

ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů



Místo konání: Krajský úřad kraje Vysočina, Žižkova 57, Jihlava

Datum: 17. května 2016

Přítomni:

1. Budařová Simona, Bc. - ZERA – Zemědělská a ekologická agentura, z.s.
2. Buršíková Pavlína, Ing. – ESKO T, s.r.o.
3. Čadilová Kateřina, PhDr. – Asociace regionální značek
4. Černá Marie, Ing. – předsedkyně certifikační komise
5. Čihalová Jitka, Ing. – Český statistický úřad Jihlava
6. Chlád Zdeněk – radní Kraje Vysočina
7. Klejzar Tomáš, Ing. – PRO-BIO regionální centrum Vysočina
8. Kolářová Libuše, Mgr. – Obchodní akademie a hotelová škola Třebíč
9. Kratochvílová Dana, Mgr. - MAS Rokytňá, o.p.s.
10. Ťoupalová Ivana - MAS Via rustica, z.s.
11. Vaněk Vlastimil, Ing. – Agrovenkov Vysočina o.p.s.

Program zasedání:

- 1) Zahájení zasedání
- 2) Certifikace nových žadatelů o značku VYSOČINA regionální produkt
- 3) Recertifikace o obnovené udělení značky VYSOČINA regionální produkt
- 4) Recertifikace uživatelů známky „Síť prodejen regionálních produktů“
- 5) Ostatní organizační záležitosti

1) ZAHÁJENÍ ZASEDÁNÍ

Předsedkyně certifikační komise Marie Černá zahájila zasedání, přivítala všechny přítomné. Poděkovala za hojnou účast ze strany členů certifikační komise. A postupně představila všechny produkty a jejich producent. Komise jednohlasně schválila udělení značky VYSOČINA regionální produkt následujícím producentům:

1. Pan Mgr. Oldřich Kos, Dalešice 157, 675 54 Dalešice - **UZENÉ OŘECHY Z DALEŠIC**
2. Paní Kristína Pleskačová, Rybní 175, 583 01 Chotěboř, **VÝROBKY BEZLEPKOVÉ**
3. Paní Monika Eva Lamper Vincenc. BOHUSLAVICE 5, 588 56 TELČ - **MEDOVINA**
4. Paní Radka Maršálková Lontrasová, Prosetín u Bystřice 64, 592 64 - **PROSETÍNSKÉ TRUBIČKY**
5. Paní Gabriela Macholdová – Zahrádka u Tomíků, Vyklantická 144, 394 26 Lukavec
MEDOVÉ DOBROTÝ ZE ZAHRÁDKY U TOMÍKŮ

ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů



6. Telčský pivovar s.r.o., Palackého 114, 588 56 Telč, **TELČSKÉ PIVO A PIVO**

BOHUSLAVICKÝ OSEL

Bodové hodnocení jednotlivých producentů:

č. 1	Jméno žadatele:	OLDŘICH KOS	
	Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	<i>DALEŠICE 157, 675 54 Dalešice</i> Tel.: 777 157 864, e-mail: oldakos@seznam.cz www.uzenemandle.cz	
	Název výrobku/skupiny:	UZENÉ OŘECHY Z DALEŠIC	
	Stručný popis:	Mandle a vlašské ořechy jsou uzené klasickým způsobem v udrině a ochucené mořskou solí. Potom jsou zabaleny do hygienicky vhodných sáčků, opatřeny etiketou. Naše vlašské ořechy a mandle jsou jediným výrobkem na českém i zahraničním trhu v sortimentu uzených ořechů, které získávají uzenou chuť nikoliv přidávkem více či méně chemických přísad, ale výhradně klasickým uzením. Více: přílohy v žádosti	
	Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
	Tradice:	3 (21 – 50 let)	5
	Místní suroviny:	4 (80%)	2
	Ruční/řemeslná/duševní práce:	3 (téměř nebo úplných 60 – 74%)	4
	Motiv / specifčnost pro region:	3 (zemědělský/přírodní produkt)	2
	Výjimečné vlastnosti	2 (precizní zpracování, kvalita)	2
	Celkem bodů:	15	15
č. 2	Jméno žadatele:	MONIKA EVA LAMPER VINCENC	
	Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Bohuslavice 5, 588 56 Telč Mob.: 603 884 818, e-mail: monika-eva-vincenc@seznam.cz	
	Název výrobku/skupiny:	MEDOVINA	
	Stručný popis:	Medovina, čili medové víno je zfermentovaný med. Vzniká stejně jako vlniká víno z hroznů- Vstupní surovinou je však med a voda. Je možné vyrábět medovinu jak zastudena tak vařenou. Zkoušíme oba postupy, ale nevařená medovina u nás vítězí. Zachovává si všechny důležité minerály a vitamíny obsažené v medu a také je méně energeticky a časově	



