



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
[Tiskové zprávy](#) 15. 10. 2013 | beda

Není radno slepě důvěřovat spotřebitelským testům

URL článku: vim-co-jim/pro-media/tiskove-zpravy/Neni-radno-slepe-duverovat-spotrebitelskym-testum__s726x8113.html

Řada zákazníků se při nákupu řídí výsledky spotřebitelských testů. Některým výrobcům mohou výsledky výrazně zvednout prodeje, jiným naopak značně uškodit. S jedním takovým testem nedávno přišlo i sdružení dTest a s ním spolupracující internetový pořad A dost! Tentokrát dTest porovnával vepřové dušené šunky. Za alarmujícími výsledky však stojí nepřesné interpretace a netransparentní hodnocení.



Řada zákazníků se při nákupu řídí výsledky spotřebitelských testů. Některým výrobcům mohou výsledky výrazně zvednout prodej, jiným naopak značně uškodit. S jedním takovým testem nedávno přišlo i sdružení dTest a s ním spolupracující internetový pořad A dost! Tentokrát dTest porovnával vepřové dušené šunky. Za alarmujícími výsledky však stojí nepřesné interpretace a netransparentní hodnocení.

„Spotřebitelské testy jsou zcela jistě potřeba. O tom nepochybuji. Jejich čtenáři by si však měli uvědomit, že zejména výsledky, které hodnotí potravinářské výrobky, je nutné interpretovat v širším kontextu. To však od laiků nelze očekávat. O to více mě pak překvapuje, že výsledky nezahrnuje do relevantního rámce ani dTest,“ upozorňuje Ing. Lucie Gonzálezová, ředitelka iniciativy Víím, co jím a piju, a dodává: **„K bulvarizaci testu pak stačí už jen krůček, o čemž jsme se mohli přesvědčit i interpretací výsledků**

v pořadu A dost!“

Problém začíná už výběrem vzorků

Základem platného testování by měl být především zodpovědně vybraný vzorek. **Mezi 16 testovaných šunek však dTest vybral několik zástupců od jedné firmy a řadu výrobců naopak zcela opomněl.** *„Pozorný čtenář testu se může domnívat, že právě takto sestaveným vzorkem chtěl možná dTest, lidově řečeno, nachytat někoho na švestkách. Výběr šunek pro porovnání dTestem považuji bohužel za tendenční,“* poukazuje na možný dopad Lucie Gonzálezová. **Tendenční výběr však zástupkyně sdružení dTest, Vlasta Tichá, jednoznačně popírá:** *„Vždy se snažíme vybírat do testů takové produkty, které spotřebitelé často kupují, s nimiž se setkávají v reklamách či v obchodech, ale také ty, jež mohou být pro spotřebitele něčím zajímavé či naopak rizikové.“* Proč však dTest zařadil od některých výrobců hned několik produktů a od jiných ani jeden, již nevysvětlila.

Ze subjektivního hodnocení nelze přinášet objektivní závěry

Časopis dTest uvádí, že na celkovém hodnocení se ze 40 % podílí hodnocení

senzorické. „Senzorické hodnocení provádí odborně školení degustátoři a je součástí výsledků, které předává odborná laboratoř,“ uvedla Vlasta Tichá. **Identitu školených degustátorů, stejně jako laboratoř, v níž hodnocení probíhá, však prozradit odmítá.** „Důvodem je zachování objektivity a nezávislosti,“ vysvětluje Tichá a dodává, „vybíráme zkušené a profesionální hodnotitele, kteří mají pro daný typ produktu teoretické i praktické znalosti a prošli příslušným vzděláním v oboru sensorického hodnocení pro konkrétní kategorie výrobků.“ Nicméně právě sensorické hodnocení rozhodně nelze považovat za objektivní, a to zejména tehdy, pokud čtenář testu nemá vůbec možnost posoudit odbornost hodnotitelů.

