

## TISKOVÁ ZPRÁVA

**Značka Klasa nově zdobí další oceněnou řadu jedinečných a kvalitních výrobků od českých producentů**

Praha 25. září 2024 – Logo Klasa najdete na oceněných výrobcích již od roku 2003. Toto prestižní označení kvality získala již řada skvělých výrobků a nově ji najdete například na dobrůtkách a sirupech od Sejkorky, několika druzích chleba z pekařství Cais, medovém perníku PROFILOM, pivu z Pivovaru Bizon či sýrech od Markéty Palánové.

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
<u><a href="#">Pivovar Ferdinand, s.r.o.</a></u>	Ferdinand ležák světlý Premium, bezlepkové pivo
<u><a href="#">AGRO – Měřín, obchodní společnost, s.r.o.</a></u>	Hraběcí Klobása
<u><a href="#">Aneta Konečná</a></u>	Slovácký chleba
<u><a href="#">CHOVSERVIS a.s.</a></u>	Selská paštika
	Sekaná TORO
<u><a href="#">POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.</a></u>	BIO Matylda Jahodová
<u><a href="#">Rybářství Kolář, a.s.</a></u>	Siven alsaský „lososovitý“ filet bez kůže
	Siven alsaský „lososovitý“ filet s kůží
	Siven alsaský „lososovitý“ kuchaný
	Siven alsaský filet bez kůže
	Siven alsaský filet s kůží
	Siven alsaský kuchaný
<u><a href="#">Bc. Soňa Bolfová</a></u>	Karl LIQ Slivovice 50%
	Karl LIQ Višňovice 48%
	Karl LIQ Hruškovice 48%

<u><a href="#">Martina Koničková</a></u>	Sirupy od Sejkorky – Jahoda
	Sirupy od Sejkorky – Višeň s vůní a chutí vanilky
	Sirupy od Sejkorky – Lesní borůvky s chutí Ginkgo biloby
	Dobrůtka od Sejkorky – Maliny s mléčnou a bílou čokoládou
	Dobrůtka od Sejkorky – Borůvka, černý rybíz, čokoláda 811
	Dobrůtka od Sejkorky – Višně s brusinkami v čokoládě
<u><a href="#">Pekařství Cais</a></u>	Chalupářský chléb
	Chléb Boubín
	Dvoukvasový chléb
	Chléb Libín
	Žitný chléb
<u><a href="#">Zemědělské družstvo Haňovice</a></u>	Rajčata snack – odrůda Adorelle
<u><a href="#">Bylinkarium, s.r.o.</a></u>	Jitrocel
	Pampeliška
	Šalvěj
	Šípek
<u><a href="#">Markéta Palánová</a></u>	Sýrové klubíčko
	Zrající kravský sýr – přírodní
	Kravský sýr uzený
<u><a href="#">PRIFILOM s.r.o.</a></u>	Lahůdkové tyčinky s cibulkou a solí
	Medový perník
<u><a href="#">Robert Beneš</a></u>	Pivovar Bizon Hrobník 15 Černý speciál
	Pivovar Bizon Karolína Světlá 13 Světlý speciál
	Pivovar Bizon Nostalgie 12 Světlý ležák

### [Pivovar Ferdinand, s.r.o.](#)

Benešovský Pivovar Ferdinand založil roku 1897 arcivévoda František Ferdinand d'Este a dodnes vaří pivo podle tradičních receptur. Radí se tak mezi rukodělné a typicky české pivovary, kde kvalitu piva neustále sledují ti nejzručnější pivovarníci. Zlatavému moku věnují dostatek péče a pozornosti. Pod jejich rukama vzniká rovnou čtrnáct druhů spodně kvašených piv, čtyři sezonní speciály a čtyři nealkoholická piva v čele s letošní novinkou, pomerančovým bezlepkovým BeerMIXem. Součástí pivovaru je ojedinělá humnová sladovna, která nejenže vyrábí slad pro potřebu benešovského pivovaru, ale zásobí jím i další pivovary po celé České republice i v zahraničí. Pivovar Ferdinand v průměru ročně uvaří na 28 000 hektolitrů piva.

