

# ZNAČKY KVALITY PODPORUJÍ ČESKÉ VÝROBCE

Tak schválně, kterou značku kvality potravin znáte? Klasu? Regionální potravina? Český výrobek? A co ty další? Bio, Víť, co jím, Chráněné označení původu... Víte o jejich existenci, víte, kdo je vyhláší a co vlastně garantují? Certifikátů označujících kvalitu potravin je hodně. Podle odborníků na reklamu dokonce zbytečně mnoho a zákazník se v nich orientuje jen s obtížemi, pokud vůbec. Takže, s jakými značkami se vlastně na trhu můžete setkat?

**O**фициální značkou Potravinářské komory je česká vlajka s doprovodným textem Český výrobek. Velmi rozšířeným, uznávaným i vyhledávaným označením je Regionální potravina propagující krajové speciality. Tu, stejně jako zřejmě nejrozšířenější tuzemskou značku Klasa, určenou zdejšími nejvyššími produkty, uděluje Ministerstvo zemědělství. „Podporujeme tím českého výrobce. Je to jedna z možností, kdy můžeme pro českou výrobu a českého producenta něco udělat,“ uvedl ministr zemědělství Petr Bendl.

V různých krajových variacích se na trhu objevují i další označení: Natural produkt, Bio výrobek, Víť, co jím,



Foto: archiv SZIF

Přírodní výrobek nebo Biopotravina. Zatímco tuzemské značky – především Klasa a Regionální potravina – už se do spotřebitelského povědomí více či méně dostaly, o evropských značkách kvality toho čeští zákazníci vědí pramálo. K vlastní škodě – potraviny opatřené certifikáty Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu a Zaručená tradiční specialita udělovanými Evropskou komisí musejí splňovat přísnější kritéria, než potraviny se značkami národními. V současné době je zapsáno v celé Evropě asi osm set produktů se třemi zmíněnými značkami, dalších čtyři sta na zápis čeká. Českých výrobků s evropským »glejtem« kvality je přibližně třicet, například špekáčky, Spišské párky,

Lovecký salám, Jihočeská niva, Olomoucké tvarůžky či Štramberské uší.

Značkou Zaručená tradiční specialita se může stát výrobek, který v neměnné podobě vyrábějí ze stejných surovin alespoň 30 let. Podle této tradiční receptury ho pak mohou vyrábět kdekoli na světě. U značek Chráněné označení původu a Chráněné zeměpisné značení je přímá návaznost na vymezený region a žádný výrobce z jiných částí Evropské unie je nemůže vyrábět jinde. Potravinářská komora chce evropské označení kvality potravin dostat do povědomí Čechů. Připravila proto kampaň, která bude v následujících letech na prověřené výrobky upozorňovat.

# REGIONÁLNÍ POTRAVINY JSOU JEDINEČNÉ

Nejlepší zemědělské či potravinářské výrobky z každého tuzemského kraje se mohou pyšnit označením Regionální potravina. Produktům, které zvítězí v krajských soutěžích, značku již čtvrtým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství. Snaží se tak podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich nákupu – v obchodech, na farmářských trzích či u samotných výrobců.

**V**současnosti je zelenomodrým logem Regionální potravina označeno přesně 273 oceněných produktů. Koupí-li si spotřebitel některý z nich, může si být jist, že byl vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Díky krátkým distribučním cestám od výrobce ke spotřebiteli jsou tyto produkty samozřejmě čerstvější, mají lepší chuť i vůni.

Oceněné Regionální potraviny splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na kvalitu. Domácí producenti jsou oproti dovozcům více vystaveni tlaku na kvalitu jak ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, tak ze strany kontrolních inspekcí.

Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují jedinečnost v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro



Foto: archiv MZE

daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.

Nákupem potravin označených logem Regionální potravina zákazník získává nejen záruku kvality a chuti, ale podpoří také svůj kraj. Prosperující zemědělci, producenti i prodejci zaručují udržení či dokonce rozšíření počtu pracovních míst v regionech.

**Letos značku Regionální potravina pomáhají prezentovat někteří z držitelů tohoto prestižního ocenění – pekařka Ivana Resslerová, farmář Michal Hrdlička nebo řezník Ladislav Francouz.**

# KAPUSTOVÉ KARBANÁTKY S ČESNEKOVÝM BOKEM

Ocenění v soutěži Regionální potravina Plzeňského kraje 2012 získal také Zbojnický bok česnekový od Řeznictví – Pirník, spol. s r. o. Můžete jej použít například k přípravě kapustových karbanátků. Autorem receptu je Martin Havlík.

## SUROVINY:

- Česnekový bok 0,15 kg
- kapusta hlávková 1 kg
- vejce 5 ks
- strouhanka 0,5 kg
- olej
- sůl
- pepř
- hladká mouka

## POSTUP:

Očištěnou kapustu nakrájíme najemno a spaříme v osolené vodě. Poté ji prudce zchladíme a necháme okapat, popř. vyždímáme. Smícháme s hrubě mletým česnekovým bokem, rozšlehanými vejci a strouhankou a tvarujeme podle libosti. Obalíme v trojbalu a smažíme v rozpáleném oleji. Vhodnou přílohou je bramborová kaše nebo zeleninový salát.



## KOMPLETNÍ PRAVIDLA

pro udělování značky jsou uvedena v Metodice pro udělování značky Regionální potravina. Včetně žádosti jsou uveřejněna na webových stránkách soutěže [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz) pod záložkami jednotlivých regionů. Na stránkách jsou uveřejněny i kontakty na krajské regionální koordinátory a termíny přijímání přihlášek.

## LETOŠNÍ VÍTĚZOVÉ SOUTĚŽE

Výsledky soutěže Regionální potravina 2013 na [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz).

# NEJVÝZNAMNĚJŠÍ ZNAČKY KVALITY POTRAVIN NA ČESKÉM TRHU



## KLASA

Značka udělována ministrem zemědělství nejvyšším potravinářským a zemědělským výrobkům.



## REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Značka udělována Ministerstvem zemědělství nejvyšším zemědělským a potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti.



## ČESKÝ VÝROBEK

Označené výrobky musejí být zhotoveny na českém území a ze stanoveného podílu českých surovin.



## CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

Označení výjimečného zemědělského produktu nebo potraviny z daného regionu či místa.



## CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU

Označení výjimečného zemědělského produktu nebo potraviny z daného regionu či místa, jejichž jakost nebo vlastnosti jsou dány zvláštním zeměpisným prostředím.



## ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA

Zemědělský produkt nebo potravina, produkované nebo vyráběné po dobu minimálně 30 let, jejichž zvláštní povaha je uznávána EU.



## BIO

Celostátní ochranná známka pro biopotraviny.



## BIO V EU

Logo EU pro ekologickou produkci balených biopotravin.



## VÍM, CO JÍM

Označení nutričně vyvážených potravin.



## ČESKÁ KVALITA

Kvalita označených výrobků a služeb byla objektivně ověřena třetí stranou.



## ZDRAVÁ POTRAVINA

Označená potravina nesmí obsahovat sporné přídavné látky, éčka a umělá aroma.



## EKOLOGICKY ŠETRNÝ VÝROBEK

Výrobky a služby, které jsou prokazatelně šetrné k životnímu prostředí i ke zdraví spotřebitele. V ČR se udělují tři typy ekoznaček: Ekologicky šetrný výrobek, Ekologicky šetrná služba a Ekoznačka EU.



## CERTIFIED E-FRIENDLY FOOD (CEFF)

Potravinářské výrobky bez obsahu konzervantů, umělých barviv a sladidel.