

Produkce regionálních potravin Slovácka a dopad na jeho životní prostředí

Olga Slivková

Bakalářská práce
2015



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení
Ústav environmentální bezpečnosti
akademický rok: 2014/2015

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Olga Slivková**
Osobní číslo: **L12392**
Studijní program: **B3953 Bezpečnost společnosti**
Studijní obor: **Řízení environmentálních rizik**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Produkce regionálních potravin Slovácka a dopad na jeho životní prostředí**

Zásady pro vypracování:

- 1. Charakterizování pojmů vztahujících se k tématu regionálních potravin a životního prostředí a geografické vymezení oblasti Slovácka**
- 2. Analýza regionálních potravin na Slovácku a analýza dopadu jejich produkce na životní prostředí**
- 3. Doporučení a návrhy vyplývající z analýzy pro zmírnění dopadu produkce na životní prostředí**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] LUKÁŠKOVÁ, Eva, Jana BILÍKOVÁ, Zdeněk MÁLEK a Vladimír ŠEFČÍK. Potravinová (ne)bezpečnost. 1. vyd. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2014. ISBN 978-80-7454-463-7.

[2] VEBER A KOL., Jaromír. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, 2007, ISBN 978-80-247-1782-1.

[3] VENCÁLEK J. a kol. Slovácko, geografie místního regionu pro základní školy. Český Těšín: Olza, 1999, ISBN 80-86082-11-3.

Další odborná literatura dle doporučení vedoucího bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Eva Lukášková, Ph.D.

Ústav environmentální bezpečnosti

Datum zadání bakalářské práce:

6. února 2015

Termín odevzdání bakalářské práce:

16. května 2015

V Uherském Hradišti dne 20. února 2015


doc. RNDr. Jiří Dostál, CSc.
děkan




prof. PhDr. Jiří Chlachula, Ph.D.
pověřený ředitel ústavu

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v příruční knihovně Fakulty logistiky a krizového řízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s tím, že vyrovnání případného přiměřeného příspěvku na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše) bude rovněž předmětem této licenční smlouvy;
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji,

- že jsem na bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
- že odevzdaná verze diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

V Uherském Hradišti


podpis studenta

ABSTRAKT

Cílem bakalářské práce je zmapovat produkci potravin, které byly označeny značkou Regionální potravina v daném období na Slovácku a zhodnotit dopad produkce těchto potravin na životní prostředí. V práci je pojednáno o geografii Slovácka, etnografickém rozdělení regionu, jsou definovány pojmy týkající se potravin. Dále práce pojednává o produkci potravin a jejím dopadu na životní prostředí a v neposlední řadě se dotýká značení potravin a značky, Regionální potravina.

Klíčová slova: Slovácko, produkce, potraviny, značka, životní prostředí

ABSTRACT

The aim of my thesis is to monitor production food, which have been marked with Regional Food will be shown on Moravian Slovakia and evaluate the impact of the food production on the environment. My thesis deals with the geography of Moravian Slovakia, ethnographic division of the region, defines the terms relating to food. Further work is about food production and its impact on the environment and ultimately affects food labels and tags, Regional food.

Keywords: Moravian Slovakia, production, food, brand, environment

Poděkování

Ráda bych tímto poděkovala Ing. et. Bc. Evě Lukáškové Ph. D. za spolupráci, cenné rady, připomínky a vedení při mé bakalářské práci, dále za čas, který mi věnovala při společných konzultacích.

Také bych ráda poděkovala všem výrobcům regionálních potravin, kteří se podíleli se mnou na vzniku této práce, za jejich čas, vstřícnost a ochotu poskytnout potřebné informace, které byly nezbytné k vzniku práce.

Dále chci poděkovat své rodině, příteli a přátelům za trpělivost, toleranci a podporu při psaní této bakalářské práce.

V Uherském Hradišti dne 6. 5. 2015

"Až bude pokácený poslední strom, až bude poslední řeka otrávená, až bude chycena poslední ryba, tehdy poznáme, že peníze se nedají jíst."

Indiáni Kmene Cree

OBSAH

ÚVOD.....	10
I TEORETICKÁ ČÁST.....	11
1 GEOGRAFICKÉ VYMEZENÍ SLOVÁCKA A JEHO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	12
1.1 GEOGRAFICKÉ VYMEZENÍ SLOVÁCKA	12
1.2 ETNOGRAFICKÉ ROZDĚLENÍ SLOVÁCKA	12
1.2.1 Dolňácko	13
1.2.2 Hornácko	13
1.2.3 Podluží.....	14
1.2.4 Moravské Kopanice	14
1.2.5 Přejídné oblasti Luhačovické Zálesí a Hanácké Slovácko	14
1.3 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ NA SLOVÁCKU.....	15
2 PRODUKCE POTRAVIN NA SLOVÁCKU A JEJÍ DOPAD NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	17
2.1 VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ	17
2.2 PRODUKCE POTRAVIN NA ÚZEMÍ SLOVÁCKA.....	18
2.3 HISTORIE ZEMĚDĚLSTVÍ NA SLOVÁCKU	19
2.4 VLIV ZEMĚDĚLSTVÍ A DOPAD PRODUKCE POTRAVIN NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	20
3 REGIONÁLNÍ ZNAČENÍ POTRAVIN A ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA.....	22
3.1 HISTORIE REGIONÁLNÍHO ZNAČENÍ V ČESKÉ REPUBLICE.....	22
3.2 ZNAČENÍ REGIONÁLNÍCH POTRAVIN	23
3.3 ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA	24
3.4 HISTORIE ZNAČKY REGIONÁLNÍ POTRAVINA.....	25
II PRAKTICKÁ ČÁST	27
4 METODIKA	28
4.1 CÍL PRÁCE	28
4.2 METODY POUŽITÉ PŘI ZPRACOVÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE.....	28
4.2.1 Analýza	28
4.2.2 Syntéza	29
4.2.3 Indukce.....	29
4.2.4 Dedukce.....	29
4.2.5 Sběr dat.....	29
5 ANALÝZA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN NA SLOVÁCKU	31
5.1 VÝVOJ ZÁJMU O ZNAČKU RP NA ÚZEMÍ JIHMORAVSKÉHO A ZLÍNSKÉHO KRAJE V LETECH 2010 – 2014	31
5.2 REGIONÁLNÍ POTRAVINY NA ÚZEMÍ SLOVÁCKA	32
5.3 POLOHA PRODUCENTŮ NA ÚZEMÍ SLOVÁCKA.....	35
5.4 PŘEDSTAVENÍ FIREM A JEJICH VÝROBKŮ OCENĚNÝCH ZNAČKOU RP.....	35
5.4.1 Řeznictví u Kusáků s.r.o./ Selská paštika	36
5.4.2 MASPRO s.r.o./ Vepřové ve vlastní šťávě 250g, zavařené uzené maso	38
5.4.3 VOMA s.r.o./ Tlačěnka VOMA.....	39

5.4.4	ŽUSY s.r.o./ Slivovice Žufánek	40
5.4.5	TOKO AGRI a.s./ Ovocňák, mošt jablko – černý rybíz	41
5.4.6	Pekařství Masařík s.r.o./ Mařatský chleba	42
5.4.7	Pavel Karlík/ Hroznové želé	44
5.4.8	VČELA PRODUKT/ Ovoce s medem – višeň	44
6	ANALÝZA DOPADU PRODUKCE REGIONÁLNÍCH POTRAVIN SLOVÁCKA NA JEHO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	46
6.1	PRODUCENTI RP Z HLEDISKA POZICE NA TRHU	46
6.2	ZAVEDENÍ HACCP SYSTÉMU	47
6.3	POUŽITÍ ISO NOREM	48
6.4	PŮVOD VÝROBNÍCH SUROVIN	48
6.5	ZPRACOVÁNÍ ODPADU Z VÝROBY	49
6.6	DOPRAVNÍ VZDÁLENOSTI VÝROBKŮ	49
6.7	MNOŽSTVÍ SPOTŘEBOVANÉ ENERGIE A VODY	50
6.8	INTEGRACE DO POTRAVINÁŘSKO - EKOLOGICKÝCH PROJEKTŮ.....	51
6.9	ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA V PODNICÍCH	51
6.9.1	Způsoby získání informací o soutěži RP	52
6.9.2	Důvody účasti v soutěži RP	52
6.9.3	Označení RP a zvýšení prodeje.....	53
6.10	SILNÉ A SLABÉ STRÁNKY PRODUKCE REGIONÁLNÍCH POTRAVIN NA SLOVÁCKU.....	54
7	DOPORUČENÍ A NÁVRHY VYPLÝVAJÍCÍ Z ANALÝZY PRO ZMÍRNĚNÍ DOPADU PRODUKCE NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	55
7.1	CERTIFIKACE ISO 14000	55
7.2	VYŠŠÍ MÍRA ZAPOJENÍ DO INTEGROVANÉ PRODUKCE POTRAVIN.....	55
7.3	VYUŽÍVÁNÍ SUBREGIONÁLNÍCH SUROVIN	56
7.4	VYŠŠÍ ZPRACOVÁNÍ ODPADU Z VÝROBY	56
7.5	SNIŽOVÁNÍ DOPRAVNÍ VZDÁLENOSTI VÝROBKŮ.....	57
7.5.1	Návrh přepravní cesty pro Pekařství Masařík s.r.o.	57
7.6	MONITORING SPOTŘEBY VODY A ENERGIE	59
7.7	VODNÍ STOPA POTRAVIN.....	59
	ZÁVĚR	62
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	64
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....	69
	SEZNAM GRAFŮ	70
	SEZNAM OBRÁZKŮ	71
	SEZNAM TABULEK.....	72
	SEZNAM PŘÍLOH.....	73

ÚVOD

Hospodářská činnost a životní prostředí je čím dál více diskutovanější téma. Produkce potravin je nezbytná k existenci člověka. Produkci potravin nelze zastavit, a proto je nutné zaměřit se na snižování dopadů produkce potravin na životní prostředí.

Český trh je zahlcen zahraničními potravinami, které mají větší dopad na životní prostředí než potraviny regionální. Zahraniční potraviny mají delší dopravní vzdálenosti, při jejich přesunu vznikne větší množství emisí.

Regionální potraviny jsou z hlediska produkce emisí šetrnější, ale i tak má jejich produkce jistý dopad na území kde jsou produkovány. U produkce každé potraviny je nutné vzít v úvahu kromě dopravních vzdáleností i množství spotřebované energie a vody, použití hnojiv a pesticidů. Dalším faktorem, na který je důležité se zaměřit, je zábor půdy.

Produkce regionálních potravin a dopad na životní prostředí je v práci specifikován na území regionu Slovácko. Oblast je známá pro své kulturní a přírodní dědictví, potravinářství. Kombinace kulturního dědictví, přírodního dědictví a potravinářství dává ideální prostor pro produkci regionálních potravin. Regionální potraviny jsou potraviny, které jsou vyrobeny v určitém regionu a mají nezaměnitelnou kvalitu a chuť. Jsou vyrobeny podle tradičních receptur. Regionální potraviny jsou vyrobeny z místních surovin a jsou ekologicky šetrnější. I když jsou regionální potraviny ekologicky šetrnější, nelze se vyvarovat jistému dopadu na životní prostředí.

Vzhledem k velikosti území regionu Slovácko a množství zachovaných tradičních receptur byly pro práci vybrány regionální potraviny a jejich producenti, kteří byli oceněni Mze ČR za dané období v soutěži Regionální potravina a mají právo používat značku Regionální potravina pro své výrobky.

Cílem práce je tedy analyzovat dopady produkce regionálních potravin a jejich producentů na životní prostředí Slovácka. Po analýze dopadů je nezbytné stanovení doporučení a návrhů pro zmírnění dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí Slovácka.

Dalším cílem práce je seznámit čtenáře s produkcí regionálních potravin na Slovácku a producenty těchto potravin. Ukázat spotřebitelům možnost zakoupení kvalitních potravin s jistotou svého původu, které jsou rovněž šetrnější k životnímu prostředí než potraviny zahraniční.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 GEOGRAFICKÉ VYMEZENÍ SLOVÁCKA A JEHO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Českou republiku lze rozdělit na Čechy, Moravu a Slezsko. Oblast Moravy je známá pro svou přírodu, vinařskou a folklorní tradici. Na území Moravy se nachází region s názvem Slovácko, jedná se o národopisnou oblast rozkládající přesněji na jihu a jihovýchodě Moravy.

1.1 Geografické vymezení Slovácka

Území regionu Slovácko se nachází podél dolního toku řeky Moravy od Napajedelské brány až po soutok s řekou Dyjí, kde se stýkají hranice České republiky, Slovenské republiky a Rakouska. Region Slovácko se rozprostírá ve Zlínském i Jihomoravském kraji. V minulosti bylo Slovácko označováno také jako Moravské Slovensko. Velikost území je asi 2150 kilometrů čtverečních.

Hranice mezi Českou a Slovenskou republikou se nachází na hřebenu horského masivu Bílých Karpat, tvoří tak hranici Slovácka na východě. Vliv Slovácka lze nalézt i v dolní části toku řeky Moravy, která se nachází na území Slovenské republiky.

Na severovýchodě sousedí region Slovácko s regionem Valašsko, což zapříčinilo vznik tzv. přechodnému pásnu. V těchto přechodných pásmech se mísí kultura a ostatní vlivy z obou regionů, jak ze Slovácka, tak z Valašska.

Na západě Slovácko sousedí s regionem Haná a s regionem Brněnsko a moravské střední Podyjí. Západní hranice jsou výrazně podmíněny nejvyššími polohami Středomoravských Karpat – Chříby, Ždánický les. Opět sousedství regionu dalo za vznik přechodnému pásnu, které se nachází u Ždánického lesa, v těchto místech dochází k prolínání Hané a Slovácka.

Jižní hranice regionu je dána státní hranicí České republiky s Rakouskem, čímž se liší od čistě národopisně pojatého vymezení Slovácka. [28]

1.2 Etnografické rozdělení Slovácka

Slovácko zahrnuje okres Hodonín a Uherské Hradiště, zasahuje do okresů Zlín a Břeclav a lze jej rozdělit na subregiony:

- Dolňácko,
- Hornácko,

- Podluží,
- Moravské Kopanice,
- Přejídné oblasti Luhačovické Zálesí a Hanácké Slovácko.

Rozdělení z etnografického hlediska je založeno na zvycích a tradicích v dané oblasti, typu krajiny, nářečí, původní lidové architektury, apod. [5]

1.2.1 Dolňácko

Dolňácko je údolí, vymezené historickými územími Moravy a Slovenska. Je to úrodný kraj u řeky Moravy. Na severu sousedí s Valašskem, na východě ho hřebeny Bílých Karpat oddělují od Slovenska. Krajina je na východě ohraničena Javořinou a Lopeníkem, na západní straně kopcem svatý Antoníček, který se nachází na pomezí obcí Ostrožská Lhota a Blatnice pod svatým Antonínkem, na severu subregionu se nachází hrad Buchlov. Příroda je bohatá na floru i faunu, zejména na pestré louky, pastviny a lesní porosty.

Dolňácko se dále rozděluje na:

- Uherskohradištské Dolňácko,
- Strážnické Dolňácko,
- Kyjovské Dolňácko,
- Uherskobrodské Dolňácko. [23]

Subregion má úrodné pískovcové podloží, které je využíváno k pěstování vinné révy. Víno se zde pěstuje na čtyřech a půl tisících hektarech. Z etnografického hlediska je velmi zajímavou obcí obec Vlčnov, kde se dodnes zachovala tradice nazývaná jako Jízda králů, která je zařazena v seznamu Unesco. Etnografové se domnívají, že tato tradice bývala dříve formou obřadu, při kterém se z chlapců stávali muži. [4]

1.2.2 Horňácko

Horňácko je mikroregion Jihomoravského kraje, nacházející se v Bílých Karpatech v příhraničí se Slovenskou republikou. Území charakterizuje zachované lidové stavitelství, krajinný ráz a velká rozmanitost přírody. Region je dodnes známý svými tradicemi a jejich udržováním. Horňácko má devět obcí a jeho správním a kulturním centrem je Velká nad Veličkou. [10] Rozmanitost přírody lze pozorovat v CHKO Bílé Karpaty. Unesco tuto oblast vyhlásilo biosférickou rezervací. Horňácko má jeden velký rozdíl od Dolňácka.

