



TISKOVÁ ZPRÁVA

Další jedinečné a kvalitní výrobky od českých producentů oceněné značkou Klasa

Praha 13. února 2024 – Logo Klasa najdete jako potvrzení kvality aktuálně na 946 výrobcích. Nově byly Klasou oceněny Dědouchův jihočeský sulc, některé druhy kořenové a košťálové zeleniny z farmy Jaroslav Bodlák, vepřové maso ve vlastní šťávě z Pošumavského zemědělství, vybrané uzeniny značky Rancherské speciality pod křídly společnosti WIFCOM, čerstvé mléko JERSEY výukového centra České zemědělské univerzity v Praze i vybrané zákusky cukrářství Krámek U Andělky a také sýr na vidličku s čerňušou z Mlékárny Polná.

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 potravinu vyrobenou v České republice.

<i>Producent</i>	<i>Oceněný produkt</i>
ŘEZNICTVÍ DĚDOUCH, s.r.o..	Dědouchův jihočeský sulc
Jaroslav Bodlák	Celer Bulvový
	Bílé zelí
	Mrkev svazková
WIFCOM a.s.	Jestřebická kovbojská slanina
	Jestřebická MINI tláča světlá
	Jestřebická pečená paštika
	Jestřebická selská jaternice
	Jestřebické plněné knedlíky
	Jestřebický advent'ák
Jestřebický hovězí guláš	
Pošumavské zemědělství a.s.	Vepřové maso ve vlastní šťávě
Česká zemědělská univerzita v Praze	Čerstvé mléko JERSEY
Andělka spol. s r. o.	Andělka slaný karamel
	Andělka lískový oříšek
Mlékárna Polná spol. s r.o.	Sýr na vidličku s čerňušou

ŘEZNICTVÍ DĚDOUCH, s.r.o.

Dědouchův jihočeský sulc

Společnost ŘEZNICTVÍ DĚDOUCH, s.r.o. působí na trhu od roku 1994. V současné době provozuje řeznictví v Trhových Svinech, tři řeznictví v Českých Budějovicích, Budějckou řízkárnu a Caffé Bistro v objektu UNI HOBBY. Předloni započali i vlastní vařenou výrobu. Jejich Dědouchovo vepřové maso ve vlastní šťávě je od roku 2022 držitelem značky kvality Regionální potravina. Mottem této společnosti je: "Moderní řeznictví s úctou k tradici". ŘEZNICTVÍ DĚDOUCH zajišťuje rovněž pohoštění na oslavy.

Oceněný výrobek Dědouchův jihočeský sulc je tradiční výrobek z jižních Čech. Vyrábí ho výhradně z vepřových kolen a dle původní zhruba 90 let staré receptury. Sulc je dochucen cibulí, octem a solí. Nejvíce chutná podávaný s čerstvým chlebem a nakrájenou cibulí.

Jaroslav Bodlák

Celer Bulvový

Bílé zelí

Mrkev svazková

Farma Jaroslav Bodlák se zabývá pěstováním zeleniny a brambor, sídlí v polabské obci Semice v blízkosti Prahy. Společnost byla založena po roce 1990 otcem současného majitele, který v rodinné tradici pokračuje se svými dvěma syny. Pracovat se snaží s nejmodernějšími stroji a zeleninu pěstují v systému integrované produkce, která omezuje vstupy pesticidů a hnojiv do porostu.

Mrkev

Díky mimořádnému tvaru a výborné sladké chuti je jejich oceněná mrkev vyhledávána jak v obchodních řetězcích, tak při prodeji ve vlastní farmářské prodejně. Sklizeň probíhá od počátku zemědělské sezony (tzn. od začátku května) až do prvních podzimních mrazů. Oceněný výrobek má v Polabské oblasti tradici přes několik generací. Již dědeček současného majitele zásoboval svazkovou mrkví Prahu v době první republiky.

Celer

Celer je náročný na vodní závlahu. Těmto podmínkám může farma ideálně vyhovět díky závlahovému systému z řeky Labe. Pěstováním celeru se zabývají od roku 1998 a postup jeho pěstování se od té doby nezměnil, čímž je zachována potřebná kvalita. S ohledem na potřeby a přínosnost pro zákazníka nechává výrobce celer narůst do ideální velikosti pro účely české rodiny tak, aby zákazník neplatil za zbytečné množství, které by nebyl schopen spotřebovat.

