

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4103 – Zootechnika
Studijní obor: Zootechnika
Katedra: Katedra potrav. biotechnologií a kvality zemědělských
produktů
Vedoucí katedry: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Trh s ovčími a kozími mléčnými výrobky v Jihočeském kraji

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
Autor bakalářské práce: Bc. Tereza Coufalová

České Budějovice, 2020

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Tereza COUFALOVÁ**
Osobní číslo: **Z16569**
Studijní program: **B4103 Zootechnika**
Studijní obor: **Zootechnika**
Název tématu: **Trh s ovčími a kozími mléčnými výrobky v Jihočeském kraji**
Zadávající katedra: **Katedra potravní biotechnologií a kvality zemědělských produktů**

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

Zájem spotřebitelů o mléčné výrobky z kozího a ovčího mléka v posledních letech roste, což ovlivňuje následně i nabídku těchto produktů v obchodní síti, na farmářských trzích, případně přímo na farmách.

Cílem práce bude provést průzkum sortimentu výrobků z kozího a ovčího mléka v Jihočeském kraji se zaměřením především na sýry nabízené na farmách specializujících se na tyto produkty. Součástí práce bude i vyhodnocení jednoduchého dotazníku vztahujícího se k dané problematice.

Bakalářská práce bude vypracována na základě pokynů (http://www.zf.jcu.cz/studium/dokumenty-studijniho-oddeleni/informace-pro-studujici/Jak_vypracovat_DP.pdf/view) podle následující osnovy:

1. Úvod - význam řešené problematiky včetně uvedení cílů práce
2. Literární přehled - přehled o produkci kozího a ovčího mléka, nutričním významu výrobků z těchto druhů mlék a spotřebitelských trendech získaný studiem vědecké a odborné literatury
3. Materiál a metodika - popis použitých postupů a statistických metod
4. Výsledky a diskuse - tabulkové a grafické zpracování získaných dat, jejich statistické vyhodnocení a porovnání s dostupnými literárními údaji
5. Závěr - stručné shrnutí výsledků, návrhy a doporučení vyplývající z řešené problematiky
6. Summary - přehled a nejdůležitější výsledky včetně klíčových slov (v anglickém jazyce)
7. Seznam literatury - jednotný, podle platných citačních zásad.

Rozsah grafických prací: 5 - 10 stran (tabulky, grafy)

Rozsah pracovní zprávy: 30 - 35 stran textu

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

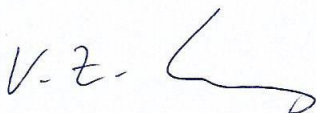
- Biss K. (1991): Sheep and goat cheese. Int. J. Dairy Techn., 104-106.
- Pandya A.J., Ghodke K.M. (2007): Goat and sheep milk products other than cheeses and yoghurt. Small Rum. Res., 193-206.
- The future of the sheep and goat sector in Europe.
[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2008/397253/IPOI_AGRI.ET\(2008\)397253_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2008/397253/IPOI_AGRI.ET(2008)397253_EN.pdf)
- Databáze WOS, CASLIN, Česká zemědělská bibliografie, CAB Abstracts, PROQUEST, dostupné na www: <http://www.lib.jcu.cz>
- Dokumenty, publikace a informace na internetových portálech
<http://www.vyzivaspol.cz/>, <http://www.foodnet.cz/>,
www.agronavigator.cz, www.mze.cz a www.czso.cz; dále odborné publikace v časopisech Výživa a potraviny, Mlékařské listy aj.
- Právní předpisy ČR a EU týkající se zásad a požadavků na jakost a zdravotní nezávadnost živočišných produktů

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.


Katedra potrav. biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Datum zadání bakalářské práce: 27. března 2018

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2019


prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentů 1823, 370 05 České Budějovice


Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 27. března 2018

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Trh s ovčími a kozími mléčnými výrobky v Jihočeském kraji vypracovala samostatně na základě vlastních zjištění a materiálů, uvedených v seznamu použité 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 elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne

.....

Bc. Tereza Coufalová

ABSTRAKT

Cílem bakalářské práce bylo provést průzkum nabídky ovčích a kozích mléčných produktů u malých farmářů a v obchodní síti v Jihočeském kraji, a vyhodnotit poptávku zákazníků po těchto výrobcích. Průzkum sortimentu byl prováděn vlastním šetřením u 15 malých farmářů v Jihočeském kraji a dále ve čtyřech supermarketech. Pro zjištění informací o poptávce zákazníků o tyto výrobky byl vytvořen jednoduchý dotazník, který byl předložen veřejnosti prostřednictvím sociální sítě a kterého se zúčastnilo 123 respondentů. Dosažené výsledky ukazují, že nabídka malých farmářů se orientuje na výrobky z kozího mléka, ovčí mléčné výrobky jsou výjimečné. V maloobchodní síti je nabídka pestrá jak mezi kozími, tak ovčími mléčnými produkty. Z dotazníkového šetření vyplývá, že spotřebitelé nadále preferují výrobky z kravského mléka, i když ovčí a kozí mléčné výrobky konzumují také, třebaže nepravidelně. Výsledky této práce mohou farmářům představit pestrost nabídky ovčích a kozích mléčných výrobků v Jihočeském kraji a uzpůsobit tak jejich výrobu a distribuci.

Klíčová slova: ovčí a kozí mléčné výrobky, Jihočeský kraj, obchodní síť, malé farmy, dotazníkové šetření

ABSTRACT

The aim of the bachelor thesis was to evaluate an offer of sheep and goat dairy products from small local farmers in the South Bohemian region and in the local sales network, and additionally to evaluate customer's demand for these products. The assortment survey was carried out by own research of 15 small farmers in the South Bohemian region and also in four supermarkets. An online questionnaire was sent out via social network in order to obtain more information about customer's demand for these product. The achieved result with 123 participants shows that the offer of small farmers is primarily oriented on goat dairy products, sheep dairy products are exceptional. In terms of the sales network offer, there is a great variety in goat and sheep dairy products. The questionnaire survey indicates that even though customers use sheep and goat dairy product, they continue to prefer cow dairy products. The result of this survey may serve to farmers as an introduction of a variety in sheep and goat dairy products offer in South Bohemian region and hereby help them to adjust their production and distribution.

Keywords: sheep and goat dairy products, South Bohemian region, sales network, small local farms, questionnaire

Obsah

1	ÚVOD	8
2	LITERÁRNÍ PŘEHLED	9
2.1	CHOV OVCÍ A KOZ PRO MLÉČNOU PRODUKCI.....	9
2.2	LEGISLATIVA PRO VÝROBU A PRODEJ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	14
2.3	NUTRIČNÍ VÝZNAM VÝROBKŮ Z OVČÍHO A KOZÍHO MLÉKA.....	15
2.3.1	Ovčí mléko a výrobky z něj	19
2.3.2	Kozí mléko a výrobky z něj	21
3	MATERIÁL A METODIKA	23
3.1	CÍL PRÁCE	23
3.2	METODIKA ZJIŠTĚNÍ NABÍDKY MALÝCH FAREM	23
3.3	METODIKA ZJIŠTĚNÍ NABÍDKY OBCHODNÍCH ŘETĚZCŮ.....	24
3.4	METODIKA DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ	24
3.5	STATISTICKÉ VYHODNOCENÍ DAT	25
4	VÝSLEDKY A DISKUZE	26
4.1	PRŮZKUM NABÍDKY MALÝCH FAREM V JIHOČESKÉM KRAJI.....	26
4.2	PRŮZKUM NABÍDKY OBCHODNÍCH ŘETĚZCŮ V JIHOČESKÉM KRAJI	
	31	
4.3	VÝSLEDKY DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ	44
5	ZÁVĚR	51
6	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	52
7	SEZNAM TABULEK A GRAFŮ	57
8	PŘÍLOHY	59

1 ÚVOD

V dnešní době, kdy se častěji skloňují pojmy společně nazývané termínem civilizační nemoci, se narůstající část populace snaží znovu najít cestu k méně komerčnímu a průmyslovému způsobu života. Lidé stále častěji vyhledávají poskytovatele původních řemesel a tradic. Na tento trend poptávky přirozeně reaguje i nabídka. Drobní farmáři se začínají orientovat nejen na rostlinnou výrobu, která je v českém zemědělství dlouhodobě dominantní, ale začínají znovu obnovovat i živočišnou výrobu, která má na našem území historickou tradici. Část této výroby je orientována na produkci mléka a jeho následné zpracování. Hlavní částí je zpracování mléka kravského, ale stále se zvyšující trend v oblibě výrobků z kozího a ovčího mléka má nezanedbatelný a lineárně narůstající vliv na podíl na trhu. Tento trend je nyní velmi mediálně popularizován a je podpořen i odbornými lékařskými výzkumy, kdy byl prokázán pozitivní vliv konzumace zejména kozího mléka a produktů z něj na lidský organismus. Rozšiřující se portfolio kozích a ovčích mléčných výrobků v maloobchodní síti, ale i zvyšující se nabídka výrobků přímo od chovatelů koz a ovcí přímo koreluje s koncovou spotřebou těchto nutričně hodnotných potravin.

Cílem práce proto bylo provést průzkum sortimentu výrobků z kozího a ovčího mléka v Jihočeském kraji, a to jak v tržní síti, tak na malých farmách a současně vyhodnotit postoj spotřebitelů k této problematice.

2 LITERÁRNÍ PŘEHLED

Mléko ovcí a koz představuje celosvětově přibližně 3,5 % z celkové produkce mléka a chov malých přežvýkavců se soustřeďuje převážně v mírných pásmech Asie, Evropy a Afriky. Ovce se pro mléko chovají hlavně ve středomořských oblastech a na březích Černého moře. Kozy jsou pak nejvíce chovány v chudých zemích indického subkontinentu, kde představují nejlevnější zdroj potravy, a také v technologicky vyspělých zemích, kde naopak kozí mléčné výrobky platí za téměř luxusní potravinu (PULINA et al., 2018).

V Evropě tvoří chov ovcí a koz menší část celkové zemědělské produkce zejména ve Francii, Itálii a Španělsku, téměř desetinu celkové zemědělské produkce (8,8 %) pak tvoří v Řecku. V těchto zemích se většinou v polointenzivních systémech chovají převážně místní plemena mléčné užitkovosti a jejich kříženci (PULINA et al., 2018).

PULINA et al. (2018) dále uvádí, že převážná produkce ovčího mléka se zpracovává při výrobě tradičních druhů sýrů, z nichž mnohé se vyváží do celého světa a mají chráněné označení původu, jako například polotvrdý sýr s modrozelenou plísní Roquefort nebo typický tvrdý italský sýr Pecorino.

Naproti tomu kozí mléko se zpracovává především pro vnitrostátní trhy, kde jasně vede produkce čerstvého mléka, čerstvých sýrů a tvarohu. I zde ale existuje několik druhů sýrů s chráněným označením původu, které se vyváží do celého světa. Patří mezi ně například Murcia al Vino, což je tvrdý sýr zrající za častého máčení v červeném víně. Tento sýr je vyráběn pouze z nepasterizovaného kozího mléka koz plemene *Murciana* na jihovýchodě Španělska (PULINA et al., 2018).

Početní stavy ovcí a koz v ČR se v průběhu let dramaticky měnily s tím, jak se měnilo jejich využití v zemědělství a potravinářství.

2.1 CHOV OVCÍ A KOZ PRO MLÉČNOU PRODUKCI

Chov ovcí a koz má v našich zemích dlouholetou tradici.

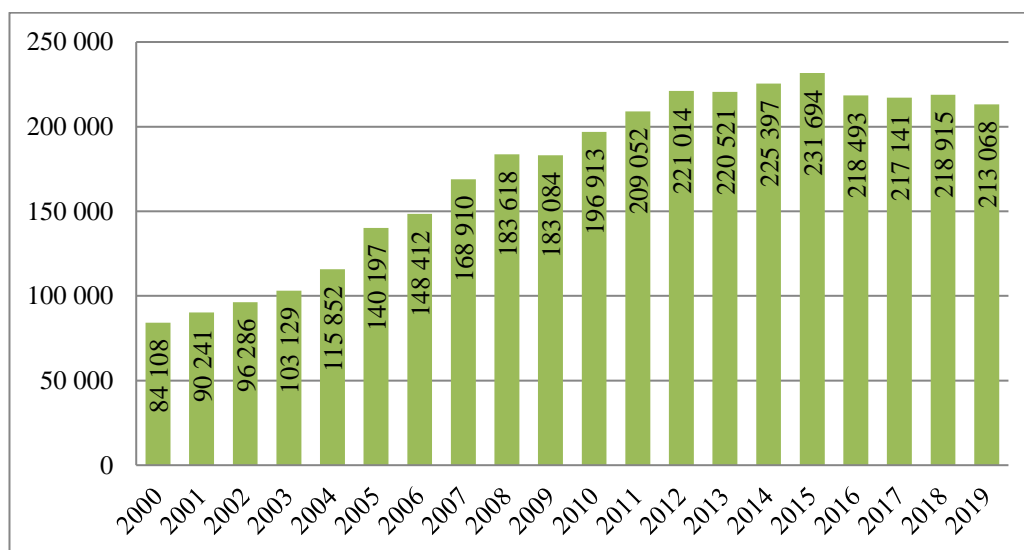
U ovcí z hlediska užitkového zaměření v roce 1990 dominoval podle JOSROVÉ (2018) vlnářský typ, který tvořil 62,9 % celkového početního stavu ovcí. Do roku 1995

počet ovcí dramaticky poklesl, jelikož v roce 1992 klesla výkupní cena vlny o 81 %. Změna na trhu s ovčí vlnou také způsobila, že se radikálně proměnilo složení plemenného typu chovaných ovcí, kdy začala výrazně převažovat plemena s kombinovanou užitkovostí. Po roce 2000 vlnářská plemena na našem území prakticky vymizela a v roce 2018 bylo rozložení užitkových typů v podstatě stabilní. Plemena s kombinovanou užitkovostí zaujímají 51 %, masná plemena tvoří 32,5 % a zbylých 16,5 % tvoří plemena plodná a dojená.

K dnešnímu dni se na našem území chová 229,5 tisíce ovcí (<http://www.cmsch.cz>, staženo 10. 4. 2020). Na území Jihočeského kraje se k 1. 4. 2019 chovalo 29.806 ovcí (ČSÚ, 2020), což je přibližně 13 %.

Celkové početní stavy ovcí od roku 2000 jsou znázorněny v Grafu č. 1.

Graf č. 1 – Vývoj početních stavů ovcí od roku 2000



Zdroj: ČSÚ (2020)

Z plemen zaměřených na mléčnou užitkovost se na našem území chovají především východofříská ovce a lacaune.

Východofříská ovce – historie tohoto plemena sahá až do 16. století, kdy vzniklo z plodných ovcí chovaných ve východním Frísku. Plemenná kniha je pak vedena od roku 1908. Je celosvětově nejvýznamnějším dojným plemenem. V 50. a 60. letech minulého století bylo používáno pro zušlechťování původních valašek a šumavských

ovcí (SAMBRAUS, 2014). Vyznačuje se velkým tělesným rámcem, obě pohlaví jsou bezrohá. Kromě bílé varianty se chová též černá mutace, jež je vyhledávána zejména kvůli produkci tmavé vlny. Produkce mléka za laktaci je 400 – 600 kg s obsahem tuku 6 -7 % (FRELICH, 2011).

Lacaune – plemeno pocházející z francouzských oblastí Aveyron a Tarn je nejrozšířenějším mléčným plemenem ve Francii. Plemenná kniha je vedena od roku 1928. Vyznačuje se středním až větším tělesným rámcem, obě pohlaví jsou bezrohá. Produkce mléka za laktaci je až 250 kg s obsahem tuku až 8 %. Mléko tohoto plemene se používá při výrobě plísňového sýru Roquefort (SAMBRAUS, 2014).

Produkce mléka za laktaci je pečlivě sledována a kontrola je v ČR prováděna Českomoravskou společností chovatelů, která pravidelně zveřejňuje výsledky kontrol mléčné užitkovosti. Průměrné hodnoty dojivosti a složení ovčího mléka za laktaci je možné vyhodnotit z dat obsažených v Ročence chovu ovcí a koz v České republice za rok 2018 (*Tabulka č. 1*).

