

TISKOVÁ ZPRÁVA



Značka Klasa nově zdobí další jedinečné a kvalitní výrobky od českých producentů

Praha 7. října 2025 – Logo Klasa najdete na oceněných výrobcích již od roku 2003. Toto prestižní označení kvality získala již řada skvělých výrobků a nově ho naleznete například na zmrzlíně od Josefa Kortana, výrobcích a pečivu z Rodinného pekařství MPM, Chodském čerstvém másle ze sladké smetany od společnosti NAMARA či na Hřebečské medovině.

Logo Klasa na výrobku garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost takto oceněných produktů při srovnání s běžnými výrobky na trhu. Značku Klasa 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 hodnotným ukazatelem a zárukou pro spotřebitele, kteří mají jistotu, že když přidají do nákupního košíku takto označený produkt, kupují kvalitní potravinu vyrobenou v České republice.

PRODUCENT	OCENĚNÝ PRODUKT
RABBIT Trhový Štěpánov a.s.	Kuřecí prsní řízek bez kosti a bez kůže
Eva Sedláková	Kozí mléko
	Kefírové kozí mléko
	Jogurtové kozí mléko
Jihočeské Jerky s.r.o.	Jihočeské Jerky Hovězí natur
Dobroty z hor s.r.o.	Svatojánské ořechy
	Cibulové chutney
	Medvědí česnek – nakládaná poupata
	Lišky nakládané
	Černý rybíz – květ černého bezu
	Višeň – hořká čokoláda, griotka
	Džem červený angrešt, kardamon, rozmarýn, gin Garage 22
"AGRO-LA", spol. s r.o.	Jogurt z jižních Čech ČOKOLÁDA
	Zákys z jižních Čech ČOKOLÁDA
Rodinné pekařství MPM s.r.o.	Lomnický chléb

	Chléb s Chlorellou
	Bageta s ječmenem
	Borůvkové kynuté knedlíky
	Lomnický koláč
	Bramborové šišky s mákem
Steinex a.s.	Tlačenka premium Steinex
Aleš Kuča	Cheesecake Borůvka
	Cheesecake Cookies
Hřebečská medovina s.r.o.	Hřebečská medovina – Bylinná hořká
	Hřebečská medovina – Višňová
Josef Kortan	Zmrzlina – Rumburak
	Zmrzlina – Perník
Mykoprodukta s.r.o.	Šumavské bylinné
	Enzián – bylinný elixír
Piller s.r.o.	Škvarky k pivu
Zemědělské družstvo Haňovice	Rajčata snack – odrůda Sweet Maxine
	Rajčata snack – odrůda Sweetelle
Vřes Caffé Servis s.r.o.	Rynglová pomazánka s bílým mákem
	Med květový
NAMARA s.r.o.	Chodské čerstvé máslo ze sladké smetany

RABBIT Trhový Štěpánov a.s.

Společnost představuje výjimečný zemědělsko-potravinářský podnik holdingového typu, který ve své struktuře zahrnuje široké spektrum činností – od prvovýroby přes zpracování až po distribuci. Součástí holdingu jsou podniky zaměřené na zemědělskou prvovýrobu, výrobu krmiv a krmných směsí, farmy pro výkrm drůbeže, vepřového, hovězího a králíků, stejně jako závody na zpracování, skladování a distribuci masa, masných výrobků a vajec. Holding rovněž provozuje bioplynové stanice a realizuje prodej na tuzemském i zahraničním trhu. Je jedním z nejvýznamnějších českých producentů kuřecího masa s více než třicetiletou tradicí.

Kuřecí prsní řízek bez kosti a bez kůže

Kuřata pocházejí z českých líhní, přičemž celý proces – od chovu a výkrmu přes porážku a zpracování až po distribuci – probíhá výhradně na území České republiky. Moderní technologie hrají klíčovou roli v každé fázi výroby. Odchyt živých kuřat a jejich přeprava jsou realizovány pomocí nejmodernějších systémů, které minimalizují stres zvířat a přispívají k vyšší kvalitě masa. Při zpracování se využívá šetrné chlazení vzduchem s postřikem, které podporuje zachování vysoké kvality finálních produktů. Hotové výrobky jsou distribuovány vlastní dopravou, což zajišťuje efektivní a spolehlivé dodání zákazníkům.