Senzorické hodnocení mělo zásadní vliv na dušenou šunku z Německa, která co do obsahu masa bezkonkurenčně vyhrála, ale v celkovém hodnocení skončila až na 9. místě. Degustátoři jí vytkli netypickou chuť a vůni a označili ji jako sušší a gumovou. **„Při neodborném hodnocení masných výrobků se hodnotitelé často dostávají ,do úzkých’,** když výrobky s vysokým obsahem masa shledávají příliš suchými a tuhými, výrobky s nízkým obsahem soli a tuku příliš nevýraznými v chuti, výrobky s nižším obsahem dusitanu či antioxidantů nedostatečně vybarvenými (světlými),“ upozorňuje na rizika sensorického hodnocení Jan Katina, ředitel Českého svazu zpracovatelů masa.

Pletou hrušky a jablka dohromady

V rámci testu se hodnotitelé zaměřili i na výběrové šunky označené jako „dětské“. Všechny čtyři zkritizovali za příliš vysoký obsah soli. Jednu dokonce označil Jan Tuna v pořadu A dost! jako „sodíkovou bombu“, která doporučené množství sodíku překračuje více než pětkrát.



Hodnotitelé, stejně jako Jan Tuna, však nahlíželi na šunky optikou kritérií výživy pro děti do 3 let, přestože všichni výrobci uvádějí, že výrobek pro tyto děti není vhodný. V komentáři k testu ani v pořadu A dost! už však nezaznělo, že **děti do 3 let by šunku neměly v podstatě konzumovat vůbec.**

„Uzeniny obecně nejsou vhodné pro děti, zejména pro ty do 3 let věku. Na druhou stranu to ovšem neznamená, že kvalitní šunku nemohou starší děti nikdy ochutnat. Jídelníček dětí by měl být zejména dostatečně pestrý a měl by zaručovat příjem základních živin a potřebných vitaminů a minerálních látek. Pokud je toto zaručeno, tak se i v dětském jídelníčku mohou objevit kvalitní uzeniny (např. šunka, párek). Pro dětský organizmus je v uzeninách zatěžující

zejména vyšší obsah sodíku. Ale i nejkvalitnější šunka bude mít minimální obsah sodíku téměř 1 g ve 100 g výrobku," vysvětluje MUDr. Petr Hlavatý, Ph.D., z Endokrinologického ústavu.

Nejen že v rámci kritérií kojenecké výživy není šunka ze své podstaty vhodnou potravinou, z technologických důvodů ji tak nelze ani vyrobit!

Kritéria pro kojeneckou výživu stanovují maximální obsah sodíku v masných výrobcích na 200 miligramů ve 100 gramech výrobku. „Nelze vyrobit šunku s hodnotou sodíku 200 mg, minimálně ne v podobě, aby vypadala jako běžná šunka,“ poukazuje na technologické překážky Petr Korejs, manažer kvality ze společnosti LE&CO, vyrábějící mimo jiné právě šunky. **„Minimální množství sodíku je pro výrobu šunky odhadem okolo 600 - 700 mg (sůl okolo 1, 5 %),“** dodává k technologickým podmínkám výroby.

Test odsuzuje šunky, které obsahují mezi 900 - 1200 miligramy sodíku. Dětem takové šunky vůbec nedoporučuje. Nicméně podíl soli v dětských šunkách odpovídá průměru celé kategorie šunek, a tedy 3 %. Označení „dětská šunka“ má však přece jen své opodstatnění. „U naší šunky se jedná konkrétně o nízký počet aditiv, jejich výběr a o velmi nízké dávkování, což je velmi podstatné. Například v naší šunce používáme poloviční obsah dusitanu sodného (E 250)

oproti konvenčním šunkám,“ vysvětluje Petr Korejs.

