**dTest: Levné párky – dá se koupit kvalita za rozumnou cenu?**

*Kvalitní uzenina by nemusela a v řadě případů dokonce ani nesmí obsahovat separát, tedy strojně oddělené maso. Spotřebitelský časopis dTest nechal otestovat párky z českých obchodů, které jsou za příznivou cenu a podle etikety separát neobsahují. Hodnotitele zajímal podíl masa a přítomnost dalších přísad, chuť, i to, jestli výrobci na obalech uvádějí pravdivé informace. Dobrou zprávou je, že párky jsou masitější, než požaduje vyhláška, prokázalo se ale i klamání zákazníků.*

Laboratoř zkoumala 15 různých druhů párků od velkých výrobců i privátních značek obchodních řetězců. Kritériem výběru byla cena nižší než 180 Kč/kg a v testu se sešly i párky s přídomky „vídeňský“, „spišský“, či „jemný“. To jsou speciality, na které klade legislativa zvláštní požadavky, například minimální podíl masa musí být mezi 50 až 60 % v závislosti na konkrétním druhu.

„Při výběru párků by nás měl nejvíce zajímat obsah masa. Potěšilo nás, že se v podstatě žádný z výrobců s předepsaným minimem nespokojil a někteří nabízejí párky i výrazně masitější. Například Jemné párky značky Řezníkův talíř deklarují 90 % masa, ačkoli podle vyhlášky by stačilo jen 50 %,“ říká Hana Hoffmannová, šéfredaktorka dTestu. A dodává: „Na cenu jako ukazatel kvality se tady nelze příliš spoléhat. Rozdíl mezi vzorky s nejvyšším a nejnižším deklarovaným obsahem masa činil v našem testu necelé 2 Kč/kg. Žádný z výrobků co do obsahu masa ale nepodváděl a párky mají vesměs více masa, než uvádějí na etiketě.“

Ve všech párcích definovaných předpisem je zakázáno používat separát neboli strojně oddělené maso. Separát nebyl uveden ve složení žádného z testovaných výrobků a dTest ověřoval, zda jej párky přesto neobsahují. Vstupní surovinou pro například drůbeží separát jsou kuřecí kostry, které se pod tlakem protlačují skrze síto, které zachytí kosti a propustí měkké tkáně. Strojně oddělené maso, ať drůbeží, či jiné, se podle evropského nařízení nesmí započítávat do celkového obsahu masa a na etiketě vždy musí být uvedeno samostatně. Laboratoř odhalí separát ve výrobku podle zbytků kostí a vyššího obsahu vápníku. „V našem testu se tato usvědčující kombinace objevila ve dvou případech. Nepřiznaný separát obsahovaly Frankfurtské párky od Kosteleckých uzenin a Vepřové párky značky Schneider z Masokombinátu Plzeň,“ konstatuje Hana Hoffmannová.

Hodnotily se i smyslové vlastnosti, jako vzhled, chuť, vůně a konzistence, a to jak zastudena, tak po ohřátí. V porovnání s měřením obsahu masa dopadlo smyslové hodnocení hůře, na velmi dobrou známku žádný ze vzorků nedosáhl. „Nejvyšší skóre získaly K-Classic Vídeňské párky z Kauflandu, u kterých jako jediných hodnotitelé vyzdvihli jejich dobrou chuť. Tyto párky se také staly vítězem testu a zároveň nabídly i nejlepší poměr mezi cenou a kvalitou,“ říká Hoffmannová. U zbylých párků se v chuti našly nedostatky, ať už šlo o cizí příchuti, nebo o nevyváženou slanost a kořeněnost. Nejhůře – s dostatečnou – vyšly z ochutnávky Schneider Vepřové párky. Hodnotitelé jim vytýkali zejména netypickou chuť a blátivou konzistenci.

Test se zaměřil i na ingredience, bez kterých by se kvalitní párek mohl a měl obejít, jako jsou rostlinné bílkoviny, vláknina a škrob. Tyto přísady slouží jako zlevňující suroviny, vážou přebytečnou vodu a nahrazují samotné maso. Párky často obsahují i zvýrazňovače chuti a barviva. Šest z patnácti testovaných výrobků – K-Classic Vídeňské párky, Dulano Lahůdkové párky, Schneider Selection Spišské párky, Globus Vídeňské párky, Billa Spišské párky a Frankfurtské párky od Kosteleckých uzenin – se bez těchto přísad obešlo, což dokazuje, že párky lze vyrábět i bez těchto „pomůcek“.

Kontakty pro média:

Hana Hoffmannová, [hoffmannova@dtest.cz](mailto:hoffmannova@dtest.cz), tel.: +420 241 404 922

Vanda Jarošová, [jarosova@dtest.cz](mailto:jarosova@dtest.cz), tel.: +420 731 789 110

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci časopisu dTest nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již desetitisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

dTest, o.p.s. je největší českou organizací na ochranu spotřebitele, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.