

Certifikačné kritériá pre výrobky

Aktualizované marec /2018

Cieľom udelenia značky Regionálny produkt Podpoľanie® pre výrobky je propagácia a zvýšenie predaja kvalitných, tradičných a jedinečných výrobkov vyprodukovaných v Podpoľaní. Takisto významným cieľom je posilnenie produkcie surovín pre výrobu výrobkov priamo v regióne Podpoľania, čím sa zaručí pôvod a kvalita ponúkaných výrobkov. Záujmom udeľovania značky je tiež uchovanie kultúrnych hodnôt, tradícií, tradičných výrobných postupov a receptúr, rozvíjanie spolupráce miestnych výrobcov s prvovýrobou.

Predmetom udelenia certifikátu sú štyri kategórie služieb:

- Remeselné výrobky
- Potravinové výrobky
- Umelecká činnosť
- Tradičné jedlá

A. ZÁKLADNÉ KRITÉRIÁ.

1. Výrobok a výrobca pochádza z Podpoľania

Výrobca má sídlo prevádzky alebo trvalý pobyt v území Podpoľania a v danej oblasti podnikal / pôsobil min. 2 roky

Preukazuje sa kópiou potvrdenia, ktoré dokladuje trvalý pobyt, alebo lokalizáciu výrobnjej prevádzky v území Podpoľania a dokladom preukazujúcim obdobie pôsobenia v danej oblasti. (vid' kritérium č.2)

2. Kvalifikácia / oprávnenosť výrobcu pre príslušnú výrobu

Výrobca ma oprávnenosť podnikat' v danej oblasti alebo je registrovaný ako ľudovoumelecký výrobca

Preukazuje sa kópiou platného živnostenského listu, alebo výpisu z obchodného registra, z registra fariem, zoznamu SHR, registra členov včelárskych spolkov, resp. z evidencie dodávateľov umelecko-remeselných výrobcov v predajných miestach výrobkov

3. Nezadĺženosť výrobcu

Výrobca nie je dlžníkom voči samosprávam vo vymedzenom regióne Podpoľania a nie je na jeho firmu vyhlásený konkurz.

Preukazuje sa čestným prehlásením výrobcu.

4. Záruka štandardnej kvality výrobku

Výrobca pre svoj výrobok dodržiava všetky príslušné legislatívne a právne predpisy a normy platné v SR (hygienické a technické normy, bezpečnosť práce a pod.)

Preukazuje sa čestným prehlásením výrobcu.

5. Proces výroby a výrobok nepoškodzuje životné prostredie.

Výrobca resp. výrobok svojim charakterom nepoškodzuje životné prostredie a je v súlade s prírodným a krajinným prostredím.

Preukazuje sa čestným prehlásením výrobcu.

6. Používanie originálnych surovín.

Výrobca sa zaručuje, že pri výrobe produktu nepoužíva žiadne náhrady, ale len originálne základné suroviny.

Preukazuje sa čestným prehlásením výrobcu. Popis používaných základných surovín sa uvedie v žiadosti o udelenie značky.

7. Používanie surovín slovenského pôvodu.

Výrobca sa zaručuje, že pri výrobe potravinového výrobku a tradičného jedla používa základné suroviny slovenského pôvodu (kritérium platí len pre potravinové výrobky).

Preukazuje sa čestným prehlásením výrobcu, na vyžiadanie certifikačnej komisie dodacími listami / dokladmi preukazujúcimi pôvod výrobku.

B. BODOVACIE KRITÉRIÁ.

V rámci bodovacích kritérií certifikačné komisia posudzuje **regionálne špecifiká:**

- remeselného výrobku
- potravinového výrobku
- umeleckej činnosti
- tradičného jedla

so zameraním na tradíciu, jedinečnosť výrobku, používanie miestnych surovín a podiel ručnej práce na výrobnom procese.

B.1 BODOVACIE KRITÉRIÁ PRE REMESELNÉ VÝROBKY

V rámci bodovacích kritérií musí žiadateľ pre získanie značky dosiahnuť minimálne **12 bodov**.

1. tradícia výroby alebo výrobku

Výrobok, výrobná technológia (receptúra), alebo firma existuje v regióne Podpoľanie:

2 – 5 rokov	Body	1
6 – 10 rokov	Body	2
11 – 20 rokov	Body	3
21 – 50 rokov	Body	4
Viac než 51 rokov	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať firma, ktorá je v území menej ako dva roky a ani produkt – výrobok, ktorý je na trhu menej ako dva roky.

Tradícia sa môže týkať buď daného konkrétneho výrobku, výrobnej technológie prípadne receptúry (aj keď samotný výrobok už môže byť nový) alebo firmy (pôsobí v regióne uvedenú dobu aj keď výrobky alebo technológie môžu byť nové).

Spôsob overenia: písomný dokument alebo historický prameň, ktorý dokazuje existenciu výroby, technológie (receptúry) alebo firmy.

2. využitie miestnych surovín/miestneho materiálu

Definícia pojmov:

Miestna surovina - surovina je vyrobená na území Podpoľania v rámci katastrov: okres Detva: Detva, Hriňová, Detvianska Huta, Dúbravy, Horný Tisovník, Klokoč, Korytárky, Kriváň, Látky, Podkriváň, Slatinské Lazy, Stará Huta, Stožok, Vígľaš, Vígľašská Huta Kalinka,

okres Zvolen: Zvolenská Slatina, Očová

okres B. Bystrica: Ponická Huta, Čačín, Zolná, Povrazník, Strelníky, Čerín, Dúbravica, Hrochoť, Môlča, Oravce, Poniky, Sebedín – Bečov

okres Lučenec: Budiná

Regionálna surovina – surovina je vyrobená na území BB kraja

Surovina zo SR – surovina je vyrobená na území SR

Výrobok je vyrobený aspoň čiastočne z miestnych surovín/z miestneho materiálu, teda surovín/materiálu pochádzajúcich z územia regiónu Podpoľanie.

Suroviny/materiál uvedené ako miestne nesmú byť nikdy nahradzované inými surovinami.

Výrobok obsahuje:

Do 10 % miestnych alebo regionálnych surovín, max 50% zo zahraničia	Body	1
Do 20 % miestnych alebo regionálnych surovín, max 20% zo zahraničia	Body	2
Do 50% miestne suroviny, ostatné len zo SR, max 10% zo zahraničia	Body	3
Do 90% sú použité len miestne suroviny, ostatné len zo SR	Body	4
Iba miestne suroviny (takmer alebo úplných 100 %)	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak na jeho spracovanie a výrobu neboli vôbec použité miestne alebo regionálne suroviny okrem prípadu, ak hodnota ručnej práce výrobku (produktu) presahuje finančnú hodnotu materiálu.

Percentuálne zastúpenie sa môže týkať hmotnosti výrobku, objemu, počtu jednotlivých súčastí a pod., záleží na charaktere výrobku, do hodnotenia nie je zahrnutý obal výrobku. Do výpočtu sa nezahrňujú nevyhnutné vedľajšie prísady, ktoré nie je možné v danom regióne získať (napr. korenie, soľ...).

Spôsob overenia: popis výrobku a zoznamu použitých surovín s udaním miesta pôvodu; certifikačná komisia posúdi percentuálne zastúpenie.

3. podiel ručnej / remeselnej práce

Produkt je vyrábaný aspoň čiastočne ručne. Pod pojmom ručná práca sa tu rozumie to, že výrobca vnáša do každého výrobku vlastnú osobitosť – každý kus je originál. Pri takejto výrobe teda môže výrobca používať najrôznejšie nástroje a prístroje (napr. aj s elektrickým pohonom), pokiaľ výsledný produkt závisí na jeho remeselnej/ výrobnnej zručnosti..