### **Ferdinand ležák světlý Premium, bezlepkové pivo**

Pivo s plnou sladovou chutí, jemnou harmonickou hořkostí a silným řízem. Bezlepkové pivo Ferdinand je obdobou klasického dvanáctistupňového světlého ležáku Premium. Můžou si ho však vychutnat i lidé s celiakií. Kvalita je neustále kontrolována. Ležák je uvařený z benešovského sladu a chmelený třemi druhy chmele. Pravidelně ho testuje nezávislá akreditovaná laboratoř. Výsledky těchto testů pravidelně pivovar zveřejňuje na svých webových stránkách. Podle protokolů o zkoušce vzorku je vždy obsah lepku méně než

10 mg/l, přičemž legislativní limit je 20 mg/l. Pšeničného prolaminu (gliadinu) v něm najdete méně než 5 mg/l.

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

AGRO – Měřín, obchodní společnost, s.r.o. byla založena v roce 1995 a již více než 20 let provozuje Řeznictví-Uzenářství Měřín, kde tradičně zpracovává výhradně tuzemské hovězí a vepřové maso převážně z chovů skupiny AGROMĚŘÍN. Hlavní část produkce představují bouraná hovězí a vepřová masa a masné výrobky v širokém sortimentu. Poctivé masné výrobky z Vysočiny a tuzemská bouraná masa jsou zákazníkům nabízeny prostřednictvím vlastní prodejní sítě RYNEK.

### **Hraběcí Klobása**

Výrobek lahodné chuti a příjemné vůně, jemně kořeněný drceným pepřem a česnekem, po ohřátí na skusu šťavnatý. Konzistence pevná a soudržná, na řezu klobásu tvoří mozaika složená z tmavě růžové libové svaloviny z vepřové plece s kousky tučnější svaloviny z vepřového boku. Jedná se o klobásu s velmi vysokým podílem masa, ve výrobku je ho 98 %. Dílo je plněno do jedlého vepřového střívka a hotový výrobek balen do ochranné atmosféry.

### **Aneta Konečná**

Tato řemeslná pekárna je rodinnou firmou sourozenců Konečných, kteří ji vedou už od roku 2013, kdy společně začali provozovat Restaurant Panoptikum v Uherském Brodě. Chtěli vytvořit něco výjimečného a proto pilně promýšleli všechny detaily až se zrodil poklad jménem Slovácký chleba.

### **Slovácký chleba**

Tajemství chleba tkví v poctivých surovinách, trpělivosti a ruční práci. Při výrobě nejsou přidávány žádné konzervanty, ani barviva. Veškeré suroviny si pečlivě vyrábějí a rádi podporují další lokální výrobce. Sourozenci Koneční se s láskou starají o kvásek, který krmí každý den. Používají takzvané lednicové kynutí, kdy díky nízké teplotě probíhá kynutí pomaleji, ale zato intenzivněji, takže chleba má pak výraznější chuť.

### **CHOVSERVIS a.s.**

CHOVSERVIS a.s. je společnost s letitou tradicí. Její historie se píše od roku 1982 a po celou dobu razí heslo, že prioritou pro ni byla, je a bude kvalita a preciznost. Jsou si zde dobře vědomi, že na kvalitě masa se významně podílí původ zvířat, jejich chov, výkrm a jatečné zpracování, proto zde garantují maso výhradně z českých chovů od špičkových chovatelů v ČR.

### **Selská paštika**

Hledáte poctivou chuť, která vás vrátí zpátky do dětství? Pak ochutnejte selskou paštiku, lahodný produkt z kvalitního masa a koření, vyrobený podle starých receptur s vysokým podílem ručních prací. Ať už hledáte rychlou a chutnou svačinu nebo originální chuťovku, selská paštika vás nikdy nezklame.

### **Sekaná TORO**

TORO sekaná je chutný a snadno připravitelný pokrm, který potěší celou rodinu. Sekaná je připravena podle osvědčených receptů našich babiček, ale s trochou moderní invence, která ji dělá ještě chutnější a lákavější. Tato česká klasika se vyznačuje delikátní chutí, je založena na vysoce kvalitních vstupních surovinách z domácí produkce.

### **POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.**

Česká mlékárna s obchodní značkou MILKO, výrobním závodem a sídlem v Poděbradech a sýrárnou ve Varnsdorfu. Každý den zpracovávají mléko a smetanu výhradně od českých zemědělců.

### **BIO Matylda Jahodová**

BIO Matylda Jahodová je dezert s BIO tvarohem a BIO jogurtem vyrobený výhradně z českého BIO mléka a BIO smetany. Ochucující jahodová složka pochází též z ekologického zemědělství. BIO Matylda Jahodová neobsahuje lepek, je přírodním zdrojem bílkovin a kromě tradičních jogurtových kultur obsahuje navíc probiotický kmen Bifidobacterium, BB-12. Výrobek je určen především dětem a doplňuje výrobovou řadu BIO Matylda.

### **Rybářství Kolář, a.s.**

Rybářství Kolář a.s. se zabývá chovem ryb na Vysočině – především v rybnících na Českomoravské vrchovině. V současné době hospodaří na rybnících o rozloze cca 750 ha vodní plochy a mají dvě rybníkářská střediska se sídly v Křižanově a Náměšti nad Oslavou. Dále se ve značné míře zabývají chovem lososovitých druhů ryb, které díky svým přirozeným vlastnostem vyžadují sice proudnou, studenou a poměrně čistou vodu, ale také jsou lépe přizpůsobeny k odchovu v průtočných systémech. Chov lososovitých druhů zajišťují v současné době dvě střediska, a to Velké Meziříčí a Ujčov. V posledních letech se soustředí na chov sivena alsaského, který je kříženec sivena amerického a sivena arktického (alpského). Siven alsaský „lososovitý“ je krměn krmivem s vyšším obsahem karotenoidu, které patří mezi antioxidanty používané v lidské výživě. Proto je svalovina sivena alsaského „lososovitého“ viditelně pigmentována do oranžovočervená.

**Siven alsaský „lososovitý“ filet bez kůže**

**Siven alsaský „lososovitý“ filet s kůží**

**Siven alsaský „lososovitý“ kuchaný**

**Siven alsaský filet bez kůže**

**Siven alsaský filet s kůží**

**Siven alsaský kuchaný**

### **Bc. Soňa Bolfová**

Karl LIQ Distillery je mikro rodinný lihovar z malé obce Nemochovice v podhůří Litenčické pahorkatiny v okrese Vyškov. Zabývá se výrobou malých šarží ovocných destilátů a likérů tradiční metodou z ovoce z vlastních sadů a blízkého okolí. Klade důraz na vysokou kvalitu, veškerá produkce je zpracována ručně a s nejvyšší péčí. Vstupní surovina pro výrobu destilátů je pečlivě vybírána a tříděna, ovoce je mleté anebo odpeckováno. Kvašení probíhá v temperované místnosti při řízené teplotě. Následná destilace je velmi pomalá, 2-3stupňová, na koloně s vysokým obsahem mědi pro maximální čistotu destilátu a pro zachování nejlepší chuti a vůně ovoce. Výsledkem je tradiční, vysoce kvalitní ovocný destilát plný chutí a vůní.

