



TISKOVÁ ZPRÁVA

Další řada jedinečných a kvalitních výrobků od českých producentů oceněných značkou Klasa

Praha 19. prosince 2023 – **Logo Klasa najdete na oceněných výrobcích již od roku 2003. Toto prestižní označení kvality získala v letošním roce řada skvělých výrobků, nově najdete logo Klasa například na Českém chřestu, tradičně vyráběné hořčici od SENF, BOBÍKOVI z Bohušovické mlékárny, Dřevorubeckém bůčku či Škvařeném vepřovém sádle soleném.**

Logo Klasa garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost těchto produktů při srovnání s běžnými výrobky na trhu. Značku uděluje ministr zemědělství na tři roky. Po celou dobu platnosti certifikátu jsou ocenění výrobci kontrolováni Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou. Logo Klasa je tak zcela hodnotným ukazatelem pro spotřebitele, kteří mají jistotu, že když přidají do nákupního košíku takto označený produkt, kupují kvalitní potraviny vyrobenou v České republice.

<i>Producent</i>	<i>Oceněný produkt</i>
Farma Bezdínek s.r.o.	Koktejlka – rajče koktejlové
Český chřest, s.r.o.	Český chřest zelený
	Český chřest bílý
	Český chřest bílý loupaný
Maso Jičín s.r.o.	Sedláckova uzená krkoviče
SAMIR KYŠANÉ ZELÍ s.r.o.	Šťáva z kysaného zelí
Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s.	Sumeček africký filet s kůží uzený
SENF, spol. s r.o.	Hořčice kremžská
	Hořčice plnotučná
Zemědělské družstvo PODHRADÍ Týn nad Bečvou	Sušená Jablka
Adventure Menu s.r.o.	Hovězí guláš s bramborem
Bohušovická mlékárna, a.s.	BOBÍK tvarohový kakaový
	BOBÍK tvarohový vanilkový
HAVLÍK OPAL spol. s r.o.	POHODOVKY tyčinky extra dlouhé solené
ŘEZNICTVÍ LUKÁŠ GEBAUER s.r.o.	Otická uzená žebra
Třemošenská uzenina s.r.o.	Klobása Třemošenka
	Kočínská klobása
Agrochov Jezernice, a.s.	Mošt jablko/višně
Aneta Hauerová	Takyho sušené maso – Klasik
Ing. Michal Šnebergr	Dřevorubecký bůček
Karamelový sen s.r.o.	Český karamel
Marcela Soukupová	Malé vázané koláčky



ZVS NEMYŠL, spol. s r.o.	Maminčin kynutý knedlík
	Škvařené vepřové sádlo solené

Farma Bezdínek s.r.o.

Koktejlka – rajče koktejlové

Farma Bezdínek se nachází v Dolní Lutyni na Karvinsku. S rozlohou 15 hektarů je největším produkčním skleníkem v Česku. Rajčata jsou zde pěstována v organickém kokosovém substrátu, který je po ukončení pěstební sezóny kompostován. Dešťová voda je využívána k zavlažování a přebytečná zálivka je recyklována. Proti škůdcům je uplatňována biologická ochrana. Certifikovaná kontrola zaručuje, že rajčata z farmy neobsahují žádná rezidua pesticidů. Na farmě zároveň vytvořili přes 200 pracovních míst s jednosměnným provozem pro místní obyvatele. Součástí farmy je prodejna s čerstvou zeleninou a ukázkový skleník, kde je možné vidět pěstování a péči o zeleninu v rámci odborných exkurzí a prohlídek pro veřejnost.

Koktejlka je velikostí něco mezi klasickým rajčetem a cherry – ovšem při zachování vyšší hodnoty Brix (Brix je stupnice pro měření cukernatosti.) Ta je u této odrůdy až 6,5°. Proto je velmi oblíbená. Tato rajčata se sklízí na trsu v plné zralosti, což zaručuje jejich nejlepší možnou chuť.

Český chřest, s.r.o.

