



ČESKÁ REPUBLIKA
ROZSUDEK
JMÉNEM REPUBLIKY

Krajský soud v Brně rozhodl v senátě složeném z předsedy Mgr. Milana Procházky a soudců JUDr. Ing. Venduly Sochorové a Mgr. Karla Černína, Ph.D. ve věci

žalobkyně: **Vinospol, spol. s r. o.**
sídlem Údolní 1076, Mutěnice
zastoupená advokátem JUDr. Petrem Poledne, Ph.D.
sídlem Maiselova 38/15, Praha 1

proti
žalované: **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**
sídlem Květná 15, Brno

o žalobě proti rozhodnutí žalované ze dne 31. 7. 2018 čj. SZPI/AB752-85/2018,

takto:

- I. Žaloba se zamítá.
- II. Žalobkyně nemá právo na náhradu nákladů řízení.
- III. Žalované se náhrada nákladů řízení nepřiznává.

Odůvodnění:

I. Vymezení věci

1. Žalobkyně podniká v oboru prodeje lihovin. Dne 19. 7. 2018 vydala inspektorka Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále též „SZPI“), Inspektorátu v Brně, opatření, kterým uložila žalobkyni s okamžitou platností zákaz uvádět na trh v rozhodnutí

označená vína, neboť jsou podle výsledků laboratorních zkoušek falšována přidavkem syntetického aroma (dále též „zákaz distribuce“). Zákaz distribuce žalovaná uložila podle § 5 odst. 1 písm. a) bod 1 zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění účinném v době vydání rozhodnutí (dále též „zákon o SZPI“). Konkrétně se zákaz týkal následujících vín:

- Gewürtztraminer, bílé víno suché, alk.: 11,5 % obj., Španělsko, č. šarže 17VSP077 a 17VSP052;

2. K závěru o falšování vína došla žalovaná na základě laboratorní zkoušky, při níž byla použita metoda „Stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přidavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí“, kód SZPI V138, metoda SZPI 4821 (dále též „Metoda“). Předmětem zkoušky bylo jednak stanovení koncentrace gama-dekalaktonu, gama-undekalaktonu a gama-dodekalaktonu a jednak chirálních poměrů těchto laktonů (R):(S). Jsou-li molekuly chirální (asymetrické), lze v nich rozlišovat (R) enantiomery a (S) enantiomery. Vzájemné procentuální poměry (R) a (S) enantiomerů u jednotlivých gama-laktonů byly zjištěny laboratorní zkouškou. Podle výsledné koncentrace gama-laktonů a podle toho, nakolik se chirální poměr jejich molekul blíží poměru 50:50 (tzv. racemické směsi), žalovaná při použití Metody stanoví, zda došlo k falšování vína přidavkem syntetického aroma.
3. Žalobkyně s použitím Metody nesouhlasila, neboť ji považuje za neprůkaznou. Její odvolání proti zákazu distribuce nicméně zamítla žalovaná rozhodnutím označeným v záhlaví (dále též „odvolací rozhodnutí“ nebo „napadené rozhodnutí“).

II. Žalobní argumentace

4. Žalobkyně zakládá svou žalobu na tom, že její vína umělá aromata neobsahovala, resp. že žalovaná nic takového věrohodně neprokázala, neboť své závěry vyvodila výlučně jen z výsledků pochybné Metody. Argumenty, které žalobkyně v různých svých podáních v průběhu řízení uplatnila, lze rozdělit do pěti žalobních bodů. Za první, žalovaná používá Metodu podezřelým způsobem – utajuje před žalobkyní její obsah a průběžně způsob použití Metody mění. Za druhé, Metoda je podle žalobkyně v rozporu s vědeckým poznáním – laktony mohou ve víně vznikat i přírodní cestou a jejich chirální poměr neprokazuje přidání umělých aromat. Za třetí, Metoda není uznávána – Český institut pro akreditaci, o. p. s. (dále též „ČIA“) ji akreditoval čistě formálně, aniž by ji verifikoval, není zařazena mezi metody povolené v EU a neuznává ji ani Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno (dále též „OIV“). Za čtvrté, dodavatel vína, který splňuje nejprísnější požadavky na kvalitu, přídavek umělých aromat vyloučil. Za páté, výsledky Metody nedávají smysl, protože gama-laktony byly zjištěny v množství, které není čichem postřehnutelné.
5. První žalobní bod se týká toho, že žalovaná Metodu před žalobkyní tají a mění v čase způsob jejího použití. To přispívá k podezření, že Metoda nemá vědecký základ. Žalobkyně podrobně popsala, kdy a jak od žalované žádala informace o Metodě a jaké informace obdržela – jsou podle ní kusé a navzájem si protirečí. Dne 23. 4. 2018 žalovaná žalobkyni sdělila, že součástí Metody je východisko, že gama-undekalakton se v přírodě nevyskytuje, načež dne 24. 7. 2018 toto tvrzení popřela. Současně dne 23. 4. 2018 konstatovala, že o syntetické aroma se jedná tehdy, pokud se poměr zastoupení (R):(S) gama-laktonů pohybuje mimo rozmezí 99:1 až 70:30, přičemž poté dne 24. 7. 2018

konstatovala, že přídavek syntetického aroma do vína považuje za prokázaný, pokud je poměr (R):(S) nižší než 55:45. Je dále zřejmé, že žalovaná si před zavedením Metody ani později nevytvořila kritickou rešerši k ní. Samotnou Metodu žalovaná odmítla žalobkyni poskytnout, protože by zpřístupnění této informace vedlo ke snížení efektivity kontrolní činnosti. Krajský soud v Brně zrušil dne 15. září 2020 potvrzující rozhodnutí Ministerstvo zemědělství ze dne 17. 10. 2018, a na základě toho nakonec žalovaná žalobkyni Metodu poskytla, ovšem s některými začerněnými pasážemi. Zatajováním Metody znemožňuje žalovaná žalobkyni, aby s východisky Metody polemizovala a aby si mohla nechat provést nezávislý rozbor kontrolního vzorku (bylo by to možné jen u žalované samotné).

6. Utajováním Metody žalovaná porušuje čl. 7 odst. 1 a čl. 8 odst. 1 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (dále též „nařízení č. 882/2004“). Podle nich příslušné orgány mají vykonávat své činnosti s vysokou mírou průhlednosti a musí provádět úřední kontroly v souladu s dokumentovanými postupy. Podle zásad potravinového práva by hodnocení rizika mělo být prováděno nezávislým, objektivním a průhledným způsobem na základě dostupných vědeckých informací [viz nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin].
7. Pokud jde o druhý žalobní bod, východiska Metody jsou podle žalobkyně z vědeckého hlediska chybná. Z přílohy osvědčení o akreditaci plyne, že Metoda vychází z jediného článku zveřejněného ve sborníku 38. světového kongresu révy a vína. Práce nebyla nikdy přednesena ani publikována v impaktovaném vědeckém časopise. Z dostupné vědecké literatury plyne, že obsah gama-laktonů a poměr izomerů (R):(S) je rozdílný v závislosti na odrůdě, stavu hroznů, *terroiru*, způsobu zpracování a době zrání vína. Nelze tak jejich procentním poměrem stanovit, zda kontrolované vzorky vína obsahovaly přídavek syntetického aroma, a to ani v případě, že by šlo o racemickou směs obou enantiomerů. K tomu žalobkyně přiložila odbornou literaturu, jež má její závěry prokazovat, a další doplnila ve svém vyjádření ze dne 20. 11. 2020 před jednáním soudu.
8. Podle třetího žalobního bodu, ačkoliv Metoda byla v ČR akreditována, ČIA podle svého sdělení ze dne 17. 8. 2018 metodu při akreditaci nijak nevaliduje ani neschvaluje její vhodnost. Ověření Metody nepředstavuje ani kontrolní rozbor německé zkušební laboratoře, na který poukazuje žalovaná, neboť ten neobsahuje hodnotící část a nebyl akreditován na zjišťování falšování vína. Navíc jej prováděla osoba (U. L.), z jejíhož jediného článku celá Metoda vychází.
9. Použití Metody dále odporuje požadavkům na akreditaci vyplývajícím z českého a evropského práva [viz zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, resp. nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 765/2008 ze dne 9. 7. 2008, kterým se stanoví požadavky na akreditaci a dozor nad trhem týkající se uvádění výrobků na trh a kterým se zrušuje nařízení (EHS) č. 339/93]. Odporuje rovněž českým technickým normám upravujícím požadavky na akreditaci (norma ČSN EN ISO/IEC 17025, která je českou verzí evropské normy EN ISO/IEC 17020:2005). Konkrétně porušuje ustanovení 5.10.1 až 5.10.3 (žalovaná neprováděla posouzení shody se specifikací, jak vyplývá z použití třídícího znaku X u naměřených dat, a uvádí u závěru o přídavku syntetického aroma nijak

