



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

INSPEKTORÁT V PRAZE

Za Opravnou 6, 150 00, Praha 5

tel.: 257 199 511, fax: 257 199 529

e-mail: epodatelna@szpi.gov.cz, ID datové schránky: avraiqq

Vyřizuje: [REDAKCE]

Tel.: 257 199 589

E-mail: [REDAKCE]

Č.j.: SZPI/AL151-2/2020

Datum: 28. února 2020

MOLD VIN CZ s.r.o.

(dále jen „účastník řízení“)

Na Zátorce 43

160 00 Praha

právně zastoupený

[REDAKCE]
[REDAKCE]

Datovou schránkou

Odpověď na žádost podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

Vážená paní [REDAKCE],

v návaznosti na Vaši žádost, která byla na inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce v Praze doručena dne 19.2.2020, ve které žádáte dle zákona č.106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, o poskytnutí informací: „*Podrobný popis, protokoly s podrobnými výsledky laboratorních rozborů vína Muscat provedené v laboratoři správního orgánu v Brně v červnu 2018. A to z důvodů nezávislého odborného posouzení, jakým způsobem a s jakými konkrétními výsledky byla v laboratoři správního orgánu v Brně v červnu 2018 zjištěna ve víně Muscat, jak existence zakázaného syntetického aroma, tak i kyseliny sorbové a kyseliny benzoové.*“, Vám zasíláme níže uvedenou odpověď.

a) Podrobný popis, protokoly s podrobnými výsledky laboratorních rozborů vína Muscat provedené v laboratoři správního orgánu v Brně v červnu 2018.

Účastník řízení uvedl na trh vinařský produkt MUSCAT, bílé polosladké víno, č.š. n157 19.09.16, alk. 11,5% obj, 0,75l, Výrobce: SA "Vinuri de Comrat", str. Vinzavodskay 1, Comrat, Moldavská republika, Dovozce: "MOLD VIN CZ s.r.o.", na Zátorce 43/9, Praha 6, který byl odebrán u kontrolované osoby AHOLD Czech Republic, a.s., Uhelná 2/1896, 40502 Děčín - Děčín IV-Podmokly, při kontrole dne 4.5.2018, viz Záznam o odběru vzorku č. D909-51222/18/A01.

Předmětný vinařský produkt nevyhověl ve znacích - vůně a chuť (zjištěny vady – oxidativní, po pelargonii), dále nevyhovělo ve znaku - přídavek syntetického aroma (není povoleno). S

Protokolem o zkoušce a Posudkem č. D909-51222/18/A01 ze dne 18.6.2018 byl účastník řízení seznámen při kontrolním vstupu dne 27.6.2018, při kterém mu byly předány kopie předmětných listin.

Účastník řízení tak byl seznámen s protokolem a posudkem obsahujícím podrobné výsledky laboratorních rozborů předmětného vína Muscat. Správní orgán nedisponuje jinými listinami ohledně laboratorních rozborů předmětného vína, neboť veškeré naměřené hodnoty a posouzení jsou uvedeny ve výše citovaných dokumentech.

Ohledně požadovaného podrobného popisu laboratorních rozborů uvádí správní orgán následující:

Obsah jednotlivých γ -laktonů, jako suma enantiomerů příslušného γ -laktonu, se vyjadřuje v $\mu\text{g/l}$. Zastoupení jednotlivých enantiomerů γ -laktonu je vyjádřeno jako poměr enantiomerů R a S formy v procentech vycházející z poměru ploch píků enantiomerů. V případě přírodního aroma dominuje ve vzorku vína R forma daného γ -laktonu, u syntetických aromat je poměr R:S forem γ -laktonů 50:50 %.

Výsledky laboratorního rozboru jsou vyhodnocovány na základě níže uvedených skutečností:

- komplexního posouzení typu vína - vína s dlouhodobým zráním, červená vína, sladká vína, geografický původ vína
- koncentrací sledovaných γ -laktonů ve vzorku (Dekano-1,4-lakton, Undekano-1,4-lakton, Dodekano-1,4-lakton)
- poměrů jejich R a S enantiomerů vycházející z dostupné vědecké literatury.

