi chladnější oblasti České republiky s méně úrodnou půdou. Typickou plodinou jsou brambory, len a řepka. Půda vyhovuje i pěstování žita a ovsu. Na loukách se chová skot a ovce. Regionálními potravinami tohoto území jsou:

Balené brambory Vysočina, salátové, odrůda Princess

Pod značkou „Balené brambory Vysočina“ dostává spotřebitel omyté hlízy vybraných odrůd konzumních brambor dle varného typu. Produkuje je EURO AGRAS, s. r. o., specializovaná bramborářská firma z Vysočiny, zaměřená na produkci a úpravu konzumních brambor do spotřebitelského balení.

Rebel Originál Premium

Světlý ležák s příjemným aroma spojující chuť chmelu a sladu s osvěžujícím nahořklým dozvukem. Vyrábí ho malý nezávislý pivovar s roční výrobou do 100 000 hl. Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod.

Tvarohový krém s čokoládou

Tvarohový krém s čokoládovou polevou. Na jeho výrobu je používán tvaroh vyrobený podle staré receptury a velice kvalitní čokoláda. Vyrábí ho farma Rodiny Němcovy, s. r. o., kterou založil František Němec, majitel farmy v Netíně na Vysočině. Farma zpracovává vlastní mléko v minimlékárně na jogurty, tvaroh a sýry. Má vlastní pojízdné a kamenné prodejny a e-shop s farmářskými produkty.

Zemědělská výroba v Královéhradeckém kraji je soustředěna především v oblastech Polabské nížiny. Pěstuje se zde pšenice, cukrová řepa a kukuřice. Na loukách na svazích hor se chová skot a ovce. Mezi oceněné produkty patří:

Bílý jogurt řeckého typu

Jogurt řeckého typu se vyrábí z výběrového kravského mléka a smetany. Má 10 % tuku a jeho hutnost a jemnost nahradí i smetanu. Výrobce tohoto jogurtu je česká společnost BOHEMILK, a. s., pokračující v tradiční výrobě mlékárenských výrobků v Opočně.

Caramelo Condé

Caramelo Condé je již zkaramelizované kondenzované mléko, které je nezbytným doplňkem cukrářských výrobků, krémů a dalších specialit. Caramelo Condé je už zkaramelizované, a tak šetří čas. Vyrábí jej Bohemik, a.s.

Selský sýr zrající

Selský sýr zrající s Krakonošovým kořením je polotvrdý sýr vyráběný z čerstvě nadojeného a šetrně pasterizovaného mléka v rodinné minimlékárně. Jedná se o ruční výrobu bez použití konzervantů a barviv. Vakuové balení zaručuje kvalitu výrobku i jeho následné zrání. Vyrábí ho rodinná farma F. Kejklíček.

Na hornatém území Libereckého kraje je více srážek a nižší teplota. To umožňuje pěstování méně náročných plodin, například ovsa. Zemědělství se soustřeďuje především na živočišnou výrobu, produkci mléka a mléčných výrobků. Chován je hlavně skot, prasata a drůbež. Regionální výrobky tohoto území jsou:

Červené kysané zelí SAMIR

Společnost Samir, s. r. o., byla založena v roce 2000 a dala si za cíl vyrábět kysané zelí, které bude svojí chutí co nejvíce podobné domácí výrobě a zároveň se bude zpracovávat výhradně z českých surovin. Hlávkové zelí se pěstuje v Bohušovicích nad Ohří v systému Integrované produkce zeleniny (IPZ). Jedná se o produkci zeleniny vysoké kvality, která dává přednost ekologicky přijatelným metodám. Minimalizuje nežádoucí vstupy agrochemikálií s nežádoucími vedlejšími účinky.

BIO kozí kefír

Hustý, osvěžující, lehce stravitelný přírodní kysaný nápoj z čerstvě nadojeného kozího mléka bez chemických konzervantů. Výrobek se připravuje pomocí pasterizovaného mléka, do kterého se přidá kefirová kultura a nechá se zrát. Vyrábí ho farma Josef Pulíček, která byla založena před 12 lety.

Sýrový mls

Čerstvý polotuhý sýr vyrobený bez konzervantů z plnotučného mléka. Příchutě jsou dané přidaným kořením. Výrobek se skládá z kravského pasterizovaného mléka tučného, soli, směsi koření, mléčné kultury, syřidla. Vyrábí ho Rodinná farma Tomáš Pelikán z Maloskalska, která byla založená roku 1993. Od roku 2006 vyrábí ve vlastní minimlékárně.

V Moravskoslezském kraji je významně zastoupena zemědělská, potravinářská a lesní výroba. Pěstuje se zde cukrovka, pšenice, sladovnický ječmen, kukuřice na zrno, olejninu, zeleninu a víceleté píce. V živočišné výrobě převažuje chov dojných krav, omezeně chov prasat a drůbeže. Regionální potraviny tohoto kraje jsou následující:

Štramberské uši

Štramberské uši – jedná se o výrobek z perníkového těsta, který se vyválí asi na 2 mm, vykrojí se kolečka a položí se na podmazaný plech. Potom se v troubě upeče a za tepla se stáčí do kornoutu. K těmto slavným uším se váže pověst. Výrobce je Ladislav Hezký – jehož firma vznikla v červenci 1989, ale už dávno před tímto datem, konkrétně kolem roku 1963, začala jeho matka Štramberské uši vyrábět.

Otické kysané zelí červené

Tradiční kysané zelí, pro jehož výrobu je používáno vlastní červené hlávkové zelí. Pěstováno je v obcích Otice, Slavkov, Uhlířov. Otice, a. s., je moderní zemědělský podnik zaměřený na rostlinnou a živočišnou výrobu.

Sýr v kořeněném nálevu s cibulí

Z plnotučného mléka se v mlékárně Čeladenka vyrábí přírodní čerstvý sýr. Lisuje se do tvaru cihel, které pak cca 14 dní zrají. Sýr se poté krájí a plní do kelímku o váze 250 g. Po přidání pikantního koření a čerstvé krájené cibule se zalévá vařeným sladkokyselým nálevem. Tento výrobek je určen k přímé konzumaci. Vyrábí ho společnost Gajďak, spol. s r. o., která se zabývá chovem dojného skotu. Část mléka zpracovává ve své vlastní mlékárně, kde vyrábí zakysané výrobky, tvarohy, tvarohové pomazánky, a to jak sladké, tak i slané, a různé druhy sýrů.

Nejúrodnější části Olomouckého kraje jsou Hornomoravský úval a oblast kolem řeky Hané. Půda je zde úrodná a podnebí teplé. Pěstuje se tady ovoce, zelenina, cukrovka, pšenice, kukuřice, řepka olejka, sladovnický ječmen a chmel. V podhůří Jeseníků je chladnější podnebí, zemědělství se tam proto zaměřuje spíše na pastevectví a chov dobytka. Typickými regionální výrobky jsou:

Zubr Gold

Světlé výčepní pivo Zubr Gold má dokonalou zlatou barvu s pěnou a silným dobrým řízem. Dozrává v ležáckých tancích při nízkých teplotách. V Přerově se v Pivovaru ZUBR, a. s., vaří a pije dobré pivo téměř tisíc let.

Niva Extra

Oblíbený sýr jemné a zároveň pikantní chuti je tradičním výrobkem Mlékárny Otinoves. Mlékárna Otinoves je pokračovatelem 80leté tradice mlékárenství na Dražanské vrchovině. Mléko pochází z veterinárně kontrolovaných zdrojů, z chráněné přírodní oblasti Moravského krasu a Dražanské vrchoviny. Hlavním produktem Mlékárny Otinoves je přírodní plísňový sýr niva. Základní surovinou pro výrobu sýra je pasterované plnotučné mléko, dále se používá ušlechtilá plíseň *Penicillium roqueforti*, sýřidlo, smetanová kultura a sůl.

Farmářská klobáska tenká

Je připravena z více než 85 % vepřového masa a z přírodního koření. Vyrábí ji firma Váhala, založená roku 1933 panem Robertem Váhalou, který vyráběl domácí paštiky a konzervy s plnou chutí masa.

V Pardubickém kraji je úrodná zemědělská půda s velmi příznivým podnebím. Nejvýznamnější zemědělskou oblastí kraje je Polabí – nížina podél řeky Labe. Převážně se zde pěstují obiloviny, řepa, kukuřice, brambory a řepka olejka. V podhorských oblastech zemědělci pěstují oves, brambory a len. Živočišná výroba se zaměřuje na chov skotu. Mezi regionální produkty tohoto kraje řadíme:

Labeta – chléb Slunečnicový 500g

Jedná se o sypkou směs na přípravu Slunečnicového chleba, který si lze vyrobit pomocí domácí pekárny (instantní droždí je přibaleno k této směsi). Labeta, a. s., je na trhu již více než 18 let a patří k předním ryze českým výrobcům sypkých směsí na přípravu pokrmů.

Pardubický perník (sada)

Výrobní proces se skládá z mnoha operací, kroky jsou následující: příprava základního těsta (součástí je štěpení řepného cukru na cukry jednodušší), zrání těsta před dalším zpracováním, přepracování a úprava těsta před pečením, vlastní pečení, sušení, ometání, natírání povrchu perníku, příprava kvalitní bílkové polevy na zdobení, v případě barevného zdobení příprava barevných odstínů polevy, vlastní zdobení

v několika etapách. Výrobek neobsahuje chemické ani přídavné konzervační látky. Vyrábí ho firma Pavel Janoš, která se zabývá výrobou vysoce kvalitního, měkkého a chutného ručně zdobeného perníku dle rodové receptury tradičních tvarů.

Dědečkovo tajemství

Dědečkovo tajemství je produkt s přídavkem alkoholu, který byl vyvinut za účelem nahradit klasickou bowli, která z trhu zmizela. Není zde však takové procento alkoholu a veškerý alkohol většinou stáhne obsažené ovoce, tudíž po celou dobu konzumace není alkohol cítit. Výrobek je k dostání v 8 druzích s alkoholem ve dvou velikostech balení (jednoporcové a rodinné). Zákazník si může vybrat ze 6 druhů přidaných druhů alkoholu. Příchutě jsou následující: černý rybíz z ginem, meruňka s meruňkovicí, švestka se slivovicí, malina s vodkou, ostružina s vodkou, jablko s tuzemákem, pomeranč s tuzemákem, višně s griotkou. Vyrábí ho firma Siska, s. r. o., která svojí aktivitu začala v roce 2006.

Podnebí Plzeňského kraje umožňují pěstování brambor a nenáročných obilovin, například ovsa. Živočišná výroba je zaměřena na chov skotu. Výše položené pohraniční oblasti s horskými loukami jsou vhodné pro pastevectví. Klatovy prosluly pěstováním karafiátů. Typickými regionálními potravinami jsou:

Zbojnický bok česnekový

Vepřový bok pochází z masa prasat chovu žihelského statku na Plzeňsku. Libový bok bez kostí a kůže se nasolí na sucho pragandou a nechají zhruba dva týdny proležet. Vyzrálé maso se následně proloží celými stroužky českého česneku, srolují, dají do drátěných forem, udí, povaří a znovu zaudí. Při jeho výrobě se nepoužívají chemické konzervanty ani stabilizátory chuti. Výrobcem je řeznictví Perník, spol. s r. o., jehož kořeny sahají až do 19. století.

Přešínská klobása

Přešínská klobása má výraznou masovou, lahodnou, jemně kořeněnou chuť. Při výrobě je kladen největší důraz na použití kvalitních surovin výhradně českého původu, bez přidání sóji, separátů či jiných náhražek. Vyrábí ji malá rodinná firma Řeznictví a uzenářství Herejk, s. r. o., která byla založena v roce 1999.

Krchlebský koláč

Kynutý koláč s vyšším podílem tvarohu, máku, povidel a smetany připravovaný dle staré receptury. Vyrábí je Helena Konopíková – Krchlebské koláče – Rodinná cukrářská firma založená roku 1990, která se specializuje na výrobu a prodej tradičních „Krchlebských koláčů“ z Chodska.

Ve Středočeském kraji je jedna z nejúrodnějších oblastí naší republiky - Polabská nížina. Teplé klima a úrodná půda umožňují pěstovat pšenici, ječmen, cukrovku, kukuřici a nejrůznější druhy zeleniny. Zemědělské produkty jsou surovinou pro zdejší četné potravinářské závody. K oceněným produktům patří:

Milko ovocný tvaroh – lesní plody

Tvarohy od Milka jsou kombinovány se smetanou, ochucujícími složkami, rozpustnou vlákninou a syrovátkou. Obsah tuku je maximálně 3 %. Produkují ho Polabské mlékárny, a. s., které jsou potravinářským mlékařským podnikem se zaměřením na výrobu tvarohu a tvarohových specialit.