Medzi výrobnými postupmi je nasledujúci podiel ručnej práce :

Do 10 %	Body	1
Do 30 %	Body	2
Do 60 %	Body	3
Do 90 %	Body	4
(takmer) 100 %	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak je jeho spracovanie na 100% plnoautomatizované, s výnimkou potravinárskych výrobkov.

Uvedené percentá vyjadrujú podiel doby, počas ktorej sa výrobca osobne (fyzicky) a priamo podieľa na procese výroby daného výrobku. Do celkového trvania výroby sa nezapočítava doba, kedy je výrobok v kľude a pracuje „sám“ (napr. doba chladnutia, uležania, tuhnutia a pod.).

Spôsob overenia: popis výrobného postupu; certifikačná komisia posúdi podiel ručnej/remeselnej práce

4. Jedinečnosť a originalita produktu

Komisia hodnotí individuálne každý produkt z hľadiska jeho regionálnej jedinečnosti a originality, pritom posudzuje hlavne:

- uchovávanie a rozvíjanie jedinečnej tradície,
- pôvodnosť produktu - jeho spojenie s regiónom
- unikátnosť – nikde inde sa výrobok nevyrába
- zapojenie miestnej pracovnej sily – podpora zamestnanosti, spoluprácu producenta z miestnymi výrobcami pri dodávke surovín, pri využívaní strojov a náradia, a pod.
- inovatívnosť a kreatívnosť , v prípade tradičného jedla sa posudzuje prostredie v ktorom sa produkt zákazníčkovi ponúka a prístup k zákazníkovi

Za jedinečnosť a originalitu môže výrobok získať od 1 do 5 bodov (za všetky oblasti spolu) Komisia uvedie, čo pre daný výrobok ocenila.

Spôsob overenia: vzorka, fotografia, popis výrobku, ochutnávka, návšteva zariadenia

B.2 BODOVACIE KRITÉRIÁ PRE POTRAVINOVÉ VÝROBKY A TRADIČNÉ JEDLÁ

V rámci bodovacích kritérií musí žiadateľ pre získanie značky dosiahnuť minimálne **12 bodov**.

1. tradícia výroby alebo výrobku

Výrobok, výrobná technológia (receptúra), alebo firma existuje v regióne Podpoľanie:

2 – 5 rokov	Body	1
6 – 10 rokov	Body	2
11 – 20 rokov	Body	3
21 – 50 rokov	Body	4
Viac než 51 rokov	Body	5

***Pozn.:** o pridelenie značky sa nemôže uchádzať firma, ktorá je v území menej ako dva roky a ani produkt – výrobok, ktorý je na trhu menej ako dva roky.*

Tradícia sa môže týkať buď daného konkrétneho výrobku, výrobných technológií prípadne receptúry (aj keď samotný výrobok už môže byť nový) alebo firmy (pôsobí v regióne uvedenú dobu aj keď výrobky alebo technológie môžu byť nové).

***Spôsob overenia:** písomný dokument alebo historický prameň, ktorý dokazuje existenciu výroby, technológie (receptúry) alebo firmy.*

2. využitie miestnych surovín

Definícia pojmov:

Miestna surovina - surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená) na území Podpoľania v rámci katastrov:

okres Detva: Detva, Hriňová, Detvianska Huta, Dúbravy, Horný Tisovník, Klokoč, Korytárky, Kriváň, Látky, Podkriváň, Slatinské Lazy, Stará Huta, Stožok, Vígľaš, Vígľašská Huta Kalinka,

okres Zvolen: Zvolenská Slatina, Očová

okres B. Bystrica: Ponická Huta, Čačín, Zolná, Povrazník, Strelníky, Čerín, Dúbravica, Hrochoť, Môlča, Oravce, Poniky, Sebedín – Bečov

okres Lučenec: Budiná

Regionálna surovina – surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená) na území BB kraja

Surovina zo SR – surovina je vyprodukovaná (vypestovaná, vychovaná, vyrobená) na území SR

Uvedené kritérium má samostatne definované hodnotenie pre potravinové výrobky a pre iné výrobky.