nevymezený znak N/F), 5.4.4 a 5.4.5.2 (Metoda nebyla před použitím validována, jelikož žalovaná mění postupně kritéria pro interpretaci), 5.4.6.3 (Metoda nezohledňuje nejistotu měření, neboť nebere v úvahu přirozené změny v obsahu laktonů a jejich chirálních poměrů) 5.10.5 (v protokolu ani posudku nejsou uvedeny ani ničím podloženy interpretace výsledků měření).

10. Použití Metody není v zemích EU povolené a odporuje čl. 15 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí. Na jeho základě Komise zveřejnila ve svazku 53 řady C úředního věstníku dne 19. 2. 2010 Sdělení č. 2010/C 43/01 – Seznam a popis metod rozboru podle čl. 120g prvního pododstavce nařízení č. 1234/2007, v němž Metoda není uvedena. Nesmí tedy být použita na kontrolu vinařských produktů. Navíc Metodu neuznává (nezařadila ji do svého sborníku analytických metod) ani mezinárodní organizace OIV.
11. Čtvrtý žalobní bod je založen na tom, že dodavatel předmětných vín, španělská společnost Bodegas López Morenas S. L., žalobkyni písemně sdělil, že není možné, aby u předmětných vín došlo k přidání aromat. Tento dodavatel přitom splňuje nejvyšší požadavky na kvalitu a čistotu výroby a balení vína, což žalobkyně dokládá jeho registrací v Extramadurském výrobním společenství a certifikáty kvality BRC udělenými SGS United Kingdom Ltd.
12. Pátý žalobní bod poukazuje na to, že žalobkyně by neměla žádný logický důvod umělel aroma do vína přidávat, neboť zjištěné množství gama-laktonů není dostatečné na to, aby bylo způsobilé vytvořit čichem postřehnutelnou vůni.

III. Vyjádření žalované

13. Žalovaná ve vyjádření k žalobě a následných doplněních nejprve vysvětlila, že aroma je jednou z nejdůležitějších charakteristik určujících kvalitu vína. Laktony jsou významné sloučeniny, které k aromatu přispívají. Aroma gama-laktonů je ovocné, broskvové či květinové (v závislosti na typu gama-laktonu). Pokud gama-laktony vznikají přirozenou cestou, je přírodní ovocné aroma tvořeno většinou jedním enantiomerem (R enantiomer). Oproti tomu gama-laktony syntetizované člověkem jsou tvořeny racemickou směsí (formy R a S enantiomerů se nacházejí ve stejném poměru – 50:50). Je nemožné, aby přirozenou cestou vznikly v sedmi různých vínech všechny tři gama-laktony v přesných koncentračních i racemických poměrech, jak bylo shledáno ve vzorcích úředně odebraných žalobkyni. Za důkaz nepovoleného enologického postupu považuje žalovaná i skutečnost, že ve vzorku žalobkynina vína D906-71395/18/A03, šarže 17VSP078, nebyly zjištěny žádné gama-laktony, přičemž šlo o oddělenou část vína z šarže 17VSP077, která byla doslazena „vinným koncentrátem“; patrně tímto „doslazením“ lze vysvětlit přidání syntetických aromat do vína.
14. Gama-laktony jsou aromatické látky, které jsou určeny k aromatizaci potravin v souladu s nařízením č. 1334/2008, převážně nápojů. Jejich použití pro aromatizování vína však povoleno není, což žalovaná považuje za užití nepovoleného enologického postupu.
15. Po provedení rozborů vzorků nechala žalovaná na své náklady provést rozhodčí analýzu pěti vzorků vín v akreditované zkušební laboratoři Zemského úřadu pro kontrolování potravin Porýní – Vestfálsko, Mainz, Německo (šlo o výše uvedené víno Pinot Gris, a dále

o jiná vína, která však žalovaná zakázala žalobkyni distribuovat ve stejné době a ze stejných důvodů, přičemž o příslušných rozhodnutích je u zdejšího soudu vedeno řízení pod sp. zn. 30 A 150/2018, 30 A 151/2018 a 30 A 152/2018). Nálezy německé laboratoře, včetně závěru, že se jedná o nedovolený enologický postup, jsou totožné se závěry žalované. Rozhodčí analýzou byl rovněž potvrzen negativní nález syntetických aromat ve vzorku 17VSP078.

16. Žalovaná odmítla argumentaci žalobkyně, že by použitá Metoda neměla vědecký základ. Postup žalované a Ministerstva zemědělství při vyřizování žádostí žalobkyně o informace jsou předmětem jiného soudního řízení. Žalovaná je však přesvědčena, že informace, které žalobkyni o Metodě poskytla na základě jejích opakovaných žádostí, jsou dostatečné a neprotiřečí si.
17. K oprávněnosti Metody pak žalovaná shrnula, že z různých vědeckých článků plyne, že sledované tři gama-laktony se ve víně vyskytují s jasnou převahou R formy. Ani s přihlédnutím k možné mikrobiální činnosti nelze předpokládat, že by naprosto jasné racemické směsi v odebraných vzorcích vznikly přirozenou cestou. Zajímavou skutečností je i vzácná shoda zastoupení jednotlivých gama-laktonů ve všech vzorcích žalobkyně, které jednoznačně vykazují identický koncentrační profil, což je pro přírodní aromatický profil různých vín zcela nepřirozené.
18. Ohledně zpřístupnění Metody žalovaná uvedla, že předmětná metoda obsahuje pracovní postupy a konkrétní instrukce, které se bezprostředně nedotýkají třetích osob – směřuje výhradně dovnitř žalované. V souladu s judikaturou Nejvyššího správního soudu na ni lze nahlížet jako na vnitřní předpis. Žalovaná tak měla právo odmítnout poskytnutí Metody žalobkyni. Skutečnost, že Metoda má dopad i na kontrolované osoby, nevylučuje, že se jedná o vnitřní pokyn. Poskytnutí metodiky odhalování falšování potravin by mohlo sloužit jako návod k inovaci falšování, což by vedlo ke snížení efektivity kontrolní činnosti žalované.
19. Použití Metody není v rozporu s právem EU, neboť v případě, kdy pro danou analýzu neexistuje metoda vycházející z pravidel EU ani neexistují mezinárodně uznaná pravidla či metody schválené ve vnitrostátních předpisech, lze dle čl. 11 odst. 1 písm. b) nařízení č. 882/2004 použít metody vhodné pro zamýšlený účel. Metoda byla akreditována podle normy ČSN EN ISO/IEC 17 025 a postupy v ní obsažené mají vědecký základ.
20. Podle žalované se o přídavek syntetického aroma může jednat, je-li poměr zastoupení R:S gama-laktonů mimo rozmezí 99:1 až 70:30. V oblasti 69:31 až 56:44 se nacházejí vína podezřelá, která však žalovaná bez dalšího komplexního posouzení nehodnotí podle Metody jako vína falšovaná. Nepravdivé je tvrzení o nepodloženosti použité Metody, což dokládá žalovaná odkazy na články zahraničních autorů. Vyjádření španělské laboratoře Dolmar Innova o rozdílnosti poměrů R:S isomerů není blíže odůvodněno, navíc laboratoř ani pro danou Metodu není akreditována. Dále se žalovaná vymezila vůči vědeckým článkům citovaným žalobkyní.
21. Metoda je akreditována, o čemž svědčí osvědčení o akreditaci č. 313/2017 z 29. 5. 2017. Není rovněž pravdou, že by Metoda odporovala normě ČSN 17025. Zopakovala, že falšováním se rozumí použití nepovolených enologických postupů, pro které nejsou právními předpisy stanoveny žádné limitní hodnoty. Přídavek syntetického aroma do vína se považuje za prokázaný, jsou-li dva nebo více gama-laktonů přítomny ve vzorku v koncentraci vyšší než mez stanovitelnosti, se zastoupením R formy nižší než 55. Způsob