Tabulka č. 1 – Výsledky kontroly mléčné užitkovosti v roce 2018

Plemeno	Počet	Dojivost (kg)	Tuk (%)	Bílkoviny (%)	Laktóza (%)
Lacaune	689	369	5,72	5,51	4,9
Východofříská	494	268	5,46	5,09	4,8

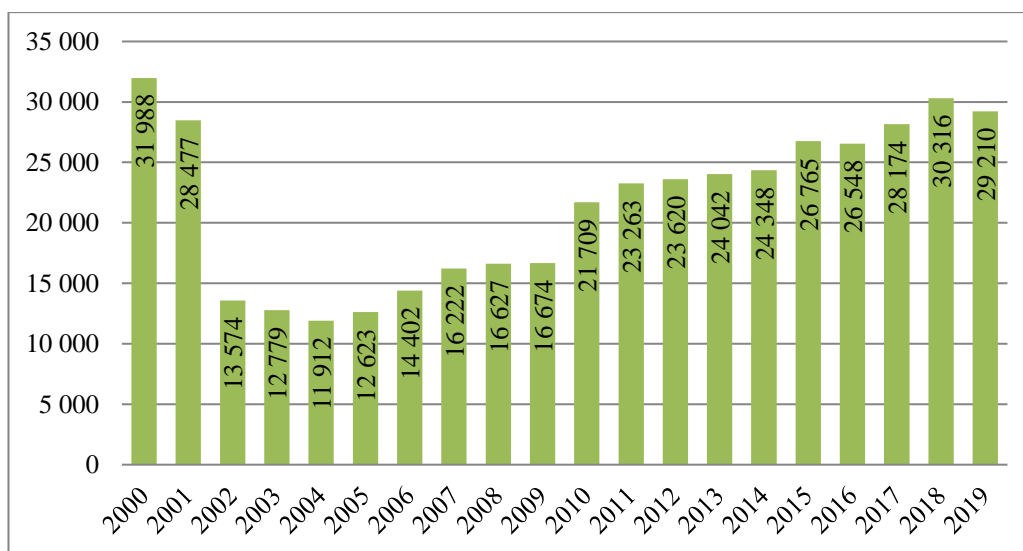
Zdroj: Ročenka chovu ovcí a koz v České republice za rok 2018

Kozy byly vždy chovány především za účelem produkce mléka a masa. Historicky byl chov koz na našem území na svém vrcholu v roce 1945, kdy se choval rekordní počet 1 592 300 koz. Tomuto stavu se ale zřejmě již nikdy nepřiblížíme, v roce 2019 bylo v ústřední evidenci vedeno 29 210 koz. Početní stavy mají ale stoupající tendenci, jelikož stoupá poptávka po dietetických potravinách, mezi něž kozí mléko patří. Podle FANTOVÉ (2015) se ve většině případů kozy chovají v ekologických chovech pro produkci vysoce kvalitního mléka, jehož velká část se zpracovává na vysoce kvalitní sýry.

K dnešnímu dni se na našem území chová 37,5 tisíce koz (<http://www.cmsch.cz>, staženo 18. 3. 2020). Na území Jihočeského kraje se k 1. 4. 2019 chovalo 2.724 koz (ČSÚ, 2020), což je zhruba 7 %.

Celkové početní stavy koz od roku 2000 jsou znázorněny v Grafu č. 2.

Graf č. 2 – Vývoj početních stavů koz od roku 2000



Zdroj: ČSÚ (2020)

Z plemen zaměřených na mléčnou užitkovost se na našem území chovají koza bílá krátkosrstá, koza hnědá krátkosrstá, koza anglonubijská a koza sánská.

Koza bílá krátkosrstá – české plemeno vzniklé křížením původních českých a slovenských koz s kozou sánskou. Kontrola užitkovosti se u tohoto plemene začala provádět na jižní Moravě již v roce 1928 (SAMBRAUS, 2014). Jsou to kozy střední velikosti a hmotnosti, odolné, vysoce plodné, s dobrou schopností pro zhodnocení krmiv. Dojivost za laktaci se pohybuje od 800 do 1000 kg s obsahem tuku minimálně 3 % (FRELICH, 2011).

Koza hnědá krátkosrstá – české plemeno vzniklé křížením původních strakatých a hnědých koz s harckým plemenem. Mají menší tělesný rámec, vyznačují se černým ohraničeným pruhem, který začíná trojúhelníkem za ušima a končí na kořeni ocasu.

Dojivost za laktaci se pohybuje v rozmezí 800 – 900 kg s tučností 3,5 % (FANTOVÁ, 2015).

Koza anglonubijská – vznikla v Anglii koncem 19. století křížením indického a súdánského plemene s anglickými mléčnými plemeny a jelikož dokáže konkurovat také v masné užitkovosti, bývá řazena mezi plemena kombinovaná. Pro mimořádně vysokou mléčnou užitkovost je toto plemeno v Anglii nejrozšířenější. Je to krátkosrsté plemeno středního až velkého tělesného rámce, s dlouhými svislými ušima a výrazným klabonosem. Dojivost za laktaci se pohybuje v rozmezí 750 – 900 kg o tučnosti 4,8 % (FANTOVÁ, 2015).

Koza sánská – toto plemeno pochází ze švýcarského kantonu Bern a bylo použito při zušlechťování ostatních dojných plemen. Je čistě bílá, krátkosrstá, bezrohá, velkého tělesného rámce. Je nejlepším dojným plemenem, produkce mléka se pohybuje kolem 1 000 kg za laktaci (FRELICH, 2011).

Také u koz je produkce mléka za laktaci sledována. Průměrné hodnoty dojivosti a složení koziho mléka za laktaci je možné vyhodnotit z dat obsažených v Ročence chovu ovcí a koz za rok 2018 (Tabulka č. 2).

Tabulka č. 2 – Výsledky kontroly mléčné užitkovosti koz v roce 2018

Plemeno	Počet koz v kontrole užitkovosti	Počet koz s laktací	Produkce mléka (kg)	Tuk (%)	Bílkoviny (%)	Laktóza (%)
Bílá krátkosrstá	2570	1948	788	3,1	2,8	4,5
Hnědá krátkosrstá	1272	863	772	3,1	3,0	4,5
Anglonubijská	566	337	960	4,6	4,0	4,2
Sánská	660	419	1070	2,7	3,3	4,5

Zdroj: Ročenka chovu ovcí a koz v České republice za rok 2018

2.2 LEGISLATIVA PRO VÝROBU A PRODEJ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

V první řadě je potřeba zdůraznit, že v ČR není speciální mlékárna nebo sýrárna, která by vykupovala a zpracovávala ovčí nebo kozí mléko od více dodavatelů. Tedy platí, že 100 % produkce ovčího či kozího mléka je zpracována chovatelem přímo na farmě. Zákon rozlišuje tři základní způsoby výroby a distribuce mléka a mléčných výrobků:

Prodej ze dvora – označení používané pro přímý prodej malých množství vlastních produktů z prvovýroby. Je přesně definován v §27a Zákona č. 166/1999 Sb. o veterinární péči. Tuto problematiku řeší podrobně odstavec 1 písmeno e, který říká, že chovatel může v malých množstvích prodávat mléko a smetanu pocházející od zvířat z vlastního chovu ve svém hospodářství v místě výroby. Nevztahuje se tedy na výrobu a prodej mléčných výrobků (<http://www.eagri.cz>, staženo 13. 3. 2020).

Registrovaná mlékárna – podnik, který zpracovává mléko pouze z vlastního chovu a produkuje mléko a mléčné produkty pouze pro vlastní prodejnu, prodejní automat, nebo k prodeji na tržnici, případně max. 35 % své produkce prodává jinému maloobchodu. Přesné podmínky jsou stanoveny ve Vyhlášce č. 128/2009 Sb. Jediným omezením této mlékárny je množství zpracovávaného mléka, které je stanoveno na 500 litrů kravského, kozího či ovčího mléka denně (<http://www.svscr.cz>, staženo 13. 3. 2020).

Důležité je, že tento podnik pracuje v režimu zemědělského, nikoliv živnostenského zákona, tudíž provozovatel nemusí dokládat vzdělání či praxi.

Samotná provozovna nemusí být zkolaudovaná, je pouze ohlášená a zkontrolovaná příslušnou Krajskou veterinární správou.

Schválená a registrovaná mlékárna – podnik, který zpracovává i jiné mléko, než z vlastního chovu. Musí být schválen a registrován v souladu s požadavky článku 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004. Přesné požadavky jsou v tomto nařízení uvedeny v Příloze III., oddílu IX. – Syrové mléko a mléčné výrobky.

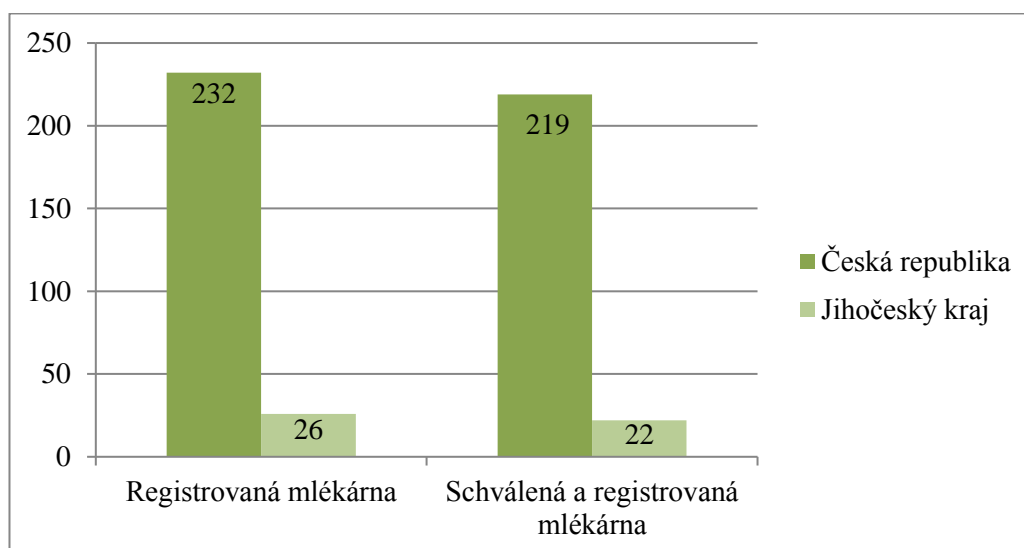
Tento podnik již funguje v režimu živnostenského zákona, takže provozovatel musí odborné vzdělání buď doložit anebo získat absolvováním specializovaného kurzu, který vede například Střední průmyslová škola mlékárenská v Kroměříži.

Samotná provozovna musí být zkolaudovaná jako mlékárna.

Získat schválenou a registrovanou mlékárnu je složitý proces, v rámci kterého je požadována rozsáhlá dokumentace a vyjádření mnoha orgánů státní správy.

K dnešnímu dni eviduje Státní veterinární správa celkem 219 schválených a registrovaných mlékáren, přičemž v Jihočeském kraji je jich 22, tj. 10 %. Registrovaných mlékáren je k dnešnímu dni celkem 232 a z toho 26 (11 %) je jich v Jihočeském kraji (<http://www.svscr.cz>, staženo 13. 3. 2020).

Graf č. 3 – Počet schválených a registrovaných a počet registrovaných mlékáren



Zdroj: SVS ČR (2020)

2.3 NUTRIČNÍ VÝZNAM VÝROBKŮ Z OVČÍHO A KOZÍHO MLÉKA

V posledních letech jsou velkým tématem k diskusi odborné i laické veřejnosti zdravotní komplikace spojené s konzumací mléka a mléčných výrobků. Jedná se např. o laktózovou intoleranci, což je metabolická porucha, která postihuje 60 – 70 % lidí na celém světě. Nízká či nulová hladina enzymu laktázy v lidském těle vede

k nadýmání, plynatosti a průjmu, jelikož nestrávená laktóza je fermentována bakteriemi až v tlustém střevě. Může se projevit už v dětství, ale je nejčastější v dospělosti, jelikož hladina laktázy se v průběhu života postupně snižuje (LUTHY et al., 2017).

Intenzita projevů laktózové intolerance je výsledkem exprese genu pro laktázu, ale závisí také na množství laktózy v potravě, na aktivitě střevní mikrobioty, gastrointestinální motilitě, bakteriálním přerůstání tenkého střeva a citlivosti gastrointestinálního traktu na tvorbu plynu a dalších fermentačních produktů trávení laktózy. Léčba nesnášenlivosti laktózy může zahrnovat bezlaktózovou dietu a doplnění enzymu laktázy (DENG et al., 2015).

Druhou velmi častou zdravotní komplikací je alergie na bílkovinu v kravském mléce, což je jedna z nejrozšířenějších potravinových alergií, která se projevuje už v prvním roce života. Alergická reakce má většinou závažný průběh, zpočátku se projeví kožními příznaky jako svědění či kopřivka, mohou se ale objevit i dýchací obtíže, potíže se zažíváním a v případě prudké reakce i anafylaktický šok. Alergici mají naprostý zákaz konzumace mléka a mléčných výrobků (FRÜHAUF, 2001).

Naproti tomu mléko je zdrojem velmi kvalitních bílkovin, které mají ve srovnání s bílkovinami masa výhodu, že mají velmi nízký obsah purinových bází neboli látek přispívajících ke vzniku onemocnění dnou. Navíc je zdrojem vitamínů A, D a karotenů, vitamínů skupiny B a minerálních látek, ze kterých je ceněn zejména vápník. Mléko je na vápník bohaté a navíc jeho využitelnost z mléka je podstatně vyšší než z rostlinných zdrojů. Z těchto důvodů jsou mléko a mléčné výrobky jako zdroj vápníku nenahraditelné (TLÁSKAL et al., 2016).

Ačkoli mléčné potraviny přispívají ke zvýšenému obsahu nasycených mastných kyselin ve stravě, jiné složky mléka, jako jsou vápník a polynenasycené mastné kyseliny, mohou snižovat rizikové faktory pro vznik srdečně cévních onemocnění. Rovněž existují mírné důkazy prokazující souvislost mezi konzumací mléka a mléčných výrobků a nižším výskytem cukrovky 2. typu u dospělých. Některé složky v mléce a mléčných výrobcích, jako je vápník, vitamín D (obohacené mléko) a mléčné proteiny, mohou chránit před rakovinou. Několik studií naznačuje, že mléko může poskytovat ochranu proti rakovině tlustého střeva a konečníku a rakovině močového měchýře (<http://www.fao.org>, staženo 31. 3. 2020).

Výzkumem bylo také zjištěno, že konzumace probiotických jogurtů má významný podíl na snížení celkového a škodlivého – LDL (low density lipoproteins - lipoproteiny o nízké hustotě) cholesterolu (POURRAJAB et al., 2020).

Ze studií publikovaných v letech 1987 až 2017 vyplývá, že konzumace jogurtu má pozitivní vliv v souvislosti s infekčními průjmovými onemocněními a také s výskytem atopické dermatitidy (DONOVAN a RAO, 2019).

Složení kozího a ovčího mléka je podobné (obě jsou to mléka kaseinová), ale ovčí mléko obsahuje více tuku, bílkovin, kaseinů, syrovátkových bílkovin a celkového popela ve srovnání s kozím mlékem. Lipidy z ovčího mléka jsou podobné lipidům kozího mléka. Nejvýznamnějším rozdílem mezi kozím a ovčím mlékem je přítomnost mastných kyselin s krátkým řetězcem, jako jsou kyseliny kapronová, kaprylová a kaprinová, kterých je v kozím mléce více (JANDAL, 1996).

Ovčí mléko obsahuje ve srovnání s kravským více tuku a bílkovin. Stoupá tedy i obsah celkové sušiny. Obsahuje také vysoký podíl mastných kyselin středního řetězce, které jsou pro lidský organismus snadněji stravitelné. Předpokládá se, že odlišné složení mastných kyselin vede k lepší absorpci laktózy, což je prospěšné pro lidi s mírnou laktózovou intolerancí (DRAGOUNOVÁ et al., 2005).

Tabulka č. 4 uvádí zastoupení hlavních složek ovčího, kozího a kravského mléka.

Tabulka č. 4 – Složení hlavních druhů mlék

Druh mléka	Sušina (%)	Bílkoviny (%)	Tuk (%)	Laktóza (%)	Minerální látky (%)
Ovčí	20,0	6,3	8,9	4,0	0,9
Kozí	13,0	3,7	4,0	4,4	0,8
Kravské	13,0	3,2	4,6	4,7	0,8

Zdroj: MAHMOOD a USMAN (2010)

Obsah tuku, kaseinu a vápníku je vyšší v ovčím mléce v porovnání s kravským nebo kozím mlékem. Tyto rozdíly ve složení se projevují především v koagulačních vlastnostech. Ovčí mléko obvykle produkuje pevnější sýřeninu v důsledku vyšších hladin kaseinu. Ovčí mléko má také tendenci srážet se rychleji než kravské nebo kozí mléko (JANDAL, 1996).

