

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Produkty živočišného původu a jejich uplatnitelnost na farmářských
trzích

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavel Smetana, PhD.

Konzultant bakalářské práce: Ing. Eva Samková, PhD.

Autor: Ivana Tesařová

České Budějovice, duben 2013

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Fakulta zemědělská

Akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Ivana TESAŘOVÁ
Osobní číslo: Z10794
Studijní program: B4131 Zemědělství
Studijní obor: Agropodnikání
Název tématu: Produkty živočišného původu a jejich uplatnitelnost na farmářských trzích
Zadávající katedra: Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Zásady pro vypracování:

Cílem práce je zpracovat přehled produktů živočišného původu (z masa a mléka) z pohledu jejich zastoupení na prodeji v rámci farmářských trhů.

Metodika: Zpracovat literární zdroje zabývající zadanou problematikou.

Hypotéza: V rámci farmářských trhů jsou produkty, které jsou, na rozdíl od jiných, zákazníky požadovány častěji.

Výsledky: Tabulkové a grafické zpracování zjištěných údajů.

Diskuse: Shrnutí zjištěných údajů.

Závěr: Přehledné shrnutí nejdůležitějších výsledků.

Rozsah grafických prací: tabulky a grafy

Rozsah pracovní zprávy: 25-35 stran

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

- Cross, H. R., Overby, A. J.: Meat science, milk science and technology. Amsterdam, Elsevier Science Publisher, 1988, 458 s.
- Čepička, J. a kol.: Obecná potravinářská technologie. Praha: VŠCHT, 1995
- Kadlec, P., Melzoch, K., Voldřich, M. a kol.: Co byste měli vědět o výrobě potravin? : technologie potravin. Ostrava: Key Publishing, 2009, 1. vyd., 536 s. ISBN 978-80-7418-051-4
- Steinhäuser, L. et al.: Produkce masa. LAST, 2005, 464 s.
- Valchař, P.: Kvalita surovin v masné výrobě. Praha: FPBT - VŠCHT, 2003 184 s.
- Odborné články z databází dostupných v katalogu akademické knihovny Jihočeské univerzity.
- Odborné články týkající se sledované problematiky v časopisech: Perspektivy jakosti, Journal of the Science of Food and Agricultural, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Fleischwirtschaft International, Maso a ze sborníků z odborných konferencí
- Internetové databáze: ISI Web of Knowledge (Current Contents), Agroweb
V abecedním řazení podle ČSN 01 01 97 Bibliografická citace.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Konzultant bakalářské práce: Ing. Eva Samková, Ph.D.

Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Datum zadání bakalářské práce: 8. března 2012

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2013

Ing. Karel Suchý, Ph.D.

proděkan pověřený vedením ZF

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentů 13
370 05 České Budějovice

prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.

vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 8. března 2012

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala 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 bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním značených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách.

V Českých Budějovicích dne 12. dubna 2013

.....

Ivana Tesařová

Poděkování

Touto cestou bych chtěla poděkovat vedoucímu mé práce panu Ing. Pavlu Smetanovi, PhD., za cenné rady, náměty a připomínky během realizace mé bakalářské práce. Velice si vážím podpory mé rodiny během mého studia a vyjadřuji jí tímto velké poděkování.

Abstrakt

Výroba i prodej živočišných produktů musí splňovat předepsaná legislativní pravidla. Výrobci, prodejci i pořadatelé jsou povinni je dodržovat. Dotazníkový průzkum byl prováděn místním šetřením v době konání trhů, telefonickým dotazováním a prostřednictvím e-mailu. Šetření bylo prováděno v Jihočeském kraji. Zaměřeno bylo na výrobce masných a mléčných potravin. Bylo zjištěno, že na farmářských trzích jsou převážně nabízeny mléčné produkty z ovčího a kozího mléka. Mléko je prodáváno minimálně, z důvodu své krátké a obtížné údržnosti. Poptávka po čerstvém mase je vysoká, avšak to je farmáři na trzích nabízeno v menší míře. Převážná část chovatelů zprostředkovává prodej masa ze dvora, na základě závazných objednávek.

Klíčová slova

Legislativa, mléčné produkty, maso.

Abstract

The production and sale of animal products must meet the rules set out in the relevant legislation. The producers, sellers and organisers are obliged to observe the rules. The questionnaire survey was performed directly at the markets and also by phone and email inquiries. The survey was carried out in the South Bohemian region. It focused on the producers of meat and dairy products. The survey revealed that majority of the products offered at the markets are dairy products made of sheep and goat milk. The milk itself is sold only rarely, due to its short durability and difficult preservation. Although the demand for fresh meat is high, the farmers offer it only to a lesser extent at the market. Majority of the breeders sell meat directly at their farms, based on binding orders.

Key words

Legislature, dairy products, meat.

Obsah

1. ÚVOD	7
2. LITERÁRNÍ PŘEHLED	8
2.1 FARMÁŘSKÉ TRHY	8
2.2 PRAVIDLA PRODEJE	8
2.3 PODPORA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN	12
2. 4 PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	14
2. 4. 1. MASO	16
2.4.2. HOVĚZÍ MASO	16
2.4.3. VEPŘOVÉ MASO	17
2.4.4 SKOPOVÉ A KOZÍ MASO	19
2.4.5 DRŮBEŽÍ MASO	19
2.4.6 KRÁLIČÍ MASO	20
2.4.7 MASNÉ VÝROBKY	21
2.4.8 MLÉKO	21
2.4.9 FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	22
2.4.10 TVAROHY A SÝRY	23
2.5 BALENÍ A OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN	24
3. VLASTNÍ PRŮZKUM – DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ	26
4. DISKUSE	32
5. ZÁVĚR	34
6. SEZNAM LITERATURY	35
7. PŘÍLOHA	41

1. ÚVOD

Se změnou politické i ekonomické situace po roce 1990 dochází rovněž ke změně vztahů vlastnictví a to i v živočišné výrobě. V roce 1993 přestávají závazně platit dosavadní jakostní a technické normy. Důležitým mezníkem pro živočišnou výrobu bylo přijetí zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a jeho realizace prováděcími vyhláškami. Se vstupem České republiky v květnu 2004 do Evropské unie (EU) musí i potravinářská výroba splňovat její legislativní požadavky.

Po této velké změně v naší společnosti nastává rozvoj velkoobchodů, supermarketů a hypermarketů. Jejich snahou je prodat co nejvíce zboží za co nejnižší ceny. Není umění vyrobit, ale je umění vše dobře prodat. Dochází tak k produkci potravinových výrobků, kde hlavní místo kvalitní suroviny zaujímá větší podíl méně kvalitní surovina.

V současné době vzrůstá zájem o kvalitní živočišné produkty českých firem, společností a farmářů. Dochází k rozvoji tzv. „prodeje ze dvora“. Jedná se o prodej malých množství výrobků přímo spotřebiteli. Pravidla pro tento prodej určuje Veterinární zákon č. 166/1999 Sb., konkrétně prováděcí vyhlášky č. 289/2007 Sb. a č. 128/2009 Sb., v plném znění. Rodí se nový fenomén – farmářské trhy. Tyto prodejní akce se konají v pravidelných intervalech v mnoha městech po celé České republice. Na nich má spotřebitel možnost nakoupit opravdu, zaručeně kvalitní potraviny přímo od výrobce (farmáře, chovatele, pěstitele).

Cílem mé práce bylo zpracovat formou rešerše přehled produktů živočišného původu z masa a mléka. Na základě provedeného dotazníkové šetření na vybraném portfoliu farmářů v rámci Jihočeského kraje bylo zjišťováno, jaké vybrané živočišné produkty jsou na lokálních tržističích nabízeny častěji.

2. LITERÁRNÍ PŘEHLED

2.1 FARMÁŘSKÉ TRHY

Prodej na farmářských trzích zaznamenal v posledních letech nebývalý vzestup. Důvodem nárůstu je zejména poptávka po čerstvých domácích potravinách, které nejsou anonymní, a zákazník může být osobně v kontaktu se zemědělcem, který je vyprodukoval (dostupné z:

<http://ekolist.cz/cz/publicistika/nazory-a-komentare/martin-leibl-farmarske-trhy-jsou-v-oblasti-primeho-prodeje-potravin-fenomen>). Tento rozvoj svědčí o tom, že český spotřebitel je fundovaně informován jak o bezpečnosti potravin, tak i o jejich jakosti a na tomto základě se rozhoduje, jaké výrobky bude poptávat. Jedny z prvních farmářských trhů vznikaly bez jakýchkoli dotací a pobídek. Důvodem je osvěta občanů o složení potravinových výrobků, přídavných látkách (aditivech), náhražkách i o výživové hodnotě potravin. Sami nakupující mají zájem o to, jaké produkty si kupují na svůj stůl a zda je potravina „bezpečná“ pro konzumaci (dostupné z: <http://ekolist.cz/cz/publicistika/nazory-a-komentare/martin-leibl-farmarske-trhy-jsou-v-oblasti-primeho-prodeje-potravin-fenomen>). Průzkumem prováděným v několika evropských zemích bylo zjištěno, že produkty ekologického hospodářství jsou vyhledávány spotřebiteli z důvodu, že se jedná o místní potraviny, že je dobytek chován v dobrých životních podmínkách, že produkce chovatele je adekvátně cenově ohodnocena (pocitivá cena) (Zander *et al.*, 2013).

