

TISKOVÁ ZPRÁVA

Certifikáty prestižní značky Klasa se předávaly na Žofíně



Praha, 24. listopadu 2017 – **Certifikáty Klasa slavnostně předal na tradičním předvánočním setkání ministr zemědělství Marian Jurečka spolu s generálním ředitelem Státního zemědělského intervenčního fondu Martinem Šebestyánem. Ceremoniálu, který proběhl v reprezentativních prostorách paláce Žofín, se zúčastnilo 11 výrobců s 32 výrobky. Zároveň byl v průběhu večera vylosován šťastný výherce, který díky spotřebitelské soutěži získal jednu z hlavních cen v podobě vozu Škoda Fabia.**

Nově oceněnými výrobky jsou:

Jihočeská čerstvá vejce

Výrobce: AGRO PRODUKCE s.r.o.

Nově oceněná vejce jsou vyhledávaná nejen pro svou vynikající chuť, ale i celkově pro vysoký obsah snadno stravitelných bílkovin. Tato vejce jsou navíc obohacena o selen.

Společnost AGRO PRODUKCE provozuje zemědělskou činnost od roku 2010 po celé České republice a v současnosti má tři drůbeží farmy. Oceněná Jihočeská čerstvá vejce konkrétně pochází z Radomyšle u Strakonice. Celková roční produkce vajec této společnosti je 165 milionů kusů.

Bezlepkový semínkový BIO, Žitný chléb celozrnný BIO, Žitný chléb Hokkaido, Žitný chléb Hokkaido BIO, Žitný chléb s mrkví, Žitný chléb s mrkví BIO, Žitný chléb Chia BIO, Žitný chléb Ořechový BIO, Žitný chléb s rajčaty, Žitný chléb Pohanka BIO, Žitné Crackers

Výrobce: COOC FOOD s.r.o.

Za vším stojí důraz na výběr kvalitních vstupních surovin, ruční zpracování, používání původních řemeslných postupů, špičkové technologie a přímá orientace na koncového zákazníka. Chléb je charakteristický svým vzhledem, vláčností, vůní a chutí.

COOC FOOD je dynamicky se rozvíjející společnost vystupující pod obchodní značkou "Žitný chléb.CZ - Kolářkova řemeslná pekárna", která se specializuje na výrobu pekárenských výrobků z žitné mouky.

Farmářský jogurtový nápoj lesní ovoce, Farmářský jogurtový nápoj lískový oříšek, Farmářský jogurt lesní ovoce, Farmářský jogurt lískový oříšek

Výrobce: FARMERS spol. s r.o.

Výroba nově oceněných výrobků probíhá ručně z vlastního pasterovaného mléka. V kombinaci s příchutí lesního ovoce a lískových oříšku mají výrobky příznivé nutriční hodnoty.

Společnost FARMERS byla založena v roce 1991. V současné době hospodaří na přibližně 2 400 ha půdy a chová kolem 2 000 kusů dobytka. Pořízením vlastní minimlékárny si od roku 2013 firma zpracovává část produkce mléka do podoby sýrů, jogurtů, jogurtových nápojů, zákysů či tvarohů.

Mlynářský chléb se semínkovou záparou, Mlynářský dýňový chléb – půlka, Mouka proséváná pšeničná, Mouka proséváná žitná, Mouka celozrnná pšeničná, Mouka celozrnná žitná**Výrobce: Jan Slovák**

Oceněné mouky a chleby z ní vyrobené jsou odlišné zejména tím, že dochází ke zpracování obilovin mlýnskými kameny. Obilovina se při mletí nepřehřívá a mouka si zachovává většinu nutričních hodnot a příjemnou vůni. V dnešní době je tento způsob mletí velmi ojedinělý.

Mlynářské řemeslo má v rodě pana Slováka tradici už od roku 1759. Výroba ve mlýně i v pekárně je postavena na ruční práci a klasických postupech. Vrací nás ke kvalitě, jakou znali naši předci. Propojení vlastního mlýna a vlastní pekárny je to, co zajišťuje výrobkům nejvyšší kvalitu.

Chléb žitnopšeničný - veka**Výrobce: PEKAŘSTVÍ KURIC s.r.o.**

Nově oceněný chléb je výjimečný díky tomu, že se tvaruje ručně a je vyroben třístupňovým vedením kvasu, který prodlužuje trvanlivost výrobku a dodává chlebu typickou chuť.

PEKAŘSTVÍ KURIC založil již otec současného majitele v 90. letech nejprve jako malou rodinnou firmu, později se z ní stala společnost s ručením omezeným. V současné době zde pracuje přes 30 zaměstnanců. Společnost vyrábí více než 70 druhů výrobků, včetně běžného, vícezrnného i jemného pečiva a chleba.

