



***Katalog potravin  
oceněných značkou  
Středočeská Regionální  
potravina 2018***

[www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ

# Informace o soutěži

Značku Regionální potravina uděluje devátým rokem Ministerstvo zemědělství nej kvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Cílem je podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Přihlášený produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Značka Regionální potravina se uděluje **pouze vítězi** v těchto kategoriích:

1. Masné výrobky tepelně opracované
2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
3. Sýry, včetně tvarohu
4. Mléčné výrobky ostatní
5. Pekařské výrobky, včetně těstovin
6. Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
9. Ostatní

Ve Středočeském kraji hodnotila dne 25. 4. 2018 přihlášené výrobky odborná porota složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavní důraz se kladl na to, jak se výrobek váže k regionu, z jakých je surovin a v čem je jeho kvalita nadstandardní. Posuzovaly se také vzhled a barva, chuť a vůně nebo design výrobku. O značku se ucházelo 76 produktů od 20 výrobců. Vítěze jednotlivých kategorií Vám představujeme v tomto katalogu.

Více se dozvíte na [www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

# Přehled oceněných výrobků 2018-2015

## 2018

- Martinický talián, Ekofarma Počaply s.r.o.
- Tvaroh z obce Ohaře TUČNÝ, PROTECO AGRO s.r.o.
- Zákys z obce Ohaře, PROTECO AGRO s.r.o.
- Chléb kladenský klas 1150g, KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.
- Dezert Švestík, Integrovaná střední škola Jesenice, Žatecká 1
- Hubertus světlý ležák Prémium - nefiltrovaný, Pivovar Hubertus, a.s.
- STAROKOLÍNSKÉ KYSANÉ ZELÍ BÍLÉ, BAŠE A SPOL. s.r.o.
- Vaječná pomazánka, BONECO a.s.

## 2017

- Milovická uzená krkovice b.k. z domácí udírny, Fiala Milovice, s.r.o.
- Plíšňový kozí sýr, Mlékárna Kopecký, s.r.o.
- Ovčí jogurt bílý, Tavírna sýrů Salix s.r.o.
- Rožďalovický rohový koláč, Tarabová Milena
- Horecký jablečný zákusek, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35
- Ležák světlý Premium-bezlepkové pivo, Pivovar Ferdinand, s.r.o.
- Chřest zelený, Český chřest, s.r.o.
- Med medovicový, Zelená Bohdaneč s.r.o.

## 2016

- Paštika s pečeným masem, Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.
- Salám s pepřem, Vlamexa s.r.o.
- Zrající sýr, Martin Homola
- Cvrčovický chléb, Cvrčovická pekárna, s.r.o.
- Švestkový řez, Integrovaná střední škola Jesenice
- Bohemia mošt-100% jablečná šťáva, Bohemia Apple, družstvo
- Džem z českých malin, Berry servis s.r.o.
- Med z Tupadelské bažantnice – med medovicový, Jana Vonšovská

## 2015

- Hovězí maso v pepři, Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.
- Davelský poličan, Řeznictví a uzenářství U Dolejších s.r.o.
- Provázky, Martin Homola
- Štrúdl slaný, Eva Brabcová
- Špaldový řez s jogurtem, PANE spol. s.r.o.
- Kounický ležák, Kounický pivovar s.r.o.
- Český chřest-královská pochoutka, Romana Šafránková
- Květový med z Ořecha, Ing. Vladimír Glaser



*Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované*

## Martinický talián

K výrobě se používá hovězí maso výhradně z vlastního chovu z pastvin Podbrdských lesů a vybrané vepřové maso od Jihočeských farmářů z domácího chovu. Talián je specifické chuti po použití koření, ve kterém je zásadní kardamom. Použita jsou přírodní vepřová střeva. Vaří se, dokud nemá výrobek v jádru 72° C po dobu 10 minut.



### **Výrobce: Ekofarma Počaply s.r.o.**

Farma se rozkládá na cca 1 000 ha půdy, v malebné krajině Brdských lesů, poblíž Rožmitálu pod Třemšínem. V této oblasti nejsou žádná větší města ani průmysl, což samo o sobě napomáhá pěstování kvalitních plodin a chovu dobytka. Na farmě je chováno přes 250 kusů dobytka. Stádo skotu se od jara do podzimu pase na pastvinách.

### **Kontakt:**

Počaply 3, 262 72 Březnice  
tel.: 702 081 232  
odbyt@nasstatek.cz  
www.nasstatek.cz



*Kategorie: Sýry, včetně tvarohu*

## Tvaroh z obce Ohare TUČNÝ

Výroba je řízena tradičními postupy. Mléko je naočkováno kulturou a je mu dopřán čas ke zrání ve vanách. Následně je stočeno do tvarožníkových tkaninových pytlů, nechá se odkapat syrovátka a zbyde lahodný tvaroh.



