

Ocenění ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025 má právo užívat jedenáct regionálních výrobků



Brno 10. června 2025, den, kdy se uskutečnilo hodnocení soutěžních vzorků jihomoravské potravinářské soutěže – 20. ročník o značku „ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025“.

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 2025“, umístějí se na „druhém místě“.

Ve 20. ročníku soutěže „ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025“, kde jsou výrobky hodnoceny ve dvanácti kategoriích, z nichž dvě kategorie nebyly obsazeny a v kategorii nealkoholické

nápoje byly oceněny dva výrobky, bylo hodnoceno 83 výrobků od 19 výrobců, kdy vítězný výrobek a výrobce získávají právo označení výrobku a firmy „Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje 2025“, „Potravinářský výrobce Jihomoravského kraje 2025“ a logem (ochrannou známkou) „ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025“.

Výrobky hodnotila 8členná komise tvořená zástupci Ministerstva zemědělství ČR, Krajského úřadu Jihomoravského kraje, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR, Veterinární univerzity Brno a Mendelovy univerzity Brno.

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

Jihomoravský kraj	hejtman Mgr. Jan Grolich
Mendelova univerzita	rektor prof. Dr. Ing. Jan Mareš
VFU Brno	rektor prof. MVDr. Alois Nečas, Ph.D., MBA
RAK Jm kraje	předseda představenstva Ing. Václav Hlaváček, CSc.

Mendelova
univerzita
v Brně

jihomoravský kraj



„ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025“ 20. ročník

Odborná komise navrhuje k ocenění
následující výrobky v příslušných kategoriích:

1. PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Těstoviny semolinové
s medvědí česnekem
– Radiatori
Daniela Paulíková



2. CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Makový dort s povídky
a citronovým krémem
Ing. Jana Náplavová



3. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Farmářské máslo
Markéta Palánová



4. MASO A MASNÉ VÝROBKY

– tepelně opracované
Uzený bok
Flajšinger s.r.o.



5. MASO A MASNÉ VÝROBKY

– trvanlivé, včetně tepelně neopracovaných
masných výrobků
Vepřová líčka
se zeleným pepřem
Řeznictví a uzenářství
Štulpovi s.r.o.



6. RYBY A RYBÍ VÝROBKY

neobsazeno

7. OVOCE A ZELENINA

v čerstvé nebo zpracované formě
Morušový džem výběrový
(Extra) speciální
PRIFILOM s.r.o.



8. MRAŽENÉ VÝROBKY

neobsazeno

9. HOTOVÉ VÝROBKY – ostatní

Kanapka s vajíčkovou pomazánkou
Řeznictví – uzenářství
Jůza s.r.o.



10. OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKY

Speciální hořčice
pikantní kremžská
Alena Partyková



11. NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Tuňáková šťáva z kysaného zeli
AGRO Brno-Tuřany, a.s.



Malváška
Ing. Pavel Lacina



12. ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

(kromě vína)
Karl LIQ Višňovka Svatoňská
Bc. Bolfová Soňa

