

## **Minőségi és jelölési hiba is bőven akadt a debreceni Szupermenta tesztjén**

**Megjelenés: 2019. július 18.**

[A videó a Nébih szignáljával indul, majd a zene indulásakor vágóképeket mutat a videó a debrecenikről, és megjelenik a „Debreceni termékteszt” felirat. Ezután a megszólalót, dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

**dr. Pleva György:** A Nébih Szupermenta legújabb nyári terméktesztjén a grillszezon kedvelt termékeit, a különböző csemege és csípős debreceni húskészítményeket teszteltük. Összesen 20 készítményt vizsgáltunk, 14 csemege és 6 csípős debrecenit.

[A videó átvált laboratóriumi vizsgálatokat bemutató felvételekre.]

**dr. Pleva György:** A hatósági ellenőrzéseken túl a termékek megfelelőségét a Nébih laboratóriumában is megvizsgáltuk. Sor került többek között fehérje-, víz-, zsír-, nátrium-klorid-, és kalciumtartalom vizsgálatára is, és nem maradhatott el a termékek mikrobiológiai vizsgálata sem. Elvégeztük a húskészítmények MSM tartalmának kimutatását, valamint az ételmisszerhamisítás gyanújának kizárása érdekében az idegen fajfehérjék kiszűrését is. Egy csemege és egy csípős debreceninél, bár a csomagoláson feltüntetett összetevők között nem szerepelt, a laboratóriumi vizsgálatok azonban kimutatták az MSM és a baromfihús jelenlétét. A Nébih szakemberei helyszíni ellenőrzést tartottak az érintett előállítónál, ahol megállapították, hogy a berendezések nem megfelelő gyártásközi takarítása miatt keveredhetett kis mennyiségű baromfifehérje a sertéshúskészítményekbe.

[A kedveltségi vizsgálaton készült felvételeket mutatja be a videó a debrecenik elkészítéséről, prociózásáról, kóstolásáról.]

**dr. Pleva György:** Hét termék csomagolásán szerepelt laktóz-, szója, és/vagy gluténmentes felirat, így esetükben a vizsgálat ezekre a paraméterekre is kiterjedt. Megnyugtató, hogy a „mentes” felirattal ellátott termékek valóban nem tartalmaztak allergéneket, így biztonságosan fogyaszthatják az azokra érzékenyek.

A teszt során az is kiderült, hogy nem minden csemege debreceni nevezheti magát csemege debreceninek. Több húskészítmény esetében megállapították ugyanis a szakemberek, hogy azok nem felelnek meg a Magyar Élelmiszertkönyv „csemege debrecenire” vonatkozó speciális előírásainak.

Az érintett gyártókat a hatóság kötelezte, hogy vagy változtassanak a receptúrán, vagy módosítsák a készítmények elnevezését. Két termékénél olyan jelentős volt a minőségi előírásoktól való eltérés, hogy azokat a verseny további részéből is kizárták a Nébih munkatársai.

Az eredményeket összesítve ételmisszerbiztonsági szempontból a 20 különböző termék mindegyike megfelelt, minőségi, illetve jelölési hibák miatt azonban 18 esetben kellett intézkedni.

Természetesen ezúttal sem maradhatott el a kedveltségi vizsgálat, ahol szakértő és laikus kóstolók pontozhatták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel.

[dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

**dr. Pleva György:** A helyezettekről, a teszt és a vizsgálat részletes eredményeiről a Nébih, illetve a Szupermenta honlapján olvashatnak az érdeklődők.

[Beúszik a dobogó, felül címként a „A kóstolók kedvencei: Csemege debreceni” felirat, alatta pedig a dobogó három szintje jelenik meg: Első helyen a Dárdás Csemege Debreceni, 300 gramm, 1930 forint/kilogramm; második helyen a Tesco Csemege Debreceni, 300 gramm, 1930 forint/kilogramm és a harmadik helyen a Zimbo Csemege Debreceni, 300 gramm, 1930 forint/kilogramm. Ezután beúszik a következő dobogó, felül címként a „A kóstolók kedvencei: Csípős debreceni” felirat, alatta pedig a dobogó három szintje jelenik meg: Első helyen a Spar Csípős Debreceni, 400 gramm, 2123 forint/kilogramm; második helyen a Pick Csípős Debreceni, 315 gramm, 3362 forint/kilogramm és a harmadik helyen az Aro Csípős sertés debreceni, 400 gramm, 1225 forint/kilogramm.]

[Záróképként fehér háttéren a Szupermenta logója és a „Készítette: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal”, valamint a „Zene: Chunk – Quincas Moreira” felirat jelenik meg.]