



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
žalovanému: **Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Brně**
sídlem Běhounská 10, Brno

o žalobě proti rozhodnutí ředitele žalovaného ze dne 1. 8. 2018, č. j. SZPI/AB752-91/2018

takto:

- I. Rozhodnutí ředitele žalovaného ze dne 1. 8. 2018, č. j. SZPI/AB752-91/2018, se ruší a věc se vrací žalovanému k dalšímu řízení.
- II. Žalovaný je povinen zaplatit žalobkyni na náhradě nákladů řízení částku 23 205 Kč, k rukám jejího advokáta JUDr. Petra Poledne, Ph.D., sídlem Maiselova 38/15, Praha 1, do 30 dnů od právní moci tohoto rozsudku

Odůvodnění:

I. Vymezení věci

1. V projednávané věci jde o přezkum zákonnosti opatření ke stažení vín z oběhu vydaného podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci.
2. Na základě kontroly dodržování povinností při uvádění potravin na trh vydala inspektorka Státní zemědělské a potravinářské inspekce, inspektorátu v Brně, dne 20. 7. 2018, opatření č. P947-71395/18/D, jímž žalobkyni nařídila:
 - výrokem D01: oslovit všechny své odběratele a zajistit stažení obou nevyhovujících vín a jejich ponechání v kontrolované provozovně:
 - Müller Thurgau, víno bílé suché, alk. 11,5 % obj., číslo šarže 17VSP069, víno z Maďarska, obsahuje oxid siřičitý, plněno v: R.E.-EX06-183/0-ES, Španělsko,
 - Pinot Gris, víno bílé suché, alk. 12 % obj., číslo šarže 17VSP075, víno z Maďarska, obsahuje oxid siřičitý, plněno v R.E.-EX06-183/0-ES, Španělsko;podle inspektorky předmětná vína nesplňovala požadavky uvedené v čl. 3 odst. 2, resp. v příloze I. A nařízení Komise (ES) č. 606/2009 v platném znění (byl zjištěn přídavek syntetického aroma), čímž došlo k porušení čl. 80 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013, neboť výrobky byly podrobeny enologickým postupům, které nejsou v Unii povoleny; termín splnění byl stanoven na 17. 8. 2018.
 - výrokem D02: oslovit všechny své odběratele a zajistit stažení nevyhovujících vín a jejich ponechání v kontrolované provozovně:
 - Merlot Rosé, růžové víno polosladké, alk. 11,5 % obj., číslo šarže 17VSP081, víno ze Španělska, obsahuje oxid siřičitý, plněno v R.E.-EX06-183/0-ES, Španělsko;předmětné víno nevyhovělo požadavkům dle čl. 124 odst. 5 nařízení (ES) č. 1788/2002, jelikož ve vůni i chuti byly shledány nedostatky po nežádoucích biologických procesech (živočišné tóny), čímž byl porušen čl. 14 odst. 5 nařízení; termín splnění byl stanoven na 17. 8. 2018.
3. Žalovaný napadeným rozhodnutím zamítl odvolání žalobkyně a potvrdil vydané opatření.

II. Obsah žaloby

4. Žalobkyně v podané žalobě uvedla, že je společností podnikající v oblasti kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin. Je přesvědčena, že vína Müller Thurgau a Pinot gris neobsahují přídavek syntetického aroma. Nesouhlasí rovněž s tím, že by víno Merlot rosé obsahovalo sulfitové mikroorganismy a kvasinky rodu *Brettanomyces*.
5. Rozhodnutí vydáno na základě nedostatečně zjištěného skutkového stavu. Při laboratorní zkoušce vína Müller Thurgau a Pinot gris byla použita metoda SZPI 4821, kód SZPI V138, „Stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přídavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí“ (dále též „Metoda“). Její použití je v rozporu s vědeckým poznáním, českým právem, jakož i s evropským potravinovým právem.