Eva Sedláková – kozí farma Šošůvka

V malebné obci Šošůvka hospodaří rod Sedláků – na stejném místě již více než 200 let. Novodobá kapitola této rodinné farmy se začala psát před 33 lety a od té doby se zde s péčí a respektem k tradici chová naše národní plemeno – bílá krátkosrstá koza. V posledním desetiletí se počet chovaných koz stabilně pohybuje mezi 150 až 200 kusy. Veškeré mléko je denně zpracováváno přímo ve faremní mlékárně, která se nachází v Chráněné krajinné oblasti Moravský kras. Díky tomu si produkty zachovávají čerstvost, kvalitu a jedinečný charakter. Sortiment zahrnuje čerstvé kozí mléko, keфіrové a jogurtové nápoje, syrovátku, tvarohové speciality typu žervé, sýry v několika příchutích i tradiční brynzou. Každý výrobek je výsledkem poctivé práce, rodinného know-how a hlubokého vztahu k přírodě.

Kozí mléko

Pochází od pastevně chovaných koz z farmy v Chráněné krajinné oblasti Moravský kras. Mléko je denně čerstvě zpracováváno a pasterováno šetnou metodou. Je nestandardizované, s příjemně smetanovou chutí a velmi jemným kozím aroma. Výroba probíhá sezónně – od února do listopadu.

Kefírové kozí mléko

Vyrobeno z pasterovaného kozího mléka z Chráněné krajinné oblasti Moravský kras. Při výrobě je mléko očkováno keфіrovou kulturou, která mu dodává jemnou smetanovou chuť s typickou vůní acidofilních bakterií. Výroba zahrnuje vyšší podíl ruční práce, což podtrhuje jeho řemeslný charakter.

Jogurtové kozí mléko

Základem je kozí mléko od pastevně chovaných koz z Moravského krasu. Používají se pečlivě vybrané jogurtové kultury, vhodné pro faremní podmínky. Výroba je sezónní a zahrnuje výrazný podíl ruční práce. Výsledkem je produkt s příjemnou smetanovou chutí a regionálním charakterem.

Jihočeské Jerky s.r.o.

Společnost Jihočeské Jerky s.r.o. se již více než deset let věnuje výrobě sušeného masa v Mostkách u Kaplice. Každý krok výroby probíhá s důrazem na kvalitu a poctivé řemeslné zpracování. Maso pochází výhradně od lokálních dodavatelů a jihočeských farmářů, což zaručuje čerstvost a vysoký standard surovin.

Jihočeské Jerky Hovězí natur

Produkt nabízí čistou chuť masa v jeho nejpřirozenější podobě – ochucené pouze mořskou solí, bez použití konzervantů, barviv či přídatných látek. Tento snack je ideální volbou pro všechny, kteří hledají poctivou pochoutku bez kompromisů.

Dobroty z hor s.r.o.

V malebném historickém centru Šumperka sídlí malá rodinná firma, která s láskou a respektem k přírodě vyrábí výběrové delikatesy z podhůří Jeseníků. Řídí se jednoduchým, ale zásadním heslem: „Jen ta nejvyšší kvalita surovin a vaření s láskou zaručí tu nejlepší chuť.“ V současnosti firma vyrábí přibližně 80 druhů dobrot – od ovocných a bylinných čajů, koření a ochucených solí, přes výběrové džemy a marmelády se sníženým obsahem cukru, až po omáčky, chutney a nakládané speciality. Vše vzniká s vysokým podílem ruční práce a důrazem na sezónnost a regionální původ surovin. Bylinky pěstují sami – aktuálně okolo 15 druhů – a suroviny, které si nezajistí vlastní produkcí, odebírají od lokálních dodavatelů. Mezi oblíbené patří například med, čokoláda, káva nebo chilli. Tato rodinná firma je důkazem, že spojení tradice, poctivé práce a lásky k regionu může přinést výjimečné produkty.

Černý rybíz – květ černého bezu

Květy se ručně sbírají na loukách kolem Šumperka v květnu a červnu, rybíz dozrává v červenci ve Velkých Losínách. Výsledkem je voňavý džem s intenzivní chutí a krásnou tmavě fialovou barvou.

Džem červený angrešt, kardamon, rozmarýn, gin Garage 22

Netradiční kombinace, na kterou je firma právem hrdá. Angrešt se sbírá ručně, rozmarýn pochází z vlastní zahrádky a vše je doladěno prémiovým ginem a kořením.

Višeň – hořká čokoláda, griotka

Višně z rodinného sadu v Ponikvi, čokoláda z čokoládovny v Troubelicích. Chuť připomíná oblíbenou bonboniéru Mon Chéri.

Lišky nakládané

Delikatesa vhodná do kulajdy, omáček nebo salátů. Jemná chuť estragonu dodává liškám nezaměnitelný charakter.

Medvědí česnek – nakládaná poupata

Sbíraná ručně v jarních měsících v Jeseníkách, následně naložená v soli a zavařená ve sladkokyselém nálevu. Výsledkem je komplexní chuťová paleta.

Cibulové chutney

Grilovaná červená cibule s portským vínem, rozmarýnem, tymiánem a kampotským pepřem. Ideální doplněk k masům, sýrům nebo do baget.

Svatojánské ořechy

Nejkomplexnější produkt, jehož výroba trvá až tři měsíce. Ručně propichované, máčené, vařené a macerované v kořeněném nálevu s ořechovým likérem. Výsledkem je skutečná delikatesa.

"AGRO-LA", spol. s r.o.

Rodinná firma AGRO-LA, s.r.o. působí v Jindřichově Hradci od roku 1993 a specializuje se na výrobu jogurtů a zákysů v klasickém skleněném obalu. Tento přístup nejen zachovává tradiční charakter výrobků, ale zároveň podtrhuje jejich jedinečnost a kvalitu. Jogurty i zákysy vznikají fermentací mléka z okolních farem přímo ve skle, a to za použití vlastních mléčných kultur. Jogurty jsou vyráběny z nehomogenizovaného plnotučného mléka, díky čemuž se pod víčkem přirozeně vytváří tuková vrstva. Její odstranění umožňuje získat nízkotučný jogurt bez jakéhokoli zásahu do přírodního složení. Zákysy jsou naopak vyráběny z homogenizovaného plnotučného mléka, což zajišťuje jejich tekutou konzistenci vhodnou k pití. Jejich chuť je přirozeně nakyslá a osvěžující. Produkty jsou dostupné v neochucené variantě, ale také s ochucující složkou – například čokoládou, vanilkou z lusku, meruňkou, borůvkou, jahodou a dalšími.

Jogurt z jižních Čech ČOKOLÁDA Zákys z jižních Čech ČOKOLÁDA

Rodinné pekařství MPM s.r.o.

Rodinné pekařství MPM s.r.o. působí v Lomnici nad Lužnicí již od roku 1992. Od počátků, kdy se výroba chleba a pečiva odehrávala v úzkém rodinném kruhu, se firma rozrostla, ale zachovala si důraz na kvalitu, ruční práci a využívání regionálních surovin. V posledních letech byl sortiment rozšířen o vlastní zákusky a lahůdky, které doplňují tradiční nabídku.

Lomnický chléb

Tříkilový bochník s převahou žitné mouky, vyráběný z vlastního kvasu. Vyznačuje se silnou, propečenou kůrou a vláchnou pórovitou střídkou. Je symbolem poctivého řemeslného pekařství.

Chléb s Chlorellou

Unikátní produkt vzniklý ve spolupráci s Mikrobiologickým ústavem v Třeboni. Obsahuje řasu Chlorella, známou svými výživovými hodnotami. Výsledkem je chléb s jemně zeleným zabarvením a charakteristickou chutí.

Bageta s ječmenem

Po zadělání těsta následuje noční odležení v chladu, poté ruční tvarování a pečení. Bageta je vláčná, s křupavou kůrkou – ideální k sýrům nebo grilovaným pokrmům.

Borůvkové kynuté knedlíky

Tradiční jihočeský pokrm připravený z borůvek ze zdejších lesů. Knedlíky jsou nadýchané, vonící po ovoci, podávané s tvarohem, cukrem a rozpuštěným máslem – oblíbený letní oběd.

Lomnický koláč

Ručně šlehaný koláč s jemnou, nadýchanou strukturou a třemi druhy náplní – mákem, tvarohem a povidly. Každé sousto nabízí harmonii tradičních chutí.

Bramborové šišky s mákem

Jemné bramborové noky vařené ve vodní lázni, podávané s mákem, moučkovým cukrem a máslem. Oblíbená sladká klasika s důrazem na chuť a jednoduchost.

Steinex a.s.

Společnost Steinex a.s. je dynamicky se rozvíjející rodinný podnik, který v posledních letech výrazně rozšířil své výrobní kapacity i produktové portfolio. Přestože si firma zakládá na zachování tradičních hodnot a receptur, její úspěch je podpořen moderními technologiemi, progresivním řízením a inovativními přístupy. Díky tomu se Steinex řadí mezi přední české výrobce a exportéry uzenin. Spojením tradice, kvality a inovace si firma vybudovala silné postavení na domácím trhu a získává si stále větší důvěru zákazníků.

Tlačenka premium Steinex

Prémiová tlačenka je vyráběna podle osvědčených receptur z pečlivě vybraných surovin s vysokým obsahem masa. Tradiční zpracování zajišťuje autentickou chuť i vůni. Masová složka se harmonicky doplňuje s přirozenými kořeněnými tóny, což vytváří produkt, který splňuje vysoké kvalitativní standardy společnosti Steinex a potvrzuje její závazek k poctivé a kvalitní výrobě.

Aleš Kuča

Malá rodinná firma, která se specializuje na výrobu netradičních cheesecaků – lahodných cukrářských dezertů, které nabízí prostřednictvím pojízdné kavárny. Každý cheesecake vzniká ručně z čerstvých surovin od regionálních dodavatelů, s důrazem na kvalitu a originalitu. Místní výrobky jsou výsledkem pečlivého řemeslného zpracování, při kterém je kladen důraz nejen na jednotlivé složky, ale i na celkový chuťový zážitek. Cheesecaky potěší milovníky moderní cukrařiny i příznivce regionální gastronomie, kteří ocení poctivý přístup a jedinečnou chuť.

Hřebečská medovina s.r.o.

Hřebečská medovina s.r.o. je rodinná firma, která od roku 2002 připravuje pro své zákazníky originální medoviny. Tajemství jemné originální chuti je výsledkem poctivé řemeslné práce, původních receptur, pečlivě vybraných bylin, a především prvotřídní kvality medu vlastních včelstev firmy, které jsou obhospodařovány pod Hřebečským vrchem. Chloubou originálních medovin je vyváženost chutí, které na sebe příjemně navazují a tvoří jedinečný chuťový zážitek.

Hřebečská medovina BYLINNÁ HOŘKÁ

Medovina nejvýraznějšího charakteru, která v sobě snoubí celkem 21 bylin, jež tvoří znamenitou sladkohořkou chuť. Kořen hořce, pelyněk a puškovec jsou vyváženy jemností ostatních bylin. Díky tradičním metodám výroby si medovina zachovává své přírodní aroma a autentickou kvalitu. Sladkost medu se v ní dokonale prolíná s charakteristickou hořkostí bylin, čímž vzniká vyvážený a plný chuťový zážitek.

Višňová medovina

Přináší jedinečný chuťový zážitek, který spojuje jemnou sladkost kvalitního medu s osvěžující kyselostí zralých višní. Tento harmonický mix vytváří plnou, svěží chuť, která potěší smysly a nabízí příjemné osvěžení.

