



## TISKOVÁ ZPRÁVA

### **KLASA slaví dvacetiny, nadělila si přes dvacet nově oceněných výrobků**

Praha 20. ledna 2023 – **Logem KLASA jsou kvalitní výrobky označovány již od roku 2003. Nově mohou označení nést například pětice mléčných výrobků z mlékárny Čerstvě nadojeno s. r. o., na vitamin B3 a železo bohatá červená cibule z Všestar nebo sladké kanadské borůvky z Farmy Bobule s. r. o.**

Výrobky označené logem Klasa garantují výjimečnou kvalitu v porovnání s běžně dostupnými potravinami. Značku uděluje ministr zemědělství a po celou tříletou dobu platnosti certifikátu jsou kontrolovány Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou. Nyní nově naleznete logo kvality na těchto výrobcích:

#### **Kanadské borůvky**

##### **Výrobce: Farma Bobule s.r.o.**

Na borůvkové farmě v Postoupkách mají vysazené různé odrůdy borůvek, které postupně v létě dozrávají. Zákazník si borůvky může od začátku července do konce září nasbírat sám, případně si je může na farmě zakoupit již natrhané. Farma si zakládá především na způsobu pěstování. Borůvky jsou vždy pevné, sladké a čerstvé.

#### **Cibule červená**

##### **Výrobce: VITAL Czech s.r.o.**

Celá skupina VITAL Czech hospodaří v blízkosti Všestar u Hradce Králové na výměře téměř tři tisíce hektarů půdy. Historie pěstování cibule ve Všestarech sahá až do roku 1964 a i díky zdejším úrodným půdám a nadmořské výšce vyniká Všestarská cibule velkým podílem vitamínu B3 a železa. Pod její slupkou se skrývá cibulovitě jemná, sladká vůně i chuť.

#### **Zvěřinový salám Fořt, Zvěřinová klobása Lucinka**

##### **Výrobce: Farma Třebešov s.r.o.**

Farma maso vykupuje pouze od prověřených dodavatelů, resp. mysliveckých spolků z okolí Orlických hor a zpracování zvěřiny podléhá nejpřísnějším hygienickým a veterinárním předpisům. Zvěřinový salám Fořt je polosuchý salám s příjemnou vyváženou chutí, kořeněný česnekem a pepřem. Zvěřinová klobása Lucinka je tepelně opracovaná, mírně kořeněná klobása vhodná na gril. Oba výrobky jsou vyrobeny z pěti druhů masa – kančího, jeleního, srnčího, dančího a vepřového a jsou přirozeně bezlepkové.

## **Liberečák – Český pařený sýr**

### **Výrobce: WEISSER STERN s.r.o.**

WEISSER STERN je česká firma s kořeny na Slovensku. Přírodní sýr vyrábí z prvotřídního mléka získávaného od farmářů z Libereckého kraje v prostorách, které splňují nejnáročnější veterinární a evropské standardy pro ruční výrobu sýrů. Český pařený sýr Liberečák původem ze slovenské vesnice Zázrivá navazuje na rodinnou tradici výroby pařených sýrů. Sýr je čistě přírodní a neobsahuje žádné konzervanty ani přidané látky. V loňském roce získal ocenění Regionální potravina.

## **Zrající kozí sýr přírodní, Zrající kozí sýr Cabra al vino**

### **Výrobce: Markéta Palánová**

Rodinná sýrárna z Jezeřan-Maršovic zpracovává kozí mléko z vlastní farmy. Prioritou sýrárny je výroba zrajících kozích sýrů, za které získala čtyřikrát ocenění Regionální potravina. Kozí sýr zrající přírodní je vyroben ze 100 % kozího mléka, je krémové barvy se smetanovou chutí a lehkým kozím aroma. Vyrábí se ručně z neodstředěného kozího mléka a v „nazrávarně“ zraje minimálně dva a půl měsíce. Zrající kozí sýr Cabraal vino se vyrábí ručně ze 100 % kozího mléka podle starého španělského receptu a zraje tři měsíce. Lisuje se ve formách a po vyjmutí se několik dnů máčí ve víně. Pro máčení se používá kvalitní víno odrůdy Frankovka. Sýr tím získá na povrchu fialovou barvu a specifickou nezaměnitelnou chuť.

