



**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: 30.4.2014

Přítomni:

1. Bc. Budařová Simona – ZERA – Zemědělská a ekologická agentura, o.s.
2. Schellová Jitka- ZERA – Zemědělská a ekologická agentura, o.s.
3. Robert Kubala - MAS Rokytná, o.p.s.
4. Ing. Černá Marie – předsedkyně certifikační komise
5. Chlád Zdeněk – Radní Kraje Vysočina
6. Wimmerová Jarmila – MAS Oslavka, o.p.s.
7. Ing. Jitka Čihalová – Český statistický úřad Jihlava
8. Gliganičová Lenka, Ing. – Mas Jemnicko o.p.s.
9. Vlachová Šárka – MAS Via rustica, o.s.

Program zasedání:

- 1) Zahájení zasedání
- 2) Certifikace nových žadatelů o značku VYSOČINA regionální produkt
- 3) Certifikace Síť prodejen regionálních produktů
- 4) Ostatní organizační záležitosti

1) Zahájení zasedání

- Předsedkyně certifikační komise Marie Černá zahájila zasedání, přivítala všechny přítomné a avizovala možnost prezentace nových žadatelů, kteří se dostavili na jednání komise:
- Pan Jiří Žák – PEKAŘSTVÍ JIŘÍ ŽÁK- Havlíčkův Brod - FARMÁŘSKÉ VÝROBKY
- Pan Zelený - Mitrovský dvůr, a.s., Mitrov– TAIÁLNI
- Paní Taťána Nečasová, Sněžné - MEDOVÉ PERNÍČKY Z VYSOČINY
- Pan Václav Pech - ROAKTIV s.r.o Jemnice - JEMNICKÉ UZENINY – ŘADA SVATOVÍTSKÝCH SPECIALIT
- Pan ing. Martin Jurek - AQUEKO, spol. s r.o. Velké Meziříčí - PIVO HARACH
- Paní OLGA SKALKOVÁ – DOBROTY OD FARMÁŘKY Třebíč - DOBROTY OD FARMÁŘKY
- Pan Dostál - IVA DOSTÁLOVÁ - Nové Město na Moravě - DŘEVĚNÉ STOJANY S MEDOVINOU Z VYSOČINY

**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

Rozhodování komise o udělení značky je však neveřejné, po prezentaci se uchazeči vzdalí.

2) Rozhodnutí o udělení značky novým žadatelům

| č. 1 | Jméno žadatele: | JIRÍ ŽÁK – PEKAŘSTVÍ JIRÍ ŽÁK | |
|-------------|--|--|---------------------------|
| | Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Termesivy 32, 580 01 Havlíčkův Brod | |
| | Název výrobku/skupiny: | FARMÁŘSKÉ VÝROBKY | |
| | Stručný popis: | <p>Skupina farmářských výrobků je reprezentována různými druhy cereálního pečiva, chlebového pečiva a dalších chlebových výrobků, které naplňují podstatu tradičního zpracování. Námi vyráběné cereální výrobky obsahují různé druhy zrn (slunečnice, dýně, seznam, len), které podporují správnou funkci trávicího traktu. Chlebové pečivo a výrobky navíc kořenící směsi a doplňky, které podtrhují jejich rustikální charakter, jako jsou například domácí škvarky nebo sádlo. Farmářský charakter našich produktů vystihuje i typický vzhled a tvar ve formě malých bochníčků, pletýnek, suků či placek.</p> <p>Při výrobě našich farmářských výrobků dbáme na pečlivé ruční zpracování vždy čerstvých a kvalitních surovin. Tyto výrobní postupy zaručují dlouhou trvanlivost a specifickou chuť každého našeho produktu. Rozmanitost našich výrobků dává možnost uspokojit i ta nejnáročnější přání našich zákazníků, zejména se zvyšující se poptávkou po rustikálních výrobcích a výrobcích splňujících požadavky racionální výživy.</p> | |
| | Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| | Tradice: | 5(déle než 100 LET) | 5 |
| | Místní suroviny: | 4 (alespoň 80%) | 4 |
| | Ruční/řemeslná/duševní práce: | 4 (75-99%) | 4 |
| | Motiv / specifičnost pro region: | 3 (zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| | Výjimečné vlastnosti | 4 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| | Celkem bodů: | 20 | 17 |
| č. 2 | Jméno žadatele: | MITROVSKÝ DVŮR a.s. | |
| | Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Mitrov 9, 592 53 Strážek | |
| | Název výrobku/skupiny: | Mitrovský dvůr nabízí masné výrobky výhradně ze TALIÁNI | |

