

TISKOVÁ ZPRÁVA



Značka Klasa rozšiřuje řadu jedinečných a kvalitních výrobků od rekordního počtu českých producentů

Praha, 4. března 2026 – Prestižní označení kvality Klasa k dnešnímu dni získalo již 974 výrobků od 299 výrobců, což představuje rekordní počet oceněných producentů v historii značky. Podle aktuálního výzkumu agentury STEM/MARK z ledna 2026 je Klasa i nadále nejznámější značkou kvality potravin v České republice a její pozice zůstává stabilní. Spontánní znalost značky dosahuje 35 %, navozená znalost činí 86 %, což potvrzuje její silné a dlouhodobé postavení mezi spotřebiteli.

Značku Klasa uděluje ministr zemědělství vždy na tři roky, kvalitu oceněných výrobků po celou dobu kontrolují Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa. Klasa je tak hodnotným ukazatelem a zárukou pro spotřebitele, kteří mají jistotu, že když přidají do nákupního košíku označený produkt, nakoupí kvalitní výrobek. Logo Klasa totiž garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost produktů, pakliže jde o srovnání s běžně dostupnými výrobky.

PRODUCENT	OCENĚNÝ PRODUKT
<u>VINAŘSTVÍ LUDWIG S.R.O.</u>	Hroznová moučka
	BIO Hroznová moučka
	BIO Hroznová moučka z modrých hroznů
<u>KAREL TOUPAL – VČELÍ FARMA U TOUPALŮ</u>	Med smíšený
	Med s chilli
	Med se skořicí
	Med s kořením Ajurvéda
	Med s kořením na svařák
<u>UZENINY ZAJÍČEK S.R.O.</u>	Zapečená jitrnice s masem

<u>STOCK PLZEŇ–BOŽKOV S.R.O.</u>	Božkov Vodka 43
<u>ROKYTENKA HOTEL S.R.O. – ROKYTNICKÉ DOBROTY</u>	Uzené vepřové koleno ve vlastní šťávě
<u>AGRO–MĚŘÍN, OBCHODNÍ SPOLEČNOST, S.R.O.</u>	Čertovky
<u>ŘEZNICTVÍ NA HŮRCE – GRÓMAN S.R.O.</u>	Játrový Cibulák
	Klobása z udírny
<u>PIVOVAR NOVÁ PAKA A.S.</u>	Liška
<u>HUHUCHILLI S.R.O.</u>	Kimchi Klasik
	Kimchi Raketa
	Kvašáky
	Sladkokyselá chilli omáčka HOT
	Cibulové chutney HOT

Vinařství Ludwig s.r.o.

Rodinné Vinařství Ludwig, s tradicí přesahující 130 let, působí v obci Němčičky, která je známá svými ideálními podmínkami pro pěstování vinné révy. Vinařství dnes produkuje více než jeden milion lahví odrůdových a přívlastkových vín ročně a zároveň efektivně využívá zbytkovou biomasu k výrobě hroznové moučky, čaje a oleje. Všechny vinohrady jsou obhospodařovány šetrně a postupně přecházejí do BIO režimu. Kvalitu potvrzují certifikace ISO 9001, ISO 14001, systém IFS a ocenění Zodpovědná firma.

Hroznová moučka

BIO Hroznová moučka

BIO Hroznová moučka z modrých hroznů

Moučka vzniká z přirozeně bezlepkové biomasy po lisování hroznů – ze slupek a dužiny bez semínek. Je bohatá na biologicky aktivní látky a je vhodná nejen pro celiaky. Lze ji využít k tepelné úpravě i jako přísadu do mléčných výrobků, nápojů či krémů. Výroba probíhá na unikátní technologii vyvinuté přímo pro vinařství.

Karel Toupal – Včelí farma u Toupalů

Včelí farma u Toupalů se nachází v malebné krajině Chodska, v Kolovči u Domažlic. Historie rodinného včelaření sahá až do roku 1896, kdy začal včelařit pradědeček současného majitele, Tomáš Hofmeister, který se mimo jiné podílel na založení místního včelařského spolku.

Rodina se kromě chovu včel a produkce medu věnuje také osvětě a předávání zkušeností dalším včelařům i zájemcům z řad veřejnosti. Díky dlouholeté tradici, poctivému přístupu a důrazu na kvalitu patří farma mezi respektované regionální výrobce medu a včelařských produktů.

Med smíšený
Med s chilli
Med se skořicí
Med s kořením Ajurvéda
Med s kořením na svařák

Med pochází z unikátní oblasti s výsadbou rozmanitých dřevin, které mu propůjčují specifickou chuť. Zákazník dostává med přímo od včel – voňavý, přirozený a bez jakékoli degradace, s maximálním důrazem na kvalitu.