Hlávkové zelí

Hlávkové zelí je vlnková loď košťálové zeleniny. Na farmě ročně sklídí kolem 80 000 kusů zelí, které je pěstováno pomocí místní závlahy z řeky Labe a téměř celý proces je zajištěn ručně – od sázení, přes okopávání po sklizeň. Oceněné zelí si získalo svůj věhlas díky dlouholeté tradici pěstování (přes 30 let) a jeho čerstvé a křupavé chuti. Počet nasázených sazenic se díky velkému zájmu spotřebitelů každý rok navyšuje. Společnost prodává zelí, které pochází pouze z vlastní produkce.

Pošumavské zemědělství a.s.

Vepřové maso ve vlastní šťávě

Pošumavské zemědělství obhospodařuje pozemky na rozhraní Českého lesa a Šumavy o celkové výměře 700 ha vedených v souladu s principy ekologie.

Živočišná výroba sestává z chovu skotu – v současnosti je zde chováno cca 500 ks dobytka s označením BIO, který se přes léto pase na pastvinách a přes zimu je ustájen ve stájích. Rostlinná výroba je ovlivněna chovem skotu a rozměry orné půdy v rozloze cca 130 ha. Na této ploše pěstují na cca 65 ha řepku a na zbytku plochy obiloviny ječmen a pšenici.

Součástí společnosti jsou jatka a řeznictví, kde prodávají maso a masné výrobky z vlastní produkce.

Nápad na výrobu vepřového masa ve vlastní šťávě zažehla vzpomínka na dětství, které si nositel nápadu spojuje právě s tímto způsobem zpracovávání masa. Zajímavostí je, že byla zachována původní receptura i chuť výrobku.

WIFCOM a.s.

Jestřebická kovbojská slanina

Jestřebická MINI tláča světlá

Jestřebická pečená paštika

Jestřebická selská jaternice

Jestřebické plněné knedlíky

Jestřebický adventák

Jestřebický hovězí guláš

Značka Rancherské speciality vznikla na jaře roku 2017 pod křídly společnosti WIFCOM. Hlavním důvodem jejího vzniku byl záměr vrátit poctivost tradičním uzeninám. Firma se zabývá zpracováním a následným prodejem vepřového a hovězího masa, a především pak výrobou masných výrobků, specialit a hotových jídel. Veškeré maso pro výrobu odebírají z okolních jatek od českých chovatelů z okolí České Sibiře. Podnik si tím chce zachovat kvalitu vstupních surovin, lokálnost a zároveň tak podpořit místní zemědělce. Důraz kladou na kvalitu produkovaných výrobků bez zbytečných náhražek nebo přídatných látek, a především na spokojenost koncového zákazníka. Aktuálně firma vyrábí více než 140 vlastních výrobků.

Jestřebická kovbojská slanina

Na Jestřebickou kovbojskou slaninu jsou vybírány libové vepřové boky. Surovina je opracována a kořeněna přesně podle receptu majitele podniku.

Slanina se solí na sucho a společně s kořením leží 14 dní ve vakuu. Následně se zaudí na bukové štěpce.

Jestřebická MINI tláča světlá

Jestřebická MINI tláča se vyrábí z libových vepřových kolen, poctivého vývaru, vepřových drobů a jednodruhového koření. Maso na tláču se vaří ve vývaru společně s cibulí, čímž je dosaženo jeho výraznější chuti.

Jestřebická MINI tláča je menší verzí vyhlášené Jestřebické světlé tlačenky.

Jestřebická pečená paštika

Paštika je vyrobena podle rodinného receptu majitele podniku. K výrobě jsou použity pouze základní suroviny. Surovina na paštiku se peče, aby vynikla chuť masa ve výrobku. K výrobě nejsou použity žádné přídatné látky. Jestřebická pečená paštika se vyznačuje chutí po pečeném mase a kořením s mírně hrubou konzistencí.

Jestřebická selská jaternice

Jestřebické selské jaternice jsou vyráběny tradičně, jako na domácí zabijačce, ze surovin pouze od farmářů z regionu. Do jaternic patří dobře vytríděná surovina a buchta pečená speciálně pro jitrnice od pekaře ze sousedství. Jaternice jsou ručně špejlované a narážené do přírodního hovězího střívka.