Český chřest zelený

Český chřest bílý

Český chřest bílý loupaný

Společnost Český chřest byla založena v roce 2012. Chřest je ze všech druhů zeleniny na pěstování bezkonkurenčně nejobtížnější. Sezóna začíná každoročně zhruba v polovině dubna a končí na konci června. Na výhradně ruční sklizni pracuje až několik stovek lidí. Zpracovávají jej s větším podílem ruční práce, což je pro chřest šetrnější a příznivě to ovlivňuje jeho kvalitu a další skladování. V současnosti pěstují chřest bílý a zelený, a od roku 2018 i speciální odrůdu fialového chřestu. Hospodaří na 100 hektarech půdy.

Devadesát procent chřestu, který společnost vypěstuje, je **bílý chřest**, ten je pěstitelsky náročnější, protože musí být „ponořený“ v zemi. Když má půda pod 8 °C, musí být „vyhřívána“, a to pomocí černé plachty s UV filtrem. Pod plachtou se pak začnou objevovat první výhonky chřestu. Jejich růst se musí pečlivě sledovat, aby se hlavičky chřestu třeba nedotkly plachty, protože to by se hned uvařily. Když je půda naopak příliš horká, černé plachty, které jsou vespod bílé, se musejí kompletně obrátit, aby se půda trochu zchladila. Kromě toho je potřeba hlídat velikost a barvu chřestu. Po dosažení předepsané velikosti se chřest pomocí umného instrumentu sbírá a posílá na laserovou třídičku, která je v otázce kvality nekompromisní.

Zákazník se rozhodně nemusí obávat, že by se mu na talíř dostal druhořadý chřest. Loupaný bílý chřest byl vytvořen pro jednodušší přípravu, již není nutné loupání.

Zelený chřest – je to tentýž chřest jako bílý, ale pěstuje se bez plachet, a tak na něj působí fotosyntéza, která způsobí onu zelenou barvu. Má nasládlou chuť, podobnou sladkému hrášku.

Maso Jičín s.r.o.

Sedláková uzená krkovice

Společnost Maso Jičín s.r.o. byla založena v roce 1993. Ve svých provozovnách se zabývá porázkou prasat a skotu, produkcí výsekového masa, výrobou masných výrobků a polotovarů. Společnost je hrdá na to, že maso pochází z vlastních chovů a zákazníkům tak nabízí české maso, jehož příběh mají ve svých rukou a zcela pod kontrolou. Provozují také síť vlastních maloobchodních prodejen.

Oceněný výrobek je dozlatova vyuzená krkovice bez kosti z čerstvého českého masa z vlastní porážky.

SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.

Šťáva z kysaného zelí

Společnost SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o. vznikla jako rodinná firma v roce 2000 zakoupením výroby i značky od firmy SAMIR – Samková Irena, a navázala tak na tradici výroby kysaného zelí v Brništi, která se datuje od roku 1988. Kysané zelí SAMIR vyrábí tradiční metodou přirozeného mléčného kvašení nakládáním nakrouhaného hlávkového zelí za přídavku soli a kmínu. Zelí je pěstováno v úrodném Polabí v systému integrované produkce zeleniny.

Šťáva z kysaného zelí vzniká při mléčném kvašení jemně nakrouhaného, osoleného a okmínovaného hlávkového zelí. Jedná se o produkt, který obsahuje kultury bakterií, které jsou našemu tělu prospěšné.

Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s.

Sumeček africký filet s kůží uzený

Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s. byla založena v roce 1996 a zabývá se rostlinnou a živočišnou výrobou. V rámci rostlinné výroby disponuje především pěstováním pšenice ozimé, cukrovky a ječmene jarního. V živočišné výrobě se společnost zaměřuje na chov Českého

strakatého skotu a od roku 2018 také na chov Sumečka afrického v recirkulačním akvakulturním systému. Filety Sumečka afrického jsou bez kostí, bez typického rybího zápachu, a navíc jeho maso má vysoký obsah bílkovin. Velké oblibě se těší především ručně vakuovaný uzený filet, a to díky své lahodné chuti.

SENF, spol. s r.o.