S přihlédnutím k výše uvedeným skutečnostem se přidavek syntetického aroma do vína považuje za prokázaný v případě, že dva nebo více laktonů jsou přítomny ve vzorku v koncentraci vyšší, než je mez stanovitelnosti, a se zastoupením R formy nižším než 55 %. Vzorek je hodnocen jako vyhovující v případě, že koncentrace sledovaných laktonů jsou pod mezí stanovitelnosti. Pokud neplatí ani jedna z uvedených podmínek, je vzorek interpretován jako nehodnocen.

b) Jakým způsobem a s jakými konkrétními výsledky byla v laboratoři správního orgánu v Brně v červnu 2018 zjištěna ve víně Muscat, jak existence zakázaného syntetického aroma, tak i kyseliny sorbové a kyseliny benzoové.

Přítomnost syntetického aroma ve víně D909-51222/18/A01 byla prokázána nalezením všech tří gama-laktonů C10-C12 v nepřírozeně vysokých koncentracích zcela netypických pro výskyt v přirozených bílých vínech, navíc v racemických poměrech. Při žádném povoleném enologickém procesu probíhající ve víně nevzniknou přirozeným způsobem tři racemické směsi tří chemicky odlišných gamma-laktonů, kdy každý z nich má jiné prekurzory, a je jinak tvořen jak v rostlinách samotných, tak jinými kmeny mikroorganismů při mikrobiální činnosti. Takovýchto poměrů R a S enantiomerů gama-laktonů C10-C12 je možné dosáhnout pouze jejich průmyslovou syntézou – tedy výlučně lidskou činností – a následným přidáním takovéto směsi do vína.

V protokolu o zkoušce č. D909-51222/18/A01 je u znaků gama-dekalakton R+S, gama-dekalakton R:S, gama-undekalakton R+S, gama-undekalakton R:S, gama-dodekalakton R+S, gama-dodekalakton R:S uvedeno ve sloupci vyhodnocení písmeno „X“, to však neznamená, že laboratorní rozbor nebyl proveden, nýbrž (jak je uvedeno ve vysvětlivkách), že nebylo prováděno posouzení shody se specifikací. Jak je patrné ze samotného protokolu o zkoušce č. D909-51222/18/A01 je u těchto znaků uveden výsledek, který byl využit pro celkové hodnocení vzorku – pro posouzení znaku „přídavek syntetického aroma“. V tomto znaku byl, na základě zjištěných analýz, vzorek vyhodnocen jako nevyhovující. Toto zjištění

je řádně podloženo provedenými analýzami včetně uvedení naměřených hodnot. Nadto je ve vysvětlivkách uvedeno, že sloupec „Třídící znaky“ slouží pouze pro interní účely v rámci SZPI.

Přítomnost ani obsah kyseliny sorbové a kyseliny benzoové nebyly předmětem analýzy laboratoře SZPI inspektorátu v Brně. U hodnocení nevyhovujících znaků ve vůni a chuti – po pelargonii je v posudku obecně uvedeno, že tuto vadu způsobují bakterie, které odbourávají kyselinu sorbovou. Jedná se o obecné konstatování, jehož účelem bylo možné vysvětlení zjištěné vady. Na základě tohoto konstatování je možné, že účastník řízení mylně zaměřil svoji pozornost na obsah kyseliny sorbové ve víně, avšak podstatou nevyhovujících znaků - vůně a chuť (zjištěny vady – oxidativní, po pelargonii) byla senzorická analýza jakožto akreditovaná metoda laboratoří SZPI k posuzování odebraných vzorků. V žádném případě však SZPI nikdy netvrdila, že kyselina sorbová nebo benzoová byla v laboratoři stanovována nebo analyticky ve vzorku zjištěna a na protokolu o zkoušce žádný takový rozbor není a nikdy nebyl uveden. Jen pro úplnost uvádíme, že užití kyseliny sorbové ve víně (ve formě sorbanu draselného) je povoleno, pouze však v maximálním množství 200 mg/l (viz příloha I A řádek č. 11 tabulky nařízení Komise (ES) č. 606/2009). Nicméně případná přítomnost kyseliny sorbové ve víně sama o sobě nemusí souviset se zjištěnou senzorickou vadou.

S pozdravem

Ing. Petr Cuhra
ředitel inspektorátu v Praze