Na Hornácku nenajdeme vinice, pro tuto oblast není typické víno, ale slivovice. V této oblasti tedy nenajdeme vinné sklepy, nacházíme zde bůdy. [4] Z historického hlediska stojí za pozornost obec Suchov a „Suchovská republika“. „Suchovská republika“ byla založena v letech 1881 – 1887, byla to společnost vzdělaných lidí, kteří žili bohémským životem a provokovali tehdejší absolutistickou moc.[2]

1.2.3 Podluží

Oblast Podluží se rozkládá v půvabném koutu České republiky, v jejím nejjihoovýchodnějším cípu. Podluží je na jihu lemováno lužním lesem a nivou řeky Moravy. Vzhledem k jedinečné poloze oblasti se zde vyskytují velmi úrodné půdy. Tento kraj se vyznačuje rovinatou krajinou a teplým podnebím. Území je bohaté na tradiční lidovou architekturu, vinařství, archeologické naleziště a množství zvyků. Podluží tvoří patnáct obcí. [12]

1.2.4 Moravské Kopanice

Moravské Kopanice se nachází na moravsko-slovenských hranicích uprostřed CHKO Bílé Karpaty. Oblast zahrnuje čtyři obce, Starý Hrozenkov, Vápenice, Žitková a Vyškovec. Moravské Kopanice získaly své jméno podle toho, že těžce dostupná políčka na strmých svazích mohli místní zemědělci obdělávat pouze kopáním motykou, a proto je nazývali Kopaničáři, a podle nich se této oblasti začalo říkat Kopanice. Největším bohatstvím moravských Kopanic je nezaměnitelný krajinný ráz, zachované zbytky tradičních řemesel a folklóru. [17] Pro Moravské Kopanice je typickým alkoholickým nápojem kopaničářská pálenka. Do této oblasti se sjíždějí pěstitelé i ze vzdáleného okolí, kteří chtějí svou úrodu převést do tekutého stavu. Kopanice si ve výrobě alkoholu stále drží tradic, pod kotlí se topí dřevem, uhlím, a ne plynem, jako v moderních palírnách. Způsob pálení dává pálenice nezaměnitelnou chuť. Další regionální specialitou subregionu je Žmolkovice. Žmolkovice je alkoholický nápoj, který vzniká ze zkaramelizovaného cukru, vody, vypražené slaniny a kalvádosu. Moravské kopanice jsou známé také pro své Žitkovské bohyně. [3]

1.2.5 Přejídné oblasti Luhačovické Zálesí a Hanácké Slovácko

Luhačovické Zálesí lze klasifikovat jako etnografické subregion nacházející se na pomezí Valašska, Slovácka a Hané. Luhačovické Zálesí je tak typickou přechodovou oblastí, ve které se setkávají prvky lidové kultury horského typu z Valašska s prvky ze Slovácka a Hané. Výsledkem je pozoruhodná lidová kultura, která odlišuje Luhačovické Zálesí od

jiných etnografických oblastí a tak má subregion nezapomenutelný charakter. V oblasti se nachází 15 obcí. Střediskem Luhačovické Zálesí je lázeňské město Luhačovice.[20]

Hanácké Slovácko je rozsáhlá oblast tvořící přechodové pásmo mezi regiony Haná, Brněnsko, Podluží a Kyjovsko. Do oblasti spadá více jak 20 obcí. [6] Turističtí průvodci nazývají srdcem Hanáckého Slovácka obec Hustopeče. V minulosti bývaly Hustopeče obklopeny nejrozsáhlejšími vinohrady na jižní Moravě, dnes už tomu tak není. Vinařská tradice se v tomto regionu zachovala dodnes a to především v obci Čejkovic. V Čejkovicích nalezneme známé Templářské sklepy. Vína z Čejkovic, a především ta Templářská vína v láhvích z černé skloviny s etiketou templářského kříže, jsou proslulá napříč celou Českou republikou. [3]

1.3 Životní prostředí na Slovácku

Stav životního prostředí v regionu je důležitým faktorem kvality života na Slovácku. Životní prostředí lze chápat jako soubor fyzickogeografických a sociálně ekonomických faktorů.

Prostředí Slovácka je značně ovlivňováno přítomností člověka, přesněji antropogenní činností, je tedy důležité si uvědomit, co člověk svou činností ztrácí a co získává. Typickým příkladem toho co ztrácíme a získáváme, je těžba písku v „Moravské Sahaře“, tedy v oblasti národní přírodní památky Váté Písky. Slovácko zatěžuje nejen těžba písku, ale také těžba šterkopísku, která se především nachází na území etnografického subregionu Dolňácko, na pomezí obcí Ostrožská Nová Ves a Uherský Ostroh. V regionu nalezneme spoustu dalších těžebních jezer. Mezi další těžební činnosti v regionu patří těžba ropy a zemního plynu, která je na území datována již od vzniku Československa, těží se v okolí měst a obcí jako jsou např.: Lužice, Velké Bílovice, Hrušky, Ratiškovice a jinde. [28]

Z nepříznivých faktorů působících na životní prostředí Slovácka nelze zapomenout na skládky odpadů, dopady dopravy a průmyslovou činnost.

I v tomto regionu je podporována ochrana životního prostředí. Z oblastí chráněných zákonem je nejznámější chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty, je to území především květnatých luk a starých ovocných sadů. Bílé Karpaty byly vyhlášeny organizací UNESCO jako biosférická rezervace. Putování po Bílých Karpatech zavede turisty do subregionu Hornácko. V této CHKO najdeme hned několik národních přírodních rezervací:

- NPR Čertoryje,

- NPR Javořína,
- NPR Jazevčí,
- NPR Porážky,
- NPR Zahrady pod Hájem. [18]

Slovácko zahrnuje ještě jednu CHKO a to CHKO Pálava. Pálava je místo bělostných skal, pestrých květnatých luk a vinogradů na prosluněných stráních. Oblast byla také vyhlášena za biosférickou rezervaci. Na území CHKO leží několik maloplošně chráněných území:

- 4 národní přírodní rezervace,
- 1 národní přírodní památka,
- 5 přírodních rezervací,
- 4 přírodní památky.

Z národních přírodních památek jsou to tyto oblasti:

- NPR Děvín – Kotel – Soutěska,
- NPR Křivé jezero,
- NPR Slanisko u Nesytu,
- NPR Tabulová. [24]

Slovácko zahrnuje nespočet dalších národních přírodních rezervací, přírodních rezervací, národních přírodních památek a přírodních památek.

2 PRODUKCE POTRAVIN NA SLOVÁCKU A JEJÍ DOPAD NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Zákon číslo 110/1997 Sb., o potravinách a potravinových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů definuje v paragrafu 2, odstavec a), potraviny jako látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj; za potravinu podle tohoto zákona se považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace. [31]

2.1 Vymezení základních pojmů

- **Zdravotně nezávadné potraviny** jsou potraviny, které dle dnešních znalostí a diagnostických metod neobsahuje patogen v takové dávce, aby u člověka mohl vyvolat onemocnění.
- **Hygienicky nezávadné potraviny** jsou takové, které jsou vyrobeny při dodržení schválených výrobních předpisů a hygienických norem, které určují jejich vlastnosti. Je třeba v této problematice věnovat pozornost faktu, že hygienicky závadná potravina nemusí být zdravotně závadná.
- **Bezpečné potraviny** jsou zdravotně nezávadné a hygienicky nezávadné potraviny. To ovšem nemusí znamenat, že jsou tyto potraviny biologicky hodnotné. Biologická hodnota potravy je stav, kdy je potravina nutričně vyvážena vzhledem k nutričním potřebám konzumenta.
- **Kvalitní potraviny** v některých případech nelze chápat jako biologicky hodnotné, tedy nutričně vyvážené. Existuje celá řada potravin, které jsou kvalitní, ale nejsou biologicky hodnotné, a to je např.: alkohol a sůl. [14] V češtině se lze setkat taktéž s pojmem jakost, který se používá jako synonymum k pojmu kvalita. Změny v nárocích na kvalitu potravin stále čím dál více ovlivňují výrobce. [27]
- **Biopotraviny** jsou ekologicky pěstované potraviny bez chemického ošetření. Tyto potraviny jsou považovány za kvalitnější a chutnější. Na pultech jsou ale výrazně cenově dražší. Z tohoto důvodu není poptávka po biopotravinách tak markantní jako po potravinách, které jsou vyrobeny v ekologickém zemědělství. [15]
- **Regionální potraviny** jsou potraviny, které jsou vyrobeny v určitém regionu, a mají tak nezaměnitelnou kvalitu, tradiční recepturu a chuť. Regionální potraviny jsou vyrobeny z místních surovin. [16]

2.2 Produkce potravin na území Slovácka

Produkce potravin je pro region charakteristická, neboť za hlavní průmyslovou oblast Slovácka je označováno potravinářství. Slovácko je spojováno s využíváním produktů pěstovaných v regionu. V současné době regionální suroviny využívá minimum producentů potravin.

Rysem Slováckého potravinářství je zpracování ovoce, zeleniny a vína. Mezi nejznámější zpracovatele ovoce a zeleniny v regionu patří Hamé s.r.o., které nalezneme na pultech obchodů pod značkami:

- Hamé,
- Otma,
- Veselá Pastýřka,
- Znojmia,
- Hamánek,
- Hamé Life Style,
- Vasco da Gama.

V letech minulých bylo na Slovácku rozšířeno také pivovarnictví a cukrovarnictví. Velké cukrovary se nacházely v Hodoníně a ve Starém Městě. Výroba piva probíhala dříve i v pivovaru Jarošov – Uherské Hradiště, další pivovar se na Dolňácku nacházel ve městě Uherský Ostroh, pivovar Ostrožan s.r.o., tyto pivovary jsou dnes jen etapou v minulosti regionu. V současné době se pivovarnictví zachovalo jen v Uherském Brodě, pivovar Uherský Brod. K potravinářské minulosti regionu patří i cukrovinkářský průmysl, který se nacházel v Rohatci, závod Maryša, kde se vyráběly čokoládové výrobky a pod značkou SFINX i nečokoládové cukrovinky značky JO-JO.

Se Slováckem je spojeno zpracování vinné révy, která je zpracovávána u malovýrobců, ale i ve větších provozech. Mezi nejznámější producenty vína na Slovácku patří:

- Víno Mikulov, a.s.,
- Víno Bzenec, a.s.,
- Vinium Velké Pavlovice, a.s.,
- Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo,
- Vinařství Vaďura, Polešovice.

Na Slovácku se běžně vyskytují producenti zpracování a konzervace masa, zpracování mouky. V regionu se nachází i mlékárenské odvětví zastoupené firmou Laksyma a.s. v Nedakonicích. Ke stále vyhledávanějším producentům patří zpracovatelé racionálních výrobků, tyto zpracovatele v regionu zastupuje firma RACIO s.r.o. [28]

Na Slovácku najdeme nesčetné množství středních a malých podnikatelů působících v potravinářství, ve většině případů se jedná o drobné výrobce medu, vína a masných výrobků.

2.3 Historie zemědělství na Slovácku

Zemědělství je hlavním zdrojem obživy, který ovlivňuje a ovlivňovalo lidstvo od počátku jeho existence. V minulosti bylo zemědělství základním zaměstnáním.

Ve vývoji zemědělství je stěžejní období 12. a 13. století. Je klasifikováno jako období vyvrcholení strukturálních změn u nás. V tomto období došlo především k:

- Rozšiřování půdního fondu,
- Rozšiřování trojpolního systému,
- Zakládání luk a pastvin,
- Zdokonalení agrotechniky.

V počátcích druhého tisíciletí byla agrotechnika na Slovácku na velmi vysoké úrovni, v začátcích tohoto tisíciletí bylo využíváno nástrojů, jako jsou:

- Krojidla,
- Motyky,
- Rýče se železným okutím,
- Srpy,
- Železné radlice.

Významnou roli v rostlinné výrobě na přelomu 18. a 19. století měly proso, hrách, čočka, fazole, mák, bob, konopí, len a kukuřice. V druhé polovině 19. století dochází ke změnám v oblasti pěstování rostlin a dalšímu rozvoji zemědělské techniky. Základní druhy rostlin byly na území pěstovány již v průběhu prvního tisíciletí, ovšem v polovině druhého tisíciletí se objevují nové plodiny, a to brambory, cukrová řepa, píce. S příchodem těchto plodin je spojen rozvoj trojpolního zemědělství na Slovácku. V tomto období dochází ke zvětšování podílu orné půdy formou obdělávání doposud nevyužitých lad a pastvin, důsledkem rozšíření orné půdy se zvětšily plochy pro pěstování jetele, cukrové čepy a vojtěš-

ky. Se symbolem Slovácka, tedy vinohradnictvím, se na území setkáváme již od středověku.

Výrazný pokles v polovině století devatenáctého zaznamenal chov ovcí. V posledních desetiletích tohoto období se udržovalo jen několik ovcí pro vlnu a potřeby rodin, ovšem výraznější chov zanikl. Pokles byl velmi významný, například ve městě Uherský Ostroh bylo v roce 1834 chováno 6 779 ovcí, ale v roce 1900 to bylo jen 588 ovcí.

Koncem 19. století se na Slovácku začal rozvíjet chov skotu. Ve městě Kyjov, které řadíme k etnografickému regionu Dolňácko, vznikl Okresní hospodářský spolek, který měl za svůj cíl zviditelňovat chov bernsko-hanáckého skotu. Spolku se povedlo i vyšlechtit genotyp červenostrakatého skotu, který byl typický pro slovácké vesnice. S rozvojem chovu dobytka začalo přibývat i dobytčích trhů. Nejznámější byly trhy v:

- Uherském Hradišti,
- Kyjově,
- Hodoníně. [11]

Na přelomu 19. a 20. století na Slovácku dochází k rozvoji průmyslové výroby. Vznikaly především cukrovary, mlékárny a vinařská družstva. [7] Cukrovarnictvím je známá především oblast Hodonínska. První cukrovar byl v Hodoníně založen v roce 1865, o několik let později došlo k výstavbě dalšího cukrovaru, a to v roce 1885. Cukrovar byl nejdéle fungujícím cukrovarem v Hodoníně, svou činnost ukončil až v roce 1995. Cukrovary se vyskytovaly dále v Rohatci, Kyjově, Bzenci a Vracově. Cukrovar ve Bzenci se považuje za nejstarší cukrovar na území Moravského Slovácka, svou činnost započal v roce 1847. [29]

Slovácko má velmi rozmanité půdy, a proto patří dodnes k regionu s velkým zemědělským potenciálem. Nejúrodnější oblastí Slovácka je Dolnomoravský úval. Z hlediska pěstování rostlin patří Slovácko do oblasti řepno – obilné, s výjimkou Bílých Karpat a Luhačovického zálesí, které náleží do oblasti píce- bramborářské. [11]

2.4 Vliv zemědělství a dopad produkce potravin na životní prostředí

Zemědělství je spojeno s lidstvem již od počátku, s rozvojem lidstva se rozvíjelo také zemědělství, s rozvojem zemědělství je spojeno také životního prostředí. Ovšem zemědělství má vliv na životní prostředí.

Vlivů zemědělství na životní prostředí je nespočetně mnoho, jak ty významné, tak ty méně významné. Zemědělství působí svými vlivy na:

- Atmosféru,
- Biodiverzitu,
- Půdu,
- Vodu.

Především v neekologickém zemědělství dochází ke hnojení. Hnojiva se následně dostávají do vody i půdy, a tím dochází k jejich znečištění. Dusíkaté látky a hnojiva způsobují nepřírozenou eutrofizaci vod. Při nadměrném využívání chemizace, umělých hnojiv, dochází k úbytku humusu jako takového. Dalším nemalým problémem je používání látek pro hubení rostlinných a živočišných škůdců, pesticidů. Tyto látky mohou způsobit znečištění životního prostředí svým průnikem do vody a půdy. Pesticidy se dostávají také do potravin, vstupují do potravinového řetězce a v některých případech lze hovořit o negativním vlivu pesticidů na lidské zdraví, ve výjimečných případech jde i o karcinogenní účinky. [30] V posledních letech dochází ke skutečnosti, že někteří zemědělci se dávají do boje se škůdci pomocí biologického boje, do boje proti škůdcům zapojují jejich přirozené nepřátele. Biologický boj je považován za přirozený a ekologický přístup ochrany rostlin proti škůdcům a chorobám. [26] Používání těžké techniky, nepřirozené zavlažování, využívání vodních nádrží k intenzivnímu chovu ryb jsou další ukazatele negativního ovlivňování životního prostředí pramenící ze zemědělského průmyslu.

Dopady zemědělství lze pozorovat i na biodiverzitě. Dochází k ničení přirozených biotopů. To je spojeno s intenzifikací zemědělské výroby. Na biodiverzitu vplývá také používání pesticidů.

Negativní dopady zemědělství na životní prostředí pramení především ze živočišné výroby. [30] Živočišná výroba je nejvíce rozvíjejícím se sektorem zemědělství. S rychlým nárůstem sektoru je spojen velký nárůst emisí. Živočišná výroba tvoří 65% z celkového celosvětového objemu emisí oxidu dusíku. Chovy zvířat vytváří až 37% z celkového objemu metanu. S růstem sektoru je nutno zabírat čím dál více půdy pro pastvu zvířat. Většina pastvin je do značné míry poškozena, a to přílišným vypásáním, zhutněním a erozí. Velké vypásání pastvin narušuje také cirkulaci vody, a tím se snižují zásoby povrchové a podzemní vody. Úbytek vody je spojen i s nutností napojit zvířata.

Životní prostředí je nejdůležitějším prvkem pro zemědělství, taktéž pro obživu člověka. Je nutné hospodařit tak, aby i za několik stovek let měli naši potomci kde pěstovat rostliny a chovat zvířata. [1]

3 REGIONÁLNÍ ZNAČENÍ POTRAVIN A ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA

V posledních letech se odstupuje od globalizace směrem k regionalizaci. S rozvojem regionů se stále častěji zaměřuje pohled na tradiční potraviny z regionu, kterým jsou udělovány regionální značky původu po splnění kritérií, a jsou jedním z nástrojů ke zviditelnění regionu. Produkci regionálních potravin podporuje i Ministerstvo zemědělství prostřednictvím značky Regionální potravina.

3.1 Historie regionálního značení v České republice

Historie problematiky ochrany zeměpisného označování potravin a zemědělských produktů sahá až do 19. století. V tomto období se ochrana týkala jen některých produktů či výrobků, které byly chráněny formou zákonů a vyhlášek jako například kapr z Třeboně nebo chmel ze Žatce. [13]

Kapr z Třeboně je chráněn značkou Třeboňský kapr, jedná se o nejznámější produkt tradičního rybníkářství v Třeboni, tradice chovu je více než šest set let. Značka Třeboňský kapr zaštiťuje ryby se specifickými vlastnostmi. Značka se používá již více než 100 let. Registrace značky proběhla již v roce 1939, byla zaregistrována jako obrazová ochranná známka. V roce 1974 začala být tato obrazová ochranná známka používána jako české označení původu. Z geografického hlediska se známka vztahuje na ryby chované v oblasti Třeboňské pánve. Označení bylo přijato i jako mezinárodně chráněné označení, a to v roce 1967 dle rozhodnutí Lisabonské dohody. Značka Třeboňský kapr uspěla také na evropské půdě, v roce 2007 získala zápis chráněného zeměpisného označení Třeboňský kapr v rámci EU, o tomto rozhodla Evropská komise. [9]

Pěstování chmele na území České republiky, především v Žatci, zasahuje také do hluboké historie. Záznamy o pěstování žateckého chmele a výrobě piva se vyskytují už od roku 1261, kdy žatečtí právníci získali právo vařit pivo a v roce 1348 se můžeme setkat s prvním písemným záznamem o chmelnici v Žatci. Z pohledu označení chmele se setkáváme s první významnou zmínkou v roce 1539, kdy bylo zavedeno zvláštní pečetiďlo, které zaručovalo originalitu žateckého chmele. [8]

Od roku 1963 se rozhodlo Ministerstvo potravinářského průmyslu pro ochranu dalších potravinářských výrobků formou Výměry o označení původu, a to například pro výrobky:

- Budějovické pivo,

- Karlovarské oplatky,
- Pravé Olomoucké tvarůžky.

Vstupem České republiky do Evropské unie byl rozšířen systém ochrany tradičních potravin. Tradiční potraviny a výrobky začaly být chráněny i systémem Zemědělská tradiční specialita (Traditional Speciality Guaranteed – TSG). Další formy označení, které přinesla EU je Chráněné zeměpisné označení (Protected Geographical Indication - PGI) a Chráněné označení původu (Protected Designation of Origin - PDO). [13]

3.2 Značení regionálních potravin

V současné době přechází pohled od globalizace k regionalizaci, tedy k rozvoji vnitrostátních regionů. Jednou z cest podpory rozvoje regionů je právě regionální značení potravin. Forma značení potravin si nese za cíl zviditelnění daného regionu a upozornění na tradiční produkty regionu, v neposlední řadě se snaží usnadnit návštěvníkům oblasti způsob orientace v nabídce služeb regionu.

Regionálních značek je na území České republiky desítky. Většinová část značek je sdružena v Asociaci regionálních značek. Regionální značky mají převážně jednotný vizuální styl a jsou odlišeny pouze názvem regionu na etiketě. Značky regionálního původu poukazují na ekologickou šetrnost a regionální jedinečnost. Jedinečnost lze chápat ve více směrech:

- Jedinečnost ve spojitosti s tradicí,
- Jedinečnost ve vázanosti na místní suroviny,
- Výrobky specifické pro dané území,

Pro každý region je stanoven regionální koordinátor, který má za úkol komunikaci s místními výrobci a s Asociací regionálních značek. Všechny značky mají vlastní certifikační komisi, která se skládá z odborníků, samosprávy, držitelů značek a zástupců regionálních institucí. [1]

Na území Slovácka se vyskytuje několik typů regionálního označení potravin:

- **Tradiční výrobek Slovácka** je projekt, který vznikl v roce 2008 pod záštitou Regionu Slovácko. Hlavní prioritou je prezentace regionu prostřednictvím vyzdvižení specifik regionu, podpora tradičních výrobků a výrobců. V současné době je 52 držitelů značky. Hodnocení výrobků a výrobců zajišťuje odborná komise, která značku uděluje na

dva roky. Značka zaručuje kvalitu produktu, šetrnost k životnímu prostředí, vázanost na území Slovácka a tradici výrobku. [22]

- **Značka Regionální potravina** funguje pod zastřešením Ministerstva zemědělství, které značku uděluje nejlepším zemědělským a potravinářským výrobkům, které jsou vázané na daný region, byly vyrobeny výhradně z regionálních surovin a jsou ekologicky šetrnější. V současné době je oceněno 475 výrobců.[21]
- **Značka Tradice Bílých Karpat** je spojena s geografickou polohou regionu Slovácko. Bílé Karpaty se rozkládají na území Hodonínska, Uherskohradištska a Zlínska. Ochranná značka Tradice Bílých Karpat je udělována výrobkům z krajiny Chráněné krajinné oblasti Bílých Karpat. Značení je udělováno Občanským sdružením Tradice Bílých Karpat. Je to první přeshraniční značka ve střední Evropě, značkou jsou označovány výrobky z moravské strany Karpat a ze slovenské strany Karpat. Výrobky označené značkou mají vztah k oblasti Bílých Karpat formou tradičních výrobních technologií s podílem ruční výroby a především vyrobeno z místních surovin, samozřejmě je kvalita výrobku a šetrnost k životnímu prostředí. Z oblasti Karpat je již držiteli až 40% výrobců z obou stran hranic. [25]

3.3 Značka Regionální potravina

Regionální potravina je značka, která je udělována Ministerstvem zemědělství nejlepším zemědělským a potravinářským výrobkům, které byly vyrobeny výhradně z regionálních surovin regionu. Potraviny mají jedinečnou charakteristiku krajů, ve kterých byly vyrobeny. Jedinečnost jim dávají regionální suroviny nebo originální receptury spojené s historií kraje.

Projekt funguje od roku 2010 a má za cíl motivovat zákazníky ke koupi regionálních produktů ať už v obchodech, na farmářských trzích nebo přímo u výrobců, dále si projekt klade za cíl podpořit regionální výrobce a kraje. Zákazník koupí regionálního výrobku podpoří zároveň region původu výrobku.

Zákazníci mohou vybírat ze 475 oceněných potravin. Oceněné potraviny jsou ty nejkvalitnější, které splňují ty nejpřísnější evropské a národní požadavky na kvalitu potravin. Regionální potraviny mají tradičně výraznější chuť, vůni a jsou čerstvé, vzhledem ke kratší době dovozu. Snížení dopravních vzdáleností prospívá životnímu prostředí. Potraviny označené značkou Regionální potravina jsou ekologicky šetrnější.

Značka Regionální potravina je udělována v kategoriích:

- Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas (šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunky, tlačěnka, jitrnice, slanina, grilovací klobásy, uzená kolena, paštiky),
- Masné výrobky trvanlivé (fermentované a tepelně opracované výrobky - poličan, paprikáš, vysočina, herkules, turistický salám, lovecký salám, klobásy, sušené šunky),
- Sýry včetně tvarohu (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy),
- Mléčné výrobky ostatní (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo),
- Pekařské výrobky, včetně těstovin (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny),
- Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek,
- Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné (piva, lihoviny, ostatní alkoholické nápoje, šťávy, nektary, minerální vody),
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě (čerstvá, sušená, proslazená nebo nakládaná, kompoty, džemy, povidla, protlaky),
- Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody).

Vítězné regionální potraviny jsou oceněny logem značky Regionální potravina, které v sobě nese symbol čisté krajiny v kruhu se zeleným zoubkovaným okrajem, v dolní části loga je na stuze zobrazen nápis Regionální potravina, pod logem je vždy napsán kraj, odkud potravina pochází. [21]

3.4 Historie značky Regionální potravina

Projekt Regionální potravina je zaměřen na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin. U zrodu projektu stálo Ministerstvo zemědělství ČR. Ministerstvo projekt spustilo koncem roku 2009. Administrací je pověřen Státní zemědělský intervenční fond, a to od roku 2012.

V roce 2010 bylo oceněno 71 produktů, v roce 2011 to bylo 99 produktů, v roce 2012 se ocenilo 103 vítězných produktů, v roce 2013 získalo značku 100 výrobků a v roce 2014 uspělo 106 výrobků. Největší zájem o účast v pátém ročníku soutěže Regionální potravina měli výrobci z Jihomoravského, Zlínského a Ústeckého kraje. Celkově je oceněno 475 regionálních výrobků. Oceněné výrobky získávají certifikát ministra zemědělství a právo užívat značku Regionální potravina daného kraje po dobu 4 let. Soutěžít o značku Regio-

nální potravina mohou pouze malé a střední podniky do 250 zaměstnanců. Ze statistických údajů je patrné, že o značku je vzrůstající zájem. [32]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 METODIKA

Základním bodem při psaní bakalářské práce bylo vymezení a formulování dané problematiky. Byly vytvořeny cíle práce a zásady pro tvorbu bakalářské práce. Pro tvorbu práce bylo důležité vyhledání potřebných informací, které jsou čerpány z literatury a z internetových stránek. Internetové zdroje jsou důležitou částí, jelikož problematice produkce potravin na území Slovácka se věnuje jen velmi málo autorů knih.

Celá bakalářská práce je rozdělena do dvou částí. Práce se dělí na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou vymezeny základní pojmy. V části praktické se přechází od teorie k praxi, kdy je provedena analýza regionálních potravin na Slovácku a analýza dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí Slovácka. Po analýze následují doporučení a návrhy plynoucí z analýzy dopadů produkce na životní prostředí.

Pro vznik práce bylo nezbytné si stanovit také výzkumné metody.

4.1 Cíl práce

Hlavním cílem práce je analýza dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí Slovácka a následné stanovení doporučení a návrhů pro zmírnění těchto dopadů.

4.2 Metody použité při zpracování bakalářské práce

Při vzniku bakalářské práce bylo použito několik výzkumných metod. Byly použity následující metody:

- Analýza,
- Dedukce,
- Indukce,
- Sběr dat,
- Syntéza.

4.2.1 Analýza

Analýza je myšlenkové nebo metodické rozdělení zkoumaného objektu nebo problému na jednotlivé části, které se následně dále zkoumají. Jedná se o rozbor vlastností, faktů či vztahů od celku k částem. Analýza umožňuje oddělit podstatné od nepodstatného. Analýza předpokládá fakt, že v každém jevu je jistý systém. Analýza patří ke kvalitativnímu výzkumu a je jednou z nejpoužívanějších vědeckých metod. [33]

Metoda analýzy bude využita pro zkoumání dopadů produkce potravin na životní prostředí.

4.2.2 Syntéza

Syntéza je opakem analýzy, dochází tedy ke spojování získaných poznatků v jeden celek, pomocí analytických metod. Pomocí syntézy se sumarizují poznatky, vztahy a zákonitosti. Sumarizace vede k objasňování nových nebo dříve nedefinovaných vztahů a zákonitostí. [33]

Metoda syntézy bude použita při hodnocení výsledků dílčích analýz v závěru práce.

4.2.3 Indukce

Indukce je proces vyvozování teoretických závěrů na základě znalostí o jednotlivostech. Indukcí lze dojít k podstatě jevů a stanovit jejich zákonitosti. Závěr indukce, považujeme za hypotézu. Hypotéza nabízí vysvětlení i za předpokladu, že v praxi může být vysvětlení více. Závěry těchto myšlenkových pochodů jsou vždy subjektivně ovlivněny, a mají proto omezenou platnost. Východiskem je statistické zpracování a vyhodnocení dat. Na tomto základě se formulují obecnější závěry platné pro zkoumanou oblast. [33]

Metoda indukce bude využita při hodnocení dopadů na životní prostředí a tvorbě návrhů a doporučení vyplývajících z jednotlivých analýz.

4.2.4 Dedukce

Dedukce je opakem indukce, postupuje od méně obecného k obecnějšímu. Dedukce je proces, kdy testujeme, zda vyslovené hypotézy jsou schopny vysvětlit zkoumaný fakt. U dedukce jde o vyvozování nových tvrzení společně s dodržováním pravidel logiky. [33]

Metoda dedukce bude uplatněna při tvorbě návrhů a doporučení pro zmírnění dopadů produkce.

4.2.5 Sběr dat

Sběrem dat se rozumí seskupování dat z jednoho či více míst za účelem jejich centralizace, přenosu nebo zpracování. Proces sběru dat zahrnuje tyto základní části:

- Indikaci prvotní informace,
- Vytvoření sdružené informace,
- Přenos,
- Přípravu pro zpracování (automatickou, ruční, mechanickou, poloautomatickou).

Sběr dat se provádí za pomoci technických prostředků. [34]

Metoda sběru dat bude uplatněna při vymezení regionálních potravin, zjišťování faktů o producentech i jednotlivých výrobcích. Data budou sbírána i za pomoci dotazníkového šetření. Potřebné informace budou zjištěny přímo od producentů potravin nebo vyhledány na internetu.

5 ANALÝZA REGIONÁLNÍCH POTRAVIN NA SLOVÁCKU

Producentů regionálních potravin na daném území je více. Pro bakalářskou práci byly vybrány pouze regionální potraviny, které byly označeny značkou Ministerstva zemědělství České Republiky, Regionální potravina.

5.1 Vývoj zájmu o značku RP na území Jihomoravského a Zlínského kraje v letech 2010 – 2014

Značka Regionální potravina byla zavedena v roce 2010. Výběr těch nejlepších regionálních potravin probíhá formou soutěží. Žadatel o značku může přihlásit více svých výrobků. Soutěž probíhá v třinácti krajích naší republiky. Oblast Slovácka zasahuje na území Jihomoravského a Zlínského kraje.