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

	náročná. Do naší medoviny zásadně nepřidáme žádné konzervanty ani dochucovadla, neboť si ceníme čisté chuti a vůně a medu.	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
Tradice:	0 (5 let a méně)	5
Místní suroviny:	5 (pouze místní suroviny)	5
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5 (téměř nebo úplně 100%)	4
Motiv / specifičnost pro region:	1 (zemědělský přírodní produkt)	2
Výjimečné vlastnosti	2 (precizní zpracování, kvalita)	3
Celkem bodů:	13	19
č. 3 Jméno žadatele	RADKA MARŠÁLKOVÁ LONTRASOVÁ	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Prosetín u Bystřice nad Pernštejnem 64, 592 64 Prosetín Mob.: 728 23 93 43, e-mail: Radka.obchod@seznam.cz www.prosetinsketrubicky.wix.com	
Název výrobku/skupiny:	PROSETINSKÉ TRUBIČKY	
Stručný popis:	Prosetínské trubičky (kremrole) jsou cukrářský výrobek. Jejich výroba je založena na zhotovení vlastního listového těsta z kvalitních surovin. Náplň do upečených korpusů je vyráběna šleháním a vařením kvalitního vaječného bílku, vybraného cukru a citronové šťávy a její velkou předností je minimální cukernatost. Konečný výrobek je lehce posypán moučkovým cukrem. Trubičky jsou vyráběny v několika velikostech podle přání zákazníka. Prosetínské trubičky se vyrábí podle historické technologické receptury, která se v rodině paní Maršákové vylepšila o speciální hnětení, převalování a chlazení listového těsta, které je základem kvalitního výrobku. Korpus trubičky je řádně propečený, křehký, zlaté barvy. Korpus je naplněný sněhem v celé délce a náplň, esteticky zakončena, přečnívá přes okraj. Náplň je nadýchaná, lehce nakyslá a trubička tak nemá přesládlou, těžkou chuť. Výrobek si udrží tvar, chuť a nadýchanost náplně i několik dní. Výrobek je bez konzervantů.	



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

	Viz. přílohy	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
Tradice:	0 (5 let a méně)	3
Místní suroviny:	2 (40% místních surovin)	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:	4 (75 – 99%)	4
Motiv / specifičnost pro region:	3 (zemědělský/přírodní produkt)	2
Výjimečné vlastnosti	3 (precizní zpracování, kvalita)	4
Celkem bodů:	12	17
č. 4 Jméno žadatele	GABRIELA MACHOLDOVÁ – ZAHRÁDKA U TOMÍKŮ	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Vyklanická 144, 294 26 Lukavec Mob.: 733 678 301, e-mail: zahradkautomiku@seznam.cz	
Název výrobku/skupiny:	MEDOVÉ DOBROTY ZE ZAHRÁDKY U TOMÍKŮ	
Stručný popis:	VÝROBKY Z VLASTNÍHO MEDU. MEDOVINA: přírodní, zázvorová (med, voda, kvasinky, zázvor) MEDUTELA: pomazánka z medu a kakaa, dále potom třeba s oříšky, skořicí MEDOVÉ KOKOSOVÉ SUKY: - med, kakao, kokos. Vyrábíme 100% přírodní produkty. Jedná se převážně o výrobky z medu, ale také o výrobky z bylin, koření, ovoce.... Med je přímo od včelaře, z naší zahrádky. Bylinky jsou ručně sbírané a ručně zpracované. Ostatní nakupované suroviny jsou té nejvyšší kvality. Produkty jsou vytvořeny tak, aby nejen chutnaly, ale aby byly i zdraví prospěšné. Vyrábíme podle starých, ale i vlastních originálních receptů.	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
Tradice:	0 (5 let nebo méně)	4
Místní suroviny:	4 (80% místních surovin)	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5 (100%)	4
Motiv / specifičnost pro region:	3 (zemědělský přírodní produkt)	1
Výjimečné vlastnosti	2 (precizní zpracování, kvalita)	3
Celkem bodů:	14	16
č. 6	Jméno žadatele:	Telčský pivovar s.r.o.