2.2 PRAVIDLA PRODEJE

Prodej na tržištích má svá pravidla, která určuje tržní řád. Ten vydávají města, městyse a obce dle § 18 zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s ustanovením § 11 a 102 odst. 2 písmene d, zákona č. 128/2000 Sb., o obcích (obecních zřízení) ve znění pozdějších předpisů (dostupné z: www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/). Obecně tržní

řády nařizují, určují a konkretizují pojem tržiště, tržnice nebo prodejní místo. Z tržního řádu Statutárního města České Budějovice je tržiště vymezený prostor, který umožňuje prodej zboží a poskytování služeb po celý rok. Prostor je veřejně přístupný. Prodejní zařízení nejsou stálého charakteru a po skončení prodeje jsou demontována (dostupné z: <http://www.c-budejovice.cz/cz/magistrat/stranky/vyhlasaky-a-predpisy.aspx>).

Kontrolním orgánem tržišť, kde je realizován prodej živočišných produktů, je dle veterinárního zákona č. 166/1999 Sb., v platném znění (Sbírka zákonů, 1999), místně příslušná Krajská veterinární správa (KVS). Úloha spočívá v přezkoumávání, zda jsou dodržovány podmínky a požadavky stanovené veterinárním zákonem, jeho prováděcími právními předpisy a dále přímo použitelnými předpisy Evropského společenství. KVS dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce. KVS bylo vypracováno Desatero k prodeji na farmářských trzích. Chovateli napomáhá v orientaci bezpečného hygienického prodeje masa, masných výrobků, vajec, mléka a mléčných výrobků atd. Udává mimo jiné, jaké teplotní podmínky je prodejce povinen dodržovat a kontrolovat (dostupné z: www.svs-cr.cz).

Teplotní podmínky stanovené v desateru:

- do +7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře;
- do + 4°C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře;
- do +3°C pro vnitřnosti;
- +5 °C až +18 °C pro vejce (nekolísavá teplota);
- +4 °C až +8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené;
- do 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu);
- ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.

Desatero vydané KVS je zpracováno dle platné legislativy – zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (Sbírka zákonů, 1997), zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči (Sbírka zákonů, 1999),

vyhláška č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (Sbírka zákonů, 2001), vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropské unie (Sbírka zákonů, 2007).

O rámcovou definici pojmu a základních principů, podle nichž by trhy fungovaly, se pokusilo ministerstvo zemědělství, které iniciovalo vznik kodexu farmářských trhů, jeho plné znění je uveřejněno na portálu eAGRI (dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/120003/Kodex_farmarskych_trhu.pdf). Na jeho formulaci se podíleli reprezentanti Asociace krajů, Sdružení místních samospráv, Svazu měst a obcí a rovněž samotní organizátoři. Text byl uveřejněn 31. května 2011, je nezávazný, má za úkol poskytnout zákazníkům potřebný návod, jak postupovat při výběru potravin. V případě, že se provozovatel konkrétního trhu s kodexem ztotožní, musí označit viditelným logem stánky prodejců, kteří garantují původ prodávaného zboží z vlastních zdrojů a jsou schopni jej prokázat. (dostupné z: <http://www.vitalia.cz/clanky/farmarske-trhy-maji-svuj-kodex/>).

Kodex mimo jiné uvádí:

- Prodávané zboží pochází od farmáře nebo výrobce, který garantuje původ prodávaného zboží z vlastních zdrojů a je schopen tento původ při prodeji prokázat.
- Provozovatelé trhů a farmáři u nabízeného zboží dodržují a splňují základní legislativní požadavky.
- Provozovatel farmářských trhů preferuje zejména farmáře, kteří prodávají zboží z daného regionu.
- Provozovatel trhu, který se hlásí k principům kodexu, zajistí označení vlastním jednotným a viditelným logem ty stánky prodejců, kteří splňují kritéria kodexu.
- Provozovatel trhu je povinen umístit znění kodexu na viditelném místě.
- Každá osoba (spotřebitel, farmář, prodejce, inspektor), která se domnívá, že došlo či dochází k prodeji zboží v rozporu s kodexem (např. zboží evidentně nepochází z farmy a je nakoupené ve velkoskladu atd.),

má právo upozornit na tento stav provozovatele. Provozovatel trhu je povinen neprodleně zajistit nápravu (dostupné z:

<http://www.vitalia.cz/clanky/farmarske-trhy-maji-svuj-kodex/>).

Podle veterinárního zákona č. 166/1999 Sb., v platném znění (Sbírka zákonů, 1999) a prováděcí vyhlášky č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES, ve znění pozdějších předpisů (Sbírka zákonů, 2007), má každé tržiště, na kterém jsou nabízeny k prodeji produkty živočišného původu svůj tržní řád. Ten upřesňuje kde, kdy a v jaké frekvenci se daný trh koná. Práva a povinnosti provozovatele a prodejce, která jsou pro partnery určující, dále pak závazné veterinární a hygienické podmínky prodeje. Prodávat malé množství výrobků je povoleno podnikům s malým objemem výroby, specifikace těchto provozoven je vymezena v prováděcí vyhlášce č. 128/2009 Sb., (Sbírka zákonů, 2009). Například „Trh U Vrby“ udává malé množství takto:

Za malé množství určené k prodeji se považuje maso nejvýše 10 kusů králíků, 10 kusů drůbeže za týden (§10 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb.), čerstvých vajec smí být prodáno jednomu konečnému spotřebiteli max. 60 ks týdně (§14 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb.) (dostupné z:

http://www.trhuvrby.cz/media/download_gallery/farmarsky_trh_u_vrby_-_trzni_rad_120307.pdf).

2.3 PODPORA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN

Stále více spotřebitelů si uvědomuje potřebu podporovat kvalitní potraviny produkované malými a středními zemědělci a producenty potravin z jednotlivých krajů České republiky. V tom jim napomáhá rozvíjející se systém specificky chráněných potravin. Jednou z nich je „Regionální potravina“. Tuto značku získá výrobek, který splní přísná předepsaná kritéria a má právo používat toto označení po dobu 4 let (dostupné z: www.regionálnipotravina.cz).

- **ČESKÁ REPUBLIKA**

Projekt Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství na podporu malých a středních pěstitelů a výrobců ve všech krajích České republiky (dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>). Projekt vychází vstřícně z zájmu veřejnosti o tuzemské kvalitní potraviny a stále vzrůstající oblíbenosti farmářských trhů. Prostřednictvím regionálních produktů získávají zákazníci čerstvé potraviny s jasným původem. K podpoře regionální potraviny se připojila i Potravinářská komora České republiky. V rozhovoru pro periodikum Venkov prezident Potravinářské komory ČR Ing. Milan Toman, CSc. vítá, že projekt je zaměřen na malé a střední podniky, které vyrábí speciality v menších objemech a vzhledem k jejich menší možnosti propagace spotřebitelé netuší, že v jejich sousedství působí výrobce kvalitních moštů, uzenin nebo sýrů (Anonymus, 2012). Vyobrazení loga lokálních výrobců je na obr. 1.

Obr. 1 Logo regionální potraviny



Zdroj: <http://eagri.cz/>

Koupí takto označených produktů podporují spotřebitelé farmáře přímo ze svého kraje a tím i zaměstnanost v regionu.

• JIHOČESKÝ KRAJ

Jihočeský kraj vypisuje od roku 2011 grantový program s názvem: Podpora přímého prodeje jihočeských zemědělských a potravinářských produktů. Jeho zaměřením je napomáhat plnění Akčního plánu Programu rozvoje Jihočeského kraje. Cílem je rozšíření, posílení a zlepšení konkurenceschopnosti prvovýrobců v jihočeském regionu. V roce 2011 měl program tři opatření:

1. Podpora pořízení nebo pronájmu prodejních automatů, mobilních farmářských prodejen.
2. Podpora organizace farmářských trhů.
3. Podpora „prodeje ze dvora“.

V roce 2012 bylo opatření č. 2 rozšířeno o podporu Organizace regionálních výstav, opatření č. 1 a č. 3 byla vyhlášena ve stejném znění.

V letošním roce 2013 je vyhlášeno opatření č. 1 pouze pro podporu mobilních farmářských prodejen, opatření č. 2 pro podporu organizace regionálních výstav hospodářských zvířat a opatření č. 3 zůstalo nezměněno (dostupné z: [http://www.kraj-jihocesky.cz/index.php?par\[id_v\]=1450&par\[lang\]=CS](http://www.kraj-jihocesky.cz/index.php?par[id_v]=1450&par[lang]=CS)).