Obsah základních složek mléka se mění v průběhu laktace. Jak se zvyšuje dojivost, obsah základních složek klesá, následně v důsledku postupného snižování dojivosti jejich obsah zase stoupá až do konce laktace (ŠUSTOVÁ a SÝKORA, 2013).

Vzhledem k vysokému obsahu tuku a bílkovin je výživová hodnota ovčího mléka téměř dvakrát vyšší než u mléka kravského. Ovčí mléko je také bohatší na vitamíny skupiny B (STUPKA, 2013), vitamíny A a C, významný je i obsah kyseliny orotové, železa a zinku (HORÁK, 2004).

U ovčího mléka tvoří kasein 84 % všech bílkovin. Právě na obsahu kaseinu a tučnosti je závislá výtěžnost tvarohu a sýra. Čím více bílkovin a tuku zpracovávané mléko obsahuje, tím méně je ho pak potřeba k výrobě 1 kg tvarohu a sýra (HADAŠOVÁ, 2014).

Jak je patrné z Tabulky č. 3, kozí mléko s mlékem kravským jsou si svým složením velmi podobné, přesto jsou patrné rozdíly, které činí kozí mléko tak unikátním.

Nejpatrnější je rozdíl ve složení bílkovin. Kozí mléko obsahuje menší množství α -kaseinu, vyšší množství frakcí β -kaseinu a téměř stejné množství kapa-kaseinu. Takže zatímco v kravském mléce je hlavní bílkovinou α -kasein, v kozím mléce je to β -kasein (LAD et al., 2017).

Složení kaseinových frakcí kozího mléka také úzce souvisí s technologickými vlastnostmi mléka důležitými pro výrobu sýrů. Nízký obsah α 1-kaseinu v mléce vede ke kratší době koagulace, ale k nízké výtěžnosti a pevnosti sýra. Nízký obsah, malá velikost kaseinových micel a pravděpodobně proporce α -kaseinu jsou také zodpovědné za slabou strukturu jogurtu vyrobeného z kozího mléka (TURKMEN, 2017).

Kozí mléko má vyšší obsah vitamínu A než mléko kravské, jelikož kozy přeměňují na vitamín A veškerý karoten v mléce. Proto je kozí mléko bělejší. Pokud jsou malé děti krmeny výhradně kozím mlékem, jsou vitamínem A dostatečně zásobeny (PARK et al., 2007).

Mastné kyseliny se středně dlouhým řetězcem mají pozitivní vliv při léčbě střevních poruch, srdečních chorob, cystické fibrózy a problémů se žlučovými kameny, díky jejich unikátní metabolické schopnosti poskytovat energii pro snižování obsahu cholesterolu (JANDAL, 1996).

Kozí mléko a další produkty z nich obsahují několik bioaktivních látek, které mohou být užitečné u pacientů trpících různými chronickými onemocněními. Některé peptidy, tuky a oligosacharidy přítomné v kozím mléce mohou být potenciálně užitečné při kardiovaskulárních onemocněních, metabolických poruchách, neurologické degeneraci nebo při podpoře zdraví střev. Kozí mléko také může působit preventivně v souvislosti s rakovinou trávicího traktu. Kromě toho mají oligosacharidy přítomné v kozím mléce imunomodulační vlastnosti, zabraňují adhezi patogenních bakterií a mají prebiotické, probifidogenní účinky. Vzhledem k potenciálním zdravotním přínosům se kozí mléko doporučuje zejména pro kojence, starší dospělé a rekonvalescenty (LIMA et al., 2017).

Kromě příznivého složení bílkovin má kozí mléko ještě další přednosti. Kapénky tuku kozího mléka jsou menší než v kravském mléce, což je další příčinou, proč je kozí mléko tráveno lépe než kravské (KONDYLI et al., 2007).

Pro konzumenty kozích sýrů je velmi důležitá jeho charakteristická chuť. Bylo zjištěno, že za specifickou kozí příchut' jsou zodpovědné mastné kyseliny s krátkým řetězcem, zejména C4:0 až C8:0, které dokáže organismus vnímat i při malých koncentracích. Tyto mastné kyseliny se mohou zvyšovat v důsledku lipolýzy, a to buď přirozené nebo mikrobiální (GABORIT et al., 2001).

2.3.1 Ovčí mléko a výrobky z něj

Většina ovčího mléka produkovaného po celém světě je použita pro výrobu sýrů. Pokud se tedy mluví o kvalitě ovčího mléka, je pozornost soustředěna hlavně na jeho schopnost být přeměněno na vysoce kvalitní mléčné výrobky s vysokou výtěžností z každého litru mléka (BENCINI et al., 1997).

Tabulka č. 3 obsahuje přehled světové produkce ovčích sýrů za rok 2014 (FAO, 2020), ze které vyplývá, že největším producentem ovčích sýrů je Řecko.

Tabulka č. 3 – Produkce ovčích sýrů za rok 2014

Pořadí	Země	Množství (tuny)
	Celosvětová produkce	680 302
1.	Řecko	125 000
2.	Čína	108 000
3.	Španělsko	65 544
4.	Sýrie	60 500
5.	Itálie	57 595
8.	Francie	26 448
25.	Slovensko	3 005
38.	Maďarsko	86
39.	Česká republika	52
40.	Polsko	44

Zdroj: FAO (2020)

Prakticky všude, kde se chovají ovce na mléko, existují také místní tradiční recepty na originální ovčí sýr.

V Řecku je nejrozšířenějším sýrem tradiční feta. Ta se tradičně vyrábí tak, že se nadojené mléko přelije do vaků z ovčí nebo kozí kůže, kde se dále uchovává. V těchto vacích se mléko rychle srazí, poté se zahřeje a výsledná sýřenina se nabírá a nechá sušit na slunci (CALLEC, 2002).

Ve Španělsku je bezpochyby nejslavnějším sýrem Manchego. Je to sýr vyráběný výhradně ze syrového nebo pasterizovaného ovčího mléka získaného od ovcí plemene Manchega. Sýr má žlutou až tmavě hnědou kůrku, po bocích s charakteristickými otlaky, nazývané také jako tzv. květy, které jsou zapříčiněné zráním na dřevěných lamelách. Struktura tohoto sýra je celistvá a tučná, barva se pohybuje mezi bílou a nažloutlou slonovinou a jeho chuť je intenzivní, zvláštní a mírně slaná. Od roku 1991 má tento sýr značku Chráněné označení původu (PDO - Protected designation of origin), která je uváděna na obalu a každý sýr musí být na jedné ze svých plochých stran označen tímto unikátním štítkem (www.spain.info, staženo 2. 4. 2020).

Také v Itálii lze najít světoznámé ovčí sýry, mezi nimiž je nejznámější Pecorino Romano, který rovněž obdržel značku PDO. Bez ohledu na svůj název je sýr Pecorino Romano považován za typický produkt Sardinie a ta je také jeho největším výrobcem. Vyrábí se starodávnou technikou: do zahřátého mléka se přidává jehněčí nebo kůzlečí

syřidlo. Syřenina je plněna do forem a propíchána, aby došlo k uvolnění syrovátky. Následně je sýr solen „na sucho“ a nechá se zrát osm měsíců. Během zrání je často otáčen a jako prevence proti prasklinám v kůrce je potírán olejem. Nakonec jsou sýry natřeny speciálním hnědým nátěrem. Sýr Pecorino Romano může být jak vyzrálý - se silnou chutí a tvrdou texturou, která je často zrnitá, tak čerstvý - nasládlý a aromatický s měkkým vnitřkem (www.italia.it, staženo 2. 4. 2020).

Z hlediska kvality a různorodosti, je Francie rovněž významným producentem sýrů na světě. Ardi Gasna je selský ovčí sýr z francouzských Pyrenejí, který se vyrábí ze syrového mléka baskických ovcí plemene černošlý Manex Tête Noire. Tento sýr má jemnou přírodní kůrku, kterou získává pravidelným potíráním a otáčením. Zráním ve vlhkých studených prostorech v délce minimálně čtyř měsíců získává jemnou, ořechovou chuť (CALLEC, 2002).

Na Slovensku se ovčí mléko zpracovává na hrudkovitý sýr, který se buď přímo konzumuje, anebo se nechává vyzrát a zpracovává se na brynz. Případně se hrudkovitý sýr nechá dál kysat a vyrábí se z něj tzv. pařené sýry, tedy oštiepok nebo korbáčky (HERIAN, 2014).

2.3.2 Kozí mléko a výrobky z něj

Ze statistik FAO vyplývá, že v roce 2018 byla největším producentem kozího mléka Indie a Bangladéš. Tabulka č. 5 obsahuje přehled světové produkce kozího mléka (FAO, 2020).

Tabulka č. 5 – Produkce kozího mléka za rok 2018

Pořadí	Země	Množství (tuny)
1.	Indie	6 098 730
2.	Súdán	1 151 000
3.	Bangladéš	1 122 646
4.	Pákistán	915 000
5.	Francie	652 327
6.	Turecko	561 826
8.	Španělsko	461 375

10.	Řecko	397 785
17.	Rusko	254 231
19.	Čína	237 109
51.	Německo	29 247
52.	Itálie	28 497
54.	Portugalsko	27 098
56.	Spojené státy americké	25 799
78.	Česká republika	12 585

Zdroj: FAO (2020)

Možností zpracování koziho mléka je mnoho, mezi ty nejvýznamnější patří kysané mléčné výrobky, nejčastěji jogurty, kyselým srážením vznikající tvaroh, ale především syřidlovým srážením vznikající sýry.

V některých částech světa se chovají kozy i na maso, ale téměř všude se z jejich mléka vyrábí sýry (CALLEC, 2002).

Jak je uvedeno v Tabulce č. 4, Francie je na pátém místě na světě v produkci koziho mléka, a proto se i zde vyrábí mnoho druhů kozích sýrů. Mezi ty nejznámější patří Fromage de chèvre, což jsou obecně kozí sýry vyráběné ručně na usedlostech po celé Francii. Prodávají se v různých stádiích zralosti, od čerstvých nebo smetanových, po velmi vyzrálé a tvrdé (CALLEC, 2002).

Také ve Španělsku lze najít řadu kozích sýrů, například Majorero, což je relativně velký sýr o hmotnosti až 7 kg, s béžovou až hnědou kůrkou a nepravidelnými oky. Během zrání se potírá olivovým olejem, sladkou i pálivou mletou paprikou a obilím, což dodává tomuto sýru osobitou, zvláštní chuť (CALLEC, 2002).

V Itálii se též vyrábí sýry z koziho mléka, například sýr Évora, který má chráněné označení původu a vyrábí se v malých kolečkách o váze do 200 gramů. Jsou tradičně uchovávány v kameninových nádobách ponořené do olivového oleje. Větší sýry se nechávají zrát nejméně dva měsíce, čímž v důsledku vysušování získávají hustou a téměř křehkou strukturu s rozptýlenými otvory. Mají výrazně kořeněnou až štiplavou chuť (MICHELSON, 2012).

3 MATERIÁL A METODIKA

3.1 CÍL PRÁCE

Cílem práce bylo provést průzkum sortimentu výrobků z kozího a ovčího mléka v Jihočeském kraji se zaměřením především na sýry nabízené na farmách specializujících se na tyto produkty. Součástí práce bylo i vyhodnocení jednoduchého dotazníku vztahujícího se k dané problematice.

3.2 METODIKA ZJIŠTĚNÍ NABÍDKY MALÝCH FAREM

Na webových stránkách Státní veterinární správy ČR (<https://www.svscr.cz/registrovane-subjekty-svs/zpracovatele-zivocisnych-produktu-schvalene-pro-primy-prodej-cr/>, staženo 16. 3. 2020) byly v sekci „Registrované subjekty“ vyhledáni všichni zpracovatelé živočišných produktů registrovaní pro výrobu a přímý prodej mléčných výrobků v ČR. Z celkem 232 takto registrovaných subjektů se jich na území Jihočeského kraje nacházelo 26. Všichni byli následně kontaktováni a požádáni o zodpovězení čtyř otázek:

1. Jaké mléko zpracováváte? Kravské, kozí, ovčí, popřípadě jiné.
2. Kde své výrobky prodáváte? Přimo na farmě, na trzích či jinde.
3. Jaké konkrétní produkty nabízíte? Mléko, jogurty, tvaroh, čerstvé, tvrdé či pařené sýry.
4. Jaký produkt je nežádanější? Co pro své zákazníky vyrábíte v největším množství.

Mezi 26 registrovanými subjekty se nacházely dva, které nebyly do průzkumu zahrnuty. Jedním jsou Výukové laboratoře při Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích a druhým Sýrárna Ohař, která zpracovává pouze buvolí mléko.

Z redukovaného počtu 24 registrovaných subjektů se průzkumu zúčastnilo celkem 15 subjektů: Adnev Bohemia (1), Alena Hladíková (2), Andrea Venerová (3), Farma Jakubka (4), Farma Sedmička (5), Farma Vlkov s.r.o. (6), Jaroslav Kryzan (7), Kozí

farma Chýnov (8), Kozí statek (9), Kozín (10), Minimlékárna Dobrohošť (11), Minimlékárna Makov (12), Pavla Burzиковá – Kozí farma Borotín (13), Statek Zelený dub (14) a Tamara Rejsová (15)

3.3 METODIKA ZJIŠTĚNÍ NABÍDKY OBCHODNÍCH ŘETĚZCŮ

Průzkum sortimentu ovčích a kozích mléčných výrobků byl prováděn v březnu 2020 vlastním šetřením v obchodních řetězcích Kaufland a.s. (dále jen Kaufland), Tesco a.s. (Tesco), Globus a.s. (Globus) a Terno a.s. (Terno) v Českých Budějovicích. Na základě nabídky byly zaznamenány všechny mléčné produkty z kozího a ovčího mléka, které tyto řetězce nabízejí.

Pro účely tohoto průzkumu byly zjišťovány následující ukazatele:

1. celkový počet nabízených výrobků z kozího a ovčího mléka
2. druhy kozích a ovčích mléčných výrobků
3. země původu nabízených kozích a ovčích mléčných výrobků

3.4 METODIKA DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ

Za účelem získání relevantních informací o poptávce po mléčných výrobcích z ovčího a kozího mléka byl sestaven jednoduchý anonymní dotazník, který byl distribuován elektronicky široké veřejnosti pomocí sociální sítě FaceBook. Celkem se dotazníkového šetření v průběhu března 2020 zúčastnilo 123 respondentů (Tabulka č. 6).

Tabulka č. 6 – Charakteristika respondentů dotazníkového šetření (n = 123)

Kategorie	Skupina	Počet	%
Pohlaví	žena	94	76
	muž	29	24
Věk	mladší 18 let	0	0
	18 - 29 let	15	12
	30 - 39 let	75	61
	40 - 49 let	11	9
	50 - 59 let	15	12
	nad 60 let	7	6
Dosažené vzdělání	základní	2	1
	výuční list	12	10
	středoškolské	50	41
	vyšší odborné	4	3
	vysokoškolské	55	45
Bydliště	do 1 000 obyvatel (vesnice)	27	22
	do 10 000 obyvatel (maloměsto)	29	24
	do 100 000 obyvatel (město)	46	37
	nad 100 000 obyvatel (velkoměsto)	21	17

Dotazník obsahoval 12 otázek a je přílohou této práce. Prvních osm otázek bylo zaměřeno na konzumaci mléčných výrobků a způsob, jakým jsou nakupovány. Následující čtyři otázky se týkaly osobních údajů. V rámci osobních údajů bylo zjišťováno pohlaví, věk, nejvyšší dosažené vzdělání a velikost obce, ve které dotazovaný žije.

3.5 STATISTICKÉ VYHODNOCENÍ DAT

Data získaná dotazníkovým šetřením byla vyhodnocena za použití programů Microsoft Office Excel 2010 a Statistica 12 (StatSoft ČR). V rámci statistického souboru byly pro jednotlivé otázky vytvořeny tabulky četností. Četnosti jsou vyjádřeny (pokud není v textu uvedeno jinak) vždy k celkovému počtu odpovědí v dané skupině.

4 VÝSLEDKY A DISKUZE

Bakalářská práce sestávala ze tří částí – průzkumu nabídky produktů malých farem, respektive registrovaných sýráren/mlékáren v Jihočeském kraji, z průzkumu nabídky produktů z ovčího a koziho mléka ve vybraných obchodních řetězcích, a z vyhodnocení dotazníkového šetření týkajícího se konzumace mléčných výrobků z ovčího a koziho mléka.