Polabský řepánek

Tento typický tradiční výrobek pochází z oblasti Polabí, kde se pěstuje cukrová řepa. Do kynutého sladkého těsta je zabalena nádivka vyrobená z jemně mletého máku, vařené jemně strouhané řepy, cukru a skořice. Peče ho rodinná firma Pekařství Kopecký, s. r. o., která byla založena v roce 1991.

Vaječná pomazánka

Obsahuje vysoké procento vařených jakostních jemně nakrájených vajec (60%) spojených ochucenou majonézou. Výrobce je firma Boneco, a. s., jejíž výroba je soustředěna v provozovně v Kostelci nad Černými lesy.

V Ústeckém kraji mají velmi úrodnou půdu, a proto se zde pěstuje především ovoce. Díky příznivému podnebí a vhodné půdě se v oblasti kolem Žatce, Loun a Litoměřic daří pěstování chmele. V Ústeckém kraji je zastoupeno také vinařství. Regionální potraviny jsou:

Smetanový krém Bobík s jahodami

Tradiční čerstvý výrobek z měkkého tvarohu a smetany, našlehaný do vanilkového smetanového krému a doplněný jahodami. Vyrábí ho Bohušovická mlékárna, která je jednou z nejstarších mlékáren v Čechách.

Čerstvý kozí sýr bio

Jedná se o měkký až poloměkký čerstvý kozí sýr, stáří 7–10 dní, prodávaný ve formě válečku nebo bochníku. Výrobce Jakub Laušman je jeden z největších výrobců biopotravin v Ústeckém kraji.

Verneřický zauzený šunkový salám

Tento vařený a následně zauzený masný výrobek s nepravidelnou mozaikou z kostek masa je vyrobený pouze z kvalitního masa a koření. Vyrábí ho Agrokomplex, spol. s r. o., který byl založen v r. 1992 panem Josefem Doušou a jeho synem.

V podhůří Zlínského kraje se pěstují zejména brambory, oves, len a řepka olejka. Horské louky a pastviny jsou vhodné k pastevectví. V nížinách podél Olšavy a Moravy i na Hané jsou velmi dobré podmínky k pěstování ovoce, zeleniny, obilnin a cukrové řepy. Na Slovácku se daří vinné révě, která se zde pěstuje na v rozlehlých vinicích.

Jogurt bílý z Valašska

Bílý jogurt z Valašska s nižším obsahem tuku je vyrobený z nejkvalitnějšího mléka z Valašska. Neobsahuje žádné konzervační látky, emulgátory ani umělá barviva. Obsahuje živé kultury. V roce 2010 získal tento jogurt ocenění Nejlepší bílý jogurt, kdy byl hodnocen Českou zemědělskou univerzitou v Praze – Suchdol na katedře kvality zemědělských produktů. Bílý jogurt z Valašska je navíc držitelem značky kvality KLASA. Vyrábí ho mlékárna Valašské Meziříčí.

Vizovická slivovice 2008

Vyrábí ji společnost, která je jedním z nejstarších a nejznámějších českých výrobců alkoholu, zejména ovocných destilátů. Vznik společnosti se datuje k roku

1894. Spojení tradičních výrobních postupů a nejmodernějších technologií je zárukou nejvyšší kvality výrobků značky R. JELÍNEK.

Soubor frgálů

Cyrilovo pekařství, s. r. o., je rodinná firma, jejíž zakladatelem je Cyril Grygar. Specializací firmy je výroba valašských frgálů. Rozhodujícím faktorem kvality frgálů je ruční zpracování těsta a také to, že při jeho výrobě není použito žádných polotovarů. Mimo klasických náplní, které tvoří mák, tvaroh, hrušky a povidla, vyrábí Cyrilovo pekařství frgál meruňkový, ořechový a borůvkový. Velký frgál je vyráběn z více druhů nádivek a je určen pro sváteční příležitosti. (Eagri, 2011).

3. PRAKTICKÁ ČÁST

3.1 Cíle práce

Cílem mé bakalářské práce je zjištění znalostí o regionálních potravinách u žen důchodového a produktivního věku. Popřípadě zjištění rozdílů u znalostí těchto věkových skupin. Cíle budu řešit dotazníkovou metodou položením důležitých otázek. Vyhodnocením záznamů z dotazníků porovnáám a ověřím znalosti o regionálních potravinách této cílové skupiny.

3.2 Úkoly práce

1. Vyhledávání zdrojů vědecké a odborné literatury vztahující se k tématu.
2. Zpracování literárního přehledu.
3. Stanovení metodického postupu pro zpracování teoretické části.
4. Zpracování zjištěných výsledků z dotazníků.
5. Diskuze a závěry zjištěných výsledků.
6. Zpracování seznamu uvedené literatury.

3.3 Odborné předpoklady

P1 Předpokládám, že znalosti respondentů o regionálních potravinách budou nedostačující.

P2 Předpokládám, že většina respondentů při nakupování potravin hledí hlavně na cenu produktů.

P3 Předpokládám, že většina respondentů nezná značku „Regionální potravina“.

4. METODICKÁ ČÁST

Ke zpracování cílů mé práce jsem si vybrala metodu sběru dat formou dotazníků. Touto metodou se rychle získávají pro mě potřebné informace. Pro hlavní cíle bakalářské práce jsem si stanovila tři předpoklady, které se na základě zjištěných dat pokusím potvrdit nebo vyvrátit. P1 Předpokládám, že znalosti respondentů o regionálních potravinách budou nedostačující. P2 Předpokládám, že většina respondentů při nakupování potravin hledí hlavně na cenu produktů. P3 Předpokládám, že většina respondentů nezná značku „Regionální potravina“.

4.1 Charakteristika skupiny

Pro svoji bakalářskou práci jsem zvolila jako cílovou skupinu ženy v produktivním a důchodovém věku. Výzkumná část byla provedena u žen pracujících a důchodkyň v Českých Budějovic a blízkém okolí. Následně byla porovnána a vyhodnocena na základě získaných odpovědí respondentek z obou věkových skupin. Tuto cílovou skupinu jsem si vybrala, protože právě ženy nejčastěji nakupují do domácností potraviny. Mají tedy zpravidla vyšší povědomí o potravinách na trhu. Pro získání dat z dotazníků jsem oslovila osoby ze svého okolí i ženy na ulici. Konkrétně ženy důchodového věku jsem oslovovala před obchodními domy. Respondentky dotazník vyplňovaly v mé přítomnosti, případné otázky byly rozebrány a objasněny. Při sběru dat jsem mohla tedy osobně komunikovat s respondenty a případně vysvětlit některé méně srozumitelné otázky. Také třeba upozornit na vynechání některé z otázek a dohlédnout tak na úplnost dat. Průměrný věk cílové skupiny je 52,1 let. 50% dotazovaných je důchodového věku a 50% produktivního.

4.2 Metoda sběru dat, zpracování a vyhodnocení

Metodické části práce předcházelo studium odborné literatury, následné shrnutí a vypracování teoretické části. Jako metodu sběru dat jsem zvolila anketu na téma Regionální potraviny. Dotazník má po několika konzultacích s vedoucím práce 15 otázek. V první části se dotazují respondenti na obecné otázky o nich. Jaký je jejich příjem, vzdělání nebo jaké jsou jejich měsíční náklady na potraviny. Ve druhé části jsou otázky soustředěné na obecné znalosti o regionálních potravinách. Jaké mají respondenti zkušenosti s regionálními potravinami nebo jaké znají regionální výrobce.

V dotazníku převažují spíše otázky uzavřené kvůli snadnějšímu vyhodnocení dat. Pouze otázky 8 a 13 jsou otevřené. To však zhoršuje zpracování získaných informací. Celkem bylo rozdáno 140 dotazníků. Kvůli nedostatečnému nebo nekvalitnímu vyplnění jsem byla nucena použít pouze 100 dotazníků.

Pro vyhodnocení práce jsem zvolila 25 výsečových grafů, které jsou znázorněny v kapitole zjištěných výsledků a jejich diskuze. U všech otázek je krátká diskuze jejich výsledků a srovnání dvou cílových skupin. U všech otázek kromě 1 a 2 jsou vždy dva grafy, tedy výsledky žen pracujících a důchodkyň odděleně. Pro vytvoření grafů jsem použila program Microsoft office Excel 2003 a Microsoft office Word 2003. V komentářích jednotlivých otázek jsem prodiskutovala stanovené předpoklady a hypotézy.

4.3 Dotazník

Dobrý den,

jsem studentka katedry Výchovy ke zdraví na Pedagogické fakultě Jihočeské univerzity. Píši bakalářskou práci na téma: Regionální potraviny a jejich význam. Její součástí je dotazník zaměřený na úroveň znalostí o regionálních potravinách. Průzkum se zabývá obecnou povědomostí o regionálních potravinách. Dotazník je zcela anonymní. Získané informace budou využity pouze pro bakalářskou práci.

Děkuji Vám.

Nela Tvrzická

Pokud není dáno jinak zaškrtněte pouze jednu možnost.

1. Jaký je Váš věk?

2. Jste:

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

A) Pracující

B) Důchodce

3. Jaké je vaše dosažené vzdělání?

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

A) Základní

B) Střední bez maturity

C) Střední s maturitou

D) Vyšší odborné (dis.)

E) Nižší vysokoškolské (Bc.)

F) Vysokoškolské (Mgr., Ing.)

G) Vysokoškolské (PhD.)

H) Vysokoškolské (Dr.)

4. Jaký je Váš měsíční příjem?

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

A) 0 – 10 000 Kč

B) 10 – 15 000 Kč

C) 15 – 20 000 Kč

D) 20 – 25 000 Kč

E) 25 - 30 000 Kč

F) 30 000 a více

5. Kolik měsíčně průměrně utratíte za potraviny?(za osobu)

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

A) 0 – 2 000 Kč

B) 2 000 – 5 000 Kč

- C) 5 000 – 8 000 Kč
- D) 8 000 – 10 000 Kč
- E) 10 000 Kč a více

6. Při nákupu potravin dáváte přednost výrobkům:

Je možné zaškrtnout 2 odpovědi.

- A) Podle ceny produktu.
- B) Hledíte na chutnost a vzhled produktu.
- C) Podle složení (obsah tuku, cukru, kalorická hodnota, masové části,...)
- D) Podle obsahu přídatných látek („Éček“)
- E) Český výrobek (zda je produkt vyroben v České republice)

7. Které z následujících značek znáte?

Je možné zaškrtnout více možností

<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			

8. Které regionální výrobce znáte?

Napište firmu a produkty, které vyrábí.

9. Kupujete regionální potraviny?

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

- A) Ano (pokud ano, odpovězte na otázku č. 10)
- B) Ne (pokud ne, vynechejte otázku č. 10)

10. Druh regionální potraviny, kterou nejčastěji kupujete:

Je možné označit 2 odpovědi.

- A) Ovoce a zelenina
- B) Maso a masné výrobky
- C) Mléko a mléčné výrobky
- D) Pečivo a jiné výrobky z mouky
- E) Nápoje
- F) Jiné výrobky. Jaké?.....

11. Proč kupujete regionální potraviny?

Je možné označit 2 odpovědi.

- A) Jsou čerstvější
- B) Mají lepší chuť, vůni
- C) Je ekologičtější jejich výroba
- D) Zvyšují ekonomiku regionu

12. Chodíte nakupovat na farmářské trhy?

Zaškrtněte pouze jednu možnost.

- A) Výjimečně
- B) Občas (nepravidelně)
- C) Častěji (pravidelně)

13. Co nejčastěji kupujete na farmářských trzích?

Vypište konkrétní výrobky.

14. Nakupujete v obchodech Český grunt, U dobráka nebo Ternu ve dnech farmářských trhů?

- A) Ano
- B) Ne

15. Cítíte se zdravá nebo trpíte nějakým chronickým onemocněním?

- A) Cítím se zdravá
- B) Mám diabetes, obezitu, vysoký krevní tlak
- C) Jiné onemocnění

Děkuji za Váš čas a vyplněný dotazník.

Nela Tvrzická, studentka 3. ročníku Pedagogické fakulty Jihočeské univerzity

5. ZJIŠTĚNÉ VÝSLEDKY A JEJICH DISKUZE

Úkolem mé bakalářské práce bylo vyhledat zdroje vědecké a odborné literatury vztahující se k tématu Regionální potraviny a jejich význam a následné zpracování literárního přehledu. Získané informace z odborných zdrojů jsem shrnula v teoretické části této práce. Cílem mé práce bylo zjištění znalostí žen o regionálních potravinách v Jihočeském kraji. Pro tento účel jsem zvolila snadnou a, dle mého, nejvhodnější metodu sběru potřebných dat. Zvolila jsem formu dotazníků, které jsem zadávala předem stanovené cílové skupině. Jak uvádí Kozel a kol. (2006). Dotazníky jsem se pokusila vyhodnotit pomocí grafů a následně porovnála výsledky mezi ženami v produktivním věku a ženami v důchodovém věku. Jako hlavní cíle mé bakalářské práce jsem si stanovila tři předpoklady, které se pokusím na základě získaných dat potvrdit nebo vyvrátit.