Josef Kortan

Cukrárna Kortan navazuje na tradici vyhlášené milevské cukrárny, jejíž historie sahá až před znárodnění. Od roku 1990 působí jako rodinný podnik zaměřený na výrobu domácí zmrzliny. Výroba probíhá přímo v místě, podle původních a inovovaných postupů – z přírodních, lokálních a sezónních surovin, bez chemických dochucovadel a barviv. Cukrárna Kortan si zakládá na ruční výrobě, kvalitních surovinách a osobním přístupu.

Zmrzlina Rumburak

Smetanová zmrzlina jedinečné kombinace podzemnice olejné a rumu, která dodává dezertu výraznou chuť a neobvyklé jméno.

Zmrzlina Perník

Smetanová zmrzlina inspirovaná přáním zákazníků, připomíná chuť tradičního perníku a nabízí nečekaný zážitek.

Mykoprodukta s.r.o.

Společnost založená v roce 2022 se specializuje na výrobu bylinných a ovocných vín. Sídli ve Volyni, městečko často označované jako brána Šumavy, a vyrábí své produkty v historických prostorách bývalého pivovaru. Firma navazuje na regionální tradice a klade důraz na kvalitu, řemeslné zpracování a původní receptury.

Šumavské bylinné

Šumavské bylinné je vlajkovým produktem společnosti, inspirovaným původní recepturou z roku 1897, kterou vytvořil vimperský lékárník dr. Budínský. Tento tradiční elixír je založen na jablečném víně, obohaceném o výtažky z 22 druhů šumavských bylin a exotického koření. Výsledkem je komplexní chuťový zážitek – jemně sladký v úvodu, s postupným přechodem do příjemné hořkosti. Dlouhá macerace bylin dodává nápoji hloubku, charakter a přirozené aroma. Šumavské bylinné spojuje tradici, přírodu a poctivost

šumavského kraje. Je vhodné jako aperitiv i digestiv, ideální pro slavnostní příležitosti i chvíle klidu a relaxace.

Enzián – bylinný elixír

Produkt vyráběný podle původní receptury dr. Budínského. Základem je jablečné víno z jihočeských jablek, ve kterém několik měsíců macerují pečlivě vybrané byliny. Dominantní složkou je kořen hořce, který nápoji dodává výraznou hořkost a nezaměnitelnou vůni. Enzián je ideální jako digestiv po jídle, ale s kostkou ledu se hodí i k odpočinku a pohodovým chvílím.

Piller s.r.o.

Rodinná firma Piller s.r.o. se dlouhodobě věnuje výrobě masných produktů a škvařírenských specialit. Pod značkou ANNA nabízí kvalitní tukové výrobky, přičemž klade důraz nejen na tradiční řemeslné postupy, ale také na společenskou odpovědnost a podporu komunitních projektů. Mezi klíčové produkty patří ručně míchané škvarky, vyráběné z výběrového českého vepřového hřbetního sádla od prověřených domácích dodavatelů. Díky tradičnímu suchému způsobu škváření dosahují škvarky výjimečné trvanlivosti, křupavé struktury a jemné konzistence.

Škvarky k pivu

Výrobek vyniká intenzivní a čistou vůní čerstvě vyškvařeného sádla, doplněnou příjemnými masovými tóny. Po dochucení originální směsí koření se vůně stává neodolatelně lákavou a vybízí k ochutnání. Chuť je vyvážená a plná, s jemnými oříškovými podtóny a decentním slaným nádechem. Speciální kořenící směs dodává škvarkům charakteristický šmrnc a dlouhotrvající chuťový zážitek, který skvěle doplní posezení u piva i každodenní gurmánský okamžik.