**Karl LIQ Slivovice 50%**

**Karl LIQ Višňovice 48%**

**Karl LIQ Hruškovice 48%**

### **Martina Koníčková**

Sirupy paní Koníčková začala vařit nejprve pro svou rodinu k příležitosti různých oslav. Později ji stále se zvyšující poptávka přiměla zařídit si sdílenou dílnu v Jirnech u Prahy a dnes už vaří ve své vlastní dílně, která jí umožňuje větší prostor pro tvořivost. Odměnou je pro ni stále se vracející spokojený zákazník, který si dnes může vybrat z třinácti druhů sirupů a čtyř druhů ovocných krémů s čokoládou. Nermalou radost ji jistě udělalo získání ocenění Regionální potravina na sirup levandulový v roce 2021, Živnostník roku 2022 za Středočeský kraj a v loňském i letošním roce získání značky Klasa. Bylinné sirupy jsou vyráběny z bylinek, které rostou na jihu Čech. Sirupy jsou bez chemických přísad, dochucovadel, esencí, sladidel, barviv a ostatních náhražek. Chuť, barva i vůně sirupů jsou opravdu pouze po bylinkách a ovoci.

**Sirupy od Sejkorky – Jahoda**

**Sirupy od Sejkorky – Višeň s vůní a chutí vanilky**

**Sirupy od Sejkorky – Lesní borůvky s chutí Ginkgo biloby**

**Dobruška od Sejkorky – Maliny s mléčnou a bílou čokoládou**

**Dobruška od Sejkorky – Borůvka, černý rybíz, čokoláda 811**

**Dobruška od Sejkorky – Višně s brusinkami v čokoládě**

### **Pekařství Cais s.r.o.**

Pekařství Cais je řemeslná pekárna z šumavského Vlachova Březí založená již v roce 1993. Dbají na kvalitu, tradici, ruční zpracování a čerstvost. Každý chléb se vždy ručně válí a peče se v pecích s kamenným podkladem, což je velmi blízké pečení našich babiček. Stavebním kamenem každého výrobku jsou lokální suroviny a vlastně vyváděný žitný či pšeničný kvas. Použitá mouka je výhradně od jihočeského dodavatele Bratři Zátkové SE – Zátkova mouka, která je též oceněna značkou Klasa. Některé výrobky nesou označení

Native Line, neboli výrobky bez „éček“. Nejedná se pouze o absenci aditiv přidávajících se do potravin kvůli trvanlivosti, barvě, chuti, konzistenci a různým jiným vlastnostem, ale především nesmí obsahovat extrakty, ale pouze komplexní suroviny. Všeobecně řečeno, jedná se o snahu navrátit se k přirozené chuti pečiva a potravin. A to je pro pekárnu zásadní. Všechny výrobky Native Line jsou označeny logem se zeleným zrníčkem.

### **Chalupářský chléb**

Chalupářský chléb je symbolem pekárny. Je to výrobek, na kterém pekárna takřikajíc vyrostla a kterému se díky jeho specifickému tvaru říká také „kytička“. Tvar mu dodává karbování – ruční zářezy po stranách každého bochníku. Jeho základem je vlastní žitný kvas. Po vytažení z pece se navíc potírá vodou pro krásnou lesklou barvu a sype kmínem. Specifický je vysoký poměr žitné mouky k mouce pšeničné 60:40.

### **Chléb Boubín**

Chléb Boubín je vytvořen s precizností a pečlivostí, aby poskytl nezapomenutelný gastronomický zážitek. Patří mezi tradiční výrobky pekárny a nese název hory Boubín, která se nachází na Šumavě v blízkosti samotné pekárny. Chléb Boubín je součástí řady Native Line. Tento chléb získává svou kvalitu a chuť díky přidané špaldové mouce a bílému jogurtu. Řemeslná poctivost zaručuje, že každý kousek pečiva je pečlivě ručně zpracován od začátku až do konce. Vyroběn je z vlastně vyvedeného žitného kvasu.

### **Dvoukvasový chléb**

Jde o pšeničnožitný chléb unikátní spojením pšeničného a žitného kvasu. Toto spojení dodává chlebu výjimečnou chuť navíc se může pochlubit označením Native line.

### **Chléb Libín**

Chléb Libín je vytvořen s řemeslnou precizností a pečlivostí a svým názvem odvozeným od nejvyššího vrcholu Šumavského předhůří. Chléb Libín je také součástí naší řady Native Line. Tento chléb získává svou kvalitu a chuť díky přidanému bílému jogurtu. Ruční válení a vlastní žitný kvas jeho vlastnosti dotvářejí.

### **Žitný chléb**

Při výrobě žitného chleba se pekařství nechá vést tradičními postupy, ale přidává i špetku kreativity, aby konzumentům přineslo co nejlepší chuťový zážitek. K výrobě se používá kvalitní mouka, těsto se nechává kynout přirozenou cestou, což mu dodá jedinečnou strukturu a chutnou kůrku. Díky speciálnímu postupu kynutí a následnému pečení vzniká výrazně rozpraskaná kůrka.

### **Zemědělské družstvo Haňovice**

Zemědělské družstvo Haňovice se rozkládá v okrajové části Hané, západně od Litovle a částečně zasahuje do CHKO Litovelské Pomoraví. Podnik má dlouholetou tradici. Zabývá se rostlinnou výrobou a chovem mléčného skotu. Provozuje také výrobu plastových technických profilů a tiskových strun do 3D tiskáren světového formátu, od roku 2012 provozuje také bioplynovou stanici s produkcí elektrické energie a tepla.

### **Rajčata snack – odrůda Adorelle**

Pěstování rajčat bylo zahájeno v roce 2016 ve sklenících o celkové rozloze přibližně tři hektary. Záměrem je pěstovat cherry rajčata s výbornou chutí, bez zbytků pesticidů, která je srovnatelná s BIO produkty, popřípadě s produkty pro dětskou výživu. Díky šetrné a udržitelné produkci jsou místní rajčata dostupná po celý rok. Mají intenzivní chuť a garantují čerstvost.

### **Bylinkarium, s.r.o.**

Andrea Košťálová z Jihomoravského kraje v současnosti pěstuje přes sedmdesát druhů bylinek a vyrábí z nich na dvacet různých bylinkových koncentrátů. Její produkty jsou výsledkem tradičních postupů i rodinné spolupráce. Pro jejich výrobu je převážná část bylin pěstována na vlastní bylinkové zahradě, která se nachází v obci Katov, na pomezí Jihomoravského kraje a Kraje Vysočina. Sbírají pouze zdravé byliny a dodržují vhodné časy pro sběr. Samozřejmostí je správný technologický postup při zpracování a výrobě a šetrná pasterizace. Výrobky paní Košťálové získaly v roce 2022 certifikát BRNĚNSKO originální produkt a v roce 2023 přibyl i první místo v soutěži Zlatá chuť jižní Moravy za kopřivový koncentrát a značka Klasa pro výrobky Kopřiva, Divizna, Mateřídouška a Tymián.

**Jitrocel**  
**Pampeliška**  
**Šalvěj**  
**Šípek**

### **Markéta Palánová**

Sýrárna Jezeřany-Maršovice je malá rodinná firma, která chová na 100 koz a několik kusů krav. Pro výrobu sýrů zpracovává vlastní kozí a kravské mléko. V sýrárně se výhradně ručně vyrábí čerstvé, pažené a zrající sýry. Paní Markéta Palánová je také držitelkou ocenění Regionální potravina pro výrobek Kozí sýr přírodní dlouho zrající a zrající kozí sýr Poustevník.

### **Sýrové klubičko**

Výjimečnou chuť získává sýr spojením kravského a kozího mléka. Ze sceleného sýrového těsta, které se máčí v horké vodě, se ručně vytahuje sýrová nit. Ta se zchladí, máčí v solném roztoku a následně ručně svinuje do klubička. Atraktivní výsledný vzhled sýrového klubička je na trhu naprosto ojedinělý.

