Jak se odlišit od konkurence aneb získejte značku kvality

EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova

LEADER

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Regionální potravina Plzeňského kraje

- značku uděluje **ministr zemědělství** od roku 2010 (let
  již 12. ročník soutěže)
- **Úhlava, o.p.s.- vyhlašovatel a koordinátor soutěže v Plzeňském kraji (ve spolupráci s MAS Pošumaví a Plzeňským krajem)**
- cílem je podpora **malých a středních producentů kvalitních potravin**

Regionální potravina Plzeňského kraje

Co přináší značka Regionální potravina výrobcům?

- důvěru zákazníků
- odlišení od konkurence
- marketingovou podporu hrazenou z prostředků MZe
- zviditelnění se na trhu (novináři, výstavy, podpora prodeje)
- navázání kontaktů s ostatními výrobci
- nové obchodní příležitosti…

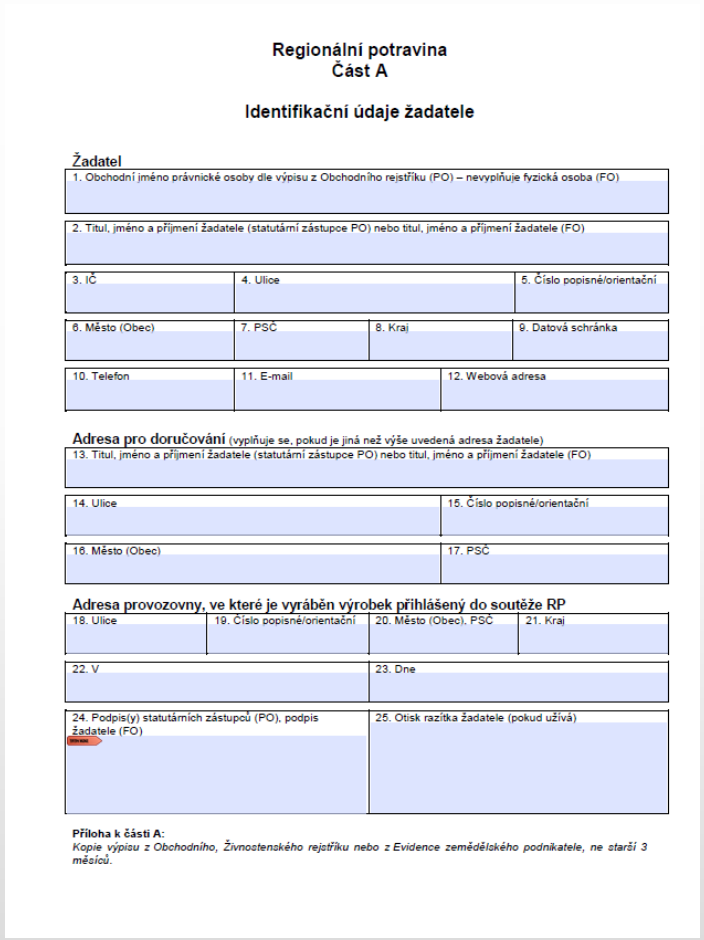
Regionální potravina Plzeňského kraje

- soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky
- vítěz získá certifikát a právo užívat značku Regionální potravina daného kraje po dobu **4 let**
- přihlášený **produkt musí být vyroben v daném regionu**
- podíl **místních surovin** musí tvořit **minimálně 70 %**
- hlavní složka musí být **stoprocentně domácího původu**

Regionální potravina Plzeňského kraje

- **značka se uděluje pouze vítěznému výrobku v 9 kategoriích:**
  - Masné výrobky tepelně opracované
  - Masné výrobky trvanlivé
  - Sýry včetně tvarohu
  - Ostatní mléčné výrobky
  - Pekařské výrobky včetně těstovin
  - Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
  - Alkoholické i nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)
  - Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
  - Ostatní

