

## Függelék

A virsli előállítását a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozza; ha a terméket ezzel a megnevezéssel hozzák forgalomba, minőségének meg kell felelnie az előírásban rögzített elvárásoknak.

A virsli legfeljebb 30 mm átmérőjű, természetes, vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, hőkezelt készítmény. Lehet füstöletlen, füstölt, vagy füstölt ízesítésű. A fogyasztók kedvelik a füstölt terméket. Kétféle füstölés létezik: keményfa elégetésével, illetve füstaroma párologtatásával érik el az eredményt. Ha a termék megnevezésében a füstölt íz kifejezést olvassuk, akkor a füstaromát bekeveréssel vagy injektálással juttatják közvetlenül a húskészítménybe.

A virslinek legalább 40 százalék húst kell tartalmaznia. Érzékszervi tulajdonságain kívül a kémiai paramétereket is előírja a termékleírás: fehérjetartalom legalább 10 százalék, víztartalom legfeljebb 70 százalék, zsírtartalom legfeljebb 25 százalék és sótartalom legfeljebb 2,5 százalék.

Az ellenőrzött termékek közül 40 féle virsli kedveltségi vizsgálatát is elvégezte a hatóság.

A minták érzékszervi vizsgálatát az MgSzH Élelmiszer Analitikai Nemzeti Referencia Laboratóriumában végezte el a szakemberekből álló bíráló bizottság. A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján összeállították az ellenőrzésbe vont virslik kedveltségi rangsorát is. Az egyes termékeket azonosító számokkal látták el, tehát a bírálókat nem befolyásolhatta a gyártó kilétének ismerete. Az érzékszervi tulajdonságok vizsgálata során az alak, méret, burkolat, állomány, szerkezet, metszésalap, szín, szag és íz tulajdonságokra vonatkozó megállapításokat rögzítették.

A 40 féle virsliből 20 sertéshúsból, 20 pedig baromfihúsból készült; az összehasonlításnál külön értékelték a kétféle húsból készült termékeket. Többek között azért, mert a baromfiból, főleg a pulykahúsból készült virsli a nyersanyagból eredően nehezebb ízletesebbé és megfelelő rugalmas állományúvá tenni a sertéshúsból készütekhez képest. Emellett fontos, hogy milyen adalékanyagokat, fűszereket használnak a gyártáskor; például a szója a virsli állagát befolyásolja, ha a kelletnél többet adnak hozzá. A több szóját tartalmazó termék a főzés során megduzzad, állaga pépszerű, puhává válik, és így kevésbé élvezhető.

A nátrium-glutamát ízfokozó adalékanyagként több termékben is előfordult, s amelyeknél az íz intenzíven lehetett érezni, azoknál az élvezeti érték jelentősen csökkent. A fűszereknél általában a bors íze volt kiérezhető. A német illetve osztrák virsliknél az ízesítés némileg eltért a megszokott hazaitól.

Az érzékszervi vizsgálatok alapján az eredményeket 0-5 skálán értékelték, ahol az 5 pont a legjobb, a 0 pont az elfogadhatatlan tulajdonságot jelentette. Általában a következő tulajdonságokkal rendelkeztek a termékek (az alacsonyabb kategóriákba soroláshoz elegendő volt, ha egy-egy kedvezőtlenebb tulajdonságot tapasztalt a bizottság).

5 pont (nagyon jó):

A termék tökéletesen megfelel az elvárásoknak. Külsőre tetszetős, a burkolat sima, nem ráncos, tiszta, a virsli egyenletes vastagságú, mérete megfelelő, előnyben részesül a juhbeles vagy emészthető bélbe töltött termék. Tapintásra rugalmas, szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. Ha elvágjuk, egynemű a belseje, legfeljebb néhány apró légüreg látható benne. Néhány 1-2 milliméteres ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat, rágás után jól összeálló, melegen lédús, kívül-belül egyenletes világos rózsaszínű. Ízében és illatában kellemesen füstölt, kellemesen fűszeres, harmonikus, tiszta, minden idegen szagtól mentes.

4 pont (jó):

A termék majdnem teljesen megfelel az elvárásoknak. Külsőre tetszetős, a burkolat sima, nem ráncos, tiszta, a virsli egyenletes vastagságú, mérete megfelelő, előnyben részesül a juhbeles vagy emészthető bélbe töltött termék. Tapintásra rugalmas, szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. Egynemű a belseje, legfeljebb néhány apró légüreg látható benne. Néhány ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat, melyek csak 1-2 mm-es méretűek lehetnek. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, a burkolat és a belseje színe is homogén, de az egyenletes világos rózsaszínűtől kissé eltér. Illatában és ízében is kellemesen füstölt, kellemesen fűszeres, harmonikus, tiszta, minden idegen szagtól mentes.

