



Vážení potravináři,
dovolujeme si Vás pozvat k účasti v tradiční soutěži

„Potravina a potravinář Královéhradeckého kraje 2019“



Regionální agrární komora Královéhradeckého kraje organizuje již **14. ročník** soutěže.

Soutěž je realizována s finanční podporou Královéhradeckého kraje a je založená na výsledcích hlasování spotřebitelů prostřednictvím hlasovacích lístků a elektronického hlasování. Hlasy budou po ukončení soutěže sečteny a budou vyhlášeni vítězové v jednotlivých kategoriích a celkový vítěz soutěže. Hlasovací lístky a elektronické hlasy budou slosovány a výherci z řad spotřebitelů obdrží věcné ceny.

Soutěž pomáhá propagaci regionálních zemědělských a potravinářských produktů i jednotlivých potravinářů, přiblížení a uchování tradic. Podporuje zaměstnanost a ekonomický růst. Zatraktivňuje region pro turisty, kteří stále častěji vyhledávají lokální kvalitu a osobní kontakt s lokálními výrobci.

Všechny soutěžní potraviny a potravináře také představíme v podobě medailonků na našich facebookových a webových stránkách.

Logo „**Potravina a potravinář Královéhradeckého kraje**“ bude mít možnost užívat vítěz na oceněném výrobku.

Pravidla soutěže a seznam vyhlášených kategorií:

Základní podmínky pro účast v soutěži:

- přihlašovatel (výrobce) musí sídlit nebo mít provozovnu na území Královéhradeckého kraje
- přihlášený výrobek musí splňovat platné právní předpisy včetně platných předpisů Evropského společenství
- do soutěže může přihlašovatel přihlásit max. 3 potravinářské výrobky nebo zemědělské produkty
- přihláška do soutěže je zpoplatněna částkou 2 500,-Kč, poplatek uhradte na účet **177866504/0300**, jako **variabilní symbol** uveďte své **IČ**, částku uhradte do **30. 4. 2019**.

(Finanční prostředky získané z poplatku za přihlášku do soutěže budou použity na nákup potravin určených k ochutnávkám na propagačních akcích.)

V rámci celé soutěže se vyhláší absolutní vítěz a jednotliví vítězové v kategoriích:

1. **Alkoholické a nealkoholické nápoje**
2. **Lahůdky a cukrářské výrobky**
3. **Maso a masné výrobky**
4. **Mléko a mléčné výrobky**
5. **Mlýnské a pekárenské výrobky**
6. **Ovoce, zelenina a výrobky z nich**
7. **Ostatní výrobky**



Potravinářské trhy v jednotlivých okresech proběhnou v následujících termínech:

- **Jičín, Valdštejnovo náměstí – 24. 5. 2019** pátek 8.00-15.00 hod.
- **Náchod, Masarykovo náměstí – 28. 5. 2019** úterý 8.00-15.00 hod.
- **Trutnov, Krakonošovo náměstí - 31. 5. 2019** pátek 8.00-15.00 hod.
- **Rychnov nad Kněžnou, Staré náměstí – 7. 6. 2019** pátek 8.00-15.00 hod.
- **Hradec Králové, (místo a termín doplníme)**
- **Den propagace zemědělství, koupaliště Flošna, Hradec Králové 13. 9. 2019** pátek 8.00- 14.00hod.
- **Královéhradecké krajské dožínky, koupaliště Flošna, Hradec Králové 14. 9. 2019** sobota 8.00-17.00hod

Vítězové kategorií budou vyhlášeni na Královéhradeckých krajských Dožínkách dne 14. 9. 2019.

Na všech těchto akcích bude mít každý účastník soutěže zdarma k dispozici prodejní místo se stánkem a pivním setem a na požádání přívod elektřiny.

Celkovou prezentaci soutěže, včetně hlasování naleznete na webu www.potravinarroku.cz a na facebookových stránkách <https://www.facebook.com/SoutezPotravinaAPotravinar/>

Srdečně Vás zveme k zapojení se do této soutěže.

Celá soutěž je pro všechny účastníky možností propagace vaší společnosti a jejich výrobků.

Příhlášku do soutěže naleznete v příloze a vyplněnou odešlete do 30.4.2019

na e-mail: oakna@seznam.cz

nebo na adresu: Agrární komora Náchod
Tyršova 59
547 01 Náchod

Na přihlášce vyplňte účast na jednotlivých akcích, a zda potřebujete připojení elektrického proudu k Vašemu stánku

Bližší informace k soutěži obdržíte na telefonním čísle

+420 721 570 296 Ing. Rita Pernicová

Bližší informace k aktivitám na dožínkách na telefonním čísle

+420 702 082 483 Hana Pisarčíková

V Hradci Králové 18. 3. 2019

Hana Pisarčíková
ředitelka
Regionální agrární komory
Královéhradeckého kraje



**Závazná přihláška do soutěže
"Potravina a potravinář Královéhradeckého kraje 2019"
14. ročník**

Název firmy:
Adresa:
IČ:
DIČ:
Kontaktní osoba:
Telefon:
Email:
webové stránky:

Výrobky přihlašované k soutěži:

Výrobek č.1.
Výrobek č. 2.
Výrobek č. 3.

