

Mléko slavilo v Národním zemědělském muzeu

Českomoravský svaz mlékárenský uspořádal opět tradiční soutěž o Mlékárenský výrobek roku. O výsledcích rozhodli odborníci Ministerstva zemědělství, Českomoravského svazu mlékárenského, Českého komitétu Mezinárodní mlékařské federace, Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky, Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha a novináři.

Výsledky byly za přítomnosti ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a prezidenta Agrární komory Jana Doležala slavnostně vyhlášeny při příležitosti Oslavy mléka v Národním zemědělském muzeu v Praze, kterou si odborníci i veřejnost připomněli Světový den mléka. Předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček připomněl, že tento den, který připadá na 1. června, se z podnětu Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957.

Ministr Nekula při této příležitosti popřál našim chovatelům dojníc a mlékařům, „aby se jim dobře dařilo a nebáli se

zapojit třeba i do programu Mléko do škol, který budeme i nadále podporovat“.

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2023

Jak uvedl Jiří Kopáček ve svém vystoupení, jubilejního dvacátého ročníku soutěže o Mlékárenský výrobek roku se zúčastnilo 20 tuzemských výrobců, kteří do hodnocení přihlásili celkem 52 výrobků. Výrobky byly hodnoceny celkem v deseti soutěžních kategoriích, a to mléko a smetana, kysané mléčné nápoje, jogurty a sýry, tvarohové krémy, sýry čerstvé a tvaroh, sýry měkké a plísňové, sýry polotvrdé a tvrdé, tavené sýry a mléčné pomazánky, sýry k tepelné při-

pravě a poslední kategorií byly speciality.

„Nejvyšší počet soutěžních výrobků byl v kategoriích jogurtů a tvarohových krémů, výrobci přihlásili také vysoký počet sýrů, které byly rozděleny do celkem pěti kategorií“, uvedl předseda Českomoravského svazu mlékárenského, podle něhož za nový trend je letos možné označit speciálně ochucené sýry, například



Diplom pro vítěze společnosti Madeta.

obsahu cukru, soli, přídavných látek či obohacování jinou živoucí hodnotnou složkou“ dodal Jiří Kopáček.

Při hodnocení, do něhož se zapojilo 16 nezávislých porotců, se posuzovala nejen celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků podle platné potravinové legislativy. U novinek hodnotila komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Absolutním vítězem sýr z Madety

Absolutním vítězem letoš-

ku soutěže o Mlékárenský výrobek roku se stal Sýr na pánev s uzeným sýrem společnosti Madeta, kterému porotci přidělili 97,3 bodu z celkových 100 možných. Absolutní novinkou roku se stal Sýr na vidličku Mlékárny Polná a hlavní cenu médií získal Selský sýr s probiotiky ze společnosti Moravia Lacto. V soutěži o Novinku roku soutěžilo celkem 24 výrobků, z kterých toto ocenění dostalo celkem devět nových nebo inovovaných výrobků. Zástupci novinářů vybrali z hodnocených výrobků rovněž tři produkty, kterým předaly svoji „Cenu médií“.

Na závěr slavnostního ceremoniálu vyhlásil Českomoravský svaz mlékárenský a Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky nový ročník soutěže o Mlékárenský výrobek roku 2024.



Sýr na vidličku z Mlékárny Polná