Grantový program je v režimu veřejné podpory „de minimis“ = podpora dle malého rozsahu. Žadatel činí čestné prohlášení o výši poskytnutých podpor de minimis obdržенých za období uplynulých tří let, celková částka nesmí přesáhnout limit 7 500,- EUR. Jednotlivá opatření jsou poskytována podle nařízení Komise (ES) č. 1535/2007 (dostupné z:

[\[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1535:CS:NOT\]\(http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1535:CS:NOT\)\),](http://eur-</p></div><div data-bbox=)

nařízení č. 1998/2006 (dostupné z:

[\[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1998:CS:NOT\]\(http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1998:CS:NOT\)\).](http://eur-</p></div><div data-bbox=)

Centrální registr podpor malého rozsahu (de minimis) je veden Úřadem pro ochranu hospodářské soutěže.

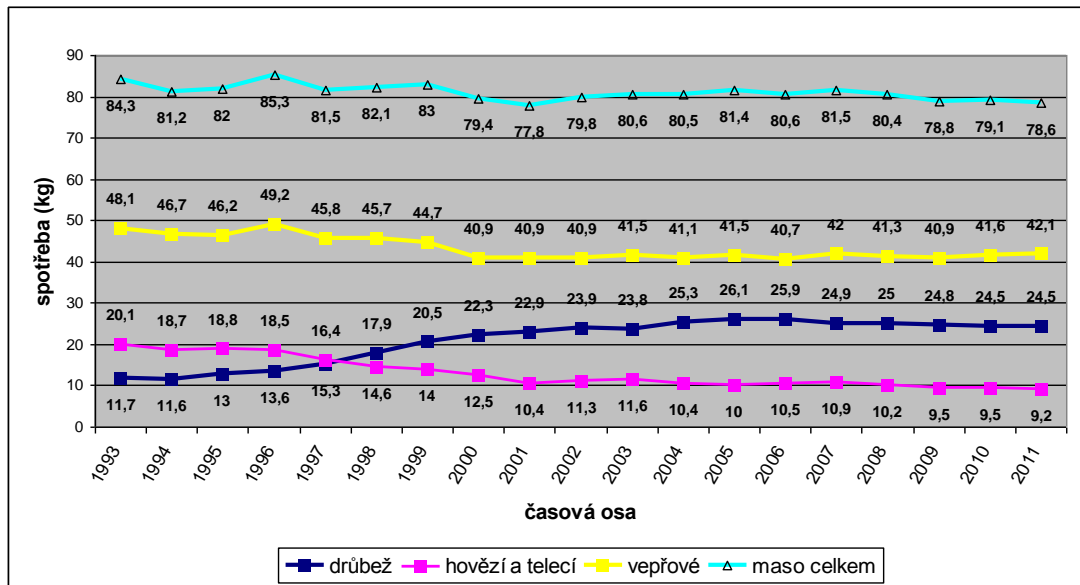
2. 4 PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

Mezi suroviny živočišného původu řadíme maso, mléko, vejce a med.

Zejména maso vzhledem k obsahu plnohodnotných bílkovin (obsahují všechny nezbytné aminokyseliny), minerálních látek a vitamínů je nepostradatelnou potravinou. V mléce je poměr živin též ve velmi dobrém poměru, jedná se zejména o kombinaci vitamínů a minerálních solí (Čepička *et al.*, 1999). Szmatoła *et. al.* (2013) uvádějí, že pastva (sledováno u kozího mléka), která je nejlevnějším způsobem krmení, ovlivňuje příznivě množství mastných a polynenasycených kyselin v mléce.

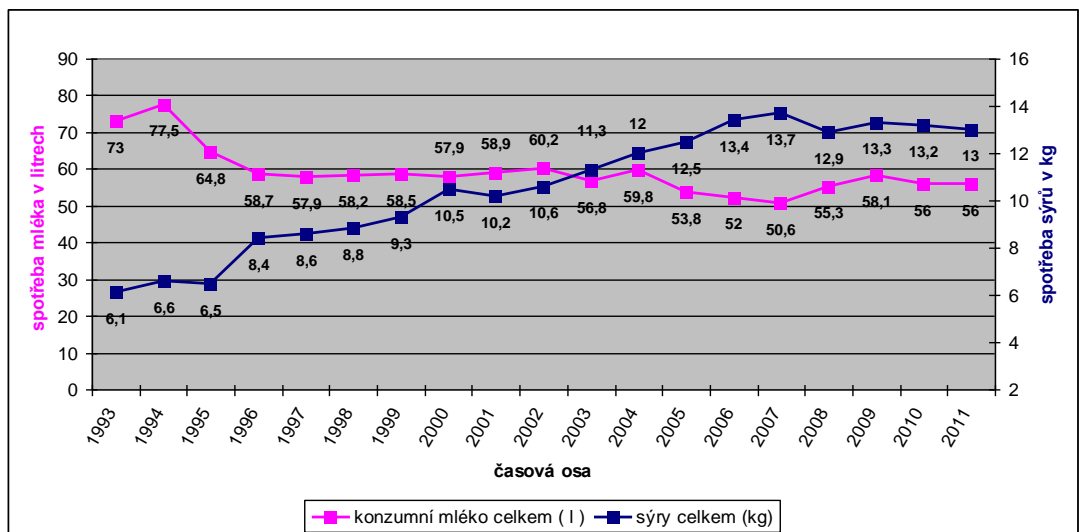
Roční spotřeba masa, mléka a sýrů na obyvatele ČR je uvedena v grafu 1 a 2.

Graf 1 Spotřeba masa v hodnotě na kosti (na obyvatele za rok)



Zdroj: ČSÚ

Graf 2 Spotřeba konzumního mléka a sýrů (na obyvatele za rok)



Zdroj: ČSÚ

2. 4. 1 MASO

„Maso je definováno, v širším slova smyslu, jako požitelné části těl teplokrevných zvířat, přičemž se definice rozšiřuje na všechny živočichy“ (Čepička *et al.*, 1999). V podmínkách ČR maso poskytují domestikovaní savci a ptáci, dále lovná zvěř (lovená nebo chovaná), sladkovodní ryby a v současnosti i krokodýli (Kadlec *et al.*, 2009). Chemické složení masa je ovlivněno druhovou příslušností zvířete, zejména však celou škálou vnitřních a vnějších faktorů. Na základě těchto skutečností je tedy zřejmé, že i u jednoho druhu zvířat nebude chemické složení masa jednotné a jedná se tedy o ukazatel orientační (průměrný). Zvláště u obsahu některých druhů živin bývá skutečná hodnota od průměrné odlišná (Skřivan *et al.*, 2000).

2.4.2 HOVĚZÍ MASO

Od roku 1992 začalo docházet k postupné restrukturalizaci stáda u nás chovaného skotu se záměrem vyššího zastoupení plemen s jednostrannou užitkovostí. Od té doby se začíná zvyšovat i podíl chovaných specializovaných masných plemen. Ve větším množství se v ČR chová 12 masných plemen, z nichž největší podíl mají plemena středního rámce (Aberdeen Angus, Hereford, Belgické bílomodré, Limousin, Piemont, Gasconne). Druhou skupinu tvoří plemena velkého tělesného rámce a to Blonde d'aquitaine, Charolais, Masný simentál a rustikální plemeno Salers. Z plemen malého tělesného rámce je u nás chován Skotský náhorní skot a plemeno Galloway. Každé z chovaných plemen má své charakteristické znaky a vlastnosti (Teslík *et al.*, 2000). Masná plemena mají geneticky danou dispozici ukládat ve zvýšené míře intramuskulární tuk, což se projevuje mramorováním svaloviny. Jde o vysoce kvalitní maso pro speciální kulinární úpravu (Steinhauser *et al.*, 2000). Nejlepším mramorováním se vyznačuje plemeno Wagyu (obr. 2), na dalším obrázku (obr. 3) je vyobrazená hodnotící stupnice mramorování hovězího masa.

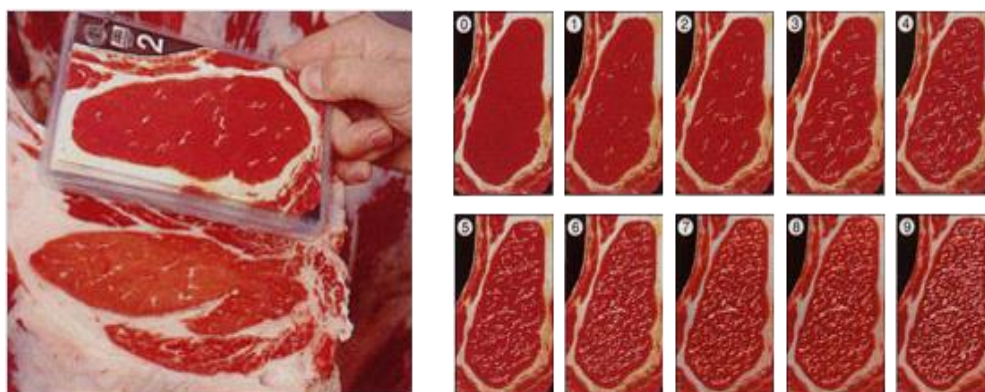
Podle údajů ČSÚ se spotřeba masa v ČR pohybuje kolem 9 kg na osobu za rok (tab. 2).