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Palackého 114, 588 56 Telč mob.: 775 590 392 e-mail: pospichal.telcskypivovar@gmail.com web: www.telcskypivovar.cz
Název výrobku/skupiny:	TELČSKÉ PIVO
Stručný popis:	<p>Telčské pivo Menhart – světlý nefiltrovaný ležák, obsah alkoholu 4,6 % v objemu. Charakter: Světlý nefiltrovaný ležák stáčený přímo z ležáckého tanku je určen pro opravdové labužníky a vyznavače tradičního českého nefalšovaného piva. Pivo se připravuje tradičními technologiemi po staletí nezměněnou dle staré osvědčené receptury. Má dobře zakulacené tělo s příjemnou hořkostí, vyšší plností a pěnovitostí. Plusem piva je zvýšené množství vitamínu B1 až B12 a B-komplexu.</p> <p>Telčské pivo Theodor – světlý ležák, obsah alkoholu 4,8 % v objemu. Charakter: Světlý ležák obdařený příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladu s krátkým osvěžujícím nahořklým dozvukem. Je vařený podle staré osvědčené receptury, má zlatavou barvu a hustou pěnu.</p> <p>Telčské pivo Jakub – světlé výčepní pivo, obsah alkoholu 4,1 % v objemu. Charakter: Světlé výčepní pivo lahodné chuti s jemnou chmelovou hořkostí a chmelovým aroma. Je vhodné k uhašení každodenní žízně zejména v letním období. Je vařený podle staré osvědčené receptury.</p> <p>Telčské pivo Hraběnka – nealkoholické pivo, obsah alkoholu 0,5 % v objemu. Charakter: Nealkoholické pivo s jemným přídavkem karamelového a barvícího sladu. Má oku lahodící barvu a jemně sladovou příchutí.</p> <p>Bohuslavický osel – světlý ležák, obsah alkoholu 4,8 % v objemu. Charakter: Světlý ležák obdařený příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladu s krátkým osvěžujícím nahořklým dozvukem. Je vařený podle staré osvědčené receptury, má zlatavou barvu a hustou pěnu.</p> <p>Bohuslavický osel – světlé výčepní pivo, obsah alkoholu 4,1 % v objemu. Charakter: Světlé výčepní pivo lahodné chuti s jemnou chmelovou hořkostí a chmelovým aroma. Je vhodné k uhašení každodenní žízně zejména v letním období. Je vařený podle staré osvědčené receptury.</p>



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

		Bohuslavický osel – nealkoholické pivo, obsah alkoholu 0,5 % v objemu. Charakter: Nealkoholické pivo s jemným přídavkem karamelového a barvícího sladu. Má oku lahodící barvu a jemně sladovou příchutí.
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
Tradice:	3 (21 – 50 let)	3
Místní suroviny:	4 (alespoň 80%)	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:	1 (10 – 34 %)	1
Motiv / specifická pro region:	5 (zemědělský/přírodní produkt)	2
Výjimečné vlastnosti	2 (precizní zpracování, kvalita)	2
Celkem bodů:	15	12
č. 7	Jméno žadatele:	Kristina Pleskačová
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Rybní 175, Chotěboř 583 01 Mob.: 608 535 759, e-mail: kristina.pleskacova@seznam.cz	
Název výrobku/skupiny:	Výrobky bezlepkové	
Stručný popis:	<p>Výrobky jsou upečené nejen z bezlepkové mouky, ale i z pohanky, čočky, fazolí, jáhel, kukuřice a rýže. Do těsta ještě používám brambory, škrob, mrkev, jablka, červenou řepu, dýni. Dále při přípravě používám lněné semínko, mák, med, ořechy, domácí vejce a mléko. Peču chleba, rohlíky, veka, dorty, zákusky, cukroví, svatební koláče a sušenky. Vše je bezlepkové.</p> <p>Výjimečné jsou pro mne i suroviny jako červená řepa, mrkev, dýně, brambory. Tyto suroviny se dají připravit na slano, ale i na sladko. Chutě jsou opravdu jedinečné. Výjimečné jsou i medové řezy, rohlíky a chleba. Všechny recepty si sama sestavuji. Pro mě je výjimečné to, že kolem nás je spousta surovin, ze kterých se dá vytvořit výjimečná chuť.</p>	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno (nárok):
Tradice:	1 (5 let a méně)	1
Místní suroviny:	4 (alespoň 80%)	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:	4 (75-99 %)	4
Motiv / specifická pro region:	1 (zemědělský/přírodní produkt)	1
Výjimečné vlastnosti	2 (precizní zpracování, kvalita)	3