3 pont (közepes):

A termék még elfogadható, de közepes. Külsőre kevésbé tetszetős, a burkolat kissé ráncos, de tiszta, a virsli egyenletes vastagságú, mérete megfelelő, általában műbeles. Tapintásra kevésbé rugalmas, szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás kevésbé egyenletes, több apró légüreg látható a belsejében. Több ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat, melyek csak 1-2 mm-es méretűek lehetnek. Rágás után kevésbé jól összeálló, színe az egyenletes világos rózsaszínűtől kissé eltér. Füstölt, fűszeres, de kevésbé harmonikus, tiszta illatú, minden idegen szagtól mentes. Füstölt, fűszerezett, enyhén sós, kevésbé harmonikus ízesítésű, vagy kissé üres, kissé jellegtelen.

2 pont (gyenge):

A termék még elfogadható, de gyenge. Külsőre kevésbé tetszetős, a burkolat ráncos, vagy kevésbé tiszta, a virsli kevésbé egyenletes vastagságú. Tapintásra kevésbé rugalmas, szerkezete kevésbé homogén, a fűszereloszlás kevésbé egyenletes. A belseje kissé mozaikos, több apró légüreg látható benne. Több ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmaz. Rágás után kevésbé jól összeálló, kissé puha, kissé szétmálló. Színe nem homogén, az egyenletes világos rózsaszínűtől eltér. Nem harmonikus, enyhe mellékszag és mellékíz érezhető rajta. Sós, vagy valamelyik fűszer erősen dominál a termékben, illetve üres, jellegtelen.

1 pont (nagyon gyenge):

A termék még elfogadható, de nagyon gyenge. Külsőre nem tetszetős, kissé deformált, a burkolat ráncos, vagy nem tiszta, felülete kissé tapadós, a virsli nem egyenletes vastagságú. Tapintásra kissé rugalmatlan, szerkezete nem homogén, a fűszereloszlás nem egyenletes. Belső összetételében mozaikos, sok apró légüreg látható. Több ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmaz, amelyek 3 milliméternél nagyobbak. Rágás után kevésbé jól összeálló, kívül-belül nem homogén, kissé

elszíneződött. Nem harmonikus, mellékszag vagy idegen szag érezhető rajta. Erősen sós, túl fűszeres, glutamátos vagy jellegtelen, üres vagy nem harmonikus ízesítésű, enyhe mellékíz vagy enyhe állott íz érezhető rajta.

0 pont (elfogadhatatlan):

Külsőre nem tetszetős, deformált, a burkolat ráncos, vagy nem tiszta, felülete tapadós, a virsli nem egyenletes vastagságú. Tapintásra rugalmatlan, szerkezete nem homogén, a fűszereloszlás nem egyenletes. A belső szerkezete nem tetszetős, mozaikos, sok apró légüreg látható benne. Sok darabos ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmaz, rágás után nem összeálló, színe nem homogén, elszíneződött. Romlásra utaló kellemetlen idegen íz, vagy szag érezhető a virsliin.

A **SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT VIRSLIK** KEDVELTSÉGI RANGSORA:

5 pontot kapott (nagyon jó):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>HORECA Bécsi virsli,</b> védőgáz, juhbeles	Wiesbauer-Dunahús Kft. Gönyű
<b>HORECA Koktél virsli,</b> védőgáz, juhbeles	Wiesbauer-Dunahús Kft. Gönyű
<b>Karát Bécsi virsli,</b> védőgáz, juhbeles	Wiesbauer-Dunahús Kft. Gönyű
<b>PROFI Frankfurti virsli,</b> vákuumcsomagolt, emészthető bélben	Pápai Hús Kft. Pápa
<b>HORECA juhbeles virsli,</b> védőgáz	Pick Szeged Zrt. Baja
<b>TESCO Bécsi virsli,</b> védőgáz	<i>Származási hely: Németország</i>
<b>Karát Inyenc virsli,</b> vákuumcsomagolt, emészthető bélben	<i>Származási hely: Csehország</i>

