Hostětín, 24. dubna 2026

Značka Tradice Bílých Karpat má osm nových držitelů. Od krojových panenek po medy, ovocné destiláty a biopotraviny

Regionální ochranná známka Tradice Bílých Karpat® se rozrostla o osm nových jmen. Certifikát získali výrobci a hospodáři, kteří staví na surovinách z místních luk a sadů, ručním zpracování a přímém vztahu k přírodě moravsko-slovenského pomezí. Pro zákazníky je toto označení pojistkou, že kupují produkt s jasným původem, který nevznikl v anonymní továrně, ale v konkrétní dílně, sadu nebo rodinném hospodářství.

Značka, fungující už od roku 1998, nehodnotí jen výslednou kvalitu, ale celý proces vzniku – od šetrného přístupu k půdě až po omezení chemie při zpracování. V aktuální vlně certifikací uspěli zástupci ekologického zemědělství, lihovarnictví i drobného řemesla.

Mezi nové držitele patří **Rodinné hospodářství Janovští ze Žítkové**. V tamní kopaničářské krajině se věnují zpracování ovoce a bylin. Certifikát získali pro svá ovocná povidla, sušené plody a bylinné čaje, které míchají ze sběrů na místních lukách a polích.

Výrazné zastoupení má v regionu ekologické hospodaření. **Ekofarma Javorník ze Štítné nad Vláří** potvrdila svůj standard certifikací pro bio sýry, pečivo, mošt a bio pohanku.

Tradiční obor reprezentuje také **včelař Karel Kolínek z Nedašova**, jehož rodina se včelám věnuje přes 150 let. Jeho medy a včelí produkty vznikají v prostředí chráněné krajinné oblasti a jeho unikátem jsou výrobky jako propolis, pyl, perga či mateří kašička.

Surovina z místních sadů je základem i pro další oceněné. **Lihovar a pálenice Bučkovi ze Sudoměřic** vyrábí odrůdové destiláty a likéry výhradně z vlastního ovoce, přičemž celý proces od sběru po lepení etiket zůstává v rukou rodiny.

Podobně hospodaří i **Bílokarpatský pěstitel ze Strání**, kde mladá rodina v bio režimu zpracovává úrodu z Žerotínského kopce do marmelád a ovocných destilátů.

Oblast potravin doplňuje **Dušan Bulejko ze Slavičína** se svými Masovkami. Jeho poctivé masové konzervy a paštiky stojí na mase od regionálních řezníků a koření, bez použití lepků, škrobů a konzervantů.

Spojení historie a moderních postupů přináší **Alena Dynková z Valašských Klobouků**. Její panenky v autentických krojích z modrotisku a ovčího rouna mají obličeje tištěné na 3D tiskárně, což umožňuje věrně zachytit detaily.

Kulturní dědictví regionu propaguje i **Penzion Berdina v Suché Lozi**. Ten nabízí ubytování v domě s příběhem švadleny krojů, kde si hosté mohou vyzkoušet rituál oblékání do lidového oděvu.

Tradice Bílých Karpat® zůstává nejstarším přeshraničním značením svého druhu ve střední Evropě. Cílem značky není jen podpora prodeje, ale především reprezentace regionu i udržení hospodaření v krajině, která si díky těmto lidem zachovává svou původní tvář.

Více informací a kompletní seznam certifikovaných produktů najdete na www.tradicebk.cz.

Kontakt pro média: Hana Machů Tradice Bílých Karpat, z.s., tel. 739569264, hana.machu@tradicebk.cz

---

Přílohou tiskové informace jsou fotografie ze slavnostního předávání.

Projekt byl spolufinancován Evropskou unií v rámci programu Interreg Slovensko - Česko 2021-2027 – Fond malých projektů, který spravuje Euroregion Bílé-Biele Karpaty.