

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

Přítomní členové komise:

Ing. Karel Polívka (Friesovy boudy), Mgr. Petra Hartmanová (MAS Krkonoše), PhDr. Michal Vávra (Svazek měst a obcí Krkonoše), Jaroslav Zink (zemědělec) – zastoupen Kateřinu Fejglovou, Jiří Šťastný (Emba), Mgr. Olga Hájková (archeoložka), Mgr. Zdeňka Novotná (MAS Podchlumí) – zastoupena Kateřinou Čadilovou

Omluven: Jan Malčák

Přítomní hosté s poradním hlasem:

PhDr. Kateřina Čadilová (Asociace regionálních značek)
Ing. Jana Galuščáková (Asociace regionálních značek)

Účast žadatelů:

Eva Edler, Blanka Kučerová - vydavatelství Oblak, Petr Spurný, Jiří Vondrák, Karel Polívka

Pořádková rozhodnutí:

Certifikační komise se sešla v počtu 8 a byla dle jednacího řádu usnášení schopná.

Ověřovateli zápisu byli stanoveni:

PhDr. Michal Vávra a Mgr. Olga Hájková

Usnesení / diskuse:

Dle schváleného jednacího řádu – rozhodnutí o udělení certifikátů budou probíhat souhlasem nadpoloviční většiny přítomných členů komise.

Při počtu 8 přítomných členů je tedy ke schválení udělení značky nutný souhlas alespoň 5 členů komise.

Před zahájením certifikace byl členy komise schválen nový jednací řád a upravené Zásady pro udělování a užívání regionální značky KRKONOŠE originální značky. Členové komise byli proškoleni ohledně hodnocení a certifikace výrobků a zážitků.

Rozhodnutí o žádostech o udělení značky:

Přehled přijatých žádostí o udělení značky KRKONOŠE originální produkt®

č. 1	Jméno žadatele:	Pivovar Trautenberk, a.s., Dagmar Budová		
	Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	HORNÍ MALÁ ÚPA 87		
	Datum podání žádosti:	22. 5. 2017	IČO:	04186982
	Název výrobku/skupiny:	Piva Trautenberk		
	Stručný popis:	Trautenberk 11, světlý ležák Trautenberk 13, polotmavý speciál Trautenberk 14 APA, světlé svrchně kvašené pivo www.pivovartrautenberk.cz		
	Bodové hodnocení:	vedeno v žádosti:	schváleno komisí:	
	Tradice:	0	0	

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

Místní suroviny:	4	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:	4	3
Motiv / specifická pro region:	5	3
Výjimečné vlastnosti	4	3
Celkem bodů:	17	13

www.pivovartrautenberk.cz, výroba piva v Malé Úpě od 2015, pivo bez pasterizace a filtrování, řízné a hořké, tak akorát. Podpora obce a areálu SKiMU, pivo baleno v unikátních PET litrovkách navržených Janem Čapkem (nominace na Czech Grand Design) a v dárkovém balení jako suvenýr. Ocenění za nejoblíbenější pivovar na festivalu Pivo na Náplavce 2017, 3. místo – světly ležák (Svitavy) 2018, finalista degustačních soutěží v Českých Budějovicích. Členem Krkonošské pivní stezky. Název piva složen z německého Trautenau (Trutnov), Berk (kopec) a v logu používají krkonošské přírodniny – spojitost s Krkonošemi. Certifikace EKO-KOM – odběr a využití z odpadu z obalů.

Rozhodnutí certifikační komise:

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků Piva Trautenberk.

č. 2	Jméno žadatele:	Eva Edler	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Velký Třebešov 74, 552 03, www.eva.edler.com , provozovna Rudník	
Datum podání žádosti:		9. 1. 2019	IČO: 63588650
Název výrobku/skupiny:		Dekorace z taveného skla	
Stručný popis:		<p>a) Dekorace vyrobené z taveného skla (jednotlivé části jsou vyřezány ze skla, následně se zkompletují do požadovaného dekoru a poté procházejí tavícím procesem v peci při teplotě cca 800 stupňů).</p> <p>b) Mozaika – plošná figurální nebo ornamentální výzdoba, sestavená z různotvarých hranolků a kostiček z různých materiálů (sklo, keramika) upevněná tmelem nebo lepidlem. www.evaedler.com</p>	
Bodové hodnocení:		uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Tradice:		0	0
Místní suroviny:		0	0
Ruční/řemeslná/duševní práce:		4	5
Motiv / specifická pro region:		3	3
Výjimečné vlastnosti		5	3
Celkem bodů:		12	11