uvádění výsledků i jejich interpretace na protokolech o zkoušce tedy plně odpovídal příslušné normě ČSN.

22. Nemožnost využití Metody nedokládá podle žalované ani žalobkyní předložený osobní dopis ředitele OIV, neboť kromě toho, že jde o osobní korespondenci, nikde nehovoří o předmětné metodě, ale o metodě OENO 553/2016 týkající se stanovení těkavých látek ve víně. Skutečnost, že organizace nezačlenila do sborníku analytických metod žádnou metodu pro zjišťování syntetických aromat, žalovaná nikdy nezpochybňovala. Začlenění nových metod do sborníku OIV je proces dlouhodobý, značně nepružný, který nedokáže náležitě reagovat na praktiky falšovatelů vín. Navíc metody zařazované do sborníku OIV mají spíše charakter laboratorní kontroly dodržování povolené enologické praxe. Použití Metody tak je v souladu s čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013.
23. Na základě výše uvedeného žalovaná navrhl, aby soud zamítl jako nedůvodnou.

IV. Související řízení a jednání před soudem

24. Z důvodu přednosti v pořadí věcí rozhodl zdejší senát Krajského soudu v Brně nejprve o zásahové žalobě vedené u zdejšího soudu pod sp. zn. 30 A 2/2019. Tu podala žalobkyně proti žalované kvůli tomu, že uveřejnila informace o falšování vín žalobkyní přídatkem syntetického aroma na svých internetových stránkách www.potravinynapranari.cz. Důvody nezákonnosti zásahu spatřovala žalobkyně mimo jiné v tom, že k uveřejnění závěru dospěla žalovaná na základě Metody, tudíž její argumenty byly obdobné jako v nyní posuzované věci. Soud nejprve rozsudkem ze dne 28. 8. 2019 žalobu zamítl, tento rozsudek však zrušil Nejvyšší správní soud rozsudkem ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019-32. Nejvyšší správní soud zde na jednu stranu dal krajskému soudu za pravdu v tom, že Metoda není v rozporu s evropským právem, avšak uložil mu, aby se v dalším řízení zabýval námitkou povolenosti Metody i ostatními námitkami sporujícími správnost či pravdivost zveřejněných informací. Zdejší senát krajského soudu tak učinil v rozsudku ze dne 30. 9. 2020 č. j. 30 A 2/2019 – 643, jímž žalobu opět zamítl.
25. Na to pak navázal zdejší senát v rozsudku ze dne 8. 10. 2020 čj. 30 A 151/2018 – 361 vydaném v řízení o žalobě proti rozhodnutí, kde opět žalobkyně uplatňovala zčásti obdobné námitky jako v nyní posuzované kauze. Ze svých již učiněných závěrů a ze závěrů výše citovaného rozhodnutí Nejvyššího správního soudu tak bude soud do značné míry vycházet i v tomto rozhodnutí. Zohlední ovšem další důkazy předložené žalobkyní a také zjištění, jež vyplynula z ústního jednání před soudem.
26. Ústní jednání v této věci, které se konalo dne 26. 11. 2020, pak následovalo po ústním jednání ve věci týchž účastníků vedené u zdejšího soudu pod sp. zn. 30 A 2/2019 a 30 A 151/2018. Soud proto při jednání v nyní projednávané věci již neprováděl znovu dokazování důkazy provedenými v rámci citovaných jednání, neboť jejich obsah je mu znám z úřední činnosti (znám je rovněž účastníkům řízení).
27. V řízení sp. zn. 30 A 151/2018 tak soud již dokazoval odbornými články, jež strany v tomto řízení navrhly (a na něž se soud bude dovolávat níže), listinami přeloženými do češtiny osvědčujícími provedení rozboru vzorků v laboratoři Dolmar, akreditací pro laboratoř Dolmar, normou ČSN EN ISO/IEC 17025 Posuzování shody – Všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří z listopadu 2005, dopisem ředitele OIV z 24. 9. 2018, osvědčením o akreditaci laboratoře žalované a jeho přílohou, výsledky testů Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko, dopisem J. F.,

ředitele potravinářského odboru Ministerstva zemědělství, z 30. 4. 2019 a dopisem M. S., zástupce generálního ředitele z Evropské komise, Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, z 22. 7. 2019.

28. V rámci jednání v nyní řešené věci pak soud doplnil dokazování prostředky, které nově navrhla žalobkyně, a to částečně znečitelněnou Metodou, sdělením ČIA k žádosti o informace ze dne 17. 8. 2018 a dalšími odbornými články včetně jejich překladů, jež žalobkyně předložila soudu dne 20. 11. 2020. Žalovaná předložila odborné články bez překladů a v průběhu jednání od tohoto svého důkazního návrhu upustila.
29. Soud nedokazoval dokumenty vztahujícími se k tomu, jak se žalobkyně snažila prostřednictvím žádostí o informace domoci znění Metody, neboť žalovaná jejich obsah označila ze skutkového hlediska za nesporný (zejm. poskytnutými informacemi žalovanou, odpověďmi žalované na žádost o informaci, rozhodnutím Ministerstva zemědělství ze dne 3. 9. 2018, č. j. 48574/2018-MZE-17223, rozhodnutím žalované ze dne 4. 9. 2018, č. j. SZPI/AF992-6/2018, o částečném odmítnutí informace) a listinami, jež jsou součástí správního spisu.
30. Soud zamítl provedení důkazů vztahujícími se k výrobci vína Bodegas López Morenas, S. L. (jeho vyjádření, certifikáty a potvrzení vlády Extremadurského autonomního společenství o zápisu výrobce Bodegas López Morenas, S. L. do registru extremadurských balíren a stáčíren vína), a to pro nadbytečnost, neboť nemohou nijak vyvrátit zjištění žalovaného v konkrétní věci o tom, že došlo k porušení právních předpisů týkajících se výroby vína.
31. Při jednání účastníci setrvali na svých stanoviscích uplatněných v předchozích písemných podáních.

