**A ketchupok Szupermenta tesztje rávilágított a jelölések hibás gyakorlatára**

**Ketchupokat vizsgáltak a legújabb Szupermenta teszt során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. A hivatal munkatársai összesen 38 terméket vontak ellenőrzés alá, amelyek közül 19 tartósítószerrel, 19 pedig tartósítószer felhasználása nélkül készült. A vizsgálat 25 ketchup esetében tárt fel kisebb-nagyobb jelölési hiányosságokat.**

A hatósági laboratóriumi vizsgálat válogatott szempontrendszer alapján történt. A szakemberek elemezték – többek között – a növényvédőszer-maradék, a glutén, a zeller, a vízben oldható szárazanyag-tartalom, 15 féle színezék, a tartósítószerek és bizonyos szerves savak, valamint a cukor és az édesítőszerek mennyiségét illetve jelenlétét. A vizsgálat a már megszokott módon kiterjedt a termékjelölés jogszabályi megfelelőségének ellenőrzésére is.

A szerteágazó elemzés során nyilvánvalóvá vált, hogy az összetevők között feltüntetett sűrített paradicsom mennyiségét többféleképpen jelölik, legtöbb esetben csak a sűrített paradicsom százalékos arányának megadásával, aminek nem ismert a szárazanyag-tartalma, emiatt azonban a fogyasztók számára nem derül ki egyértelműen a termék valódi paradicsomtartalma. A hatósági ellenőrzés 20 termék esetében tárta fel ezt a helytelen jelölési gyakorlatot. A probléma orvoslása érdekében a Nébih előírta a gyártók és a forgalmazók számára az átlagos paradicsomtartalom megadását, azaz annak az információnak a megadását, hogy 100 g ketchup hány g paradicsom felhasználásával készült, továbbá a felelős élelmiszer-vállalkozókat kötelezte a határidőket is tartalmazó intézkedési terv elkészítésére.

Az ellenőrzés során biztonsági, illetve minőségi hiba nem merült fel, de a termékcímkéken található jelölések több szempontból nem feleltek meg az előírásoknak. Előfordult, hogy adalékanyag mentesként jelöltek egy terméket, amely valójában többféle adalékanyagot is tartalmazott, de akadtak hibák a „light” és a tápértékjelölésben feltüntetett cukor mennyiségének jelölésével is.

A 38 termékből 25 esetében hatósági eljárás indult. A kisebb jelölési hibák miatt az élelmiszer-vállalkozók figyelmeztetésben részesültek, míg a súlyosabb jelölési hibák esetében élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabása történt, összesen mintegy 300.000 forint értékben.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. Ennek eredményeként kétféle kedveltségi rangsor született, különválasztva a tartósítószer felhasználásával készült és a tartósítószer-mentes termékeket.

A tartósítószer felhasználásával készült termékek értékelésénél a *Kalocsai Ketchup* végzett az élen, holtversenyben a *Felix Ketchup* csemegével. A második helyezést a *Tesco Ketchup* nyerte el, míg a dobogó harmadik fokára az *Aro Ketchup* léphetett fel.

A tartósítószer-mentes termékek között a *Lomee Premium Paradicsomketchup* csemege nyert, a *Lomee Premium Paradicsomketchup édesítőszerekkel* készített változata pedig az ezüstérmet tudhatja magáénak. Harmadikként az *Alnatura Bio* paradicsomos ketchup szerepelt a rangsorban.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/ketchup-teszt-paradicsomon-innen-es-tul/>

2019. szeptember 17.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal