



Značka Klasa rozšiřuje nabídku výjimečných a kvalitních výrobků od českých producentů

Praha, 20. března 2026 – Už třicet let se setkáváte s logem Klasa na oceněných výrobcích pocházejících výhradně z České republiky. Toto prestižní označení kvality získala již řada skvělých výrobků a nově ho najdete například na tyčinkách Petry Malé, BIO tvarohu společnosti JAVORNÍK – CZ, výrobcích z topinamburu z farmy Oleško či kmínu společnosti Agritec. 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
PETRA MALÁ – ŘEMESLNÉ TYČINKY	Tyčinky Cibulkové
	Tyčinky Sypané mákem
	Tyčinky Sypané sezamem
	Tyčinky Sypané sůl, kmín
	Tyčinky Sýrové
	Tyčinky Škvarkové
	Tyčinky VIP sypané SMS
	BIO Hroznová moučka z modrých hroznů

<u>JAVORNÍK–CZ S.R.O.</u>	BIO Tvaroh
<u>GOODY 77 S.R.O.</u>	Jitřnicový prejt
	BŮČEK – Vepřové maso ve vlastní šťávě
	KOLENO – Vepřové maso ve vlastní šťávě
	KRKOVICE – Vepřové maso ve vlastní šťávě
	PANENKA – Vepřové maso ve vlastní šťávě
<u>DESIGNFOODS S.R.O.</u>	Bůčková paštika
	Jeřabinový džem
	Červený rybíz a malina
<u>VERONIKA SVOBODOVÁ – FARMA OLEŠKO</u>	Sušený topinambur
	Drcený sušený topinambur – moučka
	List topinambur
<u>AGRITEC, VÝZKUM, ŠLECHTĚNÍ A SLUŽBY, S.R.O.</u>	Kmín kořený celý – „Aprim“
<u>FERMATO SAUCE S.R.O.</u>	Fermentovaná salátová zálivka – KLASIKA
<u>HANA MARTINKOVÁ DIS. – LOW CARB V SRDCI</u>	3D Mango
	Kokosová polokoule plněná mango & maracuja
	Pistácie v bílé čokoládě s jahodovým pyré
	Kávové zrnko z bílé čokolády
	Extra čoko s ganache z bílé čoko a tonky

Petra Malá – řemeslné tyčinky

V malé provozovně na okraji Zlína se již od roku 2012 vyrábějí tyčinky podle rodinného receptu po babičce, který si velmi rychle získal oblibu v okolí. Výroba stojí na poctivé ruční práci, která je základem celého procesu a dodává výrobkům jejich originální charakter.

Tyčinky Cibulkové
Tyčinky Sypané mákem
Tyčinky Sypané sezamem
Tyčinky Sypané sůl, kmín
Tyčinky Sýrové

Tyčinky Škvarkové

Tyčinky vznikají výhradně ručním točením, při němž projde každý kus rukama výrobkyně. Sortiment zahrnuje sedm příchutí: Slané, Sýrové, Sezamové, Makové, VIP sypané SMS, Škvarkové a Cibulkové. Každá varianta má svůj vlastní příběh a byla vytvořena podle toho, co zákazníci nejvíce vyhledávali.

Výroba stojí na kvalitních surovinách z českých regionů – například na výrazně aromatickém kmínu z Vysočiny odrůdy Kamín od Farma Boriví, máku od farmáře Farma Machů Kostelec či škvarkách vyrobených na míru v Řeznictví Matula. Z nabídky vynikají zejména škvarkové tyčinky, které jsou z hlediska přípravy nejnáročnější, protože škvarky jsou ručně vtírány do těsta. Tento produkt je u zákazníků dlouhodobě velmi oblíbený. Velké oblibě se těší také varianta VIP sypané SMS, která našla své místo i v Národním divadle, Státní opeře a ve Stavovském divadle.

JAVORNÍK–CZ s.r.o.

Společnost JAVORNÍK–CZ s.r.o. hospodaří v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty, kde obhospodařuje 1 628 hektarů zemědělské půdy. Navazuje na dlouholetou zemědělskou tradici sahající do roku 1996 a veškerou produkci realizuje v systému ekologického zemědělství založeném na šetrném přístupu k půdě, vytváření kvalitních podmínek pro chov zvířat a důrazu na udržitelnost krajiny.

Společnost rozvíjí ekologické zemědělství také ve zpracování mléka. Kromě živočišné a rostlinné výroby se věnuje také pekárenské produkci a prodeji masa. Z nezemědělských aktivit poskytuje stravovací a ubytovací služby a vyrábí sírné svíce a knoty. Důležitou součástí její činnosti je také péče o krajinu s důrazem na zadržování vody a podporu ekologické stability území.

BIO Tvaroh

Tvaroh je vyroben z kvalitního neodstředěného a nehomogenizovaného mléka. Vyniká plnou smetanovou chutí a vysokým obsahem živin, zejména bílkovin a vápníku.

