

Regionální potravina  
Část B

Technická dokumentace výrobku

<b>OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU</b> (v souladu s etiketou u baleného výrobku)	HONZÍKŮV ČERSTVÝ SÝR S PAŽITKOU
<b>SOUTĚŽNÍ KATEGORIE VÝROBKU DLE METODIKY</b>	3. Sýry včetně tvarohu
<b>ZÁKONNÝ NÁZEV VÝROBKU DLE PLATNÉ LEGISLATIVY</b> (neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název)	Čerstvý sýr s pažitkou
<b>SLOŽENÍ VÝROBKU</b> Uvést sestupně všechny použité suroviny vč. přídatných látek viz etiketa výrobku.  U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.	x % mléko (Jihomoravský kraj – z vlastního chovu) x % sušená pažitka (Jihomoravský kraj – vlastní farma), sůl (ČR), mlékárenské kultury (ČR), syřidlo (ČR)
<b>POPIS NADSTANDARDNÍ KVALITATIVNÍ CHARAKTERISTIKY</b> (vztaheno k výrobku, popř. výrobci)	Honzíkův čerstvý sýr je vyráběn ručně z mléka krav chovaných na naší farmě. Sýřenina se ručně překládá do plastových forem. Produkt je posypán pažitkou původem z naší farmy. Svůj název dostal podle jména jejího výrobce – Jana Zemědělece.
<b>ZÁKLADNÍ KROKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU VÝROBY</b>	Standardizované mléko – pasterace – zakysání a zasýření – zpracování sýřeniny – vkládání do forem – odkapání – posypání – balení – skladování – distribuce.
<b>FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</b> Povinné uvedení pouze u masných výrobků (obsah soli a tuku), mléčných výrobků (dle druhu výrobku podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., např. konkrétní údaj o obsahu tuku, tuk v sušině, sušina).	Obsah tuku: x % nebo Obsahu tuku v sušině: x % Obsah sušiny: x %  Dle platné legislativy.

Název výrobku musí být identický jako název na etiketě výrobku. V technické dokumentaci se název uvede kapitálkami (velkým písmem). Tento název je následně případně uveden a ocenění Regionální potravina.

Zákonný název podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., neexistuje-li, uveďte se popisný název nebo vžitý název.

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Původ surovin uveďte nejlépe u všech složek. V případě, že surovina nepochází z Vašeho kraje, zdůvodněte, z jakého důvodu nebylo možné danou surovinu ve Vašem kraji získat.

V případě použití koření nebo směsi koření do 2 % není nutné tuto složku ve složení rozepisovat a uveďte se slovy "koření" nebo "směs koření". Při použití nad 2 % je nutné koření/směs koření rozepsat na jednotlivé druhy koření. Např. směs koření (mletý kmín, pepř, oregáno). V případě použití kořenícího přípravku - ve složení je zpravidla použita sůl, je nutné vždy rozepsat jednotlivé složky ve složení (bez ohledu na použité množství). Např. kořenící přípravek (sůl, pepř, červená paprika, chilli). Definice koření, směsi koření a kořenícího přípravku je uvedena ve vyhlášce č. 398/2016 Sb.

Původem složky je místo nebo země, kde byla daná složka vyrobena. Za původ složky se nepovažuje místo, kde byla složka zakoupena (např. místní maloobchod).

Zohlední se konkrétní technologický postup pro daný výrobek.

V případě použití nestandardizovaného mléka není třeba uvádět obsah tuku nebo obsah tuku v sušině, ale je nutné informaci o nestandardizaci uvést na etiketě výrobku i v technické dokumentaci.

Regionální potravina  
Část B

Technická dokumentace výrobku

<b>TYPY A VELIKOSTI BALENÍ VÝROBKU</b> (včetně charakteristiky použitého obalu) <b>Doplnění formou přílohy:</b> U <b>baleného výrobku</b> přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže. U <b>nebaleného výrobku</b> přiložit fotografii výrobku.	Plastové smršťovací fólie s nalepovací etiketou o hmotnosti 200 g.		
<b>ZPŮSOB DISTRIBUCE A PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ VÝROBKU</b>	Prodej z farmy, na farmářských trzích nebo v obchodech. Převoz ve vlastním autě s chlazením. Skladování a distribuce při teplotě x °C. Po otevření spotřebujte do x hodin.		
<b>SEZNAM MÍST PRODEJE VÝROBKU</b> (včetně uvedení celé adresy prodeje včetně PSČ, e-shopu nebo podnikové prodejny)	Farma Jana Zemědělece, Zeleninová 45/3, 456 98 Zemědělov Farmářské trhy v Zemědělově 456 98 (každá sobota) Obchod s potravinami Jablíčko, Ovocná 35/4, 456 98 Zemědělov Farmářský trh na Náplavce (Praha 2) 128 00		
<b>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</b>	Ing. Jan Zemědělec Zemědělcův ráj		
<b>ŽADATEL JE</b> (označte jednu z možností)	Schválen a registrován u SVS <input checked="" type="checkbox"/>	Registrován u SVS <input type="checkbox"/>	Výrobní činnost je oznámena SZPI <input type="checkbox"/>
<b>SCHVALOVACÍ / REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU</b> (u potravin živočišného původu)	CZ 99999999 (uvedte schvalovací číslo)	(uvedte registrační číslo)	
<b>KONTAKTNÍ OSOBA</b> (pro účely případné komunikace)	Jméno a příjmení Jan Zemědělec	Telefon 777 123 456	E-mail jan.zemedelec@fjz.cz

Pokud je výrobek balený, doložte etikety všech velikostí obalů, u kterých žádáte o ocenění. Tyto zde uvedené obaly bude možné následně případně označit logem Regionální potravina.

U vratných obalů uveďte, jakým způsobem se vrací - např. "Obal vratný výrobcí".

Uveďte názvy a adresy prodejen (včetně PSČ), kde je výrobek uváděn na trh, včetně např. Vašeho e-shopu.

Uveďte obchodní jméno provozovatele i běžně užívaný název provozovatele, jiný než uvedený v Obchodním rejstříku, pokud takový název používáte.  
  
Např. Obchodní název provozovatele dle Obchodního rejstříku: Ing. Jan Zemědělec  
Běžně užívaný název provozovatele: Zemědělcův ráj  
V tomto případě uvedete do kolonky oba názvy.

Číslo je přiděleno SVS při schvalování a registraci.

**Příloha k části B:**  
U **baleného výrobku** přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže.  
U **nebaleného výrobku** přiložit fotografii výrobku.