

Vecné vyhodnotenie projektu „Porovnávacie spotrebiteľské testy“ 2019

V mesiacoch marec až december sme realizovali 5 porovnávacích spotrebiteľských testov z prostriedkov štátnej dotácie a z vlastných prostriedkov. 1. test sušených hrozienuk. Sušené hrozienka nájdeme v každej domácnosti. Táto zdravá a chutná pochutina je však náchylná na plesne a môže obsahovať viaceré zdraviu škodlivé látky. Preto sme sa rozhodli podrobiť balené hrozienka skúškam v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ v Bratislave. Asociácia spotrebiteľov Slovenska pomocou akreditovaných metód nechala otestovať osem druhov hrozienuk nakúpených v slovenských obchodoch. Počas testu sa v hrozienukach kontroloval obsah a množstvo oxidu siričitého, nebezpečného Ochratoxínu A aj množstvo plesní. Hodnotili sa informácie na obale a správnosť deklarácie. Prebehla aj senzorická skúška, v ktorej odborníci posudzovali vzhľad, textúru, farbu a pach testovaných hrozienuk. Hlavné zistenie: Výsledky skúšok boli šokujúce. Testom prešli iba jedny hrozienka, ostatných sedem výrobkov bolo označených za nevyhovujúce, v niektorých prípadoch dokonca za zdravotne nebezpečné potraviny. Priebeh testovania a kompletne výsledky si možno pozrieť vo video archíve RTVS: <https://www.rtvsk.sk/televizia/archiv/14176/188516> 2. test šunky Pôvodne sme chceli otestovať Liptovské salámy a dokončiť tým testy slovenských mäsových výrobkov s označením zaručená tradičná špecialita. Počas testovacích nákupov však bola v predaji len jedna Liptovská saláma. Nechceme konšpirovať, že náš zámer bol prezradený a výrobcovia stiahli tieto salámy, skôr bude pravdou to, že ich jednoducho nevyrábajú. Dôvod je jednoduchý: museli by dodržať výrobný postup a presnú receptúru. Ľahšie je vyrábať jemnú salámu, ktorú ponúkajú v obchodoch na miesto Liptovskej salámy. Na ňu si každý výrobca môže vytvoriť vlastný recept. Liptovskú salámu sme nenašli, preto sme otestovali šunky. Nakúpili sme 10 rôznych šuniek a odniesli ich do akreditovaných laboratórií Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave. V testovaných šunkách sa zisťoval obsah soli, prítomnosť sóje, obsah čistých svalových bielkovín a dodržanie deklarovaného množstva mäsa. Spotrebiteľ sám doma nemá možnosť zistiť či údaje uvedené na obale sa zhodujú s tým čo výrobok naozaj obsahuje. To môže zistiť len laboratórium presnými meraniami počas akreditovaných metód skúšania. Spotrebiteľ sa rozhoduje len na základe deklarácie na obale. V prípade šuniek výrobcovia veľkým písmom lákajú spotrebiteľov uvádzaním obsahu mäsa. Niektorí uvádzali napríklad až 97 percent. V laboratóriu im však namerali len 85 percent, to je o desať percent menej. Ide o nepravdivú informáciu, neoprávnenú výhodu voči konkurencii ale najmä o klamanie a zavádzanie spotrebiteľa. Hlavné zistenie: Tri šunky jednoznačne oklamali spotrebiteľa tým, že nedodržali na obale uvedený obsah mäsa. ŠVPS SR pravidelne kontroluje potraviny ale žiaľ len z hľadiska bezpečnosti. Všetky nami testované šunky by prešli ich kontrolou lebo sú zdravotne bezpečné, z hľadiska ochrany spotrebiteľov je však potrebné testovať aj iné kritériá než len zdravotnú bezpečnosť. Inak sa môže stať, že spotrebiteľov budú klamať tak ako sme to zistili v prípade na Slovensku predávaných šuniek. Priebeh testovania a kompletne výsledky si možno pozrieť vo video archíve RTVS: <https://www.rtvsk.sk/televizia/archiv/14176/200603> 3. Test čerstvých hladených kuracích prsných rezňov Pridávať vodu do mäsa je falšovaním a klamaním spotrebiteľa. Mnohí spotrebiteľia nás oslovili s podozrením, že v mäso-kombinátoch vstrekujú do mäsa tekutiny, aby zvýšili hmotnosť. Podľa nich, mäso na rozpálenom oleji príliš praská a vystrekuje vodu. Rozhodli sme sa rozptýliť alebo potvrdiť tieto podozrenia. Do laboratórií Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave sme zanesli osem rôznych značiek kuracích prs a rezňov zo slovenských obchodných reťazcov. Na skúšku zistenia pridanej vody sme museli do laboratória dodať až päť balení kuracích prs z každej testovanej značky. Akreditovanými metódami sa robili skúšky: obsah vody a obsah antibiotík. Podozrenie, že kurence sú počas rýchleho chovu dopované antibiotikami sa laboratórnymi skúškami nepotvrdilo. Podozrenie, že mäso dopované cudzou vodou sa však potvrdilo. V polovici z testovaných kuracích prs bolo viac vody ako povôľujú predpisy a nie sú v súlade s nariadením Európskej komisie, preto by sa nemali takto ďalej predávať.. Spotrebiteľ platí za obyčajnú vodu toľko ako by to bolo mäso z kuracích prs. Hlavné zistenie:

