



## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Soutěž Regionální potravina v Jihomoravském kraji

Brno 26. června 2018 – **Téměř na den přesně se letos opět soutěžilo o TOP výrobky Jihomoravského kraje. Prestižní značka Regionální potravina mívá v regionu pravidelné žně. Jedná se totiž o kraj, který spolu s Ústeckým trhají rekordy, co se počtu přihlášených výrobků týká. Bylo tomu i tentokrát. O značku se zde ucházelo 193 produktů od 54 výrobců.**

Devátý ročník soutěže Regionální potravina jde do finále. Jihomoravský kraj je předposledním regionem, kde hodnotitelská komise rozhodla a z přihlášených výrobků vybrala 9 nových přírůstků. Každá kategorie má pouze jediného vítěze.

Výrobky hodnotily dvě osmičlenné komise tvořené zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Ocenění Regionální potravina získávají nejkvalitnější zemědělské nebo potravinářské výrobky. Přívlástek regionální se v případě oceněných potravin zúročí hned několikrát. Především se jedná o produkt vyrobený v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Výrobky tím mají pevnou vazbu k regionu, například se může jednat o krajové speciality.

Celkem bylo letos přihlášeno 193 produktů od 54 výrobců. Soutěžilo se v devíti kategoriích, nejsilnější zastoupení měla kategorie Pekařské výrobky, včetně těstovin.

K udělení značky Regionální potravina Jihomoravského kraje 2018 navrhla hodnotitelská komise následující výrobky:

	<b>Kategorie:</b>	<b>Výrobek a výrobce:</b>
<b>1.</b>	Masné výrobky tepelně opracované	<b>TLAČENKA</b> Josef Jůza
<b>2.</b>	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	<b>KLASICKÁ VEPŘOVKA</b> Řeznictví a uzenářství Štulpovi s.r.o.
<b>3.</b>	Sýry, včetně tvarohu	<b>Kozí sýr zrající – přírodní</b> Markéta Palánová
<b>4.</b>	Mléčné výrobky ostatní	<b>Milunino kysané mléko Bio</b> Ing. Barbora Filípek Spitzová

<b>5.</b>	Pekařské výrobky, včetně těstovin	<b>Dýňový chléb Rodinná pekárna Sokol s.r.o.</b>
<b>6.</b>	Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	<b>Míša dort Pekárny Blansko a.s.</b>
<b>7.</b>	Alkoholické a nealkoholické nápoje	<b>Jablečný mošt - odrůda Braeburn AGRO Stošíkovice, s.r.o.</b>
<b>8.</b>	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	<b>Meruňkový džem výběrový (EXTRA) Ing. Marcel Malůšek</b>
<b>9.</b>	Ostatní	<b>Svatojánské ořechy Chuť Moravy s.r.o.</b>

Pokud jste příznivci této značky, pak určitě vyzkoušejte mobilní aplikace REGIONÁLNÍ POTRAVINA a SÍŤOVKA. První z nich je dobrý pomocník při vyhledávání oceněných potravin v nejbližším okolí i po celé ČR. Síťovka dokáže zjednodušit Váš nákup, vytvoří nákupní seznam prakticky za Vás a navíc ho můžete snadno pomocí e-mailu nebo SMS přeposlat na jiného člena domácnosti. Nabídne Vám konkrétní potraviny, upozorní na ty oceněné a představí Vám osvědčené recepty. Obě aplikace jsou ke stažení na [www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz).

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin v jednotlivých krajích České republiky. Státní zemědělský intervenční fond značku spravuje. Oceněný výrobek získá právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let na obalu svého výrobku. V současné době spotřebitelé najdou značku u 418 produktů ze 13 regionů Čech a Moravy. Podrobné informace o soutěži jsou k dispozici na webových stránkách [www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz).