Tabulka 1: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných RP dle jednotlivých krajů za roky 2010 a 2011

Kraj	2010			2011		
	Počet žadatelů	Počet výrobků	Počet RP	Počet žadatelů	Počet výrobků	Počet RP
Jihomoravský	18	54	6	34	108	8
Zlínský	36	113	5	43	115	9
Celkem	54	167	11	77	223	17

Zdroj: Vlastní zpracování na základě dostupných dat z Mze ČR

Tabulka 2: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných kategorií RP dle jednotlivých krajů za roky 2012 a 2013

Kraj	2012			2013		
	Počet žadatelů	Počet výrobků	Počet RP	Počet žadatelů	Počet výrobků	Počet RP
Jihomoravský	35	101	8	34	99	8
Zlínský	27	91	7	23	72	7
Celkem	62	192	15	57	171	15

Zdroj: Vlastní zpracování na základě dostupných dat z Mze ČR

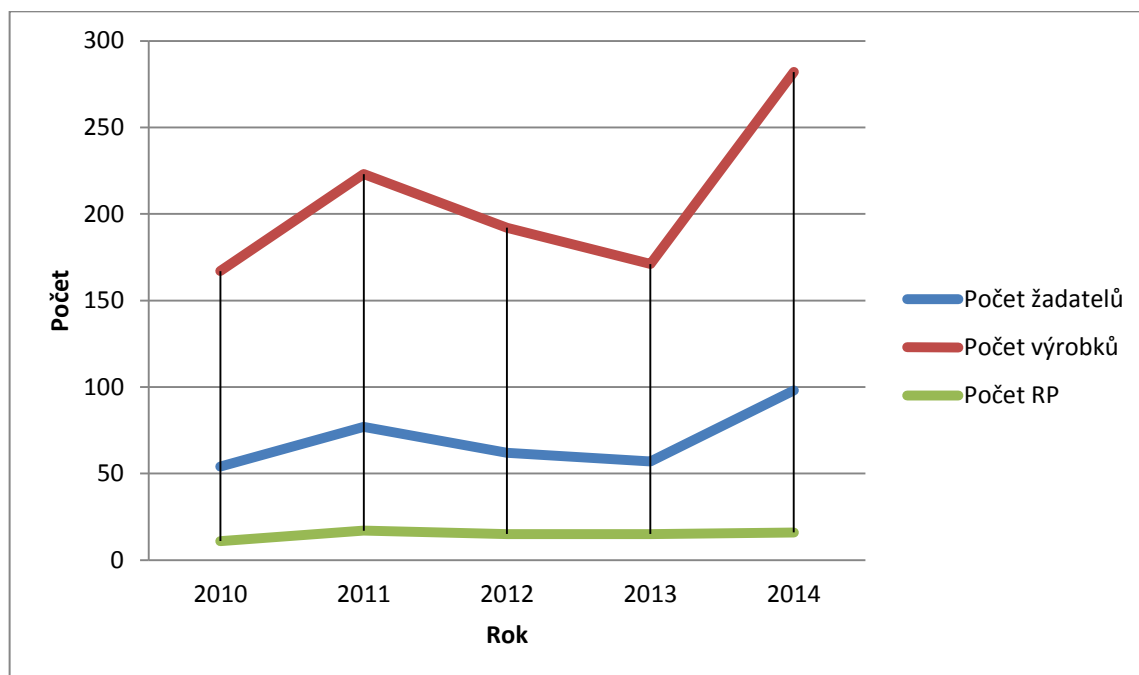
Tabulka 3: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných kategorií RP dle jednotlivých krajů za rok 2014, k 10. 7. 2014

Kraj	2014		
	Počet žadatelů	Počet výrobků	Počet RP
Jihomoravský	51	147	9
Zlínský	47	135	7
Celkem	98	282	16

Zdroj: Vlastní zpracování na základě dostupných dat z Mze ČR

Vývoj zájmu o označení je patrný již od vzniku značky. Počet žadatelů a počet výrobků mírně stoupal v období 2010-2011, poté byl zaznamenán pokles. Od roku 2013 došlo k velkému nárůstu, což je nejvíce patrné na počtu výrobků. Počet oceněných regionálních potravin za vymezené období je spíše konstantní. Nedošlo k velkému nárůstu ani poklesu. Tyto fakta znázorňuje graf číslo 1.

Graf 1: Vývoj počtu přihlášených žadatelů, počtu výrobků a počtu oceněných RP na území Jihomoravského a Zlínského kraje za období 2010 – 10. 7. 2014



Zdroj: Vlastní zpracování na základě dostupných dat z Mze ČR

5.2 Regionální potraviny na území Slovácka

Z Jihomoravského a Zlínského kraje byli vybráni producenti, kteří se nachází na území regionu Slovácko a jejich výrobky byly oceněny v období 2010-2014. Jejich vítězné vý-

robky jsou členěny do kategorií potravin dle zákona č 110/1997 Sb., zákona o potravinách a tabákových výrobcích.

Tabulka 4: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

	Název	Kontakt	Kategorie dle zákona
1.	Selská paštika	Řeznictví U Kusáků s.r.o. Dědina 733, 687 22 Ostrožská Nová Ves tel.: 572 598 33	Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
2.	Vepřové ve vlastní šťávě 250 g	MASPRO s.r.o. Jan Ševela Křičkova 3867/28, 695 01 Hodonín tel.: 518 346 022	Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
3.	Zavařené uzené maso	MASPRO s.r.o. Křičkova 3867/28, 695 03 Hodonín tel.: 518 346 022	Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
4.	Tlačenka Voma	VOMA s.r.o. Močidla 2475 68801 Uherský Brod	Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

Zdroj: Vlastní zpracování na základě informací z Katalogu potravin označených značkou Regionální potravina

Tabulka 5: Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

	Název	Kontakt	Kategorie dle zákona
1.	Slivovice Žufánek	ŽUSY s.r.o. Boršice u Blatnice 57 768 43 Roštění tel.: 723 640 999	Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)
2.	Ovocňák, mošt jabl- ko-černý rybíz	TOKO AGRI a.s. Rudice 36, 687 32 Rudice tel.: 724 626 134	Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)

Zdroj: Vlastní zpracování na základě informací z Katalogu potravin označených značkou Regionální potravina

Tabulka 6: Pekařské výrobky včetně těstovin

	Název	Kontakt	Kategorie dle zákona
1.	Mařatský chleba	Pekařství Masařík s.r.o. Nad Rybníkem 221, 686 05 Uherské Hradiště tel.: 777 764 766, 572 570 631	Pekařské výrobky včetně těstovin

Zdroj: Vlastní zpracování na základě informací z Katalogu potravin označených značkou Regionální potravina

Tabulka 7: Pekařské výrobky včetně těstovin

	Název	Kontakt	Kategorie dle zákona
1.	Hroznové želé	Pavel Karlík Šardice 265, 696 13 Šardice tel.: 777 579 798	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Zdroj: Vlastní zpracování na základě informací z Katalogu potravin označených značkou Regionální potravina

Tabulka 8: Ostatní

	Název	Kontakt	Kategorie dle zákona
1.	Ovoce s medem — višně	VČELA PRODUKT Vavřinec Turčín Poštovní 157, 691 85 Dolní Dunajovice tel.: 519 517 324	Ostatní

Zdroj: Vlastní zpracování na základě informací z Katalogu potravin označených značkou Regionální potravina

Za období 2010 – 2014 bylo oceněno osm producentů se svými výrobky. Jednomu producentovi byly oceněny dva výrobky. Za dané období měly největší úspěch výrobky z kategorie Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas. Oceněn byl i alkoholický

nápoj spojovaný se Slováckem, a to slivovice. Mezi oceněnými potravinami se umístil Mařatský chleba. Chleba od Masaříků je známý na celém Dolňácku.

V regionálních potravinách se značkou Regionální potravina se objevily také výrobky z ovoce a zeleniny. Zpracování ovoce a zeleniny patří k charakteristickým rysům potravinářství na Slovácku.

5.3 Poloha producentů na území Slovácka

Ocenění producenti se vyskytují na území celého regionu Slovácko. Z geografického hlediska lze říci, že největší zastoupení výrobců je na severu a severovýchodě území. Zatímco na jihu a jihozápadě je zastoupení podstatně nižší. Z etnografického hlediska je nejvíce zastoupen subregion Dolňácko, přesněji Uherskobrodské Dolňácko a Uherskohradištské Dolňácko. Vzhledem ke stoupajícímu zájmu o značku lze do budoucna očekávat nárůst oceněných producentů i v ostatních subregionech Slovácka.

Obrázek 1: Mapa výskytu producentů na území Slovácka



Zdroj: Vyznačení polohy regionu [35], vlastní úprava: vyznačení polohy producentů

5.4 Představení firem a jejich výrobků oceněných značkou RP

V kapitole jsou představeny firmy, které produkují regionální potraviny a jejich regionální výrobky. Jsou představeny ty regionální výrobky, které splnily podmínky pro udělení značky Regionální potravina a jsou tedy držiteli označení.

5.4.1 Řeznictví u Kusáků s.r.o./ Selská paštika

Řeznictví u Kusáků je firma s dlouholetou rodinnou tradicí. Podnik byl otevřen již v roce 1954. Firma se nachází v subregionu Dolňácko, v centru obce Ostrožská Nová Ves. Podnik vedou bratři Kusákové, je to již třetí generace řezníků. Cílem firmy je nabídnout zákazníkům každý den čerstvé maso a uzeniny ve špičkové kvalitě.

Základem výroby jsou pečlivě vybrané suroviny včetně ostatních ingrediencí bez separátů a jiných náhražek. Výroba se provádí na základě původních receptur a použití moderních technologií. Vznikají zde originální výrobky.

Firma investuje do moderních strojů, aby s jejich pomocí vznikaly kvalitní výrobky. Zdejší řezníci využívají moderní udírny, které jsou zdravější. Produkty z udíren obsahují méně karcinogenů jako produkty při klasickém dlouhodobém uzení. Špičkové stroje zajišťují i dokonalé provaření výrobku, procesor snímá teplotu uvnitř výrobku.

Obrázek 2.: Řeznictví a uzenářství U Kusáků v Ostrožské Nové Vsi



Zdroj: Vlastní

Nabídka podniku je velmi široká. Řeznictví nabízí klobásy, drobné masné výrobky, vařené masné výrobky, měkké salámy, polosuché salámy, šunky, klasické speciality, neobvyklé speciality, uzené bučky, uzená masa, pomazánky, saláty a čerstvé maso.

V posledních letech dostala firma řadu ocenění. Řeznictví se umístilo také v soutěži Regionální potravina, v soutěži byla oceněna Selská paštika. [36]

Obrázek 3.: Selská paštika

Zdroj: [37]

Selská paštika je složena z vepřového masa, výpeku, cibule, soli a přírodního koření. Obsahuje tuk do 30%. Vepřové maso pochází z ekologické farmy z Nové Lhoty, nacházející se na území subregionu Hornácko.

Obrázek 4: Skot na pastvinách ekologické farmy v Nové Lhotě

Zdroj: Vlastní

Paštika má domácí charakter. Maso se peče spolu s kořením, potom se mělní a nakonec se zavařuje. Výrobek vyniká jemnou chutí pečeného masa s jemným kořením. Produkt se skladuje při teplotě 0° až 5°C po dobu maximálně tří měsíců. Po otevření je nutno spotřebovat do tří dnů. Řeznictví vyprodukuje 150 kusů výrobku za měsíc. [37]

5.4.2 MASPRO s.r.o./ Vepřové ve vlastní šťávě 250g, zavařené uzené maso

MASPRO s.r.o. je podnik působící v oblasti řeznictví a uzenářství. Firma se nachází v Hodoníně. Vznik společnosti se datuje ke dnu 11. února 1993. Již více než 20 let připravují denně čerstvé maso a uzenářské lahůdky dle tradičních receptur. Společnost zaměstnává 40 pracovníků a její měsíční produkce činí 35 tun uzenin.

Řeznictví dává přednost masu od moravských a českých zemědělců. Všechny výrobky (kromě jelit a ovarové polévky) jsou vhodné pro bezlepkovou dietu. MASPRO s.r.o. nabízí drobné masné výrobky, točené, klobásky, maďarská cigára, polosuché salámy, měkké salámy, zabijačkové speciality, uzená masa, konzervy ve skle, šunkové výrobky a drůbeží výrobky.

Výrobky díky své vysoké kvalitě získaly ocenění na několika prestižních soutěžích. V roce 2012 získali ocenění Regionální potravina za výrobek Zavařené uzené maso 250 g. V roce 2013 získali taktéž ocenění Regionální potravina a to za výrobek Vepřové ve vlastní šťávě 250 g.

Obrázek 5: Zavařené uzené maso



Zdroj: [38]

Zavařené uzené maso je výrobek s typickou regionální chutí Slovácka, chuť je podbarvena hřebíčkem a česnekem. Výrobek je složen z plátků farmářského uzeného masa a lehce nasoleného láku. Produkt je vhodný ke konzumaci za studena i za tepla

Obrázek 6: Vepřové ve vlastní šťávě



Zdroj: [38]

Vepřové ve vlastní šťávě je tradiční výrobek podle tradičních receptur. Produkt neobsahuje žádné emulgátory. Barva výrobku je světle hnědá. Konzistence je jednolitá, měkká, pružná a lehce roztíratelná při pokojové teplotě. Potravina je vhodná ke konzumaci za tepla i za studena. Zavařené uzené maso a Vepřové ve vlastní šťávě se nemusí uchovávat v lednici a mají dlouhou trvanlivost. [38]

5.4.3 VOMA s.r.o./ Tlačénka VOMA

VOMA s.r.o. je český výrobce masných výrobků a uzenin. Společnost sídlí v Uherském Brodě na území Uherskobrodského Dolňácka. Vznik firmy se datuje k roku 1992. Společnost VOMA vyrostla na základech řeznictví a uzenářství pana Bohumila Mahdalíka z Bystřice pod Lopeníkem, který svoji živnost provozoval v období 1929 – 1948. Pan Bohumil Mahdalík je otcem současného majitele. V současné době VOMA zaměstnává desítky pracovníků. Podnik vlastní dopravní chladírenské prostředky a má vybudovanou trvalou síť dodavatelů a odběratelů.

Výrobky, které vycházejí z regionální tradice, nesou regionální název. Výroba regionálních výrobků se zaměřuje na ekologické výrobní procesy. Při této výrobě je odbourána chemie.

VOMA nabízí párky, kabanosy, speciality, měkké salámy, sekanou, klobásy, šunky, uzené masa, vařené výrobky a ostatní masné výrobky.

Společnost je držitelem řady certifikátů a ocenění. Tlačenka VOMA získala v roce 2014 právo používat označení Regionální potravina. [39]

Obrázek 7: Tlačenka VOMA



Zdroj: [39]

Tlačenka VOMA je výrobek nadstandardní kvality a chuti. Charakteristických vlastností je dosaženo použitím čerstvých chlazených surovin, vyváženého koření a přísné dodržování receptury při výrobě. Výrobní procesy a receptura vychází z tradiční receptury z oblasti podhůří Bílých Karpat. V potravině je zdůrazněna skladba surovin při řezu na jednotlivé kusy. Při řezu jsou jednotlivé suroviny rozeznatelné chuťově i vizuálně. Produkt neobsahuje alergeny ani lepek. [40]

5.4.4 ŽUSY s.r.o./ Slivovice Žufánek

ŽUSY s.r.o. je ovocnářsko – včelařská rodinná farma se zaměřením na zpracování ovoce, bylin a medu do formy ovocných destilátů a likérů. Byla založena v roce 2000. Nachází se v obci Boršice u Blatnice, spadá do subregionu Dolňácko

Farma vlastní ovocné sady, které se rozkládají v okolí výrobního areálu. Sady se nacházejí v jedné z nejlepších lokalit na pěstování modrého ovoce na Moravě. Farma vlastní také 14 hektarové pole určené na pěstování aromatických bylin do likérů a absintů. Vůně a chuť jejich výrobků je ovlivněna podložím na úpatí CHKO Bílé Karpaty. Produkty jsou vyrobeny z lokálních surovin podle původních a osvědčených receptur, bez použití umělých barviv, ochucovadel a aromat.

Mezi výrobky farmy patří například slivovice, hruškovice, absint, meruňkovice, višňovka, ořechovka, borovička, medový Žufánek, pивní pálenka a gin. Ovoce vyprodukované na této farmě nese certifikát BIO kvality.

Obrázek 8.: Výrobky farmy



Zdroj: Vlastní

Slivovice Žufánek byla oceněna Mze ČR a dostala právo používat logo Regionální potravin. Při výrobě produktu je použito pouze ovoce pocházející ze sadů farmy v CHKO Bílé Karpaty, které spadají do režimu ekologického zemědělství.

Výrobní proces je složitý a náročný. Proces začíná sklizní švestek, pro následnou výrobu jsou použity jen zralé a čisté švestky. Ze švestek je připraven kvas, který je dále dopraven do uzavřených nerezových tanků o objemu 160 l. Bez přístupu vzduchu kvas zraje po dobu minimálně 60 dnů. Slivovice je třikrát destilována. Čerstvě vypálená slivovice má vysoký stupeň lihovitosti, kolem 55%. Z tohoto důvodu se ředí pramenitou vodou na konečných 50%.

Dalším krokem je zrání slivovice ve sklepě v nerezových nádržích při teplotě kolem 12 °C. V nádržích leží 8 – 12 měsíců, aby došlo k harmonii v chuti a vůni. Bez přístupu vzduchu kvas zraje po dobu minimálně 60 dnů. Doporučená teplota podávání a skladování je od 10 – 18 °C. [43]

5.4.5 TOKO AGRI a.s./ Ovocňák, mošt jablko – černý rybíz

TOKO AGRI a.s. je společnost, která vyrábí zemědělské technologie. Firma se nachází v Rudicích u Uherského Brodu, v regionu Bílých Karpat. S myšlenkou výroby Ovocňáku

přišla společnost v roce 2011. Myšlenka vznikla jako reakce na nedostatek kvalitních českých výrobků. Ovocňák je čistý ovocný mošt.

Mošt získal označení Klasa, Regionální potravina, Zlatý klas, Perla Zlínska, Česká chuťovka, Dětská chuťovka a je držitelem HACCP certifikátu. Ocenění Regionální potravina dostal Ovocňák s příchutí jablko – černý rybíz.

Obrázek 9: Ovocňák, mošt jablko – černý rybíz



Zdroj: Vlastní

Ovocňák jablko – černý rybíz je vyroben z pečlivě vybíraných plodů, zpracovávají se ručně sbíraná jablka první třídy. Suroviny pochází od sadařů z Moravy, případně od dalších českých nebo slovenských pěstitelů. Dodavatelské sady mají certifikaci SISPO.