GOODY 77 s.r.o.

GOODY 77 s.r.o. se specializuje na výrobu masových konzerv a dlouhodobě se zaměřuje na poctivé řeznické zpracování. Společnost je v České republice jedinečná svou produkcí vepřového masa ve vlastní šťávě rozlišeného podle jednotlivých druhů svaloviny. Zákazníci si tak mohou vybrat konkrétní typ masa – koleno, kýtu, kotletu, panenku, bůček, krkovičičku nebo plec. V nabídce nechybí ani hovězí maso ve variantách z předního či zadního a kuřecí maso ve vlastní šťávě v podobě prsou, stehen či mixu. Sortiment dále doplňují polévky, guláše, klobásy, tlačěnka, prejt, škvarky a další tradiční řeznické výrobky.

Výrobce klade důraz na maximálně čisté složení – do konzerv nejsou přidávány rychlosoli, konzervanty, dochucovadla, barviva ani jiné přídatné látky. Všechny produkty obsahují 98 % masa a koření a díky způsobu zpracování nevyžadují žádné speciální skladovací podmínky; lze je uchovávat až do teploty 30 °C.

Jitrnicový prejt

BŮČEK – Vepřové maso ve vlastní šťávě

KOLENO – Vepřové maso ve vlastní šťávě

KRKOVICE – Vepřové maso ve vlastní šťávě

PANENKA – Vepřové maso ve vlastní šťávě

Produkty obsahují 98 % masa a koření. Maso pochází výhradně z lokálních šumavských farem a je okamžitě zpracováno pro zachování šťavnatosti. Praktické balení 170 g je vhodné na cesty i domů.

Strana 3/7

Designfoods s.r.o.

Zábřeh v podhůří Jeseníků je domovem rodinné konzervárny, která navazuje na tradici domácího zavařování. Výroba je založena na poctivé práci, kvalitních surovinách a autentických recepturách, díky nimž vznikají delikatesy s chutí domova – od paštik a zavařeného masa přes džemy a zeleninu až po omáčky a sirupy.

Suroviny jsou vybírány s maximální pečlivostí, přednostně od místních pěstitelů či farmářů a jsou zpracovávány v době plné zralosti, aby výsledná chuť byla intenzivní, přirozená a plná života. Výrobky neobsahují žádné konzervanty. Jsou zavařovány do tradičních patentních sklenic WECK, stejně jako se to dříve dělávalo doma, což podtrhuje jejich řemeslný a poctivý charakter.

Bůčková paštika

Jemný bůček, pomalu karamelizovaná cibulka a lehká pikantní nota chilli vytvářejí harmonickou kombinaci chutí. Výsledkem je šťavnatá paštika s jemně sladkým a současně delikátně pikantním profilem, která nadchne milovníky výraznějších delikates.

Jeřabinový džem

Typická, lehce nahořklá chuť jeřabin je v tomto džemu vyvážena jemným pomerančovým likérem Cointreau, který směsí dodává sofistikovanou vůni i chuťový rozměr. Džem představuje luxusní specialitu určenou pro gurmány a milovníky netradičních kombinací.

Červený rybíz a malina

Výjimečný džem, který získal ocenění poroty na Flora džem 2024. Receptura pochází od paní Zavadilové z Moravic a byla ve spolupráci s výrobcem dotažena k dokonalosti. Džem je zcela bez semínek, díky čemuž je každé sousto čistě hladké a plné intenzivní ovocné chuti, umocněné svěžím dotykem citronu. Vyráběn je pod značkou s jejím vlastnoručním podpisem, což podtrhuje jeho autenticitu i výjimečnost.

Veronika Svobodová – Farma Olesko

Farma Olesko je rodinný podnik hospodařící v Polabí, který se specializuje na pěstování a zpracování topinamburu. Veškerá produkce probíhá v rámci krátkého dodavatelského řetězce – od pěstování přes zpracování až po finální balení přímo na farmě. Tento přístup umožňuje plnou kontrolu nad kvalitou a zaručuje čerstvost i autenticitu výsledných výrobků.

Sušený topinambur

Drcený sušený topinambur – moučka

List topinambur

Šetrně sušené produkty si zachovávají přirozené vlastnosti i vysoký obsah vlákniny – inulinu, který podporuje zdravý mikrobiom. Výrobky neobsahují konzervanty ani aditiva.

AGRITEC, výzkum, šlechtění a služby, s.r.o.

Společnost Agritec se sídlem v Šumperku byla založena v roce 1993 a navazuje na institucionální historii sahající až do roku 1942. Zaměřuje se na šlechtění, výzkum a služby v oblasti technických plodin a luskovin a dlouhodobě patří mezi významné odborné subjekty v tomto oboru. Ve své činnosti klade důraz na inovace, kvalitní výsledky výzkumu a praktické využití vyšlechtěných odrůd v zemědělské praxi.

