

# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

## 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, Krkonošské muzeum Správy KRMAP), Ing. Hana Řehořková (Biofarma Pod Hájkem)

## Přítomní hosté s poradním hlasem:

PhDr. Kateřina Čadilová (Asociace regionálních značek)

## Účast žadatelů:

SA MAPA, Miroslav Latín – zastoupen paní Latínovou, Petr Šmíd, Hana Řehořková, Zdeňka Vejnarová, Martina Poliaková, Jan Hradecký – Alena Mihulková - omluveni

## Pořádková rozhodnutí:

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

## Ověřovatelkami zápisu byly stanoveny:

Ing. Hana Řehořková, Mgr. Kateřina Fejglová

## 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 byli členové komise proškoleni ohledně hodnocení a certifikace výrobků a zážitků.

Přehled přijatých žádostí o udělení značky KRKONOŠE originální produkt®

## Rozhodnutí o žádostech o udělení značky:

### Přehled přijatých žádostí o udělení značky KRKONOŠE originální produkt®

č. 1	Jméno žadatele:	SA MAPA spol., s.r.o. – Marcela Fujerová, <a href="http://www.grandlada.cz">www.grandlada.cz</a> , <a href="mailto:info@samapa.cz">info@samapa.cz</a> , 728 137 626		
	Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:	Náchodská 304, 541 03 Trutnov		
	Datum podání žádosti:	3. 2. 2020	IČO:	25936662
	Název výrobku/skupiny:	<b>Krkonošské bobky</b>		
	Stručný popis:	Plně ručně vyráběné křehké sladké pečivo ve tvaru bobku s lískovým oříškem uvnitř, obalované v cukru, vyráběné v různých přírodních chuťových variantách (např. fenykl, citrón, kakao mix). Na etiketě je ilustrace Krakonoše. Ručně baleno.		

# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

Bodové hodnocení:	uvedeno v žádosti:	schváleno komisí:
Tradice:	0	5
Místní suroviny:	0	2
Ruční/řemeslná/duševní práce:	0	4
Motiv / specifičnost pro region:	0	5
Výjimečné vlastnosti	0	5
<b>Celkem bodů:</b>	0	<b>21</b>

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

Výjimečné vlastnosti Krkonošského bobku jsou v používání základních surovin z původního receptu, bez přídavku chemických látek a barviv, chutě jsou tvořeny pouze kořením, nikoliv náhražkami. Na výrobu se používá pravé máslo. Trvanlivost je přirozeností surovin a technologií výroby, nikoliv konzervanty. Celý produkt je vyráběn ručně.

SA MAPA má 7 zaměstnanců, 2 cukrárny v republikovém stylu Lada v Bělohradu a Grand v Janských lázních. Návrh etikety tvoří ilustrace cukrářky Amálie Šubová, Trvanlivost výrobku jsou 3 měsíce. Orientační cena – 59,-Kč/balení.

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt Krkonošským bobkům s doporučením, aby výrobce využíval mléčné suroviny z okolních mlékáren.**

č. 2	Jméno žadatele:	<b>Miroslav Latín, PENZION U KOSTELA, www.dzemy-babicky-jarusky.cz</b>		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Strážné 155, 543 52 Strážné		
Datum podání žádosti:		22.1.2020	IČO:	40102521
Název výrobku/skupiny:		<b>Domácí Ja-mík od babičky Jarušky</b>		
Stručný popis:		a) Domácí Ja-mík od babičky jsou džemy, které obsahují vysoké procento ovoce nebo zeleniny a obsahují nižší obsah cukru. b) výroba pampeliškového medu		
<b>Bodové hodnocení:</b>		<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>	
Tradice:		21 – 50 let	0	
Místní suroviny:		35 – 59%	4	
Ruční/řemeslná/duševní práce:		100%	5	
Motiv / specifičnost pro region:		Místní název a konkrétní motiv na etiketě	3	
Výjimečné vlastnosti		vysoké % ovoce a zeleniny, nižší obsah cukru, proto se nenazývají džemy	5	
<b>Celkem bodů:</b>			<b>17</b>	

[www.dzemy-babicky-jarusky.cz](http://www.dzemy-babicky-jarusky.cz) Džemy obsahují vysoký podíl ovoce nebo zeleniny a méně cukru. Z tohoto důvodu se podle názvosloví SZPI nejedná o džemy, ale ovocné pomazánky, a výrobkyně používá vlastní název ja-mík. U některých výrobků je chuť doladěna různými kořeními (např. u červené řepy, cukety, hrušky ...). Všechny regionální suroviny jsou bez chemických



# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

přísad. Obal ja-míků a medu je přizpůsoben vesnickému prostředí. Je dobře recyklovatelný. Účast na Vesnici roku, advent v Horní Branné, Food festival. Prodej Obchůdek u dvou sojek ve Strážném, Studenec, Jilemnice a Praha–Suchdol a Praha–Měcholupy. E-shop – [www.dzemy.babicky-jarusky.cz](http://www.dzemy.babicky-jarusky.cz).

