

Značka VYSOČINA - regionální produkt® má deset nových držitelů. Certifikáty převzali z rukou hejtmana Martina Kukly

29.6.2026 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Deset producentů z Vysočiny, nových držitelů značky VYSOČINA - regionální produkt® si v sídle Kraje Vysočina v Jihlavě převzalo svůj certifikát. Slavnostního předání se zúčastnil hejtmán Kraje Vysočina Martin Kukla spolu s náměstkem Jiřím Pokorným a radními Andreou Peňáz a Milošem Hrůzou. Ocenění získali výrobci potravin i řemeslných produktů, které spojuje místní původ, vysoká kvalita a šetrný přístup k výrobě.

„Za každým certifikovaným výrobkem stojí lidé, kteří navazují na tradice, přicházejí s novými nápady a svou prací posilují dobré jméno našeho kraje. Právě díky nim si mohou obyvatelé i návštěvníci Vysočiny odvézt domů skutečně poctivý regionální produkt,“ uvedl hejtmán Kraje Vysočina Martin Kukla.

Letos nabídku značky VYSOČINA - regionální produkt® rozšířilo deset nových producentů. Certifikát získaly tabulkové čokolády z třebičské Čokoládovny LANA, originální textilní výrobky Borovinského ateliéru Jany Havlíčkové, Brambory z Vysočiny z Malé farmy Musil, řepkový olej lisovaný za studena od Pavly Rusňákové z Jakubova u Moravských Budějovic, Kvítí z farmy Hany Neckářové z Pelhřimova, loupané i neloupané brambory společnosti ZVOZD Horácko z Opatova, jahody, česnek a cibule z Farmy Čapek z Nové Vsi u Světlé, Řezníkův karbanátek z Brodu od Kamila Mífky, Gouda z Pošné Markéty Mokré a Jablečné kuličky společnosti Bioprodukt JT z Velkého Meziříčí.

„Desetičlenná komise při hodnocení sleduje nejen kvalitu výrobků, ale také jejich vazbu na Vysočinu, originalitu, podíl ruční práce a šetrnost výroby k životnímu prostředí. I letos jsme vybírali z pestré nabídky produktů, které potvrzují, že na Vysočině vznikají výjimečné výrobky s vysokou přidanou hodnotou,“ uvedla předsedkyně certifikační komise Marie Černá.

Kvalitní regionální výrobky z Vysočiny nesou značku VYSOČINA - regionální produkt® od roku 2007. Koordinátorem certifikace je ZERA - Zemědělská a ekologická regionální agentura. „Cílem značení je zviditelnit Vysočinu a pomoci našim vysočinským výrobcům,“ vysvětlila radní Kraje Vysočina pro oblast zemědělství Andrea Peňáz, která také připomněla, že certifikace platí dva roky. Po uplynutí této doby mohou držitelé požádat o recertifikaci, což letos využili dva producenti.

Značka, jejíž certifikát si letos převzali producenti z Vysočiny už po devatenácté, usnadňuje orientaci zákazníkům, kteří hledají autentické regionální výrobky. Turistům pomáhá při výběru kvalitního suvenýru z Vysočiny a místním obyvatelům umožňuje podpořit nákupem výrobce z jejich regionu.

Certifikovaní producenti roku 2026

[Značku Vysočina regionální produkt®](#) aktuálně nese přes padesát producentů potravin, řemesel a zážitků.

1. [Tabulkové čokolády Čokoládovny LANA s.r.o., Třebíč](#)

Tabulkové čokolády vyráběné v manufaktuře v Třebíči metodou bean-to-bar (od bodu až po tabulku) v různých variantách.

2. [Borovinský ateliér – Jana Havlíčková, Třebíč](#)

Ručně malované a ručně potištěné textilní výrobky a výrobky z přírodních materiálů vlastní výroby, ručně malované šperky a originální malby a tisky s přírodními vzory.

3. [Brambory z Vysočiny z Malé farmy Musil Petra Musila, Svinný u Chotěboře](#)

Brambory jsou ručně přebírány a pytlovány, což zajišťuje jejich pečlivý výběr a čerstvost. Výrobek je určen k přímému prodeji ze dvora, na farmářských trzích a také prostřednictvím samosběru. Spotřebitelé oceňují jejich původ, poctivou práci a čerstvost.

4. [Řepkový olej lisovaný za studena Pavly Rusňákové, Jakubov u Moravských Budějovic](#)

Řepkový olej lisují z vlastních semen řepky olejky, kterou již řadu let pěstují na vlastních i pronajatých polích v katastru Jakubov u Moravských Budějovic. Celý proces od zasetí až po sklizeň probíhá výhradně vlastní prací a s využitím vlastních strojů, proto slogan „od semínka po olej“. Semena se lisují mechanicky za studena. Olej se následně nechává několik dnů sedimentovat a poté ho ručně stáčí do lahví.

5. [Kvítí z farmy Hany Neckářové, Pelhřimov](#)

Jedná se o sušené i živé jedlé květy, byliny a koření v bio kvalitě, které mohou sloužit k výrobě teplých nápojů, k dochucení výrobků teplé i studené kuchyně, jako přírodní alternativa barviv do krémů, pudinků, želé a jako poprašek na přízdobu mléčné pěny na kávě. Celkem se jedná o devět sestavených směsí se specifickou barvou, vůní a chutí, k výrobě nápojů, bylinkovou sůl a květinový cukr, čtyři kořenící směsi (na červená masa, na kuře, na ryby a do polévky). Živé jedlé květy a směs sušených jedlých květů na přízdobu pokrmů a čtyři druhy barvicích květinových poprašků.

6. [Loupané a neloupané brambory ZVOZD Horácko, a. s., Opatov](#)

Loupané – kostičky, plátky, hranolky a dále neloupané brambory.

7. [Ovoce a zelenina z Farmy Čapek, s. r. o.](#)

Pěstování a prodej čerstvých jahod, česneku ozimého a cibule jarní.

8. [Řezníkův karbanátek z Brodu Kamila Mífky, Havlíčkův Brod](#)

Ručně míchaný a ručně tvarovaný masový karbanátek o hmotnosti cca 300 g, obalený ve strouhance, vyrobený z mletého vepřového masa, smažený v sádle.

9. [Gouda z Pošné Markéty Mokré – Mlékárna Tonka, Pošná](#)

Polotvrdý zrající sýr typu gouda z kravského pasterovaného mléka – přírodní, nebo v různých příchutích.

10. [Jablečné kuličky od Bioprodukt JT s. r. o., Velké Meziříčí](#)

Jedná se o ovocnou pochoutku vyrobenou z českých jablek. Dále obsahuje rýžový sirup, ovesné vločky a kukuřičnou mouku. Vyrábí čtyři druhy – 1× RAW a 3× s polevou.

Recertifikace

1. [MIU BEADS](#) - vinuté perly, šperky z vinutých perel, Třebíč

2. [Bioprodukt JT s. r. o. - jablečné trubičky, Velké Meziříčí](#)

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4138510&id_org=450008