6. Opatření i napadené rozhodnutí vycházejí ve vztahu k vínům Müller Thurgau a Pinot gris výlučně z kontrolních zjištění zachycených v protokolu č. P947-71395/15 z 20. 7. 2018, jež vychází z posudků žalovaného č. D907-71343/18/A01 (Müller Thurgau) a č. D907-71343/18/A02 (Pinot gris), při nichž byla použita Metoda. Předmětem Metody je stanovení koncentrace gama-dekalaktonu, gama-undekalaktonu a gama-dodekalaktonu a chirálních poměrů těchto laktonů, tj. poměru molekul stáječících rovinu polarizovaného světla doprava (R) a molekul stáječících rovinu polarizovaného světla doleva (S). Koncentrace gama-laktonů jsou vyjádřeny hmotností v mikrogramech na litr ($\mu\text{g/l}$) s odchylkou $\pm$ ve stejných jednotkách. Jsou-li molekuly chirální, lze v nich rozlišovat (R) a (S) enantiomery. Právě poměr R:S enantiomenu je zachycen v protokolech o zkouškách. Laboratoř neprováděla posouzení shody se specifikací ani u hodnot koncentrace gama-laktonů, ani u jejich chirálních poměrů. To vyplývá z uvedení třídícího znaku (X). V protokolech se uvádí „přídavek syntetického aroma prokázán“, což doplňuje třídící znak (N/F), aniž by bylo zřejmé, co daný údaj znamená. Ještě paradoxnější závěr vyplývá z protokolů D907-71343/18/A01 a A02, v němž koncentrace gama-laktonů ani poměr enantiomenu nebyly vůbec vyhodnoceny a přesto byl učiněn závěr o přídavku syntetického aroma.
7. Z veřejných zdrojů o předmětné metodě nelze zjistit žádné informace, proto se žalobkyně obrátila se žádostí podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, na žalovaného. Podala celkem 4 žádosti o informace, nicméně žalovaný jí detaily Metody neposkytl. Žalobkyně je přesvědčena, že žalovaný protizákonně utahuje Metodu, která tvoří jediný podklad pro vydání napadeného rozhodnutí. Z útržků informací poskytnutých žalovaným je zřejmé, že chirální poměr (R:S) gama-laktonů je rozhodující při interpretaci výsledků laboratorních zkoušek.
8. Podle žalobkyně je Metoda v rozporu s vědeckým poznáním. Není rozhodující, že je akreditována. Východiska Metody nebyla nikdy vědecky ověřena. Z přílohy osvědčení o akreditaci č. 313/2017 z 29. 5. 2017 je zřejmé, že Metoda vychází z článku Ursuly Lampe [*Untersuchungen zur Authentizität von Weinaroma am Beispiel der -Lactone*, Book of Abstracts of 38th World Congress of Vine and Wine, 06005 (2015)]. Citovaná práce byla zveřejněna ve sborníku 38. světového kongresu révy a vína. Nebyla však přednesena ani publikována v impaktovaném vědeckém časopise. Z dostupné vědecké literatury plyne, že obsah gama-laktonů a poměr mezi izomery R:S je rozdílný v závislosti na odrůdě, stavu hroznů, *terroiru*, způsobu zpracování a době zrání vína. Není proto možné na základě předmětné Metody stanovit, zda vzorky vína obsahují přidané syntetické aroma. K tomu navrhla dokazování vědeckými pracemi R. C. Brown, *γ -Lactones in wine: Synthesis, quantification and sensory studies*, P. Stamatopoulos a kol., *The influence of chirality of lactones on the perception of some typical fruity notes through perceptual interaction phenomena in Bordeaux dessert wines*, M. J. Gómez-Míguez a kol., *Volatile components of Zalema white wines*, či výsledky rozboru laboratoře Dolmar Innova).
9. Nesprávná je rovněž premisa, že racemická směs enantiomerů prokazuje přítomnost syntetického aroma. Při vyšších hodnotách pH a nižší teplotě je poměr enantiomerů ve víně posunut silně ve prospěch formy R, naopak při nižším pH a vyšší teplotě může dojít k racemické směsi enantiomerů. Smícháním vína s přírodním aroma a syntetickým aroma nelze dosáhnout stavu, aby ve výsledné směsi vína s přídavkem syntetického aroma byla shodná koncentrace složek R:S (J. Giaccio, *Precursors to the Potent Odorant Wine Lactone*). Také z práce *The formation of wine lactone from grape-delivered secondary metabolites*

(Journal of Agricultural Food Chemistry, 2011, 59, s. 660-664) je zřejmé, že poměr laktonů ve víně se mění v závislosti na pH a teplotě a přirozenou cestou může dojít k racemické směsi.

