**DROUŽKOVICE 20.04.2021 - Již po šestnácté zasedala certifikační komise MAS Sdružení Západní Krušnohoří, aby udělila značku „KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt**®**“. Noví žadatelé byli čtyři. Všichni žadatelé byli úspěšní - komise rozhodla o udělení značky.**

Regionální značka „KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®“ vznikla v rámci Asociace regionálních značek. Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají. Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojují další a další regiony. V každém z nich vznikla regionální značka pro výrobky, služby a zážitky, která zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě především jejich původ a vazbu na určité výjimečné území. Regionální značku pro Krušnohoří zavedla MAS Sdružení Západní Krušnohoří již v roce 2013.

**Na certifikaci přibyly do rodiny výrobky - dezerty a pohádkové dorty, řemeslná zmrzlina, mléko ze Všestud a jablečný mošt.**

Značku „KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®“ získal pan Jiří Kejř s mlékem ze Všestud. Jedná se   
o mléko  krav tradičního českého plemene česká straka. Krávy jsou krmeny vlastní pící, ustájení mají volné s výběhem, vybavené automatickými napáječkami. Dojení je prováděno robotem, čímž je zajištěna vysoká efektivita v chovu dojných krav, ale také optimální krmné dávky a v neposlední řadě čistota při dojení.

Další produkt, který získal značku, je Jablečný mošt. Jedná se o 100% jablečný mošt pasterizovaný, vyráběný z jablek ze sadů firmy OSAgro s. r. o. Jirkov, která se češou ručně. Dále jsou dodavatelsky zpracována v Odborném učilišti v Jirkově. Zde jablka zmoštují, pasterizují a následně se mošt naplní do obalů, dodané firmou OSAgro. Firma OSAgro má svoji prodejnu v areálu firmy sady a školky, na adrese Červený Hrádek 65, Jirkov.

Výjimečnou řemeslnou zmrzlinu - Zmrzlina od Zrcadla, nám představil pan Aleš Roušar. Poctivá řemeslná zmrzlina z nejkvalitnějších základních surovin. Nepoužívají barviva, ochucovadla, chemické příchutě ani práškové zmrzlinové směsi. Základní suroviny pro výrobu zmrzliny jsou mléko, smetana, tvaroh, jogurt, med a ovoce, které jsou převážně od výrobců z našeho i sousedních krajů. Zmrzlinu si můžete koupit v Březně, v ulici Dlouhá 48.

A posledním novým držitelem značky Krušnohoří regionální produkt je paní Nikola Kielbasa se svými dezerty a pohádkovými dorty. Základem jsou kvalitní suroviny. Dorty paní Nikola vyrábí od základu až po finální dekorování, a to např. včetně modelování postaviček, sama. Jsou tvořené dle přání zákazníka a lze je poskládat podle oblíbených příchutí oslavence. Paní Nikolu najdete v cukrárně na adrese Vinařická 365, Jirkov.

**Komise kromě udělování nových značek také prodlužovala platnost certifikátů, výrobků a zážitku, jimž v tomto období skončila.**

Šestnácté zasedání certifikační komise proběhlo částečně presenční formou, částečně on-line. Všichni žadatelé, jak noví, tak i ti, co žádali o obnovu svých certifikátů, byli úspěšní. Gratulujeme!