Po sběru je ovoce vizuálně kontrolováno, tříděno a umyto. Následně jsou jablka drcena. Je lisován za studena, ošetřen šetrnou pasterací za teploty 82 °C po dobu 5s. Produkt je složen z 80% jablečné šťávy a 20% šťávy z černého rybízu. Výroba probíhá bez konzervantů, bez přídavku cukru, bez barviv a bez přidání vody. Od vylisování po balení je výrobní proces dlouhý 3,5 minuty. Mošt dodává tělu fruktózu, vitamíny a minerální látky.

Výlisky z výroby slouží jako krmivo pro hospodářská zvířata. Mošt je dodáván i v ekologickém obalu Bag-in-Box, který zajišťuje trvanlivost po dobu 12 měsíců. [45]

5.4.6 Pekařství Masařík s.r.o./ Mařatský chleba

Pekařství Masařík s.r.o. je rodinná firma v Uherském Hradišti, v etnografickém regionu Dolňácko. Pekárna vznikla na sklonku 19. století, nyní pekárnu vlastní již čtvrtá generace. Mařatský chleba je známý napříč celým Dolňáckem, na chleba se stojí i fronty. Firma se snaží uspokojit své zákazníky kvalitou.

Obrázek 10: Pekařství Masařík



Zdroj: Vlastní

Nejvýznamnější je zachování technologie a původní receptury bez použití chemie a urychlovačů. Kvalita Mařatského chleba byla oceněna v potravinářských soutěžích, chleba získal v roce 2012 ocenění Perla Zlínska a Regionální potravina.

Obrázek 11: Mařatský chleba



Zdroj: Vlastní

Denně vyprodukují až tisíc bochníků chleba o váze 1,5 kg. O svátcích a víkendech vyprodukují dvakrát tolik. Jsou zde zaměstnáni čtyři pekaři. Těsto na chleba zraje ze žitného kvásku. Chleba má nezaměnitelnou chuť a vůni střídky. Těchto vlastností je docíleno pomocí té nejkvalitnější mouky na trhu a pečením v parní peci. Chleba je k zakoupení mimo pekárnu na dalších 11 místech. [44]

5.4.7 Pavel Karlík/ Hroznové želé

Rodinná firma Pavel Karlík podniká v oblasti vinařství. Provozovna a vinice se rozkládají v obci Šardice. Vinice má rozlohu 5,3 ha. Na vinici se pěstuje 15 druhů vinné révy. Mimo víno vyrábí Svatovavřínecký mošt a Hroznové želé.

Podnik vlastní penzion a dva sklepy. První sklep je využíván pro posezení osob. Druhý sklep slouží pro skladování vína a výrobků z hroznů. Firma obhospodařuje i meruňkový sad. Sad má rozlohu 1,2 ha a je zde 800 stromků meruněk

Obrázek 12: Hroznové želé



Zdroj:[41]

Hroznové želé získalo ocenění Regionální potravina v roce 2013. Hroznové želé je vyráběno z hroznů, které vyprodukuje rodinná firma. Výrobní proces produktu je velmi rychlý. Po sběru hroznů je do tří hodin zpracován hotový produkt. Hroznové želé je tepelně zpracovaný 100% hroznový mošt. Želé se konzumuje jako pochoutka, přísada do jogurtů, poleva zákusků aj. [41]

5.4.8 VČELA PRODUKT/ Ovoce s medem – višň

Firma VČELA PRODUKT se nachází v Dolních Dunajovicích. VČELA PRODUKT vznikl v roce 1990. Majitelem firmy je pan Vavřínek Turčín, který v současné době obhospodařuje 200 včelstev na několika místech pod Pálavou. Podnik zpracovává pouze vlastní med a med od českých včelařů z regionu Jižní Moravy. Snaží se o vysoce kvalitní medové výrobky. Zpracovávají med lipový, akátový a tmavý lesní med.

Firma získala řadu čestných uznání pro úspěšného účastníka soutěže Potravinářský výrobek Jihomoravské kraje. Několik výrobků má oprávnění používat logo Chut' Jižní Moravy. Úspěchy společnost slavila i na poli soutěže Regionální potravina. V roce 2010 byli oceněni za výrobek Ovoce s medem – višeň.

Obrázek 13: Ovoce s medem - višeň



Zdroj: [42]

Výrobek je složen z 95% akátového jihomoravského medu a 5% složky ovoce, vyznačuje se vůní po višních, postrádá ovšem ostrou kyselou chuť tohoto ovoce. Neobsahuje konzervanty, barviva, ani přídavek cukru. Je k dostání v plastovém balení s gramáží 230g, 430g nebo 930g. [42]

6 ANALÝZA DOPADU PRODUKCE REGIONÁLNÍCH POTRAVIN SLOVÁCKA NA JEHO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

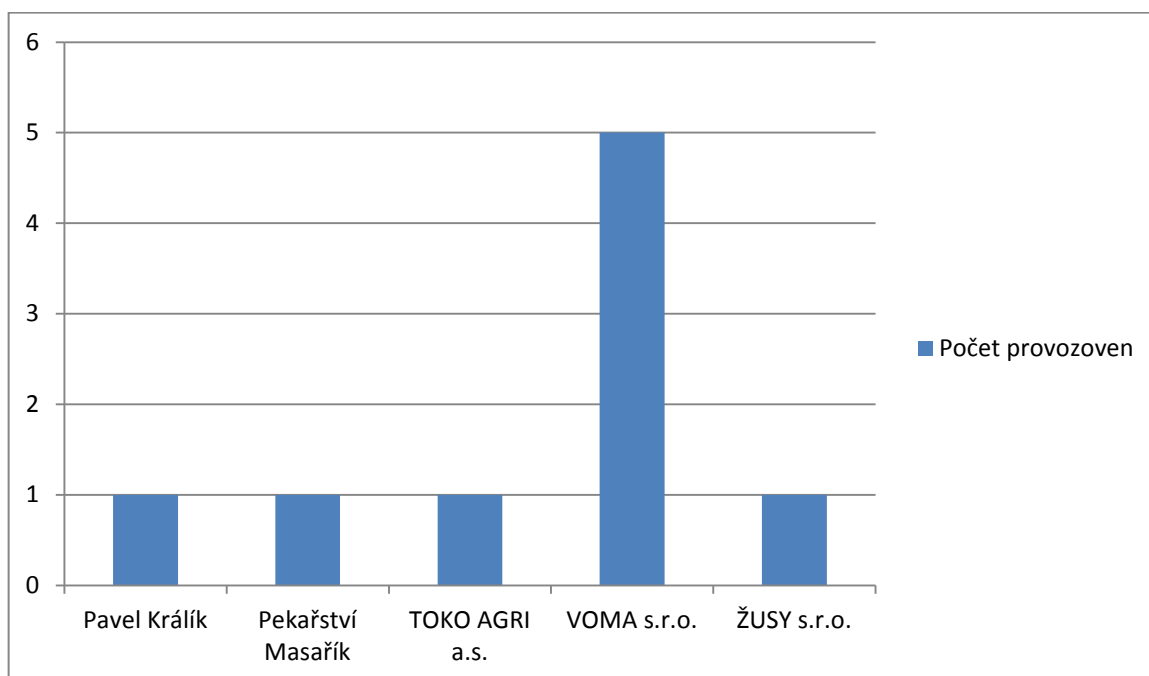
Držitelé ocenění Regionální potravina byli dotazováni formou dotazníkového šetření, vyplnění dotazníku bylo dobrovolné. V kapitole jsou analyzovány výsledky od producentů, kteří vyplnili dotazník.

6.1 PRODUCENTI RP Z HLEDISKA POZICE NA TRHU

Z pohledu velikosti podniku lze podniky rozdělit na malé, střední a velké. Regionální výrobci podnikají většinou v malých podnicích nebo ve středních podnicích. Z dotazovaných respondentů se v kategorii středních podniků umístila pouze VOMA s.r.o. jako jediná. Pavel Králík, Pekařství Masařík, TOKO AGRI a.s. a ŽUSY s.r.o. se řadí do kategorie malých podniků.

Od velikosti podniku se odvíjí i počet provozoven. Všechny respondenty svým počtem provozoven překonává VOMA s.r.o., vlastní 5 provozoven. Ostatní dotazovaní vlastní vždy jen jednu provozovnu.

Graf 2.: Počet provozoven výrobců RP na Slovácku



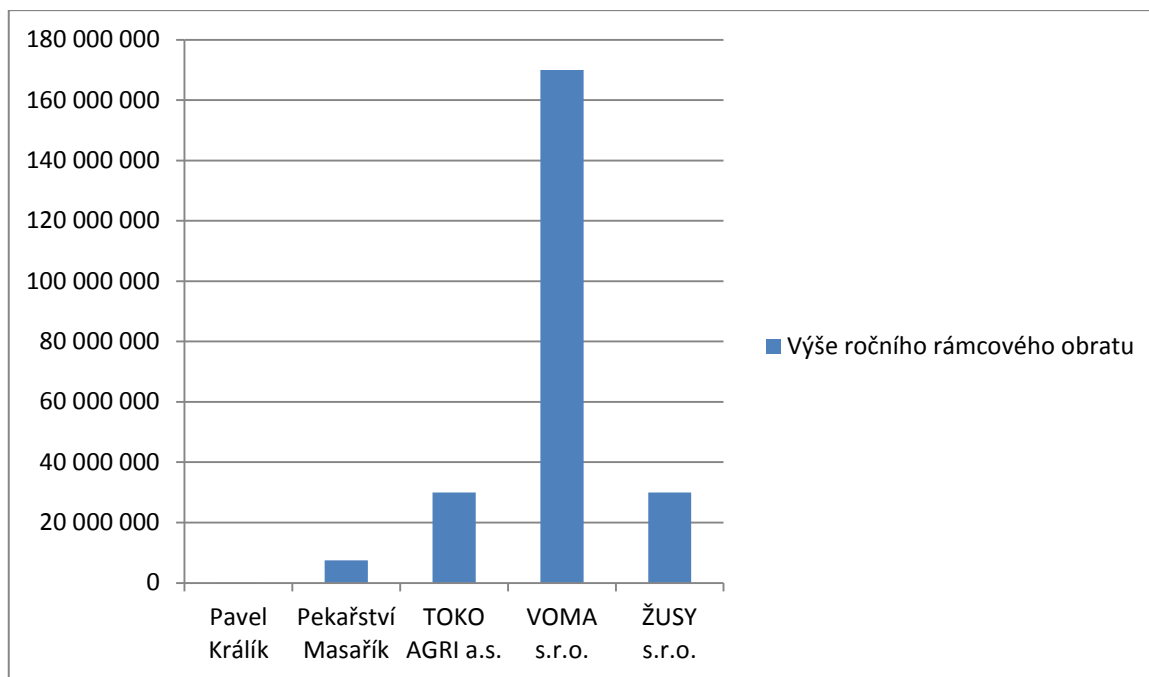
Zdroj: Vlastní

Největší zábor půdy má společnost VOMA s.r.o. se svými 5 provozovnami. Zábor orné půdy, lesů, luk a pastvin je čím dále častější. Na území republiky se denně zabere velká

plocha. Denně zabraná plocha se rovná velikosti tří Václavských náměstí. Rozloha Václavského náměstí je kolem 4 ha. V ČR činní denní zábor půdy tedy cca 12 ha. Nejedná se tedy o problém pouze na Slovácku, ale na území celé ČR. Zábor v důsledku stavební činnosti je častější než přibývání luk a pastvin. Zabírání půdy může do budoucna ohrozit potravinovou soběstačnost naší republiky. Slovácko je zemědělským regionem a farmáři se brání více záboru půdy. [49]

V kategorii výše ročního rámcového obrátu se na prvním místě umístila VOMA s.r.o. s obrátem 170 milionů Kč. Druhou příčku obsadilo TOKO AGRI a.s. společně s ŽUSY s.r.o., kteří vykazují svůj roční obrát 30 milionů Kč. V pekařství Masařík je roční obrát 7,5 milionů Kč. Nejnižší příčku obsadil výrobce Pavel Králík.

Graf 3.: Výše ročního rámcového obrátu producentů RP



Zdroj: Vlastní

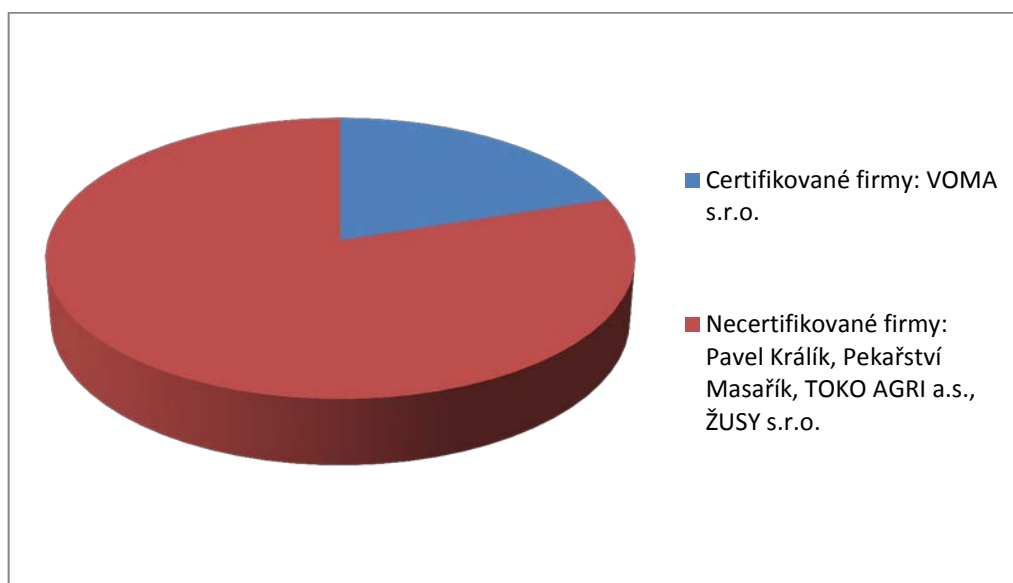
6.2 ZAVEDENÍ HACCP SYSTÉMU

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) systém je metoda stanovení kritických bodů. Tato metoda zvyšuje zdravotní nezávadnost potravin. Povinnost zavést HACCP mají výrobci potravin, prodejci potravin a zařízení hromadného stravování. HACCP musí mít také subjekty podnikající v prvovýrobě. Výjimku lze udělit malým výrobcům a v oblasti prvovýroby. [47] Všechny dotazované subjekty podnikají v potravinářství a nemají udělenou výjimku, mají zaveden systém HACCP.

6.3 POUŽITÍ ISO NOREM

ISO (International Organization for Standardization) je mezinárodní organizace pro normalizaci a vydává tzv.: ISO normy. ISO normy definují různé požadavky v mnoha oborech. Celkové množství publikovaných norem je více než 16 500. Po splnění požadavků je firma certifikována. [47] Z dotazovaných společností je držitelem alespoň jedné ISO normy VOMA s.r.o., podnik je držitelem ISO normy 9001:2000. Norma popisuje požadavky na systém managementu jakosti.

Graf 4.: Zastoupení certifikovaných a necertifikovaných producentů



Zdroj: Vlastní

Nikdo z respondentů není držitelem žádné ISO normy z řady ISO 14000, která se vztahuje k environmentálnímu managementu. Environmentální politika je důležitým nástrojem pro eliminaci dopadů na životní prostředí. Producenti neřeší environmentální politiku a lze tedy předpokládat negativní dopady producentů na životní prostředí Slovácka.

6.4 PŮVOD VÝROBNÍCH SUROVIN

Většina producentů pro svou výrobu používá výhradně regionální suroviny. Ve většině případů jsou regionální suroviny vyrobeny přímo producentem RP, takovým producentem je například rodinná farma ŽUSY s.r.o. z Boršic u Blatnice. ŽUSY s.r.o. aneb lihovar Žufánek. Lihovar Žufánek si ovoce pěstuje ve svých ovocných sadech, bylinky pěstují na svých loukách a med pochází rovněž přímo z farmy. Pekařství Masařík používá mouku z Kyjova, kmín a sůl od dodavatelů z Veselí nad Moravou. Pavel Králík využívá rovněž

regionální suroviny. Využití regionálních surovin či subregionálních je ekologicky šetrnější.

TOKO AGRI a.s. využívá suroviny od sadařů z regionu, celé ČR a Slovenska. VOMA s.r.o. využívá suroviny z celého území ČR a také ze zahraničí. Dovoz surovin z území celé ČR a ze zahraničí zásadním způsobem ovlivňuje kvalitu ovzduší na Slovácku. Zhoršený stav kvality ovzduší má dále negativní vlivy na zdraví obyvatel Slovácka.