Obr. 2 Mramorování masa plemene Wagyu



Zdroj: <http://www.topbeef.cz/wagyu/plemeno8.html>

Obr. 3 stupnice mramorování hovězího masa



Zdroj: <http://www.australian-meat.com>

2.4.3 VEPŘOVÉ MASO

V České republice je obliba vepřového masa patrná již z jeho roční spotřeby v kg na 1 obyvatele, která činí téměř 42 kg (tab. 2). Toto množství odpovídá 52 % z celkové spotřeby masa. Stav chovů prasat za uplynulých 10 let zaznamenaly v ČR dramatický vývoj. V roce 2011 byla soběstačnost v ČR ve vepřovém mase na úrovni pouze 60,8 % (Matoušek *et al.*, 2013). Vývoj dovozu znázorňuje tab. 1.

Tab. 1 Vývoj dovozu vepřového do České republiky

Rok	Celková produkce (tis. t ž hm.)	Dovoz (tis. t ž hm.)	Vývoz (tis. t ž hm.)	Domácí spotřeba (tis. t ž hm.)	Podíl dovozu na domácí spotřebě v %
2004	547,0	89,3	75,6	564,6	15,8
2005	472,0	147,0	44,7	569,9	25,8
2006	449,3	154,6	42,3	564,0	27,4
2007	463,7	177,7	51,5	588,9	30,2
2008	431,6	212,4	64,6	583,0	36,4
2009	370,3	256,2	58,8	568,9	45,0
2010	366,4	279,5	68,6	574,0	48,7
2011 předběžně	350,0	282,0	62,0	575,0	49,0
2011/2010 v %	95,5	100,9	90,4	100,2	x

Zdroj: <http://ksz.af.czu.cz>

Vývoj stavů prasat i prasnic je i nadále ve velmi nepříznivém trendu. Ke konci roku 2011 byly prolomeny nejnižší zaznamenané stavy (od roku 1921). V ČR bylo k 1. 8. 2012 chováno 1 574 016 kusů prasat, z toho 100 932 kusů prasnic (Matoušek *et al.*, 2013).

Na základě mnoha odborných jednání konaných na půdě Ministerstva zemědělství (Mze), v souladu s nevládními organizacemi a Státní veterinární správou ČR, byl v roce 2010 připraven návrh nového dotačního podprogramu v rámci dotačního programu 8. nálezový fond. Tento podprogram, poskytovaný výlučně z národních zdrojů, se týkal podpory vybraných činností zaměřených na ozdravování chovů prasnic. V roce 2010 jej využilo 23 chovatelských subjektů a ozdravilo své chovy prasat za použití dotací ve výši 88 milionů korun. Následné podprogramy ozdravování pokračovaly v nastoupené cestě pomoci chovatelům. Jedná se o podprogram Podpora vybraných činností zaměřených na ozdravování chovů prasat (dochovů selat, plemenných prasniček a kanečků). Žádosti o dotace byly zpracovávány ve velmi krátkém čase, neboť k vyplacení finančních prostředků muselo dojít do konce roku 2011. Ze zprávy vyplývá pokračování tohoto podprogramu i pro rok 2012 (dostupné z: http://www.agroweb.cz/Statni-podpora-sektoru-chovu-prasat_s1670x59471.html).

2.4.4 SKOPOVÉ A KOZÍ MASO

Konzumace skopového a kozího masa je v ČR na velmi nízké úrovni, jak je patrné z tab. 2, pohybuje se dle zdroje ČSÚ mezi 0,20 – 0,40 kg, a činí tak přibližně 1 – 2 % z celkové roční spotřeby masa. Pravděpodobně za to může sezónnost porážky, jeho specifická vůně a chuť. Zasloužilo by si však z mnoha důvodů větší osvětu, propagaci a reklamu. Jehněčí a kůzlečí maso se vyznačuje dobrou stravitelností, malým množstvím kolagenních vláken, příznivým ovlivnění metabolismu cholesterolu. Maso ovčí neprorůstá tukem, ale svaly jsou jím obklopeny, takže ho lze snadno oddělit před kuchyňskou úpravou (dostupné z: http://www.naschov.cz/@AGRO/informacni-servis/Diskuse-o-produkci-a-spotrebe-masa__s485x32241.html).

Mimořádný význam chovu ovcí a koz je v tom, že svou produkcí zhodnocují zelenou píci jinak prakticky nevyužitelnou. Jde zejména o využití tzv. „absolutních pastvin“, nepřístupných pro mechanizační prostředky, jako jsou svahy, zvláště nerovné, břehy řek a potoků, cesty, různé enklávy mezi lesy atp. (Havlín *et al.*, 1983).

2.4.5 DRŮBEŽÍ MASO

Poptávka po tomto druhu masa je na stále vysoké úrovni, jak z důvodu příznivé ceny, nutriční hodnoty tak i doby kulinářské přípravy. Spotřeba drůbežího masa je mezi 23 – 25 kg, na spotřebě masa všech druhů se tedy podílí 30 % (Matoušek *et al.*, 2013). Systémy chovu jsou předmětem mnohých výzkumů, autoři se shodují, že při volném chovu je konverze krmiv a tělesná hmotnost nižší, než v intenzivním. Avšak Kvalita masa z hlediska chemického složení je lepší u volně chovaných zvířat (Bogosavljevic *et al.*, 2012).

V roce 2011 poklesla produkce drůbežího masa oproti roku 2010 o 10 %. Jedním z důvodů poklesu produkce jsou i dopady unijních standardů pohody kuřat chovaných na maso (směrnice Rady 2007/43/ES ze dne 28. června 2007 o pravidlech pro ochranu kuřat chovaných na maso). Domácí produkce je nedostačující a rozdíl je řešen dovozy. Sektor chovu drůbeže je vedením ministerstva zahrnut mezi priority sektoru (dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/vyrocní-a-hodnotící-zpravy/publikace-zemedelstvi/zemedelstvi-2011.html>).

V roce 2011 byl vypracován Mze dotační program na podporu chovatelům drůbeže, který byl prolongován i pro rok 2012.

2.4.6 KRÁLÍČÍ MASO

Králíci jsou chováni především pro jejich maso. Je tomu tak z hlediska chemického složení. Obsahuje hodně bílkovin, málo purinu, cholesterolu a tuku, je lehce stravitelné a chutné (Havlín *et al.*, 1983). Má příznivé složení aminokyselin a některých důležitých stopových prvků. Reprodukční schopnosti králíků jsou velmi dobré a v chovech intenzivních (brojlerového typu) lze získat od 1 králice za rok až 50 – 60 kusů odstavených (vykrmených) mláďat (Matoušek *et al.*, 2013). Podle užitkovosti rozdělujeme králíky na plemena masná, kožešinová a vlnářská. Většina plemen má užitkovost kombinovanou, a proto se při jejich třídění přihlíží k velikosti, dělí se na plemena velká – králík obr, plemena střední – velký světlý stříbrný a plemena malá – malý beran (Havlín *et al.*, 1983). Dle údajů ČSÚ činila spotřeba králíčího masa 1,8 kg na osobu a rok, to znamená další pokles oproti rokům předcházejícím. Pokles je zřejmý z tab. 2.

Tab. 2 Spotřeba vybraných druhů masa v České republice na obyvatele za rok

Maso v hodnotě na kosti	Měrná jednotka kg								
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
hovězí	11,5	10,3	9,9	10,4	10,8	10,1	9,4	9,9	9,1
vepřové	41,5	41,1	41,5	40,7	42,0	41,3	40,9	41,6	42,1
Skopové, kozí	0,3	0,2	0,4	0,4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4
drůbeží	23,8	25,3	26,1	25,9	24,9	25,0	24,8	24,5	24,5
králíčí	3,0	2,9	2,8	2,6	2,6	2,5	2,3	2,2	1,8

Zdroj: ČSÚ

2.4.7 MASNÉ VÝROBKY

Masná výroba znamená finální zpracování masa. Zahrnuje výrobu různých skupin výrobků, které vznikají různými technologickými metodami výroby. Zahrnuje několik operací, kterými se dosahuje potřebné údržnosti a charakteristické struktury, barvy a dalších žádoucích senzorických vlastností (Kadlec *et al.*, 2009). Údržnost (trvanlivost) těchto produktů je dosahována solením, snížením hladiny vody, sušením, snížením pH při fermentaci, uzením, nízkou teplotou při skladování. Významnou úlohu zde mají aditiva. Přírodní karotenoidy bixin a norbixin získávané ze semen stromu achiote (*Bixa oregana L.*), které jsou používány jako přírodní antioxidanty, napomáhají omezit používání syntetických látek (Garcia *at. al.*, 2012). Jedním z mnoha používaných aditiv je dusitan sodný (E 250), který působí jako antagonistu růstu *Clostridium botulinum* a má též účinky konzervační. Jeho množství je stanoveno hygienickými předpisy a vyhláškou č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky používání přídatných látek (dostupné z:

<http://www.emulgatory.cz/legislativa-cr/vyhlaska-4-2008>). Pro většinu masných výrobků je rozhodujícím krokem termoaktivace. U výrobků, které jsou označeny jako tepelně opracované (salámy, párky, špekáčky, jitrnice, sekaná aj.) se obvykle požaduje, aby bylo dosaženo takového pasteračního účinku, který je minimálně ekvivalentní záhřevu na 70 °C v jádře po dobu 10 min. (Kadlec *et al.*, 2009).