V. Posouzení věci soudem

32. Soud dospěl k závěru, že **žaloba není důvodná.**

Použitelnost Metody podle práva EU a mezinárodních standardů

33. Pokud žalobkyně namítala, že užití Metody je v rozporu s právem EU, nelze se s ní ztotožnit. V podrobnostech lze odkázat na body 30 až 33 výše citovaného rozsudku Nejvyššího správního soudu č. j. 2 As 291/2019-32. Z nich vyplývá, že sdělení č. 2010/C 43/01 není prováděcím aktem dle čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013. Určení povolených metod je tak ponecháno na národních právních úpravách. Vzhledem k tomu, že pro danou oblast potravinového práva nestanoví právo EU konečný výčet použitelných metod pro ověřování enologických postupů při výrobě vína, lze považovat za standardní, že žalovaná využila v rámci kontroly Metodu, jež byla v České republice řádně akreditována. K akreditaci Metody a její validaci v průběhu akreditačního procesu se žalovaná podrobně vyjadřuje na str. 4 napadeného rozhodnutí – vyplývá z něj, že ČIA Metodu zkoumala zejména z hlediska přesnosti a spolehlivosti měření, což je pro akreditaci dostačující. Otázce interpretace výsledků měření z hlediska jejich souladu se stavem vědeckého poznání se soud bude věnovat níže.
34. Není relevantní ani skutečnost, že Metodu neuznává OIV. Ačkoliv existují některé mezinárodně uznávané metody schválené OIV, jednotlivé státy si vyhrazují právo využít pro kontrolu enologických postupů pro výrobu vína i metody jiné s cílem zachovat flexibilitu kontrolních metod pro předcházení klamání spotřebitele. Pro posouzení, zda

víno je vyráběno pouze enologickým postupem je tak možné využít i Metodu, která byla v České republice řádně certifikována (viz osvědčení o akreditaci č. 313/2017 z 29. 5. 2017) a je souladná s normou ČSN EN ISO/IEC 17025_2005. Ostatně, jak vyplynulo z dokazování, Metoda je využívána rovněž v Německu s obdobnými výsledky (viz revizní posudky Zemského úřadu pro kontrolování potravin Porýní – Vestfálsko). Použití Metody tak bylo souladné s tuzemskými právními předpisy i sekundárními právními akty EU.

Soulad Metody se stavem vědeckého poznání

35. Soud zvažoval, do jaké míry má hodnotit soulad Metody se stavem vědeckého poznání, připouští-li použití Metody české i komunitární právo a Metoda je řádně akreditována.
36. Z judikatury správních soudů vyplývá, že *„správní orgány jsou oprávněny kontrolovat bezpečnost a jakost potravin či zda nedochází ke klamání spotřebitele atd. Za tímto účelem jsou oprávněny využívat i nové doposud nepoužívané metody a sledovat dosud nesledovaná kritéria potravin. Aby však tyto nové metody mohly sloužit jako podklad pro správní trestání, musí vycházet z nezpochybnitelných závěrů odborného zkoumání“* (viz rozsudek Krajského soudu v Brně ze dne 28. 7. 2015, č. j. 29 A 29/2013-231, bod 117). Obdobně podle Nejvyššího správního soudu se správní orgány *„musí zabývat hodnocením a srovnáním zdrojů, v nichž byly články zpochybňující použitelnost metody publikovány, případně shrnout, zda vylučují použitelnost dané metody“* (viz rozsudek ze dne 16. 12. 2015, č. j. 8 As 95/2015-55). Tyto závěry potvrdil Nejvyšší správní soud i ve výše citovaném rozsudku č. j. 2 As 291/2019-32 v související věci. Ačkoliv v dané věci nejde o řízení o správním deliktu, ale o zákaz distribuce vína, i zde platí, že povinnost prokázat akceptovatelnost Metody s ohledem na stav vědeckého poznání měla žalovaná, nikoliv žalobkyně (přiměřeně viz výše citovaný rozsudek č. j. 8 As 95/2015-55). Proto musel krajský soud zkoumat, zda žalovaná dostatečně prokázala, že použití Metody není v rozporu se stavem vědeckého poznání. Při tom soud vycházel z rozhodnutí o udělení akreditace a zvažoval odborné články založené v soudním spise.
37. Přestože žádné výhrady v tomto směru účastníci řízení při jednání ani ve svých podáních nevznegli, ohledně možnosti dokazování články v cizím jazyce soud odkazuje na usnesení rozšířeného senátu Nejvyššího správního soudu ze dne 14. 4. 2015, č. j. 9 As 12/2014-90, podle něhož provedení důkazu cizojazyčnou listinou, aniž by byl proveden její překlad do českého jazyka, je ve správním řízení přípustné, není-li o jejím obsahu v řízení sporu. V daném případě je zřejmé, že již ve správním řízení, které vyústilo v zákaz distribuce vín, byly vědecké články prezentované žalobkyní zváženy (viz např. rozhodnutí o odvolání proti zakazu distribuce). Ani při soudním jednání, na němž bylo konstatováno, že soud bude z odborných článků předložených oběma stranami vycházet, nevznela žalobkyně žádné připomínky k obsahu těch článků, jež předložila žalovaná.
38. Metoda je založena na teorii, že sledované tři gama-laktony (C10, C11 a C12) se v přírodě vyskytují s jasnou převahou R formy, která vyjadřuje podstatu skutečného charakteru přírodního aroma. Ačkoliv žalobkyně vytrvale tvrdí, že Metoda vychází pouze z jediné odborné práce – článku U. Lampe, ve skutečnosti se lze s uvedenou teorií setkat v řadě vědeckých článků, které vydání její práce předcházely (jejich seznam je obsažen na str. 7 napadeného rozhodnutí). Mezi ně patří např. A. Bernreuther a kol. *Determination of the enantiomeric composition of γ -lactones in complex natural matrices using multidimensional capillary gas chromatography*, 1989; S. Nitz a kol. *Enantiomeric distribution and $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ isotope ratio determination of γ -lactones: appropriate methods for the differentiation between*

natural and non-natural flavours?, 1991; nebo D. Lehmann a kol. *Stereodifferenzierung von γ -Lactonen und (E)- γ -Ionon verschiedener Früchte und ihrer Verarbeitungsprodukte*, 1993. Z nich jednoznačně vyplývá, že v přirozených šťávách ovoce dominuje R-forma sledovaných gama-laktonů (Bernreuther, Nitz), a ta přetrvává i po fermentaci (Nitz) či termálních procesech (Lehmann). I pokud se vezme v úvahu mikrobiální činnost, jak uvádí žalobkyně, její příspěvek je u běžných bílých vín, o která se v daném případě jedná, malý a nevýrazný.