Kmín kořený celý – „Aprim“

Zásadního milníku dosáhla společnost v roce 2014 uvedením odrůdy kmínu „Aprim“, která se stala první registrovanou odrůdou ozimého kmínu v České republice. Odrůda vyniká zkrácenou vegetační dobou a odolností vůči hálčivci kmínovému, díky čemuž nabízí stabilní výnosy a vysokou kvalitu. Kmín vyšlechtěný společností Agritec se pěstuje na hospodářských plochách v podhůří Jeseníků. Po sklizni je sušen, opakovaně čištěn a následně ručně balen do uzavíratelných zipových obalů, které pomáhají uchovat jeho aroma a čerstvost.

FerMato Sauce s.r.o.

Značka Fermato vznikla na jižní Moravě z kulinářského nápadu svého zakladatele, který se z původních domácích ochutnávek mezi přáteli postupně proměnil v plnohodnotný potravinářský projekt. Základem všech výrobků jsou kvalitní rajčata a další pečlivě vybírané suroviny, jež díky řízené fermentaci získávají přirozeně intenzivní chuť umami – bez použití umělých konzervantů či stabilizátorů.

Produkty Fermato spojují poctivé řemeslo, moderní gastronomické postupy a důraz na jednoduché, srozumitelné složení. Výsledkem jsou jedinečné fermentované speciality, které vynikají výraznou chutí, čistotou surovin a vysokou kvalitou zpracování.

Fermentovaná salátová zálivka – KLASIKA

Fermentovaná salátová zálivka Klasika je založena na jednoduchém a čistém složení z rajčat, jablečného octa, cukru, soli, zázvoru a česneku. Díky řízené fermentaci získává přirozeně hlubokou a vyváženou chuť, v níž se harmonicky propojují sladké, slané, kyselé a umami tóny. Zálivka neobsahuje žádné přidané konzervanty, stabilizátory, aroma ani barviva a je šetrně pasterována, aby si zachovala svou kvalitu i bezpečnost. Je vhodná pro vegany a vyrábí se ze surovin, které přirozeně neobsahují lepek. V kuchyni funguje jako univerzální dochucovač – výborně zvýrazní chuť zeleniny, čerstvých i míchaných salátů a hodí se také k teplým pokrmům, kterým dodá jemný fermentační nádech a plnější chuť.

Hana Martinková DiS. – Low Carb v srdci

Low Carb v srdci je poděbradská řemeslná cukrárna, která vrací dezertům jejich skutečnou hodnotu díky nekompromisnímu výběru ingrediencí a důrazu na čisté receptury. Značka staví na ruční práci a originálních postupech bez použití cukru, obilné mouky či průmyslových náhražek.

Základem každého výrobku jsou prémiové suroviny v co nejčistší podobě – od kvalitního másla a vysokoprocentní smetany až po výběrovou čokoládu a mouky z ořechů nejvyšší jakosti. Malovýrobní charakter provozu umožňuje maximální kontrolu nad každým detailem, což se odráží jak v nutriční hodnotě, tak v pečlivě propracovaném vzhledu jednotlivých dezertů.

Low Carb v srdci dokazuje, že moderní výživové trendy lze spojit s tradicí poctivého cukrářského řemesla. Výsledkem jsou dezerty, které vynikají harmonickou chutí, kvalitním složením a vizuální atraktivitou.

3D Mango

Dominantou dezertu je čisté, přirozeně sladké mango a svěží kyselkavá marakuja. V kombinaci s jemně nadýchanou texturou krému vzniká osvěžující kompozice, která v každé lžičce připomíná chuť proslulých letních pláží.

Kokosová polokoule plněná mango & maracuja

Sametový kokosový krém tvoří harmonický kontrast k jiskrně ovocnému srdci z manga a marakuji. Tato kombinace nabízí svěží, krémový a zároveň lehce exotický zážitek, který okouzlí svou vyvážeností i jemností.

Pistácie v bílé čokoládě s jahodovým pyré

Intenzivní oříšková chuť pistácií vyniká v jemném objetí prémiové bílé čokolády. Kyselkavé jahodové pyré z čerstvého ovoce dodává celku svěžest, dynamiku a lehkost. Výsledkem je dokonale vyvážená symfonie chutí i barev.

Kávové zrnko z bílé čokolády

Tento dezert není jen vizuální iluzí, ale skutečným zážitkem pro milovníky espressa. Intenzivní aroma pražené kávy se pojí s hedvábnou ganache z bílé čokolády a křupavou čokoládovou slupkou. Každé sousto je harmonickou hrou textur, která se pomalu rozplývá na jazyku a vytváří výjimečný chuťový dojem.

Extra čoko s ganache z bílé čoko a tonky

Dezert staví na chuti vysokoprocentní čokolády s vysokým obsahem kakaového másla a 100% lískového másla. Exotická tonka dodává čokoládové bázi jemné tóny vanilky, karamelu a mandlí. Jde o sofistikovanou kombinaci pro milovníky čokolády, kteří hledají hloubku, eleganci a ušlechtilý chuťový profil.

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.