



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT
Květná 15, 603 00 Brno
tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

Vyřizuje: Ing. Alena Hegerová

Tel.: 542 426 632

E-mail: Alena.hegerova@szpi.gov.cz

Č.j.: SZPI/AE970-4/2018

Datum: 24. 7. 2018

Vinospol, spol. s r.o.

Údolní 1076

696 11 Mutěnice

IČO: 269 42 607

právně zastoupený

advokátem,

datová schránka:

Vážený pane

v návaznosti na Váš dopis, který jsme obdrželi dne 30. 6. 2018, v němž nás žádáte o informace dle zákona č.106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, Vám níže zasíláme odpovědi na Vaše dotazy:

Otázka č. 1:

Doložte podklady pro interpretaci, že poměry γ -laktonů zjištěné laboratorním rozбором pomocí metody „Stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přidavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí“, kód SZPI V138, pořadové číslo 314 (podle osvědčení o akreditaci č.: 313/2017), metoda SZPI 4821, prokazují falšování vína.

Jak je uvedeno v kap. 9.3. metody „Stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přidavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí“, kód SZPI V138, pořadové číslo 314 (podle osvědčení o akreditaci č.: 313/2017), metoda SZPI 4821:

„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 pík 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

mezi stanovitelnosti. Pokud neplatí ani jedna z uvedených podmínek, je vzorek interpretován jako nehodnocen.“

Otázka č. 2:

Identifikujte předpisy a vědeckou literaturu, z kterých vyplývá, že určitý poměr enantiomerů γ -laktonů prokazuje, že do vína bylo přidáno syntetické aroma. Předpisy identifikujte názvem, číslem a rokem vydání. Vědeckou literaturu identifikujte způsobem obvyklým pro bibliografické citace.

BERNREUTHER, A.; J. Chromatogr. A, 481 (1989) 363–367

MOSANDL, A. J. High Resol. Chromatogr., 13 (1990) 528-531.

RAPP A., Dt. Lebensm.-Rdsch. 90 (1994) 171-174.

BLANCH G.P., J Chromatogr Sci. 36 (1998) 589-94.

MOSANDL, A., Food Reviews International 11 (1995) 597-664,

RAVID, U., Flavour Fragr. J. 25 (2010), 20-27

LAMPE U., 38th World Congress of Vine and Wine 5 (2015) 06005

Otázka č. 3:

Existují limitní hodnoty chirálních poměrů γ -laktonů ve víně, popř. v jednotlivých druzích vína, se kterými Státní zemědělská a potravinářská inspekce porovnává hodnoty chirálních poměrů γ -laktonů zjištěné metodou uvedenou ad 1. za účelem stanovení, že ve víně je přídavek syntetického aroma?

Interpretace výsledků (rozhodovací kritéria) jsou součástí akreditované metody Stanovení γ -laktonů pro odhalování falšování vína přídavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí“, kód SZPI V138, pořadové číslo 314 (podle osvědčení o akreditaci č.: 313/2017), metoda SZPI 4821.

Jak je uvedeno v kap. 9.3. metody, 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 přídavek 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.

Otázka č. 4:

Pokud limitní hodnoty uvedené ad 3. jsou obsaženy v právním anebo jiném předpisu, identifikujte takový předpis názvem, číslem a rokem vydání.

Vzhledem k povaze požadovaných informací bylo rozhodnuto o částečném odmítnutí Vaší žádosti. Dané rozhodnutí Vám bude doručeno samostatně.

Otázka č. 5:

Pokud limitní hodnoty uvedené ad 3. vyplývají z vědecké literatury, identifikujte tuto vědeckou literaturu způsobem obvyklým pro bibliografické citace.