4.1 PRŮZKUM NABÍDKY MALÝCH FAREM V JIHOČESKÉM KRAJI

Na světě je více než 500 milionů rodinných farem, které hospodaří na 56 % zemědělské půdy a tvoří nejméně 56 % zemědělské produkce. V Asii či Střední Americe dokonce více než 80 %, v rámci Evropské unie 68 % a jsou základem Společné zemědělské politiky EU. Výrazně odlišná situace je v ČR, kde bylo během akce Kulak v listopadu 1951 vystěhováno ze svých statků 4 000 rodin a celkově v průběhu let 1949 – 1957 vlivem násilné kolektivizace zlikvidováno 33 908 soukromých hospodářství. V současné době fyzické osoby hospodaří na 45 % z celkové výměry zemědělské půdy, přičemž většina je vlastní, na rozdíl od subjektů právnických osob, které si půdu z 87,4 % pronajímají (<http://www.asociacepu.cz>, staženo 15. 4. 2020).

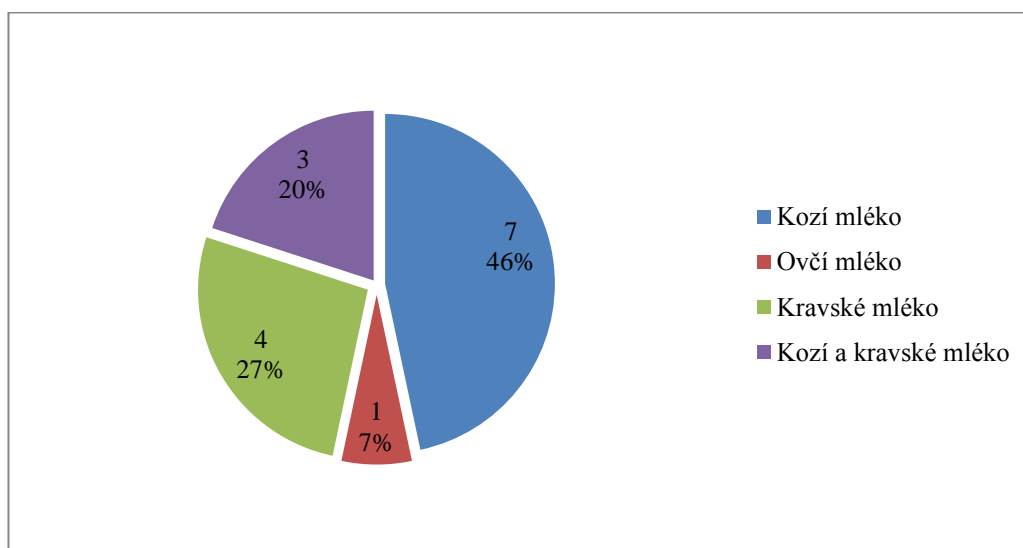
V prosinci roku 2017 vyhlásilo Valné shromáždění OSN období let 2019 - 2028 Desetiletím rodinného farmaření (IYFF +10). Tato akce má za cíl zviditelnit rodinné hospodaření ve veřejném politickém sektoru, zprostředkovaně tak přispět ke snížení chudoby a hladu a také plnit dlouhodobé cíle udržitelného rozvoje. Činnost rodinných statků totiž představuje přínos nejen obecně pro krajinu a životní prostředí, ale také pro konečné konkrétní zákazníky, kteří hledají vysoce kvalitní potraviny s dohledatelným českým původem (ASZ ČR, staženo 15. 4. 2020).

Výroba kozích a ovčích sýrů v ČR je soustředěna do faremních chovů, kde se zároveň mléko zpracovává. Od roku 2010 narůstají počty dojených ovcí a koz a s tím také roste produkce koziho a ovčího mléka a sýrů. Zatímco v roce 2010 dosáhla produkce koziho mléka 1,5 milionu litrů a kozích sýrů 150 tun, v roce 2017 bylo

vyprodukováno 2,9 milionů litrů koziho mléka a 290 tun koziho sýra. Stejně tak roste i produkce ovčího mléka a sýrů. V roce 2011 dosáhla produkce v tomto sektoru 164 tisíc litrů ovčího mléka a 40 tun ovčích sýrů. V roce 2017 pak stoupla produkce na 400 tisíc litrů ovčího mléka a 100 tun ovčích sýrů (JOSROVÁ, 2018).

Výsledky průzkumu této bakalářské práce na otázku: „*Jaké mléko zpracováváte?*“ jsou vyznačeny v Tabulce č. 7. Z té vyplývá, že vyjma jediné farmy, která se specializuje na ovčí mléko a mléčné produkty, se většina oslovených farem zabývá zpracováním koziho mléka. Tyto farmy tvoří 46 %. Ve třech případech (20 %) pak farmáři zpracovávají dva druhy mlék – kozí a kravské (Graf č. 4).

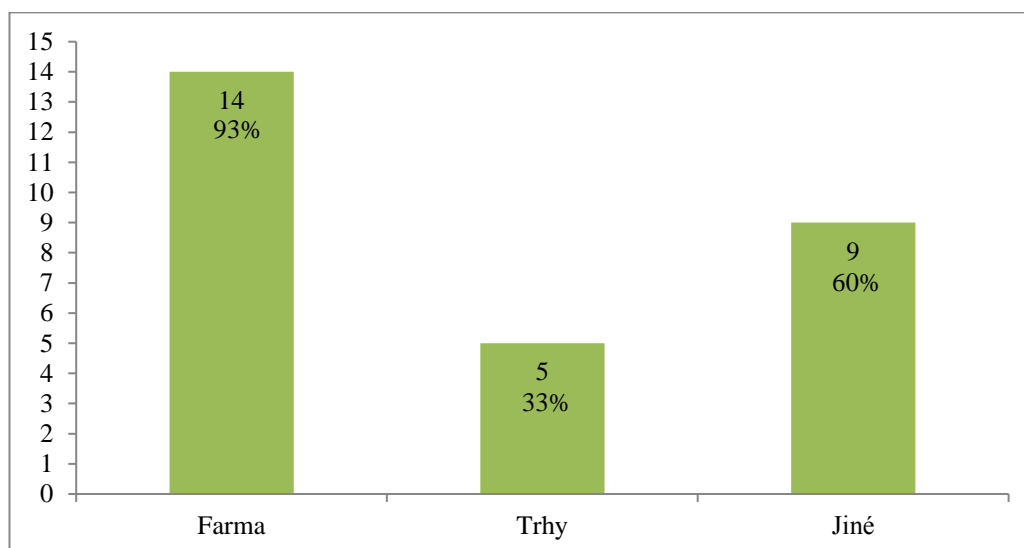
Graf č. 4 – Registrované mlékárny v Jihočeském kraji podle druhu zpracovávaného mléka



Pokud jde o distribuci výrobků, drtivá většina, celkem 93 % farmářů, nabízí své výrobky přímo na farmách (Graf č. 5). Trhy volí jako místo odbytu pouze malá část producentů (33%). Dva farmáři pak využívají k prodeji jak vlastní farmu, tak trhy. Za pozornost jistě stojí, že ve skupině dotazovaných farmářů byli dva, kteří svoje výrobky nabízejí také online na svých webových stránkách, jelikož řada zákazníků aktivně vyhledává i jiné možnosti nákupu kozích a ovčích mléčných výrobků než jen možnost nákupu v obchodní síti. Z Grafu č. 5 také vyplývá, že plných 60 % farmářů prodává své výrobky na jiných místech, než je vlastní farma či trhy. Těmito jinými

místa jsou převážně obchody a také již zmíněné webové stránky. Jeden z farmářů dokonce dodává své výrobky přímo vlastní restauraci.

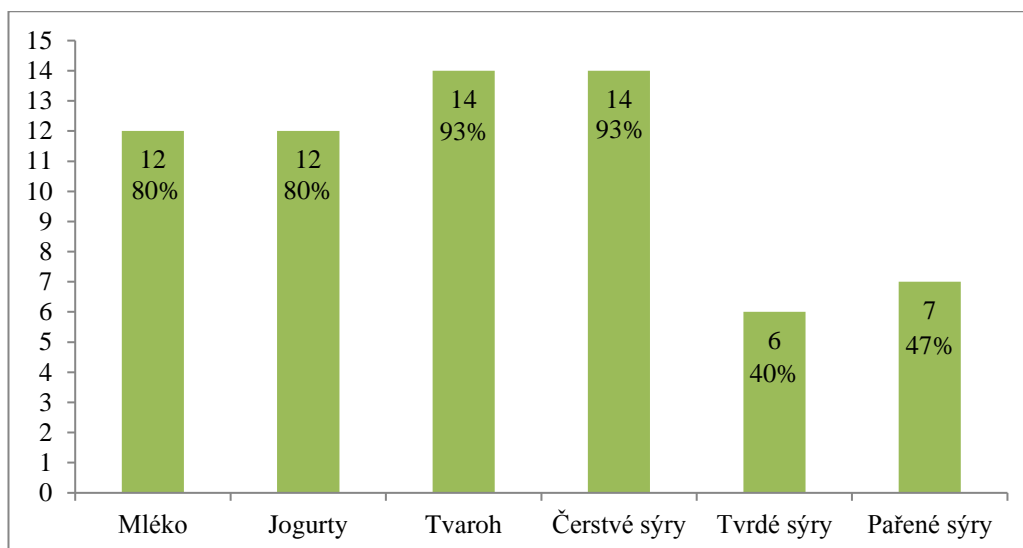
Graf č. 5 – Místa prodeje vlastních výrobků u sledovaných farem v Jihočeském kraji



Nabídka kozích a ovčích mléčných produktů, je u oslovených farmářů velmi pestrá. Nejvíce farmářů nabízí tvaroh (93 %) a čerstvé sýry (93 %), mléko, příp. jogurty pak nabízí shodně 80 % farmářů (Graf č. 6).

Uvedené je pravděpodobně způsobeno tím, že technologické postupy výroby těchto produktů, tedy mléka, jogurtu, tvarohu a čerstvého sýra jsou jednodušší a nevyžadují zvláštní nároky například na zrací místnosti, které jsou např. u tvrdých zrajících sýrů nezbytné (ŠUSTOVÁ a SÝKORA, 2013).

Graf č. 6 – Druhy mléčných výrobků nabízené u sledovaných farem v Jihočeském kraji



Oslovení farmáři též odpovídali na otázku, jaký z jejich mléčných produktů je mezi zákazníky nejžádanější. Z Tabulky č. 6 je patrné, že každý farmář se specializuje na určitý jeden či dva druhy mléčného výrobku, dohromady pak všichni dokážou svou nabídkou pokrýt v podstatě veškeré požadavky zákazníků. Za pozornost stojí nabídka ovčího sýra halloumi ze Statku Zelený dub. Tento tradiční kyperský sýr je výjimečný svou výrobou, při které se do mléka nepřidává žádná kultura. Má vysokou teplotu roztékání a je vhodný zejména ke grilování (<http://www.domacimlekar.com>, staženo 29. 3. 2020).

Podobný průzkum, ovšem výhradně mezi ekofarmami v ČR, byl proveden v roce 2016. Z něj vyplynulo, že 3,6 % farmářů prodává své bioprodukty přímo na farmě. Z průzkumu dále vyplynulo, že v roce 2016 vyrábělo bio ovčí sýry celkem 12 farem a bio kozí sýry celkem 23 farem. Dohromady tyto farmy vyprodukovaly téměř 62 tun ovčích a kozích sýrů v bio kvalitě (MZe ČR, 2018).

Tabulka č. 7 – Přehled nabídky sledovaných farem v Jihočeském kraji

Subjekt č.	Druh mléka			Prodej výrobků			Nabídka výrobků						Nežádánější
	ovčí	kozí	kravské	farma	trhy	jiné	mléko	jogurty	tvaroh	čerstvé sýry	tvrdé sýry	pařené sýry	
1		X		X			X	X	X	X	X	X	korbáčky, čerstvé, camembert
2		X	X	X	X	restaurace, obchod	X	X	X	X	X	X	tvaroh, jogurt
3		X		X			X			X			čerstvé sýry
4		X		X		obchody	X	X	X	X	X		čerstvý sýr s bylinkami
5		X	X	X		obchody	X	X	X	X			kozí čerstvé sýry
6			X	X		obchody	X	X	X	X			lučina, jogurty, tvaroh
7			X	X	X		X	X	X	X		X	prodej vyvážený
8		X		X			X		X	X			tvaroh, mléko
9		X	X	X	X	web	X	X	X	X	X	X	kozí čerstvé sýry
10		X		X	X		X	X	X	X	X	X	sýr s bílou plísní a kozí karamel
11			X	X			X	X	X			X	sýrové nitě
12			X			automat		X	X	X			bílý jogurt
13		X		X	X	web	X		X	X			čerstvé sýry, kefirové mléko
14	X			X		obchody		X	X	X			halloumi
15		X		X		obchody		X	X	X	X	X	caciotta s pískavicí

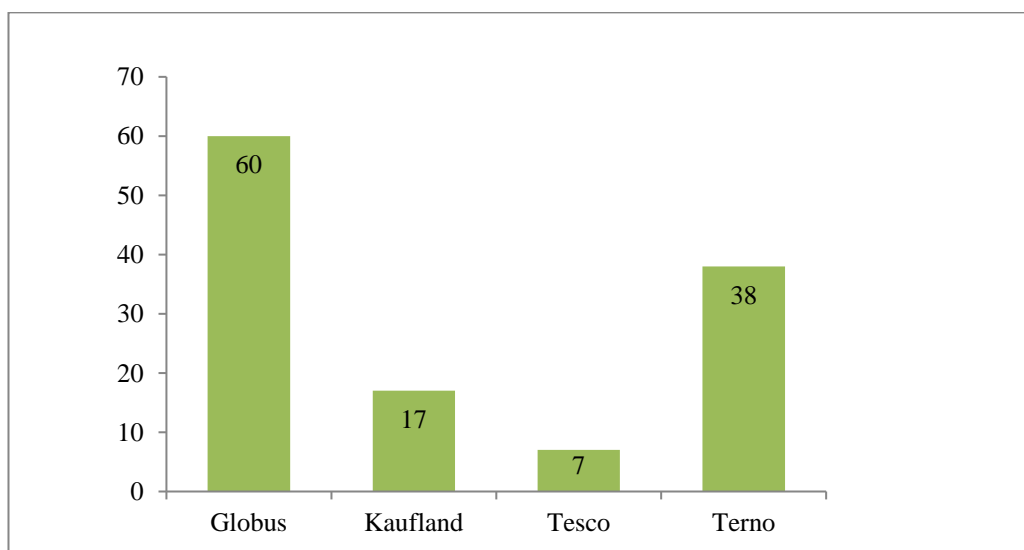
4.2 PRŮZKUM NABÍDKY OBCHODNÍCH ŘETĚZCŮ V JIHOČESKÉM KRAJI

Většina oslovených farmářů na malých farmách (kapitola 4.1) uvedla, že řada jejich zákazníků aktivně vyhledává také jiné možnosti nákupu kozích a ovčích mléčných výrobků než jen možnost nákupu v obchodní síti. Pro většinu spotřebitelů však hlavním místem nákupu kozích a ovčích mléčných výrobků zůstávají obchody.

Kompletní výsledky průzkumu o nabídce výrobků z kozího a ovčího mléka provedeného ve vybraných obchodních řetězcích (Globus, Kaufland, Terno a Tesco) jsou vyznačeny v Tabulce č. 8.

Z výsledků vyplývá, že nejširší portfolio ovčích a kozích mléčných výrobků ze všech čtyř navštívených obchodů nabízel Globus (60), naopak Tesco mělo nabídku nejnížší (7). Počty nabízených produktů jsou vyznačeny rovněž v Grafu č. 7. Výsledky ukazují, že většina obchodů se snaží vedle mléčných výrobků z kravského mléka nabízet i širokou škálu výrobků z kozího a ovčího mléka. Spotřebitel, který se o tyto výrobky zajímá, tak nemusí vyhledávat specializované obchody, ale velké množství těchto výrobků nalezne právě v těchto běžných obchodech. Pro spotřebitele je také příznivé, že pouze 11 výrobků ze všech nalezených je nabízeno současně dvěma a více obchody. Výsledná nabídka tedy může být označena za velmi pestrou.

Graf č. 7 – Počet kozích a ovčích mléčných produktů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích



Součástí práce bylo i posouzení země původu kozích a ovčích mléčných výrobků nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích, neboli místo, kde byly tyto produkty vyrobeny. Jak je vyznačeno v Grafu č. 8, první místo zaujímají české produkty, neboť 35 % nabízených produktů bylo české provenience. Prakticky srovnatelná nabídka kozích a ovčích mléčných výrobků pocházela z Francie (33 %) a za pozornost stojí i výrobky dovezené ze Španělska (15 %). Překvapivá je malá nabídka kozích a ovčích mléčných výrobků ze Slovenska (6 %).