Paní Edler je členkou AIMC (Mezinárodní asociace moderních mozaikářů) a členkou Art a kraft mozaika pro ČR. Webové stránky www.evaedler.com zatím nefungují, ale jsou v přípravě. Použité sklo nakupuje částečně ve Skalici od České Lípy, původem je ale zahraničního původu kvůli požadovaným vlastnostem materiálu. Výrobky jsou vyráběny na zakázku a výstavy,

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

připravuje také kolekci pro jarmarky. Paní Edler se techniku výroby naučila v Anglii a vyrábí mozaiky a dekorace z taveného skla přes 2 roky. Učila se od italských a anglických mistrů. Každý kus je originál. Objevuje se zde i motiv přírody a Krkonoš. Provozovnu má v Rudníku. Uvažuje o exkurzích do výroby. Pro prodej na jarmarky jsou vhodné menší skleněné dekorace z taveného skla a pro interiérové dekorace hotelů a veřejných prostor jsou vhodné mozaiky. Vystavuje v ČR i v zahraničí – Lyon.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků Dekorace z taveného skla.

č. 3	Jméno žadatele:	Soňa Anna-Marie Fišerová		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Poniklá 111		
Datum podání žádosti:		14. 5. 2018	IČO:	
Název výrobku/skupiny:		Glycerinová mýdla		
Stručný popis:		Jedná se o glycerinová mýdla ručně odlévaná s přidávkou bylin a rostlin vypěstovaných na zahradě (růže, levandule, meduňka, máta, jahoda, švestka, višně)		
Bodové hodnocení:		vedeno v žádosti:	schváleno komisí:	
Tradice:		2		
Místní suroviny:		2		
Ruční/řemeslná/duševní práce:		5		
Motiv / specifičnost pro region:		1		
Výjimečné vlastnosti		2		
Celkem bodů:		12		

Žadatelka má již certifikované medy a ručně spřádané příze. Mýdla z glycerinové hmoty odlévá do formy, přidá nasušené bylinky a ovoce ze zahrady a případně esenciální olej. Mýdla jsou ručně balena a opatřena vlastní etiketou. Výjimečnost spočívá v ruční výrobě mýdla s použitím bylin a ovoce z vlastní zahrady v Poniklé. Výroba není možná ve velkém.

Certifikační komise žádost nehodnotila, protože nebylo předloženo prohlášení o nezávadnosti výrobků z akreditované laboratoře.

č. 4	Jméno žadatele:	Alois Mejsnar – Rodinná farma Mejsnarovi		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Kunčice nad Labem 54		
Datum podání žádosti:		3. 4. 2019	IČO:	15038661
Název výrobku/skupiny:		Mléčné výrobky		
Stručný popis:		Farma Mejsnar byla založena po roce 1991 a na podkrkonošských pastvinách pasou skot. Dnes hospodaří na 200 hektarech zemědělské půdy a chovají kolem 150 ks skotu. Od roku 1997 zpracovávají mléko ve vlastní minimlékárně. Vzhledem ke způsobu výroby, kterým mléko zpracovávají, nabízí svým zákazníkům pravé „domácí“ mléčné výrobky. Produkty: pasterované mléko, kefír, čerstvý smetanový sýr s různými příchutěmi, tvaroh, jogurt a smetana.		

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

	Mléko prodávají ve vratných skleněných lahvích, jak tomu bylo dříve.	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Tradice:		
Místní suroviny:		
Ruční/řemeslná/duševní práce:		
Motiv / specifická pro region:		
Výjimečné vlastnosti		
Celkem bodů:		

www.mlekoazdodomu.cz, rodinná farma Mejsnarů rozváží a zásobuje zájemce mléčnými výrobky po třech trasách Krkonoš, Podkrkonoší a Českého ráje. Provozovna je otevřená veřejnosti v Kunčicích nad Labem a kravín mají v Klášterecké Lhotě. V tomto roce se zapojili do projektu Krakonošova stopa po řemeslech, tradicích a originálních produktech

Certifikační komise potvrdila právo užívat značku KRKONOŠE originální produkt skupině Mléčné výrobky.

