



LÁVOVÁ ZEM



Reklama

HLEDAT

[Přihlásit](#) [Registrace](#)
[Bio-info](#)
[Zpravodaj Bio-info](#)
[Home](#) » [Zprávy](#) » [Domáci](#) » Českou biopotravinou roku 2008 je Vitaminátor

## Českou biopotravinou roku 2008 je Vitaminátor



Soutěž Česká biopotravina roku 2008 má svého vítěze. Stal se jím Vitaminátor 100% jablečná šťáva, který vyrábí Slavomír Soška na Opavsku. Vítěz převzal cenu dnes na s lavnostním gala večeru v pražském hotelu InterContinental. Do sedmého ročníku soutěže přihlásilo 27 českých potravinářských firem celkem 52 biopotravin.

### Porota ocenila novátorský koncept

Odborná porota se letos na celkovém vítězi, 100% jablečné šťávě Vitaminátor, shodla jednomyslně. Vedl ji k tomu nejen největší počet získaných bodů a výborná chuť moštu, ale především skutečnost, že mošt vzniká prostřednictvím pojiždné moštárny. Jde o prototyp vyrobený na míru v Rakousku. Firma zpracovává nejen vlastní produkci, ale službu nabízí i dalším pěstitelům ovoce či zeleniny. Jejich suroviny zpracuje do pěti- či desetilitrových balení, která díky pasterizaci vydrží až rok, po otevření zhruba šest týdnů. Sady Sosnová pěstují ovoce zhruba na stovce hektarů, jablka pak na 35 ha. Měsíčně zpracují zhruba 4,4 tun ovoce, ze kterého vyrobí 3 500 litrů šťáv.



„Porota ocenila, že přesun moštárny za producentem je mnohem elegantnější řešení, než hromadné svážení jablek. Lokální produkt má pak konkrétního výrobce i jasný původ. Navíc technologie produkci finálního výrobku přímo na místě řeší problémy dlouhodobého uskladnění a kvality moštu u menších producentů jablek“, zhodnotil vítězný produkt Pavel Maurer, předseda poroty. „Během sezóny s moštárnou objíždíme celou řadu pěstitelů, zajíždíme i na Slovensko. Vyrábíme 100 % šťávu z jakéhokoliv ovoce a zeleniny. Od loňského podzimu zpracováváme také v certifikované biokvalitě“, říká Slavomír Soška, vítěz soutěže. „Výhodou mobilní zpracovny je její flexibilita. V sezoně lze nápoj vyrábět přímo u pěstitelů ovoce. Technologie umožňuje také zpracovávat kombinace různých druhů ovoce, například rybíz, višně, maliny nebo jahody, a také zeleninu, například mrkev, celer, červenou řepu a jiné“, doplňuje pan Soška.



### Hodnotilo se celkem sedm kategorií



Nárůst počtu potravin od počátků soutěže je markantní. Z tohoto důvodu během minulého ročníku porota rozhodla, že se budou biopotraviny hodnotit také v kategoriích pečivo, mléko a mléčné výrobky, maso a výrobky z masa, nápoje, ovoce a zelenina a pochutiny. Nejlepší biopotravinou, a tedy definitivním vítězem, však zůstává jen jedna.

#### Silně obsazené kategorie biopečiva



Kategorií **Mlýnské a pekárenské výrobky** vyhrály **Čoko-kokosky s fair trade kokosem a kakaem Bio** z **Biopekárny Zemanka**. Čokoládové kokosky porazily biopečivo od United Bakeries, Country Life, Labety, LifeFood, Pro-bio a Jizerských pekáren. Biopekárna Zemanka tuto kategorii vyhrála i vloni s celozrnnými kreky. Do této kategorie bylo již podruhé za sebou nominováno nejvíce biopotravin. „Ačkoli trvanlivé a čerstvé biopečivo tvoří jen 3 procenta z celkové spotřeby biopotravin v ČR, počet biopekařů stále přibývá a obliba biopečiva trvale roste“, komentoval výsledek Tom Václavík, organizátor soutěže.

### Biomléka je stále nedostatek



Vítězem kategorie **Mléko a mléčné výrobky** se letos stalo **biomáslo** z **Polabských mlékáren**. O titul v této kategorii letos soutěžily dále biojogurty z Mlékárny Valašské Meziříčí, biomáslo z firmy Ekomilk a keřrové biomléko z Olmy. Mléčné bioprodukty jsou jasně nejoblíbenější kategorií mezi českými spotřebiteli, na trhu se však stále nedostává domácí suroviny.

#### Biopark neměl konkurenci



Do kategorie maso a masné výrobky nominovala tři své produkty firma Biopark a jeden výrobek firma Hamé. Porotu nejvíce zaujalo **Bio jehněčí na gril s rozmarýnem** firmy **Biopark**. „Biopark je největším zpracovatelem hovězího biomasa v ČR, v loňském roce přidala také jehněčí, letos se pouští do kuřecího biomasa“, komentoval výsledek Tom Václavík. Společnost Hamé do této kategorie přihlásila kojeneckou výživu Bio Hamánek, Telecí se zeleninou. „Je to velmi kvalitní výrobek, biomaso pochází z českých chovů a kategorie kojeneckých biovýživ je v obchodech dosud zastoupena především zahraničními výrobky“, říká Jiří Urban, náměstek ministra zemědělství a člen poroty.

### Ovocná kategorie pro Hamé



Společnost Hamé sice neuspěla v kategorii masa, nicméně zvítězila v kategorii **Ovoce a zelenina a výrobky z nich**. **Višňový biodžem Hamé** porotu nadchnul svojí chutí, konzistencí i velmi zdařilým obalem. Hamé do této kategorie nominovala dva další výrobky: Znojmia Bio okurky a OTMA Bio kečup jemný.