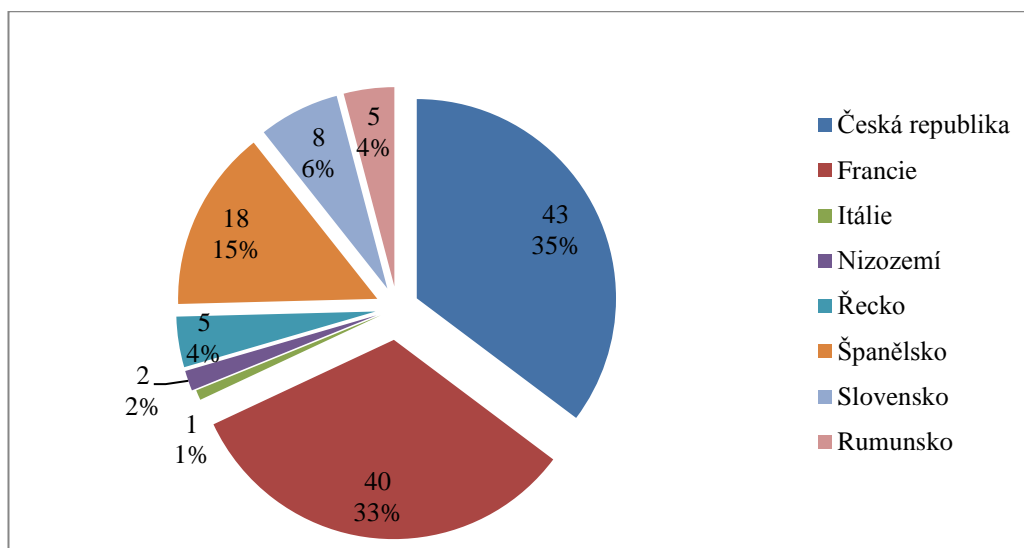
V ČR patří mléko a mléčné výrobky k významným vývozním i dovozním komoditám českého agrárního zahraničního obchodu. Na straně dovozu mají největší zastoupení zejména „sýry a tvaroh“. V rámci této skupiny dosáhly aktivní bilance obchodu pouze některé druhy, konkrétně „sýry s obsahem tuku více než 40 %“ (jedná se např. o akawi), „sýry k dalšímu zpracování“, „ostatní sýry o obsahu tuku max. 40 % a obsahem vody v tukuprosté sušině 62 - 72 %“, „čerstvá mozzarella“ a „feta“. Hlavními dodavateli zůstaly v roce 2018 Německo (35,2 %), Polsko (27,4 %), Slovensko (14,3 %), Itálie (7,1 %) a Francie (4,2 %) (MENZLOVÁ et al., 2019).

Nabídka 35 % výrobků české provenience je celkem příznivá. Ukazuje, že i velké obchodní řetězce mohou navazovat spolupráci s místními výrobci a nabízet tak spotřebitelům kvalitní a prověřené produkty.

Ministerstvo zemědělství ČR se významně snaží podporovat spotřebu regionálních potravin. Největší předností lokálních produktů je totiž jejich zaručená čerstvost, jelikož cesta od výrobce k prodejci je velmi krátká. Čerstvější regionální produkty pak mají zpravidla lepší chuť i lepší nutriční vlastnosti. Dalším důvodem je, že potraviny vyráběné v tuzemsku jsou lépe kontrolovatelné, a tudíž je možné garantovat jejich kvalitu (<http://www.eagri.cz>, staženo 11. 4. 2020).

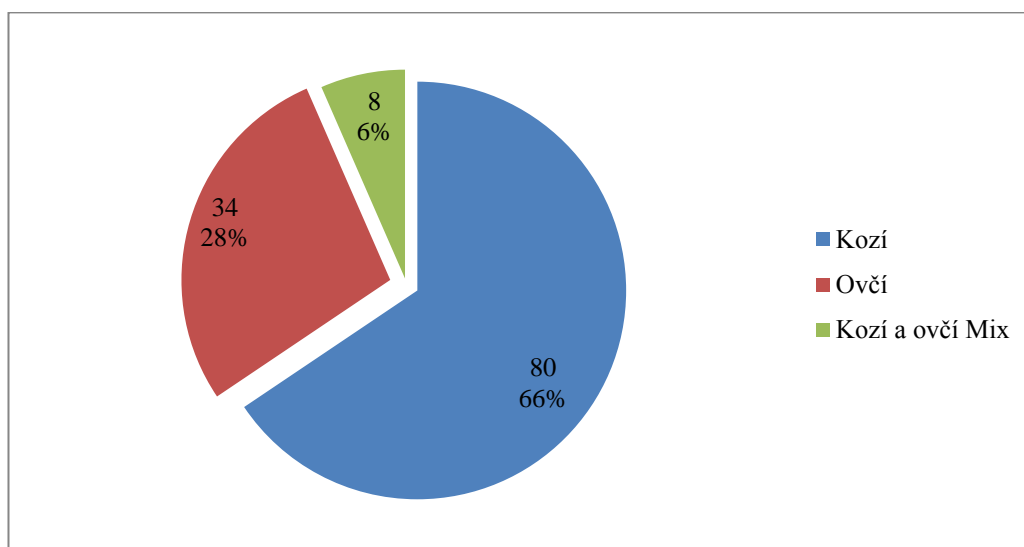
Regionální agrární komora Jihočeského kraje pak organizuje od roku 2007 projekt „Chutná hezky. Jihočesky“. Cílem je systémová propagace kvalitních potravin z jihočeské produkce. Jedním z nástrojů je stejnojmenná soutěž. Každoročně se koná pod záštitou hejtmána a umožňuje získat nadstandardní marketingový přínos zúčastněným jihočeským výrobcům potravin pro vítězné produkty, které získají právo užívat ochrannou známku Chutná hezky. Jihočesky (<http://www.chutnahezkyjihocesky.cz>, staženo 13. 4. 2020).

Graf č. 8 – Země původu kozích a ovčích mléčných produktů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích



V bakalářské práci byl posuzován také druh mléka, ze kterého jsou mléčné výrobky nabízené v obchodní síti vyrobeny. Z Grafu č. 9 je patrné, že nejpočetnější byla nabídka výrobků z kozího mléka (66 %), naproti tomu není zanedbatelná část výrobků, které byly vyrobeny ze směsi ovčího a kozího mléka (6 %). Produktů vyrobených pouze z mléka ovčího bylo 34, tj. 28 %.

Graf č. 9 – Výrobky podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích

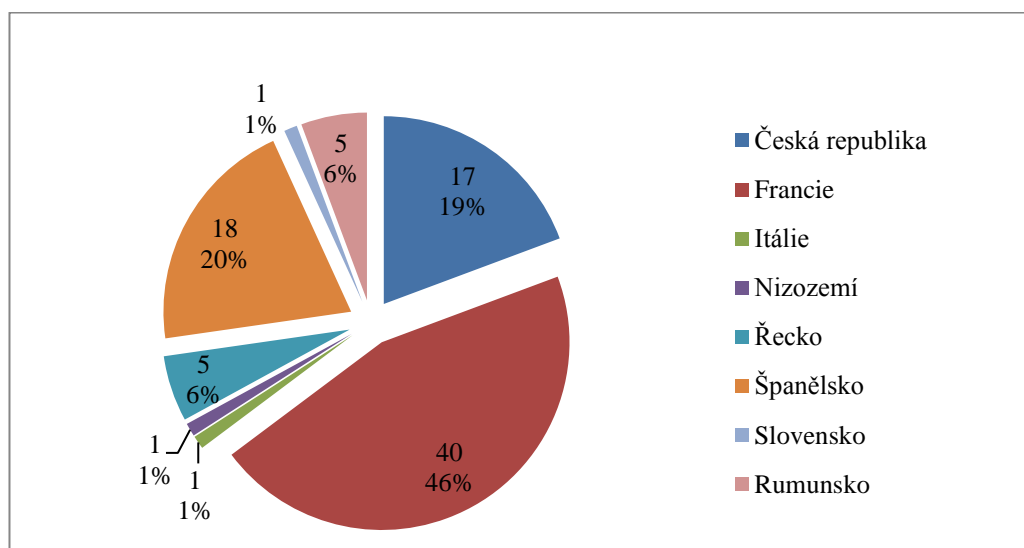


Za účelem získání podrobnějších informací o nabídce ovčích a kozích mléčných výrobků ve sledovaných obchodních řetězcích, byly tyto výrobky následně rozděleny do tří skupin – na sýry, jogurty a na ostatní výrobky. Sýry a jogurty pak byly posouzeny ve stejných kategoriích, jako všechny výrobky dohromady, tedy byly rozděleny dle země původu a druhu mléka, ze kterého byly vyrobeny. Skupina ostatních výrobků podrobněji zpracována nebyla, jelikož jak vyplývá z Tabulky č. 8, všechny tyto výrobky byly z kozího mléka a až na jeden výrobek pocházely všechny z ČR.

V Grafu č. 10 je zaznamenáno, že mezi sýry byla nejširší nabídka z Francie (46 %). Nabídka českých sýrů činila pouhých 19 %. V tomto ohledu je značný prostor pro zlepšení jak na straně českých výrobců, kteří by mohli využít této mezery na trhu, tak na straně obchodních řetězců, které by měly lokální výrobce upřednostňovat.

Ze Slovenska pocházelo pouze 1 % ovčích a kozích sýrů, přitom právě Slovensko je producentem jednoho z nejznámějších ovčích sýrů v ČR – brynzy. Navíc ovčí sýry mají vynikající výživové vlastnosti a jsou u našich sousedů vyhledávanou gurmánskou pochoutkou (HERIAN, 2014).

Graf č. 10 – Země původu sýrů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

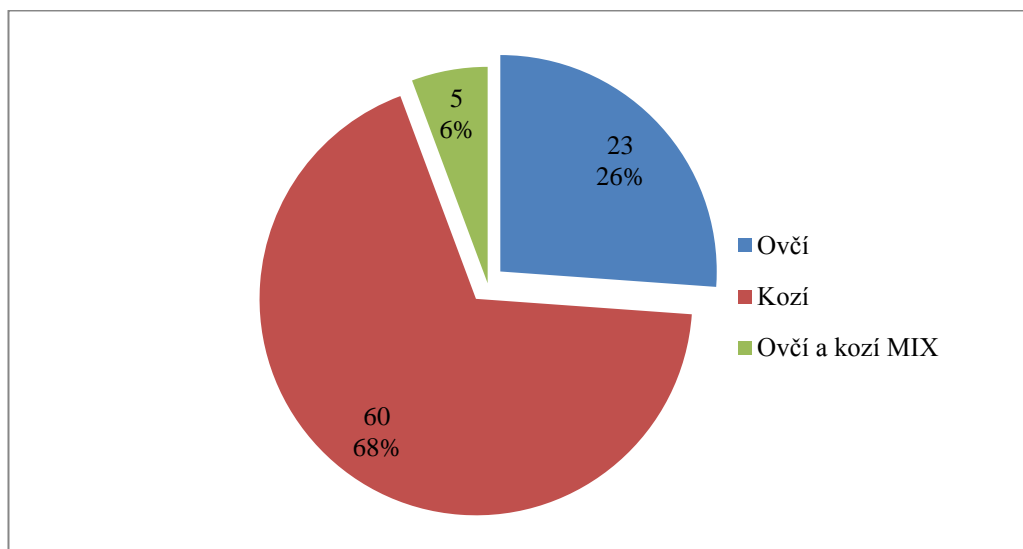


Nabídka zemědělských produktů je formována na základě vyhodnocení vzájemných interakcí nabídky a poptávky a vazeb v celém řetězci zemědělského průmyslu, přičemž finální poptávka má rozhodující vliv na množství a strukturu

výroby i dodávek. Zájem spotřebitelů je zaměřen na hodnotu potravin stejně jako na rozšiřující se sortiment (BEČVÁŘOVÁ et al., 2014).

Z výše uvedeného vyplývá, že mnohem žádanější jsou sýry z koziho mléka, neboť jejich nabídka tvořila 68 % ze všech výrobků – Graf č. 11.

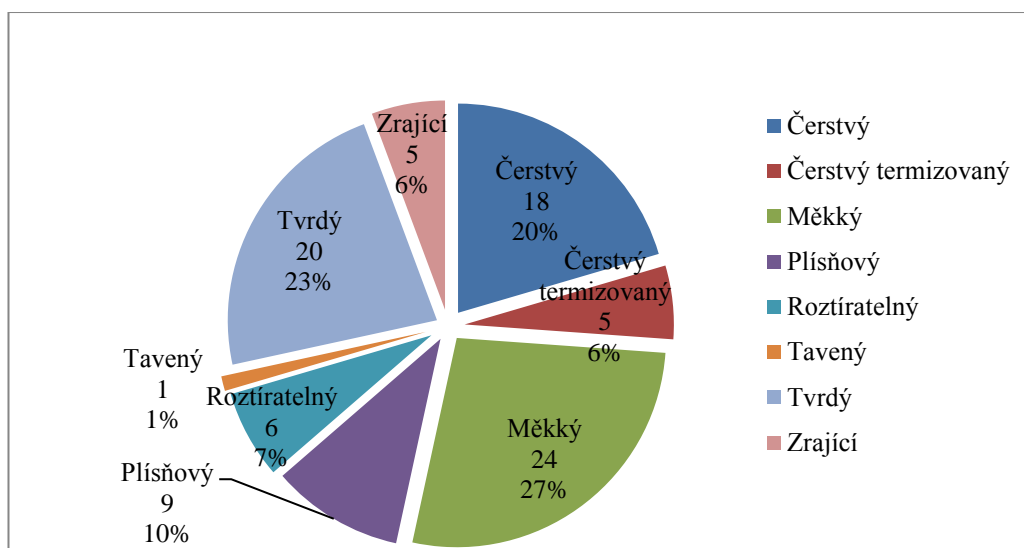
Graf č. 11 – Sýry podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích



Podle technologického postupu se obvykle sýry rozlišují na sýry přírodní a tavené. Nejjednodušeji lze přírodní sýry třídit na čerstvé a termizované sýry, měkké sýry, polotvrdé, tvrdé a extra tvrdé sýry. Termín „bílé sýry“ se používá pro čerstvé nebo zrající sýry, uchovávané v solném nálevu. Plísňové sýry jsou specifickou skupinou sýrů, při jejichž výrobě se využívají ušlechtilé plísňové kultury. Pařené sýry se vyrábějí hnětením pokrájené sýřeniny ve vodě ohřáté na 75 – 80 °C. Tavené sýry se vyrábějí při vysokých teplotách z přírodních sýrů za použití tavicích solí, především fosfátů a citrátů (www.bezpecnostpotravin.cz, staženo 4. 4. 2020).

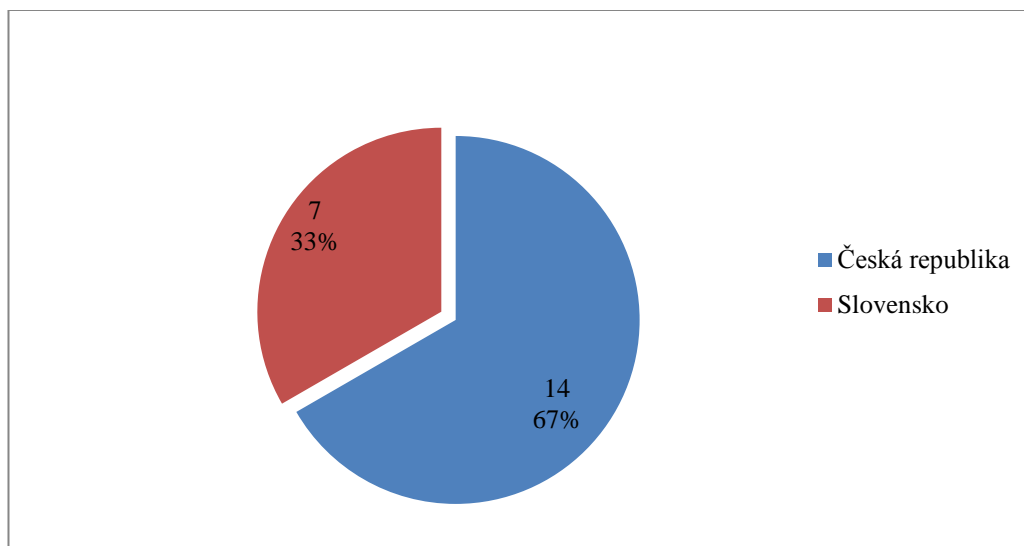
Vzhledem k tomu, že dělení sýrů je poměrně složité a velmi často se jednotlivé charakteristiky prolínají, bylo pro tuto práci použito rozdělení sýrů v závislosti na jejich označení výrobcem. Ten se obvykle musí držet zařazení sýrů do skupin a podskupin podle Vyhlášky č. 397/2016. Zastoupení jednotlivých druhů je znázorněno v Grafu č. 12. Z něj vyplývá, že nejširší byla nabídka sýrů čerstvých (20 %), měkkých (27 %) a tvrdých (23 %).