Regionální potravina Plzeňského kraje



Regionální potravina
Část A

Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO)			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)			
3. IČ	4. Ulice		5. Číslo popisné/orientační
6. Město (Obec)	7. PSČ	8. Kraj	9. Datová schránka
10. Telefon	11. E-mail		12. Webová adresa

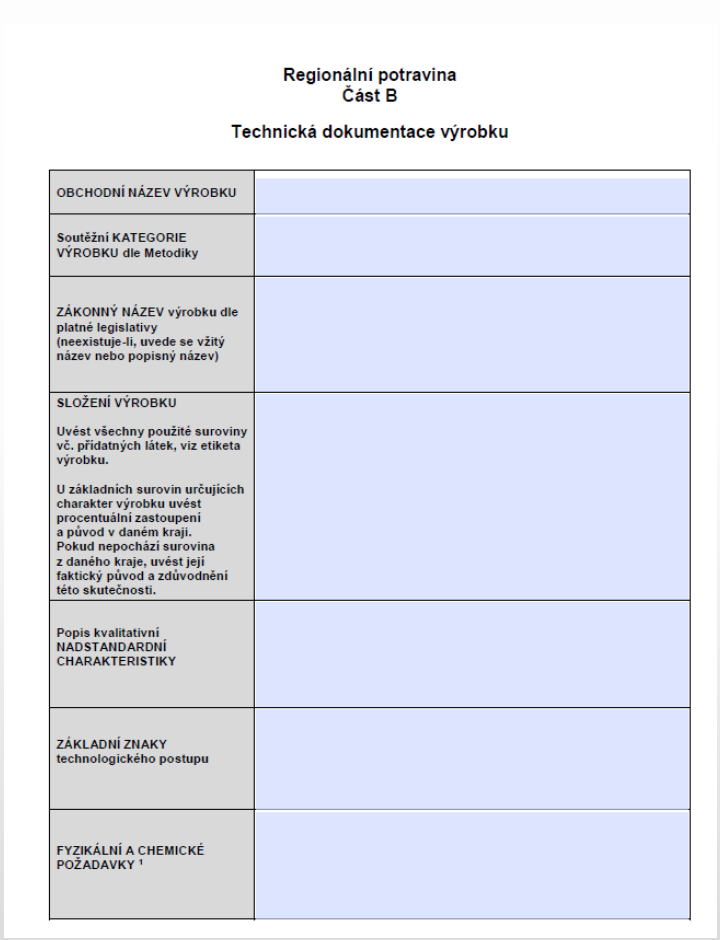
Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)			
14. Ulice			15. Číslo popisné/orientační
16. Město (Obec)			17. PSČ

Adresa provozovny, ve které je vyráběn výrobek přihlášený do soutěže RP

18. Ulice	19. Číslo popisné/orientační	20. Město (Obec), PSČ	21. Kraj
22. V		23. Dne	
24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO)		25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá)	

Příloha k části A:
Kopie výpisu z Obchodního, Živnostenského rejstříku nebo z Evidence zemědělského podnikatele, ne starší 3 měsíců.



Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU	
Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky	
ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uvede se vžitý název nebo popisný název)	
SLOŽENÍ VÝROBKU Uvést všechny použité suroviny vč. přidatných látek, viz etiketa výrobku. U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.	
Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY	
ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu	
FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY [1]	

Regionální potravina Plzeňského kraje

Regionální potravina
Část B

Technická dokumentace výrobku

TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	
SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)	
Obchodní jméno žadatele (PO) nebo jméno a příjmení žadatele (FO)	
Registrační číslo podniku (u potravin živočišného původu)	
Kontaktní osoba Jméno a příjmení	
Kontaktní osoba Telefon	
Kontaktní osoba Email	

Příloha k části B:
*U **baleného výrobku** přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže.*
*U **nebaleného** výrobku přiložit fotografii výrobku.*

Regionální potravina
Část C

Čestné prohlášení žadatele

1. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „Regionální potravina", která stanovuje podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat.
2. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Regionální potravina" a v ostatních předložených dokumentech jsou věrohodné, úplné a pravdivé.
3. Prohlašuji, že dodržuji pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků, nebo pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků.

V _____ dne _____

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): _____

Regionální potravina
Část D

Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů[1)]

Prohlašuji, že jsem se seznámil(a) s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „Regionální potravina", a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B, C případně Změnového formuláře, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „Regionální potravina".

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „Regionální potravina" a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „Regionální potravina".
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací držitelů značky „Regionální potravina", tzn., není možné žádost zařadit do soutěže.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správci pro účely zpracování osobních údajů značky „Regionální potravina".
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „Regionální potravina" ze strany vlastníka a administrátora značky „Regionální potravina"; nadále budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „Regionální potravina" a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „Regionální potravina".

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů" v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

V _____ dne _____

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): _____

[1)] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Regionální potravina Plzeňského kraje

- **značku uděluje ministr zemědělství na základě výsledků Hodnotitelské komise v každém kraji**
- Hodnotitelská komise se skládá ze zástupců:

  MZe, SZIF, SZPI, SVS, PK ČR, AK ČR a zástupců kraje

Komise posuzují:

- použité suroviny a způsoby výroby
- senzorické vlastnosti výrobků
- design výrobku
- vliv výrobku na zdraví spotřebitele a jeho dostupnost na trhu

Regionální potravina Plzeňského kraje

Ročník	Počet výrobců	Počet výrobků	Počet ocenění
2010	25	116	6
2011	21	63	9
2012	25	63	8
2013	22	52	6
2014	31	86	9
2015	36	78	8
2016	27	79	9
2017	27	81	8
2018	33	111	9
2019	38	106	9
2020	38	104	9
Celkem	214	618	63

12. ročník soutěže

- 130 přihlášených výrobků (nejvíce v historii soutěže)
- 37 výrobců
- 9 oceněných výrobků oficiální značkou+ 7 dodatečných ocenění za mimořádnou kvalitu

Přehled vítězů

1. Masné výrobky tepelně opracované - **Žiheláček se sýrem - Jaroslav Procházka**
2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

   LESNÍ ŠPEK – Dřevorubecký bok speciál - Ing. Michal Šnebergr
3. Sýry včetně tvarohu - **Kozobylík - Farma u Františky**
4. Mléčné výrobky ostatní - **BIO jogurtové kozí mléko – Borůvka - Luděk Maruna**
5. Pekařské výrobky včetně těstovin - **Žitný chléb - Roman Sebera**
6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek - **Švestky s karamelem - JS Chocolate**
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje - **Kolowrat limonáda - Kolowratovy sady**
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě - **Kouzelné hrušky se skořicí - Od Macháčků**
9. Ostatní - **Anežčin rakytníkový koncentrát v medu - Ing. Milan Douděra**

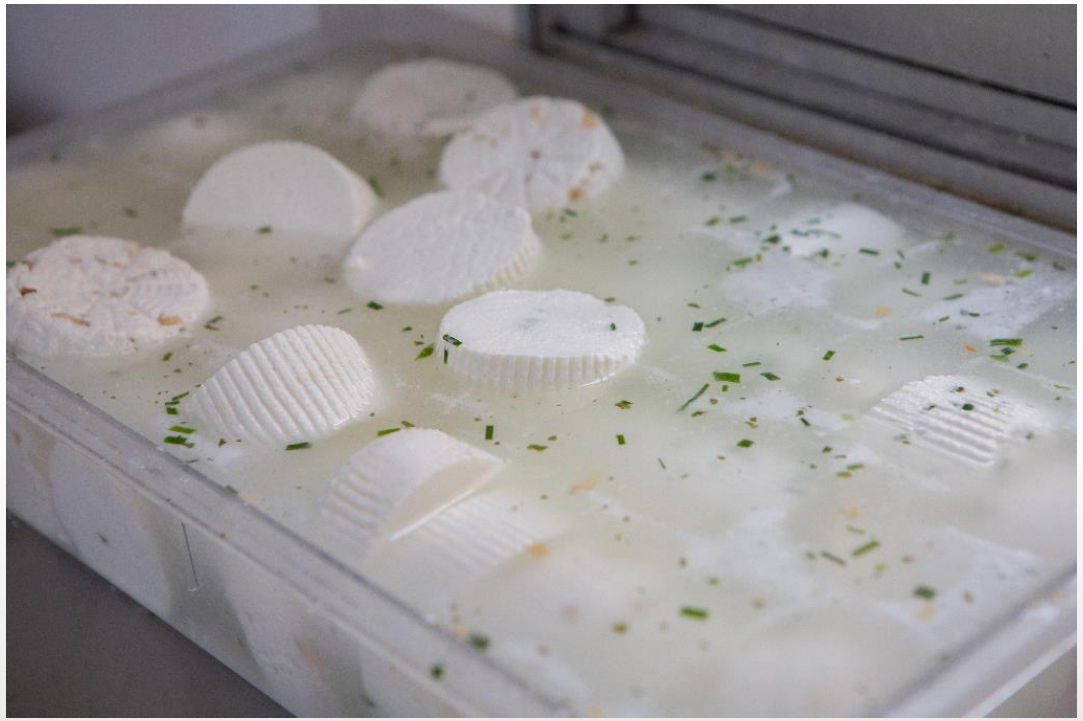
Uzenářství Šnebergr – Železná Ruda

Spolupráce s Měcholupskou zemědělskou společností

Jaroslav Procházka - Žihle

Spolupráce s Žihelským statkem

Ekofarma Útušice - Marunovi



Farma U Františky - Souměř

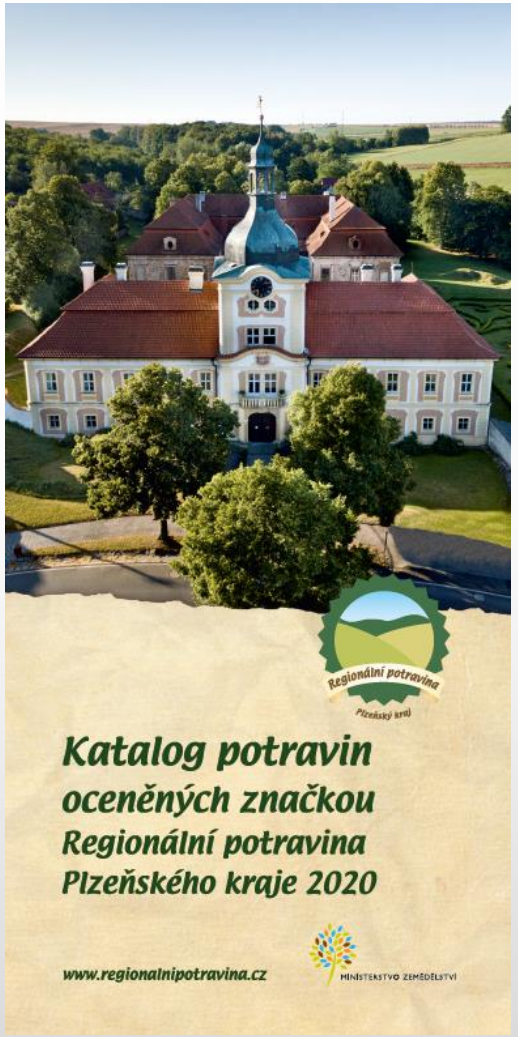
Od Macháčků s.r.o. - Rybnice

Sady Kolowrat – Velké Dvorce Přimda

Anežčin Dvůr – Milan Douděra

Marketingová podpora

- promo tiskoviny zdarma – letáky 2 000 ks, katalogy – 5 000 ks
- úvodní startovací balíček – etikety, reklamní tiskoviny do obchodu…
- reklamní předměty – papírové sáčky, tašky, tužky, mincovníky… dle vlastního výběru – zařizuje SZIF
- kolekce receptů – připravuje Úhlava, o.p.s. i SZIF



Kolekce receptů –pouze u těch výrobků, u kterých to lze :o)

Přehled vítězných potravin soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2020

