

**Regionální agrární komora Jihomoravského kraje vyhlašuje dne 18. března
20. ročník soutěže ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025 a Chut' jižní Moravy 2025.**

Záštitu a organizační spolupráci převzala skupina čtyř významných jihomoravských institucí – Jihomoravský kraj (dále JmK), Mendelova univerzita v Brně (dále MENDLU), VETUNI a Regionální agrární komora Jihomoravského kraje (dále RAK JmK).

Přihlašovací dokumenty A,B,C najdete v příloze.

Kritéria hodnocení:

- I. **Inovativnost** – originalita, původ, regionalita, inovativnost ve zpracování, tradice výroby
- II. **Sensorické posouzení** – chuť vzhled, vůně apod.
- III. **Použité materiály, suroviny a způsob výroby** – technologická hlediska a způsob zpracování, využití místních surovin - % podíl původu z Jihomoravského kraje
- IV. **Specifické a pomocné posouzení** – vliv výrobku na zdraví zákazníka, dostupnost výrobku na trhu, bioprodukt.
- V. **Design výrobku** – označení, vzhled, obalová technika, ochrana před poškozením.

Ocenění „ZLATÁ Chut' jižní Moravy 2025“ získává absolutní vítěz v kategorii. Ocenění „Chut' jižní Moravy 2025“ je ohodnocení pro všechny další kvalitní a úspěšné výrobky. Udělené ocenění není časové omezeno.

Své výrobky můžete přihlásit do soutěže v těchto kategoriích:

I.	Pekařské výrobky
II.	Cukrářské výrobky
III.	Mléko a mléčné výrobky
IV.	Maso a masné výrobky – tepelně opracované
V.	Maso a masné výrobky – trvanlivé, včetně tepelně neopracovaných masných výrobků
VI.	Ryby a rybí výrobky
VII.	Ovoce a zelenina v syrovém i zpracované formě
VIII.	Mražené výrobky
IX.	Hotové výrobky – ostatní
X.	Ostatní potravinářské výrobky (med, ocet, koření, léčivky...)
XI.	Nealkoholické nápoje
XII.	Alkoholické nápoje (kromě vína)