Graf č. 12 – Druhy sýrů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích



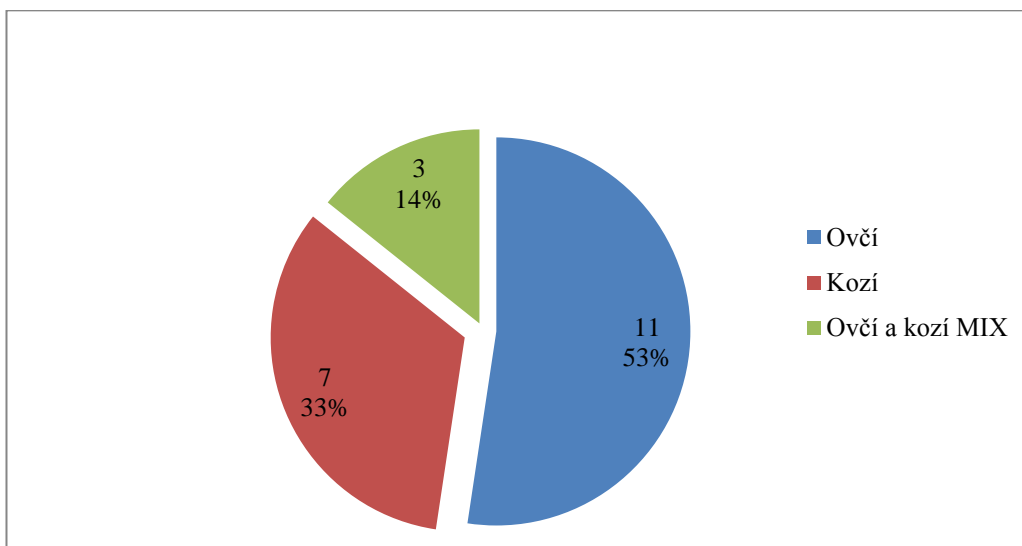
Také jogurty byly posuzovány podle země původu. Jak je patrné z Grafu č. 13, nabídka těchto mléčných výrobků byla z velké části tuzemské produkce (67 %), zbývající část produkce pocházela ze Slovenska. Jogurty z ostatních zemí Evropské unie se v nabídce neobjevily.

Graf č. 13 – Země původu jogurtů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích



Graf č. 14 znázorňuje, z jakého mléka jsou nabízené jogurty vyráběny. Oproti sýrům mělo mezi jogurty větší zastoupení ovčí mléko (53 %).

Graf č. 14 – Jogurty podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích



Ze všech výše uvedených dat vyplývá, že mléčné výrobky z kozího a ovčího mléka jsou v dnešní době běžně dostupné a tvoří nedílnou součást portfolia obchodních řetězců.

Tabulka 8 – Přehled nabídky kozích a ovčích mléčných výrobků ve sledovaných obchodních řetězcích

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Sýry	Baskeriu	ovčí	tvrdý sýr	Capitoul	Francie	X			
	Bryndza plnotučná	ovčí	zrající sýr	Agrofarma	Slovensko		X		
	Buche de Chevre	kozí	zrající sýr	Cobrerros	Španělsko	X			
	Buche de Chevre Fondante	kozí	měkký sýr	Vivarois	Francie	X			
	Cabra	kozí	tvrdý sýr	Albéniz	Španělsko				X
	Cabridoux	kozí	měkký sýr	Celles sur Belle	Francie	X			
	Castellano	ovčí	tvrdý sýr	El pastor	Španělsko	X			
	Čerstvý kozí sýr bílý	kozí	čerstvý sýr	Biofarma Dora	Česká republika		X		
	Čerstvý ovčí sýr přírodní	ovčí	čerstvý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Čerstvý ovčí sýr s bylinkami	ovčí	čerstvý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Čerstvý ovčí sýr s česnekem	ovčí	čerstvý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Čerstvý ovčí sýr s feferonkami	ovčí	čerstvý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Čerstvý ovčí sýr s ořechy	ovčí	čerstvý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Feta	ovčí a kozí	měkký sýr	Kolios	Řecko	X			
	Feta	ovčí a kozí	měkký sýr	Président	Řecko	X			
	Feta	ovčí a kozí	měkký sýr	Alnatura	Řecko	X			
	Feta cheese	ovčí a kozí	měkký sýr	Tesco	Řecko				X
	Fleur des Monts	kozí	zrající sýr	Cobrerros	Španělsko	X			
	Francösischer buche de chévre	kozí	měkký sýr	K Klasik	Francie		X		

pokračování Tabulky 8

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Sýry	Goats cheese	ovčí a kozí	měkký sýr	Kolios	Řecko	X			
	Chabichou du Poitou	kozí	zrající sýr	CLS	Francie	X			
	Chavroux	kozí	roztíratelný sýr	Savencia	Francie	X			
	Chavroux	kozí	roztíratelný sýr	Savencia	Francie			X	
	Chavroux s pažitkou	kozí	roztíratelný sýr	Bongrain	Francie	X			
	Chèvre a tartiner	kozí	roztíratelný sýr	Soignon	Francie	X			
	Chèvre cabra	kozí	tavený sýr	Miraflores	Španělsko	X			
	Kozí niva s modrou plísní	kozí	plísňový sýr	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí sýr plátky	kozí	tvrdý sýr	El pastor	Španělsko	X			
	Kozí sýr plátky	kozí	tvrdý sýr	Président	Španělsko	X	X	X	
	Kozí sýr přírodní	kozí	čerstvý sýr	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí sýr s bazalkou	kozí	čerstvý sýr	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí sýr s česnekem	kozí	čerstvý sýr	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí sýr s pažitkou	kozí	čerstvý sýr	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí žervé	kozí	čerstvý sýr	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	La Brique de Chèvre	kozí	čerstvý sýr	La Colline	Rumunsko			X	
	La Buche Fondante	kozí	plísňový sýr	Président	Francie	X	X		
	La Buchette Cendré	kozí	měkký sýr	P.Jacquin	Francie	X			
	La Buchette de Chèvre	kozí	měkký sýr	Soignon	Francie	X	X		
	La Buchette de Chèvre Herbs	kozí	měkký sýr	Soignon	Francie		X		

pokračování Tabulky 8

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Sýry	La Buchette de Chèvre Honey	kozí	měkký sýr	Soignon	Francie	X	X		
	La Colline	kozí	čerstvý sýr	La Colline	Rumunsko			X	
	La Colline archivní	kozí	čerstvý sýr	La Colline	Rumunsko			X	
	La Colline s bylinkami	kozí	čerstvý sýr	La Colline	Rumunsko			X	
	La Colline s pepřem	kozí	čerstvý sýr	La Colline	Rumunsko			X	
	Le Palet de Chèvre	kozí	plísňový sýr	Président	Francie	X	X	X	
	Le Petit Chèvre	kozí	plísňový sýr	Soignon	Francie	X			
	Lučina kozí	kozí	čerstvý termizovaný sýr	Lučina	Francie	X	X		X
	Lučina kozí pažitka	kozí	čerstvý termizovaný sýr	Lučina	Francie		X		X
	Manchego	ovčí	tvrdý sýr	Garcia Baquero	Španělsko	X	X		
	Manchego plátky	ovčí	tvrdý sýr	Garcia Baquero	Španělsko		X		
	Ossau Iraty	ovčí	tvrdý sýr	ONETIK SAS	Francie	X			
	Ovčí bača uzžený	ovčí	tvrdý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Ovčí gouda	ovčí	tvrdý sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Ovčí sýr plátky	ovčí	tvrdý sýr	El pastor	Španělsko	X			
	Ovčí sýr plátky	ovčí	tvrdý sýr	Président	Španělsko	X	X	X	
	Oveja	ovčí	tvrdý sýr	Albéniz	Španělsko				X
	Pecorino Romano	ovčí	tvrdý sýr	Zanetti	Itálie	X			
	Petit Chèvres Basil	kozí	měkký sýr	Président	Francie	X			

pokračování Tabulky 8

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Sýry	Petit Chèvres Honey	kozí	měkký sýr	Président	Francie	X		X	X
	Petit Chèvres Natur	kozí	měkký sýr	Président	Francie	X	X	X	X
	Pomazánkový kozí sýr bílý	kozí	roztíratelný sýr	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	Přírodní kozí sýr	kozí	měkký sýr	Mlékárna Polná	Česká republika	X			
	Queso de Cabra	kozí	tvrdý sýr	Garcia Baquero	Španělsko	X			
	Roquefort	ovčí	plísňový sýr	Cantorel	Francie	X			
	Roquefort	ovčí	plísňový sýr	Société	Francie	X			
	St. Maure	kozí	měkký sýr	Soignon	Francie	X			
	Toute la tradition brusinka	kozí	čerstvý sýr	P.Jacquin	Francie	X			
	Toute la tradition květy	kozí	čerstvý sýr	P.Jacquin	Francie	X			
	Ziegenfrischkäse	kozí	roztíratelný sýr	Bettine	Nizozemí	X			
	Zrající ovčí bryndza	ovčí	zrající sýr	Horní Dvorce	Česká republika	X			
	Jogurty	Farmářský kozí jogurt bílý	kozí	bílý jogurt	Farma v Marinkách	Česká republika			X
Jogurt z kozieho a ovčieho mlieka biely		ovčí a kozí	bílý jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
Jogurt z kozieho a ovčieho mlieka čučoriedkový		ovčí a kozí	ochucený jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
Jogurt z kozieho a ovčieho mlieka malinový		ovčí a kozí	ochucený jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
Kozí jogurt bílý		kozí	bílý jogurt	BonLait	Česká republika	X			
Kozí jogurt bílý		kozí	bílý jogurt	Biofarma Dora	Česká republika			X	
Kozí jogurt jahodový		kozí	ochucený jogurt	BonLait	Česká republika	X			

pokračování Tabulky 8

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Jogurty	Kozí jogurt meruňka	kozí	ochucený jogurt	Biofarma Dora	Česká republika		X		
	Kozí jogurt meruňka	kozí	ochucený jogurt	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	Kozí jogurt slaný karamel	kozí	ochucený jogurt	BonLait	Česká republika	X			
	Ovčí jogurt bílý	ovčí	bílý jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
	Ovčí jogurt bílý	ovčí	bílý jogurt	BonLait	Česká republika	X			
	Ovčí jogurt borůvkový	ovčí	ochucený jogurt	Horní Dvorce	Česká republika			X	
	Ovčí jogurt jahodový	ovčí	ochucený jogurt	BonLait	Česká republika	X			
	Ovčí jogurt jahodový	ovčí	ochucený jogurt	Kozí Vršok	Slovensko		X		
	Ovčí jogurt jahodový	ovčí	ochucený jogurt	Horní Dvorce	Česká republika			X	
	Ovčí jogurt malinový	ovčí	ochucený jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
	Ovčí jogurt medový	ovčí	ochucený jogurt	Horní Dvorce	Česká republika			X	
	Ovčí jogurt přírodní	ovčí	bílý jogurt	Horní Dvorce	Česká republika			X	
	Ovčí jogurt slaný karamel	ovčí	ochucený jogurt	BonLait	Česká republika	X			
	Ovčí jogurt čučoriedkový	ovčí	ochucený jogurt	Leonteus	Slovensko	X			
Ostatní	Farmářská kaše rýžová kakaová	kozí	kaše	Farma v Marinkách	Česká republika			X	
	Farmářská kaše rýžová natur	kozí	kaše	Farma v Marinkách	Česká republika			X	
	Farmářská krupice pohanková	kozí	krupice	Farma v Marinkách	Česká republika			X	
	Farmářský pudink kakaový	kozí	puding	Farma v Marinkách	Česká republika			X	
	Farmářský pudink karamelový	kozí	puding	Farma v Marinkách	Česká republika			X	
	Farmářský pudink vanilkový	kozí	puding	Farma v Marinkách	Česká republika			X	

pokračování Tabulky 8

Druh výrobku	Název	Druh mléka	Druh	Výrobce	Země původu	Obchodní řetězec			
						Globus	Kaufland	Terno	Tesco
Ostatní	Jogurtové kozí mléko	kozí	jogurtové mléko	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	Jogurtové kozí mléko meruňkové	kozí	jogurtové mléko	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	Kozí jogurtové mléko	kozí	jogurtové mléko	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí kefir	kozí	kefir	Biofarma Dora	Česká republika			X	
	Kozí kefirové mléko	kozí	kefir	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí měkký plnotučný tvaroh	kozí	tvaroh	Farma Výrov	Česká republika			X	
	Kozí mléko trvanlivé	kozí	mléko	Bettine	Nizozemí			X	

4.3 VÝSLEDKY DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ

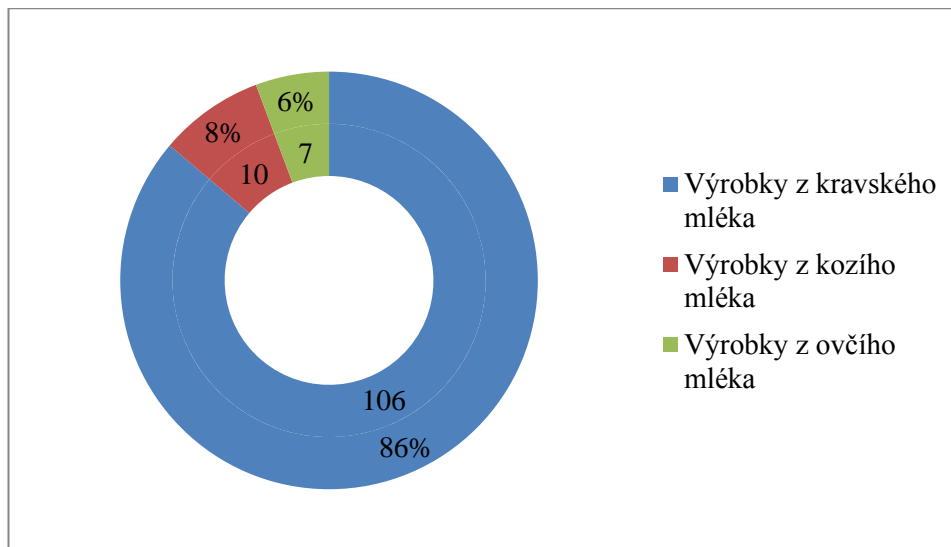
Dotazníkového šetření se zúčastnilo celkem 123 osob, z nichž 76 % byly ženy (94), a nejvíce byla zastoupena věková skupina 30 – 39 let (61 %; 75 osob). Na první otázku dotazníku, zda konzumují mléčné výrobky, odpověděli všichni kladně.

V dotazníkovém šetření byla nejprve zjišťována obecně preference výrobků z kozího nebo ovčího mléka. Jak je vyznačeno v Grafu č. 15, plných 86 % respondentů uvedlo, že preferuje výrobky z kravského mléka. Naproti tomu obliba kozích (8 %) a ovčích (7 %) mléčných výrobků je výrazně nižší.

K obdobným výsledkům dospěla ŠUBOVÁ (2006), která prováděla dotazníkové šetření u 100 osob z Jihomoravského kraje. Ve sledované skupině většina dotazovaných (70 %) nakupovala sýry z kravského mléka, a jen 10 % dotazovaných upřednostňovalo sýry z mléka ovčího. Kozí sýry byly konzumovány zcela výjimečně 1 % dotazovaných. U tohoto průzkumu je ale třeba mít na paměti, že byl prováděn před 14 lety, kdy, jak sama autorka uvádí, se v ČR nacházelo zhruba 20 kozích farem, jejichž výrobky se cenově řadily mezi luxusní potraviny.

Na druhé straně SÝKOROVÁ (2014) ve svém průzkumu na otázku „Jaké sýry preferujete?“ zjistila, že z 250 dotazovaných preferuje ovčí sýry 53 respondentů (21,2 %) a kozí sýry 49 (19,6 %) respondentů. Je ale nutno podotknout, že respondenti měli na výběr deset různých typů sýrů a mohli zvolit až pět současně.