Až polovica, čiže štyri z ôsmych kuracích prs porušila zákon, tým že nedodržala povinné normy obsahu vody. Tým zároveň porušili zákon o ochrane spotrebiteľov v časti klamanie a zavádzanie spotrebiteľa. Opäť sa ukázalo, že pravidelné kontroly ŠVPÚ SR zamerané na zdravotnú bezpečnosť sú z pohľadu ochrany spotrebiteľa nedostatočné. Naše pravidelné testy odhaľujú klamanie a zavádzanie spotrebiteľov a prinášajú informácie, ktoré sám spotrebiteľ doma nemá ako zistiť. Priebeh testovania a kompletne výsledky si možno pozrieť vo video archíve RTVS: <https://www.rtv.sk/televizia/archiv/14176/204908>

4. test kozieho syra V porovnaní s výrobkami z kravského mlieka sa výrobky z kozieho mlieka hrdia často aj dvoj až troj-násobnou cenou. Preto nás zaujímala aká je pri takejto cene ich kvalita a bezpečnosť. Do testu sme v slovenských obchodných reťazcoch nakúpili osem rôznych druhov kozieho syru: čerstvý mäkký, polotvrdý, tvrdý plátkový aj vyzretý syr. Väčšinou boli syry pripravené s tepelne ošetrovaného pasterizovaného mlieka ale našli sme aj zástupcu klasického syrového bochníka z nepasterizovaného mlieka. Všetky syry sme odniesli do Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave, kde sa podrobili laboratórnym skúškam. V akreditovaných laboratóriách sme nechali všetky testované syry prejsť mikrobiologickou skúškou. V nej hľadali a počítali najčastejšie sa vyskytujúce a zároveň najnebezpečnejšie baktérie. Jediná baktéria ktorú v laboratóriu našli bola *Escherichia coli*. Nachádzala sa v syre vyrobenom zo surového kozieho mlieka, ktoré nebolo ošetrované pasterizáciou. Namerané množstvo nebolo tak vysoké aby predstavovalo zdravotné riziko. V mikrobiologickej skúške testované syry obstáli dobre. Zaujímalo nás, či si výrobcovia nepomáhajú pri výrobe kozieho syra aj oveľa lacnejším kravským mliekom a nechali sme všetky syry prejsť náročnou skúškou falšovania mlieka. Z ôsmich testovaných syrov v siedmich nepreukázal test žiadne kravské mlieko. V jednom prípade však zistil prítomnosť kravského mlieka v množstve menej ako jedno percento. Týmto tento syr tým porušil Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady EÚ o poskytovaní informácií spotrebiteľom. Hlavné zistenie: Tento test je pre spotrebiteľov dobrou správou. Test kozieho syra nezistil žiadne zdravotné riziká a až na jeden prípad ani žiadne falšovanie. Priebeh testovania a kompletne výsledky si možno pozrieť vo video archíve RTVS: <https://www.rtv.sk/televizia/archiv/14176/205533>

5. Test maslo Otestovali sme desať rôznych druhov masiel zo všetkých slovenských obchodných reťazcov. Väčšina z nich bola vyrobená na Slovenku, a len jedno z nich bolo už na prvý pohľad talianske. Maslá Rajo a Kaufland pochádzali z Nemecka, Tesco maslo z Poľska a Pilos maslo z Lidlu z Čiech. Z každého masla, ktoré sme chceli dať otestovať sme museli zakúpiť 6 kusov, ktoré sme odniesli do Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave. Akreditovanými skúškami zisťovali, či výrobcovia nefalšujú maslo pridaním lacnejšieho rastlinného tuku alebo bravčovej masti, zisťovali či výrobcovia dodržali deklarovaný obsah tuku. Okrem toho zisťovali aj ďalšie parametre dôležité pre kvalitu masla: obsah vody a obsah beztukovej sušiny. Či sa spotrebiteľ môže spoľahnúť na informácie uvedené na obale sme porovnávali s nameranými hodnotami a vyhodnotili ako dodržanie deklarácie. V tejto skúške až deväť z testovaných masiel dosiahlo plný počet bodov. Údaj o obsahu tuku nielen že dodržali ale často aj vysoko prekročili. Jediné talianske maslo v tejto skúške pohorelo. Na obale sľubuje spotrebiteľovi 83% tuku a v laboratóriu mu namerali len 82.53% tuku. Navyše prekročil aj povolený obsah vody. Hlavné zistenie: Aj tento test je pre spotrebiteľov dobrou správou. Test masla nezistil žiadne zdravotné riziká a až na jeden prípad ani žiadne klamanie alebo zavádzanie spotrebiteľa. Priebeh testovania a kompletne výsledky si možno pozrieť vo video archíve RTVS: <https://www.rtv.sk/televizia/archiv/14176/206091>

Finančné čerpanie: laboratórne skúšky - test šunky - 2 415,70€ laboratórne skúšky - test kuracie prsné rezne - 2 845,07€ laboratórne skúšky - test kozie syry - 2449,23€ laboratórne skúšky - test maslo - 2290,00€ Pridelené prostriedky zo štátnej dotácie: 10.000,00€ Vyčerpané prostriedky zo štátnej dotácie: 10.000,00€ Vlastné prostriedky ASSR : 1 364,96€ laboratórne skúšky - test sušených hrozienok - 1 364,96 €.