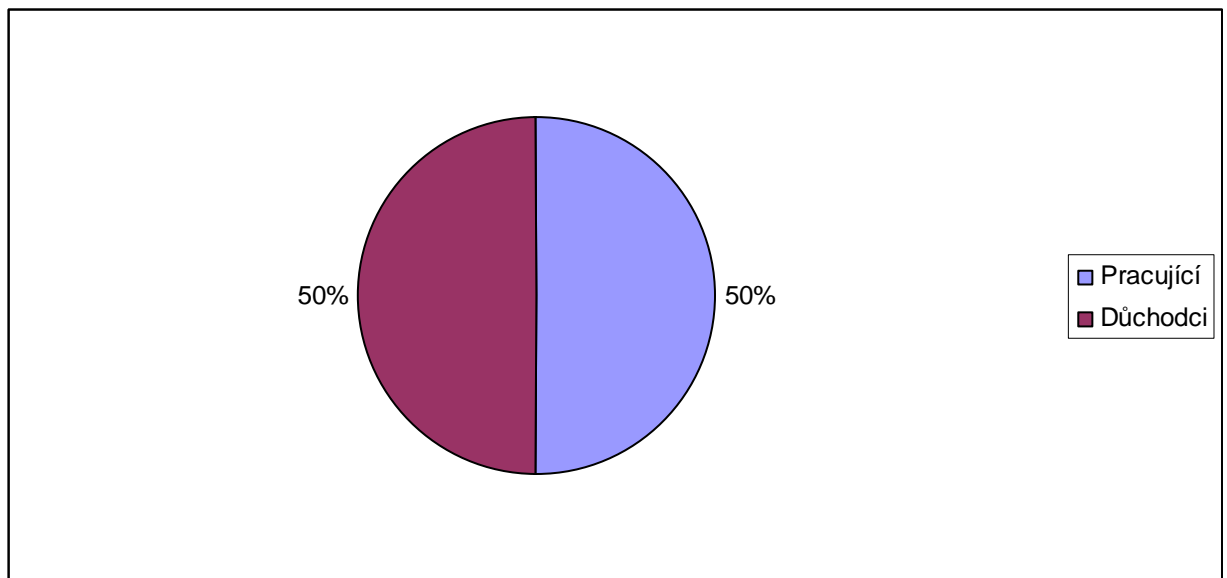
5.1 Otázka číslo 1: Jaký je Váš věk?

V první otázce jsem se dotazovala na věk respondentek. Průměrný věk žen v produktivním věku je 34,12 let. Průměrný věk žen důchodového věku je 70,1 let. Věk svých respondentek jsem chtěla znát, kvůli souvislosti s ostatními otázkami. Například s otázkou týkající se jejich zdraví nebo jestli regionální potraviny kupují. Tuto otázku jsem graficky nezpracovávala.

5.2 Otázka č. 2: Jste pracující nebo důchodce?

Tato otázka mi pomohla rozdělit skupinu respondentů do dvou početně stejně zastoupených menších skupin. 50% zastoupení mají ženy produktivního věku a 50% ženy věku důchodového. Z uvedených výsledků vyplývá stejné rozložení pracujících žen a důchodkyň. Výsledky této otázky jsou znázorněny v grafu č. 1.

Graf 1: Hodnocení četnosti odpovědí respondentů v procentech o tom, jestli pracují nebo jsou v důchodu.

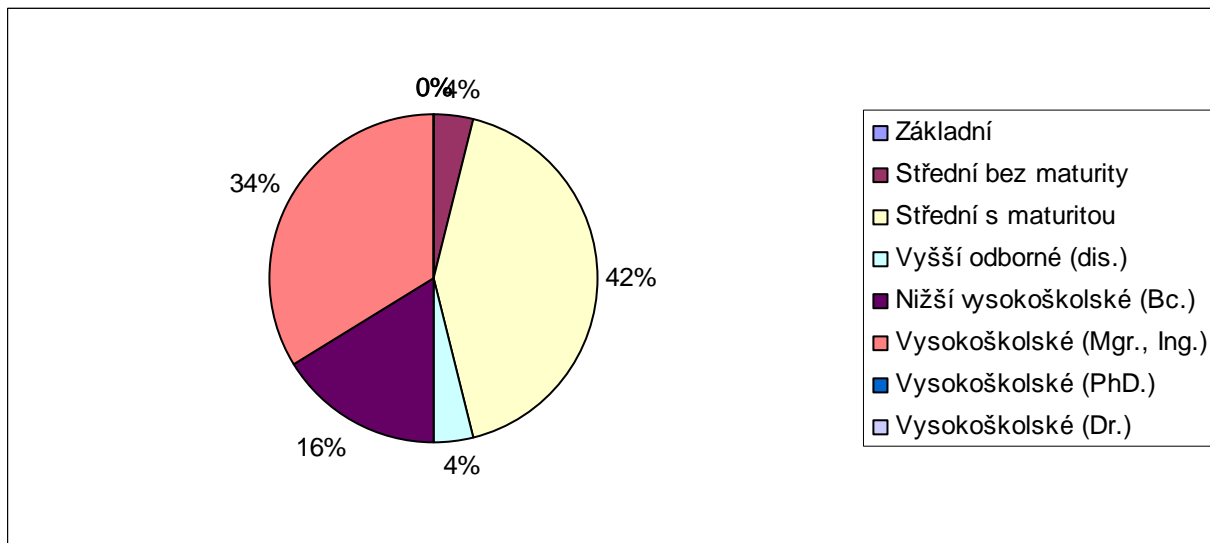


(Zdroj: vlastní)

5.3 Otázka č. 3: Jaké je Vaše dosažené vzdělání?

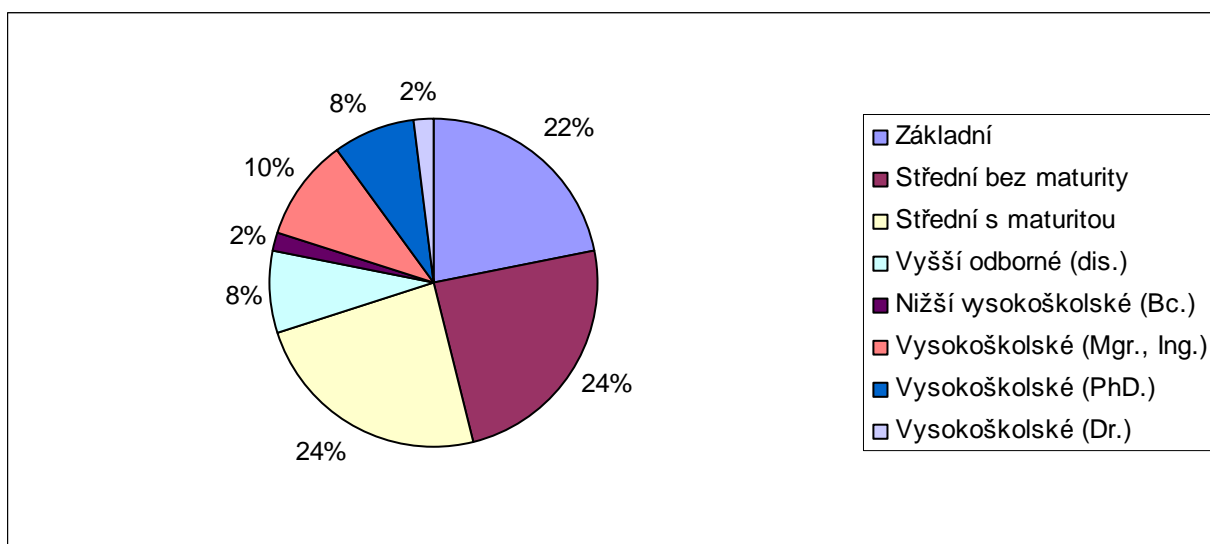
Otázka č. 3 se týkala na vzdělání respondentek. Tuto otázku jsem zařadila, protože jsem chtěla zjistit, jestli má dosažené vzdělání spojitost s nákupem regionálních potravin. Má hypotéza, že lidé s vyšším vzděláním nakupují více regionální potraviny a více hledí na své zdraví se nepotvrdila. Graf č. 2 znázorňuje dosažené vzdělání žen produktivního věku. Nejvíce pracujících žen dosáhlo středního vzdělání s maturitou a to 42%, 34% má vysokoškolské vzdělání, 16% dosáhlo nižšího vysokoškolského vzdělání, a zbylých 8% má vyšší odborné a střední bez maturity. Graf č. 3 vystihuje dosažené vzdělání důchodkyň. U důchodkyň mělo 24% nižší vysokoškolské vzdělání, 24% střední s maturitou, 22% základní vzdělání, 10% dosáhlo vysokoškolského vzdělání, 8% mělo vyšší odborné vzdělání, 8% žen mělo titul PhD. a zbylá 4% měla nižší vysokoškolské vzdělání a titul Dr.

Graf č. 2: Hodnocení dosaženého vzdělání respondentek produktivního věku.



(Zdroj: vlastní)

Graf č. 3: Hodnocení dosaženého vzdělání respondentek důchodového věku.

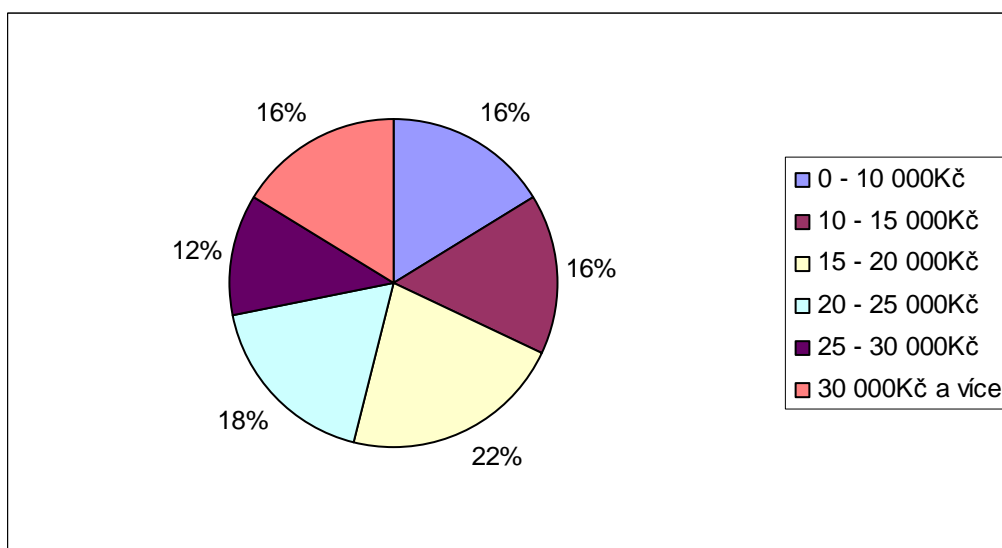


(Zdroj: vlastní)

5.4 Otázka č. 4: Jaký je Váš měsíční příjem?

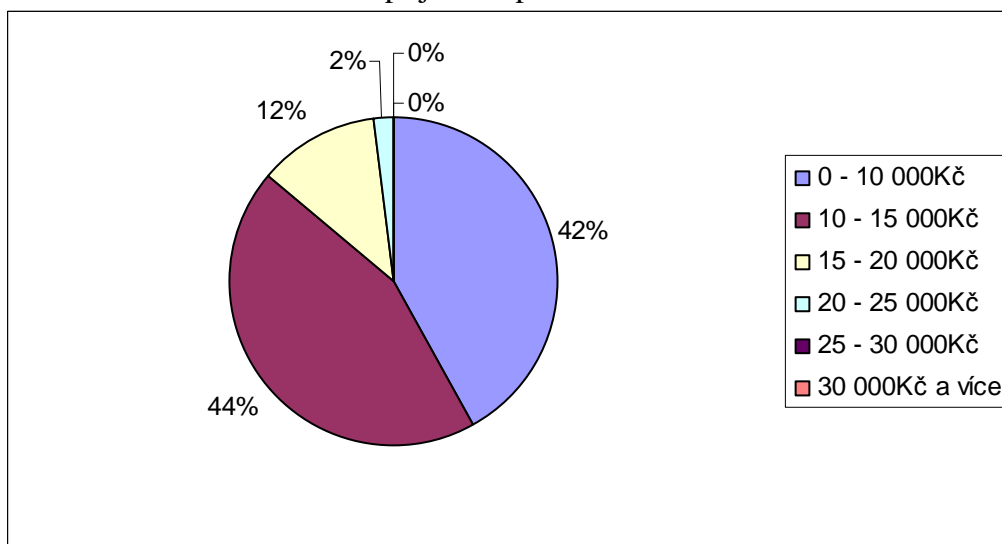
Ve čtvrté otázce bylo zjišťováno, jak vysoký je příjem respondentek. V grafu číslo 4 je znázorněn měsíční příjem respondentek produktivního věku. Výše příjmu 22% pracujících respondentek je 15 – 20 000Kč měsíčně, 18% má 20 – 25 000Kč měsíčně, 16% označilo svůj příjem ve výši 10 – 15 000Kč, 16% má 0 – 10 000Kč, 16% má příjem 30 000Kč a více a 12% 25 – 30 000Kč. V grafu číslo 5 je znázorněn měsíční příjem respondentek důchodového věku. 44% má příjem ve výši 10 – 15 000Kč, 42% označilo, že mají měsíčně 0 – 10 000Kč, 12% má 15 – 20 000Kč a 2% 20 – 25 000Kč.