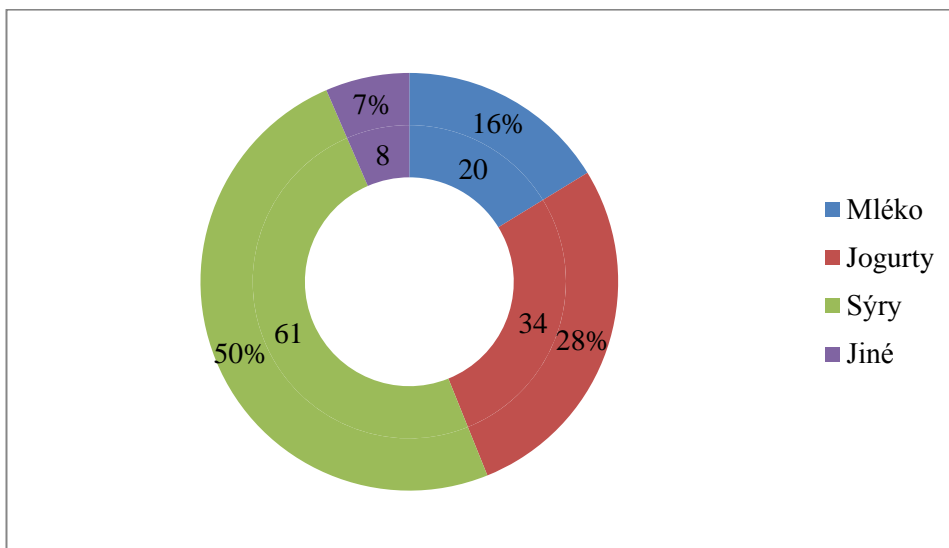
Graf č. 15 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Z jakého mléka preferujete mléčné výrobky?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



Dále byly zjišťovány druhy mléčných výrobků, které respondenti konzumují nejčastěji, bez ohledu na to, z jakého mléka byly tyto výrobky vyrobeny. Pro přehlednost byly výrobky rozděleny pouze do čtyř základních kategorií – mléko, jogurty, sýry a jiné. ČSÚ (2019) uvádí, že v roce 2018 byla spotřeba kravského mléka na osobu 59,7 kg a kozího mléka 0,1 kg.

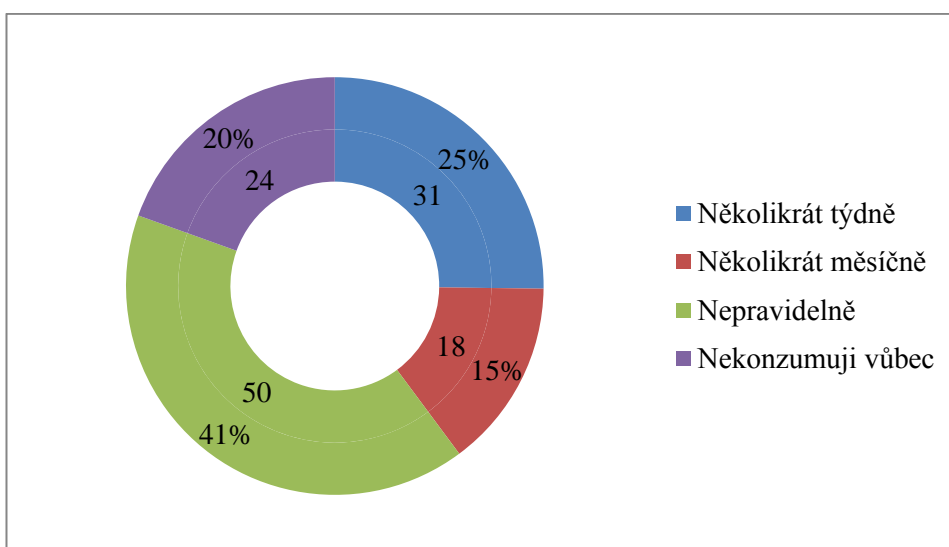
Jak je vidět v Grafu č. 16, polovina respondentů uvedla, že nejčastěji konzumuje sýry. Mléko konzumuje nejčastěji pouze 16 % respondentů. SAMKOVÁ et al. (2013) v průzkumu mezi žáky a studenty základních, středních a vysokých škol zjistila, že obliba konzumního mléka je sice vysoká (až 79 %), ale klesá s věkem konzumentů. Stabilně jsou pak oblíbené jogurty a s věkem konzumentů roste obliba sýrů. Pouze 7 % respondentů pak uvedlo, že nejčastěji konzumuje jiné druhy mléčných výrobků, jako například kysané mléčné výrobky, smetanu a podobně.

Graf č. 16 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jaké mléčné výrobky konzumujete nejčastěji?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



Další otázka už se týkala přímo ovčích a kozích mléčných výrobků. Za pozornost stojí, že i když 86 % respondentů (viz výše Graf č. 15) uvedlo, že preferují výrobky z mléka kravského, celá čtvrtina (25 %) všech dotázaných konzumuje ovčí a kozí sýry několikrát týdně. Stále je ovšem pětina osob (20 %), které ovčí a kozí mléčné výrobky nekonzumují vůbec. Výsledky jsou uvedeny v Grafu č. 17.

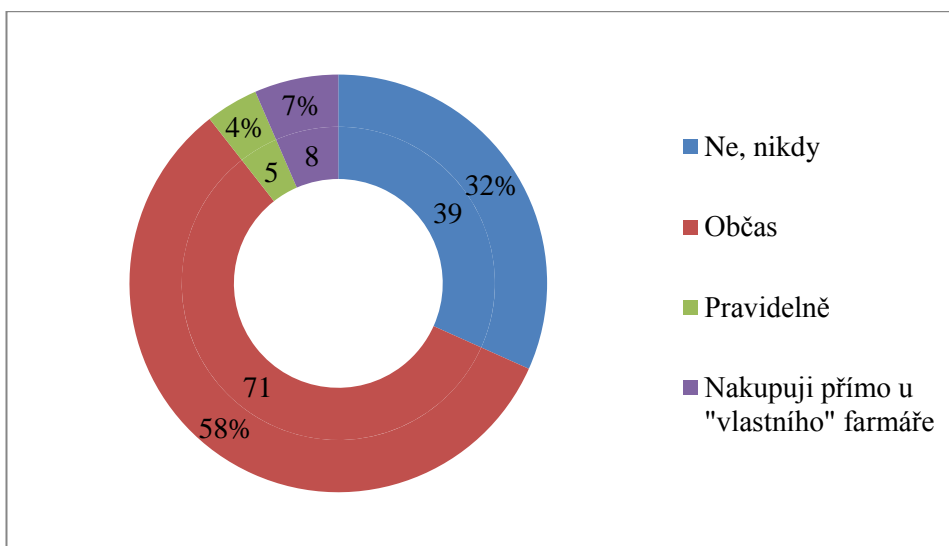
Graf č. 17 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jak často konzumujete výrobky z ovčího nebo kozího mléka?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



V kapitole 4.1 je uvedeno, že jen 33 % farmářů prodává své výrobky na trzích (Graf č. 5). Vzhledem k tomu, že 62 % respondentů uvedla, že nakupuje mléčné výrobky na farmářských trzích (58 % občas a 4 % pravidelně), je na zvážení jednotlivých farmářů, zda nezačít prodávat na trzích více. Tento způsob prodeje evidentně skýtá veliký potenciál.

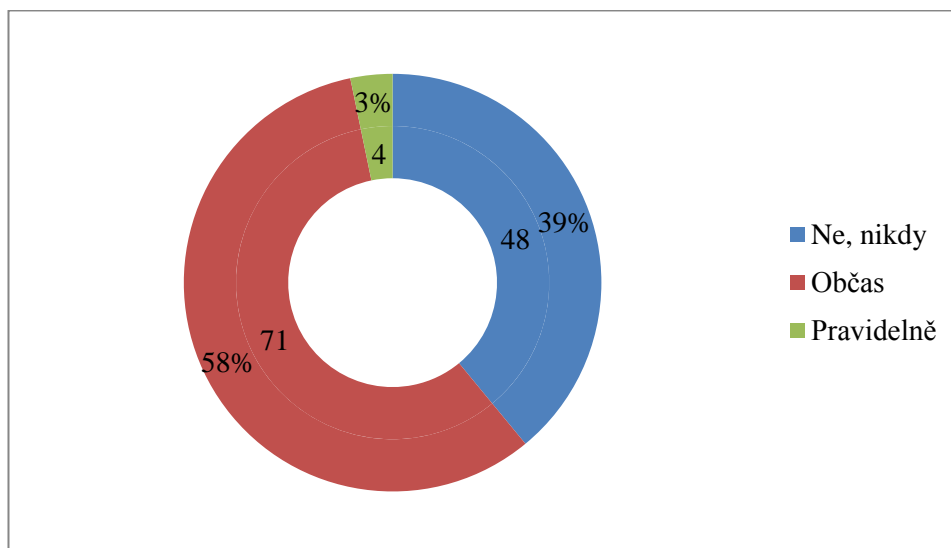
Farmářské trhy podporují regionální zemědělce a chovatele. Podle dostupných údajů je v ČR provozováno celkem 137 trhů a jarmarků, z toho v jižních Čechách je jich provozováno 7 (<http://www.ceskyfarmer.cz>, staženo 20. 4. 2020).

Graf č. 18 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Nakupujete mléčné výrobky na farmářských trzích?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



Stejně jako u farmářských trhů, i ve specializovaných farmářských obchodech nakupuje občas mléčné výrobky 58 % respondentů (Graf č. 19). Zároveň je velká část těch, kteří v těchto obchodech mléčné výrobky nenakupují vůbec (39 %). Pravidelně nakupuje ve farmářských obchodech pouze 3 % respondentů, ale je otázkou, zda to není způsobeno například tím, že dotazovaní ve svém okolí žádný takový obchod nemají. V celé ČR působí pouze 49 farmářských obchodů a ty, které jsou na území Jihočeského kraje, jsou soustředěny do větších měst, jako jsou České Budějovice, Tábor, Písek a Strakonice (www.firmy.cz, staženo 20. 4. 2020).

Graf č. 19 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Nakupujete mléčné výrobky ve specializovaných farmářských obchodech?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



Při nákupu potravin nelze opomenout ani finanční stránku.

STÁVKOVÁ et al. (2005) ve svém průzkumu zjistila, že cena byla hlavním faktorem pro výběr potravin, a rozhodovala u většiny z dotazovaných domácností (92 %).

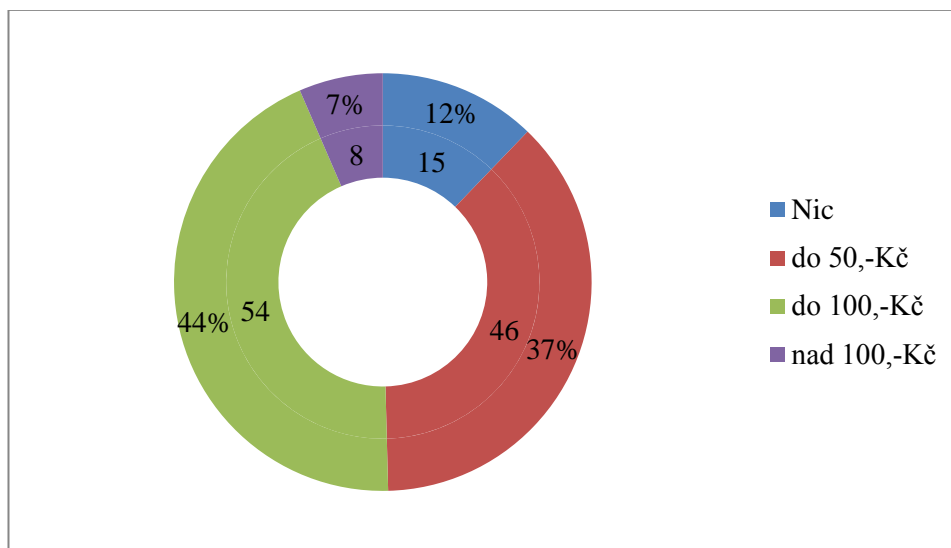
Kvalitu potravin udává jako nejdůležitější ukazatel při nákupu potravin téměř polovina českých spotřebitelů, zatímco cena je rozhodujícím kritériem pro 32 % zákazníků (<http://www.svet-potravin.cz>, staženo 20. 4. 2020).

Z těchto důvodů byli respondenti dotazováni na částku, kterou jsou ochotni utratit za 100 g čerstvého ovčího či kozího sýra (Graf č. 20). Podle BUCKA et al. (2019) se cena za 1 kg ovčího či kozího sýra v roce 2019 pohybovala kolem 300,- Kč. Z toho vyplývá, že částka do 50,- Kč za 100 g čerstvého sýra, která byla jednou z možných odpovědí, je zcela přiměřená. Tuto částku bylo ochotno zaplatit 37 % dotazovaných a 44 % respondentů dokonce uvedlo, že je ochotno zaplatit částku do 100,- Kč a 7 % částku nad 100,- Kč.

Obecně platí, že lidé ve větších městech jsou ochotni platit za tento typ výrobků více, než lidé na vesnicích. Proto byly odpovědi na tuto otázku podrobeny detailnější analýze, ze které vyplynulo, že více než 100,- Kč byli ochotni zaplatit především obyvatelé velkoměst (14 %), naopak lidé z maloměsta by takovou cenu nezaplatili

(3 %). Tyto hodnoty nejsou v grafech uvedeny. 12 % respondentů uvedlo, že nejsou ochotni zaplatit nic.

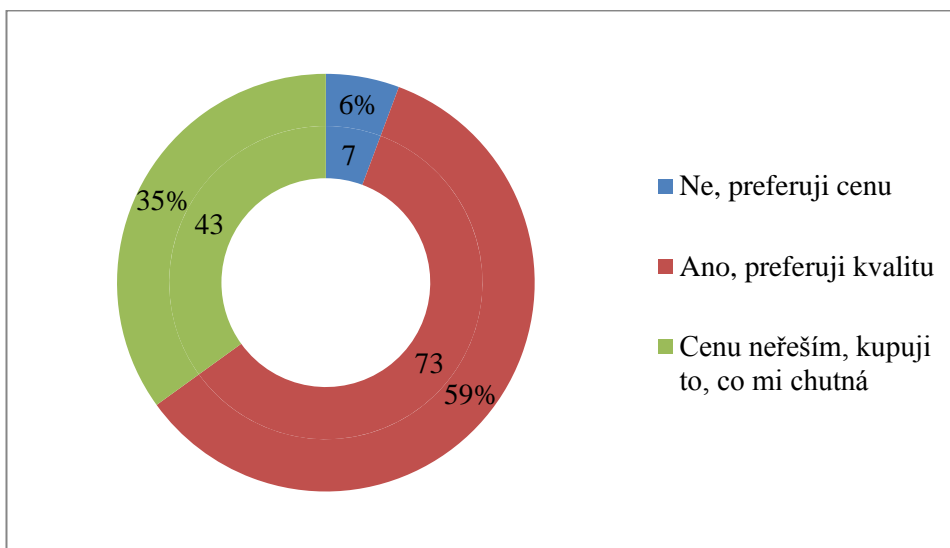
Graf č. 20 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Kolik peněz jste ochotni zaplatit za 100 g ovčího či kozího čerstvého sýra?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



Poslední otázka se zaměřila na rozhodování zákazníků při výběru produktu. Celých 59 % respondentů odpovědělo, že preferují kvalitu a jsou ochotni za výrobek zaplatit více jen proto, že tento pochází od místního farmáře (Graf č. 21). To poukazuje na to, že mezi spotřebiteli je většina těch, kteří jsou ochotni místní produkci podpořit. Naopak je pozitivní, že cenu na úkor kvality preferuje pouze 6 % dotázaných.

Tento fakt potvrzují i průzkumy prováděné na toto téma. Společnost KPMG Česká republika ve spolupráci s agenturou Data Collect provádí již od roku 2012 průzkumy o nákupních zvyklostech v ČR, kterých se vždy zúčastní 1000 respondentů. Z průzkumu provedeného v roce 2017 vyplynulo, že cena je po kvalitě stále druhým nejdůležitějším kritériem při nákupu potravin. Kvalita potravin byla nejdůležitější pro 46 % dotázaných, zatímco cena byla nejdůležitější pro 28 % dotázaných (KPMG, 2017).

Graf č. 21 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jste ochotni zaplatit za stejný výrobek víc, pokud pochází od místního farmáře?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)



5 ZÁVĚR

Bakalářská práce sledovala dva hlavní cíle – posoudit nabídku kozích a ovčích mléčných výrobků na malých farmách, resp. obchodní síti v Jihočeském kraji a vyhodnotit dotazníkové šetření k dané problematice. Vlastním šetřením u 15 malých farem v Jihočeském kraji bylo zjištěno, že jejich majitelé dokážou rozsahem své nabídky uspokojit požadavky zákazníků, když kromě čerstvého mléka a jogurtů nabízejí také celou škálu sýrů, od čerstvých, přes pařené nebo plísňové, až po sýry tvrdé. Průzkum rovněž ukázal, že zatímco nabídka výrobků z kozího mléka převažuje, ovčí mléčné výrobky nabízel pouze jeden farmář, což jistě nedokáže požadavky zákazníků pokrýt.

