

Regionální podmínky pro udělení značky „Regionální potravina“

Regionální podmínky pro udělení značky „Jihočeská Regionální potravina“ stanoví vyhlášovatel v každém kraji samostatně. Tyto podmínky budou zveřejněny na portálu www.regionálnipotravina.cz. Stanovené regionální podmínky nesmí být v rozporu s obecnými a specifickými pravidly, ale musí postihovat žádoucí „regionální“ specifické vlastnosti výrobků (viz definice regionální potraviny).

Přihlášku do soutěže adresuje výrobce doporučeně na adresu:

ZIP MEDIA, s.r.o., Lipecká 383/3, Praha 10 - Malešice, PSČ 108 00, v zalepené obálce s označením „**Regionální potravina – NEOTVÍRAT**“, nebo elektronicky na adresu: vaclav.kodym@zipmedia.cz

Přihlášku je nutno dodat do 09. 5. 2011 do 23.59 hodin

- b) Otevírání obálek s přihláškami provede hodnotící komise pro otevírání obálek, kterou jmenuje Ministerstvo zemědělství. Zjistí-li, že přihláška je neúplná nebo obsahuje zjevné chyby, bude žadatel vyzván telefonicky, aby nedostatky odstranil a to do 5ti kalendářních dnů. Pokud nedojde k odstranění nedostatků do 5ti kalendářních dnů, bude přihláška vyřazena z dalšího posuzování.
- c) Dokumentace oceněných výrobků se archivuje u zhotovitele po dobu 4 let od předání ocenění.
- d) Metodika pro udělení ocenění Jihočeská Regionální potravina bude zveřejněna na internetovém portále www.regionálnipotravina.cz a je zveřejněna na www.zipmedia.cz
- e) Přihlašovatel je povinen současně s přihláškou předložit používaný obal nebo návrh obalu pro jednotlivé výrobky.
- f) Potravinářský výrobek přihlášený do soutěže musí být 100% vyroben na území Jihočeského kraje a podíl tuzemských surovin musí dosahovat minimálně 70%. Nutno doložit čestným prohlášením - viz součást přihlášky část D.
- g) Přihlašovatel přihlásí svůj výrobek do hodnocených kategorií:
 - 1) **Masné výrobky tepelně opracované, včetně uzených mas (šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunky, tlačěnka, jitrnice, slanina, grilovací klobásy, uzená kolena, paštiky apod.).**
 - 2) **Masné výrobky trvanlivé (fermentované a tepelně opracované výrobky - poličan, paprikáš, vysočina, herkules, turistický salám, lovecký salám, klobásy, sušené šunky, apod.).**
 - 3) **Sýry včetně tvarohu (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy).**
 - 4) **Mléčné výrobky ostatní (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo apod.).**
 - 5) **Pekařské výrobky, včetně těstovin.**
 - 6) **Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek.**
 - 7) **Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína).**
 - 8) **Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě**
 - 9) **Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody apod.).**

- h) Komise posuzuje přihlášený výrobek především na základě senzorických, estetických, vizuálních vjemů a na základě zdravotní a společenské prospěšnosti výrobku bodováním od 0 do 10 - v každém z níže uvedených hodnotících kritérií. Každý člen komise přidělí body dle svého uvážení. Přidělené body se sčítají. Návrh na ocenění získávají výrobky s nejvyšším dosaženým bodovým ohodnocením. Při shodnosti dosažených bodů rozhoduje hlas předsedy komise.
- ch) Žadatel předloží k přihlášce specifické vlastnosti regionálního výrobku podle části D.

Hodnotící kritéria:

1. **Inovativnost** - originalita, původ, vazba k regionu Jihočeského kraje, 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.
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