

V Moravskoslezském kraji už znají nové nositele značky Regionální potravina

Ve všech krajích České republiky se i letos soutěžilo o značku Regionální potravina. Do soutěže se mohou přihlásit producenti malých a středních zemědělských nebo potravinářských podniků. Oceněný výrobek pak získává právo užívat značku zdarma po dobu čtyř let. Producenti se rovněž mohou zapojit do různých marketingových aktivit na podporu svého podnikání. Mezi nejvýznamnější marketingové nástroje patří podpora značky v médiích. Tentokrát jsme se vydali na sever Moravy. Hodnotitelská komise se sešla v Ostravě, a tam o značku Regionální potravina Moravskoslezského kraje v letošním ročníku zabojovalo 41 místních producentů se 129 výrobky.

Cílem soutěže je podpora domácích producentů lokálních potravin a motivace zákazníků k jejich vyhledávání na pultech obchodů, farmářských trzích či přímo u výrobců. Spotřebitelé v Moravskoslez-

ském kraji již znají nominované produkty na prestižní ocenění značkou Regionální potravina a my rádi před tabulkou vítězů v 9 disciplínách dáme slovo některým ze soutěžících a jejich firmám.

Kompozice s přehledem vítězných potravin v soutěži Regionální potravina Moravskoslezského kraje



Hodnotitelská komise se sešla v Ostravě a značku Regionální potravina Moravskoslezského kraje navrhla pro rok 2024 udělit těmto výrobkům:

KATEGORIE	VÝROBEK A VÝROBCE
Masné výrobky tepelně opracované	TATÍNKOVA ŠUNKA MACHAČ – MALOKAPACITNÍ JATKA MACHAČ ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	TRHANÁ HOVĚZÍ KLIŽKA S MEDEM, MÁTOU A SKOŘIČÍ MEDOO SILESIA
Sýry včetně tvarohu	JESENICKÝ HORSKÝ SÝR STANISLAV ZÁMEČNÍK, STARÁ VODA FARMA U STROMOVOUSE
Mléčné výrobky ostatní	BÍLÝ JOGURT Z LIGOTSKÉHO STATKU ING. ANETA STRUHALOVÁ, KOMORNÍ LHOTKA LIGOTSKÝ STATEK
Pekařské výrobky včetně těstovin	HUKVALDSKÉ MRKVÁNKY S HRUŠKOVOU NÁPLNÍ MARTINA BAKERY HUKVALDSKÉ MRKVÁNKY
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	KARAMELOVÝ VĚTRNÍK LABUŽNÍK CELIAK LABUŽNÍK CELIAK
Alkoholické a nealkoholické nápoje	SIRUP JAHODA MÁTA ADÉLA MISAŘOVÁ, MORAVSKÝ KOČOV SIRUPY Z LÁSKY
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	RAJČATA CHERRY PODLOUHLÁ – HRANÁČEK ČERVENÝ FARMA BEZDÍNEK
Ostatní	MEDOVÁ ZMRZLINA S ČERNÝM PEPŘEM BC. TOMÁŠ ROMANOVSKÝ, PALKOVICE GELATI ONESTI – POCTIVÁ ZMRZLINA Z BESKYD

Slovo soutěžícím

„Ocenění pro nás znamená zadostiučinění, že svoji práci děláme dobře. Díky tomuto označení je možné využívat opravdu hodně akcí, na kterých se Regionální potravina prezentuje. Regionální potravina také spolupracuje s pořadem Kluci v akci a díky ocenění jsme se v tomto pořadu mohli představit,“ říká Pavel Wieder z firmy Farma Oryx spol. s r.o., vítěz v kategorii Masné výrobky trvanlivé v roce 2023.

Co nejvíc zaujalo

Komisi zaujal například Bílý jogurt z Ligotského statku, Hukvaldské Mrkvánky s hruškovou náplní od Martina Bakery a Sirup jahoda

máta od Adély Misařové ze Sirupů z lásky.

„Co mi přineslo ocenění Regionální potravina? V prvé řadě je to pro nás důkaz, že svou práci děláme dobře. Ocenění nám rozšířilo možnosti odbytu, dozvěděli se o nás další zákazníci,“ přihlásila se dál o slovo během soutěže Iveta Svobodová z farmy BOVINE, vítězka v kategorii Sýry včetně tvarohu v roce 2023.

Kdo hodnotí

V Hodnotitelské komisi zasedli tradičně zástupci Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komo-

ry, Potravinářské komory a Krajského úřadu. Ocenění značkou Regionální potravina si producenti převezmou na slavnostním vyhlášení v Karlově Studánce v sobotu 10. srpna 2024.

„Do letošního ročníku soutěže Regionální potravina Moravskoslezského kraje výrobci přihlásili řadu již dříve oceněných výrobků a vítězství se pokusili obhájit. Na druhou stranu se mezi hodnocenými produkty objevily i zcela nové. Komise neměla hodnocení jednoduché, výsledná kombinace nominovaných je ale velmi zajímavá. Všem výrobcům děkuji za účast,“ uvedl Lukáš Vacek, krajský koordinátor soutěže Regionální potravina Moravskoslezského kraje.