Zemědělské družstvo Haňovice

Zemědělské družstvo Haňovice se specializuje na výrobu kvalitních potravin, mezi které patří čerstvá rajčata, mléko z vlastního chovu mléčného skotu a obiloviny. Provoz družstva je poháněn energií z obnovitelných zdrojů, čímž aktivně přispívá ke snižování ekologické zátěže. Mezi vlajkové produkty patří s láskou pěstovaná cherry rajčátka, která vynikají čistou chutí a vysokou kvalitou. Rajčata jsou pěstována bez použití chemických postřiků, s využitím šetrných biologických metod. Díky tomu si zachovávají přirozeně sladkou a plnou chuť. Ani po sklizni nejsou chemicky ošetřována. Každý plod je výsledkem poctivé práce, šetrného přístupu k přírodě a hlubokého respektu k lidskému zdraví.

Rajčata snack – odrůda Sweet Maxine

Rajčata snack – odrůda Sweetelle

Vřes Caffé Servis s.r.o.

Vřes Caffé Servis je rodinné hospodářství ve Vřesině, které spojuje lásku k přírodě, tradiční postupy a ekologické zemědělství. V rozlehlých sadech dozrává ovoce v bio kvalitě – ryngle, švestky, jablka – vše bez kompromisů, s respektem k půdě i krajině. Med od vlastních včel vzniká v tichu květnatých luk a každá sklenička džemu je výsledkem ruční práce, trpělivosti a péče. Hospodářství není jen místem sklizně – je také otevřené dětem a školám. V rámci exkurzí se malí návštěvníci učí naslouchat přírodě, sbírají ovoce, pozorují včely, ochutnávají marmeládu a odjíždějí s novými zážitky i poznáním. Vřes Caffé Servis tak pěstuje nejen plody, ale i vztah k zemi, životu a vzájemnému porozumění.

Rynglová pomazánka s bílým mákem

Jeden z výjimečných produktů Vřes Caffé Servis. Ryngle se pečlivě vypeckují, jemně povaří s hnědým cukrem, citronovou šťávou, bílým mákem a následně se ručně zpracovávají do jemné konzistence. Výsledkem je pomazánka, která evokuje vzpomínky na babiččinu kuchyni a léto plné vůní. Každá sklenička je malým dárkem – sladkým, voňavým a upřímným.

Kvěťový med

Je výsledkem spolupráce s přírodou. Včely sbírají nektar z místních luk a sadů, a vzniká tak med plný vůní, barev a života. Stáčí se s úctou – bez spěchu. Každá sklenička je jako kapka slunce, která nejen chutná, ale vypráví příběh o krajině, lidech a harmonii.

NAMARA s.r.o.

NAMARA s.r.o. je tradiční mlékárna sídlící v Domažlicích, která se od roku 1998 věnuje výrobě mléčných produktů a exportu sýrů typu AKAWI do celého světa. Společnost spojuje moderní technologie s respektem k místní mlékárenské tradici. Výrobní procesy splňují přísné hygienické standardy a využívají výhradně čerstvé kravské mléko z českých farem.

Chodské čerstvé máslo ze sladké smetany

Chodské čerstvé máslo ze sladké smetany, které si získalo uznání díky své jedinečné chuti, svěžesti a neměnné kvalitě. Máslo je vyráběno klasickou metodou z vysoce kvalitního mléka, pocházejícího výhradně od regionálních chovatelů. Díky šetrnému zpracování si máslo uchovává svou přirozenou jemnou chuť, vůni a krémovou strukturu. Výroba probíhá s důrazem na tradiční postupy a ruční dohled nad kvalitou každé šarže, což zajišťuje nejen vysoký standard, ale i autenticitu produktu.

Kontakt:

Eva Češpiva

tisková mluvčí

E: press@szif.gov.cz

M: +420 733 696 550

Pro editory:

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 922 produktů od 278 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.gov.cz.

Státní zemědělský intervenční fond (Fond) 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 Fond administruje režimy podpor 1. a 2. pilíře Společné zemědělské politiky a Národní dotace. Konkrétně se jedná

Strana 8/9

o přímé platby, tržní opatření a Rozvoj venkova. Fond rovněž administruje národní značky kvality potravin Klasa a Regionální potravina. V současnosti má sedm regionálních odborů a dalších 65 lokalizovaných pracovišť, která poskytují služby žadatelům přímo v místě jejich působení.

Více informací naleznete na www.szif.gov.cz.