## **Perník plný radosti, Perník plný radosti lepený, Perníkové těsto**

### **Výrobce: Perníčkův sen s.r.o.**

Malé pražské perníkářství si zakládá na tradiční ruční výrobě sladkého pečiva, perníků a závinů. Základ tvoří mouka, máslo, sádlo, vejce, cukr a koření bez přidaných barviv, dochucovadel a konzervantů. V nabídce je spousta druhů perníku, např. perník čistý, s mandlemi, ořechy nebo plněný švestkovými povidly. Perník plný radosti je ručně zdobený, který dělá radost nejen dětem. Ti, kteří si chtějí doma vyzkoušet pečení perníku a netroufnou si na výrobu těsta, mohou zakoupit hotové Perníkové těsto.

## **Bio Vavřinec Čerstvé BIO mléko plnotučné, Bio Vavřinec Farmářský jogurt bílý, Bio Vavřinec Čerstvý sýr přírodní, Bio Vavřinec Tvaroh polotučný, Bio Vavřinec Sýr sv. Barbory**

### **Výrobce: Čerstvě nadojeno s.r.o.**

Čerstvě nadojeno je malá mlékárna ze středních Čech, která k výrobě používá výhradně kravské bio mléko z českého ekologického chovu. Mléko je nehomogenizované, a díky tomu si zachovává přirozené vlastnosti, plnou chuť a typickou smetanovou zátku v hrdle. Bio výrobky neobsahují konzervanty, zahušťovadla, barviva ani stabilizátory.

Polotučný tvaroh se vyrábí klasickou metodou, tedy srážením mléka mlékárenskou kulturou, syřidlem a odkapáním syrovátky v tvarožnících. Farmářský jogurt bílý vzniká klasickou metodou zrání přímo v kelímku. Čerstvý sýr přírodní se vyrábí srážením mléka mlékárenskými kulturami a syřidlem. Vzniklé zrno se plní ručně do forem a po odkapání syrovátky se sýry solí v solné lázni, krájí a balí do vakua. V průběhu trvanlivosti sýry prozrávají a mají jemnou, tvarohovou a krémovou konzistenci. Sýr svaté Barbory je polotvrdý sýr holandského typu s nízko dohřívanou sýřeninou. Vzniká z šetrně pasterovaného mléka a zraje ve sklepe minimálně tři měsíce. Vyniká nasládlou smetanovou chutí.

## **Kuřecí rolka SOUS-VIDE**

### **Výrobce: Drůbežářský závod Klatovy a.s.**

Drůbežářský závod má vlastní výkrm živých kuřat s odchovem 320 tisíc kuřat v jednom turnusu a vlastní porážku. Drůbež pochází výhradně z českých uzavřených chovů a její zpracování probíhá při zachování vysokého technologického a hygienického standardu v rámci celé výroby, což dokládá i řada certifikací IFS, Bezpečný podnik a ocenění samotných výrobků značkou KLASA. Kuřecí rolka Sous-vide je specialita vyrobená z prsních a stehenních řízků z kvalitních českých kuřat pomalým vařením 6,5 hodiny ve vakuu při teplotě 76 °C.

## **SALÁT LISTOVÝ – MIX DRUHŮ, BAZALKA – MIX DRUHŮ, MANGOLD, PAK CHOI**

### **Výrobce: Aquaponia s.r.o.**

Firma se věnuje akvaponickému zemědělství, které umožňuje chovat ryby a pěstovat zeleninu v dokonalé symbióze. Díky moderním technologiím firma navíc efektivně nakládá s vodními zdroji, vyhýbá se chemickým hnojivům a šetří půdu. Mangold chutná po ořechu, nahradí hned několik ingrediencí (špenát, chřest, řepu). Bazalka mix druhů (pravá a vytrvalá) má skvělé aroma i chuť. Pak Choi neboli Brukev čínská, původem z Číny, má křupavé zeleno-bílé stonky a listy, kterým nejvíce svědčí tepelná úprava. Listový salát – mix druhů (odrůdy Dubared, Dubagold a Karminova) roste na čistě organické bázi, pouze ve vodě, bez kontaminace půdou, není třeba je omývat od bahna a kamení. V loňském roce získal ocenění Regionální potravina.

## **Babiččina volba Mouka pšeničná CELOZRNNÁ, Babiččina volba Mouka žitná CELOZRNNÁ**

### **Výrobce: GoodMills Česko s.r.o.**

Společnost v současné době nabízí 13 druhů vysoce kvalitních mouk značky Babiččina volba, několik z nich již bylo pro své výjimečné vlastnosti oceněno značkou Klasa. Obě tyto mouky se vyrábí vícestupňovým postupným semíláním celého zrna. Oproti běžným celozrnným moukám se opakovaným semíláním dosahuje jemné granulace, v mouce tak nejsou velké hrubé otrubové části a pekařské výrobky mají lepší sensorické vlastnosti. Babiččina volba Pšeničná mouka celozrnná a Babiččina volba Žitná mouka celozrnná jsou dokonalou alternativou k hladké pšeničné a žitné mouce.

## **Nelinka**

### **Výrobce: AGRO Haná a.s. – Čerstvě utrženo, družstvo**

Čerstvě utrženo je sdružení farmářů, které se snaží pěstovat chuť a vůni. Vrací na české stoly kvalitní čerstvé ovoce a zeleninu. V hydroponických sklenících a ve venkovních fóliovnících na jižní Moravě se pěstují za pomoci moderních technologií, biologické ochrany, udržitelných způsobů pěstování a s ohledem na životní prostředí rajčata, okurky, papriky, borůvky, maliny a jahody. Nelinka je sladké cherry rajčátko na zelené větvičce, které si zákazníci získalo nejen svojí nádhernou barvou a vůní, ale především lahodnou chutí.

## Strabena

### Výrobce: Farma Kopeček s.r.o. – Čerstvě utrženo, družstvo

Strabena je sladoučké cherry rajčátko na zeleném stonku. Vyniká zajímavým srdcovitým tvarem, který si vás získá hned na první pohled. Má sladkou chuť a široké pole využití.

### Pečené z udírny

### Výrobce: Řeznictví H+H, s.r.o.

Vizí společnosti je patřit k těm nejkvalitnějším výrobcům čerstvého masa a uzenin. I v dnešní době plné strojové výroby vytváří spoustu svých specialit stále ručně a s vysokým obsahem masa. Důkazem jsou ocenění jejich výrobků značkami Vyrobeno podle Cecharní normy, Klasa nebo Regionální potravina.

Produkty nově oceněné značkou Klasa:

Výrobce:	Název výrobku:
AGRO Haná a.s.	Nelinka
Aquaponia s.r.o.	SALÁT LISTOVÝ – MIX DRUHŮ
Aquaponia s.r.o.	BAZALKA – MIX DRUHŮ
Aquaponia s.r.o.	MANGOLD
Aquaponia s.r.o.	PAK CHOI
Čerstvě nadojeno s.r.o.	Bio Vavřinec Čerstvé BIO mléko plnotučné
Čerstvě nadojeno s.r.o.	Bio Vavřinec Farmářský jogurt bílý
Čerstvě nadojeno s.r.o.	Bio Vavřinec Čerstvý sýr přírodní
Čerstvě nadojeno s.r.o.	Bio Vavřinec Tvaroh polotučný
Čerstvě nadojeno s.r.o.	Bio Vavřinec Sýr sv. Barbory
Drůbežářský závod Klatovy a.s.	Kuřecí rolka SOUS-VIDE
Farma Bobule s.r.o.	Kanadské borůvky
Farma Kopeček s.r.o.	Strabena
Farma Třebešov s.r.o.	Zvěřinová klobása Lucinka
Farma Třebešov s.r.o.	Zvěřinový salám Fořt
GoodMills Česko s.r.o.	Babiččina volba Mouka pšeničná CELOZRNNÁ
GoodMills Česko s.r.o.	Babiččina volba Mouka žitná CELOZRNNÁ
Markéta Palánová	Zrající kozí sýr přírodní
Markéta Palánová	Zrající kozí sýr Cabra al vino
Perníčkův sen s.r.o.	Perník plný radosti
Perníčkův sen s.r.o.	Perník plný radosti lepený
Perníčkův sen s.r.o.	Perníkové těsto
Řeznictví H+H, s.r.o.	Pečené z udírny
VITAL Czech s.r.o.	Cibule červená
WEISSER STERN s.r.o.	Liberečák – Český pařený sýr

Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů najdete na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz).

Miroslav Bína  
tiskový mluvčí  
e-mail: [press@szif.cz](mailto: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 951 produktů od 261 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz).*