Uzeniny Zajíček s.r.o.

Společnost Uzeniny Zajíček s.r.o. vznikla v roce 2009 a navazuje na dlouhou rodinnou tradici, jejíž kořeny sahají až k pradědečkovi současných majitelů, který se věnoval řeznickému řemeslu. Jeho původní receptury se používají dodnes a jednou z nich je i Zapečená jitrnička.

Zapečená jitrnice s masem

Výrobek je připravován tradiční metodou stejně jako před desítkami let. Kombinace vepřového masa a prejtu zabaleného do bránice vytváří při pečení charakteristickou, jemně rozplývající se chuť.

STOCK Plzeň–Božkov s.r.o.

STOCK Plzeň–Božkov je jedničkou na českém trhu s lihovinami a navazuje na tradici značky Božkov, která vznikla v roce 1920. Společnost nabízí více než 120 značek a zastupuje nejen tradiční české produkty, ale i významné globální brandy jako Captain Morgan, Johnnie Walker, Jim Beam či Baileys. Od roku 2021 distribuuje také prémiové portfolio společnosti Diageo, včetně značek Zacapa, Tanqueray nebo Bulleit.

Božkov Vodka 43

Extra silná Božkov Vodka 43 se vyznačuje jemnou, ale výraznou chutí, která vzniká kombinací trojnásobně destilovaného lihu a kvalitní plzeňské vody. Čistý charakter a hladký závěr umocňuje vyšší obsah alkoholu. Nejlépe vynikne ledově vychlazená.

Rokytenka hotel s.r.o. – Rokytnické dobroty

Rokytnické dobroty jsou regionálním výrobcem tradičních masných specialit s důrazem na kvalitu, poctivé řemeslné zpracování a zachování osvědčených postupů. Společnost se specializuje na výrobu uzenin a masných produktů vycházejících z české kulinařské tradice a staví na pečlivém výběru surovin i šetrných technologických procesech.

Výrobce klade velký důraz na výraznou, autentickou chuť bez zbytečných přídatných látek. Cílem je nabídnout zákazníkům produkty, které chutnají jako domácí, a přitom splňují vysoké nároky na kvalitu i bezpečnost potravin. Díky poctivému přístupu a důrazu na tradici patří Rokytnické dobroty mezi vyhledávané regionální producenty masných specialit.

Uzené vepřové koleno ve vlastní šťávě

Výrobek je připraven z pečlivě vybraného kolene, které je nasoleno a uzeno na přírodním dřevě. Díky pomalému zpracování si maso zachovává plnou chuť i šťavnatost. Je vhodné k přímé konzumaci i dalšímu tepelnému zpracování a ocení jej milovníci autentických regionálních specialit.

Strana 3/6

AGRO–Měřín, obchodní společnost, s.r.o.

Reznictví – Uzenářství Měřín navazuje na dlouholetou tradici českého řeznického řemesla a specializuje se na zpracování výhradně tuzemského hovězího a vepřového masa z chovů skupiny AGROMĚŘÍN. Hlavní část produkce tvoří bouraná hovězí a vepřová masa a široký sortiment masných výrobků vyráběných podle osvědčených receptur. Uzenářská výroba probíhá s důrazem na vysokou kvalitu finálních produktů, pečlivý výběr surovin a dodržování tradičních technologických postupů. Díky tomu si výrobky zachovávají charakteristickou chuť, vůni i řemeslnou poctivost, které jsou pro značku typické.

Čertovky

Výrobek Čertovky představuje tradiční tepelně opracovaný masný produkt, který si získává pozornost svou výraznou kořeněnou chutí a charakteristickou vůní. Díky pevné, avšak stále šťavnaté konzistenci nabízí jedinečný gurmánský zážitek. Pečlivě vybrané maso v kombinaci s harmonicky vyváženou směsí koření dodává Čertovkám osobitý charakter.

Řeznictví Na Hůrce – Gróman s.r.o.

Malá rodinná firma působící na českém trhu již 30 let. Řeznické řemeslo se v rodině předává z otce na syna po pět generací a na tradicích si zde zakládají i dnes. Vedle vlastních zkušeností čerpají majitelé také z odkazu předků, jejichž poctivé postupy zde stále tvoří základ práce. Výrobky se vyznačují lahodnou chutí, příjemnou vůní a vzhledem, který potěší na první pohled.

Játrový Cibulák

Tradiční výrobek Játrový Cibulák patří mezi osvědčené speciality zdejší výroby, je plněn do vepřového střívka ve tvaru uzavřené podkovy a na první pohled zaujme svým hrubším řezem. Chuťově vyniká výraznou vůní smažené cibulky a jemným aroma vepřových jater, které společně vytvářejí harmonický a plný chuťový profil.

Klobása z udírny

Klobása z udírny je stálící v nabídce a zároveň nejprodávanějším produktem svého druhu. Plní se do přírodního vepřového střívka, je hrubšího zrna s atraktivní mozaikou masa a tuku. Typická chuť po poctivém zauzení a pečlivě zvolené směsi koření se snoubí s jejím charakteristickým zlatohnědým až kaštanovým zabarvením.

Pivovar Nová Paka a.s.

Pivovar Nová Paka je tradiční český pivovar s dlouhou historií, který se nachází ve východních Čechách. Je symbolem klasického českého piva a zároveň příkladem úspěšného propojení tradičních výrobních postupů s moderními technologiemi a inovacemi.

Pivovar se pyšní bohatou výrobní tradicí a širokým portfoliem kvalitních piv, která si získala oblibu nejen v Čechách, ale i v zahraničí. Velký důraz klade na používání kvalitních surovin – především českého sladu a žateckého chmele, které dodávají pivům jejich charakteristickou chuť i aroma.

Liška

Pivo Liška je poctivě vařená světlá desítka, která vyniká čistotou chuti a vyváženým charakterem. Kombinace vody z vlastního vrtu, plzeňského sladu a dvou odrůd žateckých chmelů – Žateckého poloraného červeňáku a Premiánt – dodává pivu nádherně zlatavou barvu, plnou chuť a příjemnou, nenásilnou vůni. Liška je svěží pivo, které osloví svou pitelností, lehkostí a poctivým řemeslným zpracováním.

Huhuchilli s.r.o.

Firma Huhuchilli z Brna se od roku 2012 věnuje výrobě kimchi a chilli specialit, které navazují na tradiční i moderní gastronomii. Cílem značky je vytvářet produkty, u nichž se nejprve projeví autentická chuť surovin a teprve poté jejich pálivost, což přináší vyvážený a komplexní chuťový zážitek.

Výrobce pracuje s lokálními surovinami a nabízí široké spektrum pálivosti – od velmi jemných variant až po extrémní chilli pyrě. Sortiment zahrnuje kimchi v pěti variantách, chilli omáčky a pyrě, nakládané jalapeños, kvašáky, kombuchu a další produkty, které propojují tradiční postupy fermentace s moderním gastronomickým přístupem.

Kimchi Klasik

Kimchi Klasik je česká varianta tradiční korejské kvašené zeleniny. Jde o fermentovaný zeleninový salát s vyváženým profilem – příjemně kyselým, jemně křupavým a s lehkým pikantním nádechem chilli. Kombinuje ostré, kyselé a umami tóny v harmonickém celku. Na e-shopu producenta je dostupný v různých velikostech balení.

Kimchi Raketa

Kimchi Raketa je 100% čerstvá šťáva z kimchi Huhuchilli, určená jako probiotický detoxikační shot. Zachycuje veškeré benefity kimchi v praktické tekuté formě, která je snadno stravitelná a ideální jako ranní povzbuzení.

Kvašáky

Kvašáky jsou tradiční kvašené okurky pocházející z polí Jižní Moravy v Nových Bránicích. Vyznačují se křupavostí, výraznou chutí a lehkou řízností díky křenu. Stejně jako kimchi přinášejí přirozené benefity fermentovaných potravin.

Sladkokyselá chilli omáčka HOT

Sladkokyselá chilli omáčka HOT je výsledkem kombinace červených chilli papriček Cayenne, cukru, octa a česneku. Společně vytvářejí harmonickou symfonii chutí s pikantním dozvukem. Díky pečlivému poměru surovin má omáčka sytou barvu a plnou chuť, a to bez použití konzervantů či barviv.

Cibulové chutney HOT

Cibulové chutney HOT je připraveno z čerstvých červených cibulí, které jsou pomalu karamelizovány do zlatavé sladkosti a doplněny vyváženou směsí koření s jemným dotekem chilli. Výsledkem je chutney s lahodně sladkou, jemně pálivou a křupavou karamelizovanou chutí, která dotváří výraznou tečku k mnoha pokrmům.

Kontakt:

Mgr. Eva Češpiva

tisková mluvčí

E: press@szif.gov.cz

M: +420 727 822 308

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 974 výrobků od 299 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách www.eklasa.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 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.