Používání vlastní zeleniny a ovoce ze své zahrádky, červená řepa – Sklenařice, šípek – Lánov, brusinky Krkonoše apod. Prodej dárkového balení na přání zákazníka. Skladové množství – cca 2 000ks, výroba 1000ks/měsíc v sezóně sběru, orientační cena – 90 – 110,-Kč, trvanlivost – 2 roky, konzervace – zavařením, bez konzervantů, pouze citrón.

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků Domácí Ja-mík od babičky Jarušky a pampeliškový med s podmínkou, že certifikát je udělen pouze produktům s ovocem a zeleninou z Krkonoš.**

č. 3	Jméno žadatele:	Petr Šmíd, Peca.smid@seznam.cz	
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Rudník 79, 543 72 Rudník	
Datum podání žádosti:		9.2.2020	IČO: 65716337
Název výrobku/skupiny:		<b>Dřevěné dekorace</b>	
Stručný popis:		Jedná se o vypalované obrázky ze dřeva, dřevěné svícný, krmítka pro ptáky, hmyzí hotely. Na výrobu některých výrobků používají „recyklované“ dřevo a lahve.	
<b>Bodové hodnocení:</b>		<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>
Tradice:		déle než 100 let	1
Místní suroviny:		75 – 99%	4
Ruční/řemeslná/duševní práce:		téměř nebo úplných 100%	5
Motiv / specifická pro region:		motiv z regionu včetně popisu, přírodní produkt nebo užitečný výrobek související se životem na venkově.	3
Výjimečné vlastnosti			3
<b>Celkem bodů:</b>		4	<b>16</b>

[www.pecasmid.cz](http://www.pecasmid.cz) Jedná se o skupinu výrobků z paletového dřeva a překližky, vypalované obrázky, hmyzí hotely a budky pro ptáky. Dřevo z jednorázových palet od Model Obaly Hostinné, palivové dřevo z místních lesů a překližka od Dřevotrust Trutnov. Krájecí prkénka a obrabečky jsou z materiálu mimo region. Výroba dřevěných prkének s vlastními krkonošskými recepty. Prkénka natřít jedlým olejem a nedávat do myčky.

Jedná se o ruční výrobu manželů Šmídových. Pan Šmíd zhotoví polotovary a paní Šmídová pájkou vytvoří přírodní motivy, Krakonoše podle podoby pana Peterky. Krmítka jsou vyrobená z použitého dřeva a skleněných lahví v souladu s ochranou životního prostředí. Jedna ze zakázek byla pro domov důchodců v Lamperticích – věčný kalendář. Jedná se o kalendář na procvičení jemné a hrubé motoriky a slouží mimo jiné jako zdroj motivace pro seniory (navlékání, otáčení, procvičení prstů, paměťová hra). Velká zakázka byla i pro MŠ obrabečky se jmény dětí. Prodej zakázkové výroby na webovém tržišti Fler, v infocentrum v Hostinném, na trzích v Hostinném/Flerjarmark/Jilemnice. Orientační cena – podtácky do 70,-Kč.



# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině výrobků  
Dřevěné dekorace.**

č. 4	Jméno žadatele:	<b>Jan Hradecký – Alena Mihulková, společnost FO, Mihulkova.hradecky@seznam.cz</b>		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Libštát 19, 512 03 Libštát		
Datum podání žádosti:		13. 1. 2020	IČO:	13167812
Název výrobku/skupiny:		<b>Ovečky z Bělé</b>		
Stručný popis:		Chov oveček plemene Suffolk. V chovu mají pouze jedince s dohledatelným původem - dlouhověkost, dobré zdraví, je vhodné k chovu v drsnějších podmínkách. Jedná se o ideální propojení hnojení pro certifikovaný česnek – jetel a trus pasených ovcí. Ovečky jsou chovány přírodním způsobem – celoroční pasení na loukách v Bělé.		
<b>Bodové hodnocení:</b>		<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>	
Tradice:			<b>3</b>	
Místní suroviny:			<b>5</b>	
Ruční/řemeslná/duševní práce:			<b>5</b>	
Motiv / specifičnost pro region:		V názvu je obsažen místní název z regionu a na etiketě je konkrétní motiv z regionu	<b>2</b>	
Výjimečné vlastnosti			<b>0</b>	
<b>Celkem bodů:</b>		<b>4</b>	<b>15</b>	

[www.ceskydomacicesnek.cz](http://www.ceskydomacicesnek.cz) Žadatel chová ovečky plemene Suffolk – černošedé masné plemeno středního až většího tělesného rámce a osvalení. Živá hmotnost beranů v dospělosti je 100–140 kg, u bahnic okolo 80 kg. V případě zájmu o koupi lze objednávat celoročně. Nabízí také prodej chovných ovcí. Chov přírodním způsobem – celoročně na pastvinách v Bělé, kde hospodařil děda. Jsou členem Českomoravské společnosti chovatelů, a.s.