č. 5	Jméno žadatele:	Petr Spurný		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Mladé Buky – Kalná voda 10		
Datum podání žádosti:		13. 5. 2019	IČO:	08055718
Název výrobku/skupiny:		Dřevěné plastiky		
Stručný popis:		Dřevořezba – jedná se o zakázkovou výrobu, co kus, to originál. Vše je ruční práce, od kmene až k finálnímu výrobku. Vystavená díla si lidé mohou prohlédnout na Hadí stezce a dětském hřišti u OÚ v Rudníku.		
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:		
Tradice:	1	1		
Místní suroviny:	5	5		
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5	5		
Motiv / specifická pro region:	4	3		
Výjimečné vlastnosti	5	3		
Celkem bodů:	20	17		

Dřevosochání se pan Spurný věnuje na vedlejší činnost již 7 let. Použitý materiál je z okolí – Krkonoš. Zpracovává především modřín a dub. Dřevo z Krkonoš má hustější letokruhy. Použitě nářadí pila, dláta a ošetřeno olejem, barvou dle přání zákazníka. Jeho tvorbu můžeme vidět v hotelu v Harrachově. Jezdí na dřevosochařské akce – ukázka výroby soch, zvířat a přírodních motivů.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků Dřevěné / plastiky.

č. 6	Jméno žadatele:	Blanka Kučerová – vydavatelství Oblak		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Věnceslava Metelky 67, 512 11 Vysoké nad Jizerou		

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

Datum podání žádosti:	30. 5. 2019	IČO:	72863544
Název výrobku/skupiny:	Rodinné sešity na cesty		
Stručný popis:	Rodinné sešity na cesty, pro odpolední či večerní zábavu na vaší dovolené, ale také pro domácí vzdělávání, pro školy v přírodě, pro hodiny vlastivědy, angličtiny/němčiny, zeměpis, pro seniory, pro zábavu z vybarvování. Formát A4, barevná titulní stránka, 15 černobílých stránek k objevení a vybarvení. V současnosti je vyrobeno 13 vlastivědných omalovánek, z toho 6 je krkonošských (Vysoké nad Jizerou, Rokytnice nad Jizerou, Poniklá, Paseky nad Jizerou, Harrachov, Jilemnice, nástěnný kalendář a řadu pohlednic).		
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:	
Tradice:	1	1	
Místní suroviny:	5	3	
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5	5	
Motiv / specifičnost pro region:	5	5	
Výjimečné vlastnosti	5	5	
Celkem bodů:	21	19	

www.vydavatelstvi-oblak.cz, Název vydavatelství vymyslela sestra paní Kučerové – Omalovánky BLAnky Kučerové. Tvorbě omalovánek předchází emoční mapa a dotazníkové šetření z dané obce. Omalovánky jsou zaměřeny na městské, sakrální a přírodní památky včetně regionálních produktů a významných osobností. Omalovánky jsou dílem autorské dvojice – ilustrace Eva Hanoutová, text a marketing Blanka Kučerová. K omalovánkám vytvořila vlastní merche produkty – obláčkové desky, pastelkovník, batoh apod. Omalovánky vychází i v jazykových mutacích. Zpravidla se jedná o zakázkovou tvorbu měst a institucí. Návrh produktu trvá min. 6 týdnů. Žadatelka uskutečnila i Oblakový výlet dle tematických omalovánek z Prahy s dětmi. Zakázková tvorba např. pro Liberecký kraj – Pastelka, Brno a Praha 4. Pohlednice, přání a reprodukce obrazů tiskne v Turnově a v Semilech ostatní.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků Rodinné sešity na cesty.

č. 7	Jméno žadatele:	Jaroslav Rotter		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Levského 3222/3, 143 00 Praha 4, rotter.jarda@seznam.cz , Tel.: 603145985, Štěpanická Lhota 49, Benecko		
Datum podání žádosti:	21. 6. 2019	IČO:	48338915	
Název výrobku/skupiny:	PUMPRNIKL Perník z Krkonoš			
Stručný popis:	Perník vyrobený podle upraveného receptu krkonošského perníku z 18. století. Jedná se o slepovaný kulatý perník. Do těsta se přidává podle upraveného receptu šípkový karamel, žaludová a rakytníková mouka. Přesné složení je uvedeno na etiketě, pracovní postup považujeme za výrobní tajemství – lze sdělit pouze ústně. Celý výrobní proces			

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

	včetně balení je ruční práce.	
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Tradice:	0	0
Místní suroviny:	3	
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5	4
Motiv / specifičnost pro region:	5	4
Výjimečné vlastnosti	4	3
Celkem bodů:	17	11

Inspirací je vzpomínka na babičku paní Libuši Rybenskou z Chotěvic, která dětem dělala perníky, do kterých přidávala také žaludovou mouku; perníky mazala švestkovým povidlím a sypala vlašskými ořechy. Babička perníku říkala „pumpník“.