6.5 ZPRACOVÁNÍ ODPADU Z VÝROBY

Při každé výrobě a nejen té potravinářské vzniká odpad. Z ekologického hlediska je nutné dbát na minimalizaci odpadů a to především prostřednictvím zpracováním odpadu pro další využití. Velká část dotazovaných subjektů svůj odpad z výroby zpracovává pro další využití. Pavel Králík odpad ze své výroby zpracovává formou kompostování. Pekařství Masařík nemá odpad z výroby jako takový. Neprodaný chléb od svých odběratelů pekárna nepřijímá. Neprodaného chleba z prodejny pekárny je minimum. V případě neprodaného chleba se chléb dále zpracovává v rámci rodiny. Chléb je sušen a poté je použit ke krmení hospodářských zvířat. Odpad z výroby využívá jako krmivo pro hospodářská zvířata i firma TOKO AGRI a.s. z Rudic. Odpadem z výroby je krmivo dobytka v zemědělském podniku, který patří firmě TOKO AGRI a.s. z Rudic. ŽUSY s.r.o. svůj odpad z výroby vyváží do bioplynové stanice.

Společnost VOMA s.r.o. jako největší z producentů odpad ze své výroby nezpracovává, o možnosti dalšího využití nepřemýšleli.

6.6 DOPRAVNÍ VZDÁLENOSTI VÝROBKŮ

Značka Regionální potravina je udělována výrobkům, které jsou šetrnější vůči životnímu prostředí. Ke snižování zátěže životního prostředí zčásti přispívá i snižování dopravních vzdáleností potravin. Nejšetrnějším způsobem je prodej přímo v místě výroby, jako je prodej přímo na rodinné farmě. Na své rodinné farmě prodává své výrobky Pavel Králík. Dopravní vzdálenosti jeho výrobků jsou nulové.

Přímo na rodinné farmě lze zakoupit výrobky i u producenta ŽUSY s.r.o. z Boršic u Blatnice. Jejich produkty se vyskytují v rámci celé republiky. Výrobce zásadně preferuje prodej přes farmářské obchody a gastronomická zařízení. Farma leží 14 km od hranic se Slovenskou republikou, proto dodává i na území Slovenska. Slovenský trh nejvíce odebírá

čisté destiláty jako borovička a slivovice. Své odběratele má farma na území celé Evropy, jejich produkty se dodávají do zemí jako Německo, Belgie a Itálie. Odběratelé alkoholu vyrobeného v lihovaru Žufánek se vyskytují i mimo Evropu. Firma dodává produkty do Austrálie. Dopravní vzdálenosti jsou velmi dlouhé.

Jeden z největších výrobců regionálních potravin na území Slovácka, VOMA s.r.o., dodává produkty v rámci regionu. Jejich výrobky jsou na pultech maloobchodů i velkoobchodů.

Pekařství Masařík je typickou regionální chlebovou pekárnou. Pekárna má svou prodejnu a chléb rozváží v rámci regionu. Prodejna pekárny je hojně navštěvována. Chleba je k zakoupení především v maloobchodech a v menší míře ve velkoobchodech. V případě pekárny Masařík jsou dopravní vzdálenosti nízké.

Společnost TOKO AGRI a.s. je producentem, který dodává své produkty na území celé ČR a do zahraničí. Firma si dává záležet, aby se o produktu vědělo. Pořádá dny plné zábavy pro děti s Ovocňákem na různých místech republiky. Produkty lze zakoupit ve farmářských obchodech, maloobchodech i velkoobchodech. Dopravní vzdálenosti Ovocňáku jsou v porovnání s dopravní vzdáleností produktů z lihovaru Žufánek a dopravní vzdáleností chleba z pekařství Masařík na střední úrovni.

Rozvoz výrobků napříč celým regionem Slovácko nebo ven z regionu opět negativně působí na kvalitu ovzduší regionu a následně zhoršená kvalita ovzduší ovlivňuje zdraví obyvatel regionu. Na kvalitu ovzduší v regionu negativně působí především automobilová doprava.

6.7 MNOŽSTVÍ SPOTŘEBOVANÉ ENERGIE A VODY

V rámci snižování dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí je nutné dbát na snižování množství spotřebované vody a energie při výrobě produktů. Pro možnost snižování nákladů je důležitá znalost aktuálního množství spotřebované energie a vody pro výrobu jednotlivých produktů.

Pekařství Masařík a VOMA s.r.o. neznají množství spotřebované energie a vody na výrobu regionálních produktů.

Rodinná firma Pavel Králík používá vodu pouze na omytí nádob a spotřeba energií je při výrobě minimální. Přesné hodnoty spotřeby ovšem nejsou známy.

Neznalost množství spotřebované energie a vody vykazuje lhostejný přístup producentů vůči životnímu prostředí Slovácka. Z nedostatku dat nelze vysledovat, jak velkou zátěž jsou jednotliví producenti a jejich výrobky pro region Slovácko. Sledování množství spotřebované energie a vody by bylo nejvíce přínosné sledovat u největšího z producentů a to VOMA s.r.o. z Uherského Brodu.

Společnost TOKO AGRI a.s. z Rudic má pečlivě vedeny záznamy o spotřebě energie a vody na své produkty. Na 1 litr Ovočňáku je potřeba 5,6 litrů vody, 0,2 kWh elektřiny a 4g zemního plynu.

Na vypálení 1 litru destilátu, vzniklého na rodinné farmě ŽUSY s.r.o., je potřeba 8 litrů vody. Celé množství je určeno na chlazení destilační kolony. Voda se používá dále při ředění destilátu. Pro vznik 1 litru destilátu je nutný i plyn. Množství spotřebovaného plynu je 0,02 metrů krychlových.

6.8 INTEGRACE DO POTRAVINÁŘSKO - EKOLOGICKÝCH PROJEKTŮ

Integrace producentů do potravinářsko-ekologických projektů je minimální. Jediným producentem, který je v projektu zapojen, je producent Pavel Králík. Rodinná farma je zapojena do projektu Integrovaná produkce hroznů a vína. Integrovaná produkce má pevně stanovená pravidla. Snahou integrované produkce je minimalizace nebo úplné vyloučení použití hnojiv a chemických pesticidů, minimalizace použití fosilní energie. Informace o tom, zda je víno produktem integrované produkce se objevuje na vinětách vín. [48]

Nezájem o systém integrované produkce vykazuje malý zájem o řešení zátěže produkce na životní prostředí. Neúčastí v ekologických projektech jdou předpokládat dopady na životní prostředí regionu Slovácko.

6.9 ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA V PODNICÍCH

Všichni dotazovaní respondenti mají právo používat logo Regionální potravina pro jejich vítězný výrobek v soutěži. V následující kapitole je rozebíráno, jak se o značce dozvěděli, proč o značku požádali a zda udělení označení splnilo jejich očekávání.

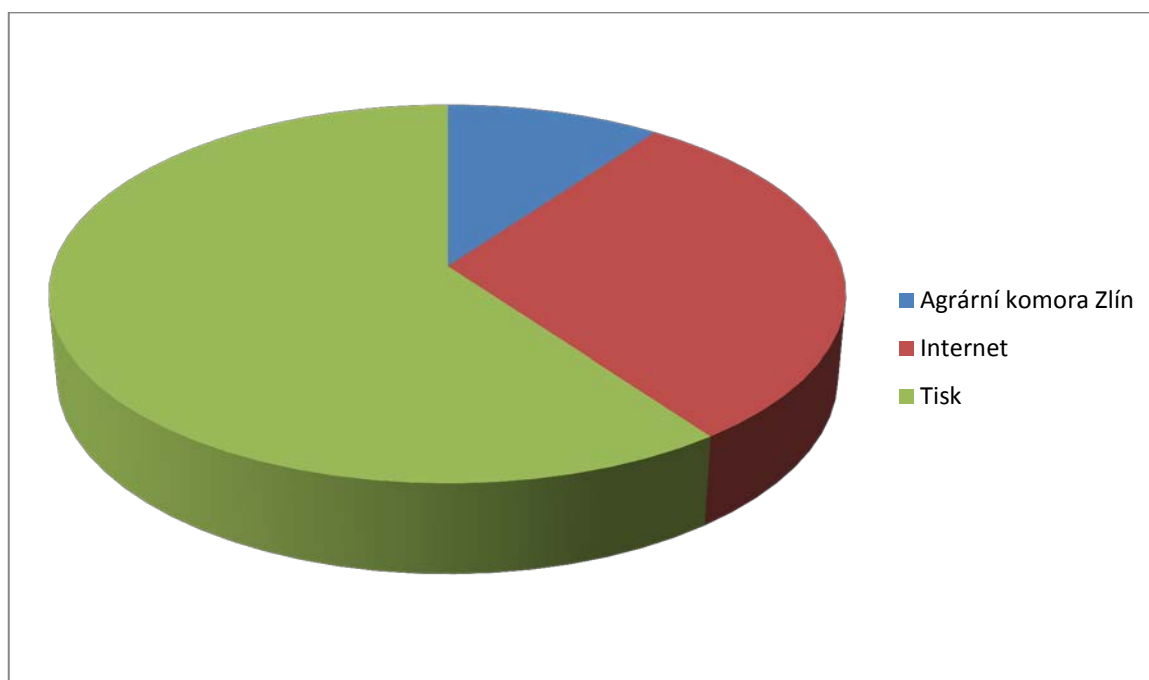
Již samotné požádání o logo Regionální potravina je pozitivní krokem pro rozvoj regionu a eliminování dopadů produkce potravin na životní prostředí Slovácka. Udělení značky zaručuje ekologickou šetrnost vítězného produktu. Vítězné potraviny mají také jedinečnou

charakteristiku krajů, ve kterých byly vyrobeny. Jedinečnost jim dávají regionální suroviny nebo originální tradiční receptury spojené s historií kraje.

6.9.1 Způsoby získání informací o soutěži RP

V oblasti získávání informací má největší sílu tisk a média. Většina producentů se o možnosti používání loga Regionální potravina dozvěděla právě z tisku a internetových médií. Pekařství Masařík a VOMA s.r.o. se k informacím o probíhající soutěži RP dostaly prostřednictvím internetu. Pavel Králík a TOKO AGRI a.s. se k informacím dostali přes tisk. Zvětšováním míry informovanosti o značce RP se zabývá i Agrární komora Zlín. Agrární komora Zlín vyzvala producenta ŽUSY s.r.o. k účasti v soutěži RP. Rodinná farma nabídku přijala a soutěže Regionální potravina se zúčastnila s pozitivním výsledkem. V soutěži byla oceněna Slivovice Žufánek.

Graf 5.: Způsoby získání informací o soutěži RP



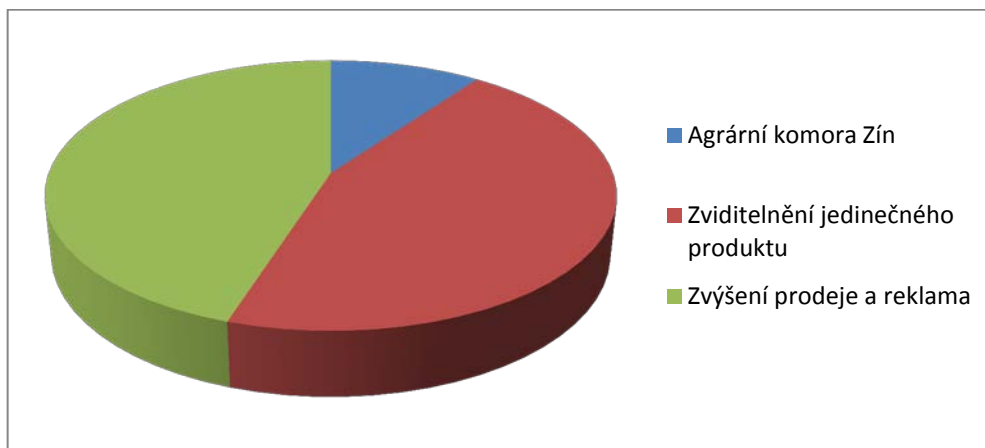
Zdroj: Vlastní

6.9.2 Důvody účasti v soutěži RP

Účast v soutěži a udělení oprávnění používat logo RP lze považovat taktéž za reklamu nejen pro daný výrobek, ale i pro celou firmu, která výrobek vyrobila. Z důvodu reklamy se soutěže RP zúčastnila VOMA s.r.o. a Pekařství Masařík. Dalším důvodem pro požádání o právo používat označení RP bylo zvýšení prodeje.

Rodinná farma Pavel Králík se do soutěže pustila kvůli zviditelnění svého jedinečného produktu. TOKO AGRI a.s. se zúčastnilo rovněž skrz upozornění na výjimečnost jejich produktu. ŽUSY s.r.o. se zúčastnilo v závislosti na nabídce účasti od Agrární komory Zlín.

Graf 6.: Důvody účasti v soutěži RP

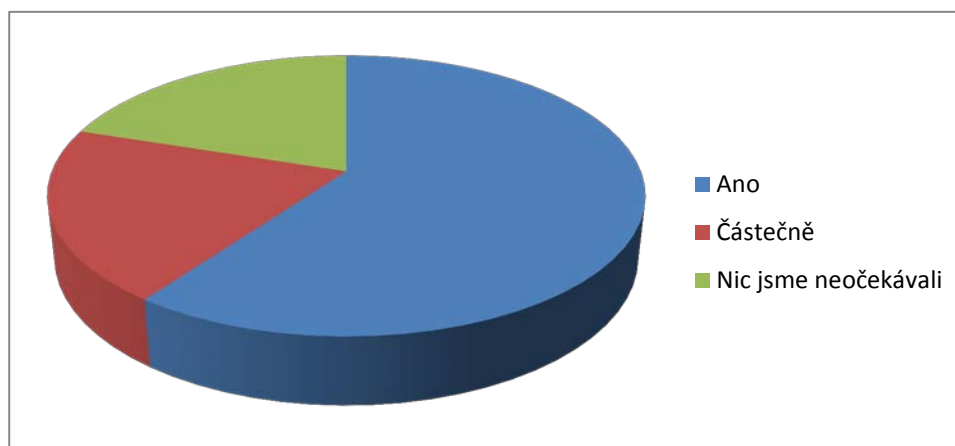


Zdroj: Vlastní

6.9.3 Označení RP a zvýšení prodeje

Respondentům byla položena otázka, zda byla jejich očekávání od loga RP splněna. Ve velké míře byla očekávání splněna. U producenta Pavel Králík byla očekávání splněna částečně. Farma ŽUSY s.r.o. od ocenění RP neočekávala nic. Získání ocenění RP je z ekonomického hlediska výhodné, u všech producentů se po udělení značky RP zvýšily prodeje.

Graf 7.: Míra splnění očekávání od loga RP



Zdroj: Vlastní

6.10 SILNÉ A SLABÉ STRÁNKY PRODUKCE REGIONÁLNÍCH POTRAVIN NA SLOVÁCKU

Z dotazníkového šetření vyplynuly silné a slabé stránky produkce regionálních potravin na území Slovácka, které jsou zaznamenány v tabulce.

Tabulka 9.: Silné a slabé stránky produkce regionálních potravin na Slovácku

Silné stránky produkce RP na Slovácku	Slabé stránky produkce RP na Slovácku
- Jakost výrobků	- Nezájem o environmentální politiku
- Nulové dopravní vzdálenosti surovin (v případě rodinných farem)	- Nízké zapojení do řad ISO norem
- Podpora regionální ekonomiky	- Nízké zapojení do integrované produkce potravin
- Přispění k zaměstnanosti v regionu	- Dopravní vzdálenosti výrobků (ŽUSY s. r.o.)
- Rozvoj gastroturismu	- Nízké povědomí spotřebitelů o regionálních potravinách
- Rozvoj regionální produkce	- Nízká provázanost s výzkumem
- Vhodné klimatické podmínky pro pěstování ovoce a zeleniny	- Využívání surovin nepocházejících z regionu
- Zachování tradičních receptur	- Neefektivní zpracování odpadu z výroby (VOMA s.r.o.)
- Zviditelnění regionu	- Nedostatečná reklama producentů v rámci regionu
	- Vysoká cena výrobků

Zdroj: Vlastní

7 DOPORUČENÍ A NÁVRHY VYPLÝVAJÍCÍ Z ANALÝZY PRO ZMÍRNĚNÍ DOPADU PRODUKCE NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Snižování zátěže životního prostředí je nedílnou součástí pro zachování přírodního dědictví pro budoucí generace. Zejména v oblasti potravinářství je nutné se zamýšlet nad jeho dopady a ty následně eliminovat.

V kapitole jsou navržena doporučení a návrhy vyplývající z analýzy pro zmírnění dopadu produkce regionálních potravin na životní prostředí. Dotazníkovým šetřením prošli právě producenti regionálních potravin, kteří se nachází na území Slovácka.

Regionální potraviny jsou skrz kratší dopravní vzdálenosti šetrnější než potraviny zahraničního původu, ale i přes tento fakt byly zjištěny některé nedostatky, které by bylo možné eliminovat, a tím docílit ještě větší šetrnosti vůči životnímu prostředí. I přes jednoznačnou šetrnost k životnímu prostředí vzhledem k zahraničním potravinám byly shledány některé nedostatky.