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt Ovečkám z Bělé.**

č. 5	Jméno žadatele:	<b>Biofarma Pod Hájkem, s.r.o.</b>		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Horní Branná 117, 512 36, <a href="mailto:bio-klub@volny.cz">bio-klub@volny.cz</a> , Tel.: 487 989 076		
Datum podání žádosti:		3.3.2020	IČO:	247 36 261
Název výrobku/skupiny:		<b>Krkonošské hovězí speciality</b>		
Stručný popis:		Jedná se o masné výrobky vyráběné pouze z faremního (vlastního) hovězího masa bez přídavku vepřového: 1) tepelně opracované masné výrobky – párky, salámy,		



## Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

	2) fermentované trvanlivé masné výrobky – klobásy, salám, hovězí šunka. Vše bude mít certifikaci BIO.	
<b>Bodové hodnocení:</b>	<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>
Tradice:	5	<b>5 (krávy, kozy původně v Krkonoších)</b>
Místní suroviny:	4	<b>5</b>
Ruční/řemeslná/duševní práce:	4	<b>4</b>
Motiv / specifičnost pro region:	1	<b>1</b>
Výjimečné vlastnosti	5	<b>5</b>
<b>Celkem bodů:</b>	19	<b>20</b>

[www.shop-biomaso.cz](http://www.shop-biomaso.cz) Maso pochází z kříženek masných plemen Charolais a Limousine. Zvířata chovají pastevním systémem – na krkonošských loukách v Horní Branné a v Jilemnici. Zvířata jsou certifikována BIO – kontrolní organizací KEZ. o.p.s. Výroba biopotravin – a tedy i BIO HOVĚZÍHO MASA z bio farmy vylučuje použití umělých ochucovadel, barviv, chemických přípravků na úpravu aromat, chuti či konzistence. Trvanlivosti se u bio hovězího masa dosahuje přísným dodržováním hygienických zásad při porážce, zrání, bourání, balení a skladování masa. Požadovaná kvalita masa začíná již před porážkou. Zvířata nejsou před porážkou stresována, protože jsou porážena přímo v areálu naší farmy – v certifikované malofaremní porážce. [www.biofarmapodhajkem.cz](http://www.biofarmapodhajkem.cz). Do hovězích specialit se přidává pouze sůl a koření (pepř, paprika, bergamon atd. (3 % soli a 3 % přídatných látek). V bourárně zpracují 1 kus týdně. Při vysušení a zrání masa je min. 30 % ztráta. Obhospodařují 65 hektarů a z toho je 10 hektarů orné půdy (základna pro dobytek). Dobrá praxe čerpána z exkurzí ze zemědělství ze zahraničí. Farma je v provozu od 1868 zemědělství, 2 zaměstnanci, 1 DPP v bourárně, 1 DPP úklid v penzionu.

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt skupině produktů Krkonošské hovězí speciality.**

<b>č. 6</b>	Jméno žadatele:	<b>Zdeňka Vejnarová</b>		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		Metyšova 1196, 514 01 Jilemnice		
Datum podání žádosti:		7. 2. 2020	IČO:	87489147
Název výrobku/skupiny:		<b>Zdeňky běžky</b>		
Stručný popis:		Výuka běhu na lyžích v období zimních měsíců. Místo konání dle aktuálních sněhových podmínek v Krkonoších.		
<b>Bodové hodnocení:</b>	<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>		
Žadatel zaměstnává alespoň jednu osobu s trvalým pobytem v území značky	0	<b>1</b>		
Zážitek je provozován celoročně	0	<b>0</b>		
Funkční navigační systém k zážitku (cedule, směrovky)	0	<b>1</b>		

## Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

Zázemí pro návštěvníky	0	0
Ucelená webová prezentace zážitku	1	1 (web, Facebook, Instagram)
Nabídka pro široké spektrum návštěvníků (rodiny s dětmi, dětské skupiny, senioři apod.)	1	1
Tradice – provozovatel nebo zážitek jakkoli napomáhá zachování tradic regionu	1	1
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	0	1
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	0	0
Zařízení prokazatelně přispívá k ekologii a ochraně okolní přírody	0	0
Bonus: dlouhá tradice, důraz na kvalitu, sportovní úspěchy	0	1
<b>Celkem bodů (min. 5 bodů):</b>	5	8