39. Podle soudu každopádně z prezentovaných odborných prací plyne, že není možné, aby přirozenou cestou vznikly ve víně všechny tři sledované gama-laktony, navíc ve stejných racemických poměrech, jaké byly nalezeny v případě žalobkyně. Např. z článku J. Pérez-Olivero, *Determination of Lactones in Wines by Headspace Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography Coupled with Mass Spectrometry*, 2014, který se zabýval koncentrací gama-laktonů ve španělských vínech, plyne, že ve sledovaných vínech byl nalezen pouze gama-dekalakton v koncentracích několika jednotek mikrogramů na litr, tedy zhruba na hranici meze stanovitelnosti Metody; gama-undekalaktony a gama-dodekalaktony byly pozorovány v desetinách mikrogramů na litr, tedy v minimálním množství (viz i článek E. G. Romero a kol. *Contenido de Gamma-lactones en los vinos*, 2011). Totéž lze konstatovat pro vína sledovaná v Austrálii nebo ve Velké Británii (viz články R. C. Cooke, *Quantification of Several 4-Alkyl Substituted γ -Lactones in Australian Wines*, 2009, nebo A. Lopez Pinar, *Frontiers in Chemistry*, 2017).
40. Odborné články, na něž žalobkyně odkazuje, správnost závěrů žalované nevyvrací. Podrobně se s nimi žalovaná vyrovnala na str. 5-7 napadeného rozhodnutí, přičemž u každého z nich uvedla, proč není ten který článek pro hodnocení Metody relevantní nebo proč její vstupní předpoklady nevyvrací. Obvykle se články vztahují k jinému typu laktonů, než které sleduje Metoda (k vinným laktonům nebo ke gama-nonalaktonu), popř. se sice týkají týchž laktonů, ale dospívají k jiným výsledkům, než tvrdí žalobkyně (nenacházejí ve vínech žádný nebo nanejvýš jeden z předmětných gama-laktonů, a to v koncentraci okolo meze stanovitelnosti Metody, která je 1 $\mu\text{g/l}$). Žalobkyně v tomto směru s odůvodněním napadeného rozhodnutí v žalobě nijak věcně nepolemizuje, pouze znovu poukazuje týmiž slovy na tytéž odborné články. Proto soudu nezbývá, než zopakovat, proč tyto články stanovisko žalobkyně o nepoužitelnosti Metody jednoduše nepodporují (texty článků má soud v tomto spise k dispozici v elektronické podobě, jejich tištěná podoba je založena ve výše zmiňovaném spise sp. zn. 30 A 2/2019).
41. Z článku R. C. Brown, *γ -Lactones in Wine*, 2007, vyplývá, že u sledovaných bílých vín nebyl žádný z gama-laktonů (dekalakton, undekalakton ani dodekalakton, tj. C10-C12) nalezen. Na žalobkyní odkazované str. 208 se řeší výsledky u vín červených, kde byl nalezen pouze gama-nonalakton (C9), s chirálním poměrem místy se blízcím racemickému, ani v tomto případě ovšem nejde o žádný z gama-laktonů C10-C12, na jehož výskytu by byla založena Metoda. Práce P. Stamatopoulou, *The Influence of Chirality of Lactones on the Perception of Some Typical Fruity Notes through Perceptual Interaction Phenomena in Bordeaux Dessert Wines*, 2016, se týkala dezertních vín z Bordeaux, u nichž bylo zkoumáno, zda zrání vín může mít vliv na chirální poměr gama-laktonů (C10-C12). Ani z tohoto článku neplyne, že by zráním bylo možno docílit přesně racemického zastoupení R:S enantiomerů. V případě žalobkyně navíc nebyla kontrolována vína dezertní, nazrávaná či archivní, argumentace daným článkem tak není případná. Článek M. J. Gómez-Míguez, *Volatile components of Zalema white wines*, 2005, se vzájemným

poměrem R:S enantiomerů nezabýval. Vyplývá z něj toliko, že u španělských vín byl nalezen gama-dekalakton v koncentraci 0,99 $\mu\text{g/l}$; to však závěry použité Metody nijak nevyvrací. Obě práce J. Giaccio (*The Formation of Wine Lactone from Grape-Derived Secondary Metabolites*, 2011, *Precursors to the Potent Odorant Wine Lactone*, 2013) pak sledovaly chirální zastoupení tzv. vinného laktonu, nikoliv gama-laktonů C10-C12 sledovaných aplikovanou Metodou. Z tabulky na žalobkyní odkazované str. 662 vyplývá, že při vyšších teplotách (okolo 45 °C) se chirální poměr u tohoto laktonu blížil racemickému. To však Metodu nezpochybňuje, neboť jednak nelze automaticky předpokládat, že stejné výsledky platí i pro jiné laktony, jednak žalobkyně ani netvrdí, že by laboratoř pro žalovanou provedla měření při takto vysokých teplotách.

42. Soud je tak přesvědčen, že žádný z článků prezentovaných žalobkyní závěry ani východiska Metody nijak nezpochybňuje. V podrobnostech soud odkazuje na str. 14-16 a 21 vyjádření žalované k žalobě, v němž detailně reaguje na vědecké články zmiňované žalobkyní; s tímto hodnocením žalované se soud ztotožňuje. Další články včetně překladů do českého jazyka přiložila žalobkyně ke svému vyjádření před soudním jednáním, ovšem opět bez jakéhokoliv bližšího komentáře či odkazu na konkrétní pasáže, jež by měly její stanovisko podporovat. Soud je vyhodnotil následovně.
43. Publikace *Wine Tasting. A Professional Handbook*, 2009, je pouhou příručkou, kde se obecně uvádí, že v hroznech samotných jsou laktony přítomny jen v malých množstvích a do vína vstupují zejména prostřednictvím dubového dřeva. Text bez jakéhokoliv odkazu na jiné prameny uvádí, že na jejich množství má vliv zahřívání, kvašení, stárnutí a biotrytida. O poměru enantiomerů tato příručka nehovoří. Práce K.-H. Engela a kol. *Investigation of Volatile Constituents in Nectarines. 1. Analytical and Sensory Characterization of Aroma Components in Some Nectarine Cultivars*, 1988, pojednává o gama-laktonech nalezených v nektarinkách, nikoliv ve víně. Vyplývá z ní, že v tomto ovoci se vyskytuje gama-dekalakton, gama-dodekalakton, zatímco gama-undekalakton se nenašel vůbec. Chirálním poměrům enantiomerů se mělo věnovat pokračování článku, jež však žalobkyně nepřekládá, aniž byla schopna na jednání sdělit důvod tohoto opomenutí. Další články se týkají umělé tvorby laktonů. L. Dufossé a kol. *Chirality of the γ -Lactones Produced by *Sporidiobolus salmonicolor* Grown in Two Different Media*, 1997, kultivoval gama-laktony z ovocných složek, přičemž u vzniklého gama-dekalaktonu převládala (R)forma enantiomerů, zatímco u gama-dodekalaktonu byl chirální poměr 55:45 (tedy téměř racemický). V poslední části ovšem autoři zdůrazňují, že možnost vzniku tohoto procesu *in vivo* (tedy přírodní cestou) je potřeba dále zkoumat a ověřit. Konečně A. Jung-Ung a kol. *New Biotransformation Process for Production of the Fragrant Compound γ -Dodekalacton from 10-Hydroxystearate by Permeabilized *Waltomyces lipofer* Cells*, 2013, řeší výrobu gama-dodekalaktonu, přičemž hned z úvodu plyne, že žádná z dosavadních prací jej nenalezla v hroznech. Dále již článek pojednává pouze o výtěžnosti tvorby tohoto laktonu mikrobiologickou cestou s použitím permeabilizovaných buněk, aniž by se věnoval chirálním poměrům jeho enantiomerů. K těmto článkům se podrobně vyjádřila též žalovaná ve svém vyjádření ze dne 24. 11. 2020. Lze tedy shrnout, že ani tyto články vědeckou podloženost Metody nijak nezpochybňují, neboť se vůbec nevyjadřují k rozhodujícím předpokladům, z nichž Metoda vychází.
44. Soud se důrazně ohrazuje proti tvrzení žalobkyně v jejím ústním přednesu v rámci jednání, že snad soud přenáší na žalobkyni důkazní břemeno, pokud jde o vědecký základ Metody. Ve skutečnosti se věc má tak, že žalované se podařilo přesvědčivě prokázat celou řadou

odborných článků, na něž poukazovala již ve správním řízení, že použití Metody je v souladu se stavem vědeckého poznání v dané oblasti. Žalobkyně nedokázala žádnému z těchto článků oponovat nebo jej zpochybnit – nepoukazovala na to, že by z něj snad vyplývaly odlišné závěry, než tvrdí žalovaná. Závěry, na nichž je Metoda založena (že gama-laktony se ve víně vyskytují přirozeně s převahou R formy, jakož i fakt, že ve většině případů se ve víně nad mezí sledovatelnosti vyskytuje přirozeně pouze gama-dekalakton, nikoliv další dva sledované gama-laktony) se tak žalobkyně pokusila zpochybnit pouze předložením jiných odborných článků, z nichž mají vyplývat odlišné závěry a na které poukazovala laboratoř Dolmar, u níž si dodavatel žalobkyně ve Španělsku nechal provést revizní rozbor dodaného vína, případně které byly výsledkem vlastní rešerše provedené žalobkyní. Avšak jak se ukázalo, žádný z těchto článků nebyl způsobilý otřást základními východisky Metody, jež jsou založena na rozsáhlém vědeckém poznání. Ani na žádném z ústních jednání vedených před soudem v souvisejících věcech nebyla žalobkyně schopna označit žádné konkrétní pasáže jí předložených článků, jež by osvědčovaly, že v bílém víně se mohou přirozenou cestou vyskytovat všechny tři sledované gama-laktony (C10-C12) v poměru, který by se blížil racemické směsi.

45. Soud připouští, že z odborných článků předložených žalobkyní vyplývá, že přirozenou cestou může dojít k detekovatelné koncentraci gama-dekalaktonu ve víně, případně k mírné změně poměru R:S enantiomerů, avšak i to pouze u vín stařených, procházejících výraznými mikrobiálními procesy, o jaká se v daném případě nejednalo. Navíc způsob, jakým byla Metoda v daném případě použita, u soudu nevzbuzuje jakékoliv pochybnosti o tom, že naměřené koncentrace sledovaných gama-laktonů i jejich racemické poměry nemohly v žádném případě vzniknout přirozenou cestou, ale jsou důsledkem nepovoleného enologického postupu. S výjimkou vzorku D906-71395/18/A03 byly ve všech sledovaných vzorcích nalezeny všechny tři sledované gama-laktony v koncentracích několika jednotek mikrogramů na litr, navíc v poměrech, které se v případě gama-dekalaktonu blížily racemickému poměru a u gama-undekalaktonu a gama-dodekalaktonu byly přesně v poměru 50:50 (k tomu přehledně např. tabulka č. 1 na straně 17 vyjádření žalované k žalobě). Věřohodně působí i vývody žalované o tom, že porovnání výsledků analýz všech vzorků vín odebraných u žalobkyně (nikoliv jen těch dvou, kterých se týká napadené rozhodnutí) potvrzuje, že muselo dojít k přidavku umělých aromat, jinak by dva vzorky téhož vína nemohly vykazovat pronikavě odlišné výsledky, co do koncentrací sledovaných gama-laktonů (srov. str. 16-17 vyjádření k žalobě). Žalovaná tedy podle soudu jednoznačně prokázala, že v daných případech došlo k falšování vína přidavkem syntetických aromat.
46. Pro lepší názornost soud podpůrně odkazuje na str. 18 vyjádření žalované (a související tabulku č. 2), kde popisuje poznatky ze své dosavadní kontrolní praxe. Bylo otestováno 227 vzorků vín z tržní sítě, přičemž ve 133 případech nebyly zjištěny žádné ze sledovaných gama-laktonů, 32 vín bylo shledáno nevyhovujících. U zbývajících 51 vzorků vín byla nalezena koncentrace gama-dekalaktonu nad mezí stanovitelnosti (která činí 1 µg/l), přičemž poměry R:S vykazovaly převahu R formy. V těchto případech nebyly zjištěny gama-undekalaktony ani gama-dodekalaktony nad mezí stanovitelnosti. Tento statistický vzorek je tedy zcela v souladu se závěry odborné literatury shrnutými výše a potvrzuje, že pokud byl u nyní řešených vín shledán výskyt všech tří sledovaných gama-laktonů, v koncentracích několik jednotek (někdy i v koncentracích přesahující desítky) µg/l a při téměř racemických poměrech, bylo možné na základě aplikace Metody učinit závěr o tom, že došlo k falšování vína přidavkem syntetických aromat.

47. Soud nesdílí argumentaci žalobkyně, že sama U. L. si ve svém článku a v provedených revizních rozbořech zemského úřadu protiřečí. V revizních posudcích provedených Zemským úřadem pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko (viz např. posudek 86 021-0/52-2018-P-La-1019/18-004828, č. l. 328-330 spisu) je uvedeno: „*Ve vínech se podle našich výzkumů a údajů v literatuře vyskytují uvedené α -laktony pouze ve velmi malém množství, a pokud se vyskytují, pak nikoli ve výše uvedených poměrech enantiomerů. Během procesu kvašení nebo následného zrání vína nevznikají ve významném množství. Podle současného stavu vědění nemůže výše uvedený poměr enantiomerů vzniknout při použití legálních látek k ošetření vína. Měřitelný obsah α -laktonů ve víně ve výše uvedených poměrech enantiomerů proto ukazuje na to, že u vína byla použita, resp. do něj byla přidána, aroma pocházející z jiných zdrojů než samotného vína.*“ V článku *Zkoumání pravosti aromat vín na příkladu α -laktonu*, 2015, pak U. L. uvádí, že „*[t]ři v této práci posuzované α -laktony (α -dekalakton, α -undekalakton a α -dodekalakton) se v autentických vínech nevyskytují nebo maximálně v nepatrných koncentracích, avšak ne ve výše popsaných poměrech enantiomerů. Nevznikají v množstvích stojících za zmínku při kvašení nebo následném zrání. Také nám není známo uvolňování aromatickými enzymy. Pouze nasazení určitých kvasných přípravků může vést k tvorbě α -dekalaktonu v senzoricky relevantních množstvích (...). Enantiomery však v těchto případech leží v dosud uvedeném odlišném poměru R:S zhruba 2:1.*“ Citované závěry si podle soudu nijak neodporují. Shodně uvádí, že přirozeně se gama-laktony vyskytují ve víně pouze v malém množství. Vyskytují-li se ve víně, pak výrazně převažuje poměr R enantiomerů. Přidáním kvasných přísad mohou gama-laktony vznikat, ovšem nikoliv ve významných množstvích. Uvedená východiska jsou základem použité Metody. Ta byla aplikována v souladu s praxí Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko.
48. Důvodem pro nepoužitelnost revizních testů zpracovaných německou laboratoří podle soudu není skutečnost, že testy byly zpracovány paní U. L., která je autorkou článku, na jehož základě byla Metoda akreditována. Z posudků Zemského úřadu pro kontrolu potravin je zřejmé, že revizní posudky byly zpracovány na základě metody Průkaz a stanovení aromatických látek v nápojích pomocí GC/MS (screening aromat); Analyt: gama-laktony, která byla akreditována podle normy DIN EN ISO/IEC 17025:2005.
49. Pokud žalobkyně k prokázání svých tvrzení odkazovala na výsledky rozboru provedeného laboratoří Dolmar Innova, s. l., zde soud v souladu se žalovanou uvádí, že předmětná laboratoř oproti žalované či Zemskému úřadu pro kontrolu potravin není akreditována pro provádění příslušných zkoušek (viz příloha o akreditaci č. 812/LE1607). I testy provedené touto laboratoří nicméně dospěly k obdobným výsledkům, neboť v kontrolovaných vínech byla zjištěna přítomnost všech tří sledovaných dekalaktonů i téměř racemické poměry R:S enantiomerů. Pokud pak laboratoř uvádí, že „není možné jednoznačně potvrdit, že vzorky vína, u kterých byl proveden rozbor, obsahují přidané syntetické aroma“, není tento závěr určující. Jak ostatně vyplývá ze strany 4 zprávy, předmětné informace je nutno považovat pouze za informativní, získané na základě poznatků a zkušeností pracovníků soukromé laboratoře. Nejedná se proto o oficiální závěry nezávislé autority.
50. Soud je přesvědčen, že argumentace žalované o použitelnosti Metody pro prokázání falšování vína přísadkou syntetických aromat je s přihlédnutím ke způsobu, jakým byla v dané věci aplikována, dostatečně přesvědčivá a souladná se stavem vědeckého poznání.

