Maso jen na etiketě? Test odhalil nepřesnosti u tradičních debrecínských a kladenských pečení

18.3.2026 - Lucie Korbeliusová | DTest

Debrecínská a kladenská pečeně patří ke stálicím českých pultů s uzeninami. Na první pohled vypadají jednoduše: plátek libového masa, lehké zauzení, koření. Spotřebitelská organizace dTest nechala v laboratoři otestovat dvacet balených výrobků z obchodních řetězců a e-shopů. Výsledky ukázaly, že realita je složitější a pro spotřebitele často nepříjemná.

Laboratorní analýzy odhalily znepokojivý rozsah nepřesností v údajích na obalech. Z dvaceti testovaných výrobků poskytly zcela přesné informace o složení a nutričních hodnotách pouze čtyři. *„Více než polovina pečení uváděla vyšší podíl masa, než jaký skutečně obsahovala. V jedenácti případech byl rozdíl natolik výrazný, že výrobky získaly nedostatečné hodnocení za klamání spotřebitele,“* přibližuje výsledky šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová.

Největší rozpor mezi deklarovaným a skutečným obsahem masa se objevil u Debrecínské pečeně značky Tesco. Místo uváděných 90 % masa laboratoř zjistila jen 71 %, tedy nejnižší hodnotu v celém testu. *„Na druhé straně kladenská pečeně od stejné značky byla výrobkem s vůbec nejvyšším zjištěným obsahem masa, a to 96 %,“* doplňuje Hoffmannová.

Test však neodhalil pouze nesoulad v obsahu masa. Alarmující byly také nepřesnosti v nutričních tabulkách. Řada výrobků obsahovala mnohem více soli, než uváděla na obale. Nejvýraznější případ představovala debrecínská pečeně značky Lidl/Pikok, kde laboratorní rozbor odhalil téměř dvojnásobné množství soli oproti deklaraci (4,3 % místo uváděných 2,2 %). Podobné rozdíly se objevily i u dalších značek. Nepřesná informace o soli přitom není zanedbatelný detail, v České republice patří nadměrná konzumace soli dlouhodobě k významným zdravotním rizikům.

Zarážející byly i rozdíly v obsahu tuku. Některé výrobky vykazovaly mnohem nižší tučnost, než slibovala etiketa. *„U libové pečeně by to mohlo znít jako pozitivum, ale úplně to tak neplatí. U vepřové pečeně se totiž s určitým množstvím tuku počítá. Pokud je ho méně a na jeho místě je voda, může to znamenat, že výrobek obsahuje méně masa, než by měl. A skutečně se ukázalo, že se výrazný nesoulad mezi skutečnou a deklarovanou tučností týkal většiny výrobků, u kterých nesouhlasily informace o obsahu masa,“* podotýká Hoffmannová.

Dobrá zpráva naopak je, že všechny testované výrobky splnily aktuální limity pro obsah dusitanů a dusičnanů. Tyto konzervační látky, z nichž některé jsou klasifikované jako potenciálně karcinogenní, se pohybovaly hluboko pod maximálními povolenými hodnotami platnými od října 2025, kdy se v EU upravila maximální přípustná dávka.

Senzorické hodnocení, tedy posouzení chuti, vůně a konzistence, dopadlo výrazně lépe než laboratorní část. Většina výrobků obstála na talíři lépe než v papírovém srovnání deklarací s realitou. *„To však nic nemění na faktu, že přesnost informací na obale je pro spotřebitele klíčová. Z dvaceti testovaných výrobků spolehlivě informovaly zákazníky jen čtyři, tedy pouhá čtvrtina,“* uzavírá za dTest Hana Hoffmannová.

Podrobné výsledky včetně kompletního hodnocení jednotlivých výrobků jsou k dispozici na webových stránkách spotřebitelské organizace a v březnovém vydání časopisu dTest.

Kontakt pro média:

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

https://www.dtest.cz/clanek-12181/dtest-maso-jen-na-etikete-test-odhalil-nepresnosti-u-tradicnich-debrecinskych-a-kladenskych-peceni