

# dTest: Každá druhá vinná klobása v testu neuspěla

16.12.2025 - Lucie Korbéliusová | DTest

Vánoční stůl si v řadě českých domácností nelze představit bez vinné klobásy. Prosincový test spotřebitelské organizace dTest však ukázal, že poctivá klobása je v obchodech spíše výjimkou. Laboratorní analýzy osmi celorepublikově dostupných výrobků odhalily zásadní rozdíly nejen v kvalitě, ale i v pravdivosti informací na etiketách, kdy téměř polovina výrobků skončila kvůli vážným pochybením s nedostatečnou známkou.

## Klamavé etikety a málo masa

*„Největším problémem letošního testu bylo uvádění nepravdivých údajů o množství masa. Tři výrobky – vinná klobása z Globusu a oba testované druhy z Makra – deklarovaly na obalu výrazně vyšší podíl masa, než ukázala analýza,“* říká Hana Hoffmannová, šéfredaktorka časopisu dTest. Globus uváděl 75 %, skutečnost však byla jen 61 %. U obou výrobků Makro se namísto slibovaných 63 % masa našlo nejvýše 45 %. Všechny tři klobásy si za klamavou deklaraci odnesly nedostatečné známky, které zásadně snížily i jejich celkové hodnocení. Překvapivý rozpor mezi deklarovaným obsahem masa a změřenou hodnotou pak předvedly ještě další tři značky. *„Ovšem v tomto případě obsahovaly o dost více masa, než se předpokládalo. Rozdíl, který je ve prospěch spotřebitele, není klamáním,“* vysvětluje Hoffmannová.

Velké rozdíly panovaly i mezi skutečným obsahem masa v jednotlivých výrobcích. Hodnoty se pohybovaly od pouhých 41 % až po 76 %. Současná vyhláška se obsahem masa ve vinné klobásě nezabývá, historické normy přitom počítaly přibližně se 70 % masa. Pět výrobků se nad hranici 60 % dostalo, dva z nich dosáhly velmi dobrého výsledku 76 %.

## Problémy s tučností a solí

Laboratoř odhalila i další nepřesnosti v nutričních tabulkách. Lahůdková vinná klobása Lidl/Šťavnaté vepřové a hovězí obsahovala o třetinu více tuku, než výrobce uváděl, a to 29 % místo deklarovaných 22 %. Odchylka překročila povolený limit, a výrobek si i proto vysloužil celkovou nedostatečnou známku. Tučnost testovaných klobás se obecně velmi lišila – od 18 % až po 36 %.

U soli se podobný problém objevil u klobásy Kaufland/K-Mistři od fochu z Modletic. Laboratoř změřila 2,3 % soli, ačkoli etiketa uváděla pouze 1,8 %. *„Rozdíl opět přesáhl povolenou toleranci, takže i zde padla nedostatečná známka za klamavou deklaraci,“* objasňuje šéfredaktorka Hoffmannová.

## Chuť? Jedna klobása byla „stará“

Senzorické hodnocení nepřineslo extrémní problémy, ale rozdíly mezi výrobky byly znatelné. Dva vzorky bez vad získaly velmi dobré hodnocení. Naopak vinná klobása Globus skončila jen se známkou uspokojivě – hodnotitelé jí vytkli mazlavou konzistenci a „starou“ chuť. Tímto termínem se označuje nevýrazný chuťový vjem se známkami stárnutí výrobku, například žluknutí nebo oxidace. *„Nedostatek ovšem nebyl tak silný, aby výrobku výrazně zhoršil hodnocení. Podobný problém, i když ještě slabší, se objevil také u lahůdkové klobásy Lidl/Šťavnaté vepřové a hovězí,“* dodává

Hoffmannová.

## Mikroby tentokrát nezlobily

*Dobrá zpráva je, že se v testu neobjevily salmonely a množství bakterií E. coli bylo bezpečné. „I přes bezproblémové výsledky aktuálních mikrobiologických zkoušek bychom měli být při práci s vinnými klobásami opatrní. Zkušenost z našich testů ukazuje, že se nežádoucí mikroorganismy v syrovém mase zkrátka vyskytovat mohou. Je proto vhodné dodržovat několik zásad: udržovat syrové polotovary v nepřetržitém chladu a co nejvíce zkrátit dobu mimo lednici. Dále je třeba respektovat výrobcem stanovené datum spotřeby a konečně je nutné klobásy před konzumací důkladně tepelně ošetřit. Tím se zaručí, že se v syrovém nekonzervovaném výrobku nepomnoží organismy a ty, které by v něm náhodou byly, se zlikvidují,“ uzavírá za dTest Hana Hoffmannová.*

Kompletní výsledky testu vinných klobás jsou k dispozici v prosincovém vydání spotřebitelského časopisu dTest a také na webových stránkách.

Kontakt pro média:

Lucie Korbeliusová, 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 desetitisíce 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-11999/dtest-kazda-druha-vinna-klobasa-v-testu-neuspela>