7.1 CERTIFIKACE ISO 14000

Významným nástrojem pro snižování dopadů na životní prostředí je environmentální politika. Nikdo z dotazovaných respondentů se environmentální politikou nezabývá. Bylo by přínosné environmentální politiku zavést, a to formou certifikace ISO 14000.

ISO 14000 je řada mezinárodních norem, kterými je možno vybudovat významné dobrovolné nástroje environmentální politiky, a to environmentálního manažerského systému. ISO 14000 poskytuje praktické nástroje pro firmy, které chtějí identifikovat a řídit dopady svého environmentálního chování. EMS systém si společnost zabuduje podle požadavků norem ISO 14000 do svého stávajícího řídicího systému a s jeho pomocí pak řídí vlivy na životní prostředí tak, aby docházelo k neustálé eliminaci negativních vlivů na životní prostředí. [48]

7.2 VYŠŠÍ MÍRA ZAPOJENÍ DO INTEGROVANÉ PRODUKCE POTRAVIN

Vyšší mírou integrace do ekologicko-potravinářských projektů lze dosáhnout šetrnějšího přístupu k životnímu prostředí. Velká míra ekologicko-potravinářských projektů je zaměřena na eliminaci či úplné odstranění umělých hnojiv a pesticidů. Způsobem produkce lze

zmírnit znečištění regionu Slovácko. Formou integrované produkce se dá dosáhnout kvalitních výrobků, které jsou šetrné k životnímu prostředí.

Zapojením do integrované produkce je možné dosáhnout i větší atraktivity výrobku u budoucího spotřebitele.

7.3 VYUŽÍVÁNÍ SUBREGIONÁLNÍCH SUROVIN

Suroviny jsou rozhodující částí pro výrobu a výslednou kvalitu výrobku. Původ surovin ovlivňuje rovněž stav životního prostředí. Velká část respondentů využívá regionálních surovin nebo surovin vypěstovaných přímo na své farmě.

Minimum producentů využívá suroviny z celé ČR a dokonce ze zahraničí. V případě eliminace dodavatelů mimo region by bylo vhodné více se zaměřit na hledání dodavatelů z regionu či subregionu. Eliminací dodavatelů mimo region a mimo republiku lze snížit celkové množství emisí vyprodukovaných přepravou surovin v globálním měřítku.

7.4 VYŠŠÍ ZPRACOVÁNÍ ODPADU Z VÝROBY

Pro snížení dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí je jedním z nejdůležitějších kroků zpracování odpadu z výroby. Velká část dotazovaných firem problematiku řeší a svůj odpad zpracovává.

U největší firmy, VOMA s.r.o., se problematika zpracování odpadu z výroby neřeší. O možnosti využití odpadu z výroby nebylo přemýšleno. Poněvadž se jedná o největší firmu a pracuje v oblasti masných výrobků, je zde možnost dalšího zpracování.

Odpady z VOMA s.r.o. by bylo možné dále využít jako krmivo pro některá zvířata v rámci regionu či subregionu. Odpad z masného průmyslu je možno využít jako krmivo pro prasata ve společnosti Zevos a.s., Uherské Hradiště. Tato firma chová prasata ve městě Kunovice, které je vzdáleno od Uherského Brodu 18 km. Činnost závodu spočívá ve výrobě a prodeji selat, výrobě a prodeji jatečných prasat, prodeji vyřazených prasníc. Prostor pro zkrmení odpadu je tedy velmi široký. [52]

Další možností je zkrmení odpadu prostřednictvím útulků pro opuštěná, toulavá a týraná zvířata. Opad z VOMA s.r.o. by mohl být dodáván do útulku společnosti HRATES v Uherském Hradišti nebo do útulku pro zvířata v nouzi ve Zlíně Vršavě.

7.5 SNIŽOVÁNÍ DOPRAVNÍ VZDÁLENOSTI VÝROBKŮ

V rámci snížení dopadu na životní prostředí Slovácka plynoucích z přepravy neregionálních suroviny je možným řešením získat dodavatele ze subregionu, ve kterém se společnost nachází.

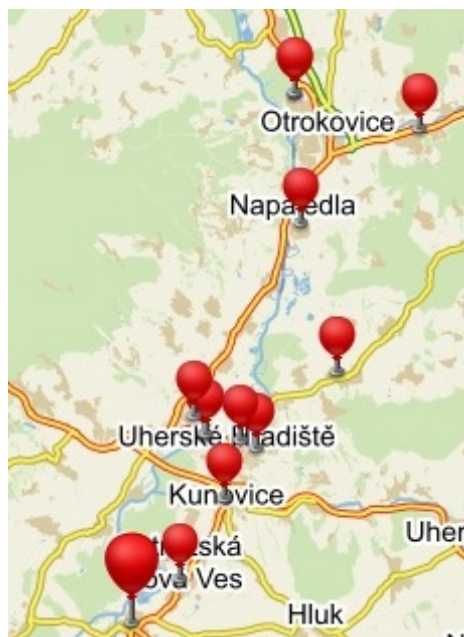
V rámci snižování množství vyprodukovaných emisí vzniklých při přepravě výrobků směrem k odběrateli je vhodné mít odběratele výhradně v rámci regionu, vybudovat si stálou odběratelskou klientelu na úrovni regionu nebo subregionu.

V případě nutnosti prodeje výrobků mimo region je důležité volit efektivní systém dopravy. K dopravě využít dopravních prostředků, které jsou šetrné vůči životnímu prostředí, mají nízkou míru produkce emisí a nízkou spotřebu paliva. Volit nejkratší dopravní cesty pro přepravu výrobků a přepravovat výrobky dostatečně velkými automobily, aby nedocházelo k situacím, kdy se řidič musí vracet pro opětovné naložení.

7.5.1 Návrh přepravní cesty pro Pekařství Masařík s.r.o.

V rámci navržení dopadů a návrhů vyplývajících z analýzy dopadu produkce regionálních potravin na životní prostředí Slovácka byl vytvořen návrh přepravní cesty pro chléb vyroben v pekařství Masařík s.r.o. v Uherském Hradišti. Při navrhování přepravní cesty se vycházelo z míst, kde sídlí odběratelé.

Obrázek 14: Mapa rozmístění odběratelů Mařackého chleba

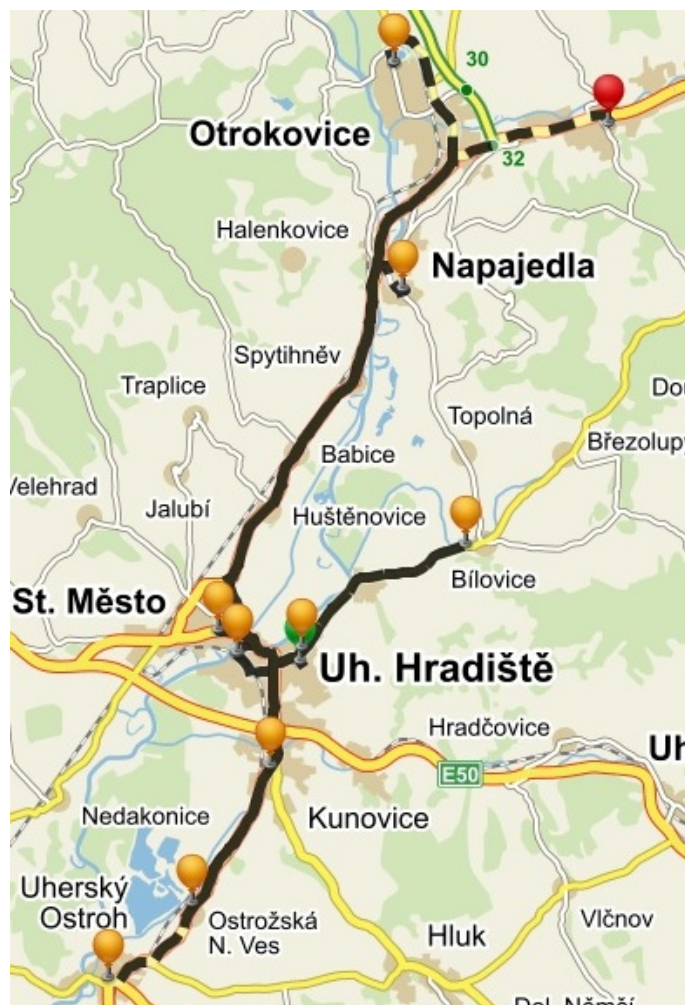


Zdroj: www.mapy.cz

Pekárna dodává do maloobchodů a velkoobchodů:

- Albert supermarket, Uherské Hradiště,
- Efin CZ a.s., Kunovice,
- Efin CZ a.s., Uherské Hradiště,
- Hruška s.r.o., Uherské Hradiště,
- Jednota COOP, Uherský Ostroh,
- Jonášek s.r.o., Otrokovice,
- Potravina Hráčková, Staré město,
- Potraviny Malina, Kunovice,
- Potraviny Maňásek, Bílovice,
- Rosa Market s.r.o., Otrokovice,
- Řeznictví u Kusáků s.r.o., Ostrožská Nová Ves.

Obrázek 15: Návrh trasy pro rozvoz Mařackého chleba



Zdroj: www.mapy.cz

Pro přepravu chleba byl zvolen jeden automobil s nízkou spotřebou paliva a dostatečně velkým prostorem pro přepravu. Prostor by měl být tak velký, aby se řidič nemusel vracet na provozovnu pro naložení další várky chleba.

Při navrhování trasy se vycházelo z toho, že je pracovní den a je nutno dodat chléb ke všem odběratelům. Mapa navržené trasy znázorňuje pekařství Masařík, které je vyznačeno zeleným bodem. Oranžové body znázorňují odběratele. Červený bod vyznačuje posledního odběratele. U tohoto odběratele řidič vyloží poslední dávku chleba a vrací se zpět do pekárny.

Řidič vyrazí v ranních hodinách z pekařství v Uherském Hradišti nejprve do Bílovic, následně rozvoze do provozoven v Uherském Hradišti v těsné blízkosti pekárny. Následují vykládky v Kunovicích, Ostrožské Nové Vsi a Uherském Ostrohu. Poté se řidič vrací do Uherského Hradiště na další dvě vykládky a pokračuje ve Starém Městě, Napajedlech a Otrokovcích. Svou poslední vykládku má řidič ve Zlíně, Malenovicích. Po vyložení poslední várky chleba se řidič vrací po stejné trase, jakou přijel.

Délka trasy rozvozu činí 164 km. Návrat řidiče s prázdným automobilem činí 23,3 km. Celková délka trasy je tedy 187,3 km. Časová náročnost trasy 291 minut. V časové náročnosti je započítáno 5 minut na vykládku u každého odběratele.

7.6 MONITORING SPOTŘEBY VODY A ENERGIE

Velká část dotazovaných se nezabývá monitoringem vody a energie potřebných pro výrobu svých produktů. Monitoring není většinou proveden ani na výrobky, které zvítězily v rámci soutěže Regionální potravina.

Z hlediska snižování zátěže životního prostředí Slovácka je monitoring spotřeby vody a energie přínosný. Data vysledována prostřednictvím monitoringu je možné dále využít prostřednictvím různých analýz pro snižování nákladů a je možno vysledovat jejich případný pokles či nárůst.

7.7 VODNÍ STOPA POTRAVIN

Jednou z analýz, kterou je možno využít v závislosti na monitoringu spotřeby vody je analýza vodní stopy potravin. Řízení zdrojů vody je velmi důležitou oblastí z pohledu řízení environmentálních rizik, vzhledem k nedostatku pitné vody na planetě. Hospodaření s vodou na Slovácku je z globálního hlediska nepatrnou částí snižování nákladů vody, ovšem

pokud se na hospodárné užívání vody zaměří všichni výrobci potravin, lze po malých krocích dosáhnout hospodárnějšího využívání vody. Vodní stopa potravin využívá tzv. virtuální vodu. Pojem virtuální voda se definuje jako celkový objem vody využívaný k produkci potravin. Vodní stopa vykazuje celkové množství vody, která je potřebná k produkci dané komodity.

Vodní stopa se dá vypočítat na každý potravinářský výrobek, je ovšem nutné u analýzy počítat se spotřebou vody každé suroviny od doby zasazení rostlinné suroviny či narození živočišné suroviny a množství vody, která byla potřebná ke vzniku krmiva pro živočišné suroviny.

Jako modelový příklad je možné uvést vodní stopu hovězího masa. Každý kus hovězího dobytka musí žít nejméně tři roky, než je odveden na jatka, aby poskytl nejméně 200 kg čistého masa. Zvíře za svůj život spotřebuje přibližně 1 300 kg zrní (pšenice, ova, ječmene, kukuřice, hrachu, sójových zrn a jiných malých zrn), 7 200 kg objemových krmiv (sena, píče a ostatních krmiv), 24 m³ pitné vody a 7 m³ užitkové vody. Tedy na 1 kg hovězího masa činí spotřeba okolo 6,5 kg zrní, 36 kg objemového krmiva a 155 litrů vody (jen pitné a užitkové). Pro výrobu takového množství krmiva je potřeba v průměru 15 300 litrů vody. Vodní stopa jednoho kilogramu hovězího masa tedy činí 15 500 litrů vody. Množství ovšem nezahrnuje množství znečištěné vody, které může vzniknout z louhování hnojiv na polích s úrodou krmiv nebo z přebytku mrvy, která se následně dostane do vodního systému. Uvedená čísla jsou z celosvětového odhadnutého průměru. Vodní stopa hovězího masa se liší v závislosti na regionu, složení krmiv a původu krmiva.

Vodní stopa byla zanalyzována pro více komodit. Data vzniklá z analýzy jsou znepokojivé vzhledem k omezeným zdrojům pitné vody. Z množství spotřebované vody na jedno kilo výrobku vyplývá, že člověk více vody projí, než vypije.

Tabulka 10.: Vodní stopa masa

Potravina	Jednotka	Průměrná světová vodní stopa (v litrech)
Kuřecí maso	1 kg	3 900
Hovězí maso	1 kg	15 500
Vepřové maso	1 kg	4 800

Zdroj: Vlastní zpracování na základě dat z [51]

Tabulka 11: Vodní stopa různých potravin

Potravina	Jednotka	Průměrná světová vodní stopa (v litrech)
Kapusta	1 kg	200
Mléko	1 sklenice (250ml)	250
Okurka, tykev	1 kg	240
Pivo (z ječmene)	1 sklenice (250 ml)	75
Sýr	1 kg	5 000
Čokoláda	1 kg	24 000
Chléb (z mouky)	1 kg	1 300
Jablko, hruška	1 kg	700

Zdroj: Vlastní zpracování na základě dat z [51]

Vodní stopa potravin je vhodným nástrojem pro producenty regionálních potravin na Slovensku na zjištění vodní náročnosti jejich výrobků. Výsledná data z analýzy můžou být dále využita v oblasti vodního účetnictví firmy. [50,51]

ZÁVĚR

Tématem bakalářské práce byla produkce regionálních potravin Slovácka a dopad na jeho životní prostředí. Pro vypracování daného tématu byly stanoveny tři zásady.

První zásadou bylo charakterizování pojmů vztahujících se k tématu regionálních potravin a životního prostředí a geografické vymezení Slovácka. V prvopočátcích bylo geograficky vymezeno Slovácko, které bylo následně popsáno etnograficky. Geografické vymezení regionu Slovácko je komplikovanou záležitostí. Vyskytuje se více geografických vymezení, dosud nebyla jasně a jednoznačně vymezena. Pro vznik práce bylo tedy vybráno jedno z geografických vymezení Slovácka. Následně bylo představeno životní prostředí regionu, které je velmi rozmanité. Dále byly vymezeny základní pojmy z oblasti potravin a popsána situace s produkcí potravin na Slovácku. Důležitou částí bylo taktéž vymezení vlivů zemědělství a dopadu produkce potravin na životní prostředí. Poslední pasáž teoretické části se zaměřuje na regionální značení potravin a značku Regionální potravina. Regionální značení potravin je úzce spjata s produkcí regionálních potravin, a proto se práce zabývá i historií regionálního značení na území republiky. Práce mapuje současný stav regionálního značení a představuje regionální značky na území Slovácka. Podrobněji je představena značka Regionální potravina, protože pro praktickou část byli vybráni producenti a jejich výrobky, které mají právo používat logo Regionální potravina.