Masné výrobky tepelně opracované
Zlatý Bůček, Plzák z Plzně s.r.o.
Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň, www.plzakzplzne.cz

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
Žihelský trhák s medvědím česnekem a feferonkou
Jaroslav Procházka / Žihle 33, 331 65 Žihle, www.uzeninyzezihle.cz

Sýry včetně tvarohu
Tvaroh tučný, Václav Dub
Veřechov 2, 341 01 Horažďovice, www.mlekarnaboubin.cz

Mléčné výrobky ostatní
Jogotvaroh, Meclovská zemědělská, a. s.
Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn, www.meclovska.cz

Pekařské výrobky včetně těstovin
Chléb víkendový, PEKO – Němečková s.r.o.
Klatovská tř. 36, 301 00 Plzeň, www.pekarstvipeko.cz

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
Klatovský perník, Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy
Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy, www.sszp.kt.cz

Alkoholické a nealkoholické nápoje
Hrobník 15° černý speciál, Robert Beneš
Čižice 76, 332 09 Čižice, www.ubizona.eu

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
Pikantní okurkový salát, Josef Vanický
Luční 67, 336 00 Blovice, www.poteseniveskle.cz

Ostatní
Tolstolobik uzený, porcovaný, Zpracovna ryb Klatovy a.s.
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy, www.zpracovnarybklatovy.cz

Více informací o soutěži naleznete na
www.regionalnipotravina.cz

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ PLZEŇSKÝ KRAJ SZIF ÚHLAVA

TIP
Pro obměnu receptu můžete do tvarohu před pečením přidat nasekané ořechy, kakao nebo sušené ovoce. Koláč lze připravit i naslano, jako vydatnou svačinku a zdroj bílkovin. V takovém případě přidejte namísto pudingu škrob a namísto medu drcený česnek a bylinky, popř. další druhy výraznějšího sýra (čedar, brie…)

Tvarohová svačinka

Suroviny na 8–10 porcí (1 koláčovou formu)
800 g tučného tvarohu (2 balení) ▪ 4 ks vajec ▪ 100–150 g medu ▪ 1 balení pudinkového prášku ▪ 100 g jemných ovesných vloček ▪ 7 ml oleje
Potřebné vybavení: koláčová nebo dortová forma (popř. nízký kastrol) o průměru 22–24 cm

Postup
Tvaroh rozmíchejte s vejci, pudinkem a ochuťte medem. Dortovou formu vymažte olejem a vysypte ovesnými vločkami tak, aby se vytvořila tenká vrstva vloček po celé ploše dna formy a i 2 až 3 cm po okrajích. Do připravené formy nalijte ochucenou tvarohovou směs a rovnoměrně rozprostřete po celé ploše. Pečte ve vyhřáté troubě na 170°C přibližně 40 minut, nebo dokud střed moučníku bude třaslavě měkký. Podávejte vychlazené na pokojovou teplotu.

Meclovská domácí zmrzlina

Suroviny
200 g Jogotvarohu ▪ 300 ml 33% smetany ▪ 80 g cukru krupice ▪ 100 ml mléka ▪ 5ks žloutků

Postup
Smetanu s mlékem přiveďte k varu, vmíchejte cukr, odstavte a vmíchejte žloutky. Směs přeceďte a nechte dobře vychladit. Poté směs pečlivě metličkou promíchejte s vychlazeným Jogotvarohem a vlijte do předchlazeného výrobníku zmrzliny. Nechte cca 40 minut míchat do zhoustnutí. Hotovou zmrzlinu skladujte v mrazáku.