Nabídka ovčích a kozích mléčných výrobků v tržní síti, zjišťovaná ve čtyřech obchodních řetězcích, byla poměrně pestrá a zahrnovala prakticky veškeré skupiny mléčných výrobků, s výjimkou mléka, které bylo nabízeno jen v jediném obchodě. Potěšující je, že nabídka představovala 35 % kozích a ovčích mléčných výrobků z České republiky. Byly jimi především jogurty, které čeští farmáři dodávají do obchodních řetězců v mnoha různých příchutích. Nabídka sýrů už tak bohatá na české výrobky nebyla (19 %), neboť zde převažovaly kozí a ovčí sýry z Francie (46 %).

Druhým cílem práce bylo zhodnotit poptávku zákazníků po ovčích a kozích mléčných výrobcích. Značná část zákazníků stále preferuje výrobky z kravského mléka (86 %). Podíly preferencí pro výrobky z ovčího a kozího mléka jsou téměř shodné. Celkem 16 % respondentů uvedlo, že nejčastěji konzumuje mléko, naproti tomu sýry nejčastěji konzumuje 50 % dotazovaných. Příznivé je, že ovčí a kozí mléčné výrobky konzumuje 80 % respondentů, byť třeba nepravidelně.

Závěrem je možné uvést, že trh s ovčími a kozími mléčnými výrobky v Jihočeském kraji je úspěšně integrován do dodavatelského řetězce. Farmáři a drobní výrobci dokáží uspět se svojí nabídkou na trhu a současně zákazníci dokáží naplnit svoji poptávku i v široké nabídce obchodních řetězců. Do budoucna by pak jako možné navazující rozšíření bylo přínosné zmapovat také nabídku specializovaných farmářských obchodů a porovnat ji s nabídkou obchodních řetězců.

6 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

1. BEČVÁŘOVÁ, V., TAMÁŠ, V., ZDRÁHAL, I.: *Agrobyznys v rozvoji regionu*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2014, 108 s.
2. BENCINI, R., PULINA, G.: The quality of sheep milk: a review. *Australian Journal of Experimental Agriculture*. 1997, 37:485-504
3. BUCEK, P. a kol.: *Ročenka chovu ovcí a koz v České republice za rok 2018*. Praha, Českomoravská společnost chovatelů, a.s., 2019, 189 s.
4. CALLEC, Ch.: *Encyklopedie sýrů*. 1. vyd. Čestlice: Rebo, 2002, 256 s., ISBN 80-7234-225-8
5. DENG, Y., MISSELWITZ, B., DAI, N., FOX, M.: Lactose intolerance in adults: Biological mechanism and dietary management. *Nutrients*. 2015, 7 (9):8020-8035
6. DONOVAN, S. M., RAO, G.: Health benefits of yogurt among infants and toddlers aged 4 to 24 months: a systematic review. *Nutrition reviews*. 2019, 77(7):478-486
7. FANTOVÁ, M. a kolektiv: *Chov koz*. 4. vyd. Praha: Brázda, s.r.o., 2015, 231 s. ISBN 978-80-209-0410-2
8. FRELICH, J.: *Chov hospodářských zvířat I*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2011, 129 s.
9. GABORIT, P., MENARD, A., MORGAN, F.: Impact of ripenings trains on the typice flavor of goat cheeses. *International Dairy Journal* 11, 2001, 11:315-325
10. HADAŠOVÁ, K.: *Domácí mlékař*. 1.vyd. Průhonice: Lukáš Hadaš – Analfabet, 2014, 255 s., ISBN 978-80-905790-0-2
11. HERIAN, K.: Prínos ovčích mliečnych výrobkov pre zdravie ľudí. *Mlékařské listy* č. 143, 2014
12. HORÁK, F.: *Ovce a jejich chov*. Praha: Brázda, 2004, 303 s. ISBN 80-209-0328-3
13. JANDAL, J. M.: Comparative aspects of goat and sheep milk. *Small Ruminant Research* 22, 1996, 22:177-185
14. JOSROVÁ, L.: *Situační a výhledová zpráva – ovce a kozy*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2018, 50 s., ISBN 978-80-7434-424-4

15. KONDYLI, E., KATSIARI, M. C., VOUTSINAS, L. P.: Variations of vitamin and mineral contents in raw goat milk of the indigeous Greek breed during lactation. *Food Chemistry* 2007, 100(1):226-230
16. LAD, S. S., APARNATHI, K. D., MEHTA, B., VELPULA, S.: Goat milk in human nutrition and health – A Review. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 2017, 6(5):1781-1792
17. LIMA, M. J. R., TEIXEIRA-LEMOS, E., OLIVEIRA, J., TEIXEIRA-LEMOS, L. P., MONTEIRO, A. M. C., COSTA, J. M.: *Nutritional and health profile of goat products: Focus on health benefits of goat milk*. Open access peer, 2017, DOI: 10.5772/intechopen.70321
18. LUTHY, K. E., LARIMER, S. G., FREEBORN, D. S.: Differentiating between lactose intolerance, celiac disease, and irritable bowel syndrome – diarrhoea. *The Journal for Nurse Practicioners*, 2017, 13: 348-353
19. MAHMOOD, A., USMAN, S.: A comparative study of the physicochemical parameters of milk samples collected from buffalo, cow, goat and sheep of Gujrat, Pakistan. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2010, 9(12): 1192-1197
20. MENZLOVÁ, J., BŘÍŠKOVÁ, M., SEKAVOVÁ, H.: *Ročenka agrárního zahraničního obchodu ČR za rok 2018*. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací. 2019, s. 132
21. MICHELSON, P.: *Sýry. Nejlepší sýry z celého světa*. Praha: Svojtka & Co., 2012, 304 s., ISBN 978-80-256-0729-9
22. PARK, Y. W., JUÁREZ, M., RAMOS, M., HAENLEIN, G. F. W.: Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Ruminant Research*, 2007, 68:88-113
23. POURRAJAB, B., FATAHI, S., DEHNAD, A., VARKANEH, H. K., SHIDFAR, F.: The impact of probiotic yogurt consumption on lipid profiles in subjects with mild to moderate hypercholesterolemia: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, 2020, 30:11-22

24. PULINA, G., MILÁN, M. J., LAVÍN, M. P., THEODORIDIS, A., MORIN, E., CAPOTE, J., THOMAS, D. L., FRANCESCONI, A.H.D., CAJA, G.: Current production trends, farm structures, and economics of dairy sheep and goat sectors. *Journal of Dairy Science*, 2018, 101:6715–6729
25. SAMBRAUS, H. H.: *Atlas plemen hospodářských zvířat*. 2.vyd. Praha: Brázda, s.r.o., 2014, 296 s., ISBN 978-80-209-0402-7
26. STUPKA, R.: *Chov zvířat*. Praha: Powerprint, 2010, 289 s., ISBN 978-80-87415-08-5
27. ŠUSTOVÁ, K., SÝKORA, V.: *Mlékárenské technologie*. 1.vyd., Brno: Mendelova univerzita, 2013, 223 s. ISBN 978-80-7375-704-5
28. SÝKOROVÁ, E.: *Možnosti zvýšení spotřeby kozího sýra*. 2014, Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 53 s.
29. ŠUBOVÁ, I.: *Analýza chování spotřebitelů na trhu se sýry v ČR*. 2006, Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 75 s.
30. TLÁSKAL, P., BLATTNÁ, J., DLOUHÝ, P., DOSTÁLOVÁ, J., PERLÍN, C., PIVOŇKA, J., KUNOVÁ, V., ŠTIKOVÁ, O.: *Výživa a potraviny pro zdraví*. Praha: Společnost pro výživu, z.s., 2016, 101 s., ISBN 978-80-906659-0-3
31. TURKMEN, N.: *Nutrients in dairy and their implications on health and disease - Chapter 35 - The Nutritional Value and Health Benefits of Goat Milk Components*. 1. vyd., Elsevier, 2017, 490 s., ISBN 978-01-280-97625

Online zdroje:

32. Asociace PÚ: *Rodinné farmy u nás a ve světě*. [online]. 2014. Dostupné z: <https://asociacepu.cz/?p=576>
33. Asociace soukromého zemědělství ČR: *Období 2019-2028 vyhlášeno Desetiletím rodinného farmářství*. [online]. 2018. Dostupné z: <https://www.asz.cz/cs/aktualne-z-asz/obdobi-2019-2028-vyhlaseno-desetiletim-rodinneho-farmareni.html>
34. Bezpečnost potravin: *Sýry a jejich druhy*. [online]. 2020. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92086.aspx>

35. ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD: Veřejná databáze [online]. 2020 Dostupné z: <https://vdb.czso.cz/>
36. Domáci mlékař: *Legalizace malé mlékárny*. [online]. 2019. Dostupné z: <http://www.domacimlekar.com/legalizace-male-mlekarny/>
37. Domáci mlékař: *Halloumi – sýr ke grilování*. [online]. 2014. Dostupné z: <http://www.domacimlekar.com/halloumi-syr-ke-grilovani/>
38. DRAGOUNOVÁ, H., HEJTMÁNKOVÁ, A., KOUŘIMSKÁ, L.: *Ovčí mléko a jeho význam v lidské výživě* [online] Odborné konference [cit. 18. 3. 2020], Dostupné z: www.agris.cz
39. www.eagri.cz: *Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon)*. [online]. 2020. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1999-166-viceoblasti.html
40. www.eagri.cz: *Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje*. [online]. 2020. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2016-397.html
41. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS: *Milk and dairy product in human nutrition – questions and answers*. [online] 2020. Dostupné z: <http://www.fao.org>
42. FRÜHAUF, P.: *Alergie na bílkovinu kravského mléka*. 2001 [online] Dostupné z: <http://www.cls.cz/dp>
43. ITALIAIT: *Sardinian Pecorino cheese*. [online]. 2020 Dostupné z: <http://www.italia.it/en/travel-ideas/gastronomy/sardinian-pecorino-cheese.html>
44. KPMG: *Nákupní zvyklosti v ČR. Výsledná zpráva 5. ročníku průzkumu. Duben 2017*. [online]. 2017. Dostupné z <https://home.kpmg.cz/cs/home/promedia/tiskove-zpravy/2017/04/nakupni-zvyklosti-2017.html>
45. Ministerstvo zemědělství ČR: *Regionální potravina*. [online] 2020. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/regionalni-potraviny/>

46. Ministerstvo zemědělství ČR: *Ročenka/Yearbook 2017 Ekologické zemědělství v České republice*. Olomouc: Ministerstvo zemědělství, 2018, 80 s., ISBN 978-80-7434-470-1
47. TURESPAÑA: *Manchego cheese*. [online]. 2020. Dostupné z: https://www.spain.info/en/quieres/gastronomia/productos/queso_manchego.html
48. Státní veterinární správa ČR: *Požadavky na minimlékárny (malé výrobní sýrů, případně dalších mléčných výrobků)*. [online]. 2017. Dostupné z: <https://www.svscr.cz/pozadavky-na-minimlekarny-male-vyrobnny-syru-pripadne-dalsich-mlecnych-vyrobku/>
49. STÁVKOVÁ, J., PRUDILOVÁ, H., TOUFAROVÁ, Z.: *Faktory ovlivňující chování spotřebitele při nákupu potravin*. [online]. 2005. Dostupné z: chrome-extension://oemmnadbldboiebfnladdacbfmadadm/http://www.agris.cz/Content/files/main_files/74/152708/091Stavkova.pdf
50. www.chutnahezkyjihocesky.cz: *O projektu*. [online]. 2020. Dostupné z: <https://www.chutnahezkyjihocesky.cz/o-projektu>
51. www.ceskyfarmer.cz: *Mapa farmářských trhů v České republice*. [online]. 2020. Dostupné z: <http://www.ceskyfarmer.cz/farmarsky-trh.php>
52. www.fao.org: Food and Agriculture Organization of the United Nations – Statistics division FAOSTAT
53. www.firmy.cz: *Farmářské prodejny v České republice*. [online]. 2020. Dostupné z: <https://www.firmy.cz/Obchody-a-obchudky/Prodejci-potravin/Prodejci-zdrave-vyzyvy/Farmarske-prodejny/kraj-jihocesky>
54. www.svet-potravin.cz: *Co znamená kvalita potravin?* [online]. 2014. Dostupné z: <https://www.svet-potravin.cz/clanek/co-znamená-kvalita-potravin>

7 SEZNAM TABULEK A GRAFŮ

Tabulka č. 1 – Výsledky kontroly mléčné užitkovosti v roce 2018

Tabulka č. 2 – Výsledky kontroly mléčné užitkovosti koz v roce 2018

Tabulka č. 3 – Produkce ovčích sýrů za rok 2014

Tabulka č.4 – Složení hlavních druhů mlék

Tabulka č. 5 – Produkce kozího mléka za rok 2018

Tabulka č. 6 – Charakteristika respondentů dotazníkového šetření (n = 123)

Tabulka č. 7 – Přehled nabídky sledovaných farem v Jihočeském kraji

Tabulka 8 – Přehled nabídky kozích a ovčích mléčných výrobků ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 1 – Vývoj početních stavů ovcí od roku 2000

Graf č. 2 – Vývoj početních stavů koz od roku 2000

Graf č. 3 – Počet schválených a registrovaných a počet registrovaných mlékáren

Graf č. 4 – Registrované mlékárny v Jihočeském kraji podle druhu zpracovávaného mléka

Graf č. 5 – Místa prodeje vlastních výrobků u sledovaných farem v Jihočeském kraji

Graf č. 6 – Druhy mléčných výrobků nabízené u sledovaných farem v Jihočeském kraji

Graf č. 7 – Počet kozích a ovčích mléčných produktů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 8 – Země původu kozích a ovčích mléčných produktů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 9 – Výrobky podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 10 – Země původu sýrů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 11 – Sýry podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 12 – Druhy sýrů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 13 – Země původu jogurtů nabízených ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 14 – Jogurty podle druhu mléka nabízené ve sledovaných obchodních řetězcích

Graf č. 15 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Z jakého mléka preferujete mléčné výrobky?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 16 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jaké mléčné výrobky konzumujete nejčastěji?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 17 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jak často konzumujete výrobky z ovčího nebo kozího mléka?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 18 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Nakupujete mléčné výrobky na farmářských trzích?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 19 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Nakupujete mléčné výrobky ve specializovaných farmářských obchodech?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 20 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Kolik peněz jste ochotni zaplatit za 100 g ovčího či kozího čerstvého sýra?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

Graf č. 21 – Četnosti odpovědí (n; %) na dotaz „Jste ochotni zaplatit za stejný výrobek víc, pokud pochází od místního farmáře?“ ve sledované skupině respondentů (n = 123)

8 PŘÍLOHY

DOTAZNÍK

1) Jíte mléčné výrobky?

- ano
- ne

2) Z jakého mléka preferujete mléčné výrobky?

- výrobky z kravského mléka
- výrobky z koziho mléka
- výrobky z ovčího mléka
- mléčné výrobky nejím

3) Jaké mléčné výrobky konzumujete nejčastěji?

- mléko
- jogurty
- sýry
- jiné (kysané výrobky, smetana, apod.)

4) Jak často konzumujete výrobky z ovčího nebo koziho mléka?

- několikrát týdně
- několikrát měsíčně
- nepravidelně
- nekonzumuji vůbec

5) Nakupujete mléčné výrobky na farmářských trzích?

- ne, nikdy
- občas
- pravidelně
- nakupuji přímo u „vlastního“ farmáře

6) Nakupujete mléčné výrobky ve specializovaných farmářských obchodech?

- ne, nikdy
- občas
- pravidelně

7) Kolik peněz jste ochotni zaplatit za 100g ovčího či kozího čerstvého sýra?

- nic
- do 50,-Kč
- do 100,-Kč
- více než 100,-Kč

8) Jste ochotni zaplatit za stejný výrobek víc, pokud pochází od místního farmáře?

- ne, preferuji cenu
- ano, preferuji kvalitu
- cenu neřeším, kupuji to, co mi chutná

9) Jaké je vaše pohlaví?

- žena
- muž

10) Kolik je Vám let?

- mladší 18 let
- 18 – 29 let
- 30 – 39 let
- 40 – 49 let
- 50 – 59 let
- nad 60 let

11) Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- základní
- výuční list
- středoškolské
- vyšší odborné
- vysokoškolské

12) Jak velká je obec, ve které bydlíte?

- do 1 000 obyvatel (vesnice)
- do 10 000 obyvatel (maloměsto)
- do 100 000 obyvatel (město)
- nad 100 000 obyvatel (velkoměsto)