Vladimíra Nováková  
tisková mluvčí SZIF

Kontakt na regionálního koordinátora soutěže:

Regionální agrární komora Jihomoravského kraje (RAK Jmk)  
Ing. Jaromír Musil, Ph.D.; Mobil: +420 607 612 772  
Email: [rak@rakjm.cz](mailto:rak@rakjm.cz), [kis@kisjm.cz](mailto:kis@kisjm.cz), [rakkisjmk@centrum.cz](mailto:rakkisjmk@centrum.cz)



## Tisková zpráva

**Brno 26. června 2018**, den, kdy se uskutečnilo hodnocení soutěžních vzorků jihomoravských potravinářských soutěží – 9. ročník o prestižní značku Regionální potravina Jihomoravského kraje, kde jsou výrobky zařazeny do devíti kategorií. Následně jsou ohodnocené výrobky přiřazeny ke dvanácti kategoriím systému soutěže o ocenění „**ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2018**“, jejíž kategorizace lépe vystihuje specifika skupin potravin, např. nápoje jsou zde ve dvou kategoriích (odděleně alkoholické a nealkoholické), dále tu jsou samostatné kategorie pro výrobky mražené, z ryb, hotové výrobky atd. Tento systém více podporuje zájem i malých a výrazně specifických producentů o soutěž a o jejich prezentaci u spotřebitelů.

Druhým kladem jihomoravského systému tzv. „ZLATÁ Chut'“ je, že všechny ostatní soutěžní výrobky, které splnily kvalitativní a soutěžní kritéria a byly hodnoceny, získávají právo užívat ochrannou (registrovanou) známku „**Chut' jižní Moravy 2018**“, umístějí se na „druhém místě“.

Ve **13. ročníku soutěže „ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2018“**, kde jsou výrobky hodnoceny ve dvanácti kategoriích, bylo hodnoceno **193 výrobků** od **54 výrobců**, kdy vítězný výrobek a výrobce získávají právo označení výrobku a firmy „**Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2018**“, „**Potravinářské výrobce Jihomoravského kraje 2018**“ a *logem* (ochrannou známkou) „**ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2018**“.

Výrobky hodnotily dvě 8členné komise tvořené zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Soutěž „**ZLATÁ Chut' jižní Moravy**“ je organizována ve spolupráci institucí a pod záštitou jejich představitelů:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| - Jihomoravský kraj           | hejtman JUDr. Bohumil Šimek                        |
| - Mendelova univerzita v Brně | rektorka prof. Ing. Danuše Nerudová, Ph.D.         |
| - VFU Brno                    | rektor prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA         |
| - RAK Jm kraje                | předseda představenstva Ing. Václav Hlaváček, CSc. |

## **„ZLATÁ Chuť jižní Moravy 2018“**

*Odborná komise navrhuje k ocenění následující výrobky v příslušných kategoriích:*

1. Pekařské výrobky  
***Terezičky – Martina Harnošová***
2. Cukrářské výrobky  
***Míša dort – Pekárny Blansko a.s.***
3. Mléko a mléčné výrobky  
***Kozí sýr zrající - přírodní – Markéta Palánová***
4. Maso a masné výrobky tepelně opracované  
***TLAČENKA – Josef Jůza***
5. Maso a masné výrobky – trvanlivé, včetně tepelně neopracovaných masných výrobků  
***Tužanská sušená klobása – Jan Bubla***
6. Ryby a rybí výrobky  
***SIVEN AMERICKÝ – S.M.K., a.s.***
7. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě  
***Meruňkový džem výběrový (EXTRA) – Ing. Marcel Malůšek***
8. Mražené výrobky  
***Ovocná mražená dřeň jablečná – Ovocnářské družstvo***
9. Hotové výrobky – ostatní  
***Bramborové lokše s makovo-povidlovou náplní – Pekařství Křížák s.r.o.***  
***Nudle široké s medvědí česnekem – RAMDAM s.r.o.***
10. Ostatní potravinářské výrobky  
***Svatojánské ořechy – Chuť Moravy s.r.o.***
11. Nealkoholické nápoje  
***Jablečný mošt – odrůda Braeburn – AGRO Stošíkovice, s.r.o.***
12. Alkoholické nápoje (kromě vína)  
***MarhuLové Sladké – Ing. Pavel Lacina***