K výtkám ohledně nezveřejnění kompletní Metody

51. Další okruh žalobních námitek tvořily výtky ohledně nezveřejnění kompletního znění Metody žalovanou na základě zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím.
52. Otázkou zveřejňování Metody podle zákona o svobodném přístupu k informacím se komplexně zabýval Krajský soud v Brně v rozsudku ze dne 15. 9. 2020, č. j. 29 A 243/2018-67, jímž zrušil rozhodnutí Ministerstva zemědělství ze dne 17. 10. 2018, č. j. 56727/2018-MZE-17223, o částečném odmítnutí informací, a věc vrátil žalovanému k dalšímu řízení. Soud dospěl k závěru, že žalované ministerstvo, resp. SZPI pochybili, neboť dostatečným způsobem neodůvodnili, v čem konkrétně by poskytnutí kompletní Metody učinilo kontrolní činnost v dané oblasti neefektivní. Soud připustil, že se jedná o informaci, na jejíž poskytnutí lze vztáhnout omezení dle § 11 odst. 1 písm. a) zákona o svobodném přístupu k informacím. Současně však konstatoval, že použití Metody má rovněž jistý vliv na práva a povinnosti osob stojících vně povinného subjektu (adresáty právních norem), neboť Metoda představuje „unikátní laboratorní metodu vyvinutou k odhalení falšování potravin“, konkrétně falšování levných vín přidáním aplikací běžně dostupných koncentrátů (syntetických aromat), což vede k porušení povinnosti v podobě zákazu přidávání syntetického aroma do vína, jak vyplývá z požadavků na enologické postupy dle čl. 3 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 606/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí. Byť tato skutečnost sama o sobě povinnému subjektu nebrání případnému odmítnutí poskytnout takovou informaci, je nutno náležitě odůvodnit, v čem konkrétně spočívá ona hrozba spojená s plným zveřejněním předmětné Metody. Teprve důkladnější a podrobnější rozvedení důvodů může podle soudu sloužit k posouzení toho, zda postup podle § 11 odst. 1 písm. a) zákona o svobodném přístupu k informacím byl správný a omezení práva na informace v kontextu konkrétních skutkových okolností případu přiměřené a tedy zákonné.
53. V rozsudku č. j. 29 A 243/2018-67 tedy soud žalovanému neuložil povinnost poskytnout veškeré informace o Metodě žalobkyni. Toliko správním orgánům vytkl nedostatečné odůvodnění neposkytnutí informací s odkazem na § 11 odst. 1 písm. a) zákona o svobodném přístupu k informacím. Dosud tedy nebylo s konečnou platností rozhodnuto o tom, že by žalovaná, resp. Ministerstvo zemědělství měli povinnost poskytnout veškeré informace o Metodě žalobkyni.
54. Pro nyní projednávanou věc však není podstatné, že žalobkyni nebyla v rámci svobodného přístupu k informacím poskytnuta kompletní Metoda, ale fakt, že nejpozději v dubnu 2018 žalovaná žalobkyni zpřístupnila základní východiska Metody a závěry z nich vyvozované, tj. že jsou sledovány gama-laktony C10, C11 a C12, a jejich chirální poměry, a že závěr o falšování vína přídavkem syntetického aroma je činěn, blíží-li se chirální poměr enantiomerů racemickému poměru (srov. č. l. 26 a 57 soudního spisu). To se stalo téměř dva měsíce před vydáním prvostupňového rozhodnutí o zákazu distribuce předmětných vín. Žalobkyně se tak podle soudu mohla účinně bránit závěru o falšování vína, mj. i opatřením kontrolního rozboru vzorků z jiných laboratoří. Předmětem sporu v nynějším případě ovšem není fakt, zda se v předmětných vínech vyskytovaly gama-laktony C10-C12 v téměř racemické směsi (R) a (S) enantiomerů, nýbrž otázka, zda z toho lze dovozovat závěr o přídavku umělých aromat. Tomu odpovídají i výše zmíněné výsledky laboratoře laboratoře Dolmar Innova (viz výše, bod 49), která zjistila obdobné hodnoty u gama-laktonů, pouze z nich odmítla dovodit totožné závěry jako laboratoř žalované. Tu pak

není rozhodné, že laboratoř Dolmar není akreditována na provádění Metody (to lze těžko očekávat, když její východiska ve svém vyjádření zpochybňuje), nýbrž to, že jí uváděné argumenty a odborné články (které přebírá do svých vyjádření žalobkyně) žalovaná a následně ani soud neshledali přesvědčivými. Otázka možnosti analýzy kontrolního vzorku je zde tudíž zástupná – laboratoř Dolmar ji byla schopna provést. Aby ale žalobkyně zpochybnila napadené rozhodnutí, musela by především vyvrátit interpretační část Metody, již žalovaná dostatečně podložila vědeckými poznatky (viz výše, bod 44). To se žalobkyni nepodařilo. Jinými slovy, žalobkyně v tomto řízení nezpochybňuje výskyt gama-laktonů C10-C12 ve svých vínech ani to, že jejich enantiomery tvořily racemickou směs, rozporuje pouze význam tohoto „jevu“, čemuž se soud podrobně věnoval v předchozí části rozsudku. Soud tudíž shrnuje, že ačkoliv ze samotného protokolu a posudku nemusel být postup, jímž žalovaná došla k závěru o falšování vína, zcela zřejmý, samotný princip Metody žalovaná před žalobkyní neutajovala, ale na žádost jí jej popsala. Odmítla jí sdělit pouze některé detaily, jež nemohly nijak bránit žalobkyni, aby si zadala analýzu kontrolního vzorku jinou laboratoří či aby zpochybnila vědecký základ Metody. Procesní práva žalobkyně v nyní projednávané věci tak nebyla postupem žalované v řízení o poskytování informací o Metodě podle zákona č. 106/1999 Sb. dotčena.