**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| Stručný popis: | Mitrovský dvůr nabízí masné výrobky výhradně ze surovin vlastní produkce Statku Mitrov a dalších regionálních farem. Základem je vyzrálé hovězí maso plemene Aberdeen Angus a dále maso jehněčí a vepřové. Vepřový a hovězí taliáni (vepřová plec, vepřový ořez, sůl, koření na taliány. Vařený výrobek z vyzrálého masa ze zvířat z místních farem. Produkty jsou bez jakýchkoliv konzervantů, barviv a dalších chemických látek. | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 0 (5 let a méně) | 0 |
| Místní suroviny: | 5 (téměř nebo úplných 100%) | 5 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 3 (60 - 74 %) | 3 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 1(zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| Výjimečné vlastnosti | 3 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 12 | 12 |
| Č. 3 | Jméno žadatele: | VINAŘSTVÍ SÁDEK S.R.O. |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Kojetice na Moravě 175, 675 23 Kojetice na Moravě | |
| Název výrobku/skupiny: | SÁDECKÉ VÍNO | |
| Stručný popis: | Sádecké bílé víno, Sádecké červené víno, Sádecké ledové víno. Vína ze Sádku jsou díky vyšší poloze jižní Vysočiny a díky delší době zrání kořenitá, vysoce aromatická, pikantní s dlouho dochutí. Část vinic je vedena v ekologickém vinohradnictví. Výskyt takovýchto ojedinělých vinařských lokalit je v celé střední Evropě naprosto výjimečný | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 3 (21- 50 let) | 3 |
| Místní suroviny: | 5 (téměř nebo úplných 100 %) | 5 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 4 75 - 99% | 4 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 1 (zemědělský přírodní produkt) | 3 |
| Výjimečné vlastnosti | 5 (precizní zpracování, kvalita) | 4 |
| Celkem bodů: | 18 | 19 |
| Č. 4 | Jméno žadatele | TAŤÁNA NEČASOVÁ |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Sněžné 208, 592 03 Sněžné | |
| Název výrobku/skupiny: | MEDOVÉ PERNÍČKY Z VYSOČINY | |
| Stručný popis: | Sladké trvanlivé pečivo s dlouholetou tradicí, oblíbené především u dětí. Vyráběné buď samostatně nebo | |

**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

| | | |
|--|--|---------------------------|
| | zdobené pravým marcipánem. Výrobek obsahuje vysoký podíl včelího medu z Vysočiny, což zvyrazňuje jeho chuť a vůni. Vyráběn je v různých tvarech, např. květiny, zvířátka a podobně. Jedná se o výrobek s dlouhodobou trvanlivostí. | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 5 (51 – 100 let) | 5 |
| Místní suroviny: | 4 (alespoň 80%) | 4 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 5 (téměř nebo úplných 100%) | 5 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 5(zemědělský/přírodní produkt) | 3 |
| Výjimečné vlastnosti | 3 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 22 | 20 |
| č. 5 Jméno žadatele | ROAKTIV S.R.O. | |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Topolová 899, 675 31 Jemnice | |
| Název výrobku/skupiny: | JEMNICKÉ UZENINY – ŘADA SVATOVÍTSKÝCH SPECIALIT | |
| Stručný popis: | <p>SVATOVÍTSKÁ ŠUNKA ZAUZENÁ SVATOVÍTKÝ ŠPEKÁČEK SVATOVÍTSKÁ KLOBÁSA SVATOVÍTSKÁ SEKANÁ</p> <p>Tuto činnost jsme založili na kvalitě výrobků a recepturách starých řeznických mistrů, které jsme vylepšili mícháním vlastních kořenících směsí. Dále nás inspirovala lokalita místa, vedle kterého sídlí naše firma. Jedná se o historicky nejstarší stavbu v Jemnici kostel sv. Víta, podle kterého jsme pojmenovali speciality, na které žádáme přidělení certifikace VYSOČINA regionální produkt. Tyto výrobky splňují normy pro bezpečnou dietu. Procentuální podíl masa v těchto výrobcích se pohybuje od 90% do 95%.</p> | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 2 (11 - 20 let) | 2 |
| Místní suroviny: | 4 (alespoň 80%) | 4 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 4 (75-99%) | 4 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 5 (zemědělský/přírodní produkt) | 3 |
| Výjimečné vlastnosti | 3(precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 18 | 16 |

