



TISKOVÁ ZPRÁVA

KLASA zdobí jedinečné a kvalitní výrobky

Praha 24. října 2023 – **Logem KLASA jsou označovány kvalitní výrobky již od roku 2003. Toto prestižní označení získalo nyní pro své produkty devět producentů. KLASU najdete například na jedinečném BOHEMIA a KLÁŠTERNÍM pršutu od Chovanečka, vyhlášeném vepřovém sádle od Pillera, oleji Manka Salátová od FABIO PRODUKT i SVĚTLÉM LEŽÁKU ORIGINAL od Harracha nebo Českém česneku od P+P.**

Ocenění KLASA, které tyto výrobky získaly, garantuje jejich výjimečnou kvalitu a jedinečnost 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>
Chovaneček s.r.o.	BOHEMIA pršut krájený KLÁŠTERNÍ pršut z PRŠUTÉRIE® krájený
DFUS spol. s r.o.	Jablko Red Jonaprince
Piller s.r.o.	Vepřové sádlo
FABIO PRODUKT spol. s r.o.	MANKA Salátová
Harrach s.r.o.	Harrach – SVĚTLÝ LEŽÁK ORIGINAL
Pekárna Kabát s.r.o.	Třicátník
P + P spol. s r. o.	Český česnek
Martina Koničková	Sirupy od Sejkorky Malina nejmalinovatější Sirupy od Sejkorky Mateřídouška s příchutí tymiánu Sirupy od Sejkorky Zázvorový kořeněný citrónem Dobrůtka od Sejkorky Maracuja s kokosem a bílou čokoládou
Mgr. Andrea Košťálová, Ph.D.	Kopřiva Divizna Mateřídouška Tymián

Chovaneček s.r.o.

BOHEMIA pršut krájený KLÁŠTERNÍ pršut z PRŠUTÉRIE® krájený

Rodina Chovanečků se specializuje na výrobu pršutů a fermentovaných výrobků. Svým přístupem chce přispět k znovunalezení řemeslné hrdosti regionu České středohoří. Jedná se o první a zároveň jedinou PRŠUTÉRII v České republice. Inspirací je jim italská cesta – slunce, víno, dobré jídlo a rodina. PRŠUTÉRIE® se zaměřuje nejen na výrobky a podnikání, ale i na celkový přístup k práci a životu.

BOHEMIA pršut je jedinečný řeznický výrobek, celá vepřová šunka na kosti, kdy se vybrané vepřové kýty upraví speciálním řezem. Poté se na několik týdnů nasucho nasolí mořskou hrubozrnnou solí a nechají zrát. KLÁŠTERNÍ pršut má charakteristické vlastnosti stejné jako dobrý sýr či víno. Čím je vyzrálější, tím je chutnější. Jeho aroma se nejlépe rozvine při pokojové teplotě.

DFUS spol. s r.o.

Jablko Red Jonaprince

Jablka Red Jonaprince produkuje společnost DFUS spol. s r. o. v prvotřídní jakosti. Téměř veškerá produkce jejich jablek vyniká stálou kvalitou, chutí, tvarem a velikostí. Dosahují toho díky používání nejmodernějších a nejnovějších sofistikovaných postupů a poznatků, kdy je kladen velký důraz na péči nejen o plody, ale i o stromky, jejichž dobrá kondice je důležitá k docílení kvalitních jablek. Společnost je držitelem ochranné známky SISPO a je členem Odbytového družstva ovoce Český ráj, které je držitelem certifikátu GlobalGAP.

Piller s.r.o.

Vepřové sádlo

Rodinná firma Piller byla založena v roce 1888 a v roce 2009 se rozšířila o GASTRO provoz. Díky němu se zvýšila produktivita a společně s novou technologií i efektivita škvaření. Škvarkové pomazánky, sádlo nebo selské škvarky značky Anna se těší oblibě po celé republice. Piller měsíčně vyškváří přes 200 tun sádla. Celý výrobní proces přitom zajišťuje jen devítičlenný tým.

Vepřové sádlo poctivě kontrolují a třídí již při příjmu, důraz se klade na vysokou kvalitu vstupní suroviny. Sádlo je škvařeno v moderních kotlích řízených elektronikou, která zamezuje přepálení. Toto vše v kombinaci se škvařením suchou cestou, zajišťuje sádlo stále výbornou chuť a vlastnosti. Velmi chutné je při studeném použití, a i v teplé kuchyni oceníte jeho pozitivní vlastnosti – neprská a příjemně voní.

FABIO PRODUKT spol. s r.o.

MANKA Salátová

FABIO PRODUKT, rodinná firma z Českého ráje, která se za více než 30 let své existence posunula od malokapacitní lisovny na významného českého výrobce potravinářských olejů s více než 200 zaměstnanci a šesti výrobními závody. Výroba je unikátní tím, že zde nepoužívají žádné chemické látky ani rozpouštědla. Navíc je bezodpadová – vedlejší produkty se využijí na výrobu krmiv, a navíc nabízí od roku 2018 sběr a recyklaci použitých kuchyňských olejů. Ty dále zpracovávají a vyrábí z nich technické oleje. Kromě výroby rostlinných olejů FABIO PRODUKT dováží oleje tropické, vyrábí džemy a ovocné náplně. A provozuje síť regionálních prodejen *FABIO Ochutnejte region* v Jičíně, Praze, Turnově a Vrchlabí, kde nabízí široký výběr kvalitních potravin od lokálních farmářů a malovýrobců.