### **Zrající kravský sýr – přírodní**

Sýr se vyrábí ručně z neodstředěného pasterizovaného mléka s velkým podílem smetany. Tím získává sýr jemnou nažloutlou barvu. Zrání dodá sýru výjimečně lahodnou chuť a pevnou strukturu.

### **Kravský sýr uzený**

Sýr se vyrábí ručně a tím si zachovává specifickou smetanovou chuť, je pevné konzistence a klasickým uzením na ovocném dřevě získává příjemný kouřový nádech.

### **PRIFILOM s.r.o.**

Obchodní společnost PRIFILOM s.r.o. založily sestry františkánky v Brně v roce 2014 na podporu svých sociálních, charitativních a vzdělávacích činností. Po otevření vlastní klášterní kavárny Vincafé Filomenka v Grohově ulici se přesunula veškerá výroba právě do této kavárny. Denně se zde peče z kvalitních surovin jemné pečivo, koláče, dezerty, trvanlivé pečivo, zpracovává se vlastní ovoce na džemy a další produkty. Vše je vyráběno s láskou a provázeno modlitbou sester. Sestry získaly v letech 2021, 2022 i 2023 ocenění Regionální potravina pro výrobky Preclíky s kozím sýrem, Špaldový dortík s kandovanou mrkví, Kavárenský koláč a Pavlova.

### **Lahůdkové tyčinky s cibulkou a solí**

Tyčinky se vyvalují a tvarují ručně z dobře vymíseného pružného těsta. Důležité je dostatečné vložení výrobku, které mu dodává lesk. Restovaná cibulka a vepřové sádlo dodává tyčinkám charakteristickou vůni a vytváří z nich výbornou pochutinu k vínu, pivu nebo jen tak samotnou třeba na cestu.

### **Medový perník**

Tento perník je vyráběný podle receptu předávaného po generace. Díky vysokému obsahu medu a netradičně i ořechů zůstává perník při správném skladování stále měkký. Nízký obsah koření nezastíní vůni medu. Citrónová poleva je příjemným kontrastem sladkého pečiva. Celá výroba je ruční.

### **Robert Beneš**

Pivovar Bizon byl založen v roce 2011 v obci Čižice u Plzně. Jako hostinský minipivovar se specializuje na vaření ležáků pilsenského typu a svrchně kvašených zastudena chmelených nefiltrovaných a nepasterizovaných piv. Výrobní proces spojuje tradiční řemeslné a rukodělné postupy s inovativními technologiemi. Varna pivovaru má kapacitu 10 hl a celkový objem tanků činí 245 hl.

### **Pivovar Bizon Hrobník 15 Černý speciál**

Hrobník je spodně kvašený černý speciál s bohatým chuťovým profilem, sladší sladový základ tvořený ze čtyř druhů sladu vyvažuje patrná, ale příjemná hořkost českých odrůd chmele. V roce 2020 byl oceněn značkou Regionální potravina.



### **Pivovar Bizon Karolína Světlá 13 Světlý speciál**

Pivo Karolína Světlá je harmonický světlý speciál s plnějším sladovým tělem a vysokou pitelností. Ukrývá v sobě rafinovanou chuť sladšího sladového základu, která postupně přechází v hořkost českých chmelů.

### **Pivovar Bizon Nostalgie 12 Světlý ležák**

Nostalgie je světlý ležák vařený podle původní receptury z roku 1977. Zlatá barva, chlebnaté sladové tělo, hořkost a aroma žateckých chmelů vytváří vyváženou souhru chutí typickou pro český ležák.

### **Kontakt:**

#### **Eva Češpiva**

tisková mluvčí

E: [press@szif.cz](mailto:press@szif.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 946 produktů od 274 českých a moravských výrobců. Další informace a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na stránkách [www.eklasa.cz](http://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.cz](http://www.szif.cz).*