2.4.8 MLÉKO

Mléko provází lidský jídelníček téměř osm tisíc let. Člověk jej zařazuje do své potravy již ve velice raném věku a provází ho po celý život. Ve výživě je ceněno především pro svůj obsah bílkovin, minerálních látek a vitamínů. Při denní konzumaci mléka v množství 1 litr, může lidský organismus získat téměř 100 % doporučené denní dávky, například vápníku, sodíku a některých minerálních látek (Čepička *et. al.*, 1995). Spotřeba konzumního mléka je uvedena v grafu 2.

Všeobecně platí, že mléko je dokonalým živným prostředím pro řadu mikroorganismů, je tedy nutné dodržovat hygienická opatření, aby ke kontaminaci nedocházelo. Důležité je mimo jiné složení krmné dávky. Krmivo dobytka chovaného podle pravidel ekologického zemědělství obsahuje vyšší podíl sena, trávy a siláže. Tím se snižuje riziko krmení mykotoxiny kontaminovaného krmiva, které může vést ke kontaminaci mléka mykotoxiny (dostupné z: <http://www.fao.org/docrep/meeting/X4983e.htm>). Mléko v mléčné žláze zdravých zvířat je prakticky sterilní, teprve během dojení nebo po nadojení dochází k jeho mikrobiální kontaminaci, primární či sekundární (Smetana *et al.*, 2009). Kadlec *et al.* (2009) uvádějí vychlazení mléka maximálně do 3 hodin od počátku dojení na 4 – 6 °C a jeho uchování při této teplotě do přejímky autocisternou obvykle jednou denně, dále je nutné nejpozději do dvou dnů od nadojení mléko pasterovat z důvodu relativně rychlého rozvoje psychrotrofních organismů. Pasterace se provádí pro uchování zdravotní nezávadnosti a prodloužení údržnosti suroviny. Pasteraci je nutné provést tak, aby došlo ke snížení počtu mikroorganismů pod 1000 KTJ/ml, také je žádoucí snížení aktivity mléčné lipasy pod 1 % její výchozí hodnoty.

Způsoby pasterace:

- dlouhodobá minimálně 63 °C po dobu 30 minut;
- šetrná minimálně 72 °C po dobu 15 s;
- vysoká nejméně 85 °C po dobu 5 s (Kadlec *et al.*, 2009).

2.4.9 FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY

Fermentované (zakysané) výrobky jsou součástí jídelníčku od nepaměti. Tímto způsobem zpracováním mléka je zajištěna delší trvanlivost přirozenou cestou – biologickou konzervací – která přináší lidskému organismu řadu výhod. Celá řada zakysaných výrobků patří do skupiny tzv. funkční potraviny obsahujících živé probiotické mikroorganismy. Tyto produkty jsou ve většině případů výborně tráveny a zároveň příznivě ovlivňují střevní mikroflóru. Vyhláška Mze č. 77/2003 Sb., která stanoví mimo jiné požadavky na mléko

a mléčné výrobky, ve znění pozdějších předpisů, udává minimální celkový počet mikroorganismů (CPM). Pro jogurt je hodnota min. 107 CPM v jednom gramu (Sbírka zákonů, 2003). Fermentace se provádí dle použitých mikrobiálních druhů přidáním mezofilních bakterií mléčného kvašení, pomocí termofilních bakterií mléčného kysání a pomocí mléčného kysání a kvasinek. Do skupiny výrobků vznikající přidáním termofilních bakterií řadíme jogurty. Pro jejich výrobu se používá mléko kravské, kozí i ovčí (Čepička *et al.*, 1995).

2.4.10 TVAROHY A SÝRY

Mezi mléčné výrobky patří tvarohy a sýry. Ve vyhlášce č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, ve znění pozdějších předpisů, jsou tvarohy produkty získávané převážně kyselým srážením, sýry jsou vyráběny pomocí syřidel či jiných koagulačních činidel (Sbírka zákonů, 2003). Dle ČSÚ je spotřeba sýrů v ČR na obyvatele za rok 13 kg (graf 2). K produkci se zpracovává zdravotně nezávadné mléko kravské, kozí, ovčí případně syrovátka (dostupné z:

<http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/973ba1931bf7dedbc1256c6b00305e13/d398b3a68a7e4dbac1257ac40050a1e0/Obsah/0.92?OpenElement&FieldElementFormat=gif>).

Tvaroh je výrobek charakteristický slabě kyselou chutí, zbavený převážného množství syrovátky, pasterace se provádí na 85 °C po dobu 15 – 20 s, po zaočkování zákysem, přidavkem syřidla a pokrájením se plní do tvarožníků. Požadované hodnoty sušiny je dosaženo překládáním pytlů (Kadlec *et al.*, 2009).

Sýry tvoří rozsáhlou skupinu, která se dělí podle různých kritérií např. uzené, pařené, slané, měkké, polotvrdé, nezrající, zrající, přírodní atd. Jednotlivé druhy se vyznačují delší údržností, charakteristickou chutí, koncentrací kaseinu a mléčného tuku, konzistencí a nutriční hodnotou (Čepička *et al.*, 1995). Pro výrobu je významné chemické složení mléka, zejména obsah kaseinu a jeho vzájemný poměr s tukem, množství vápenatých iontů, přítomnost koliformních, termorezistentních a psychrotrofních organismů, alarmující je obsah sporotvorných organismů. Před sýřením se provádí šetrná pasterace mléka (doporučeně 72 – 80 °C po dobu 25 – 30 s, u malovýroby 65 °C

v délce 30 – 35 min.), dalším krokem je přidavek syřidla (LAKTOSIN, LAKTOCHYM, CAGLIFICIO CLERICI aj.), mikrobiální kultury a vápenatých iontů, sýření probíhá v rozmezí 35 – 40 minut. Dalším úkonem je krájení sýřeniny, formování pomocí tvořítek a lisování na požadovanou konzistenci. Výsledná chuť je ovlivněna použitou technikou solení a dobou zrání, která podle druhu sýra trvá pouze týdny, ale i více než rok (Smetana *et al.*, 2009).

2.5 BALENÍ A OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Podle Kadlece *et al.* (2009) obaly potravin splňují mnoho funkcí např. ochrannou, přepravní, estetickou, informační, technologickou, hygienickou a ekologickou. Z hlediska spotřebitele by měly nabídnout pohodlnou manipulaci (uchopitelnost), přesné dávkování, otevírání bez použití nástrojů, zpětné uzavření atd. Z pohledu výrobce se jedná zejména o vlastnosti týkající se hmotnosti, mechanické pevnosti, přepravy, opakovaného použití a likvidace. Používanými obalovými materiály jsou dřevo, papír, lepenky, kovy, sklo, plasty. Dynamicky se rozvíjí obalové materiály na bázi polymerů, které vynikají ve vlastnostech tepelné stability, mechanické odolnosti, propustnosti pro vlhkost, plyny a aromatické látky. Významná je i jejich tvarovatelnost do požadované podoby. Dle zákona č. 110/1997 Sb., § 5 musí obal zabránit znehodnocení chráněného obsahu, a změně senzorické hodnoty (Sbírka zákonů, 1997), dále pak podle zákona č. 477/2001 Sb., o obalech s ohledem na jejich složení, likvidaci, označování a nakládání ve všech člancích potravinového řetězce (Sbírka zákonů, 2001).

Označování potravin poskytuje spotřebiteli základní údaje o potravine, kterou se rozhodl koupit. Informace musí být pravdivé, přehledně zpracované, srozumitelné a neuvádět spotřebitele v omyl. Na obale musí být uvedeno mimo jiné složení, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, nutriční hodnota, obsah alergenních složek, způsob skladování. Důležitým údajem je též název a sídlo firmy. Náležitosti označování potravin ukládá vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků (Sbírka zákonů, 2005).

V roce 2012 se Mze zabývalo přípravou novely zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích z důvodu implementace změn v potravinovém právu EU. Jedná se zejména o nařízení EU o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které zasáhne celý potravinový řetězec.

Změny se týkají:

- povinných údajů uváděných na obale;
- minimální velikosti písma min 1,2 mm (povinné údaje);
- kontrastu pozadí a uváděnými informacemi;
- označení země původu, provenience;
- uvedení výživové hodnoty pro všechny potraviny (obsah tuku, cukrů, bílkovin a soli);
- zpřesnění označování alergenních složek.

Účinnost těchto opatření je odložena od 13. prosince 2014, mimo ustanovení o nutričním označování, které je odloženo od 13. prosince 2016 (Štěpánek, 2012).

3. VLASTNÍ PRŮZKUM – DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Vlastní průzkum byl uskutečněn na vybraném portfoliu občanů, a to v Jihočeském kraji u výrobců a prodejců živočišných produktů, jmenovitě masa, masných výrobků, mléka a mléčných výrobků. Dotazníkové šetření bylo provedeno osobně v průběhu konání trhů v Českých Budějovicích (Trh u Vrby), telefonickým dotazováním a e-mailem. Dotazník je uveden v příloze.

Vyhodnocení dotazníkového šetření

1. Producenti živočišných produktů

Na vyplnění dotazníku reagovalo 20 farmářů z Jihočeského kraje (tab. 3).