Manka Salátová je řepkový olej lisovaný za studena a pouze fyzikálně rafinovaný šetrným způsobem. Jedinečným zpracováním si olej zachovává přírodní látky a antioxidanty. Spojením tohoto oleje, citrónu, bylinek a koření – paprika, bazalka, dobromysl, saturejka – vypěstovaných v Českém ráji, vznikl lahodný olej, který skvěle dochutí saláty, pečivo i další pokrmy.

Harrach s.r.o.

Harrach – SVĚTLÝ LEŽÁK ORIGINAL

Minipivovar, hotel a restaurace Jelínkova vila je malý gastronomický podnik, známý po celé zemi. Věhlas mu kromě oceňovaného piva Harrach zajistily i speciality ze sladkovodních ryb, které tu uchovávají unikátním způsobem v průtočné říční vodě, což zaručuje jejich absolutní čerstvost. Elegantní vila z počátku 20. století, prosycená historií a jemnou sladovou vůní piva, nabízí také ubytování v dobových pokojích či v moderních apartmánech.

Spodně kvašený ležák pšezněského typu Harrach vyniká krásnou zlatohnědou barvou, příjemnou sladovou vůní, vyváženou sladově chmelovou chutí a ostřejší hořkostí. Spolu s tmavým ležákem tvoří základní nabídku minipivovaru v Jelínkově vile, který se může pochlubit celou řadou ocenění – Regionální potravina, Zlatá pivní pečeť, Pivo České republiky, Pivovar roku a mnoha dalších.

Pekárna Kabát s.r.o.

Třicátník

Ruční výroba pečiva, prvotřídní suroviny převážně českého původu bez chemických přísad a potravinářských náhražek, pečivo vyráběné podle tradičních receptur. To vše stručně charakterizuje Pekárnu Kabát – zavedenou rodinnou pekařskou firmu založenou v roce 1992. V současné době vede společnost již druhá generace rodiny Kabátů a nadále kladou velký důraz na kvalitu ruční výroby nabízených produktů.

Třicátník je chléb vyvinutý speciálně k 30. výročí Pekárny Kabát. Do těsta přidávají vlastní žitný kvas, který byl jako jediný z ČR umístěn do kvasové banky v Belgii. Díky 30hodinovému zrání vydrží chléb dlouho čerstvý. Obsahuje žitnou mouku a mouku Semolina, aby byl chléb vláčný a nadýchaný. Kůrka je tmavě vypečená, křupavá, střídkka je nadýchaná a přitom vláčná. Chléb by se měl skladovat v bavlněné nebo lněné utěrce či jen tak položený odkrojenou stranou dolů na prkénku. Takto potom vydrží krásně křupavý celý týden.

P + P spol. s r. o.

Český česnek

Společnost P + P byla založena v roce 1991 a zabývá se produkcí ovoce a zeleniny a jejich dodávkou do maloobchodních řetězců. Většinu zeleniny pěstují v Polabí, odkud také pochází oceněný Český česnek odrůdy Dukát. Výjimečný je pro svou specifickou formu pěstování – před sklizní není možná žádná technologická úprava, zastříhává se proto pouze ručně. Tato odrůda je také typická pro svůj vysoký obsah silic, štiplavost a výrazné aroma.

Martina Koníčková

Sirupy od Sejkorky Malina nejmalinovatější
Sirupy od Sejkorky Mateřídouška s příchuťí tymiánu
Sirupy od Sejkorky Zázvorový kořeněný citrónem
Dobrůtka od Sejkorky Maracuja s kokosem a bílou čokoládou

Sirupy začala paní Koníčková vařit nejprve pro svou rodinu k příležitosti různých oslav. Později ji stále se zvyšující poptávka přiměla zařadit si sdílenou dílnu v Jirnech u Prahy. Dnes už vaří ve své vlastní dílně, kde má větší prostor pro tvořivost. Vyrábí tam 13 druhů sirupů a 4 druhy ovocných krémů s čokoládou. Je držitelkou ocenění Regionální potravina pro sirup levandulový a Živnostníkem roku 2022 za Středočeský kraj.

Mgr. Andrea Košťálová, Ph.D.

Kopřiva
Divizna
Mateřídouška
Tymián

Paní Andrea Košťálová si pro výrobu bylinkových koncentrátů pěstuje převážnou část bylin na vlastní bylinkové zahradě v obci Katov na pomezí Jihomoravského kraje a Vysočiny. Pěstuje tam více než 70 druhů bylin, k výrobě koncentrátů používá pouze čerstvé byliny. Všechny byliny si sama sbírá – vybírá si tak pouze zdravé rostliny a dodržuje vhodné časy pro sběr. Nyní vyrábí 25 druhů koncentrátů a v plánu má vyzkoušet další. Samozřejmostí je správný technologický postup při jejich zpracování i výrobě. Výsledný koncentrát plní do skleněných lahví.

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 rozpoznání výjimečně kvalitních produktů v porovnání s běžně dostupnými potravinami. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt značku KLASA na obalech celkem 936 produktů od 262 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.