

# Prestižní značku Klasa získalo na Žofíně 14 výrobců



**Ocenění kvality KLASA převzalo 14 tuzemských producentů z rukou ministra zemědělství Miroslava Tomanu a generálního ředitele Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) Martina Šebestyána. Na slavnostním večeru v pražském paláci Žofín získalo tuto prestižní značku celkem 34 výrobků.**

Značku KLASA uděluje ministr zemědělství od roku 2003, její administraci provádí SZIF. Výrobce ji získává na tři roky. Spotřebitelům umožňuje značka lepší orientaci mezi potravinami v prodejnách a usnadňuje nákup kvalitních českých potravin. V současnosti mohou spotřebitelé nalézt logo KLASA na obalech celkem 930 produktů od 228 českých a moravských výrobců.

## NOVĚ OCENĚNÝMI VÝROBKÝ JSOU:

**Brambory konzumní – odrůda Adéla**  
Výrobce: AgroAutex s. r. o.



Farma AgroAutex pěstuje široké spektrum plodin určené pro sladovníctví, pekárenství a škrobářství. Brambory odrůdy ADÉLA se pěstují tradičním způsobem v systému odkameňování půdy bez použití průmyslových hnojiv, tedy s využitím hnoje pocházejícího z místních stájí. Tvar hlíz je oválný se sytější žlutou dužninou. Tato odrůda varného typu B získala v roce 2018 ocenění Regionální potravina Kraje Vysočina.

**Andělka kokosová, Andělka pistáciová, Andělka čokoládová a Anděl**  
Výrobce: Andělka spol. s r. o.



Andělky jsou originální nebalené zákusky prodávány výhradně v Krámku U Andělky v Počátkách. Jedná se o ruční výrobu. Andělka má křehký sněhový korpus plněný máslovým krémem v několika originálních příchutích, které jsou přizpůsobeny ročním obdobím. Na jejich výrobu se používají výhradně kvalitní a převážně regionální suroviny. Dort Anděl je originální ořechový dort složený pouze ze čtyř surovin.

**Kmínovo světlivý olej z Petravče**  
Výrobce: Biogas Bohemia spol. s r. o.



Tento olej v sobě ukrývá neobvyklé spojení tradičního českého kmínu kořeněného z Vysočiny a světlivce barviřské, vypěstované taktéž v tuzemsku. Jejich lisováním vzniká olej s lehkou oříškovou chutí a především typickou intenzivní vůní a chutí dvouletého kmínu. Lisuje se při teplotě do 40 °C. Je vhodný pro ochucení brambor, polévek, zeleniny, salátů a masa. Olejový mlýn Petravče je také držitelem ocenění Regionální potravina Kraje Vysočina z roku 2018 pro výrobek Kmínový olej.

**Lubská játrová cihla**  
Výrobce: Blanka Kloudová



Jedná se o játrovou paštiku, kterou se plní formy vykládané krájeným sádlem. Při výrobě s vysokým podílem ruční práce se používají čerstvé suroviny a původní receptura. Společnost byla založena v roce 1992 manželi Kloudovými a jejich třemi syny a produkuje uzeniny dle původních receptur zakladatele firmy Jaromíra Klouda st.

**Kuřecí mleté maso stehenní**  
Výrobce: Drůbežářský závod Klatovy a. s.

Tento produkt obsahuje 100 % kuřecího mletého masa. Vysoká kvalita masa je výsledkem moderního způsobu řezací technologie, která ne-



naruší svalové vlákno, a maso tak získává nadstandardní jakost. Drůbežářský závod Klatovy a. s. je druhým největším zpracovatelem kuřecího masa a výrobcem uzenin z kuřecího masa v České republice. V roce 2016 oslavila firma jubilejních 50 let.

**Rajčata cherry kulatá – Medunka (červená), Rajčata cherry kulatá – Medunka (žlutá), Rajčata cherry podlouhlá – Hranáček (červený), Rajčata cherry podlouhlá – Hranáček (oranžový), Rajčata kulatá – Štrpáček**  
Výrobce: Farma Bezdínek s. r. o.



Rajčata ve skleníku se pěstují v organickém kokosovém substrátu, zalévají se dešťovou vodou a o opylení se starají čmeláci. Farma Bezdínek je největším produkčním skleníkem pro pěstování zeleniny v České republice, který dodává zeleninu na trh 12 měsíců v roce a jako první ve střední Evropě zavedl technologii pěstování bez pesticidů. Aktuálně hospodář v Dolní Lutyni na Karvinsku na ploše přesahující 11 hektarů. Roční produkce rajčat ze skleníků dosahuje 4500 tun.

**Farmářský soudek – zauzený sýr, Farmářský jogurtový nápoj brusinka**  
Výrobce: FARMERS spol. s r. o.



V roce 2013 zahájila společnost provoz vlastní minimlékárny, čímž rozšířila svoji činnost o ručně vyráběné mléčné výrobky. Základem pro výrobu zauzeného sýra i farmářského jogurtového nápoje je pasterované mléko od dojných krav pasoucích se na přilehlých pastvinách v okolí Trutnova. Farmářský soudek patří mezi ručně vyráběné sýrové speciality, je pozvolna uzený ve studeném kouřů na bukových pilinách. Brusinkový jogurtový nápoj má svým složením lahodnou chuť s přirozeným obsahem živin. Společnost je také držitelem ocenění Regionální potravina Královéhradeckého kraje z roku 2016 pro výrobek Farmářský zauzený sýr.