Recepty připravil šéfkuchař Martin Havlík Bezejmenná Gourmet Club

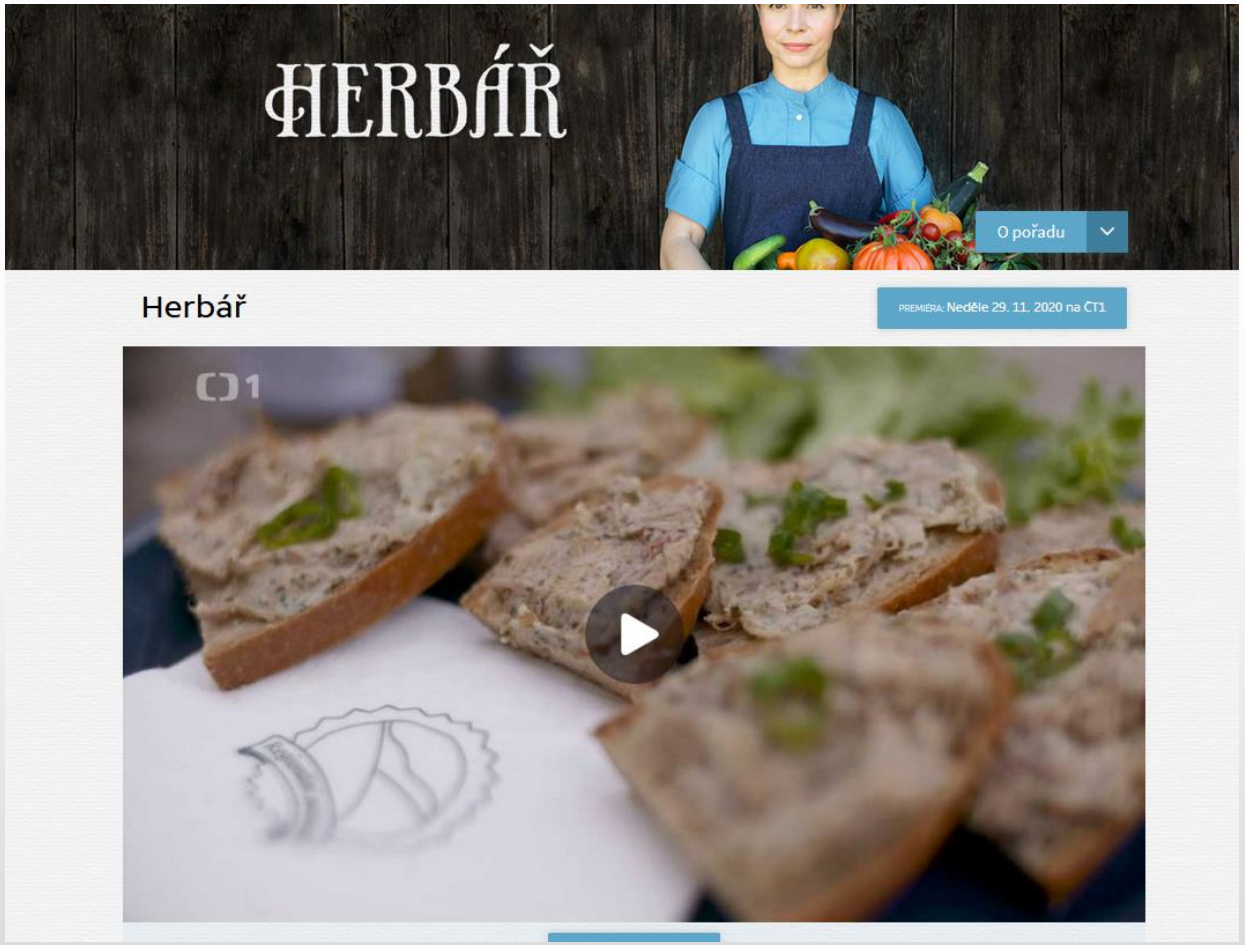
TIP
Pokud nemáte výrobník zmrzliny, vynechte v receptu při vaření mléko a vychlazenou hotovou směs mírně našlehejte ručním šlehačem, poté vmíchejte Jogotvaroh, pečlivě promíchejte a nalijte do malých formiček (např. na muffiny) a nechte zmrazit bez míchání v mrazáku. Hotová zmrzlina skvěle chutná s jahodami, malinami nebo ostružinami.