Hořčice kremžská Hořčice plnotučná

SENF spol. s r.o. byla založena v roce 1992. Jedná se o českou firmu, která se zabývá výrobou hořčic ve výrobním závodě Břvany v okrese Louny. Hořčice se tu vyrábí na základě tradiční receptury bez použití konzervantů a umělých barviv. Používané suroviny jsou výhradně české a od českých farmářů. Kremžská hořčice je světlehnědé barvy, hrubě namletá, má výraznější chuť a kombinací koření a semen bílé a černé hořčice získává křenovou příchutí. Plnotučná hořčice je naopak jemně mletá, s palčivou hořčičnou chutí s příchutí koření, a má žlutohnědou barvu.

Zemědělské družstvo PODHRADÍ Týn nad Bečvou

Sušená Jablka

Oceněný výrobek Sušená jablka vyrábí z jablek vlastního sadu u Týna nad Bečvou. Jablkům věnují velký kus ruční práce od mytí, skládání na síta až po balení.

Společnost Zemědělské družstvo PODHRADÍ je součástí skupiny Agrochov Plus, která zastřešuje řadu firem, zabývajících se službami, konvenčním i ekologickým zemědělstvím. Společnosti hospodaří na území Moravské brány, pozemky se rozkládají od města Lipníka nad Bečvou až do podhorské oblasti Oderských vrchů. Spojuje tradice a moderní technologie, které umožňují produkovat kvalitní české výrobky s respektem k přírodě.

Adventure Menu s.r.o.

Hovězí guláš s bramborem

Česká společnost Adventure Menu sídlí v podkrkonošském Trutnově a vaří jídla bez konzervantů, z kvalitních surovin od lokálních dodavatelů. Firma nabízí sterilovaná jídla, vakuově sušená jídla i drobné svačinky, které si snadno a rychle připravíte i v těch nejextrémnějších outdoorových podmínkách.

Hovězí guláš s bramborem od Adventure Menu tak dává možnost vzít si klasiku české kuchyně i do divočiny. Základem je kvalitní české hovězí přední maso. Omáčka je připravována přesně podle poměru dva díly cibule na jeden díl masa, zalitá vývarem z kostí, zahuštěná bezlepkovou moukou, nakonec dokořeněná sušenou červenou paprikou. K tomu vařené bramborové čtvrtky jako příloha. Guláš ihned po uvaření projde sterilací v bariérovém sáčku, vydrží tři roky i mimo lednici.

Bohušovická mlékárna, a.s.

BOBÍK tvarohový kakaový BOBÍK tvarohový vanilkový

Bohušovická mlékárna je jednou z nejstarších českých mlékáren. Byla založena již v roce 1901 a v průběhu celého staletí prošla řadou modernizací. Svými produkty úspěšně zásobuje jak tuzemský, tak zahraniční trh. V Česku a na Slovensku je známá především sortimentem jogurtů, smetanových a tvarohových krémů Bobík, zakysaných smetan Bohunka, a smetan do kávy Kapucín. V roce 2016 uvedla jako první na český trh zakysaný mléčný výrobek Skyr podle islandské receptury.

Bobík tvarohový vanilkový je kombinací čerstvého tvarohu a smetany s vanilkovou příchutí.

Bobík tvarohový kakaový je také kombinací čerstvého tvarohu a smetany s kakaovou příchutí. Oba výrobky se vyrábí ve dvou gramážích.

HAVLÍK OPAL spol. s r.o.

POHODOVKY tyčinky extra dlouhé solené

POHODOVKY jsou novým členem „Havlíkovské rodiny“, která působí na trhu od roku 1994. Značka HAVLÍK si od svého založení vybudovala silné jméno. POHODOVKY – dlouhé tenké tyčinky se vyrábějí v pekárně v Krnově. Zajímavostí POHODOVEK je jejich nevšední délka, na trhu nenajdete stejně dlouhé tyčinky. Podobně jako Havlíkovky se výborně hodí k pivu, vínu a studeným rautům.

ŘEZNICTVÍ LUKÁŠ GEBAUER s.r.o.

Otická uzená žebra

Řeznictví bylo založeno v roce 1998 jako malá rodinná firma, která se nachází v obci Otice u Opavy. Zabývá se zpracováním vepřových půlek a hovězích čtvrtí výhradně od regionálních dodavatelů. Vyrábí z nich uzeniny a další speciality, které prodávají ve svých obchodech. Otická uzená žebra jsou masný výrobek tepelně opracovaný uzením a vařením s velkým podílem masa na žebrech, typickou barvou a chutí po uzení.

Třemošenská uzenina s.r.o.

Klobása Třemošenka Kočínská klobása

Třemošenská uzenina s.r.o. je rodinná firma s bohatou tradicí v uzenářském řemesle, která se nachází v Třemošné, malém městečku u Plzně. Její závazek kvalitě a řemeslu sahá mnoho let zpět, firma je hrdá na svoji jedinečnost a dlouholetou historii. Ctí tradiční metody, používají kvalitní suroviny, jejich zásadou je vyrábět masné výrobky z masa, bez použití levných náhražek. Ručně tak dělají vyhlášené klobásy, šunku i paštiky.

Klobása Třemošenka je jedním z jejich prémiových výrobků, který spojuje tradiční recepturu s moderním řemeslným zpracováním. Vysoce kvalitní vepřové maso a prvotřídní suroviny jsou pečlivě zpracovány, aby vytvořily chuťový zážitek. Třemošenka je klenotem jejich nabídky a prezentuje oddanost kvalitě a řeznickým tradicím.

Kočínská klobása je autentická a tradiční. Při její výrobě využívají vlastní normu na vážené koření a také prvotřídní suroviny, aby vytvořili výjimečnou chuť, která osloví i ty nejnáročnější gurmány. Kočínská klobása je oblíbenou součástí pohoštění například na mnoha sportovních stadionech v Plzni a okolí.

Agrochov Jezernice, a.s.

Mošt jablko/višně

Mošt jablko/višně vznikl smícháním 90% jablečného moštu a 10% šťávy z višní. Díky přidané šťávě z višní má mošt charakteristickou a výbornou chuť. Mošt vyrábí s citem pro zachování jeho skvělé chuti, jen jej pasterizují. Vyrábějí ho z čerstvého ovoce z vlastních sadů, nepoužívají žádné koncentráty.

Společnost Agrochov Jezernice a.s. se mimo jiné specializuje na ovocnářství a pěstování školkařských ovocných výpěstků a je součástí skupiny Agrochov Plus.

Aneta Hauerová

Takyho sušené maso – Klasik

Malá rodinná firma, která se zaměřuje na výrobu sušeného hovězího masa působí na trhu od roku 2022. Výrobna se nachází v Křimicích nedaleko Plzně. Sušené maso připravují v té nejvyšší kvalitě, za použití moderních technologií a zachování velkého podílu ruční práce. Maso krájí na tenké vláčné plátky, plné chutí a aroma.

Maso pečlivě vybírají pouze z dlouhodobě prověřených českých chovů, díky tomu vyniká kvalitou a chuťovou plností. S ohledem na chuť přidávají pouze špetku vybraného kvalitního koření, aby byla zachována unikátní a přirozená chuť masa. Klíčové pro tuto chuťovou kombinaci je striktně dodržovaný princip uchování čerstvosti masa a naprostá absence všech syntetických zvýrazňovačů chuti, umělých složek či jakýchkoli jiných chemických aditiv.

Ing. Michal Šnebergr

Dřevorubecký bůček

Řeznictví uzenářství Šnebergr je rodinná firma s více než sedmdesátiletou tradicí. V Železné Rudě působí od roku 1993. Nabízí široký sortiment výrobků řemeslné výroby. Navazuje na výrobu kvalitních šumavských specialit s typickou chutí.

Dřevorubecký bůček je historicky tradičním produktem tohoto regionu. Produkt vyrobený s nejvyšší možnou pečlivostí, dobře zauzený a vyznačující se neopakovatelnou chutí. Je též držitelem ocenění Šumava originální produkt.

Karamelový sen s.r.o.

Český karamel

Ruční výroba tekutého karamelu navazuje na tradice a staré receptury. Jedná se o 100% ruční práci s řízenou tepelnou karamelizací tak, aby vznikaly jen lahodné a nepřepálené karamely. Postupně začali svou ruční výrobu tekutých karamelů rozšiřovat a k Českému karamelu tak přibyl Českokrumlovský karamel od Vaška s různými chuťovými variacemi. Hodí se do teplých i studených nápojů, jogurtů, kaší, zmrzlin, při grilování sýrů, zeleniny, masa, i při pečení masa.

Výroba probíhá v Českém Krumlově, v karamelovně. Nachází se jen 10 minut chůze od historického centra Český Krumlov kousek za pivovarem. Nákup je možné zpestřit exkurzí. V nabídce je celá řada příchutí a nové druhy, hlavně ty „s bylinkou“, mají jen v minilimitovaných edicích, ochutnat a zakoupit je lze právě jen v karamelovně.

Marcela Soukupová

Malé vázané koláčky

V pekárně Koláčové dobroty se specializují na tradiční výrobu kynutých koláčů a malých vázaných koláčků. Používají rodinné receptury, zakládají si na kvalitních lokálních surovinách a vysokém podílu ruční práce. Koláčky zaujmou nevšedním tvarem a nadchnou křehkostí, nadýchaností a plnou chutí různých náplní. Díky unikátnímu Koláčkovému umění umí dodat koláčky čerstvé přímo na váš stůl kdekoliv po celé ČR. Paní Soukupová nabízí širokou škálu dalšího sladkého a slaného pečiva, které rozhodně stojí za ochutnání.

Drobné koláčky z kynutého těsta patří k cenným rodinným receptům a drží ocenění Regionální produkt Zápazí. Jsou ručně vázány do kříže a uvnitř ukrývají některou ze čtyř klasických náplní (tvaroh, povidla, ořech, mák). Suroviny jim dodávají místní farmáři a pěstitelé.

ZVS NEMYŠL, spol. s r.o.

Maminčin kynutý knedlík

Škvařené vepřové sádlo solené

ZVS NEMYŠL, spol. s r. o. byla založena v roce 1996. Tato malá zemědělská firma se zabývá rostlinnou výrobou, chovem českého strakatého skotu a kachen. Prodávají mléko ze dvora, a kromě zemědělství provozují od roku 2014 i svoji výrobu. Zakládají si na poctivé tradiční ruční práci bez použití konzervantů a barviv.

Maminčin kynutý knedlík je ručně vyválený s láskou vařený knedlík z kvalitních českých surovin, bez použití konzervantů a barviv. Nadýchaný knedlík ve tvaru válečku s jemně pórovitou strukturou na řezu výborně chutná s omáčkami i různým pečeným masem.

Škvařené vepřové sádlo solené z kvalitního ručně krájeného hřbetního sádla od českých dodavatelů má příjemnou vůni a lahodnou chuť. Uplatní se v teplé kuchyni, a výborně chutná také namazané na chléb a posypané naťovou cibulkou.

Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů najdete na stránkách www.eklasa.cz.

Eva Češpiva
tisková mluvčí
e-mail: press@szif.cz
mobil: +420 733 696 550

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) je akreditovanou platební agenturou pro provádění opatření Společné zemědělské politiky financovaných z Evropského zemědělského záručního fondu, Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova a Evropského námořního a rybářského fondu. Je zprostředkovatelem finanční podpory z Evropské unie a národních zdrojů. V současné době SZIF administruje režimy podpor 1. a 2. pilíře Společné zemědělské politiky a Národní dotace. Konkrétně se jedná o přímé platby, tržní opatření a Program rozvoje venkova. SZIF rovněž administruje národní značky kvalitních potravin KLASA a Regionální potravina. SZIF má v současné době 7 regionálních odborů a dalších 65 lokalizovaných pracovišť, která poskytují služby žadatelům přímo v místě jejich působení.

Národní značku kvality KLASA uděluje mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003 na návrh Hodnotitelské komise. Administraci značky provádí Státní zemědělský intervenční fond. Národní značku kvality získává výrobce na tři roky. Logo KLASA slouží spotřebitelům k lepší orientaci na trhu při rozeznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku KLASA na obalech celkem 946 produktů od 273 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.