

Vídeňské párky: často neobsahují tolik masa, kolik uvádějí výrobci

15.7.2026 - | DTest

Vídeňské párky patří mezi nejoblíbenější uzeniny na českém trhu. Nový test spotřebitelské organizace dTest ale opět ukázal, že údaje na jejich obalech je nutné brát s rezervou. Laboratorní analýzy odhalily, že téměř polovina z testovaných výrobků neobsahovala tolik masa, kolik výrobci deklarovali.

Do testu bylo zahrnuto 15 výrobků označených jako vídeňské párky nebo párečky. Nákupy probíhaly v běžných supermarketech i na internetu a do výběru byly zahrnuty jak privátní značky obchodních řetězců, tak známí výrobci či výrobky slibující „čisté složení“. Ceny se pohybovaly od 192 do 490 korun za kilogram.

Deklarace neodpovídaly skutečnosti

Nejdůležitější částí testu bylo ověření skutečného obsahu masa. Laboratoř využila nepřímou analytickou metodu, která vychází z měření obsahu bílkovin, tuku, vody a dalších složek výrobku. Z těchto údajů lze vypočítat, kolik masa párek skutečně obsahuje.

Výsledky nebyly na první pohled špatné, všechny testované výrobky splnily minimální požadavek české legislativy, která u vídeňských párků stanovuje alespoň 55 % masa. Problém však spočívá v tom, že výrobci na obalech často slibují výrazně vyšší hodnoty. V testu se deklarace a skutečnost rozcházely u sedmi výrobků.

Spotřebitel má právo dostat to, co mu výrobce slibuje. Pokud je na obalu uvedeno 90 procent masa, měl by výrobek této hodnotě odpovídat. Výrazné rozdíly považujeme za klamání spotřebitele.

Největší rozdíl laboratoř zjistila u Poctivých vídeňských párků značky Kostelecké uzeniny. Výrobce uváděl 90 % masa, analýza však prokázala pouze 76 %. Kvůli nesouladu mezi etiketou a skutečností získaly nedostatečné hodnocení také výrobky značek Penny/Rezníkův talíř, Tesco, Kaufland/K-Jarmark a dvojice párků privátní značky Lidl/Pikok.

Pátrání po separátu dopadlo dobře

Laboratoř se zaměřila i na přítomnost strojně odděleného masa, známého jako separát. U vídeňských párků je použití drůbežího separátu zakázáno a strojně oddělené maso se nesmí započítávat do deklarovaného obsahu masa. Dobrá zpráva je, že v žádném z testovaných výrobků se použití separátu nepotvrdilo.

Jedno nepříjemné překvapení se však přece jen objevilo. U párků značky Authentic laboratoř odhalila přítomnost drůbeží bílkoviny, která nebyla uvedena ve složení. Ani v tomto případě sice nešlo o důkaz použití separátu, spotřebitel však dostal neúplnou informaci o tom, co výrobek obsahuje. Produkt proto získal celkově nedostatečnou známku.

Soli mají dost

Součástí testu bylo i senzorické hodnocení. Šestice hodnotitelů posuzovala vzhled, vůni, chuť, konzistenci i typické „křupnutí“ střívka při skousnutí. Přestože se mezi jednotlivými výrobky objevily rozdíly, žádný z párků nezklamal natolik, aby byl z hlediska chuti či vzhledu vyloženě nevyhovující.

Laboratoř prověřila také obsah tuku a soli. Obsah tuku se u všech výrobků pohyboval hluboko pod maximem povoleným legislativou a žádný z testovaných párků nevybočil ani z hlediska kvality použitých surovin. Pozornost si ale zaslouží množství soli. Většina výrobků obsahovala okolo dvou procent soli, což znamená, že běžná porce dvou nožiček párků může pokrýt téměř polovinu doporučeného denního příjmu pro dospělého člověka.

Zajímavě dopadly dětské Vídeňské párečky Bilbo. Přestože bychom u nich očekávali nižší množství soli, laboratoř v nich zjistila obdobnou hodnotu jako u běžných výrobků.

Bez éček nerovná se bez dusitanů

Laboratoř se zaměřila také na dusitany, které se do uzenin přidávají kvůli bezpečnosti a typické růžové barvě. Jejich používání je přísně regulováno a všechny testované výrobky vyhověly platným limitům. Nejvíce jich laboratoř naměřila u dětských párků Bilbo (33,2 mg/kg). Tato hodnota sice vyhovuje legislativnímu limitu (45 mg/kg), přesto je ale zarážející, že nejvyšší obsah dusitanů měly právě dětské párky. Další zajímavostí je, že i párek deklarovaný jako výrobek „bez éček“ obsahoval nízké množství dusitanů, pravděpodobně pocházejících z použitých rostlinných výtažků.

Odborníci doporučují konzumaci zpracovaných masných výrobků nepřehánět. Dusitany mohou za určitých podmínek přispívat ke vzniku nežádoucích karcinogenních látek nitrosaminů a například růžové párky nejsou vhodné ke grilování.

Čtěte etikety a nenechte se zmást

Test ukázal, že samotný název „vídeňské párky“ dnes o výrobku mnoho neprozradí. Tradiční receptura počítala s kombinací vepřového a hovězího masa a plněním do skopových střívek, současná legislativa však tyto vlastnosti nevyžaduje. Rozdíly mezi jednotlivými výrobky jsou proto značné.

Při nákupu se vyplatí sledovat nejen cenu, ale i složení, deklarovaný obsah masa a další informace na obalu. A jak opět ukázal náš test, ani údaje uvedené výrobcem nemusejí vždy odpovídat skutečnosti.

Kompletní výsledky testování jsou k dispozici v červencovém vydání časopisu dTest a zde.

<https://www.dtest.cz/clanek-12412/videnske-parky-casto-neobsahuji-tolik-masa-kolik-uvadeji-vyrobcu>