

## Vecné vyhodnotenie projektu ASSR - porovnávacie spotrebiteľské testy 2018.

V mesiacoch marec až december sme realizovali 8 porovnávacích spotrebiteľských testov z prostriedkov štátnej dotácie.

**1. test chrenu.** Na porovnanie sme vybrali potravinovú komoditu, ktorá nikdy nebola testovaná ani u nás ani v okolitých krajinách. Po analýze spotrebiteľských požiadaviek a laboratórnych možností, sme do testu zaradili konzervovaný chren respektíve potravinové výrobky označené ako chren s hlavnou zložkou chren. Po nákupe vzoriek v bežnej obchodnej sieti sme dali v laboratóriu ŠVPU v Bratislave otestovať sensorickú a mikrobiologickú kvalitu. Laboratórne skúšky trvali dva týždne. Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 31.marca 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: Konzervovaný chren, definovaný ako polokonzerva, v teste celkovo obstál dobre a nezistili sme žiadne porušenie noriem ani klamanie či zavádzanie spotrebiteľov.**

<http://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13169/152267>

**2. test smotanových nanukov.** Na porovnanie sme vybrali komoditu, ktorá sa často kupuje v letných mesiacoch a doposiaľ sme ju nikdy netestovali. Po analýze spotrebiteľských požiadaviek a laboratórnych možností, sme do testu zaradili osem výrobkov ktoré mali na obale označenie smotanový nanuk alebo nanuk. Po nákupe vzoriek v bežnej obchodnej sieti sme dali v laboratóriu ŠVPU v Bratislave otestovať obsah živočíšneho tuku a obsah rastlinného tuku, sensorickú a mikrobiologickú kvalitu. Laboratórne skúšky trvali dva týždne. Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 30.júna 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: Mnohé mrazené výrobky balené do tvaru nanuku nie sú smotanový nanuk ale zmrazený rastlinný tuk.**

<http://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13169/160453>

**3. test mletých červených papriek -korenina.** Na porovnanie sme vybrali komoditu, pri ktorá je najbežnejším korením v našich zemepisných šírkach a pri ktorej sme mali podozrenie na falšovanie. Do testu zaradili jedenásť výrobkov. Po nákupe vzoriek v bežnej obchodnej sieti sme dali v laboratóriu ŠVPU v Bratislave otestovať obsah množstvo červeného farbiva a prítomnosť látky hexan. Hexan je látka pomocou ktorej dokáže výrobca mletej červenej papriky odobrať z vysušenej suroviny červené farbivo, separovať ho a predáť zvlášť ako drahé prírodné červené farbivo. To čo potom zostane je mletá papriková drť s nízkym obsahom farbiva. Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 7.júla 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: Prítomnosť hexanu síce nebola laboratórne dokázaná, možno aj preto, že ide o prchavú látku, ale niekoľko sušených papriek malo tak málo červeného farbiva, že vôbec neobstáli v teste. Buď boli príliš staré alebo z nich bolo odobrané červené farbivo.**

<https://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13169/160996>

**4. test loveckých salám.** Po vlaňajšom teste spišských párkov sme vybrali na testovanie ďalšiu v Bruseli registrovanú zaručenú slovenskú tradičnú špecialitu aby sme zistili, či výrobcovia dodržiavajú predpísanú receptúru. Do testu zaradili osem výrobkov. Po nákupe vzoriek v bežnej obchodnej sieti sme dali v laboratóriu ŠVPU v Bratislave otestovať obsah mäsa, tuku, čistej svalovej bielkoviny, soli, prítomnosť sóje a farbív ako aj aktivitu vody. Všetky tieto skúšky boli potrebné na zistenie dodržania predpísanej receptúry. Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 6.októbra 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: Výrobcovia obchádzajú povinnosť dodržať predpísanú receptúru tým, že nepoužívajú na výrobkoch logo EU zaručená tradičná špecialita a predpísaný názov "tradičná lovecká saláma" ale len lovecká saláma. Vtedy môžu do výrobku dať čokoľvek podľa vlastného uváženia. Tým zavádzajú spotrebiteľov, ktorí si doteraz mysleli že kupujú slovenskú špecialitu - loveckú salámu!**

<http://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13169/168926>

**5. test balených strúhaných syrov.** Do testu zaradili komoditu pri ktorej sme mali podozrenie, že sa používajú látky o ktorých spotrebiteľia nevedia a ktoré ani výrobcovia neuvádzajú na obale. Pri výrobe tvrdých, polotvrdých aj polomäkkých syrov sa používa na ošetrovanie povrchov antibiotikum a antimykotikum Natamicín. Väčšina slovenských spotrebiteľov to nevie a ani nevie že kôra týchto syrov je nevhodná na konzumáciu a majú si ju skrojiť minimálne do hĺbky 5 milimetrov. V balenom strúhanom syre nemá prítomnosť natamicínu žiadny technologický význam a preto by tam ani nemal byť. Do testu sme dali desať výrobkov. Po nákupe vzoriek v bežnej obchodnej sieti sme dali v laboratóriu ŠVPU v Dolnom Kubíne otestovať prítomnosť natamicínu, obsah tuku v sušine, sušinu tuk ako aj prítomnosť cudzieho tuku na zistenie falšovania syra. Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 27.októbra 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: V troch z desiatych strúhaných syrov bol zistený natamicín, ktorý by tam z technologického hľadiska ako aj z pohľadu spotrebiteľa nemal byť. Dva testované syry nedodržali obsah tuku a štyri testované syry nedodržali predpisy, lebo deklarované údaje na obale nesúhlasili so skutočne zisteným obsahom.**

<http://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13169/170701>



**6. test farebných dámskych tričiek** Na testovanie sme vybrali 10 rôznych značiek dámskych tričiek od najlacnejších takzvaných čínskych tričiek až po najdrahšie značkové trička. Na test bolo potrebné zakúpiť po tri kusy z každej značky. Laboratórne skúšky robilo akreditované laboratóriu VÚTECH CHEMITEX Žilina. Nechali sme otestovať prítomnosť škodlivých látok, stálofarebnosť v otere, stálofarebnosť v pote a stálofarebnosť pri praní. V dvoch testovaných tričkách sa zistil chróm. Päť testovaných tričiek nedodržalo normu stálofarebnosti za mokra a jedno za sucha. V stálofarebnosti pri praní obstáli v skúškach všetky testované trička.

Po obdržaní protokolov o teste sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 9.decembra 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: Z 10 testovaných farebných dámskych tričiek 5 nedodržalo predpísané normy na stálofarebnosť. Zo zdravotného hľadiska ani jedno neprekročilo normu obsahu škodlivých látok.**

<http://www.rtvsk.sk/televizia/archiv/13169/174328>

**7. test kvetových a medovicových medov** V obchodných reťazcoch sme nakúpili 14 rôznych druhov medu. Z toho osem bolo kvetových a šesť označených ako medovicový, lesný alebo zmiešaný. Medy sme odniesli do akreditovaných laboratórií Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave a v Dolnom Kubíne, kde testované medy podrobili 9 skúškam: obsah fruktózy a glukózy, sacharóza, množstvo enzýmov, množstvo minerálnych látok, prehriatie medu, obsah vody, prítomnosť farbív a kyslosť. Po obdržaní protokolov o jednotlivých skúškach sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére dňa 15.decembra 2018 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

**Hlavné zistenie testu: 8 kvetových medov obstálo v teste bez vážnejších nedostatkov. Drahšie medovicové a zmiešané medy neobstáli vo viacerých skúškach, čo naznačuje v mnohých prípadoch starý med alebo v prípade zmiešaných medov nedostatočný podiel medovicového medu. Jediný zástupca medu priamo od včelára bol sfalšovaný med. Po tomto teste treba štátnu kontrolu zamerať na falšovanie medu u včelárov.**

<http://www.rtvsk.sk/televizia/archiv/13169/175964#5>

**8. test špekačiek** Nakúpili sme v bežnej obchodnej sieti 10 rôznych značiek špekačiek, z toho jedny označené ako Zaručená tradičná špecialita a odniesli ich do akreditovaných laboratórií Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave. Nechali sme otestovať obsah čistých svalových bielkovín, prítomnosť farbiva, množstvo soli, obsah tuku, obsah mäsa, prítomnosť sóje a dodržanie deklarácie na obale. Po obdržaní protokolov o jednotlivých skúškach sme urobili spotrebiteľské hodnotenie, výsledné poradie a sprievodný text. Následne sme vyrobili televíznu reláciu Test magazín ktorú RTVS odvysielala v premiére v januári 2019 na Dvojke a v dvanástych reprízach na jednotke a na dvojke. Spotrebiteľia si ju môžu ešte 12 mesiacov po odvysielaní pozrieť vo videoarchíve RTVS - videoarchiv/Test magazín

Hlavné zistenie testu: Podobne ako v prípade Loveckých salám aj pri špekačkách ide o našu typickú československú špecialitu. V obchodoch sme našli len jeden výrobok s Logom Zaručená tradičná špecialita. Väčšina výrobcov na Slovensku nepoužíva na svojich výrobkoch označených názvom Špekačky logo Zaručená tradičná špecialita. Tým sa chce vyhnúť prísnejším normám a povinnej receptúre. Do výrobku bez loga len s názvom Špekačky môže dať čo len chce. A v tom spočíva klamanie a zavádzanie spotrebiteľov, ktorí si mylne myslia, že si kupujú výrobok so štandardom tradičných špekačiek.

#### **Finančné čerpanie:**

laboratórne skúšky - test chrenov - 843,20€

laboratórne skúšky - test nanukov - 912,00€

laboratórne skúšky - test papriky - 1980,70€

laboratórne skúšky - test lovecké salámy - 2122,00€

laboratórne skúšky - test strúhaných syrov - 2201,40€

laboratórne skúšky - test dámskych tričiek - 2400,00€

laboratórne skúšky - test kvetových medov a špekačiek - 4540,70

**Pridelené prostriedky zo štátnej dotácie: 15.000,00€**

**Vyčerpané prostriedky zo štátnej dotácie: 15.000,00€**

**Vlastné prostriedky ASSR : 1.781,64€**

laboratórne skúšky - test medovicových medov 722,20€

laboratórne skúšky - test medov farbivo 506,40€

nákup výrobkov na testovanie: 553,04€

dámske trička - 226,95

medy - 135,76

špekačky - 58,40

lovecké salámy a strúhané syry - 131,93