Výrobok je vyrobený aspoň čiastočne z miestnych surovín, teda surovín pochádzajúcich z územia regiónu Podpoľanie.

Určité potraviny **musia** v tejto časti získať 5 bodov, teda splniť 100 % zastúpenia miestnych surovín. Ide o: med, mlieko, mliečne výrobky, vajcia, minerálnu vodu, byliny, lesné plody, mäso, mäsové výrobky (okrem bravčového mäsa).

Bravčové mäso musí splniť 100% zastúpenie miestnych a/alebo regionálnych surovín.

Suroviny uvedené ako miestne nesmú byť nikdy nahradzované inými surovinami.

Bodovacie kritéria pre potravinové výrobky a tradičné jedlá.

Výrobok obsahuje:

Od 5% do 50 % regionálnych surovín, z toho do 20% miestne suroviny (prípustné je aj 0 miestnych surovín ale neprípustné 0% regionálnych surovín), ostatné len zo SR	Body	1
Od 50 % regionálnych surovín, z toho do 20% miestne suroviny (prípustné je aj 0 miestnych surovín), ostatné len zo SR	Body	2
Od 20% - do 50% miestne suroviny, ostatné len z regiónu alebo zo SR	Body	3
Do 90%- miestne suroviny, ostatné len z regiónu alebo zo SR	Body	4
Iba miestne suroviny (takmer alebo úplných 100 %)	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak na jeho spracovanie a výrobu neboli vôbec použité miestne alebo regionálne suroviny.

Percentuálne zastúpenie sa môže týkať hmotnosti výrobku, objemu, počtu jednotlivých súčastí a pod., záleží na charaktere výrobku, do hodnotenia nie je zahrnutý obal výrobku. Do výpočtu sa nezahrňujú nevyhnutné vedľajšie prísady, ktoré nie je možné v danom regióne získať (napr. korenie, soľ, múka...).

Spôsob overenia: popis výrobku a zoznamu použitých surovín s udaním miesta pôvodu; certifikačná komisia posúdi percentuálne zastúpenie.

3. podiel ručnej / remeselnej práce

Produkt je vyrábaný aspoň čiastočne ručne. Pod pojmom ručná práca sa tu rozumie to, že výrobca vnáša do každého výrobku vlastnú osobitosť – každý kus je originál. Pri takejto výrobe teda môže výrobca používať najrôznejšie nástroje a prístroje (napr. aj s elektrickým pohonom), pokiaľ výsledný produkt závisí na jeho remeselnej/ výrobnéj zručnosti..

Medzi výrobnými postupmi je nasledujúci podiel ručnej práce :

Do 10 %	Body	1
Do 30 %	Body	2
Do 60 %	Body	3
Do 90 %	Body	4
(takmer) 100 %	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak je jeho spracovanie na 100% plnoautomatizované, s výnimkou potravinárskych výrobkov.

Uvedené percentá vyjadrujú podiel doby, počas ktorej sa výrobca osobne (fyzicky) a priamo podieľa na procese výroby daného výrobku. Do celkového trvania výroby sa

nezapočítava doba, kedy je výrobok v klúde a pracuje „sám“ (napr. doba chladnutia, uležania, tuhnutia a pod.).

Spôsob overenia: popis výrobného postupu; certifikačná komisia posúdi podiel ručnej/remeselnej práce

4. Jedinečnosť a originalita produktu

Komisia hodnotí individuálne každý produkt z hľadiska jeho regionálnej jedinečnosti a originality, pritom posudzuje hlavne:

- uchovávanie a rozvíjanie jedinečnej tradície,
- pôvodnosť produktu - jeho spojenie s regiónom
- unikátnosť – nikde inde sa výrobok nevyrába
- zapojenie miestnej pracovnej sily – podpora zamestnanosti, spoluprácu producenta z miestnymi výrobcami pri dodávke surovín, pri využívaní strojov a náradia, a pod.
- inovatívnosť a kreatívnosť , v prípade tradičného jedla sa posudzuje prostredie v ktorom sa produkt zákazníkovi ponúka a prístup k zákazníkovi

Za jedinečnosť a originalitu môže výrobok získať od 1 do 5 bodov (za všetky oblasti spolu) Komisia uvedie, čo pre daný výrobok ocenila.