### **Výrobce: PROTECO AGRO s.r.o.**

Mlékárna v obci Ohare je unikátní ve svém přístupu k vlastnímu chovu krav. Povedlo se zde vybudovat nadstandardní kravín, který zaručuje špičkovou péči a ideální bezstresové prostředí zaručující maximální pohodu zvířat. Mléko vykazuje nadstandardní hodnoty - například velmi nízkou hladinu somatických buněk a proto je mimořádně kvalitní. Mléko je zpracováváno šetrnou pasterací, aby byly zachovány přirozené vlastnosti mléka.

### **Kontakt:**

Ohare 160, 281 30  
tel.: 724 888 682 - Vladimíra Kameníková  
v.kamenikova@proteco-as.cz  
www.mlekarnaohare.cz



*Kategorie: Mléčné výrobky ostatní*

## Zákys z obce Ohaře

Mléko se pasteruje na 90°C, pak se chladí na 28°C, zaočkuje se smetanovou kulturou a nechává se zrát 18-20 hodin. Vzhledem ke kvalitě použitého mléka z vlastního chovu je výsledný nápoj velice lahodný.



### **Výrobce: PROTECO AGRO s.r.o.**

Mlékárna v obci Ohaře je unikátní ve svém přístupu k vlastnímu chovu krav. Povedlo se zde vybudovat nadstandardní kravín, který zaručuje špičkovou péči a ideální bezstresové prostředí zaručující maximální pohodu zvířat. Mléko vykazuje nadstandardní hodnoty - například velmi nízkou hladinu somatických buněk a proto je mimořádně kvalitní. Mléko je zpracováváno šetrnou pasterací, aby byly zachovány přirozené vlastnosti mléka.

### **Kontakt:**

Ohaře 160, 281 30  
tel.: 724 888 682 - Vladimíra Kameníková  
v.kamenikova@proteco-as.cz  
www.mlekarnaohare.cz



*Kategorie: Pekařské výrobky, včetně těstovin*

## Chléb kladenský klas 1150g

Chléb pšenično-žitný, z přírodního kvasu. Chléb je oválného tvaru, pravidelně formovaný, vláčný, s příjemnou kmínovou chutí.



### **Výrobce: KOMPEK, kombinát pekařské a cukrářské výroby, spol. s r.o.**

Současná firma KOMPEK, spol. s r. o. vznikla privatizací. Od roku 1994 je jednou z největších soukromých pekáren České republiky ryze českého původu.

Denně se o dobrých službách společnosti přesvědčuje více než 1000 odběratelů a statisíce spokojených konzumentů pečiva a cukrářských výrobků.

### **Kontakt:**

Josefa Hory 671, 272 64 Kladno  
tel.: 603 880 991  
renata.kolouskova@kompek.cz  
www.kompek.cz



*Kategorie: Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek*

## Dezert Švestík

Korpus výrobku je vyroben z nadýchané šlehané hmoty ochucené mletým mákem, který dodává korpusu typické aroma. Tvarohová smetanová náplň ochucená svařenými švestkami dodává výrobku vláčnost, je obohacena o kousky švestek a jemná zrníčka máku.



### **Výrobce: Integrovaná střední škola, Jesenice, Žatecká 1**

Integrovaná střední škola v Jesenici byla založena v roce 1960. Jejím zřizovatelem je Středočeský kraj. Poskytuje střední odborné vzdělávání v západním regionu Rakovnicka, její původní vzdělávací nabídka byla zaměřena do oblasti zemědělství, postupně byla rozšířena o obory zaměřené na oblast zahradnictví, gastronomie a služeb. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2013, 2014, 2016.

### **Kontakt:**

ISŠ Jesenice, Žatecká 1, 270 33 Jesenice  
tel.: 313 599 325  
issjesenice@issjesenice.cz  
www.issjesenice.cz





*Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje*

## Hubertus světlý ležák Prémium - nefiltrovaný

Pivo Hubertus světlý ležák Prémium je vyráběn tradičními technologiemi za použití vysoce kvalitních surovin. Pivo je charakteristické svojí vysokou plností, vyšší jemnou hořkostí a chmelovou vůní. Koncentrace alkoholu objemová je 4,7. Veškeré látky obsažené v pivu nejsou poškozené pasterizací a filtraceí. Firma je držitelem certifikátu Středočeská Regionální potravina 2014.



### **Výrobce: Pivovar Hubertus, a.s.**

Pivovar byl založen roku 1457 a jeho novodobá historie se začala psát v roce 2001. V průběhu poslední dekády byl pivovar kompletně technologicky zrekonstruován. V současnosti patří mezi malé pivovary. Vyrábí přes 8 druhů piva včetně piv kvasnicových.