4 pontot kapott (jó):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>Nádudvari roppanós virsli,</b> védőgáz, emészthető bél	Nádudvari Élelmiszer Kft. Nádudvar
<b>Cora Bécsi virsli,</b> védőgáz, emészthető bél	KOMÉTA '99 Zrt. Kaposvár
<b>Sajtos virsli,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Pick Szeged Zrt. Szeged
<b>Wiener Würstel,</b> védőgáz, juhbeles	Wiesbauer-Dunahús Kft. Gönyü
<b>Frankfurti juhbeles virsli,</b> vákuumcsomagolt	<i>Származási hely: Ausztria</i>

3 pontot kapott (közepes):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>Wikinger Hot Dogs virsli,</b> üveges, hámozott	<i>Származási hely: Németország</i>
<b>Profi sertés virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	ZIMBO Perbál Kft, Perbál
<b>AHD sertés virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Alföldi Hús Zrt. Szarvas
<b>Frankfurter virsli,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Pick Szeged Zrt. Szeged
<b>COOP műbeles virsli,</b> Vákuumcsomagolt	Pick Szeged Zrt. Szeged

2 pontot kapott (gyenge):

Termék megnevezése	Gyártó neve
<b>Sertés virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Pick Szeged Zrt. Szeged
<b>Cora Ínyenc virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Pick Szeged Zrt. Szeged
<b>TV (Tesco Value) sertés virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Surjány Hús Kft. Törökszentmiklós-Surjány

1 és 0 pontot nem kapott egy termék sem.

A **BAROMFIHÚSBÓL KÉSZÜLT VIRSLIK** KEDVELTSÉGI RANGSORA:

5 pontot kapott (nagyon jó):

Termék megnevezése	Gyártó neve
<b>Kaiser baromfi húsos tartós virsli,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Debreceni Csoport Húsipari Kft. Szolnok
<b>Sága Füstli, füstölt pulykavirslit, bükkfával füstölt,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Sága Foods Zrt. Sárvár
<b>Sága Füstli, füstölt pulykavirslit, ízletes sajtdarabokkal,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Sága Foods Zrt. Sárvár

4 pontot kapott (jó):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>Falni jó, pulykavirslis, füstölt ízű,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Sága Foods Zrt. Sárvár

3 pontot kapott (közepes):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>eFeF baromfi virsli, 67% hússal</b> vákuumcsomagolt, műbeles	eFeF Kft. Pécs
<b>Dárdás baromfi virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Pick Szeged Zrt. Szeged
<b>JUH-ÁSZ virsli,</b> védőgáz csomagolás	<i>Származási hely: Csehország</i>
<b>Orsi Kölyök virsli,</b> vákuumcsomagolt, műbeles	Merian Foods Kft. Orosháza
<b>TS (Tesco) Baromfi virsli, füst ízű,</b> vákuumcsomagolt, hámozott	Gallicoop Zrt. Szarvas

2 pontot kapott (gyenge):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>eFeF baromfi virsli</b> , 48% hússal vákuumcsomagolt, műbeles	eFeF Kft. Pécs
<b>TV (Tesco Value) baromfi virsli</b> , vákuumcsomagolt, műbeles	<i>Származási hely:</i> Szlovákia
<b>Sága Fini Mini, pulykavirsli</b> , védőgáz, hámozott	Sága Foods Zrt. Sárvár
<b>ARO baromfi virsli</b> , vákuumcsomagolt, műbeles	Pápai Hús Kft. Pápa
<b>CBA baromfi virsli</b> , vákuumcsomagolt, műbeles	Merian Foods Kft. Orosháza

1 pontot kapott (nagyon gyenge):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>Reál füstölt baromfi virsli</b> , vákuumcsomagolt, hámozott	Merian Foods Kft. Orosháza
<b>Frankfurti baromfivirsli</b> , védőgáz	Debreceni Csoport Húsipari Kft. Szolnok
<b>COOP baromfi virsli</b> , vákuumcsomagolt, műbeles	Merian Foods Kft. Orosháza
<b>Dárdás füstölt ízű virsli</b> , vákuumcsomagolt, hámozott	Sága Foods Zrt. Sárvár

0 pontot kapott (elfogadhatatlan):

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Gyártó neve</b>
<b>Dárdás Frankfurti baromfi virsli</b> , védőgázos, emészthető bélben	Debreceni Csoport Húsipari Kft, Szolnok
<b>SÁGA Frankfurti pulykavirsli</b> , vákuumcsomagolt, műbeles	Sága Foods Zrt. Sárvár