**Kitl Syrob Malinový s dužninou**  
Výrobce: Kitl s. r. o.



Kitl Syrob Malinový s dužninou je hustý sirup vyrobený za studena z malinové šťávy a dužniny. Obsahuje vysoký podíl ovocné složky – na 100 ml sirupu je použito 102 ml malinové šťávy a dužniny. Společnost Kitl vznikla v roce 2005 a od té doby vyrábí v Jablonci nad Nisou bylinné sirupy z čerstvých BIO bylinek a ovocné sirupy s vysokým podílem ovocné složky. V loňském roce koupila společnost areál Vratislavické kyselky, který nyní prochází rekonstrukcí. Do pěti let by zde firma ráda zahájila výrobu.

**Džem výběrový (Extra) – Bio jablčný karamelový s vlašskými ořechy, Džem výběrový (Extra) speciální – Borůvkový, Džem výběrový (Extra) speciální – Višňový**  
Výrobce: Marmelády Šafránka s. r. o.



Džemy se vyrábějí ručně, bez chemických přísad a přidaného pektinu a s velmi malým množstvím cukru, vše s ohledem na tradici a českou gastronomii. K výrobě džemů se používá sezonní ovoce od českých pěstitelů. Marmelády Šafránka je rodinná firma založená v roce 2014 se sídlem v Praze



Společná fotografie oceněných výrobců



kuřecího ovoce, marmelády a čatni. Výrobce je držitelem ocenění Středočeská Regionální potravina z roku 2016 pro výrobek Český chřest.

**Šunka mandolína, Klobása Kojetická začouzená, Slanina Iberijská speciál, Tláška pořádná řezníková, Flákota uzená s malou kostí, Salám gothajský k chuti**  
Výrobce: Petr Landa



Produkty s vysokým podílem ruční práce vznikají ve výrobním závodě v Pecce. Firma s tradicí od roku 1995 vyrábí v podhůří Krkonoš kvalitní uzeniny a zakládá si na výrobě tradičních výrobků dle cechovních norem, které si chrání ochrannými známkami. Spolupracuje s tuzemskými maloobchodními sítěmi.

**Okurky s cibulkou DELIKATES**  
Výrobce: PT Servis konzervárna spol. s r. o.



PT servis konzervárna Tábor má dlouholetou tradici sahající až do roku 1911. Většina výrobků je postavena na tradičních recepturách, které splňují ty nejvyšší nároky spotřebitelů. Jejich sterilované okurky českého původu jsou doplněné drobnými cibulkami perlovkami, feronkou a řezou mrkve a naložené v kořeněném znojenském macerátu slazeném cukrem.

**Čokotěstoviny**  
Výrobce: RAMDAM s. r. o.



Originální ochucené vaječné sušené těstoviny se vyrábějí ze surovin bez chemických přísad. Jejich barva, výrazná chuť i vůně vznikly pouze přidáním kakaa. Firma Ramdam s. r. o. podniká pod obchodní značkou Tajemství chuti. Zaměřuje se na výrobu jednodruhového koření, koření směsí, ochucených těstovin a strouhanek. V současné době nabízí více než 150 druhů produktů. Klade důraz na výběr kvalitních surovin a pečlivě ruční zpracování. Výrobky jsou dostupné v maloobchodní i vel-

koobchodní síti v České a Slovenské republice a koncoví zákazníci mohou využít internetový obchod.

**Ovesný hrníček s jablky a skořicí bez lepků, Ovesný hrníček s čokoládou bez lepků, Ovesný hrníček perníkový bez lepků**  
Výrobce: SEMIX PLUSO, spol. s r. o.



Ovesný hrníček je zajímavou alternativou snídaně či svačiny. Jde o „dezert“ z ovesných vloček bez lepků, který lze připravit za 3 minuty v mikrovlnné troubě. Vyrábí se ve třech příchutích a dá se konzumovat jak teplý, tak studený. Společnost se výrobou celozrnných cereálií zabývá od roku 1997. Jedná se hlavně o snídaněvé kaše, lupínky, müsli srdíčka, proteinové koktejly a další. Tyto výrobky jsou na trhu pod značkou Semix Zdravý život a lze je využít také pro speciální výživu celiaků a diabetiků.

**Šťavnatá kachna celá pečená (sous vide), Šťavnaté kuře celé pečené (sous vide), Kuřecí křídla sweet chilli pečená, Originál česká kachní klobása**  
Výrobce: Vodňanská drůbež, a. s.



Oceněné výrobky pečená kachna a pečené kuře jsou připraveny metodou sous vide, tedy po očištění jsou zabaleny do vakua a následně vařeny po dobu čtyř hodin při teplotě okolo 85 °C. Díky tomu je maso šťavnaté a zároveň si zachovává svou přirozenou strukturu. Pečená kuřecí křídla jsou po ohřátí v troubě již připravena ke konzumaci. Kachní klobása se vyrábí z čerstvých kachních prsních řízků a obsahuje 85 % masa. Vodňanská drůbež, a. s., je největším zpracovatelem a dodavatelem drůbežního masa v ČR a jediným českým zpracovatelem kachen. Garantuje původ drůbeže výhradně z uzavřených českých chovů.

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

Odbor administrace podpory kvalitních potravin