Spôsob overenia: vzorka, fotografia, popis výrobku, ochutnávka, návšteva zariadenia

B.3 BODOVACIE KRITÉRIÁ PRE UMELECKÚ ČINNOSŤ

V rámci bodovacích kritérií musí žiadateľ pre získanie značky dosiahnuť minimálne **7 bodov**.

1. tradícia výroby alebo výrobku

Motív, vyobrazenie, fotografia, obraz existuje v regióne Podpoľanie:

2 – 5 rokov	Body	1
6 – 10 rokov	Body	2
11 – 20 rokov	Body	3
21 – 50 rokov	Body	4
Viac než 51 rokov	Body	5

Spôsob overenia: písomný dokument alebo historický prameň, ktorý dokazuje existenciu motívu, vyobrazenia, fotografie, obrazu v regióne Podpoľanie.

(Môže ísť o vyobrazenie ľudových motívov, ľudových krojov, tradícií, pamiatok, fotografie a obrazy zachytávajúce prírodné a kultúrne dedičstvo regiónu.)

2. podiel ručnej / remeselnej práce

Produkt je vyrábaný aspoň čiastočne ručne. Pod pojmom ručná práca sa tu rozumie to, že výrobca vnáša do každého výrobku vlastnú osobitosť – každý kus je originál. Pri takejto výrobe teda môže výrobca používať najrôznejšie nástroje a prístroje (napr. aj s elektrickým pohonom), pokiaľ výsledný produkt závisí na jeho remeselnej/ výrobnéj zručnosti.. Medzi výrobnými postupmi je nasledujúci podiel ručnej práce :

Do 10 %	Body	1
Do 30 %	Body	2
Do 60 %	Body	3
Do 90 %	Body	4
(takmer) 100 %	Body	5

Pozn.: o pridelenie značky sa nemôže uchádzať výrobok (produkt), ak je jeho spracovanie na 100% plnoautomatizované, s výnimkou potravinárskych výrobkov.

Uvedené percentá vyjadrujú podiel doby, počas ktorej sa výrobca osobne (fyzicky) a priamo podieľa na procese výroby daného výrobku. Do celkového trvania výroby sa nezapočítava doba, kedy je výrobok v klúde a pracuje „sám“ (napr. doba chladnutia, uležania, tuhnutia a pod.).

Spôsob overenia: popis výrobného postupu; certifikačná komisia posúdi podiel ručnej/remeselnej práce

3. Jedinečnosť a originalita produktu

Komisia hodnotí individuálne každý produkt z hľadiska jeho regionálnej jedinečnosti a originality, pritom posudzuje hlavne:

- uchovávanie a rozvíjanie jedinečnej tradície,
- pôvodnosť produktu - jeho spojenie s regiónom
- unikátnosť – nikde inde sa výrobok nevyrába
- zapojenie miestnej pracovnej sily – podpora zamestnanosti, spoluprácu producenta z miestnymi výrobcami pri dodávke surovín, pri využívaní strojov a náradia, a pod.
- inovatívnosť a kreatívnosť , v prípade tradičného jedla sa posudzuje prostredie v ktorom sa produkt zákazníkovi ponúka a prístup k zákazníkovi

Za jedinečnosť a originalitu môže výrobok získať od 1 do 5 bodov (za všetky oblasti spolu) Komisia uvedie, čo pre daný výrobok ocenila.

Spôsob overenia: vzorka, fotografia, popis výrobku, ochutnávka, návšteva zariadenia