Sbírka receptů Krkonošská kuchařka od autora Jiřího Marholda (nakladatelství Kruh, Hradec Králové 1991), kde je na straně 239 uveden recept na původní perník „pumpník“. Namísto sirobu vyráběného z cukrové řepy používáme šípkový sirup, ze kterého děláme karamel do těsta. Úryvek od zákazníka z knihy: „*Za každých, i těch nejskromnějších poměrů si v chudém a šetrném kraji, jako jsou Krkonoše a Podkrkonoši, lidé snažili osladit chvíle sváteční také perníkem. Z doby 1335 se uvádí řada druhů perníků, který se už dostal „na hora“ a tam se pekl.....Roku 1849 se na Vysocku začal dělat „pumpník“, perník z pšeničné mouky známý ještě donedávna (jako např. pardubický perník). Dával se do něho med a kromě toho sirob.*“ Výrobek považuje žadatel za nadstandardní, jak z hlediska preciznosti zpracování (celý výrobní proces je výlučně ruční práce včetně přípravy obalového materiálu – visačka a některých ingrediencí – šípkový sirup/karamel, rakytníková mouka), tak funkčnosti (jedlý dárek z Krkonoš). Díky balení výrobku do tvaru „bonbónu“ a pro perník atypický kulatý tvar přiřazuje perníku vlastní identitu a originalitu. Perník vyniká estetickými (tvar, balení, etiketa) a smyslovými vlastnostmi (vyvážená chuť perníku a náplně, specifické poměry a druhy koření), které žádný jiný výrobek na českém trhu nemá.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt výrobku PUMPRNIKL Perník z Krkonoš. Pro přidělení bodů za obsah místní surovin je nutno doložit jejich původ (tzn. výrobce z regionu nebo vzdálenosti do 50 km).

č. 7	Jméno žadatele:	BIOFARMA POD HÁJKEM, s.r.o., Ing. Hana Řehořková		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Horní Branná 117, 512 36		
Datum podání žádosti:		25.6.2019	IČO:	247 36 261
Název výrobku/skupiny:		BIO hovězí maso, droby, kosti		
Stručný popis:		<ul style="list-style-type: none"> • BIO hovězí maso výsekové • BIO hovězí DROBY • BIO hovězí kosti <p>Maso zvířat narozených, odchovaných a poražených na farmě v Horní Branné a Jilemnici. Maso zrající suchou cestou, 4 – 6 týdnů, následně vakuované zabalené dle sortimentu.</p>		
Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:		

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

Tradice:	5	5
Místní suroviny:	5	5
Ruční/řemeslná/duševní práce:	5	5
Motiv / specifičnost pro region:	1	1
Výjimečné vlastnosti	5	5
Celkem bodů:	21	21

Hovězí maso, droby i kosti mají certifikaci BIO. Jedná se o 100 procentní ruční práci a místní suroviny. Zvířata jsou na malofaremní porážce ručně poražena, maso z nich je ručně bouráno i ručně zabaleno. <https://biofarmapodhajkem.webnode.cz/>. Rodinná farma od roku 1868. Certifikát KEZ na potraviny ze dne 18. 6. 2019, registrační lístek provozovny – Českomoravská společnost chovatelů.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků BIO hovězí maso, droby, kosti s podmínkou, že do 31. 7. 2019 proběhne návštěva dvou členů certifikační komise v provozovně žadatele, kde budou předloženy vzorky certifikovaných výrobků.

č. 8	Jméno žadatele:	Jiří Vondrák	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Rudník 54, 543 72	
Datum podání žádosti:		24. 6. 2019	IČO: 47465816
Název výrobku/skupiny:		Psí spřežení	
Stručný popis:		Jedná se o projíždky se psím spřežením v Krkonoších v období od podzimu do jara. Individuální projíždky i firemní akce.	
Bodové hodnocení:		uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Žadatel zaměstnává alespoň jednu osobu s trvalým pobytem v území značky		0	0
Zážitek je provozován celoročně		0	0
Funkční navigační systém k zážitku (cedule, směrovky)		1	1
Zázemí pro návštěvníky		0	0
Ucelená webová prezentace zážitku		1	1
Nabídka pro široké spektrum návštěvníků (rodiny s dětmi, dětské skupiny, senioři apod.)		1	1
Tradice – provozovatel nebo zážitek jakkoli napomáhá zachování tradic regionu		0	0
Spolupráce v rámci regionu (zážitek je propojen s dalšími aktivitami a akcemi)		1	1
Provozovatel zážitku informuje o možnostech využití veřejné dopravy, stravování, ubytování a		1	1

