

TISKOVÁ ZPRÁVA



Festival Regionálních potravin Plzeňského kraje bude dějištěm předávání cen Regionální potravina

Plzeň, 14. září 2017 – **V pátek 15. září ve 14 hodin se na nádvoří Plzeňského Prazdroje odehraje udílení prestižních cen Regionální potravina. Výrobčům je bude předávat náměstek ministra zemědělství Zdeněk Adamec a ředitel Regionálního odboru SZIF České Budějovice Jiří Chmel. Hodnotitelská komise vybírala vítěze Plzeňský kraj z 81 produktů od 27 výrobců, největší zájem byl o kategorii Alkoholické a nealkoholické nápoje.**

Lokální potraviny se víc a víc prosazují v našich domácnostech a Festival Regionálních potravin Plzeňského kraje je ideální příležitostí zjistit, které potravinářské výrobky se letos staly nositeli značky Regionální potravina. Zároveň také nabízí regionální dobroty ochutnat a nakoupit. A co se přesně bude na nádvoří Plzeňského Prazdroje dít? Uvidíte hned dvě kuchařské šou. Jak naložit při vaření s Regionální potravinou vám předvede oblíbený „Ital v kuchyni“ Emanuele Ridi. Nesmí chybět velký farmářský trh, na kterém můžete všechny regionální potraviny v pohodě ochutnat i nakoupit. K dispozici bude zahradnická dílna a v ní mimo jiné program pro děti: Dozvědí se, jak pěstovat bylinky a na co je použít. Vyzkouší si podojit krávu a zahrají si různé hry se zemědělskou tematikou. A to bychom nesměli být v Plzni, aby chyběla škola čepování piva (to už samozřejmě pro dospělé). K tomu všemu zazní písničky Waldemara Matušky v podání Vladimíra Waldy Nerušila a kapely Country Band. V této krásné atmosféře bude potěšením pro náměstka ministra zemědělství Zdeňka Adamce a ředitele RO SZIF České Budějovice Jiřího Chmela udělit zasloužená ocenění Regionální potravina.

Značku Regionální potravina získávají každoročně nejkvalitnější zemědělské nebo potravinářské výrobky, které zvítězí v krajských soutěžích. Jedná se o produkty vyrobené v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Výrobky tím mají pevnou vazbu k regionu, například se může jednat o krajové speciality.

O soutěž je každoročně velký zájem. Letos bylo přihlášeno 81 výrobků. Zatímco v loňském roce byl největší zájem o kategorii Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas, letos vévodila kategorie Alkoholických a nealkoholických nápojů.

Značku Regionální potravina Plzeňského kraje 2017 obdrží následujících osm výrobků:

	Kategorie:	Výrobek a výrobce:
1.	Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas	ŘEZNICKÝ COP PIKANTNÍ ŘEZNICTVÍ – PIRNÍK, SPOL. S R.O., Plzeň
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	BEZ OCENĚNÍ
3.	Sýry včetně tvarohu	ŠÁDIN ING. OLGA LUKŠOVÁ, Stříbro

4.	Mléčné výrobky ostatní	KEFÍR VÁCLAV DUB, Horažďovice
5.	Pekařské výrobky včetně těstovin	KLATOVSKÝ SVATEBNÍ KOLÁČ STŘEDNÍ ŠKOLA ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ KLATOVY
6.	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	MŮSLENKY S VIŠNĚMI LENKA HAVLOVÁ, Plzeň
7.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	KAROLÍNA SVĚTLÁ 13° ROBERT BENEŠ, Čižice
8.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	KOUZELNÉ HRUŠKY SE SKOŘICÍ OD MACHÁČKŮ S.R.O., Kaznějov
9.	Ostatní	SIVEN UZENÝ S HLAVOU ZPRACOVNA RYB KLATOVY A.S., Klatovy

Soutěž Regionální potravina je projektem Ministerstva zemědělství určeným na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin v jednotlivých krajích České republiky. Státní zemědělský intervenční fond značku spravuje. Oceněný výrobek získá právo zdarma užívat značku Regionální potravina po dobu čtyř let na obalu svého výrobku. V současné době spotřebitelé najdou značku u 520 produktů od 378 výrobců ze 13 regionů Čech a Moravy. Podrobné informace o soutěži jsou k dispozici na webových stránkách www.regionálnipotravina.cz.

Vladimíra Nováková
tisková mluvčí SZIF