



**December 31-ig pályázhattak a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyrendszer arany fokozatára a legkiválóbb tehéntúrók. A védjegyet kizárólag azon termékeknél igényelheték a vállalkozások, amelyek a Nébih koordinálta Termékmustrán kiemelkedtek a mezőnyből. A hat pályázóból egynél a tanúsítás még folyamatban van, öt túróra azonban hamarosan rákerül a KMÉ arany védjegy, így bárki könnyen rátalálhat a tehéntúrók legjobbjaira az üzletekben.**

Csaknem egy éves, alapos és komplex munkát követően lezárult a túró termékek KMÉ arany fokozatú minősítése. A KMÉ arany védjegyre kizárólag azokkal a túrókkal pályázhattak a gyártók, forgalmazók, amelyek a Nébih által koordinált Termékmustrán a legjobbak között szerepeltek.

A Nébih akkreditált laboratóriumai mintegy 20 féle élelmiszerbiztonsági és -minőségi paramétert vizsgáltak a termékeknél. Csak azok a túrók folytathatták a versenyt a KMÉ arany fokozatért, amelyek valamennyi mérésen maradéktalanul megfeleltek.

A termékek összehasonlító vizsgálatán, azaz a minőségmustrán, összesen 76 fő bírálta a tehéntúrókat. Minden csoportból a legtöbb pontot elért termékek jutottak tovább a csúcsbírálatra, ahol a szakértőkből álló bíráló csapat értékelésével kialakult a végső mezőny.

A Nébih szakemberei többek között a csomagolásokat is tesztelték, hogy képet kapjanak arról, mennyire praktikusak, ellenállóak, felhasználó- és környezetbarátok a termékek e tekintetben.

A háromlépcsős vizsgálat után a 83 túrótermék közül a felső 10% nyerte el a jogot, hogy pályázzon a KMÉ arany fokozatú védjegyre. A kilenc jelöltből végül hat termék márkatulajdonosa élt a lehetőséggel. (A vizsgált tehéntúrók listája az alábbi linken érhető el.)

A hat tehéntúró többek között átlagon felüli laboratóriumi eredményeivel, kimagasló fehérjetartalmával és kiváló érzékszervi tulajdonságaival emelkedett ki a mezőnyből. A csomagolásuk szintén minden szempontból garantálja az élelmiszer biztonságát és

teherbírásuk is kiváló.

Önmagában a kiváló minőségű termék azonban még nem elég egy KMÉ-védjegy elnyeréséhez. A pályázóknak a termék előállítás folyamatával és a fenntarthatósággal kapcsolatban további – bármikor ellenőrizhető – vállalásokat is teljesíteniük kell, amiket üzemaudit során fokozottan vizsgálhatnak a szakemberek. Ilyen például a gyakoribb önellenőrzés, a magasabb minőséget garantáló gyártástechnológia, a környezetbarát energiaforrások vagy csomagolás alkalmazása.

A Nádudvari sovány tehéntúró esetében a tanúsítási folyamat még nem zárult le. A Gazda félzsíros rögös túró (250g, 450g, 1kg), a Hazai rögös túró (450g), a Mizo rögös túró (250g, 450g), a Reál félzsíros tehéntúró (450g) és a SPAR Free From félzsíros laktózmentes tehéntúró (250g) esetében a döntés már megszületett, bizonyítottan kiválóbbak a többi termékénél. Ezeket a tehéntúrókat hamarosan KMÉ arany fokozatú védjeggyel ellátott csomagolásban tehetik majd kosarukba a vásárlók.