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

dalších službách v cestovním ruchu v okolí		
Podpora značených produktů „KRKONOŠE originální produkt®“	0	0
Sídlo firmy v regionu	1	1
Ocenění nabízených služeb – získání speciálního ocenění v oboru, certifikace Českého systému kvality služeb	1	1
Zařízení prokazatelně přispívá k ekologii a ochraně okolní přírody	0	0
Bonus: dlouhá tradice, důraz na kvalitu, sportovní úspěchy	0	3
Celkem bodů (min. 5 bodů):	7	10

www.psisprezeni.cz, [@psisprezeni.cz](https://www.facebook.com/psisprezeni.cz), GPS a mapa na webových stránkách a Facebooku, projížďky jsou určeny pro všechny věkové kategorie, spolupracuje s obcí Rudník a na akcích pro děti prezentuje psy a možnost projížďky na saních či káře se psy. Zvláštní ocenění – kynolog roku (mushing) 2013 a 2017, pamětní medaile hejtmana Královéhradeckého kraje za příkladnou reprezentaci kraje v oblasti sportu 2017, svým klientům nabízí individuální přístup a max. pozornost, podrobné informace v oblasti psího sportu. Pan Vondrák má 25 produktivních psů, 40 psů celkem. Je krkonošským patriotem a spolupracuje s KRNAPEM. Upřednostňuje kvalitu nad kvantitou. Projížďky jsou vedeny pod dozorem a spřežením pana Vondráka a za ním mohou jet max. 2 spřežení, celkem 12 psů. Projížďky nabízí max. 3 x za den.

Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt zážitku Psí spřežení.

č. 9	Jméno žadatele:	Karel Polívka	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:			
Datum podání žádosti:		24. 6. 2019	IČO:
Název výrobku/skupiny:		Krkonošská pivní stezka	
Stručný popis:		Jedná se o zážitkovou stezku v Krkonoších, která je marketingovým nástrojem pro minipivovary na horách. Funguje 6. rokem, zapojeno 5 minipivovarů.	
Bodové hodnocení:		uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Žadatel zaměstnává alespoň jednu osobu s trvalým pobytem v území značky		1	1
Funkční navigační systém k zážitku (cedule, směrovky)		1	1
Zázemí pro návštěvníky		1	1
Ucelená webová prezentace zážitku		1	1
Nabídka pro široké spektrum návštěvníků (rodiny s dětmi, dětské skupiny, senioři apod.)		1	1
Tradice – provozovatel nebo zážitek jakkoli napomáhá		1	0

Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



26. 6. 2019

zachování tradic regionu		
Spolupráce v rámci regionu (zážitek je propojen s dalšími aktivitami a akcemi)	1	1
Provozovatel zážitku informuje o možnostech využití veřejné dopravy, stravování, ubytování a dalších službách v cestovním ruchu v okolí	1	1
Podpora značených produktů „KRKONOŠE originální produkt“ [®]	1	1
Sídlo firmy v regionu	1	1
Ocenění nabízených služeb – získání speciálního ocenění v oboru, certifikace Českého systému kvality služeb	1	1
Zařízení prokazatelně přispívá k ekologii a ochraně okolní přírody	1	0
Bonus: Průkopnický čin při organizaci spolupráce mezi podnikateli v regionu	1	3
Celkem bodů (min. 9 bodů):	13	13

www.krkonoskapivnistezka.cz, [@krkonoskapivnistezka](https://www.instagram.com/krkonoskapivnistezka), [#krkonoskapivnistezka](https://www.facebook.com/krkonoskapivnistezka), Krkonošská pivní stezka se koná 6. rokem. Jedná se o marketingový nástroj lokálních minipivovarů, které se vzájemně podporují. V rámci stezky mohou turisté v Krkonoších navštívit a ochutnat pivo z 5 pivovarů (Fries, Medvěd, Trautenberk, Hendrych, Sněžka) a vyhrát zajímavé ceny. Webové stránky v jazykových mutacích ČJ, AJ a NJ. Stezka je brána jako národní produkt České republiky v rámci mezinárodní propagace CzechTourismu. Jedná se o sportovní a gastronomický zážitek. Partnerem Krkonošské pivní stezky je Svazek měst a obcí Krkonoše a web Kudy z nudy. Ze statistiky z jednoho roku vyplývá, že stezku navštívilo minimálně 400 turistů, kteří se zapojili do slosovací soutěže. Propagace stezky je i na Pivních slavnostech v Jilemnici a ve Vrchlabí.
Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt zážitku Pivní stezka.

V Rudniku dne 26. 6. 2019

Zapsala: Mgr. Petra Hartmanová

Ověřili:

PhDr. Michal Vávra

Mgr. Olga Hájková