**Minőségi és jelölési hiba is bőven akadt a debrecenik Szupermenta tesztjén**

**A grillszezon kedvelt termékeit, debreceni húskészítményeket vizsgált a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih). Élelmiszerbiztonsági szempontból a 20 különböző termék mindegyike megfelelt, minőségi, illetve jelölési hibák miatt azonban 18 esetben kellett figyelmeztetni az előállítókat.**

A Szupermenta legújabb nyári terméktesztjén 14 nem csípős és 6 csípős ízesítésű debrecenit ellenőriztek a Nébih szakemberei. A húskészítmények 8 hazai üzletlánc polcairól – hatósági mintavételt követően – kerültek a hivatal akkreditált laboratóriumába. Itt megvizsgálták a termékek mikrobiológiai megfelelőségét, továbbá megmérték fehérje-, víz-, zsír-, nátrium-klorid-, és kalciumtartalmukat. Sor került a debrecenik MSM (csontokról mechanikusan lefejtett hús) tartalmának vizsgálatára, valamint, az élelmiszerhamisítás gyanújának kizárása érdekében, az idegen fajfehérjék kiszűrésére is.

Hét termék csomagolásán szerepelt laktóz-, szója, és/vagy gluténmentes felirat, így esetükben a vizsgálat ezekre a paraméterekre is kiterjedt. Megnyugtató, hogy a „mentes” felirattal ellátott debrecenik valóban nem tartalmaztak allergéneket, így biztonsággal fogyaszthatják az azokra érzékenyek.

Két debreceninél, bár a csomagoláson feltüntetett összetevők között nem szerepelt, a laboratóriumi vizsgálatok azonban kimutatták az MSM és a baromfifehérje jelenlétét. A Nébih szakemberei helyszíni ellenőrzést tartottak az érintett előállítónál, ahol megállapították, hogy a berendezések nem megfelelő gyártásközi takarítása miatt keveredhetett baromfifehérje a sertéshúskészítményekbe.

A teszt során az is kiderült, hogy nem minden csemege debreceni nevezheti magát csemege debreceninek. Több húskészítmény esetében megállapították ugyanis a szakemberek, hogy azok nem felelnek meg a [Magyar Élelmiszerkönyv](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/ff/f1000/H%C3%BAsk%C3%A9sz%C3%ADtm%C3%A9nyek_notifik%C3%A1lt_20160919.pdf) „csemege debrecenire” vonatkozó speciális előírásainak. Az érintett gyártókat a hatóság kötelezte, hogy vagy változtassanak a receptúrán vagy módosítsák a készítmények elnevezését. Két terméknél olyan jelentős volt a minőségi előírásoktól való eltérés, hogy azokat a verseny további részéből is kizárták a Nébih munkatársai.

Összesítve, míg mikrobiológiai szempontból minden termék megfelelt az előírásoknak, addig minőségi hibák miatt összesen 11 esetben kellett intézkedni.

Szintén több hiányosságot feltárt a termékek jelölésének vizsgálata. A 20 húskészítmény közül a szakemberek 17 esetben találtak problémát. A hibák között említhető például, hogy a tápértékjelölést nem táblázatos formában tüntették fel, bizonyos összetevők lemaradtak vagy indokolatlanul szerepeltek a csomagoláson. Az érintett vállalkozókat a hivatal figyelmeztetésben részesítette és kötelezte a hibák javítására.

A kedveltségi teszten szakértő, laikus, valamint a gyártói és a kereskedelmi oldalt egyaránt képviselő kóstolók vizsgálták vak kóstolásos módszerrel a debreceniket. Az értékelés a termékkörre jellemző 6 szempont – alak-méret, burkolat, állomány-metszéslap, szín, illat és íz– szerint történt.

Végeredményben a 14 nem csípős debreceni közül első helyen a *Dárdás Csemege Debreceni* végzett. Második lett a *Tesco Csemege Debreceni*, míg harmadikként a *Zimbo Csemege Debreceni* zárt.

A 4 „versenyben maradt” csípős debreceni közül a dobogó első fokára a *Spar Csípős Debreceni,* a másodikra a *Pick Csípős Debreceni*, míg a harmadikra az *Aro Csípős sertés debreceni* „állhatott”.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/debreceniket-teszteltunk/>

2019. július 18.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal