

# Značku Klasa získaly dvě zvěřinové delikatesy od Lesů ČR

19.11.2025 - Eva Jouklová | Lesy České republiky

**“Jelení pršut” a “Trhaný divočák”, masné výrobky z produkce zpracovny zvěřiny Lesů ČR na krušnohorských Klínech, získaly v říjnu národní značku kvality Klasa udělenou ministrem zemědělství Markem Výborným.**

Zmíněné zvěřinové delikatesy a mnoho dalších si mohou spotřebitelé objednat prostřednictvím e-shopu Maso z lesa. „*Dostanete exkluzivní čerstvé maso a masné výrobky z české zvěřiny, jejíž původ i zpracování stoprocentně garantujeme,*“ řekl **Václav Bašta**, severočeský oblastní ředitel Lesů ČR.

Kromě zvěřiny z jelena evropského či siky, daňka, srnce, muflona i divokého prasete jsou k dostání například taky klobásy, salámy, paštiky i tepelně upravené masné výrobky jako je třeba hamburger.

Při objednání “Trhaného divočáka” – Trhaný divočák – Maso z lesa dostanete 280 gramů šťavnatého a chuťově výrazného pokrmu

z masa divokého prasete, které se nejdřív pomalu konfituje v sádle, dokud není velmi měkké, a poté se natrhá na vlákna. K dostání je za 120 korun. Za 300 korun je k sehnání 250 gramů “Jeleního pršutu” Jelení pršut – Maso z lesa, který beze sporu patří k nejvybranějším lahůdkách krušnohorské provozovny. Jde o tepelně neopracovaný výrobek z jeleního hřbetu uzeného při nízké teplotě dvanáct hodin na bukových štěpkách, a to studeným kouřem. Tím si kromě přirozené vůně a chuti masa zachovává vysoký obsah bílkovin, ale i minerálů, například železa, zinku, fosforu a vitamínů skupiny B.

Další zpracovnu, tentokrát s pultovou prodejnou, mají Lesy ČR v Židlochovicích – Prodej zvěřiny – LZ Židlochovice. Obě zahájily provoz v loňském roce. Čerstvou zvěřinu, ovšem v kůži, lze také objednat na 60 výdejnách ve všech regionech – [www.zlesanastul.cz](http://www.zlesanastul.cz).

Značku Klasa uděluje ministerstvo od roku 2003 prověřeným zemědělským a potravinářským výrobkům, které splňují nadstandardní kvalitativní i bezpečnostní kritéria, a to na tři roky. Soustředí se na jedinečnou a nadprůměrnou kvalitu produktu oproti běžné konkurenci, jako je například vyšší podíl masa, méně konzervantů či použití tradičních surovin.

**KONTAKT:** Eva Jouklová; tisková mluvčí Lesy ČR, s.p.; +420 725 257 900; [eva.jouklova@lesy-cr.cz](mailto:eva.jouklova@lesy-cr.cz)

<https://lesy-cr.cz/tiskova-zprava/znacku-klasa-ziskaly-dve-zverinove-delikatesy-od-lesu-cr>