



Udělování regionální značky „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®“

Letošní jednání certifikační komise pro značku „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®“ se uskutečnilo dne 23. dubna 2021 na zámku v Bartošovicích.

MAS Regionu Poodří, jako koordinátor regionální značky, vyhlásila v termínu od 15. února 2021 do 30. března 2021 dvě výzvy pro certifikaci regionální značky, 10. výzvu k předkládání žádostí o certifikaci ubytovacích a stravovacích služeb a 13. výzvu k certifikaci výrobků, zemědělských a přírodních produktů. V tomto řádném termínu bylo přijato celkem 6 žádostí o udělení a 23 žádostí o obnovené udělení regionální značky.

U všech žádostí o udělení regionální značky komise posuzovala, jestli splňují základní kritéria, mezi která patří: místní původ produktu, jeho kvalita, ruční práce šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu k regionu. Každý certifikát regionální značky je udělován na dva roky, poté může držitel certifikátu požádat o prodloužení formou žádosti o obnovené udělení značky.

Na základě předložené dokumentace nejprve certifikační komise posuzovala 5 nových žádostí o udělení značky pro výrobky, zemědělské a přírodní produkty, a poté žádost o udělení značky pro ubytovací službu. V posledním kroku ověřovala žádosti o obnovené udělení značky. Výsledkem jednání bylo schválení 5 žádostí o udělení a všech žádostí o obnovení regionální značky. Jedna žádost o udělení regionální značky pro výrobek byla komisí neschválena z důvodu nesplnění bodové hranice.



Novými držiteli certifikátů pro regionální značku „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®“ pro výrobky, zemědělské a přírodní produkty jsou:

Matěj Makový - Ručně vyráběné kožené výrobky

Pan Matěj Makový si řemeslo zaměřující se na práci s kůží oblíbil již v osmé třídě základní školy, a proto se následně vyučil v oboru výrobce kožedělného zboží na Střední škole gastronomie a farmářství v Jeseníku. K výrobě svých výrobků používá převážně kůži hovězí, kterou barví a lakuje, nebo probarvenou kozinku. Kůži ručně zpracovává – vyřezává díly, barví a šije ručním stehem. Jeho nabídka produktů je velmi široká a pestrá (např. brašny, kabelky, opasky, pouzdra, obojky, peněženky a mnoho dalšího). Své výrobky prezentuje pod značkou Manonki (Fler, Facebook).





ZO ČZS Klimkovic – město - Klimkovický mošt

Základní organizace Českého zahrádkářského svazu Klimkovic – město se zaměřuje na výrobu moštu již mnoho let. Samotná moštárna je v provozu od roku 1974, v roce 2020 proběhla výměna lisu a byl pořízen pastér, čímž byla zahájena etapa balených Klimkovických moštů z ovoce vyprodukovaného výhradně v katastru Klimkovic, případně nejbližšího okolí. Klimkovický mošt – jablečný mošt, hruškový mošt, mošt z rybízu nebo z angreštu, smíšený. Výrobek je pasterizován a stáčen do obalu 3 l a 5 l v systému Big-in-Box a distribuován v papírovém kartonu označeným etiketou se všemi podstatnými údaji. Trvanlivost výrobku je nejméně 1 rok.



Ing. Viktor Holaň – Uzené ryby ze Sedlnic

Pan Ing. Viktor Holaň zpracovává své produkty - Uzené ryby ze Sedlnic především z kaprů obecných původem z Poodří a pstruhů duhových. Čerstvá ryba prochází procesem zpracování, při kterém je vykuchána, naporcována, solena a uzena, a to vše ručně v jejich rybárně v Sedlnicích. Samotné uzení probíhá pod stálou kontrolu teploty a času. Přivezené čerstvé ryby jsou umístovány do vlastních sádek v areálu provozovny a je využívána voda z toku Sedlnice. Zpracování je šetrné k životnímu prostředí, není využíváno žádných chemikálií, konzervantů či ochucovadel. Výsledkem je kvalitní chutný produkt, pro který se sjíždějí lidé ze širokého okolí.