BERNREUTHER, A.; J. Chromatogr. A, 481 (1989) 363–367
MOSANDL, A. , J. High Resol. Chromatogr. 12 (1989) 532-536.
MOSANDL, A. J. High Resol. Chromatogr., 13 (1990) 528-531.
LEHMANN, D., et al. Z Lebensm Unters Forch 196 (1993) 207.
DUFOSSE, L., Sci. Aliment. 14 (1994) 17-50
MOSANDL, A., Food Reviews International 11 (1995) 597-664
BLANCH G.P., J Chromatogr Sci. 36 (1998) 589-94.
RAVID, U., Flavour Fragr. J. 25 (2010) 20-27
JARAUTA I., J. Agric. Food Chem. 53 (2005) 4166–4177
LAMPE U., 38th World Congress of Vine and Wine 5, 06005 (2015)
COOKE, R. Ch., J. Agric. Food Chem. 57 (2009) 348-352
LOPEZ PINAR, A., Frontiers in Chemistry 2017, 5, DOI: 10.3389/fchem.2017.00057
BAILLY S.; J. Agric. Food Chem. 57 (2009) 8557–8563
ANTALICK G.; J. Agric. Food Chem. 60 (2012) 12371-12383

Otázka č. 6:

Doložte informace z odborné literatury ve formátu obvyklém pro bibliografické citace, z kterých vyplývá, že γ -undekalakton se v přírodě nevyskytuje.

Tvrzení že „ γ -undekalakton se v přírodě nevyskytuje“ nikdy nebylo součástí metody SZPI 4821. SZPI nepoužívá ke své kontrolní činnosti žádný postup, kde by toto bylo uplatňováno. Tato informace sice byla dne 23. 4. 2018 zaslána jako součást odpovědi na předchozí žádost žadatele, a zjednodušujícím způsobem (laicky) měla vyjadřovat pouze skutečnost, že z dostupné vědecké literatury zabývající se obsahem γ -undekalaktonu ve víně vždy vyplývalo, že γ -undekalakton všude tam, kde byl stanovován ve vínech nepodrobených dlouhodobému zrání, ho nebylo možné detekovat nebo kvantifikovat za předpokladu, že existovala metoda (standarty, typické ionty atd.), která, pokud by se γ -undekalakton v takových vínech vyskytoval, ho byla schopna detekovat či kvantifikovat. Viz literární citace:

FERREIRA, V. et. al. : J. Chromatogr. A 1025 (2004)147-156
RAVID, U., Flavour Fragr. J. 25 (2010) 20-27
PÉREZ-OLIVERO, S. J: J Anal Methods Chem, (2014) DOI: 10.1155/2014/8630192

Otázka č. 7:

Poskytněte podklady, na základě kterých byla metoda ad 1. akreditována ve vztahu k interpretaci, že γ -undekalakton se v přírodě nevyskytuje a ve vztahu k interpretaci, že určitý poměr enantiomerů γ -laktonů prokazuje, že do vína bylo přidáno syntetické aroma.

Vzhledem k povaze požadovaných informací v první části dotazu bylo rozhodnuto o částečném odmítnutí Vaší žádosti. Dané rozhodnutí Vám bude doručeno samostatně.

Interpretace, že určitý poměr enantiomerů γ -laktonů prokazuje, že do vína bylo přidáno syntetické aroma, vychází z následující odborné literatury:

BERNREUTHER, A.; J. Chromatogr. A, 481 (1989) 363–367

MOSANDL, A. J. High Resol. Chromatogr., 13 (1990) 528-531.

RAPP A., Dt. Lebensm.-Rdsch. 90 (1994) 171-174.

MOSANDL, A., Food Reviews International 11 (1995) 597-664,

RAVID, U., Flavour Fragr. J. 25 (2010), 20-27

LAMPE U., 38th World Congress of Vine and Wine 5 (2015) 06005

S pozdravem

RNDr. Daniela Šebestová, CSc.
ředitelka Odboru kancelář úřadu

v.z. Bc. et Bc. Radek Hloušek
vedoucí Oddělení administrativní podpory