### **Kontakt:**

Kácov 6, Kutná Hora 285 09  
tel.: 730 150 570  
vesely@pivovarkacov.cz  
www.pivovarkacov.cz



*Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě*

## STAROKOLÍNSKÉ KYSANÉ ZELÍ BÍLÉ

Jedná se o mléčně kvašené zelí. Hlávky zelí jsou nakrouhané na řezy o síle 5 mm. Kysané zelí má světle nažloutlou barvu, konzistence je polotuhá až křupavá. Vůně a chuť je slanokyselá. Firma je držitelem certifikátu Regionální potravina Středočeského kraje 2010.



### Výrobce: BAŠE A SPOL. s.r.o.

Firma BAŠE A SPOL. s.r.o. se sídlem ve Starém Kolíně byla založena r. 1899, jedná se o rodinnou firmu s více než 100letou tradicí. Zaměřuje se hlavně na výrobu a prodej bílého kysaného zelí. Suroviny jsou získávány z místní české produkce, z Polabí. Průměrný počet zaměstnanců je 23 a jedná se převážně o obyvatele místní nebo z blízkého okolí Starého Kolína.

### Kontakt:

Na Kačina 235, 281 23 Starý Kolín  
tel.: 606 640 290 – Radek Baše  
basovo@kysane-zeli.cz  
www.kysane-zeli.cz



*Kategorie: Ostatní*

## Vaječná pomazánka

Obsahuje vysoké procento vařených jakostních jemně nakrájených vajec spojených lahodnou ochucenou majonézou. Spolu s dalšími ochucovadly jako jsou hořčice, koření a petrželka tvoří chuťově harmonický výrobek. Je určena jako podklad pro plněné bagety, ale i pro zdobení chlebíčků a dalších lahůdkářských výrobků, je vhodná i pro bezlepkovou dietu.



### **Výrobce: BONECO a.s.**

Společnost BONECO a.s. je významným potravinářským subjektem se zaměřením na výrobu potravin a polotovarů pro potravinářskou výrobu se širokou škálou výrobků a to zejména: majonézy, omáčky, hořčice, lahůdkové saláty.

### **Kontakt:**

Kutnohorská 474  
281 63 Kostelec nad Černými lesy  
tel.: 602 168 772  
moudra@boneco.cz  
www.boneco.cz