Jestřebické plněné knedlíky

K výrobě Jestřebických plněných knedlíků jsou odebírány brambory od farmáře z okolí Jestřebic. Bramborové těsto kuchaři plní uzeným masem vlastní výroby společně s česnekem. Knedlíky se ručně tvarují a vaří v páře. Nejlepší jsou společně s Jestřebickým zelím a posypané smaženou cibulkou.

Jestřebický adventák

Jestřebický adventák zpříjemní nejen adventní čas každému milovníkovi kvalitních uzenin. Při jeho výrobě je použito vepřové a hovězí maso z chovů České Sibiře a okolí. Tento lovecký salám v adventním kabátku vyniká díky nižšímu podílu tuku svou chutí po libovém mase a koření. Jestřebický adventák je ručně tvarovaný salám, který je uzený studeným kouřem a zraje až tři týdny.

Jestřebický hovězí guláš

Jestřebický guláš se vaří pomalu přes celou noc a následně se plní do sklenic, které se zavařují v autoklávu. Díky tomuto způsobu sterilace se následně výrobek nemusí uchovávat v chladu a chová se jako konzerva. Nezabírá tak místo v chladničce a je vhodný třeba na dovolenou do kempu nebo na vodu. Díky způsobu vaření, kdy je hovězí guláš tažený celou noc v pánvi a následně ještě zavařený v autoklávu, je hovězí maso krásně měkké a omáčka voní po jednodruhovém koření. Nejlepší je s Jestřebickým houskovým knedlíkem.

Česká zemědělská univerzita v Praze

Čerstvé mléko JERSEY

Výukové centrum České zemědělské univerzity v Praze (též Potravinářský pavilon) nabízí kontinuální produkci kvalitních řemeslných výrobků. Výukový a laboratorní provoz zpracování mléka a mléčných výrobků je zaměřen na reálnou prezentaci různých technologických postupů a výrobních činností v mlékárenském průmyslu. Studenti se zde učí zpracovávat mléko a vyrábět mléčné výrobky, jako jsou tvaroh, máslo, sýr nebo jogurt. Zpracovávají jsou především suroviny vyprodukované na školní farmě České zemědělské univerzity.

Kravské mléko z plemene Jersey putuje z farmy České zemědělské univerzity přímo do mlékárny Potravinářského pavilonu, kde je zpracováno tradičními metodami. Jeho chuť je nezaměnitelná a vyznačuje se minimálním obsahem tuku 5 %.

Andělka spol. s r. o.

Andělka lískový oříšek

Andělka slaný karamel

Cukrářství Krámek U Andělky v Počátkách je malá rodinná firma, kde se pečou autorské a designerské zákusky podle originálních, léty prověřených receptur. Na jejich výrobu se používají výhradně kvalitní a převážně regionální suroviny bez emulgátorů, ztužovadel, předpřipravených směsí, dochucovadel apod.

Andělka oříšková / Andělka slaný karamel je originální nebalený zákusek prodáváný v cukrárně Krámek U Andělky v Počátkách, na farmářských trzích (Náplavka, Heřmaňák) a ve vybraných prodejnách Tchibo Praha. Jedná se o zcela ruční výrobu. Andělky lze zakoupit i v jiných originálních příchuťích.

Andělka oříšková i Andělka slaný karamel mají křehký sněhový korpus plněný máslovým krémem – v prvním případě s lískovými oříšky, v druhém s domácím karamellem a Maldonskou solí.

Mlékárna Polná spol. s r.o.

Sýr na vidličku s černuškou

Mlékárna Polná spol s r.o. patří mezi menší mlékárny se zaměřením na výrobu sýrů a sýrových specialit z mléka Českomoravské vrchoviny. V roce 2023 uvedla na trh novinku Sýr na vidličku.

Sýr na vidličku patří do skupiny čerstvých sýrů, které se konzumují primárně teplé. Na rozdíl od alpských sýrů není třeba gril ani nádoba na fondue, ale stačí miska a horká voda.

Originální chuť dodává sýru černuška – semínka Černuchy seté. Jedná se o tradiční koření arabské kuchyně, které má příznivý vliv na metabolismus glukózy v krvi.

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

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 274 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.