Kritika přídatných látek bez potřebného kontextu

Poukazovat na obsah přídatných látek je v poslední době módou. Ani v tomto případě však dTest ani pořad A dost! nevysvětlily čtenářům a divákům širší kontext problematiky. *„Používání dusitanových solí je částečně daní za požadavek zákazníků na pěknou barvu uzenin. **Dusitany prodlužují trvanlivost uzenin a zachovávají jejich růžovou barvu i po tepelné úpravě.** Jejich maximální množství je dáno vyhláškou a povolené množství je hluboce pod limitem, při kterém by mohly mít nežádoucí účinky na lidské zdraví,“* uvádí na pravou míru Petr Hlavatý. S jeho názorem se ztotožňuje i Petr Korejs: *„Při výrobě šunky, tak jak ji známe, **je opravdu nutné používat dusitan sodný, jinak by šunka byla senzoricky velmi nestandardní a měla by šedo-zelenou barvu. Je nasnadě, že by zákazníci takovou šunku nekupovali, a už vůbec ne pro své děti.**“*

Výsměch divákům?

V pořadu A dost! poradil Jan Tuna svým divákům, jak si vyrobit skutečně

kvalitní šunku doma. Ani tady však neprozradil celou pravdu. I jeho recept obsahoval sůl, a to v množství 2,5 %. Paradoxní je, že šunka, kterou označil jako „sodíkovou bombu“, obsahovala pouze o 0,3 % soli více. **Za skutečný výsměch pak můžeme považovat závěrečnou radu, aby diváci pro lepší barvu přidali do šunky dusitan sodný - tedy ono kritizované „éčko“ E 250.**

Kritika za každou cenu?

Výsledky hodnocení dTestu i interpretace v pořadu A dost! naznačují, že se hodnotitelé rozhodli vzít šunky opravdu na paškál. Kritizovali šunky nejen za příliš vysoký podíl sodíku, ale i za menší podíl masa, než výrobci deklarují na obalu.

O odchylkách, které při analýze mohou však vzniknout, informoval pouze časopis, a to v podobě drobné poznámky. **Přitom právě odchylky mohou výrobce výrazně poškodit.** *„Není výjimkou, že některé akreditované laboratoře pracují při stanovení obsahu masa s nejistotou měření na úrovni 15 %,“* poukazuje na úskalí laboratorních analýz Jan Katina.

Pracujeme-li s 15% odchylkou, pak pokud výrobce deklaruje obsah masa 90 % a analýza jednoho vzorku prokáže 80 %, nelze vyhodnotit, že výrobek

neodpovídá označení – protože 15 % z 80 je 12. „*Deklarovaný obsah masa se tedy v tomto případě nachází v toleranci (80 + 12 = 92) a u výrobku nelze konstatovat neshodu, ani potvrdit shodu s označením,*“ dodává Jan Katina.

Platí známé „důvěřuj, ale prověřuj“

Kritice podrobili hodnotitelé i Jan Tuna dětskou šunku, jež je nositelem loga Víť, co jím. To uděluje nezisková organizace Víť, co jím a piju na základě kritérií, která se, mimo jiné, zaměřují na obsah sodíku. „*Test přinesl hodnotu sodíku, která by našimi kritérií neprošla. Proto jsme bezprostředně po uveřejnění nechali provést kontrolní test ve Státním veterinárním ústavu. Ukázalo se, že údaje dTestu byly zřejmě mylné. Výsledek laboratorní analýzy téměř na miligram přesně potvrdil údaje, na základě kterých jsme logo výrobku udělili,*“ vysvětluje Lucie Gonzálezová.

Právě nesrovnalosti v případě podílu sodíku v dětské šunce podnítily iniciativu Víť, co jím a piju, aby se závěry testu a procesem hodnocení zabývala hlouběji. Jak se ukázalo, spotřebitelský test šunek má trhliny, které jeho důvěryhodnost výrazně snižují. **Spotřebitelé by proto měli hledět nejen na výsledky, ale i na metodiku, prostřednictvím které výsledky vznikly. Transparentnost takových testů by pak jejich tvůrci mohli zvýšit uveřejněním jmen pracovišť i hodnotitelů, kteří se na testování**

podíleli.

Copyright © 2025

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz