

dTest: Uherské salámy zklamaly. Část výrobců mate zákazníky obsahem masa i vzhledem

15.10.2025 - Lucie Korbéliusová | dTest

Uherský salám má mezi tuzemskými spotřebiteli pověst poctivé a luxusní uzeniny. Nový test spotřebitelské organizace dTest však ukázal, že část výrobků se na tuto reputaci pouze spoléhá. Některé salámy totiž neobsahovaly tolik masa, kolik slibovaly na obalu, jiné mátlý i svým vzhledem.

dTest nechal v akreditované laboratoři otestovat 13 vzorků uherských a „uhersky laděných“ salámů ať už v celku, nebo krájených, původních maďarských i napodobených českých, zakoupených v běžné obchodní síti i online. Výsledky ukázaly, že ani tato prémiová uzenina se nevyhne typickému problému uzeninového trhu, a to nedodržení slibovaného obsahu masa.

Méně masa, než uvádí obal

Tři testované výrobky – Kostelecký uherák, Pikok Pure Uherák z Lidlu a Davelský uherský salám – zcela nesplnily to, co slibovaly. Laboratorní rozbory prokázaly, že obsahují výrazně méně masa, než výrobce deklaroval. *„Zákazník má právo očekávat, že údaje na obalu odpovídají realitě. Pokud salám obsahuje méně masa, než je uvedeno, jde o jasné klamání spotřebitele,”* říká Hana Hoffmannová, šéfredaktorka časopisu dTest.

Ve všech třech případech šlo krájené varianty uherských salámů. *„U krájeného Kosteleckého uheráku nás zarazila ještě jedna věc. Laborať v něm totiž našla o dost méně masa než u nekrájeného salámu téže značky (134 g/100 g výsledného výrobku oproti 162 g/100 g). Podle etikety by přitom měly být obě varianty stejné,”* přibližuje Hoffmannová.

Plíseň, která chybí nebo je nevhodná

K charakteristickému vzhledu uherského salámu patří bílý povrch tvořený ušlechtilou plísní. Písecký uherák ani Polický uherák však žádnou plíseň neobsahovaly, bílé zabarvení jejich střívka bylo pouze výsledkem použité fólie. *„Plísňový povrch je známkou tradičního zrání. Pokud je pouze nahrazený barvou, jde o šálení zákazníka,”* doplňuje Hoffmannová.

Laborať navíc odhalila i problematický druh plísně u tří salámů z dílny jednoho z maďarských výrobců. Všechny tři kromě ušlechtilé plísně obsahovaly také mikroorganismus, který běžně napadá obilniny a může produkovat zdraví škodlivý ochratoxin A.

Éčka a přidané bílkoviny

Některé značky sáhly i po složkách, které by v kvalitním uherském salámu neměly být – například po glutamátu sodném, barvivech nebo živočišné bílkovině. Ta nejenže do tradiční receptury nepatří, ale v případě přidané bílkoviny také znemožňuje laboratoři ověření skutečného podílu masa.

Naopak maďarské originály potvrdily, že kvalitní salám lze vyrobit i bez zbytečných aditiv, pouze s

využitím masa, soli a ušlechtilé plísně.

Luxusní cena, ne vždy luxusní kvalita

Uherské salámy patří k dražším výrobkům na trhu. Jeden kilogram vychází zhruba na 600 korun, což je dvojnásobek oproti běžným trvanlivým salámům. Spotřebitelé tak právem očekávají nadstandardní kvalitu. Test ale ukázal, že vysoká cena není zárukou poctivého složení ani přesných informací na obalu.

„Uherský salám by měl být symbolem kvality, ne marketingového triku,“ uzavírá za dTest Hoffmannová. „Spotřebitelé by se neměli nechat zmást obalem ani nápisem ‚uherský‘ nebo ‚uherák‘. Vždy je dobré sledovat údaje o obsahu masa i původu výrobku a vyhnout se produktům, které obsahují zbytečné přísady.“

Kompletní výsledky testu uherských salámů, včetně přehledu složení a senzorického hodnocení všech výrobků, najdete v říjnovém vydání časopisu dTest nebo na webu spotřebitelské organizace dTest.

Kontakt pro média:

Lucie Korbéliusová, media@dtest.cz, tel.: +420 604 556 874

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci dTestu nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již statisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

<https://www.dtest.cz/clanek-11873/dtest-uherske-salamy-zklamaly-cast-vyrobcu-mate-zakazniky-obsahem-masa-i-vzhledem>