

Test grilovacích klobás 2023

28.6.2023 - | DTest

Tématu grilování se v dTestu věnujeme dlouhodobě. Publikovali jsme již řadu testů, které s ním souvisejí. Jednalo se například o:

- grilovací tyčinky
- grilovací kořenicí přípravky
- kontaktní grily
- grilovací uhlí

Na test špekáčků, který jsme zveřejnili v červnu (dTest 6/2023), jsme tentokrát navázali grilovacími klobásami. Do testu jsme zařadili ty klasické i norimberské. To je chráněné označení, které dotyčné výrobky zavazuje k dodržení určitého obsahu masa (minimálně 75 %), svalových bílkovin (minimálně 12 %) a tuku (maximálně 35 %) a také místa výroby.

Zajímavé je, že oproti těm norimberským například klobásy nesoucí pojmenování bavorské nemusejí splňovat jakékoliv požadavky a navzdory názvu odkazujícímu k části Německa se mohou docela dobře vyrábět třeba i v jihočeské Sušici.

Volné ruce pro výrobce

Výrobci grilovacích klobásek – vyjma těch výše zmíněných norimberských – mají poměrně volné ruce. Ve srovnání s jinými masnými výrobky, jejichž složení jasně definuje vyhláška (řeč je třeba o již zmíněných špekáčcích nebo třeba vídeňských párcích), nemají totiž klobásy přesně stanovené žádné parametry.

Aniž bychom prozatím sdělovali výsledky, můžeme o testovaných výrobcích prozradit alespoň něco. Mezi testovanými produkty nechyběly klobásy z běžných řetězců Albert, Lidl, Tesco či Billa, ale i mnohé další.

Všechny klobásy zastoupené v testu slibují přítomnost 75 až 95 % masa a 14 až 32 % tuku. A protože právě obsah masa a také jeho kvalitu považujeme za pro spotřebitele nejdůležitější informaci, má tato zkouška v našem hodnocení nejvyšší váhu. Které klobásy obsahují nejvíce masa a naopak nejvíce tuku a u kterých deklarace neodpovídá naměřeným hodnotám, se dozvíte přímo v testu

<https://www.dtest.cz/clanek-10257/test-grilovacich-klobas-2023>