Graf 4: Hodnocení měsíčního příjmu respondentek produktivního věku.



(Zdroj: vlastní)

Graf 5: Hodnocení měsíčního příjmu respondentek důchodového věku.

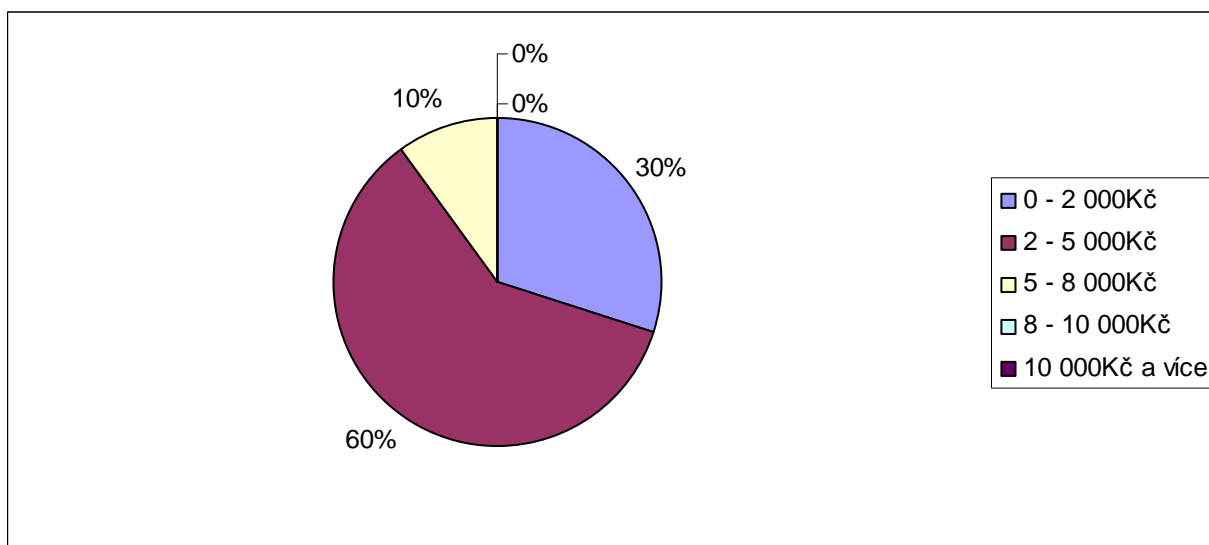


(Zdroj: vlastní)

5.5 Otázka č. 5: Kolik měsíčně průměrně utratíte za potraviny? (za osobu)

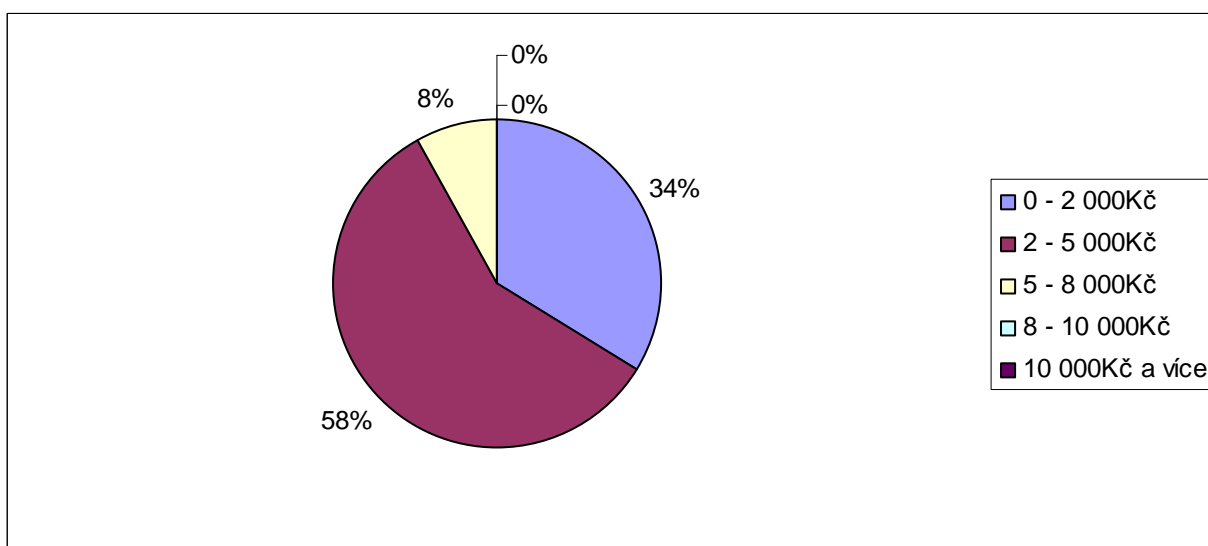
V grafu číslo 6 a 7 jsou vyhodnoceny získané odpovědi o nákladech na potraviny za měsíc. Z grafů je patrné, že náklady vynaložené na potraviny se nijak zásadně neliší. 60% pracujících žen utratí 2 – 5 000Kč měsíčně za potraviny a 58% žen důchodového věku vynaloží ty samé náklady. 30% pracujících utratí 0 – 2 000Kč měsíčně a u důchodkyň je to 34%. 5 – 8 000Kč měsíčně vynaloží na potraviny 10% pracujících a 8% důchodkyň. Vyšší částku za potraviny měsíčně nikdo nevynaloží. Tato podobnost u obou skupin mě nijak nepřekvapila, protože všichni konzumují podobné potraviny a tak se náklady nemohou radikálně lišit.

Graf 6: Hodnocení měsíční útraty za potraviny žen v produktivním věku.



(Zdroj: vlastní)

Graf 7: Hodnocení měsíční útraty za potraviny důchodkyň.



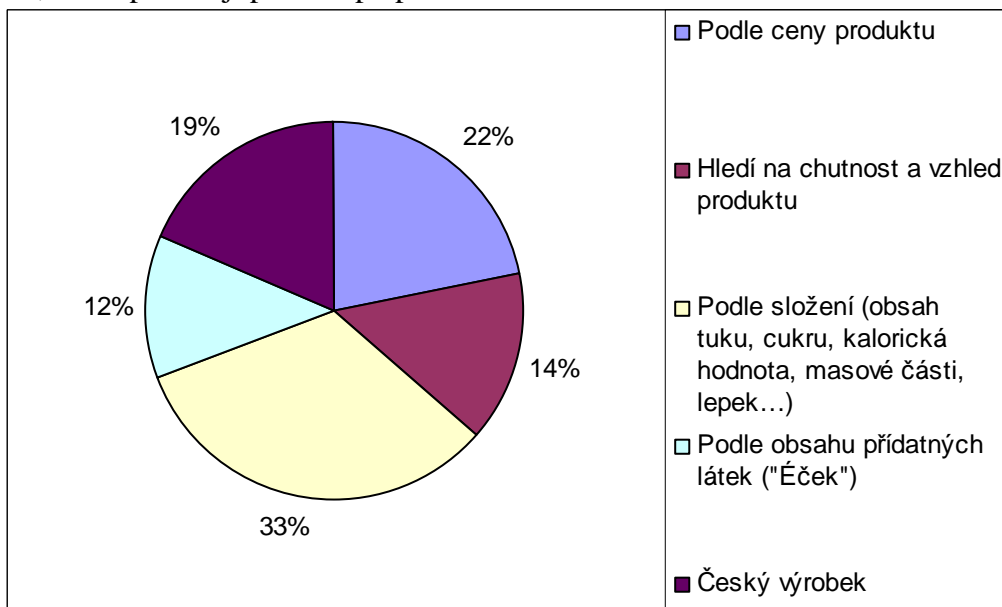
(Zdroj: vlastní)

5.6 Otázka č. 6: Při nákupu potravin dáváte přednost výrobkům:

V otázce číslo 6 byly respondentky dotazovány na co nejčastěji pohlížejí při nakupování potravin. U této otázky bylo možné označit dvě odpovědi. Z grafu číslo 8 a 9 vychází, že pracující ženy nejvíce hledí na složení produktu (obsah tuku, cukru, kalorická hodnota, masové části, lepek...). Tuto odpověď označilo 33%. 22% označilo, že pohlížejí na cenu, 19%, jestli je produkt český výrobek, 14% hledí na chutnost a vzhled produktu a 12% kupuje potraviny podle obsahu přídatných látek „Éček“. Odpovědi důchodkyň se trochu lišily. 38% důchodkyň hledí hlavně na cenu produktu, 25% pohlíží, jestli je produkt český výrobek, 21% hledí na chutnost a vzhled, 9%

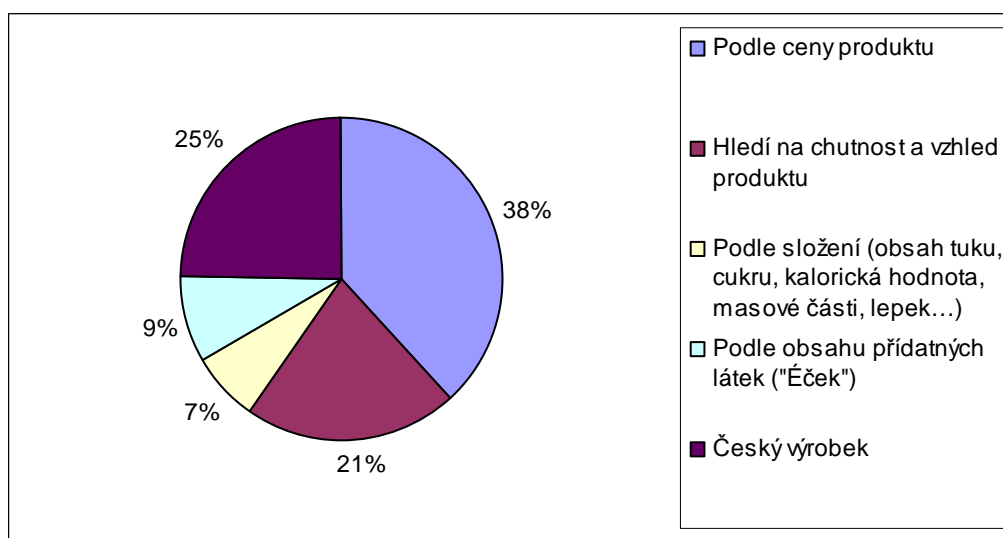
nakupuje podle obsahu přídatných látek a 7% podle složení. Domnívala jsem se, že důchodkyně budou označovat odpověď týkající se ceny produktů častěji než pracující ženy. Tato hypotéza se mi potvrdila. Z výsledků je ještě patrné, že pracující ženy více hledí na složení potravin oproti důchodkyním. Naopak více důchodkyň pohlíží na to, jestli je produkt českého původu. Můj předpoklad, že nejvíce respondentek pohlíží na cenu se vyplnil.

Graf 8: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o tom, na co pohlíží při nákupu potravin.



(Zdroj: vlastní)

Graf 9: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek důchodového věku v procentech o tom, na co pohlíží při nákupu potravin.

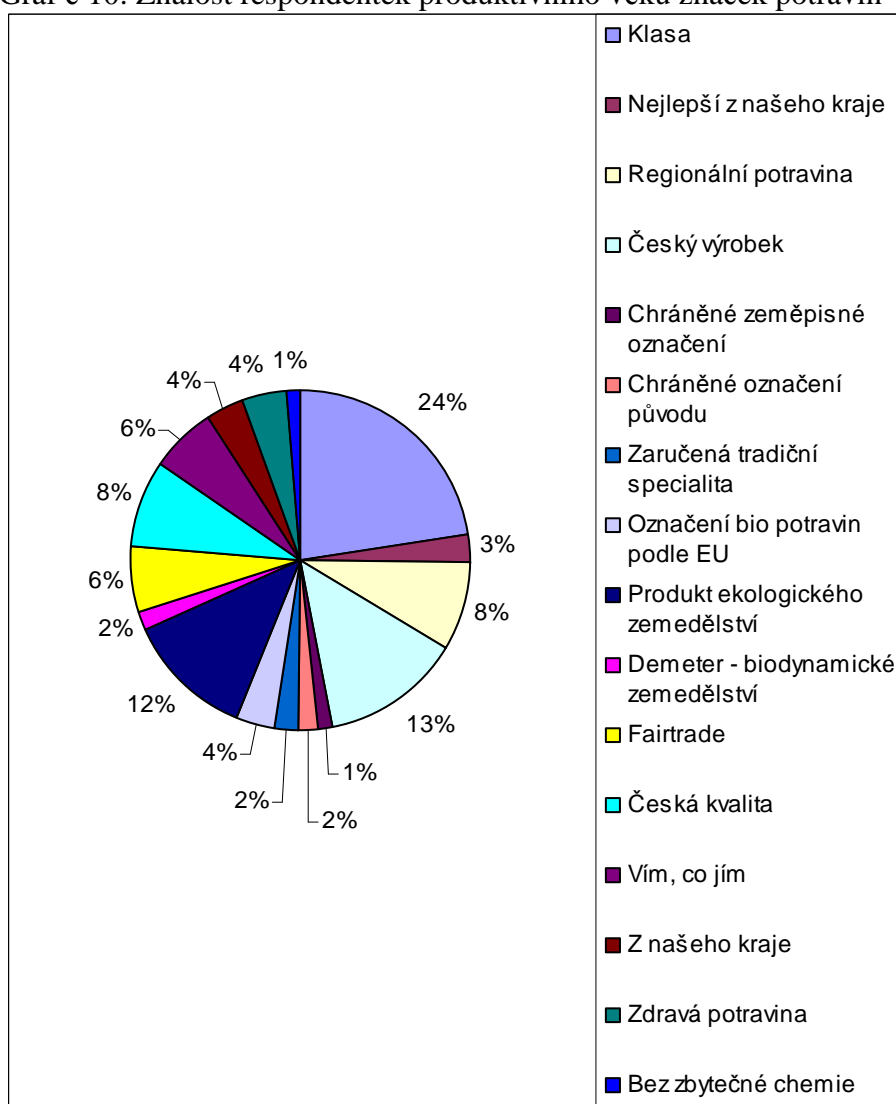


(Zdroj: vlastní)

5.7 Otázka č 7:Které z následujících značek znáte?

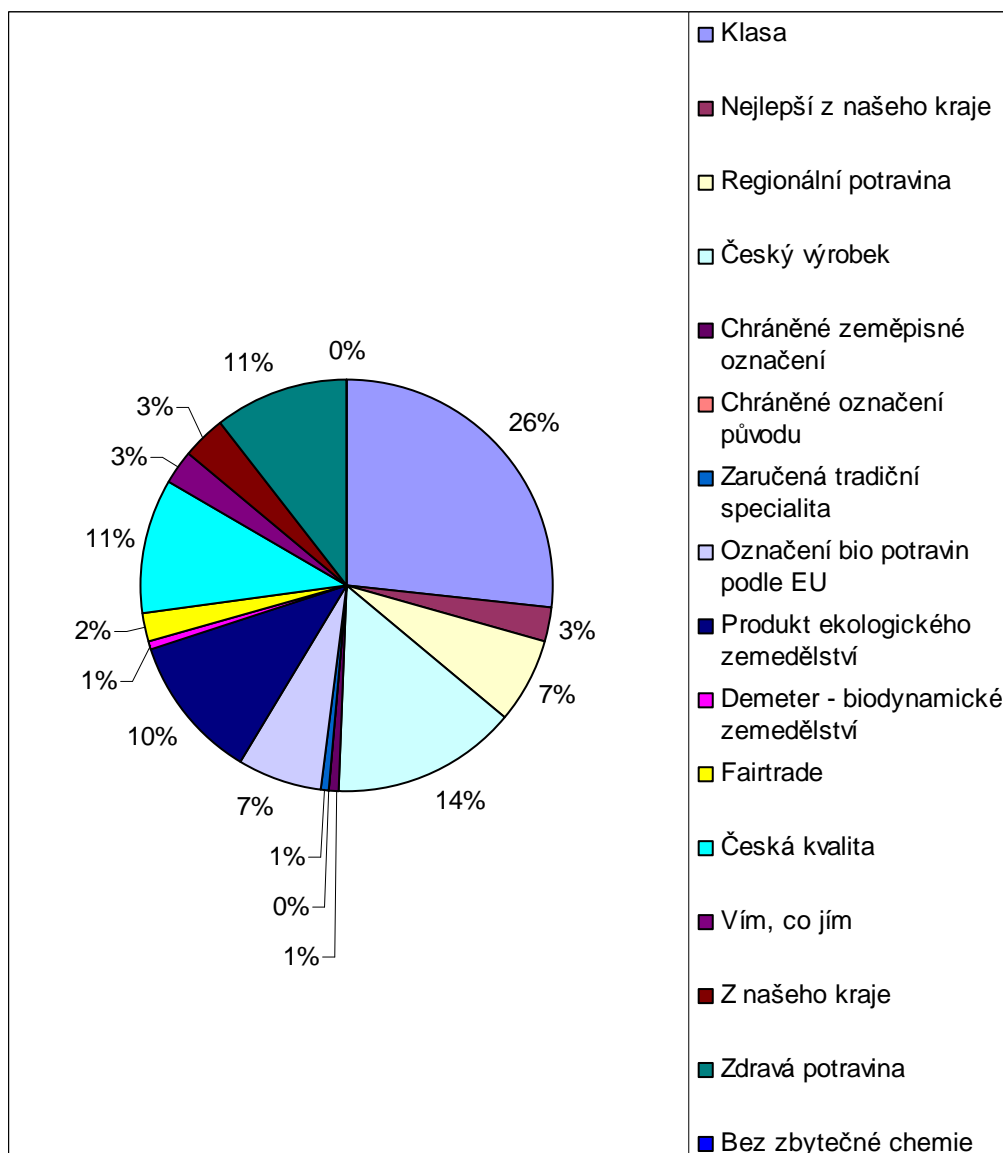
V grafu 10 a 11 jsou vyhodnocena získaná data na základě 7. otázky, která se zabývá znalostí označování potravin v České republice. Respondentky měly zaškrtnout všechny značky, které znají. Z grafů vyšlo, že nejznámější pro dotazované byla značka Klasa. Tu označilo 24% pracujících žen a 26% důchodkyň. Nejméně známé pro respondentky byly značky Demeter, Bez zbytečné chemie, Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení a Zaručená tradiční specialita. Ostatní značky měly u obou skupin přibližně stejné procentuelní zastoupení. Značku Regionální potravina označilo, že znají 8% pracujících a 7% důchodkyň. To potvrdilo můj předpoklad číslo 3, že většina respondentek nebude znát značku „Regionální potravina“. Potraviny vhodné pro značku Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení a Zaručená tradiční specialita schvaluje komise v Bruselu (JAKL, 2008).

Graf č 10: Znalost respondentek produktivního věku značek potravin v České republice.



(Zdroj: vlastní)

Graf č 11: Znalost respondentek důchodového věku značek potravin v České republice.



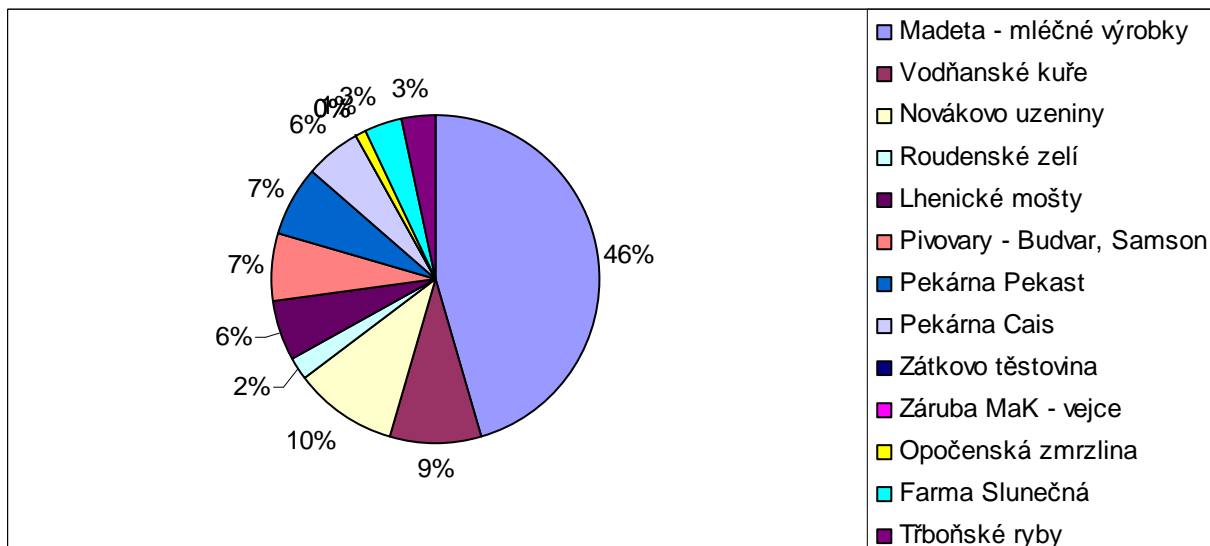
(Zdroj: vlastní)

5.8 Otázka č 8: Které regionální výrobce znáte a jaké výrobky vyrábí?

V otázce číslo 8 byli respondenty dotazovány na znalost regionálních výrobců a na výrobky, které tyto firmy vyrábějí. Tato otázka je otevřená. V následujících grafech 12 a 13 vyšlo, že nejčastěji respondenti uváděli firmu Madeta. U pracujících žen to bylo 46% a u důchodkyň 27%. Velké zastoupení v odpovědích měly i firmy Vodňanské kuře, Novákovo uzeniny, Lhenické mošty, ale i farma Slunečná. Často byly uváděny pekárny (Cais, Pekast, Srnín...) a pivovary (Budvar nebo Samson). Překvapilo mě, kolik regionálních výrobců respondenty znaly. Můj předpoklad o znalosti regionálních potravin se nevyplnil. V dotaznících se ale objevovaly jen ty nejznámější firmy. Je ale vidět, že zájem o regionální potraviny stoupá. Kvůli kauzám o potravinách z Polska si

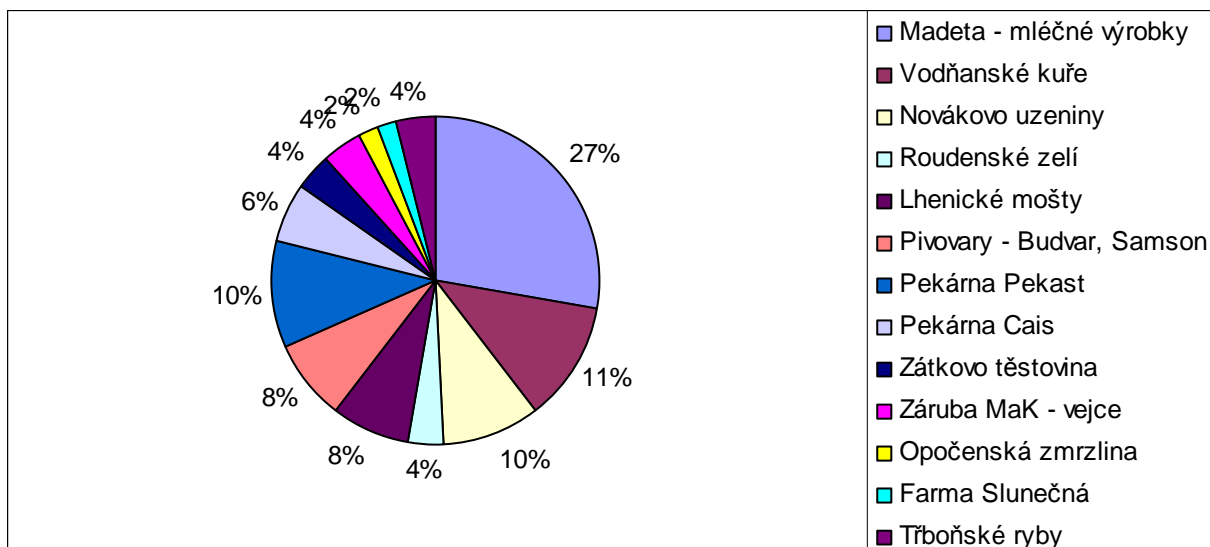
Češi dávají větší pozor na to, co kupují. Můj první předpoklad, že bude povědomost o regionálních potravinách nedostačující se tedy nevyplnil.

Graf 12: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o znalostech regionálních výrobců



(Zdroj: vlastní)

Graf 13: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek důchodového věku v procentech o znalostech regionálních výrobců.

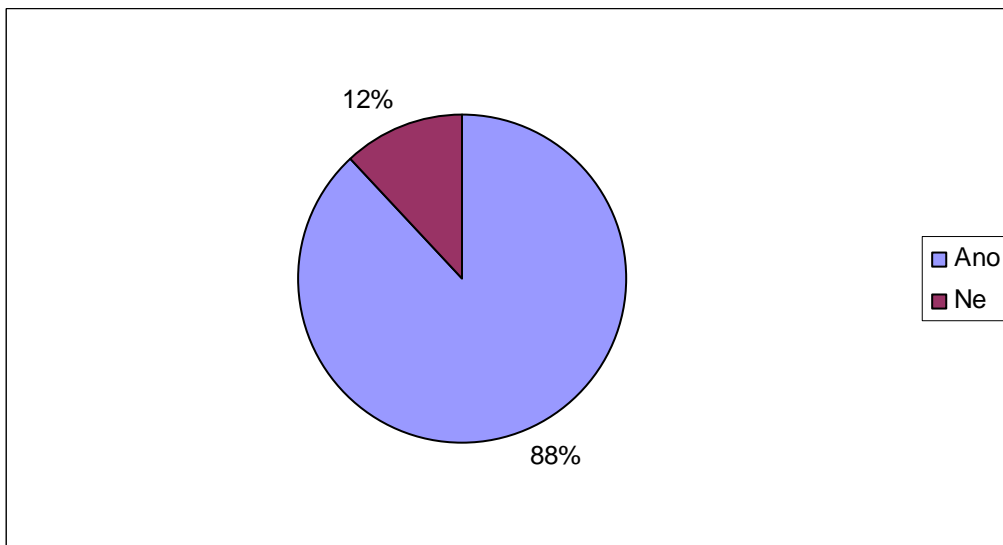


(Zdroj: vlastní)

5.9 Otázka č. 9: Kupujete regionální potraviny?

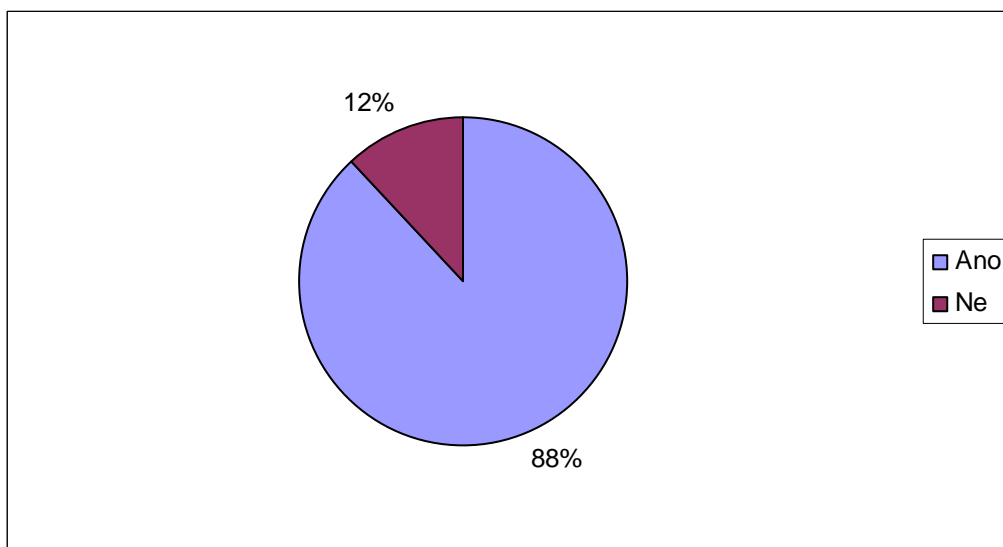
V otázce číslo 9 byly respondentky dotazovány, jestli regionální potraviny kupují. V grafu číslo 14 a 15 jsou uvedena zjištěná data. Výsledky v obou skupinách jsou totožné. Je zřejmé, že pouze 12 % respondentek regionální potraviny nekupuje. 88% uvádí, že regionální potraviny kupuje.

Graf 14: Hodnocení odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o tom, jestli kupují regionální potraviny



(Zdroj: vlastní)

Graf 15: Hodnocení odpovědí respondentek důchodového věku v procentech o tom, jestli kupují regionální potraviny

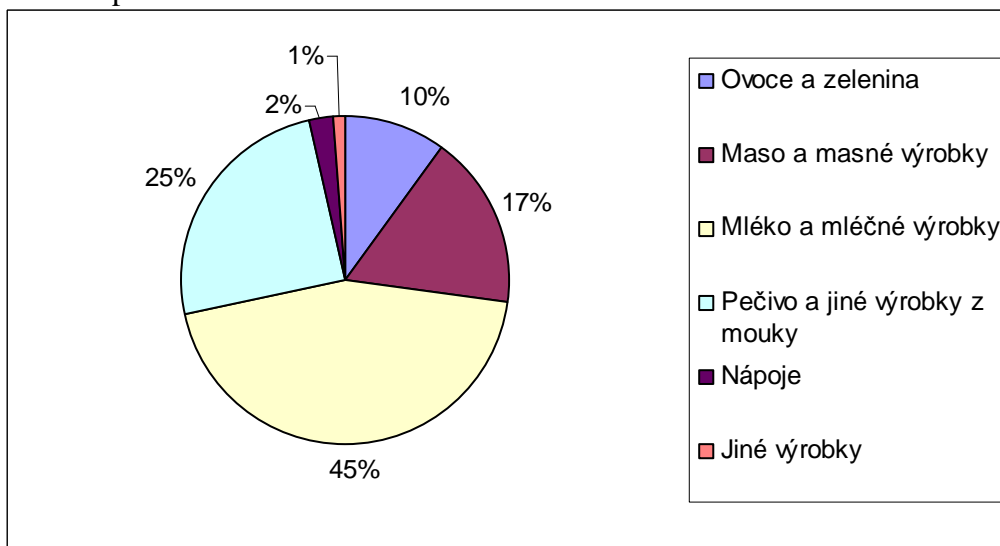


(Zdroj: vlastní)

5.10 Otázka č. 10: Druh regionální potraviny, kterou nejčastěji kupujete?

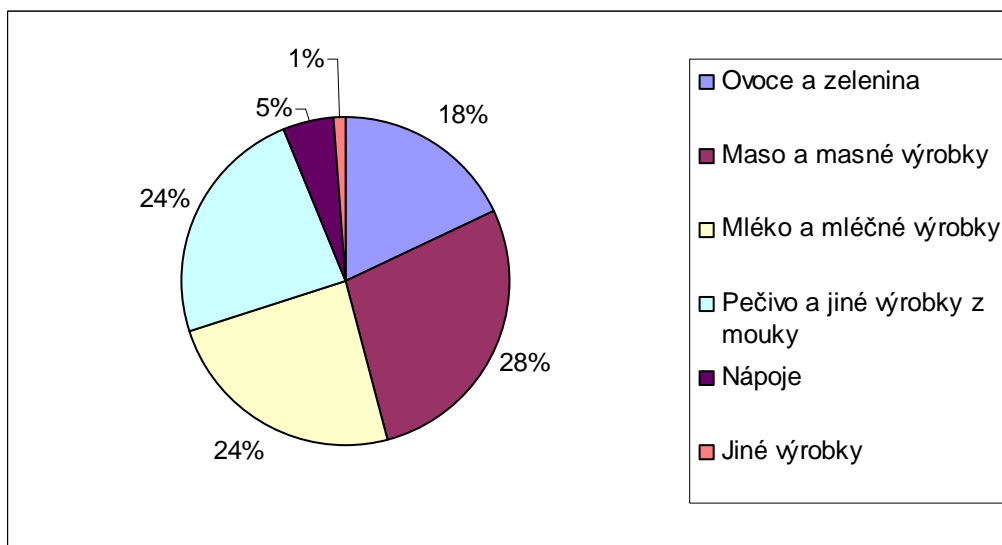
Na tuto otázku odpovídaly respondentky, které v předchozí otázce uvedly, že regionální potraviny kupují. Tedy 88%. Možné bylo označit 2 odpovědi. U pracujících byly označeny nejčastěji mléko a mléčné výrobky. Tuto odpověď označilo 45% pracujících a 24% důchodkyň. U žen důchodového věku se nejčastěji objevily maso a masné výrobky. Tuto odpověď uvedlo 28% důchodkyň a 17% pracujících. Stejně zastoupení mělo pečivo a jiné výrobky z mouky. Značilo ho 25% pracujících a 24% důchodkyň. 18% důchodkyň zmínilo ovoce a zeleninu. Tyto potraviny označilo 10% pracujících. Zbylé respondentky nakupují nápoje nebo zvolily jinou odpověď. Jakou jinou možnost uváděly Opočenskou zmrzlinu.

Graf 16: Procentuelní vyjádření, který druh regionálních potravin je nejvíce vyhledáván ženami v produktivním věku.



(Zdroj: vlastní)

Graf 17: Procentuelní vyjádření, který druh regionálních potravin je nejvíce vyhledáván ženami v důchodovém věku.

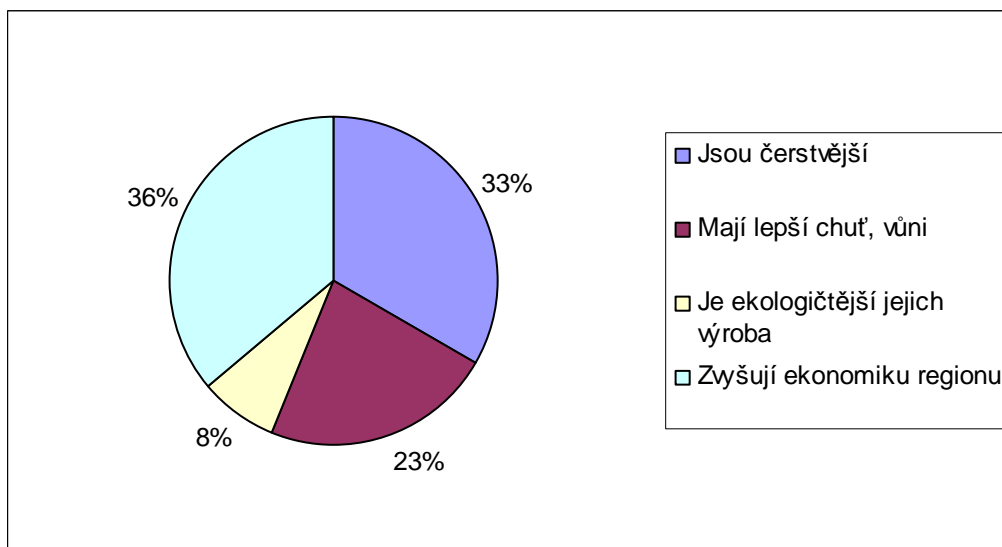


(Zdroj: vlastní)

5.11 Otázka č. 11: Proč kupujete regionální potraviny?

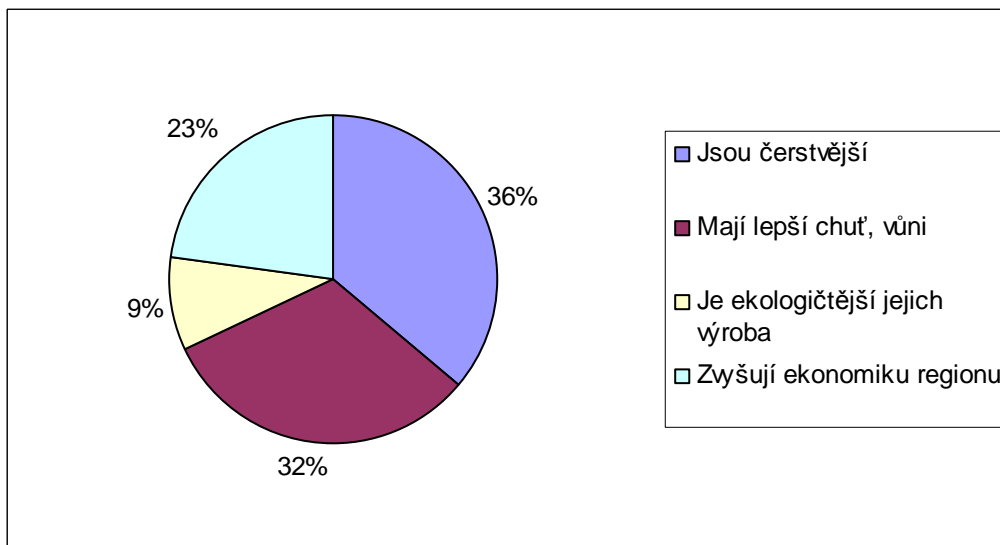
Na otázku číslo 11 odpovídaly respondentky, které u otázky číslo 9 označily kladnou odpověď. Tato otázka zjišťuje důvody kupování regionálních potravin. Bylo možné označit 2 odpovědi. Pracující ženy za nejhlavnější důvod, proč regionální potraviny kupují označily, že zvyšují ekonomiku regionu. Tato odpověď byla použita 36% pracujících žen. 33% pracujících žen označilo, že jsou tyto potraviny čerstvější, 23% je kupuje kvůli lepší chuti nebo vůni a 8% pracujících je kupuje, protože je ekologičtější jejich výroba. U žen důchodového věku byla nejčastěji využita odpověď, že jsou tyto potraviny čerstvější. Tuto odpověď označilo 36% důchodkyň. 32% důchodkyň je kupují kvůli lepší chuti nebo vůni, 23% kvůli zvyšování ekonomiky regionu a 9% kvůli ekologičtější jejich výrobě. Nejčastější důvod pro kupování regionálních potravin je jejich čerstvost. Tato odpověď získala 35% respondentů, 29% označilo, že zvyšují ekonomiku regionu, 27% kvůli lepší chuti nebo vůni a 9% kvůli ekologičtější výrobě.

Graf 18: Hodnocení odpovědí respondentek v produktivním věku v procentech o důvodech kupování regionálních potravin.



(Zdroj: vlastní)

Graf 19: Hodnocení odpovědí respondentek v důchodovém věku v procentech o důvodech kupování regionálních potravin.



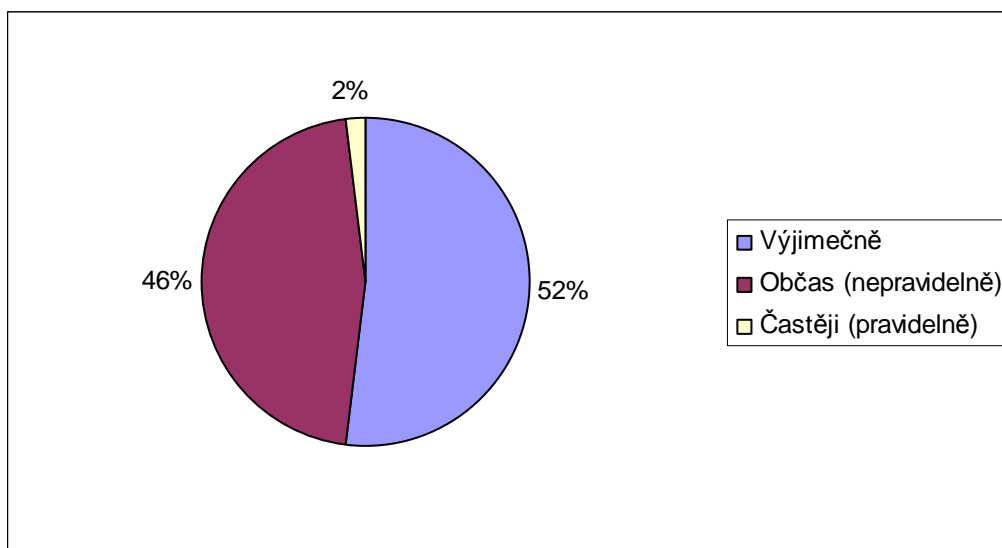
(Zdroj: vlastní)

5.12 Otázka č. 12: Chodíte nakupovat nefarmářské trhy?

Otázka číslo 12 se měla u respondentek zjistit, zda chodí nakupovat na farmářské trhy. V grafu číslo 20 a 21 jsou vyhodnoceny získané odpovědi o návštěvnosti farmářských trhů. 52% pracujících odpovědělo, že na farmářské trhy chodí nakupovat výjimečně, 46% občas nepravidelně a jen 2% častěji a pravidelně. 68% důchodkyň nakupuje na farmářských trzích výjimečně, 32% občas nepravidelně a žádná

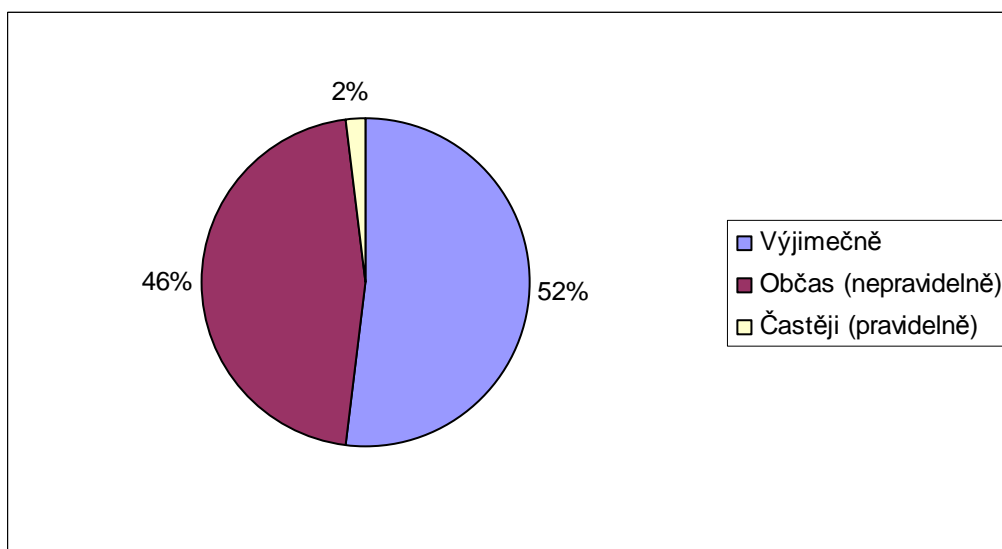
důchodkyně farmářské trhy nenavštěvuje pravidelně. Ze zjištěných informací vyplývá, že farmářské trhy jsou více navštěvovány pracujícími ženami, tedy ženami mladšího věku.

Graf 20: Celkové hodnocení odpovědí o nakupování na farmářských trzích respondentek v produktivním věku



(Zdroj: vlastní)

Graf 21: Celkové hodnocení odpovědí o nakupování na farmářských trzích respondentek v důchodovém věku.

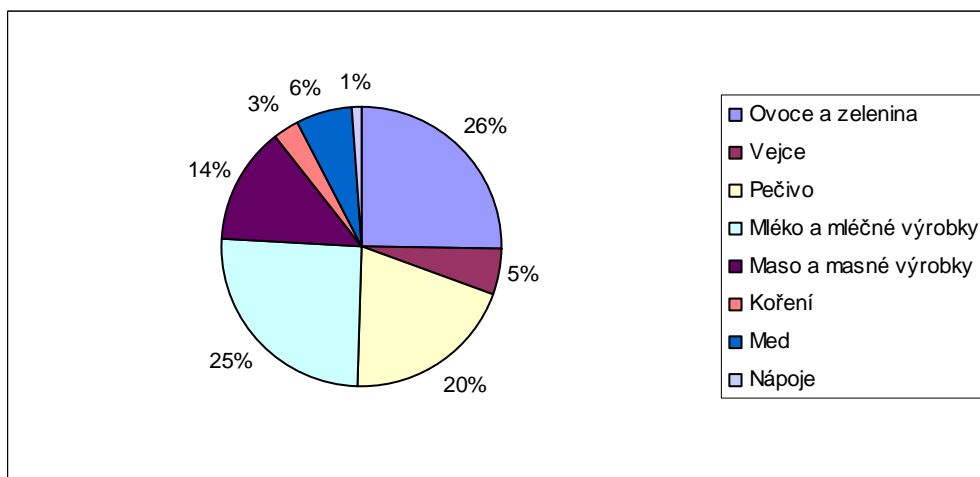


(Zdroj: vlastní)

5.13 Otázka č. 13: Co nejčastěji kupujete na farmářských trzích?

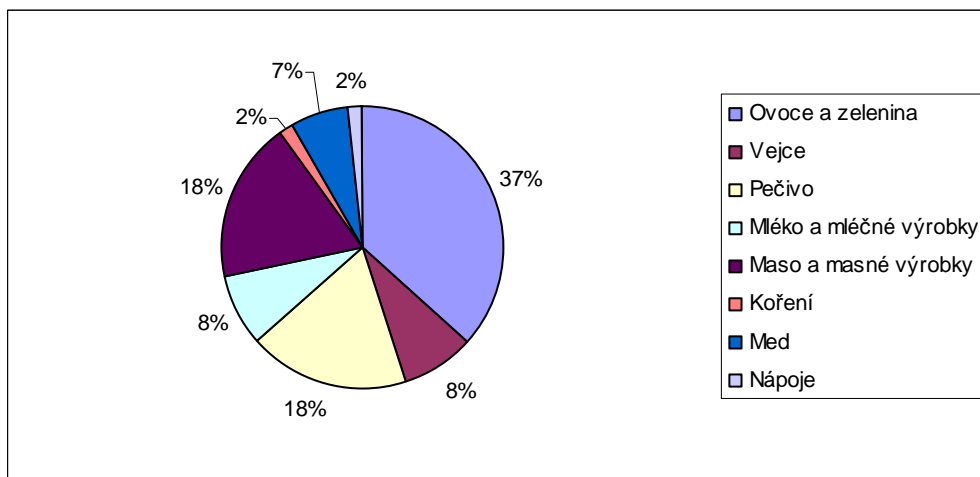
Tato otázka zjišťovala, co respondentky nejčastěji kupují na farmářských trzích. Tato otázka je otevřená. Pracující ženy nejčastěji uvedly ovoce a zeleninu. Tato odpověď měla 26% zastoupení. 25% pracujících uvedlo, že nejvíce kupují mléko a mléčné výrobky, 20% pečivo, 14% maso a masné výrobky a také byla zmíněna vejce, koření, med a nápoje (hlavně mošty). V grafu číslo 23 jsou znázorněny odpovědi respondentek v důchodu, co nejčastěji kupují na farmářských trzích. Nejčastěji bylo uvedeno ovoce a zelenina. Celkem 37% respondentek v důchodu uvedlo tuto odpověď. 18% maso a masné výrobky, 18% pečivo 8% vejce, 8% mléko a mléčné výrobky, 7% med a zbylé respondentky koření a nápoje.

Graf 22: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o druhu potravin kupovaných na farmářských trzích.



(Zdroj: vlastní)

Graf 23: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o druhu potravin kupovaných na farmářských trzích.

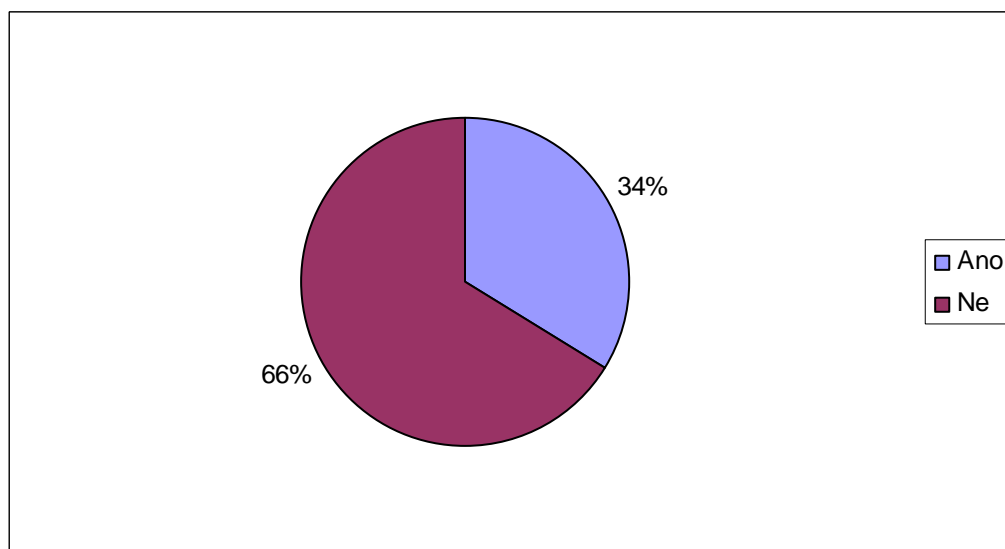


(Zdroj: vlastní)

5.14 Otázka č. 14: Nakupujete v obchodech Český grunt, U dobráka nebo v Ternu ve dnech farmářských trhů?

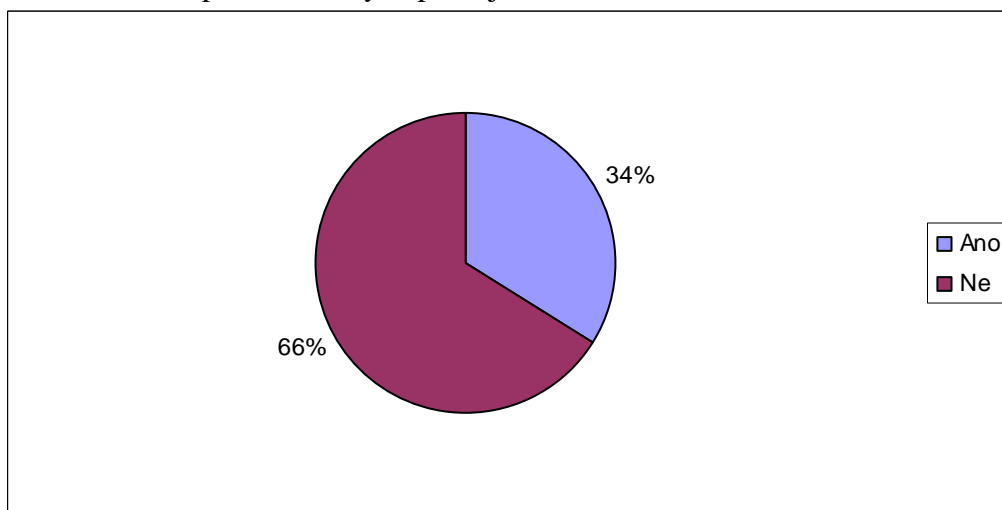
V této otázce se respondentek táži, zda nakupují ve specializovaných prodejnách na regionální potraviny. Výsledky u obou skupin jsou shodné. 66% v těchto obchodech nenakupuje a 34% ano. Tyto prodejny nabízejí výrobky od místních malých výrobců, ale také z ekologických farem. Na ekologických farmách jsou produkty pěstovány bez umělých hnojiv a jiných podpůrných chemických látek (MOUDRÝ, 2001).

Graf 23: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek produktivního věku v procentech o návštěvnosti specializovaných prodejen.



(Zdroj: vlastní)

Graf 23: Hodnocení četnosti odpovědí respondentek důchodového věku v procentech o návštěvnosti specializovaných prodejen.

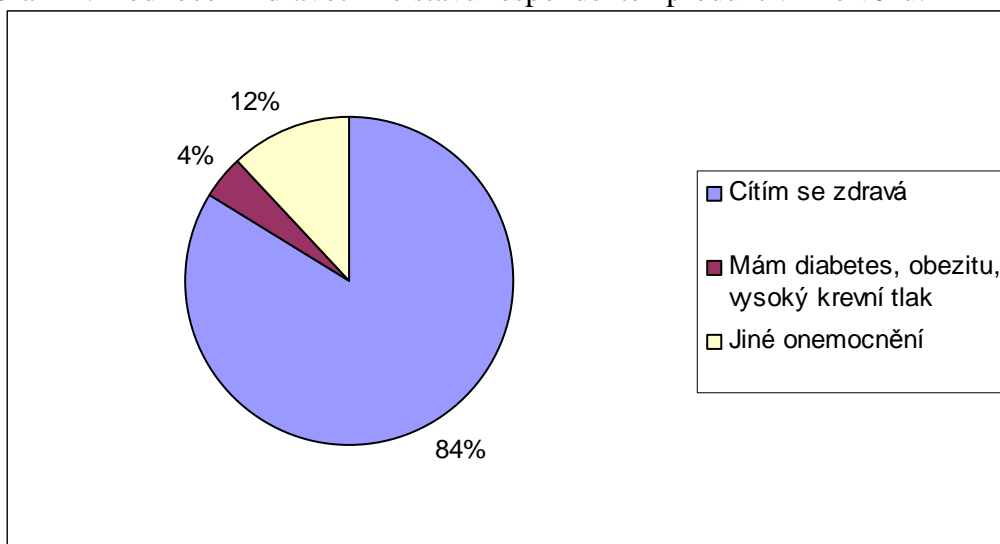


(Zdroj: vlastní)

5.15 Otázka č. 15: Cítíte se zdravá nebo trpíte nějakým chronickým onemocněním?

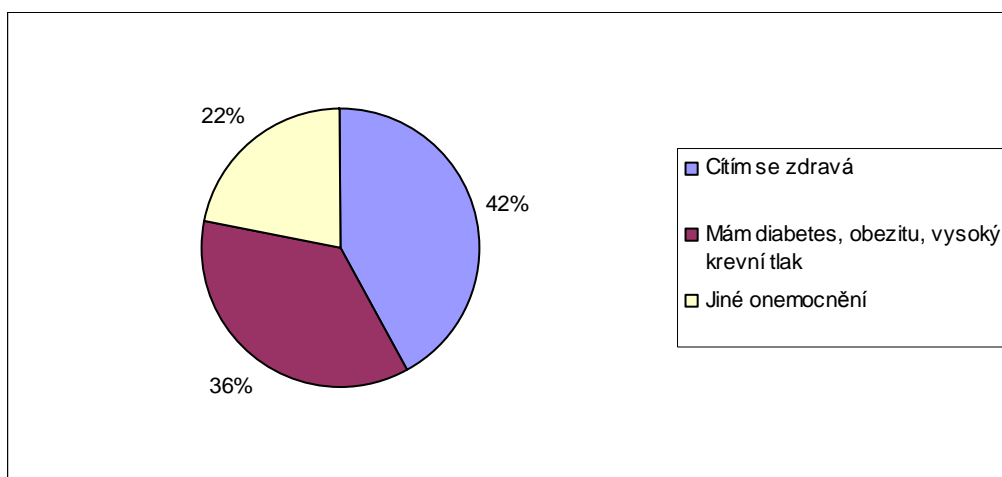
Otázka č. 15 se dotazuje na zdravotní stav respondentek. 84% pracujících žen se cítí zdravé, 12% trpí jiným onemocněním a 4% mají diabetes, obezitu nebo vysoký krevní tlak. Obezita je onemocnění, které se vyznačuje nadměrným množstvím tělesného tuku (VÍTEK, 2008). Tímto onemocněním trpí stále více lidí a tak jsem chtěla zjistit, jestli lidé s tímto onemocněním jinak pohlíží na regionální potraviny. Tato hypotéza se mi nepotvrdila. U důchodkyň jsou výsledky této otázky pochopitelně jiné z důvodu věkového rozdílu. 42% důchodkyň se cítí zdravé, 36% má diabetes, obezitu nebo vysoký krevní tlak a 22% důchodkyň má jiné onemocnění. Touto otázkou jsem se chtěla dozvědět, zda je výběr kvalitních potravin spojený se zdravotním stavem respondentek. Tato hypotéza se mi při sběru dat nepotvrdila.

Graf 24: Hodnocení zdravotního stavu respondentek produktivního věku.



(Zdroj: vlastní)

Graf 25: Hodnocení zdravotního stavu respondentek produktivního věku.



(Zdroj: vlastní)

6. ZÁVĚR

Cílem mé bakalářské práce bylo zjistit znalosti pracujících žen a důchodkyň o regionálních potravinách. Tyto znalosti byly formou dotazníkového šetření zjišťovány v souboru 50 pracujících žen a 50 důchodkyň. Z provedeného dotazníkového šetření vyplývá, že 88% respondentek regionální potraviny kupuje. Všechny respondentky znají alespoň jednoho regionálního výrobce a jeho produkty. I když 72 respondentek neznalo značku „Regionální potravina“, s některými z následujících značek potravin (Klasa, Nejlepší z našeho kraje, Český výrobek, Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu, Zaručená tradiční specialita, Označení bio potravin podle EU, Produkt ekologického zemědělství, Demeter - biodynamické zemědělství, Fairtrade, Česká kvalita, Vím, co jím, Z našeho kraje, Zdravá potravina, Bez zbytečné chemie) se v praxi setkaly. 3 respondentky z celého 100 členného souboru uvedly, že nakupují potraviny označené značkou Klasa, kterou zná 89 respondentek. Průzkum dopadl tak, že 33% pracujících žen při nakupování potravin hledí hlavně na složení potravin (obsah tuku, cukru, kalorická hodnota, masové části, lepek...), u 22% rozhoduje cena produktu, 19% kupuje české výrobky, 14% hledí na chutnost a vzhled produktu a 12% kupuje potraviny podle množství přídatných látek. 38% důchodkyň pohlíží hlavně na cenu. Ovšem 25% důchodkyň označilo, že při nakupování rozhoduje, jestli je produkt český výrobek, 21% vybírá své potraviny podle chutnosti a vzhledu, 9% nakupuje podle množství přídatných látek a 7% podle složení produktu. Pokud se týká znalostí respondentek o regionálních potravinách je možné je hodnotit jako dobré, neboť v otázkách o znalostech regionálních potravin každá uvedla několik regionálních výrobců a jejich výrobky.

7. PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY

Biopotraviny [online] 2010 [cit. 2012-11-18]. Dostupné z:
<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/biopotraviny-1/>

eAGRI [online] 2009. [cit. 2012-11-20]. Dostupné z:
<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/>

FLAJŠAROVÁ, A., *Pět důvodů pro lokální potraviny* [online] 2012. [cit. 2012-12-3].
Dostupné z: <http://suroviny.gastronews.cz/pet-duvodu-pro-lokalni-potraviny>

France Guide [online] 2008. [cit. 2012-12-14]. Dostupné z:
<http://cz.franceguide.com/idees-vacances/art-de-vivre/Nazev-a-logo-ov%C4%9B%C5%99neho-ozna%C4%8Deni-p%C5%AFvodu-potravin-AOC-sem%C4%9Bni-nAOP.html?nodeID=119&EditoID=213005>

HOLLÝ, L., *Gastronomie v České republice* [online] 2004. [cit. 2012-12-10]. Dostupné z:
<http://www.tourism.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=115518>

HVÍZDALOVÁ, I., *Větší ochrana pro regionální potraviny* [online] 2012. [cit. 2013-2-16]. Dostupné z: <http://www.agronavigator.cz/service.asp?act=print&val=118881>

Chutná hezky Jihočesky [online] 2010. [cit. 2012-11-15]. Dostupné z:
<http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/regionalni-potravina.html>

Informační centrum bezpečnosti potravin [online] 2012. [cit. 2012-12-10]. Dostupné z:
<http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/kvalita-potravin.aspx>

JAKL, Ladislav. *Práva na označení a průmyslové vzory*. 2. vyd., Praha: Metropolitní univerzita, 2008. 252 s. ISBN 978-80-86855-36-3

JAVŮRKOVÁ, J., *Potraviny na Slovensku prodraží jen o vyšší daň z přidané hodnoty* [online] 2004. [cit. 2013-2-16]. Dostupné z:
<http://www.agronavigator.cz/default.asp?ids=93&ch=1&typ=1&val=22760>

KOZEL, R. A KOL. *Moderní marketingový výzkum*. Praha:Grada 2006, 279 s., ISBN 80-247-0966-X

MOUDRÝ, J.: *Kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 2001, 152 s. , ISBN 80-7040-526-0

MRAČKOVÁ, Z., *Regionální potraviny jako marketingový nástroj – konkurenční výhoda pro rozvoj gastronomie i turismu* [online] 2010. [cit. 2013-2-16]. Dostupné z: <http://www.retailinfo.cz/konference/tiskove-zpravy/regionalni-potraviny-jako-marketingovy-nastroj-%E2%80%93-konkurencni-vyhoda-pro-ro>

Oceněné regionální potraviny [online] 2011 [cit. 2012-11-18]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/>

Pravidla pro udělování národní značky KLASA [online] 2011 [cit. 2012-11-18]. Dostupné z: http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf

Prodej ze dvora [online] 2011 [cit. 2012-11-18]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/prodej-ze-dvora/>

Velvyslanectví Polské republiky v Praze [online] 2013. [cit. 2013-2-16]. Dostupné z: http://praha.trade.gov.pl/cz/kalendarium/detail/y,2013,article,5218,CHUTE_REGIONU_velytrh_regionalnich_potravin_v_Polsku.html

VÍTEK, Libor. *Jak ovlivnit nadváhu a obezitu*. 1. vydání. Praha: Grada, 2008. 160s. ISBN 978-80-247-2247-4.

VLČEK, T., *Totalita* [online] 1999. [cit. 2012-12-10]. Dostupné z: <http://www.totalita.cz/vysvetlivky/of.php>

Výsledky potravinářské soutěže Chutná hezky Jihočesky 2012 [online] 2012 [cit. 2012-11-18]. Dostupné z: <http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/ocenene-produkty.html>