**Olomoucké tvarůžky slaví 15 let s chráněným zeměpisným označením**

Loštice, 15. července 2025 – **Olomoucké tvarůžky, původní český zrající sýr, letos slaví 15 let od udělení Chráněného zeměpisného označení (CHZO) Evropské unie. Tato ochrana zajišťuje, že zrající sýr vyráběný v Lošticích splňuje specifikovaná pravidla kvality, tradičního způsobu výroby a zeměpisného původu. Pro spotřebitele je zárukou autenticity a jedinečných vlastností produktu.**

Chráněné zeměpisné označení je název a označení používané na výrobcích, které Evropská komise uděluje potravinám, které mají specifické vlastnosti spojené s konkrétní oblastí. Aby mohl produkt tuto ochranu získat, musí být alespoň jeden z výrobních kroků (tedy výroba, zpracování nebo příprava) prováděn ve vymezeném území a podle specifikovaných tradičních postupů. *„Olomoucké tvarůžky jsou dědictvím předků, které ctíme a rozvíjíme už téměř 150 let. Ochranné označení nás zavazuje k poctivé výrobě podle tradiční receptury a zároveň potvrzuje, že tento jedinečný sýr má vysokou kvalitu a hluboký kulturní význam,“* říká **Michal Pavelka, generální ředitel společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu. Při výrobě se nepoužívají syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory. Jsou tak zcela bez konzervantů, mají nízký obsah laktózy – max. 0,4 g na 100 g výrobku, obsahují kvalitní bílkoviny, vápník a pouze 0,5 % tuku. Jsou tak vhodné pro lehký a zdravý jídelníček. *„V době, kdy se spotřebitelé stále více zajímají o složení potravin, mohou Olomoucké tvarůžky vyniknout právě svými zajímavými nutričními vlastnostmi. Jsou přírodní, výživné a současně lehké. I proto si je oblíbili nejen tradiční milovníci tvarůžků, ale i mladší generace a lidé hledající zdravější alternativy,“* doplňuje **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W.**

Olomoucké tvarůžky s typickou vůní a charakteristickou chutí se v Lošticích vyrábějí už od roku 1876. Za tu dobu se staly symbolem Hané a stálicí na stolech gurmánů i příznivců zdravého životního stylu. Dnes se vyrábějí ve více než třiceti chuťových a tvarových variantách a vyvážejí se i do zahraničí.

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

**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 zeměpisné označení. 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, jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou původním českým sýrem a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

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

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)