

## **Regionální podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“ Jihomoravského kraje 2014**

*tato pravidla zpřesňují metodiku pro udělování ocenění Regionální potravina Jihomoravského kraje*

- a) Vyhlášení soutěže a vyhodnocení soutěže probíhá jedenkrát ročně.
- b) Přihlašovatel může být osoba fyzická nebo právnická oprávněná k podnikání a se sídlem podnikání na území Jihomoravského kraje. Přihlašovatel může být pouze výrobce, nikoli zmocněný zástupce (třetí osoba).
- c) Přihlašovatel dokládá v **příhlášce** své identifikační údaje dle vzoru v části A, technickou dokumentaci dle vzoru v části B, specifické vlastnosti regionálního výrobku dle vzoru v části C, čestné prohlášení dle vzoru v části D.
- d) Přihlašovatel dále dokládá **fotodokumentaci výrobku, vzor obalu a etikety**.
- e) Přihlašovatel je povinen předložit k žádosti **kopii výpisu z Obchodního nebo Živnostenského rejstříku, nebo výpisu z evidence zemědělského podnikatele. Výpis nesmí být starší než 3 měsíce**.
- f) Každý výrobce může přihlásit **maximálně 10 výrobků**.
- g) Přijímání přihlášek probíhá **do 12:00 hodin 16. května 2014 (pátek)**.
- h) Příhlášku do soutěže pro maximálně 10 výrobků zašle přihlašovatel v zalepené obálce s označením „Regionální potravina“ Jihomoravského kraje“ na adresu:**

**Regionální agrární komora Jihomoravského kraje  
Kotlářská 53  
602 00 Brno**

Žádost je též možné **předat na uvedené adrese osobně nebo poslat elektronicky** na e-mail: [rak@rakjm.cz](mailto:rak@rakjm.cz).

- i) Ostatní pravidla přihlášení se řídí Obecnými podmínkami Metodiky. Každá přihláška bude řádně zaregistrována. Zjistí-li se, že přihláška je neúplná nebo obsahuje zjevně chybné údaje, bude žadatel vyzván k odstranění nedostatků do 72 hodin od doručení výzvy. Pokud podmínky pro zařazení do soutěže i po této lhůtě nebudou splněny, bude přihláška vyřazena z dalšího posuzování. Proti vyřazení nelze podat stížnost, ani jiné opravné prostředky.
- j) Dokumentace poskytnutá k produktům, které nebyly vybrány k udělení značky Regionální potravina Jihomoravského kraje, se vrací pouze na písemné vyžádání, které k ní bude přiloženo. Chybí-li písemné vyžádání, vyhrazuje si organizátor právo skartace dokumentace po třiceti dnech od data ukončení soutěže. Dokumentace výrobků, kterým

byla udělena značka „Regionální potravina Jihomoravského kraje“ se archivuje u organizátora po dobu 4 let od předání ocenění.

- k) Pokud podmínky pro zařazení do soutěže nejsou splněny, bude tato skutečnost žadateli písemně sdělena do 10 dnů ode dne přijetí přihlášky společně s uvedením důvodů, pro které nelze výrobek do soutěže zařadit. Proti zamítnutí nelze podat stížnost ani jiné opravné prostředky.
- l) Termín zasedání komise – **kontrola kompletnosti a správnosti** dokumentace přihlášky a jejích příloh k hodnocení vzorků soutěžních výrobků – **20. května 2014 (úterý)**
- m) Termín zasedání **hodnotitelské komise je stanoven na 29. května 2014**. Místem zasedání hodnotitelské komise je Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 BRNO.
- n) Termín pro předání vzorků zemědělských nebo potravinářských výrobků přihlášených k hodnocení:

**28. května 2014 v termínu od 6:30 do 15:00 hodin na adrese Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 BRNO (Ústav technologie potravin - pavilon N) – pro všechny výrobky kromě specifických**

**29. května 2014 v termínu od 6:30 do 8:00 hodin na adrese Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 BRNO (Ústav technologie potravin - pavilon N) – pro výrobky specifické – cukrářské, pekařské, ... tj. mající předepsanou „čerstvost“**