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt[®] a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

Celkem bodů:	12	13
--------------	----	----

2) ROZHODNUTÍ O OBNOVENÍ CERTIFIKÁTU ŽADATELŮM

Rozhodnutí: Komise schválila prodloužení certifikátu VYSOČINA regionální produkt na další 2 roky všem uvedeným žadatelům. A však u společnosti Vinařství Sádek, s.r.o. s žádostí o doložení značení produktů.

Recertifikace uživatelů známky VYSOČINA regionální produkt[®]

číslo	Jméno	Název certifikovaného výrobku	Počet přiznaných bodů	Číslo certifikátu
1.	Jiří Žák – PEKAŘSTVÍ JIŘÍ ŽÁK Termesivy 32, 580 01 Havlíčkův Brod	FARMÁŘSKÉ VÝROBKY	17	09088/2014
3.	Vinařství Sádek s.r.o. Kojetice na Moravě 175, 675 23	SÁDECKÉ VÍNO	19	09090/2014
4.	Taťána Nečasová, Sněžné 208, 592 03 Sněžné	MEDOVÉ PERNÍČKY Z VYSOČINY	20	09091/2014
5.	ROAKTIV s.r.o Topolová 899, 675 31 Jemnice	JEMNICKÉ UZENINY – ŘADA SVATOVÍTSKÝCH SPECIALIT	16	09092/2014
6.	AQUEKO, spol. s r.o. Lavičky 122, 594 01 Velké Meziříčí	PIVO HARACH	20	09093/2014
7.	Božena Kreičy – DOBROTY OD FARMÁŘKY Karlovo nám. 15, 674 01 Třebíč	DOBROTY OD FARMÁŘKY	16	09094/2014
8.	IVA DOSTÁLOVÁ Žďárská 71, 592 31 Nové Město na Moravě	DŘEVĚNÉ STOJANY S MEDOVINOU Z VYSOČINY	15	09096/2014



ZÁPIS ZE ZASEDÁNÍ CERTIFIKAČNÍ KOMISE

značky VYSOČINA regionální produkt[®] a dále projednání žádosti na udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů

3) SÍŤ PRODEJEN REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ

Na regionální značení navazuje SÍŤ PRODEJEN REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ, jež má zviditelnit a podpořit prodejny a obchůdky zaměřující se na místní produkty, napomoci regionálním producentům s odbytem jejich výrobků a služeb.

přehled BODOVÁNÍ na udělení standardu prodejen regionálních produktů

NÁZEV ŽADATELE	ADRESA PRODEJNY	POZNÁMKY K CERTIFIKACI	VYSOČINA regionální produkt	OSTATNÍ	CELKOVÝ POČET BODŮ
Agrotex, s.r.o.	Rovečné 22, 592 65	<i>Nutná kontrola, zaslat doporučení k zvýraznění regionálních produktů</i>	80	28	108
Domácí dobroty s.r.o.	Ostašov 50, 675 52 Ostašov	SCHVÁLENO	70	5	75
Dostálová Iva	Žďárská 71, 592 31 Nové Město na Moravě	<i>Sjednotit prezentaci Phenix design</i>	60	43	103
Jelinkova vila s.r.o.	Třebíčská 342/10, 594 01 Velké Meziříčí	SCHVÁLENO	250	75	325
Nováková Pavla - PRO-VITAL	Bechyňovo nám. 5, 582 22 Příbyslav	<i>Odloženo, nevyjmenování regionální producenti, chybí foto</i>	60	36	96
ROAKTIV S.R.O.	Topolová 899, 675 31 Jemnice	SCHVÁLENO	60	275	335