10. Žalobkyně je přesvědčena, že Metoda odporuje požadavkům na akreditaci stanovenou evropským i českým právem. Je v rozporu rovněž s českou technickou normou upravující požadavky na akreditaci (ČSN EN ISO/IEC 17025: Posuzování shody – Všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří), konkrétně odporuje čl. 5.10.1 až 5.10.3, resp. 5.4.5.2, 5.4.6.3 a 5.10.5. O nedůvěryhodnosti Metody svědčí rovněž fakt, že ji neuznává Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno.
11. Utajováním Metody žalovaný porušuje čl. 7 odst. 1 a čl. 8 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat. Není dodržena rovněž zásada vyžadovaná evropským potravinovým právem, že hodnocení rizika musí být prováděno nezávislým, objektivním a průhledným způsobem na základě dostupných vědeckých informací (viz nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002).
12. Zásadní porušení evropského práva pak spočívá v tom, že použití Metody není povoleno v členských státech EU, neboť odporuje čl. 15 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 606/2009. Podle předmětného ustanovení Komise zveřejňuje seznam a popis analytických metod, které se použijí na kontrolu vinařských produktů. Ve svazku 53 řady C Úředního věstníku je obsaženo Sdělení č. 2010/C 43/01 Seznam a popis metod rozboru podle čl. 120g prvního pododstavce nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, v němž Metoda není uvedena. Nesmí proto být použita na kontrolu mezních hodnot a požadavků stanovených právními předpisy EU pro produkci vinařských produktů.
13. K senzorické analýze týkající se vína Merlot rosé žalobkyně uvedla, že žalovaný vycházel výlučně z posudku a protokolu o zkoušce D914-71242/18/A01. Sírka patří mezi vady vína, které se vyznačují zápachem po zkažených vejcích. Předmětnou vadu lze napravit provzdušněním nebo použitím přípravků k odstranění sirovodíku. Žalobkyně je na rozdíl od žalovaného přesvědčena, že předmětnou vadu lze v průběhu výroby napravit.
14. Žalobkyně brojila rovněž proti způsobu odebrání zkoumaného vzorku. K odběru došlo 25. 4. 2018 a senzorické zkoušky proběhly 2. 5. 2018 a 16. 5. 2018. Při odběru nebyla splněna náležitá hygienická opatření, ani dodrženy podmínky pro přechovávání vzorku. Vzhledem k tomu, že PET lahve nejsou vhodným obalem pro skladování vína, je možné, že vzorek před provedením senzorické analýzy mohl změnit své vlastnosti co do vůně a chuti. K degradaci vzorku mohlo dojít samotným plynutím času. Závěry laboratorního šetření tak jsou zcela neprůkazné. Vzorek byl odebrán v provozovně X. L. B., X. Přítomna byla brigádnice T. N. B., která nerozumí dobře česky, nerozuměla poučení žalovaného, a nemohla tedy kvalifikovaně využít všech práv kontrolované osoby, např. práva na odběr kontrolního vzorku.
15. Podle čl. 14 odst. 2 písm. b) a odst. 6 nařízení č. 178/2002 platí, že je-li potravinu nevhodná k lidské spotřebě součástí šarže potravin zařazených do stejné kategorie nebo odpovídajících stejnému popisu, předpokládá se, že všechny potraviny v dané šarži rovněž nejsou bezpečné, pokud důkladné šetření neprokáže, že neexistují důkazy o tom, že zbytek šarže není nevhodný k lidské spotřebě. Žalobkyně popírá, že by víno Merlot rosé bylo napadeno sirkou. Má za to, že ostatní obaly s vínem shodné šarže sirkou netrpí. Víno

tak není nevhodné k lidské spotřebě. K prokázání tohoto tvrzení žalobkyně žádala žalovaného, aby provedl v souladu s vyhláškou č. 31/2016 Sb. odběr vzorků z kteréhokoliv uzavřeného balení vína nacházejícího se v provozovně žalobkyně v Mutěnicích a aby provedl jejich senzorickou zkoušku. Žalovaný tuto žádost odmítl, čímž žalobkyni znemožnil prokázat, že zbytek šarže není nevhodný k lidské spotřebě. Žalobkyně proto navrhla, aby byl v řízení před soudem proveden důkaz senzorickou zkouškou vzorku vína téže šarže uskladněného v její provozovně. Závěry senzorické analýzy jsou s ohledem na výše uvedené nepoužitelné, v rozporu s přílohou III nařízení č. 882/2004.

16. Závěrem žalobkyně podotkla, že výrobce vína B. L. M. S. L. splňuje nejvyšší požadavky na kvalitu a čistotu výroby a balení vína. K tomu navrhla dokazování potvrzením vlády Extremadurského autonomního společenství o zápisu do registru balíren a stáčíren vína, certifikáty ES14/15843 a ES14/15874 a prohlášení výrobce o nepřidání žádných aromat a dochucovadel.
17. Navrhla, aby soud napadené rozhodnutí zrušil a věc vrátil žalovanému k dalšímu řízení.