**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

| | | |
|--|--|---------------------------|
| č. 6 Jméno žadatele | AQUEKO spol. s.r.o. | |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Lavičky 122, 594 01 Velké Meziříčí | |
| Název výrobku/skupiny: | PIVO HARRACH | |
| Stručný popis: | Více než 10 let vaříme ve Velké Meziříčí tradiční rukodělnou technikou pivo HARRACH. V současné době nabízíme střídavě 17 druhů piv (světlý ležák, tmavý ležák, sváteční světlý ležák, sváteční polotmavý ležák, speciál 14, medový speciál, kouřový speciál, vídeňský speciál, vánoční speciál, kvasnicový ležák, kávový ležák, velkomezeříčský granát, speciál rubín, pšeničné pivo). Naše piva jsou ze zásady nefiltrovaná, nepasterizovaná a prostá jakýchkoliv přídavků, stabilizátorů a jiných nepřirodních látek. Vynikají přírodním nasycením, bohatou pěnovostí a chlebnatostí chuti. | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 5 (déle než 100 let) | 5 |
| Místní suroviny: | 5 (téměř nebo úplně 100%) | 5 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 4 (75-96%) | 4 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 1 (zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| Výjimečné vlastnosti | 5 (precizní zpracování, kvalita) | 5 |
| Celkem bodů: | 20 | 20 |
| č. 7 Jméno žadatele | OLGA SKALKOVÁ – DOBROTY OD FARMÁŘKY | |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Karlovo nám. 11/17, 674 01 Třebíč | |
| Název výrobku/skupiny: | DOBROTY OD FARMÁŘKY | |
| Stručný popis: | DO SKUPINY VÝROBKŮ BY PATŘILY TYTO (BRAMBOROVÉ PEKÁČE, STAROČESKÉ KOLÁČE, PLACETÉ KULATÉ KOLÁČE, MAKOVEC, BEZLEPKOVÉ OŘECHOVÉ ROZHLIČKY, MAZANEC, DOMÁCÍ MARMELÁDKY, PEČENÉ ČAJE) | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 3 (21 – 50 let) | 3 |
| Místní suroviny: | 4 (alespoň 80%) | 4 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 5 (téměř nebo úplně 100%) | 5 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 3 (zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| Výjimečné vlastnosti | 3 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 18 | 16 |
| č. 8 Jméno žadatele | IVA DOSTÁLOVÁ | |

**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: | Žďárská 71, 592 31 Nové Město na Moravě | |
| Název výrobku/skupiny: | DŘEVĚNÉ STOJANY S MEDOVINOU Z VYSOČINY | |
| Stručný popis: | Ručně vyráběné stojánky ze dřeva na medovinu, značky Vysočina regionální produkt | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 3 (21 – 50 let) | 3 |
| Místní suroviny: | 4 (alespoň 80%) | 4 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 4 (75-96%) | 4 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 1 (zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| Výjimečné vlastnosti | 3 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 15 | 15 |
| č. 9 Jméno žadatele | Mgr. Lada Stražilová - PHOENIX | |
| Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty: | Nové Město 79, 582 91 Světlá nad Sázavou | |
| Název výrobku/skupiny: | DEKORACE Z ARANŽÉŘSKÉ DÍLNY | |
| Stručný popis: | Příroda, venkov a místní tradice jsou zásadními a nekonečnými motivy našich věnců – jarní probouzení, velikonoce, letní louka, kempování, sklizeň, dožínky, vinobraní, advent, ledová Vysočina,...Zdroj inspirace je nekonečný, po každé jiný. Každý náš výrobek je tedy originál, a to již od roku 1990. Pro výrobu našich věnců jsou zásadně přírodní materiály, které si sami pěstujeme, nacházíme ve zdejší přírodě, dostáváme od našich zákazníků, nebo vykupujeme od místních producentů | |
| Bodové hodnocení: | uvedeno v žádosti: | schváleno (nárok): |
| Tradice: | 3 (21 – 50 let) | 3 |
| Místní suroviny: | 3 (alespoň 60%) | 3 |
| Ruční/řemeslná/duševní práce: | 5 (téměř nebo úplných 100%) | 5 |
| Motiv / specifičnost pro region: | 3 (zemědělský/přírodní produkt) | 1 |
| Výjimečné vlastnosti | 3 (precizní zpracování, kvalita) | 3 |
| Celkem bodů: | 17 | 15 |