[www.zdenky.bezky.cz](http://www.zdenky.bezky.cz) Výuka běhu na lyžích individuální nebo skupinová. Jedná se o outdoorovou aktivitu v Krkonoších. Žadatelka má ucelenou webovou prezentaci zážitku pro široké spektrum návštěvníků. Bývalá biatlonová reprezentantka, trojnásobná účastnice olympijských her (Salt Lake City, Turín, Vancouver) a několikanásobná mistryně České republiky. Narodila se v Jilemnici a také zde v průběhu studia na sportovním gymnáziu nastartovala svoji sportovní kariéru. Škola ZdeňkyBežky není provozována 3 roky, ale první zimní sezónu. Výuka bruslařské techniky, kurzy 2x v týdnu nebo dle osobní domluvy, 4 lokality (Horní Mísečky, Jilemnice, Vrchlabí). Lekce trvá 1,5 hod.. Zkušenosti s teambuildingem – lyžařské vícedenní kurzy, skupina max. 6, teambuilding ve 3 skupinách. Motivací pro děti byla i soutěž (cena - brand čelenka).

- Rozhodnutí certifikační komise:  
**Certifikační komise udělila výjimku a značku KRKONOŠE originální produkt udělila zážitku Zdeňky běžky.**



# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

č. 7	Jméno žadatele:	Tkalcovské muzeum, z.s.		
Adresa provozovny (nebo trvalé bydliště), případně další kontakty:		U Božích muk 22, Trutnov		
Datum podání žádosti:		26.2.2020	IČO:	22680152
Název výrobku/skupiny:		Příběh tkalce Jana		
Stručný popis:		<p>Prohlídka muzea je interaktivní a s průvodcem. Ten vás seznámí se zpracováním základních textilních surovin, především lnu, předením, tkaním ale i s běžným životem v domácnostech tkalců. Během prohlídky si můžete sami zpracovat kousek lnu a vyrobit si provázek ze lnu, vyzkoušet si práci na kolovratu nebo stavu. Vlastnoručně budete pracovat na dobových nástrojích a dozvíte se spoustu zajímavostí. Na konec prohlídky jsou připravené zábavné úkoly a kvízy. Po prohlídce muzea si můžete v naší dílně vyzkoušet některou z výtvarných technik. Otevřeno je od května do září, středa-sobota, 10–15 hodin, nebo po předchozí domluvě. V zimě otevřeny kurzy a rekvalifikace. <a href="http://www.dumpodjasanem.cz">www.dumpodjasanem.cz</a>.</p>		
<b>Bodové hodnocení:</b>		<b>uvedeno v žádosti:</b>	<b>schváleno komisí:</b>	
Žadatel zaměstnává alespoň jednu osobu s trvalým pobytem v území značky		1	1	
Zážitek je provozován celoročně		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 zachování tradic regionu		1	1	
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	

# Zápis z Certifikační komise regionální značky KRKONOŠE originální produkt



4. 3. 2020

Ocenění nabízených služeb – získání speciálního ocenění v oboru, certifikace Českého systému kvality služeb	0	0
Zařízení prokazatelně přispívá k ekologii a ochraně okolní přírody	1	1
Bonus: dlouhá tradice, důraz na kvalitu, sportovní úspěchy	1	1
<b>Celkem bodů (min. 5 bodů):</b>	<b>11</b>	<b>13</b>

Dům pod jasanem provozuje tkalcovské muzeum a výtvarnou dílnu. Lektoři v prostředí zrekonstruovaného statku vyučují základy lidových řemesel (keramiky, tkání, předení, košíkářství, drátování, zpracování vlny, práce ze slámou a šustím) a výtvarné techniky (malba na textil, batika, výroba mýdel, svíček, šperků aj.) včetně rekvalifikačního kurzu RUČNÍ TKADLEC a Košíkář. [www.dumpodjasanem.cz](http://www.dumpodjasanem.cz)

Zpracování lnu – výroba lněného provázku v rámci prohlídky. Muzeum pořádá celostátní setkání tkalců a přadlen (max. 15 míst pro seminář). Kapacita pro muzeum je 50 lidí. Muzeum připravuje Cech tkalců, přadlen a barvířů a nové video.

Rozhodnutí certifikační komise:

**Certifikační komise udělila značku KRKONOŠE originální produkt zážitku Příběh tkalce Jana.**

Zapsala:

Mgr. Petra Hartmanová akční skupina Krkonoše, z. s.  
Prostřední Lánov 39, 543 41 Lánov  
IČ: 27905844 | [www.mas-krkonoše.cz](http://www.mas-krkonoše.cz)

Ověřila:

Ing. Hana Řehořková

Mgr. Kateřina Fejglová