## **Milovická uzená krkovice b.k. z domácí udírny**

*Kategorie: Masné výrobky tepelně  
upracované včetně uzených mas*

**Fiala Milovice, s.r.o.**

Na Skupici 614, 290 01 Poděbrady

Ing. Martin Fiala

tel.: 603 114 451, 325 577 420

fialamilovice@seznam.cz

www.fialamilovice.cz



## **Plíšňový kozí sýr**

*Kategorie: Sýry včetně tvarohu*

**Mlékárna Kopecký, s.r.o.**

Chotusice 11

285 76 Chotusice

MVDr. Irena Kopecká

tel.: 728 734 991

hataci@seznam.cz

www.mlekarnakopecky.cz



## **Ovčí jogurt bílý**

*Kategorie: Mléčné výrobky ostatní*

**Tavírna sýrů Salix s.r.o.**

Hatě 5, Bečváry 281 44

provozovna Chotusice

Ing. Lucie Březinová

tel.: 605 520 184

info@salix-syry.cz

www.salix-syry.cz



## **Rožďalovský rohový koláč**

*Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin*

**Tarabová Milena**

Zahradní 442

Rožďalovice, okres Nymburk

Milena Tarabová, tel.: 736 536 360

Cukrárna Epiro

Náměstí 94, Rožďalovice

epiro@seznam.cz

www.epiro.cz



## Horecký jablečný zákusek

*Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek*

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35**

Horky nad Jizerou 35, 294 73

tel.: 603 875 485

souhorky@souhorky.cz

www.souhorky.cz



## Ležák světlý Premium - bezlepkové pivo

*Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje*

**Pivovar Ferdinand, s.r.o.**

Táborská 306, 256 01 Benešov

tel.: 317 749 204, 317 723 529

Jaroslav Lebeda tel.: 724 052 320

lebeda@pivovarferdinand.cz

www.pivovarferdinand.cz



## Chřest zelený

*Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě*

**Český chřest, s.r.o.**

Hlavní 545

253 01 Chýně

tel.: 731 153 180

info@ceskychrest.cz

www.ceskychrest.cz



## Med medovicový

*Kategorie: Ostatní*

**Zelená Bohdaneč s.r.o.**

285 25 Bohdaneč 140, okr. Kutná Hora

tel.: 730 193 362

obchod@zelenabohdanec.cz

www.zelenabohdanec.cz

www.agnesprodukty.cz



## **Paštika s pečeným masem**

*Kategorie: Masné výrobky tepelně  
upravené včetně uzených mas*

**Řeznictví a uzenářství**

**U Dolejších s.r.o.**

Na náměstí 97, 252 06 Davle

tel.: 257 899 711

dolejsi@dolejsi.cz

www.dolejsi.cz



## **Salám s pepřem**

*Kategorie: Masné výrobky trvanlivé*

**Vlamexa s. r. o.**

Pražská 427, 281 63 Kostelec nad

Černými lesy

tel.: 777 457 437

vlamexa.uzeniny@email.cz,

www.vlamexa.cz



## **Zrající sýr**

*Kategorie: Sýry včetně tvarohu*

**Martin Homola**

Martin Homola

Běleč 202, 267 27 Liteň

tel.: 731 839 659

farma.homolka@seznam.cz

www.syrodkarlstejna.cz



## **Cvrčovický chléb**

*Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin*

**Cvrčovická pekárna, s. r. o.**

Tř. Rudé armády 234, 273 41 Cvrčovice

tel.: 312 283 235

cvrcovice.pekarna@seznam.cz

www.cvrčovickapekarna.cz



## Švestkový řez

*Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovinek*

### **Integrovaná střední škola Jesenice**

Žatecká 1, 270 33 Jesenice,

tel.: 313 599 325

issjesenice@dalunet.cz

www.issjesenice.cz



## Bohemia mošt - 100 % jablečná šťáva

*Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje*

### **Bohemia Apple, družstvo**

Tuchoraz 42, 282 01 Český Brod

tel.: 721 519 969

apple@bohemiaapple.com

www.bohemiaapple.com



## Džem z kvalitních českých malin

*Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě*

### **Berry servis s. r. o.**

Břežany II 71, 282 01 Kolín

tel.: 731 105 967

info@berryservis.cz

www.berryservis.cz



## Med z Tupadelské bažant- nice - med medovicový

*Kategorie: Ostatní*

### **Jana Vonšovská**

Tupadly 189, 285 63 Tupadly

tel.: 606 190 153

javonka69@seznam.cz



## **Hovězí maso v pepři**

*Kategorie: Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas*

**Řeznictví a uzenářství  
U Dolejších s.r.o.**

Na náměstí 97, 252 06 Davle  
tel.: 257 899 711  
dolejsi@dolejsi.cz  
www.dolejsi.cz



## **Davelský poličan**

*Kategorie: Masné výrobky trvanlivé*

**Řeznictví a uzenářství  
U Dolejších s.r.o.**

Na náměstí 97, 252 06 Davle  
tel.: 257 899 711  
dolejsi@dolejsi.cz  
www.dolejsi.cz



## **Provázky**

*Kategorie: Sýry včetně tvarohu*

**Martin Homola**

Běleč 202, 267 27 Liteň  
tel.: 731 839 659  
farma.homolka@seznam.cz  
www.siryodkarlstejna.cz



## **Štrúdl slaný**

*Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin*

Eva Brabcová  
Vnoučkova 476, 256 01 Benešov  
tel.: 724 357 699  
info@strudldokrabice.cz  
www.strudldokrabice.cz





## Špaldový řez s jogurtem

*Kategorie: Cukrářské výrobky včetně cukrovínek*

**PANE spol. s r. o.**

Brodecká 271, 294 04 Dolní Bousov

tel.: 326 396 270

pane@mybox.cz

www.pane.regin.cz



## Kounický ležák

*Kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje*

**Kounický pivovar s.r.o.**

Kounice 52, 289 15 Kounice

tel.: 734 501 650

info@kounickypivovar.cz

www.kounickypivovar.cz



## Český chřest - královská pochoutka

*Kategorie: Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě*

**Romana Šafránková**

257 22 Čtyřkoly 107

tel.: 725 320 120

romana.safrankova@gmail.com

www.marmeladysafranka.cz



## Květový med z Ořecha

*Kategorie: Ostatní*

**Ing. Vladimír Glaser**

Kopaninská 189, 252 25 Ořech

tel.: 602 614 170

glaser@orech.cz



## Středočeský kraj

### **Proč podporovat regionální potraviny?**

Spotřebitelé poznají tradiční či speciální potraviny vyráběné v daném kraji.

Tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky.

Čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím je také méně zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.

Při nákupu místních potravin spotřebitelé navíc podpoří potravináře a zemědělce ze svého regionu, což může mít příznivý dopad na zaměstnanost v kraji.



# Hlavní organizátoři soutěže



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



# SZIF

Státní zemědělský intervenční fond



# KIS



STŘEDOČESKÉHO KRAJE



REGIONÁLNÍ  
AGRÁRNÍ KOMORA  
Středočeského kraje



[www.regionalnipotravina.cz](http://www.regionalnipotravina.cz)