www.regionalnipotravina.cz

Prezentace v médiích

- Prezentace v médiích – tištěných (Měsíčník Plzeňského kraje, elektronických (FB, www…), Gurmán…
- prezentace v televizních pořadech - Kluci v akci, Herbář, Peče celé Česko… (vybírá MZe a SZIF dle tématiky – pouze někteří výrobci)
- Prezentace na ochutnávkách v kraji, na národní úrovni, na celostátní úrovni

Účast v úspěšných TV pořadech

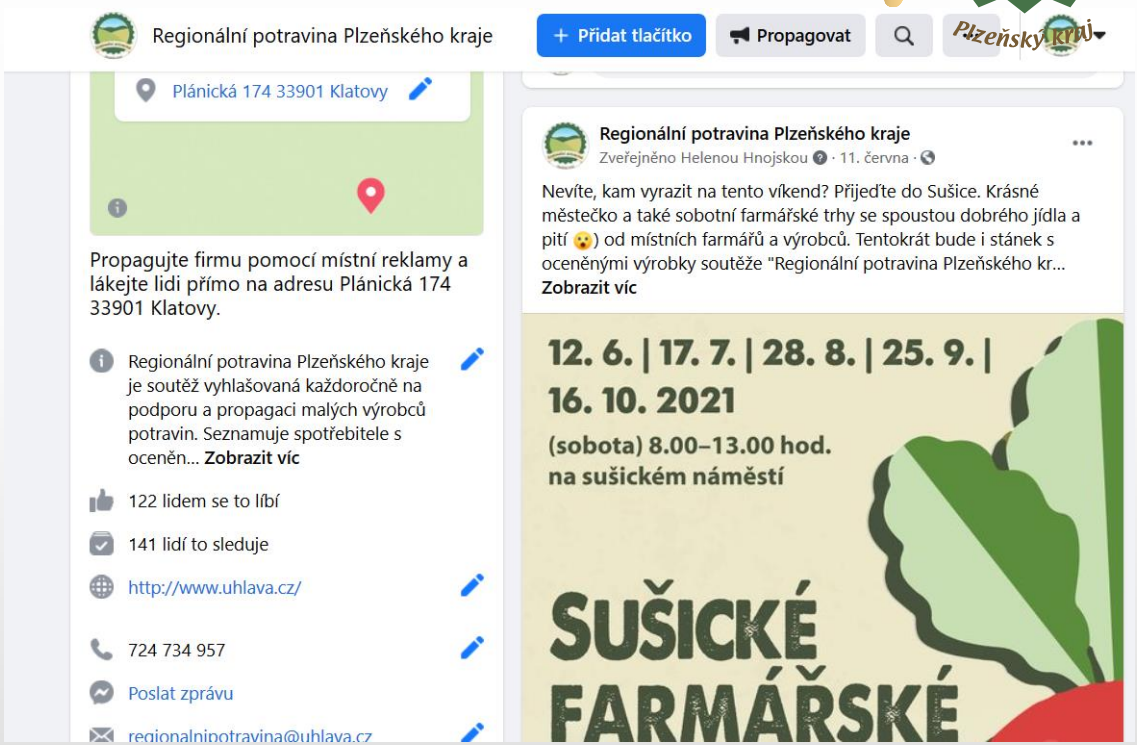


Ochutnávky (prezentace)

- 16 ochutnávek po celém Plzeňském kraji

Ochutnávky (prezentace) – jak probíhají?

- upoutávka na akci – FB, web RP, Úhlava, MAS, Regionální speciality…
- objednávka zboží na ochutnávku, prodej – přijedeme, zaplatíme
- odprezentujeme



Slavnostní vyhlášení 2021 – Slavnosti jablek Nebílovy

- Neděle 26. 9 .2021 – Sady Nebílovy – 11: 00 – 18:00 hod.

Úhlava, o. p. s., MAS Pošumaví, z.s.
Plánická 174, 339 01 Klatovy

www.uhlava.cz, www.masposumavi.cz
https://www.facebook.com/regionalnipotravinaPLK
www.regionalnipotravina.cz