Rozhodnutí: Komise schválila udělení certifikátu VYSOČINA regionální produkt všem uvedeným žadatelům.

**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

3) Rozhodnutí o obnovení certifikátu žadatelům

Rozhodnutí: Komise schválila prodloužení certifikátu VYSOČINA regionální produkt na další 2 roky všem uvedeným žadatelům.

4. SÍT PRODEJN REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ

Na regionální značení navazuje **SÍT PRODEJN REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ** jenž má zviditelnit a podpořit prodejny a obchůdky zaměřující se na místní produkty, napomoci regionálním producentům s odbytem jejich výrobků a služeb. Dne 30.4.2014 se uskutečnilo čtvrté zasedání certifikační komise, které byly předloženy tyto žádosti:

- Antušek Jiří
- Agrotex, s.r.o.
- Domácí dobroty s.r.o.
- Dostálová Iva
- Chalupníková Radka
- Jelinkova vila s.r.o.
- Nováková Pavla - PRO-VITAL
- ROAKTIV S.R.O.
- Stražilová Lada, Mgr.

| NÁZEV ŽADATELE | ADRESA PRODEJNY | BODY ZA výrobky značky VYSOČINA regionální produkt | OSTATNÍ | CELKOVÝ POČET BODŮ V ŽÁDOSTI |
|----------------------------|---|--|---------|------------------------------|
| Antušek Jiří | Eš 12, 395 01 Pacov | 400 | 0 | 400 |
| Agrotex, s.r.o. | Rovečné 22, 592 65 | 80 | 28 | 108 |
| Domácí dobroty s.r.o. | Ostašov 50, 675 52 Ostašov | 70 | 5 | 75 |
| Dostálová Iva | Žďárská 71, 592 31 Nové Město na Moravě | | | 57 |
| Chalupníková Radka | Věžnice 26, 582 52 Věžnice | 80 | 0 | 80 |
| Jelinkova vila s.r.o. | Třebíčská 342/10, 594 01 Velké Meziříčí | 250 | 75 | 325 |
| Nováková Pavla - PRO-VITAL | Bechyňovo nám. 5, 582 22 Přibyslav | 60 | 36 | 96 |
| ROAKTIV S.R.O. | Topolová 899, 675 31 Jemnice | 60 | 275 | 335 |
| Stražilová Lada, Mgr. | Husova 3526, 580 01 Havlíčkův Brod | 70 | 0 | 70 |



**Zápis ze zasedání certifikační komise značky
VYSOČINA regionální produkt ® a dále projednání žádosti na
udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů**

Certifikační komise projednala a jednomyslně schválila 8 žádosti o udělení Standardu pro prodejny regionálních produktů s příslušným počtem bodů.

Žádost paní Dostálové nebyla schválena z důvodu:

na základě předložených fotografií vaší prodejny, doporučila certifikační komise ze sortimentu vymezit zboží Vysočina regionální produkt a toto zboží umístit do samostatného zvláštního oddělení, nejlépe samostatného regálu. Po splnění těchto podmínek, bude Vaše žádost nově projednána na dalším zasedání certifikační komise.

4. Ostatní organizační záležitosti

- Informace o slavnostním předání certifikátů – bude opět požádán MUDr. Jiří Běhounek, hejtman Kraje, datum bude upřesněno dle jeho programu /pravděpodobně po některé tiskové konferenci v souvislosti s radou Kraje/

Zapsala: Jitka Schellová

Schválila: Ing. Marie Černá