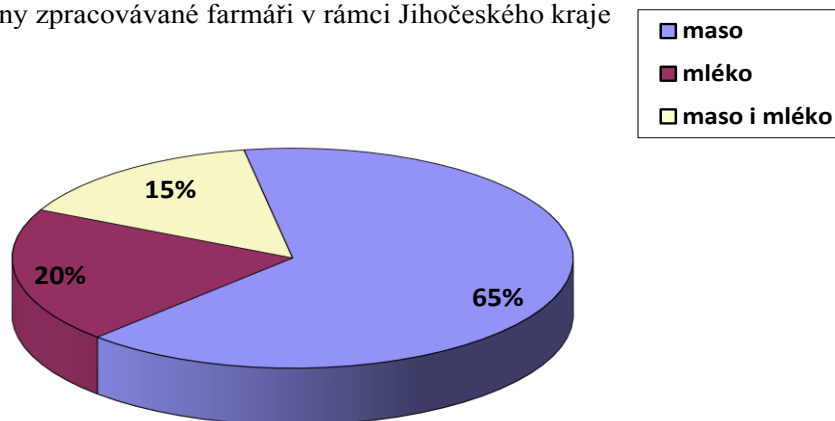
Tab. 3 Zastoupení dotazovaných farmářů v okresech Jihočeského kraje

okres	počet	%
České Budějovice	6	30
Český Krumlov	3	15
Strakonice	5	25
Tábor	3	15
Prachatice	1	5
Pelhřimov	1	5
Jindřichův Hradec	1	5

2. Zpracovávané suroviny

Nejčastěji produkovanou surovinou je u výrobců maso 65 %. Mléko zpracovává 20 % dotazovaných a maso i mléko 15 % (graf 3).

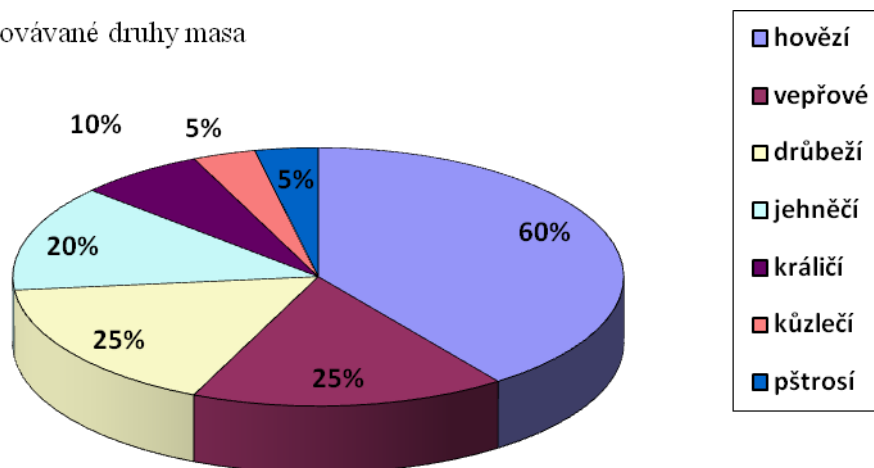
Graf 3 Suroviny zpracovávané farmáři v rámci Jihočeského kraje



3. Druhy zpracovávaného masa

Mezi nejčastěji zpracovávané maso se řadí hovězí 60 %. Dále pak v přibližně stejném množství jsou vepřové a drůbeží 25 %, těsně za nimi je jehněčí 20 %. Nejmenší podíl tvoří králíčí 10 %, kůzlečí 5 % a pštrosí 5 % (graf 4).

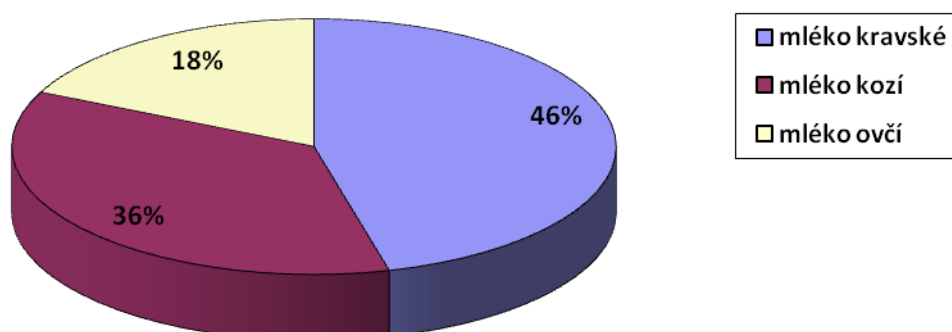
Graf 4 Zpracovávané druhy masa



4. Druhy zpracovávaného mléka

Skupina zpracovatelů mléka je méně početná. Z celkového počtu dotazovaných ji tvoří 7 výrobců (35 %) této suroviny. Kravské mléko je získáváno pěti respondenty, kozí čtyřmi a ovčí pouze dvěma. Důvodem je velká pracnost při jeho získávání, malá údržnost a v současnosti je to způsobeno také v problematice s jeho odbytem (graf 5).

Graf 5 Zpracovávané druhy mléka



5. Nabídka a prodej masných a mléčných výrobků

Na základě této otázky bylo zjištěno, že nejčastěji nabízeným produktem je balené nebo nebalené maso. Ve většině případů je nabízeno farmáři přímo spotřebiteli na farmě. Pouze malá část vakuově baleného hovězího, jehněčího a kůzlečího masa, chlazeného drůbežího a králíčího masa je nabízena na tržištích. Také mléčné výrobky sýry, tvaroh a mléko tvoří významnou skupinu produkovanou farmáři. V nejmenší míře jsou nabízeny jogurty, máslo není nabízeno žádným respondentem. Jednotlivé procentní zastoupení je uvedeno v tab. 4.

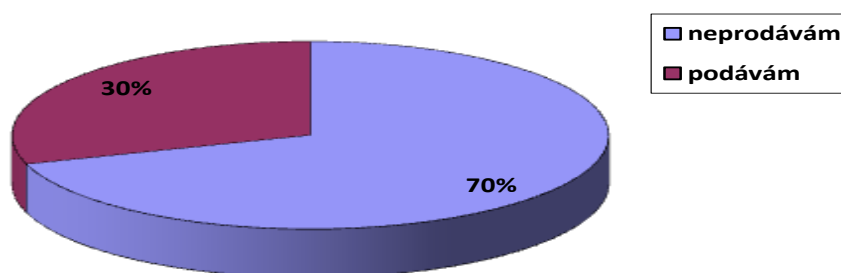
Tab. 4 Zastoupení respondenty nabízených masných a mléčných výrobků

Druh výrobku	Počet výrobců	%
Maso nebalené	9	24,3
Maso balené	8	21,6
Fermentované masné výr.	4	10,8
Tepelně opracované masné výr.	2	5,5
Mléko	4	10,8
Tvaroh	4	10,8
Sýr	5	13,5
Máslo	0	0
Jogurty	1	2,7

6. Prodej na farmářských trzích

Touto otázkou byla zjištěna skutečnost, že pouze 30 % z odpovídajících farmářů prodává své výrobky na trzích. Nejpočetnější skupinu tvoří výrobci mléčných potravin, dále baleného a nebaleného masa, nejméně je nabízeno syrové mléko a masné výrobky. 70 % tázaných malovýrobců uvedlo, že své výrobky na trzích neprodávají (Graf 6).

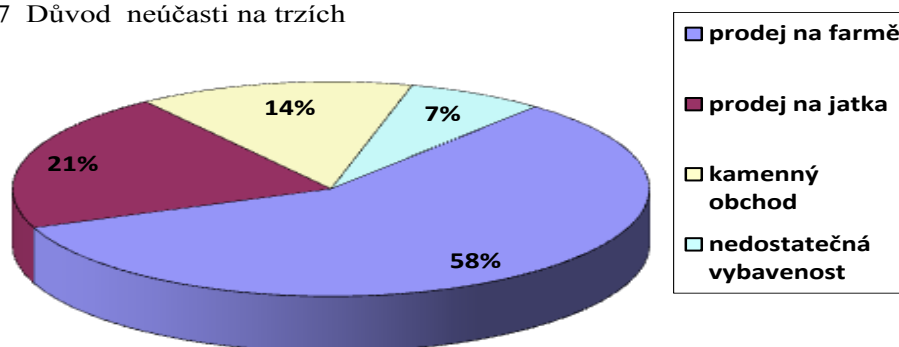
Graf 6 Prodej na farmářských trzích



7. Důvody neúčasti na farmářských trzích

Z počtu výrobců, kteří uvedli, že nenabízejí své výrobky na farmářských trzích, byla v 8 případech (58 %) uvedena možnost nákupu jejich výrobků přímo na farmě. Třemi respondenty je skot prodáván pouze na jatka (21 %), dvěma respondenty jsou dodávány produkty do kamenných obchodů (14 %) a jedním bylo uvedeno nedostatečné vybavení k tomuto prodeji (7 %), (Graf 7).