- o) Hodnotitelská komise posuzuje přihlášený výrobek s ohledem na originalitu a jedinečnost vztahující se k Jihomoravskému kraji a dále na základě senzorických parametrů a dalších doplňujících parametrů takto:

- 1. Inovativnost – originalita, původ, regionalita, inovativnost ve zpracování**
- 2. Senzorické posouzení – chuť vzhled, vůně apod.**
- 3. Použité materiály, suroviny a způsob výroby – technologická hlediska a způsob zpracování, využití místních surovin - % podíl původu z Jihomoravského kraje**
- 4. Design výrobku – označení, vzhled, obalová technika, ochrana před poškozením.**
- 5. Specifické a pomocné posouzení – vliv výrobku na zdraví zákazníka, dostupnost výrobku na trhu, bioprodukt**

- p) Zemědělský nebo potravinářský výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“ Jihomoravského kraje musí být vyroben v Jihomoravském kraji ze surovin z Jihomoravského kraje, případně je-li to z objektivních důvodů nutné z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70%. Hlavní surovina musí být ze 100% tuzemského původu. U ostatních surovin se dle „část B“ (technická dokumentace) uvede procentické zastoupení, včetně uvedení původu.

V příloze v „část C“ uveďte v odstavci „*Specifikace regionálních podmínek stanovených příslušným krajem*“, zda je splněno předepsané a v jakém rozsahu:

- procentický podíl regionální práce – **minimum 100% - podmínka**
- že podíl surovin z Jihomoravského kraje, případně, je-li to z objektivních důvodů nutné, tak z tuzemských surovin – tvoří **minimálně 70% - podmínka**
- že hlavní surovina je ze **100% tuzemského původu - podmínka** (maso, mléko, slad, mouka, ...)
- že obalové materiály (jsou-li) zajišťujete od dodavatelů v procentech – region, tuzemsko, jinde
- že systém distribuce či prodeje je vlastní, zprostředkovaný, jiný – v procentech
- že systém dopravy je vlastní, zprostředkovaný, ...

Zejména zde uvést – **zdůraznit regionální specifika toho každého výrobku**, která jej činí opravdu „**specifickým**“ a „**regionálním**“ např. tím, že:

- je podle receptury někoho z předků
- je podle receptury, která je firemním (rodinným) tajemstvím
- je podle receptury, kterou někdo do regionu přinesl a ta v určité modifikaci v regionu zdomácněla (cestovatelé, války, přirozená migrace)
- jejich původ je díky novým technologickým a technickým změnám
- jsou bez konzervantů podle původních – historických technologických receptur
- výrobek je typický pro danou oblast (odlišnost svatebních koláčků, ...)
- výrobek je s použitím specifických (třeba i méně rozšířených specifických regionálních surovin)
- požívání má pozitivní vliv – např. vhodnost při bezlepkové dietě atd.

Vzor např.: Oskerušová pálenka, Velatický čtverec (chléb), Židlochovický pršut, Zabijačková paštika, Žemličková jelita atd., s tím, že součástí názvů je samozřejmě vhodné i místo původu, jméno majitele „myšlenky“ či firmy. **Základním předpokladem je, že výrobek je prezentován srozumitelným názvem v češtině nebo případně krajovým nářečím.**

- q) Přihlašovatelé, kteří získají ocenění, jsou na výzvu vyhlašovatele povinni se buď zúčastnit prezentačních akcí (především slavnostního vyhlášení na Jihomoravských krajských dožínkách v Brně, náměstí Svobody, **dne 31. srpna 2014**, prezentace a ochutnávek na farmářských trzích v Brně, Kotlářská 53, okresních dožínkách v Blansku - Vískách a ochutnávek v Jihomoravském kraji v měsících červenec až listopad 2014) nebo předat výrobek k prezentačním akcím. Na ochutnávky a prezentaci budou výrobky nakupovány od výrobců.