Kyselka Jeseník nad Odrou s.r.o. – Bylinkové sirupy

Společnost Kyselka Jeseník nad Odrou je již náš držitel certifikátu pro svůj produkt Pramenitá voda Jesenícký pramen. Nyní se v rámci svého plánu zaměřeného na pitný režim rozhodla pro rozšíření své nabídky o sirupy. Jedná se o bylinkové sirupy, které jsou balené do 0,5 l skleněných lahví. Pod názvem Jesenícký bylinkový sirup jsou vyráběny nyní čtyři příchutě: mátový s meduňkou, echinaceo-malinový, šalvějový a levandulový. Výrobek je bez přidaných konzervantů, umělých sladidel, aromat, barviv a zahušťovadel. Je pouze pasterizován a má minimální dobu trvanlivosti 1 rok. Sirupy doporučuje zalívat neperlivou Pramenitou vodou Jesenícký pramen.



Novými držiteli certifikátů pro regionální značku „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®“ pro ubytovací a stravovací služby jsou:

Miloslav Chytil - Chalupa Pod Mateřidouškou

Pan Miloslav Chytil nově nabízí ubytovací službu ve své Chalupě Pod Mateřidouškou.

Chalupa je roztomilý rodinný domek z roku 1925 s uzavřeným dvorem a zahradou s ovocnými stromy, který se nachází u potoka na dolním konci Spálova. Chalupa prošla posledním rokem citlivou rekonstrukcí, která měla za cíl vytvořit současný standart bydlení s maximálním zachováním původních prvků. Jeho cílem bylo vytvoření ubytovacího prostředí, které evokuje venkovskou atmosféru, klid a pohodu. Chalupa nabízí k ubytování 3 pokoje vybavené retro nábytkem, plně vybavenou kuchyní, koupelnou s toaletou a chodbou. Kapacita ubytování je 5 lůžek s možností dvou přistýlek. Určeno k celoročnímu pobytu. V blízké okolí chalupy nabízí mnoho aktivit nejen pro rodiny s dětmi.



Prodloužené certifikáty značky „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt®“ pro výroby, zemědělské a přírodní produkty jsou:

Eva Gilarová	Gilarovic perníčky
Luboš Gilar	Příborská šifle
Gurmán Sedlnice, s.r.o.	Uzenářské výrobky ze Sedlnic
Miroslav Křenovský	Včelí med z Jeseníku nad Odrou
DENAS spol. s r.o.	Oderský kapr
Lumír Kuchařík	Užitkové a dekorační předměty z vlny
Petr Zlámalík	Umělecké kovářské a zámečnické výrobky
Lenka Dostálová	Dekorační a užitkové předměty vyrobené technikou patchworku
Lukáš Kraus	Kovářské a uměleckořemeslné výrobky
Markéta Toběrná	Faremní mléčné výrobky a mléko
Ing. Petr Klečka	Bartošovické brambory
Pekařství Fojtík, s.r.o.	Oderáček, chléb pšenično-žitný
Zdenka Ohnheiserová	Šperky z mědi, minerálů a skla
Zdenka Ohnheiserová	Drátování a dekorace z černého drátu
Ing. Petr Klečka	Bartošovická cibule
Pavel Grell	Zelenina v nálevu a zeleninové směsi
Luboš Gilar	Skotnické husičky
Kyselka Jeseník nad Odrou s.r.o.	Pramenitá voda Jesenický pramen
Andrea Burgetová	Moravské bramborové lupínky
Pavel Grell	Farmářské produkty z ovoce a bylin
Hana Prokl Ličková	Bedýnky z Poodří



Prodloužené certifikáty značky „MORAVSKÉ KRAVAŘSKO regionální produkt“[®] pro ubytovací a stravovací služby jsou:

Obec Bartošovice

Vade Mecum Bohemiae, s.r.o.

Penzion na zámku

Vodní mlýn Wesselsky

Více informací a katalogy certifikovaných produktů a služeb naleznete na webových stránkách Asociace regionálních značek - www.regionalni-znacky.cz a MAS Regionu Poodří - www.mas.regionpoodri.cz.

Všem držitelům regionální značky gratulujeme!

Pavla Bělehrádková
za regionálního koordinátora