## Bramborový knedlík nejlepší pochutinou



Vítězem kategorie **Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky** se stal **Bio bramborový knedlík** vyráběný **Josefem Sklenářem** z Jihlavy. V silně zastoupené kategorii porazil bramborový knedlík například snídaňové směsy firmy Country Life a Emco, čokoládové ozdoby firmy Heinz Food, Bio Wellness Cake od společnosti Nutrend, kreky od firmy bionebio či Živou čokoládu od výrobce Lifefood. Kromě bramborového knedlíku dodává pan Sklenář na trh také další bramborové speciality: Zmrazené bio bramborové hranolky a Zmrazené bio bramborové tolárky.

## Bionápoje chutnaly



V kategorii **nápojů** zvítězil **Vitaminátor 100% jablečná šťáva**, celkový vítěz soutěže. Ve své kategorii soupeřil s Bio kombuchou od firmy Stevikom, dvěma druhy Hostětinských biomoštů z Tradice Bílých Karpat, Konopným čajem od Emilie Citterbartové a dvěma jablečnými mošty z Moštovny Lažany.

## Biopotraviny pro gastronomii letos poprvé



Vítězem kategorie **Bio výrobky pro gastronomii** byly vyhlášeny **Bio brambory vařené vakuovaně**, vyráběné panem Josefem Sklenářem z Biofarmy Sasov u Jihlavy.

Josef Sklenář se od loňska kromě ekologického chovu prasat věnuje také dalšímu zpracování biobrambor a jejich uvádění na trh. Právě v oblasti gastronomie vidí pan Sklenář ideální uplatnění svých biobrambor: „Naše vařené, vakuově balené brambory jsou ideálním výrobkem pro kuchyně, které chtějí do svého jídelníčku zařadit biopotraviny. Jejich příprava je velmi jednoduchá a rychlá“, říká Josef Sklenář. Zpracování biobrambor probíhá ve firmě Mrazírny Brtnice, a.s.

„Biopotraviny si získávají v oblasti gastronomie stále větší oblibu. Proto byla letos poprvé v soutěži vytvořena nová kategorie „gastro“. Jejím cílem je podpořit vývoj nových domácích biovýrobků a dodavatelského řetězce v oblasti gastronomie a veřejného stravování“ říká Tom Václavík.

Porota v kategorii „gastro“ vybírala celkem ze tří výrobků. Kromě vítězného to byly ještě Bio Moravský knedlík od firmy Svoboda-výroba domácích knedlíků s.r.o. a druhý výrobek od pana Sklenáře, Zmrazené bio bramborové hranolky.

## Nejde jen o chuť

Porota hodnotí přihlášené výrobky podle kritérií, které odrážející nejen chuť, ale také způsob zpracování použité suroviny a její původ. Hodnotí i celkový koncept výrobku, od výhod pro zákazníky, přes celkový vzhled až po použitý marketingový mix. „Kritéria soutěže také slouží k informování, inspiraci a jako měřítko pro začínající i stávající výrobce biopotravin,“ konstatoval Tom Václavík. Vítěz soutěže má právo užívat pro vítězný výrobek označení Česká biopotravina roku.

## Soutěž má prestiž a silné zázemí

Soutěž Česká biopotravina roku, která se konala již po sedmé, se symbolicky vrací ke svým začátkům. V roce 2002 získal první cenu Bio Jablečný mošt z produkce občanského sdružení Tradice Bílých Karpat v Hostětíně. Od té doby soutěž o nejlepší českou biopotravinu udělala notný kus kupředu.

Soutěž vyhlašuje [Potravinářská komora České republiky](#) společně s [PRO-BIO](#) Svazem ekologických zemědělců. „Cílem soutěže je podpořit vynikající kvalitu v celém dodavatelském řetězci oboru biopotravin a zviditelnit nejkvalitnější české biopotraviny“, komentoval výsledky soutěže Tomáš Kreutzer, ředitel Potravinářské komory ČR. „Uplatnění českých bioproduktů na domácím trhu je zásadní pro trvalý a úspěšný rozvoj českého ekologického zemědělství“, dodává Kateřina Nesrstová, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Zlatým partnerem soutěže je společnost [Bureau Veritas](#). „Chceme podporovat domácí výrobce biopotravin a napomoci tím také ke zvýšení povědomí o kvalitách a výhodách biopotravin a představit ty nejlepší biopotraviny českého původu“, říká Josef Venc, marketingový manažer společnosti Bureau Veritas.

Mediálními partnery soutěže jsou časopisy [Moderní obchod](#), [Food Servis](#) a internetové portály Bio-info a [Nazeleno](#). Veletržními a konferenčními partnery jsou [Brněnské veletrhy](#), veletrh [BioFach](#) a konference [Bio Summit](#).

Další informace o soutěži a její historii najdete na [www.biopotravinaroku.cz](http://www.biopotravinaroku.cz).

## Shrnutí klíčových informací:

Titul Česká biopotravina roku 2008 získal **Vitaminátor 100% jablečná šťáva** od Slavomíra Sošky.

Do sedmého ročníku soutěže přihlásilo 27 českých firem celkem 52 biopotravin.

## Hodnocení

1	2	3	4	5	Ohodnot
---	---	---	---	---	---------

Hodnoťte známkou jako ve škole. Výborný = 1

## PARTNEŘI BIO-INFO



Nahoru

[O nás](#) [Copyright](#) [Online Inzerce na Bio-info](#) [Služby a produkty](#)

[Vaše připomínky](#) [Pravidla používání](#) [Ochrana osobních dat](#) [Mapa stránek](#)

Všechna práva vyhrazena. Doslovné ani částečné přebírání materiálů není povoleno bez uvedení zdroje a předchozího písemného svolení.