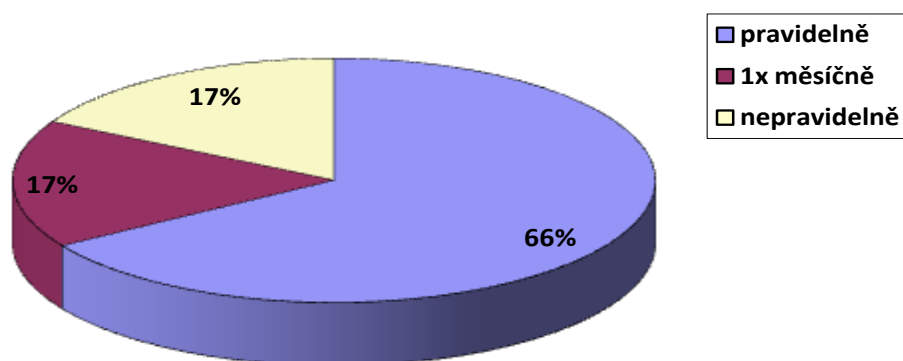
Graf 7 Důvod neúčasti na trzích



8. Četnost prodeje na farmářských trzích

Touto otázkou byla zjištěna frekvence účasti respondentů prodávajících na trzích. Nejčastěji byla vyplněna pravidelná účast na trzích a to čtyřmi z dotazovaných (66 %). Jednou byla zvolena návštěvnost 1x měsíčně (17 %) a jednou nepravidelná účast (17 %), (Graf 8).

Graf 8 Četnost prodeje na trzích



9. Trhy konané v Jihočeském kraji

Touto otázkou bylo zjištěno v jakých městech Jihočeského kraje nejčastěji farmáři trhy navštěvují (tab. 5).

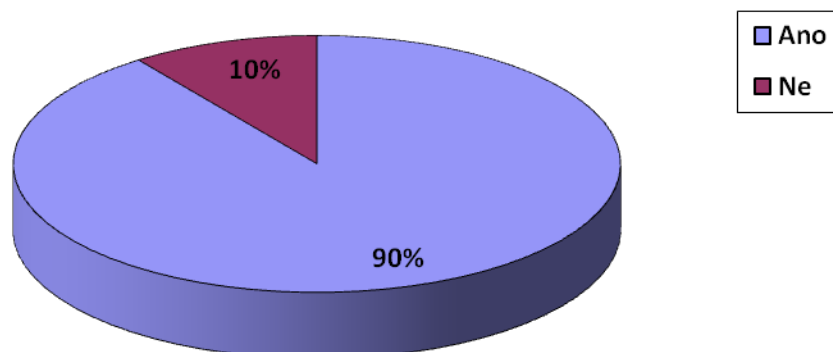
Tab. 5 Navštěvované trhy ve městech Jihočeského kraje

Místo konání trhu	Respondenti dotazníku						
	A	B	C	D	F	G	celkem
České Budějovice	•	•	•	•	•		5
Český Krumlov	•	•				•	3
Strakonice	•					•	2
Tábor	•		•				2
Vodňany				•			1
Velešín				•			1
Jindřichův Hradec					•		1

10. Rozdíl poptávky v jednotlivých městech

Na otázku, zda se poptávka po masných a mléčných živočišných produktech na jednotlivých trzích liší, odpovědělo 90 % dotazovaných shodně, že ano.

Graf 9 Rozdílnost prodeje v jednotlivých městech



11. Rozdíl poptávky po produktech v jednotlivých městech

Z této otázky vyplynulo jednoznačně, že v Jihočeském kraji je nejvyšší poptávka a prodej po produktech živočišné výroby v Českých Budějovicích. Shodně tak uvedli výrobci jak masných tak mléčných výrobků.

4. DISKUSE

Dotazníkovým šetřením bylo zjištěno, že převážná část odpovídajících farmářů z Jihočeského kraje prodejní trhy nenavštěvuje. Převážným důvodem je, že své výrobky nabízejí přímo v sídle firmy. Jedná se o prodej ze dvora přímo konečnému spotřebiteli. Mléko a mléčné výrobky je možné zakoupit na farmách denně. Maso ve většině případů až po shromáždění závazných objednávek.

Farmářské trhy navštěvuje v Jihočeském kraji pouze třetina z dotazovaných výrobců. Tuto skupinu tvoří převážně zpracovatelé mléčných produktů. Tito výrobci nemají dopředu zajištěný prodej veškerého vyprodukovaného zboží. Jejich snahou je tudíž nabídnout svoji produkci širšímu okruhu spotřebitelů. Farmářské trhy jsou pro ně jednou z možností, kde mohou zpeněžit svou práci, představit se většímu počtu zákazníků a navázat nové

kontakty s majiteli malých prodejen, kteří jim mohou zprostředkovat prodej výrobků.

Velká města obecně poskytují lepší možnost odbytu farmářských produktů. Jedním z důvodů je, že trhy poskytují obyvatelům alternativu zakoupit si výrobky pocházející z jejich regionu, přímo od samotného výrobce. Mají tak jistou garanci, že jimi zakoupené potraviny jsou čerstvé, chutné, poctivě vyrobené a většinou z ekologického hospodářství. Trhy jsou pro obyvatele měst jistou společenskou událostí, kde si mohou nakoupit poctivé potraviny, ale i místem setkávání a zábavy. Bylo zjištěno, že zákazníci je více poptávají mléko a mléčné produkty. Bohužel mléko je velice citlivým produktem s ohledem na svojí údržnost. Jednou z možností, jak nabídnout tento produkt by mohlo být zajištění účasti výrobce, který vlastní pojízdný automat na mléko.

Na otázku co je příčinou dobré návštěvnosti trhů, odpovídají prodejci i zákazníci z Jihočeského kraje jednoznačně – organizace trhu. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že je velmi důležité, aby pořadatel trhu mohl nabídnout dobré zázemí, dostatečný prostor, plnou informovanost, pevné termíny konání, a závazná pravidla. Důležitá je i kontrola dodržování tržního řádu, zvláště hygienických předpisů. Pořadatel trhu by měl znát, jaké produkty zákazníci požadují a řídit podle toho účast prodejců. Jen spokojenost na obou stranách přispěje k prosperitě a oblíbenosti trhu.

5. ZÁVĚR

Cílem mé práce bylo zpracovat přehled živočišných produktů z masa a mléka, nabízených výrobci na farmářských trzích v Jihočeském kraji. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že největší skupinu respondentů tvoří chovatelé masného skotu, kteří nabízejí svou produkci (maso) převážně formou přímého prodeje z farmy. Ze zjištěných skutečností vyplývá, že pouze třetina z dotazovaných realizují prodej svých produktů na trzích. Maso a masné produkty tvoří méně často nabízenou skupinu, příčinou je, zvláště u malých chovatelů, nutnost zajištění závazné objednávky před porážkou.

Mléko farmáři na trhu neprodávají z důvodu jeho problematické údržnosti. Nejčastěji jsou nabízeny produkty z ovčího a kozího mléka.

Trh s největší účastí prodejců v Jihočeském kraji je „Trh u Vrby“ pořádaný v Českých Budějovicích.

CONCLUSION

The objective of my thesis was to create an overview of meat and dairy products which are sold by the producers at the markets in the South Bohemian Region. The questionnaire survey revealed that the majority of the respondents were meat cattle breeders who offer their products (meat) predominantly by direct sale at the farm. The facts found also show that only a third of the respondents sell their products at markets. Meat and meat products are in the minority within the products offered, due to the need of a binding order prior to slaughter, which is especially the case with small-scale breeders.

The milk is not sold at the markets due to its difficult preservation. Majority of the dairy products are made of sheep and goat milk.

The market with the biggest number of attending sellers in the South Bohemian Region is “Trh u Vrby” in České Budějovice.

6. SEZNAM LITERATURY

[1] ANONYMUS, Venkov - informační periodikum programu rozvoje venkova. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2012, 6 – 7 s.

[2] BOGOSAVLJEVIC-BOSKOVIC, S., RAKONJAC S., DOSKOVIC, V., PETROVIC, M.D.: Broiler rearing systems: a review of major fattening results and meat quality trait. In: Worlds Poultry Science Journal, 2012, 217 – 228 p.

[3] ČEPIČKA, J. a kol., Obecná potravinářské technologie. Vyd. první (dotisk) Praha: VŠCHT, 1999, 99-118 s., ISBN 80-7080-239-1

[4] GARCIA, C., BOLOGNESI, V.J., DIAS, J.D.G., Miguel, O.G., Costa, C.K.: Carotenoids bixin and norbixin from annatto (*Bixa orellana* L.) as antioxidants in meat products. In: Ciencia Rural, 2012, 1510-1517 p. ISSN: 0103-8478.

[5] HAVLÍN, J. a kol., Domácí chov zvířat. Vyd. 1., Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1983, s 258-343.

[6] KADLEC, P., MELZOCH, K., VOLDŘICH, M. a kol., Co byste měli vědět o výrobě potravin. Ostrava: Key Publishing s.r.o. 2009, 89- 110 s., 161-294 s. ISBN 978-80-7418-4

[7] MATOUŠEK, V. a kol., Chov hospodářských zvířat II. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích 2013. ISBN 978-80-7394-392-9.

[8] SKŘIVAN, M. a kol., Drůbežnictví 2000. Praha: AGROSPOJ, 2000, s 27-38.

[9] SZMATOLA, T., BARLOWSKA, J., LITWINCZUK, Z. Characteristics of goat milk fat and the possibility of modifying the fatty acid composition. In: *Medycyna Weterynaryjna*, 2013, 157-160 p.

[10] SMETANA, P., HLAVÁČEK, J., SAMKOVÁ, E., ROZSYPAL, R. *Faremní zpracování mléka v ekologickém zemědělství*. Olomouc: Bioinstiut, 2009. ISBN 978-80-904174-5-8. 63 s.

[11] STEINHAUSER, L. a kol. *Produkce masa*. Brno: vydavatelství potravinářské literatury Steinhauser - Last, Tišnov 2000, 464 s. ISBN 80-900260-7-9. 464 s.

[12] ŠTĚPÁNEK, M. *Venkov - informační periodikum programu rozvoje venkova*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2012, s. 18.

[13] TESLÍK, V. a kol. *Masný skot*. Praha: AGROSPOJ, 2000, 197 s.

[14] Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství. In: *Sbírka zákonů*. 2007.

[15] Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty. In: *Sbírka zákonů*. 2009.

[16] Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin. In: *Sbírka zákonů*. 2008.

[17] Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. In: *Sbírka zákonů*. 2005.

[18] Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), i), a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. In: Sbírka zákonů. 2001.

[19] Zákon č. 166/1999 Sb., veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon). In: Sbírka zákonů. 1999.

[20] Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: Sbírka zákonů. 1997.

[21] Zákon č. 477/2001 Sb. o obalech a změně některých zákonů (zákon o obalech). In: Sbírka zákonů. 2001.

[22] ZANDER, K., STOLZ, H., HAMM, U.: Promising ethical arguments for product differentiation in the organic food sector. A mixed methods research approach. In: *Apetit*, 62, 2013. ISSN: 0195-6663.

INTERNETOVÉ ZDROJE

[1] ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA PRAHA. Učební texty. In: ksz.af.czu.cz [online]. 2012 [cit. 2013-02-20]. Prezentace Power Point. Dostupné z: <http://ksz.af.czu.cz/ucebnitext.php>

[2] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Zemědělství. In: czso.cz [online]. 30. 11. 2012 [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/973ba1931bf7dedbc1256c6b00305e13/8f0146728769d710c1257ac40050a1df/Obsah/0.126?OpenElement&FieldElementFormat=gif>

[3] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Zemědělství. In: czso.cz [online]. 30. 11. 2012 [cit. 2013-02-10]. Dostupné z:

<http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/973ba1931bf7dedbc1256c6b00305e13/d398b3a68a7e4dbac1257ac40050a1e0/Obsah/0.92?OpenElement&FieldElementFormat=gif>

[4] EUROPA. Nařízení Komise (ES) č. 1535/2007 ze dne 20. prosince 2007 o použití článků 87 a 88 Smlouvy ES na podporu de minimis v produkčním odvětví zemědělských produktů. In: eur-lex.europa.eu [online]. 2007 [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1535:CS:NOT>

[5] EUROPA. Nařízení Komise (ES) č. 1998/2006 ze dne 15. prosince 2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na podporu de minimis. In: eur-lex.europa.eu [online]. 2007 [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1998:CS:NOT>

[6] FAO. Twenty second FAO Regional Conference for Europe. In: Food Safety and Quality as Affected by Organic Farming [online] 24. - 28. 7. 2000 [cit. 2013-03-28]. Dostupné z: <http://www.fao.org/docrep/meeting/X4983e.htm>

[7] JEŽKOVÁ, Alena. Diskuse o produkci a spotřebě masa. In: Náš chov.cz [online]. 28. 11. 2008 [cit. 2013-02-20]. Dostupné z: http://www.naschov.cz/@AGRO/informacni-servis/Diskuse-o-produkci-a-spotrebe-masa__s485x32241.html.

[8] JIHOČESKÝ KRAJ. Granty, fondy EU. In: kraj-jihocesky.cz [online]. 2011 [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: [http://www.kraj-jihocesky.cz/index.php?par\[id_v\]=1450&par\[lang\]=CS](http://www.kraj-jihocesky.cz/index.php?par[id_v]=1450&par[lang]=CS)

[9] KRBCOVÁ, Lenka. Kodex farmářských trhů má posílit důvěru zákazníků. In: Vitalia.cz [online]. 1. 6. 2011 [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.vitalia.cz/clanky/farmarske-trhy-maji-svuj-kodex/>

[10] LIEBL, Martin. Farmářské trhy jsou v oblasti přímého prodeje potravin fenomén. In: Ekolist [online]. 25. 1. 2011 [cit. 2013-01-10]. Dostupné z:

<http://ekolist.cz/cz/publicistika/nazory-a-komentare/martin-leibl-farmarske-trhy-jsou-v-oblasti-primeho-prodeje-potravin-fenomen>

[11] MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA. Australian red meat. In: australian-meat.com [online]. 2012 [cit. 2013-02-20]. Dostupné z: <http://www.australian-meat.com/uploadedImages/Foodservice/Proteins/Beef/chiller03.png>

[12] MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Kodex farmářských trhů. In: eAGRI [online]. 31. 5. 2011 [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/120003/Kodex_farmarskych_trhu.pdf

[13] MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Regionální potraviny. In: eAGRI [online]. 2010 [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>

[14] MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Metodiky a loga. In: eAGRI [online]. 2010 [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/metodiky-a-loga/>

[15] MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Zemědělství 2011. In: eAGRI [online]. 2012 [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/vyrocní-a-hodnoticí-zpravy/publikace-zemedelstvi/zemedelstvi-2011.html>

[16] PAVLŮ Michal. Státní podpora sektoru chovu prasat. In: Agroweb.cz [online]. 23. 3. 2013 [cit. 2013-02-20]. Dostupné z: http://www.agroweb.cz/Statni-podpora-sektoru-chovu-prasat__s1670x59471.html

[17] STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVA. Desatero státní veterinární správy k prodeji na farmářských trzích. In: svscr.cz [online] 31. 7. 2012 [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://www.svscr.cz/index.php?art=4877>

[18] STATUTÁRNÍ MĚSTO ČESKÉ BUDĚJOVICE. Vyhlášky a předpisy. In: c-budejovice.cz [online]. 2. 11. 2011 [cit. 2013-01-12]. Dostupné z: <http://www.c-budejovice.cz/cz/magistrat/stranky/vyhlasky-a-predpisy.aspx>

[19] TOPBEEF. Plemena skotu. In: topbeef.cz [online]. 2011 [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.topbeef.cz/wagyu/plemeno8.html>

[20] TRH U VRBY, Dokumenty. In: trhvrby.cz [online]. 22. 8. 2011 [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: http://www.trhvrby.cz/media/download_gallery/farmarsky_trh_u_vrby_-_trzni_rad_120307.pdf

[21] Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání. In: Podnikatel.cz [online]. 2012 [cit. 2013-01-10]. Dostupné z: <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/>

7. PŘÍLOHA

DOTAZNÍK

Průzkum nabídky a poptávky produktů na farmářských trzích

Dobrý den,

Věnujte prosím několik minut svého času vyplnění následujícího dotazníku

1. Název firmy, adresa firmy, okres

2. Jaké živočišné produkty zpracováváte?

- maso mléko maso i mléko

3. Jaký druh masa zpracováváte?

- hovězí vepřové drůbeží králičí
 jehněčí a skopové kůzlečí žádné

4. Jaký druh mléka zpracováváte?

- kravské kozí ovčí žádné

5. Jaké masné či mléčné výrobky vyrábíte a prodáváte?

- maso balené maso nebalené fermentované masné výrobky
 tepelně opracované masné výrobky
 mléko tvaroh sýr máslo
 jogurty jiné

6. Prodáváte na farmářských trzích?

- ano ne

7. Pokud ne co je důvodem?

po zodpovězení této otázky můžete ukončit dotazník

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Trhy nepředstavují dostatečný výtěžek | <input type="checkbox"/> Velká vzdálenost |
| <input type="checkbox"/> Nejsme dostatečně vybaveni | <input type="checkbox"/> Dodáváme pouze do kamenných obchodů |
| <input type="checkbox"/> Vlastní prodej | <input type="checkbox"/> Jiný důvod <input type="text"/> |

8. Pokud ano, jak často?

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pravidelně každý trh | <input type="checkbox"/> 1x měsíčně | <input type="checkbox"/> Nepravidelně |
| <input type="checkbox"/> Příležitostně | <input type="checkbox"/> Pouze na Velikonoce a Vánoce | |

9. V jakých městech na trzích prodáváte?

10. Liší se poptávka v jednotlivých městech?

- | | |
|------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ano | <input type="checkbox"/> Ne – je téměř stejná |
|------------------------------|---|

11. Uveďte kde a v jakých produktech se poptávka liší

Produkt – město (s větším množstvím poptávky) x město (s menším množstvím poptávky)

Děkujeme za Vaše odpovědi a čas věnovaný vyplnění tohoto dotazníku.