Rulandské modré - bezinka**Výrobce: RÉVA RAKVICE s.r.o.**

100% ovocná šťáva obsahuje 90 % šťávy z BIO hroznů Rulandského modrého a 10 % šťávy z BIO plodů černého bezu. Přídavek černého bezu zvyšuje obsah vitamínu C ve výrobku a dodává šťávě příjemnou chuť.

RÉVA RAKVICE je vinařská společnost, založená v roce 1994, která se mimo výrobu vína zabývá i zpracováním ovoce a révy vinné. Výroba probíhá v nové moštárně z roku 2012–2013. Na výrobu jsou používány suroviny z BIO produkce, pocházející z vlastních vinic a sadů.

Bohemia med, květový**Výrobce: Sady Tuchoraz spol.s r.o.**

Oceněný med pochází výhradně z České republiky a je získáván z nektaru ve vlastních jablečných sadech v okolí obce Tuchoraz u Českého Brodu a částečně z nektaru z okolních lesů, luk a polí. Výroba a stáčení Bohemia medu probíhá ve vlastní provozovně.

Společnost Sady Tuchoraz byla založena v roce 1993. Svoji výměrou 580 hektarů půdy, z toho 212 hektarů intenzivních sadů jablek, patří mezi pět největších sadařských podniků v ČR. Výrobce vlastní přes 200 včelstev, která vyprodukují až 4 000 kg medu ročně.

Tyčinky k pivu se solí a kmínem**Výrobce: SELI, spol.s r.o.**

Tyčinky k pivu jsou vyráběné pomocí kombinace nejmodernější technologie a ruční výroby za použití rodinné receptury. Hlavní surovinou je mouka, která je odebírána výhradně od lokálního mlýna - Prokop mlýn Borovy. Ten se pyšní historií od roku 1885. Výrobek je úspěšný nejenom u nás, ale i na exportních trzích v Rakousku, Německu, Slovensku a Polsku.

Firma SELI byla založena v roce 1994, je postavena na zelené louce ve vesničce Halže v západních Čechách a nyní se na vedení společnosti podílí již třetí generace.

Čerstvá vejce z KUNÍNA**Výrobce: VEJCE CZ s.r.o.**

Čerstvá vejce z Kunína jsou obohacena o selen, který si naše tělo neumí vyrobit. Společnost proto přidává do krmné směsi nosnic dobře stravitelný selen, který nosnice částečně sama spotřebuje a částečně uloží do vajíčka. Tato vejce umožňují v rámci různorodé a pestré stravy pokrýt potřeby našeho organismu.

Společnost VEJCE CZ působí v oblasti zemědělské prvovýroby od roku 2006. Zabývá se odchovem kuřic a chovem nosnic ve všech dostupných systémech ustájení.

Rajčata - odrůda Angelle, Rajčata cherry - odrůda Juanita**Výrobce: Zemědělské družstvo Haňovice**

U rajčat je kladen důraz na získání vyzrálého a chutného rajčete. Cíleně je použita biologická ochrana, díky níž se minimalizuje chemická ochrana. To přináší spolu s řízenou výživou sklízeným plodům vynikající vlastnosti.

Zemědělské družstvo Haňovice se zaměřuje na chov mléčného skotu, prasat, pěstování cukrovky, sladovnického ječmene, řepky, potravinářské pšenice, travních semen, krmných plodin a od roku 2016 pěstuje rajčata na necelých 3 ha zasklené plochy.

Polenská stuha, Polenská stuha uzená, Polenská stuha s kořením**Výrobce: Mlékárna Polná spol. s r.o.**

Polenská stuha je pařený sýr, který je ručně tvarován do spirály, má loupateľnou a vláknitou strukturu. Chuť Polenské stuhy je mléčně nakyslá a mírně slaná. Sýr je vhodný k přímé konzumaci, do studených mís a na jednohubky.

Mlékárna Polná zpracuje ročně kolem 12 milionů litrů mléka, které je původem z Českomoravské vrchoviny. V současném sortimentu mlékárny kromě stěžejní výroby Balkánského sýra převažují sýrové speciality, ale stále větší důraz je kladen na výrobu pařených sýrů.

Nově ocenění producenti se zařadili mezi 219 výrobců, kteří v současné době mají značku kvality KLASA.

Slavnostní večer ale nebyl pouze o udílení certifikátů. Atmosféru večera využil SZIF také k vylosování hlavního výherce za první měsíc podzimní spotřebitelské soutěže s názvem „Střihněte si 3x Škodu Fabia a sto tisíc dalších skvělých cen“. Šťastnou majitelkou nového vozu se stala paní Daniela Hrabalová. Soutěž trvá do 14. ledna 2018, více informací je k dispozici na akademikvality.cz.

Vladimíra Nováková
tisková mluvčí SZIF

Národní značku kvality KLASA uděluje mimořádně kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. 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 971 produktů od 219 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.cz.