Účast na akcích:

Místo	Datum	Účast		
Jičín	24. květen 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Náchod	28. květen 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Trutnov	31. květen 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Rychnov n. Kněžnou	7. červen 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Hradec Králové	Doplníme	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Den propagace zemědělství Hradec Králové - trh	13. září 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
Královéhradecké krajské Dožínky Hradec Králové - trh	14. září 2019	ANO	<input type="checkbox"/>	NE

Zázemí				
Stánek	ANO	<input checked="" type="checkbox"/>	NE	<input type="checkbox"/>
Pivní set	ANO	<input checked="" type="checkbox"/>	NE	<input type="checkbox"/>
Elektřina	ANO	<input type="checkbox"/>	NE	<input type="checkbox"/>

Čestně prohlašuji, že jsem byl/a seznámen/a a souhlasím s pravidly soutěže, tržním řádem, veterinárními a hygienickými podmínkami.

Souhlas s účastí v soutěži stvrzuji svým podpisem:

Dne

v



REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Královéhradeckého kraje

Nerudova 37/32, 500 02 Hradec Králové

Příloha č. 1
k tržnímu řádu Prodejních akcí
pořádaných Regionální agrární komorou
Královéhradeckého kraje

Veterinární a hygienické podmínky pro prodej živočišných produktů
na potravinářských trzích

Obecná ustanovení

- 1) Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo zabráněno riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.
- 2) Musí být k dispozici vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
- 3) Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
- 4) Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
- 5) Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
- 6) Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé a/nebo studené pitné vody.
- 7) Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných a/nebo nepoživatelných látek a odpadu.
- 8) Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
- 9) Musí být potraviny umístěny tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace.
- 10) Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Prodejci musí nosit vhodný čistý a je-li nezbytné, ochranný oděv, musí dbát na vysoký stupeň čistoty.
- 11) Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.



**POTRAVINA
A POTRAVINÁŘ
KRÁLOVÉHRADECKÉHO
KRAJE**





REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Královéhradeckého kraje

Nerudova 37/32, 500 02 Hradec Králové

Prodej živočišných produktů ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů, zejména tyto požadavky:

- 1) **Čerstvé drůbeží a králičí maso** musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4 °C.
- 2) **Čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina** při teplotě do +7 °C v odpovídajícím zařízení.
- 3) **Skladovací teplota mléčných výrobků** ošetřených UHT je do +24 °C, ostatních mléčných výrobků +4 až +8 °C.
- 4) **Masné a rybí výrobky** se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem (nejčastěji do +5 °C).
- 5) Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje.
- 6) Dále musí být chráněny před kontaminací, zejména před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami.
- 7) Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami, a musí být snadno čistitelné. K dispozici musí být vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny zaměstnanců (včetně zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
- 8) Při prodeji nebalených produktů odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění popřípadě dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení přímo na místě prodeje. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).
- 9) Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 a § 8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěný údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem spotřeby.



**POTRAVINA
A POTRAVINÁŘ
KRÁLOVÉHRADECKÉHO
KRAJE**





REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Královéhradeckého kraje

Nerudova 37/32, 500 02 Hradec Králové

Prodej přebytků chovatelem

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů.

- 1) **Čerstvé drůbeží maso:** chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů krůt, 10 kusů hus, 10 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže týdně.
- 2) **Čerstvé králičí maso:** chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla.
- 3) **Vejce:** Při prodeji přebytků chovatelem nemusí být vejce prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C, chráněná před sluncem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec. Prodej obchodníkem (překupníkem): platí stejné podmínky jako při prodeji v obchodě (skladovací podmínky, balení, značení), množství neomezené. Požadavky na značení vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 a § 8.

Prodej medu

- 1) Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření.
- 2) K dispozici musí být informace o druhu medu a tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře.

Sezónní prodej živých ryb

- 1) Je nutno dodržet veterinární podmínky sezónního prodeje živých ryb.

Odpady

- 1) Odstraňování komunálního odpadu musí být součástí tržního řádu. Odstraňování odpadů živočišného původu musí být rovněž součástí tržního řádu.
- 2) Pro případ výskytu odpadů živočišného původu (vedlejší živočišné produkty II. a III. kategorie, které nejsou určeny k výživě lidí – dále jen VŽP) musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování těchto odpadů až do jejich odvozu asanační službou (uzavíratelné nádoby, které musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, a je-li



**POTRAVINA
A POTRAVINÁŘ
KRÁLOVÉHRADECKÉHO
KRAJE**





REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA

Královéhradeckého kraje

Nerudova 37/32, 500 02 Hradec Králové

nezbytné, dezinfikovatelné). Odpady nesmí představovat přímý nebo nepřímý zdroj kontaminace.

- 3) Prodejci, kteří nabízejí živočišné produkty na trzích opakovaně, musí při likvidaci VŽP vystavit obchodní doklad o odvozu a na vyžádání jej předložit kontrolnímu orgánu.

Sanitace

- 1) Tržní řád musí obsahovat pravidla čištění a dezinfekce a deratizace prostorů tržnice nebo tržiště a pravidla osobní hygieny osob podílejících se na zacházení s prodávanými živočišnými produkty.

Veterinární a související legislativa:

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU a RADY (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), jak vyplývá z pozdějších změn
- Vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, v platném znění
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
- Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

V Hradci Králové 19. 3. 2019



**POTRAVINA
A POTRAVINÁŘ
KRÁLOVÉHRADECKÉHO
KRAJE**