55. Soud nesdílí ani obavy žalobkyně spočívající v možném pozměňování interpretace Metody v průběhu plynutí času. Pokud žalovaná v odpovědi na žádost o informace z 6. 4. 2018 uváděla, že o přídavek syntetického aroma půjde, bude-li se chirální poměr gama-laktonů pohybovat mimo rozmezí 99:1 až 70:30, zatímco v odpovědi na žádost o informaci ze dne 24. 7. 2018 tvrdila, že o přídavku syntetického aroma bude svědčit až poměr 55:45 až 50:50, je zřejmé, že došlo ke zpřísnění interpretace ve prospěch posuzovaných subjektů. Takový způsob interpretace plně odpovídá tomu, že podle určitých vědeckých prací se některé gama-laktomy ve víně mohou vyskytovat i přirozeně (byť se jedná jen o vína stařená, dezertní apod.). Závěr o přídavku syntetického aroma tak žalovaná činí jen v případech, kdy zjištěný racemický poměr skutečně nemůže být výsledkem přirozeného zrání hroznů a současně, jsou-li zjištěny i další nestandardní okolnosti, tj. výskyt všech tří sledovaných gama-laktonů a ve vyšší míře.

Namítané rozpory protokolů o zkoušce s požadavky normy ČSN

56. Žalobkyně v žalobě upozorňovala rovněž obecně na rozpory protokolů o zkoušce s požadavky na akreditaci, resp. požadavky stanovenými normou ČSN EN ISO/IEC 17025-2005 (dále též „ČSN 17025“).
57. Tuto argumentaci žalobkyně soud odmítá jako nepřipadnou. Na str. 4-5 napadeného rozhodnutí žalovaná srozumitelně vysvětluje, z čeho a jak dovodila přídavek umělých aromat do předmětných vín. První známkou byl fakt, že ve vínech byly nalezeny všechny tři sledované gama-laktomy ve vysokých koncentracích. K tomu pak přistupuje fakt, že ve všech případech šlo o racemické směsi. Podle vědeckých poznatků, z nichž žalovaná vycházela, není možné, aby takovéto unifikované racemické směsi vznikly v témže víně přirozenou cestou, resp. povoleným enologickým postupem. Každý ze tří sledovaných gama-laktonů je totiž chemicky odlišný, má jiné prekurzory, odlišným způsobem vzniká v rostlinách samotných a i v průběhu mikrobiální činnosti během zrání jej produkují jiné kmeny mikroorganismů.
58. Pokud jde o interpretaci výsledků, laboratoř sama ji provádí pouze v jednoduchých případech. Dodané protokoly o zkoušce nicméně splňují všechny požadavky ČSN,

zejména uvádějí naměřené koncentrace sledovaných chemických sloučenin i zastoupení jednotlivých forem. V posudcích, které na protokoly navazují, je pak uveden znak „N“, jenž označuje nevyhovující stav, tj. že vzorek podle interpretace výsledků nevyhověl požadavkům na povolené enologické postupy. Tento znak nelze přiřadit ke každému analytu či poměru enantiomerů zvlášť, neboť interpretace výsledků je komplexní a bere v úvahu nejen počet nalezených laktonů, jejich koncentraci a chirální poměr (za průkazné se považuje zastoupení R formy nižší než 55 %), ale i typ analyzovaného vína (srov. str. 8 napadeného rozhodnutí). Z uvedených důvodů se v protokolech u jednotlivých naměřených parametrů uvádí znak „X“, neboť žádný parametr sám o sobě nemůže vést k označení vína za nevyhovující, ale až jejich souhrn; takový způsob interpretace je podle soudu z předmětných protokolů o zkouškách zřejmý. Pokud jde o znak „F“, znaky za lomítkem u nevyhovujících výsledků jsou určeny pro interní potřebu úřadu a v tomto případě značí falšování. Interní dokumentace úřadu s popisem těchto znaků je zájemcům k dispozici (blíže viz str. 5 a 22-26 vyjádření k žalobě, s nímž se soud ztotožňuje).

59. S přihlédnutím k východiskům použité Metody soud opakuje, že žalovaná hodnotila zjištěné skutečnosti komplexně (počet zjištěných gama-laktonů, míra koncentrace, poměry R:S enantiomerů) a přidavek syntetického aroma považovala 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 nižší než 55 %.

Prohlášení dodavatele vína

60. Pouhým prohlášením španělského dodavatele nelze vyvrátit výsledky laboratorních testů a na nich založené, vědecky podložené interpretace. Z tohoto pohledu nehrají roli ani udělené certifikáty, jež byly navíc vydány na základě hodnocení provedeného téměř rok poté, co dodavatel žalobkyni předmětná vína dodal. Soud se ztotožňuje s vyjádřením žalované k žalobě (str. 30-31), kde navíc žalovaná upozorňuje, že podle certifikátu BRC dodavatel nakládá s umělými aromaty, neboť jeho činnost zahrnuje i aromatizované vinné nápoje.

Nepostřehnutelnost aromat lidskými smysly

61. Námitku, že přidavek umělých aromat v koncentracích zjištěných žalovanou nedává logický smysl, protože v tomto množství by vůni vína nebyla schopna ovlivnit, uplatnila žalobkyně poprvé až ve vyjádření před jednáním soudu ze dne 20. 11. 2020. Stalo se tak dlouho po uplynutí lhůty pro podání žaloby, ve které je přípustné žalobu rozšiřovat o nové žalobní body (§ 71 odst. 2 s. ř. s.). Soud se jí proto hlouběji nezabýval a jen podotýká, že toto tvrzení žalobkyně zůstalo zcela nepodložené. Nebylo by tak možné posoudit, zda jsou skutečně nalezené koncentrace jednotlivých laktonů lidskými smysly nepostřehnutelné. Nadto by bylo třeba zvažovat, zda by výslednou směs nebylo možné vnímat díky jejich vzájemné kombinaci (synergický efekt), případně zda výskyt umělých aromat nebyl jen vedlejším produktem jiného nepovoleného enologického postupu či použití nekvalitního přípravku (žalobkyně ve správním řízení přiznávala, že vína doslaďovala, byť tvrdila, že k tomu použila výhradně jen vinný koncentrát).

VII. Závěr a náklady řízení

62. Soud na základě výše uvedeného uzavírá, že žalovaná odůvodnila oprávněnost použití Metody jak ve vztahu k legislativním požadavkům, tak k jejímu odbornému základu. Žalobkyně nepředložila důkazy, které by výsledek provedených rozborů či závěry přijaté

žalovanou vyvrátily. Žalovaná tak v řízení dostatečně zjistila skutkový stav a napadené rozhodnutí v soudním přezkumu obstálo.

63. O náhradě nákladů řízení soud rozhodl podle § 60 odst. 1 s. ř. s., podle něhož nestanoví-li tento zákon jinak, má účastník, který měl ve věci plný úspěch, právo na náhradu nákladů řízení před soudem, které důvodně vynaložil proti účastníkovi, který ve věci úspěch neměl. Žalobkyně ve věci úspěch neměla (žaloba byla jako nedůvodná zamítnuta), a proto nemá právo na náhradu nákladů řízení. Žalované, které by jinak jakožto úspěšnému účastníku řízení právo na náhradu nákladů řízení příslušelo, náklady řízení nad rámec běžné úřední činnosti nevznikly; ostatně zástupce žalované ani jejich náhradu nepožadoval.

Poučení:

Proti tomuto rozsudku je kasační stížnost přípustná (§ 102 s. ř. s.) Kasační stížnost lze podat ve lhůtě dvou týdnů ode dne doručení rozsudku. Kasační stížnost se podává u Nejvyššího správního soudu. V řízení o kasační stížnosti musí být stěžovatel zastoupen advokátem; to neplatí, má-li stěžovatel, jeho zaměstnanec nebo člen, který za něj jedná nebo jej zastupuje, vysokoškolské právnické vzdělání, které je podle zvláštních zákonů vyžadováno pro výkon advokacie.

Brno 26. 11. 2020

Mgr. Milan Procházka
předseda senátu