Dále byla provedena analýza regionálních potravin na Slovácku a analýza dopadu jejich produkce na životní prostředí. Prvním krokem bylo analyzování vývoje zájmu o značku Regionální potravina v krajích, kam zasahuje region Slovácko. Následoval jeden z nejdůležitějších kroků, a to vymezení producentů regionálních potravin na území Slovácka, následně byli představeni všichni producenti a jejich výrobky, které mají právo používat logo Regionální potravina. V rámci analýzy dopadu produkce regionálních potravin na území Slovácka bylo využito dotazníkového šetření. Vyplnění dotazníku bylo pro producenty dobrovolné, na vzniku bakalářské práce se aktivně podílelo pět producentů z osmi. Z dotazníkového šetření vyplynuly silné a slabé stránky produkce regionálních potravin na Slovácku. Slabé stránky působí svými dopady negativně na životní prostředí. Slabými stránkami produkce regionálních potravin v regionu jsou nízká zapojení producentů do integrované produkce, nízká zapojení do řad ISO norem. Slabé stránky se vyskytují v nejvyšší míře a vykazují nezájem regionálních producentů o environmentální politiku. Ze slabých stránek je nutno zapracovat na využití surovin, dopravních vzdálenostech a zpra-

cování odpadu výroby. Nejsilnější stránkou produkce regionálních potravin je nulová dopravní vzdálenost výrobních surovin, a to v případě rodinných farem. Velmi silnou stránkou je také jakost potravin. Produkce regionálních potravin přispívá regionu i v oblasti ekonomiky a rozvoje cestovního ruchu. Produkci regionálních potravin lze použít jako efektivní nástroj pro gastroturismus.

Cílem práce bylo na základě analýzy vymezit doporučení a návrhy vyplývající z analýzy pro zmírnění dopadu produkce na životní prostředí. V rámci splnění cíle bylo navrženo zapojení se do environmentální politiky prostřednictvím certifikace ISO 14000. Navržena byla taktéž vyšší míra zapojení do integrované produkce potravin. V závislosti na snížení dopadů na životní prostředí bylo doporučeno zaměřit se na využívání subregionálních surovin. Snížení dopadů na životní prostředí lze docílit eliminací odpadů prostřednictvím zpracováním odpadů z výroby. Dalším krokem pro minimalizaci dopadů produkce regionálních potravin na životní prostředí je monitoring vody a energií. Pro producenty byla navržena analýza vodní stopy potravin.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

1. Asociace regionálních značek. Co je regionální značení výrobků, služeb a zážitků? [online]. 2010-2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.regionalni-znacky.cz/>
2. BARTOŠÍKOVÁ, Alena. Krajinou Hornácka za prameny vod a písni. Beroun: Nakladatelství MH, 2008, 20-21 s. ISBN 80-86720-40-1
3. CÉZAR, Jan. Na cestě po České republice 2. Brno: JOTA, 2011, ISBN 978-80-7217-811-7
4. CÉZAR, Jan. Na cestě po České republice. Brno: JOTA, 2009, ISBN 978-80-7217-634-2
5. Etnograficky region Slovácko. Zlínský kraj [online]. infosystem, 1998-2014, 17/07/2006 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://zlinsky.kraj.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=122642>
6. Folklor a lidová kultura na Moravě: Hanácké Slovácko. PLOCEK, Jiří. FolklorWeb: Folklor a lidová kultura na Moravě [online]. 2011 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: http://www.folklorweb.cz/regiony/han_slovacko.php
7. FROLEC, V., HYNEK, M., SKÁCEL, J., UNGER, J., ZEMEK, M., ZIMÁKOVÁ, A. Slovácko. Brno: Tisk, 1978
8. Historie města Žatec. Město Žatec [online]. 2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.mesto-zatec.cz/mesto/historie/>
9. Historie značení Třeboňský kapr. Třeboňský kapr [online]. Rybářství Třeboň a.s., 2009 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.trebonskykapr.cz/historie-oznaceni-trebonky-kapr>
10. Hornácko. Hornácko [online]. Futra, 2010 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://hornacko.net/index.php>
11. JANČÁŘ, Josef. Tradiční způsoby zemědělského hospodaření na Slovácku. 2. svazek v edici Metodické monografie. Strážnice: Ústav lidového umění ve Strážnici, 1987.
12. JANDÁKOVÁ, Yvona. Podluží. Region Podluží [online]. 2009 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/>

13. KOLAŘÍK, Jiří a Michael HRNČIŘÍK. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Zeměpisná označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. 2014.
14. LUKÁŠKOVÁ, Eva, Jana BILÍKOVÁ, Zdeněk MÁLEK a Vladimír ŠEFČÍK. Potravinová (ne)bezpečnost. 1. vyd. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2014. ISBN 978-80-7454-463-7
15. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Biopotraviny [online]. Praha 1: Ministerstvo zemědělství České republiky, 2014 [cit. 2014-12-05]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/biopotraviny/>
16. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Regionální potraviny [online]. Praha 1: Ministerstvo zemědělství České republiky, 2014 [cit. 2014-12-05]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/regionalni_potraviny
17. Moravské Kopanice. Slovácko region [online]. Dat Internet a.s., 2008 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/cil/1402/moravske-kopanice>
18. Národní přírodní rezervace v CHKO Bílé Karpaty. Bílé Karpaty, ochrana přírody [online]. 2014 [cit. 2014-12-27]. Dostupné z: <http://bilekarpaty.ochranaprirody.cz/mzchu-a-prirodni-parky/narodni-prirodni-rezervace/>
19. Negativní dopady živočišné výroby na životní prostředí. Česká vegetariánská společnost [online]. 2007 [cit. 2014-12-29]. Dostupné z: <http://www.vegspol.cz/view.php?cisloclanku=2007060008>
20. O mikroregionu. Luhačovické Zálesí [online]. 2012 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://www.luhacovskezalesi.cz/mikroregion/>
21. O projektu. Eagri [online]. 2013 [cit. 2014-12-29]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>
22. O projektu. Tradiční výrobek Slovácka [online]. 2013 [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: <http://tradicnivyrobek.cz/doc/2/>
23. O regionu. Dolňácko [online]. 2007-2013, 03/05/2014 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://dolnacko.cz/>
24. Ochrana přírody. Pálava: Ochrana přírody [online]. 2014 [cit. 2014-12-27]. Dostupné z: <http://palava.ochranaprirody.cz/ochrana-prirody>
25. Regionální značka TBLK. Tradice Bílých Karpat [online]. 2015 [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: <http://www.tradicebk.cz/znacka-tbk>

26. ŘEZNÍČKOVÁ, Daniela. Chraňme si svět! Potraviny: Průvodce po naší planetě pro mladé. Praha: Fortuna Print, 2002, s. 35. ISBN 80-7321-013-4
27. VEBER A KOL., Jaromír. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, 2007, 14-15s. ISBN 978-80-247-1782-1
28. VENCÁLEK J. A KOL. Slovácko, geografie místního regionu pro základní školy. Český Těšín: Olza, 1999, ISBN 80-86082-11-3
29. Vliv rozvoje cukrovarnictví v okrese Hodonín na změny využití krajiny a dopravní infrastruktury. HAVLÍČEK, Marek. Listy cukrovarnické a řepařské [online]. 2013 [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: http://www.cukr-listy.cz/on_line/2013/PDF/312-316.pdf
30. Vliv zemědělství na životní prostředí. FI MUNI [online]. 2012 [cit. 2014-12-29]. Dostupné z: http://www.fi.muni.cz/~tomp/envi/slides/slide2_5.html
31. Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. EAGRI [online]. Ministerstvo zemědělství, 2009 - 2014 [cit. 2014-12-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100047548.html>
32. ZLOMKOVÁ, Historie značky Regionální potravina, osobní sdělení na základě emailové komunikace [2015-02-16]
33. Metodika závěrečné práce. Lorenc.info [online]. 2007-2013 [cit. 2015-03-17]. Dostupné z: <http://lorenc.info/zaverecne-prace/metodika.htm>
34. Sběr dat. CoJeCo [online]. 2000, 20.7.2006 [cit. 2015-03-17]. Dostupné z: http://www.cojeco.cz/index.php?detail=1&id_desc=84873&s_lang=2&title=sb%ECr%20dat
35. JINKOVÁ, Edita. Geografická charakteristika Slovácka a její využití ve školní praxi. BRNO, 2008. Dostupné z: https://is.muni.cz/th/77844/pedf_m/Diplomova_prace.pdf . Diplomová práce. Masarykova univerzita v Brně. Vedoucí práce doc. PaedDr. Eduard Hofmann, CSc.
36. U Kusáků [online]. 2014 [cit. 2015-03-24]. Dostupné z: <http://www.ukusaku.cz/index.php?p=uvod>
37. PN 1 - 06. Selská játrová paštika. Ostrožská Nová Ves: GAPROJEKTY - KAROTKIN, 2014. Dostupné z: <http://www.karotkin.cz/menu/kestazeni/selskapastika-e.pdf>
38. MASPRO [online]. Hodonín, 2013 [cit. 2015-03-24]. Dostupné z: <http://www.maspro.cz/>

39. Voma s.r.o. - maso - uzeniny [online]. 2007 [cit. 2015-03-24]. Dostupné z: <http://www.vomaub.cz/>
40. Tlačénka VOMA. Regionální potravina [online]. 2014 [cit. 2015-03-24]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/zlinsky-kraj/tlacenka-voma-1.html>
41. Hroznové želé. Regionální potravina [online]. 2013 [cit. 2015-03-24]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/jihomoravsky-kraj/hroznove-zele-1.html>
42. Med s ovocem. Včelaprodukt [online]. 2015 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <http://www.vcelaprodukt.cz/3121/med-s-ovocem/>
43. Slivovice, hruškovice, absinth, gin a další kvalitní přírodní destiláty a likéry z lihovaru Žufánek [online]. 2015 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <http://www.zufanek.cz/cs/o-spolecnosti/>
44. Pekařství Masařík [online]. [cit. 2015-03-26]. Dostupné z: <http://www.pekarstvimasarik.cz/>
45. Ovočňák - čistě přírodní mošt [online]. 2014 [cit. 2015-03-26]. Dostupné z: <http://www.ovocnak.cz/cz/>
46. Systémy ISO. MBK Consulting,s.r.o. [online]. 2013 [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.mbk.cz/iso>
47. Co je to integrovaná produkce hroznů a vína?. O víně [online]. 2009 [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: [http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz_95](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_95)
48. Co je ISO 14000. EnviWeb [online]. 2008, 2013 - 2012 [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.enviweb.cz/eslovník/119>
49. V Česku raketovou rychlostí mizí orná půda. Ročně 7 500 hektarů. ADÁMKOVÁ, Alena. Agrární www portál [online]. 2000 - 2015 [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.agris.cz/clanek/187703>
50. Co je Water footprint (vodní stopa)?. Souvisíme.cz [online]. 2013 [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.souvisime.cz/focus-plus/voda/co-je-water-footprint-vodni-stopa.html>

51. Vodní stopa potravin. HOEKSTRA, Arjen Y. Rozvojovka.eu [online]. [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: http://www.rozvojovka.cz/download/docs/36_vodni-stopapotravin.pdf
52. O závodu. Zevos a.s. [online]. 2015 [cit. 2015-04-22]. Dostupné z: <http://www.zevos.cz/index.php?p=4>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

NPR.	Národní přírodní rezervace
MZE	Ministerstvo zemědělství
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ISO	International Organization for Standardization
EMS	Environmentální manažerský systém
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
CHKO	Chráněná krajinná oblast

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Vývoj počtu přihlášených žadatelů, počtu výrobků a počtu oceněných RP na území Jihomoravského a Zlínského kraje za období 2010 – 10. 7. 2014.....	32
Graf 2.: Počet provozoven výrobců RP na Slovácku.....	46
Graf 3.: Výše ročního rámcového obrátu producentů RP.....	47
Graf 4.: Zastoupení certifikovaných a necertifikovaných producentů	48
Graf 5.: Způsoby získání informací o soutěži RP.....	52
Graf 6.: Důvody účasti v soutěži RP.....	53
Graf 7.: Míra splnění očekávání od loga RP.....	53

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Mapa výskytu producentů na území Slovácka.....	35
Obrázek 2.:Řeznictví a uzenářství U Kusáků v Ostrožské Nové Vsi.....	36
Obrázek 3.: Selská paštika.....	37
Obrázek 4: Skot na pastvinách ekologické farmy v Nové Lhotě.....	37
Obrázek 5: Zavařené uzené maso.....	38
Obrázek 6: Vepřové ve vlastní šťávě.....	39
Obrázek 7: Tlačěnka VOMA.....	40
Obrázek 8.: Výrobky farmy.....	41
Obrázek 9: Ovocňák, mošt jablko – černý rybíz.....	42
Obrázek 10: Pekařství Masařík.....	43
Obrázek 11: Mařatský chleba.....	43
Obrázek 12: Hroznové želé.....	44
Obrázek 13: Ovoce s medem - višně.....	45
Obrázek 14: Mapa rozmístění odběratelů Mařackého chleba.....	57
Obrázek 15: Návrh trasy pro rozvoz Mařackého chleba.....	58

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných RP dle jednotlivých krajů za roky 2010 a 2011	31
Tabulka 2: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných kategorií RP dle jednotlivých krajů za roky 2012 a 2013	31
Tabulka 3: Přehled počtu přihlášených výrobků, počtu výrobců a počtu oceněných kategorií RP dle jednotlivých krajů za rok 2014, k 10. 7. 2014	32
Tabulka 4: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas	33
Tabulka 5: Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)	33
Tabulka 6: Pekařské výrobky včetně těstovin	34
Tabulka 7: Pekařské výrobky včetně těstovin	34
Tabulka 8: Ostatní.....	34
Tabulka 9.: Silné a slabé stránky produkce regionálních potravin na Slovácku	54
Tabulka 10.: Vodní stopa masa.....	60
Tabulka 11: Vodní stopa různých potravin.....	61

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I: Dotazník pro producenty regionálních potravin na Slovácku

PŘÍLOHA P I: DOTAZNÍK PRO PRODUCENTY REGIONÁLNÍCH POTRAVIN NA SLOVÁCKU

PRODUKCE REGIONÁLNÍCH POTRAVIN SLOVÁCKA A DOPAD NA JEHO ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Dobrý den,

Jsem studentkou třetího ročníku, bakalářského studijního oboru, Řízení environmentálních rizik na Fakultě logistiky a krizového řízení v Uherském Hradišti, UTB ve Zlíně. V rámci mé bakalářské práce se zabývám produkcí regionálních potravin na Slovácku a dopadem na jeho životní prostředí. V mé práci se zmiňuji i o Vaší firmě, jakožto o výrobci regionální potraviny. Tedy bych Vaši firmu chtěla požádat o kratší aktivní zapojení a to formou vyplnění krátkého dotazníku.

Předem děkuji za Vaši vstřícnost a ochotu.

S pozdravem

Olga Sívková

Student at Tomas Bata University in Zlín

Faculty of Logistics and Crisis Management

e-mail: olinkaaa@seznam.cz

mob: +420 774 527 890

Jste držiteli ISO norem?

Ne

Ano, jaké?

Napište vlastní odpověď

Zbytek 100 znaků

Máte zaveden systém HACCP?

Ano

Ne

Jste zapojeni do některých ekologicko potravinářských projektů?

Ne

Ano, Do jakých?

Napište vlastní odpověď

Zbytek 100 znaků

Proč jste si zažádali o značku Regionální potravina?

Napište odstavec

Zbytek 1500 znaků

Je Vaše očekávání po přidělení značky naplněno?

Zbytek 1500 znaků

Jak jste se o značce dozvěděli?

Zbytek 1500 znaků

Pomáhá Vám tato značka ve zvýšení prodeje?

Ano

Ne

Jaké používáte suroviny?

Regionální

Suroviny z celé ČR

Zahraniční suroviny

Další možnost

Vyhazujete nebo zpracováváte zbytky z výroby?

Vyhazujeme, není možnost dalšího zpracování

Vyhazujeme, o možnosti dalšího zpracování jsme ještě nepřemýšleli

Část zpracováváme a část vyhazujeme.

Zásadně zpracováváme, jak?

Zbytek 100 znaků

Kam dodáváte?

Výhradně v regionu

Po celé ČR

Do zahraničí

Prodláváme na ročníkové farmě.

Další možnost

Dodáváte do maloobchodů nebo i do velkoobchodů?

- Do maloobchodů
- Do velkoobchodů
- Do maloobchodů i velkoobchodů
- Nedodáváme, pracujeme výhradně ve svých prodejnách
- Další možnost

Jaká je velikost Vašeho podniku?

- Malý podnik
- Střední podnik
- Velký podnik

Kolik vlastně provozoven?

Zbytek 250 znaků

Jaký je Váš rámcový obrát?

Zbytek 250 znaků

Znáte množství spotřebované vody a energie na jeden kus výrobku (výrobek, který má právo využívat logo Regionální potravina)? Pokud ano, jaké je to množství?

Zbytek 1500 znaků

Pozn.: Vytvořeno prostřednictvím www.survio.cz