**Perfektní známka pro Olomoucké tvarůžky – obhájily certifikát bezpečnosti potravin IFS s vynikajícím výsledkem**

Loštice, 11. prosince 2024 – **Společnost A. W., výrobce tradičních Olomouckých tvarůžků, obhájila mezinárodně uznávaný certifikát bezpečnosti potravin IFS (International Featured Standards). Získání certifikace na vyšší úrovni potvrzuje, že výroba jediného původního českého sýru probíhá v souladu s nejvyššími standardy bezpečnosti a kvality potravin.**

S vynikajícím výsledkem 98,97 % se společnost A. W. zařadila mezi absolutní špičku mezi potravinářskými producenty v České republice. Certifikát byl udělen pro celý výrobní proces Olomouckých tvarůžků od zpracování nízkotučného tvarohu přes tvarování, zrání a ochucování až po balení. *„Certifikát IFS je zárukou toho, že Olomoucké tvarůžky splňují nejpřísnější mezinárodní standardy a požadavky na bezpečnost a kvalitu potravin. Opět jsme potvrdili vysokou kvalitu výrobních procesů a transparentnost celé produkce,“* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

**Co znamená certifikát IFS?**

IFS je uznávaná norma bezpečnosti potravin, která je součástí iniciativy Global Food Safety Initiative (GFSI). Získání tohoto certifikátu znamená, že výrobní procesy společnosti splňují náročné požadavky na bezpečnost, kvalitu a transparentnost. Certifikace je pravidelně obnovována nezávislými auditorskými společnostmi. *„Certifikát IFS je požadován mnoha velkými obchodními řetězci*. *Naši zákazníci si tak mohou být jisti, že nabízíme produkty, které jsou nejen chutné, ale i zcela bezpečné,“* doplni*l* **Leoš Kalandra.**

**Olomoucké tvarůžky – tradiční český sýr s mezinárodní reputací**

Olomoucké tvarůžky jsou jedinečným českým produktem s dlouhou historií. Jejich výroba je založena na tradičních receptech a řemeslných postupech. Díky své charakteristické chuti, vůni a vysoké kvalitě si získaly obdiv nejen v České republice, ale i v zahraničí. V roce 2010 získaly chráněné zeměpisné označení Evropské unie, které zaručuje jejich autentičnost a vysokou kvalitu.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A. W. spol. s r. o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takže se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: media@tvaruzky.cz