III. Vyjádření žalovaného

18. Žalovaný ve vyjádření k žalobě k námitkám o neaplikovatelnosti Metody poznamenal, že gama-laktony C10, C11 a C12 jsou povolené aromatické látky, které se používají pro aromatizování potravin převážně nápojů, tam, kde to legislativa dovoluje. Jejich použití ve víně povoleno není. Použití těchto látek při výrobě vína proto žalovaný považuje za falšování vína. V protokolech o zkoušce je koncentrace vyjádřena jako hmotnost analytu k objemu v jednotkách $\mu\text{g/l}$ s rozšířenou nejistotou (nejedná se tedy o odchylku, jak mylně uvádí žalobkyně).
19. 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 osmi 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 žalovaný skutečnost, že ve vzorku 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“.
20. K výtkám ohledně nezprístupnění Metody žalobkyni žalovaný uvedl, že předmětná metoda je vnitřním pokynem, neboť obsahuje pracovní postupy a konkrétní instrukce, které se bezprostředně nedotýkají třetích osob. V souladu s judikaturou Nejvyššího správního soudu na ni lze nahlížet jako na vnitřní předpis. Žalovaný tak měl právo odmítnout poskytnutí kompletní 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 žalovaného. Podle žalovaného Metoda plně odpovídá čl. 11 odst. 1 písm. b) nařízení č. 882/2004. Jedná se o metodu akreditovanou a

postupy v ní obsažené mají vědecký základ. Žalobkyni byla v odpovědi ze dne 24. 7. 2018 poskytnuta veškerá literatura, na jejímž základě byla Metoda vyvinuta. Dále v odpovědi ze dne 4. 9. 2018 byla poskytnuta Metoda, až na část, která není všeobecně známá, jejíž poskytnutí by snížilo efektivitu kontrolní činnosti. Neposkytnutí požadované informace nijak neodporuje zásadám uvedeným v pravidlech Evropského společenství. Správnost postupu SZPI potvrdilo ministerstvo zemědělství v rozhodnutích z 15. a 17. 10. 2018. Dále žalovaný upřesnil, že způsob vyjadřování výsledků byl v průběhu doby upřesněn. Metoda nebyla modifikována v rámci flexibilního rozsahu akreditace, nicméně byl zmírněn nutný počet nalezených gama-laktonů z jednoho na dva. Z pohledu žalobkyně však tato změna nemá význam, neboť ve sledovaných vínech byly nalezeny všechny tři gama-laktony.

21. Není pravdou, že by Metoda vycházela pouze z jediného článku, jak míní žalobkyně. Je založena na vědeckých pracích prokazujících, že sledované gama-laktony se vyskytují s jasnou převahou R formy. To ostatně potvrzují i vzorky vín úředně odebraných žalovaným na trhu v ČR. Naopak jasné racemické směsi ve vzorcích žalobkyně jasně poukazují na lidský příspěvek k aroma takového vína. Ani s přihlédnutím k možné mikrobiální činnosti nelze předpokládat, že by přirozenou cestou vznikly všechny tři gama-laktony, navíc v přesně stejných racemických poměrech. I z prací doložených žalobkyní vyplývá, že sledované gama-laktony se ve vínech (zvláště bílých) vyskytují přirozeně jen ve velice nízkých koncentracích, často na hranici meze stanovitelnosti, přičemž gama-undekalakton v naprosté většině zdrojů není detekován. Sama přítomnost všech tří gama-laktonů, navíc ve vysokých koncentracích, je tak průkazem nedovoleného přídavku aromat.
22. Vyjádření španělské laboratoře Dolmar Innova o rozdílnosti poměrů R:S isomerů není blíže odůvodněno, navíc laboratoř ani pro danou Metodu není akreditována. Dále se žalovaný vymezil vůči vědeckým článkům citovaným žalobkyní a odkázal na vědecké články potvrzující správnost Metody. Shrnul, že vína z žalobkyní zmiňovaných publikací by Metodou nebyla vyhodnocena jako nevyhovující už jen s ohledem na koncentraci sledovaných gama-laktonů.
23. Podle žalovaného žalobkyně nijak nekonkretizovala, v čem Metoda odporuje požadavkům na akreditaci. Je přesvědčen, že Metoda byla řádně akreditována, o čemž svědčí osvědčení o akreditaci č. 313/2017 z 29. 5. 2017. Nemůže odporovat ustanovením 5.10.1 až 5.10.3 normy ČSN 17025, neboť uvedené kapitoly se Metody netýkají. Výsledky jsou uvedeny na protokolu o zkoušce, na němž je uvedeno vysvětlení všech třídících znaků, a plně odpovídají normě ČSN. Z vysvětlení je zřejmé, že třídící znak „N“ značí vzorek nevyhovující. Znaky za lomítkem představují interní rozlišovací znaky po potřeby úřadu obsažené v interní dokumentaci; v daném případě znak „F“ značí informaci o falšování vína. Metoda byla před započítím užívání řádně validována (primární data validace jsou uložena v laboratoři a zpracována ve validačním protokolu) a splňuje veškeré požadavky dle normy ČSN 17025, což potvrdil i Český institut pro akreditaci (dále též „ČIA“). Pro ověření způsobilosti Metody bylo provedeno mezilaboratorní porovnání. Obsah laktonů a jejich chirálních poměrů je měrnou veličinou, proto nemůže být zahrnut do nejistoty měření. Z protokolů o zkoušce plyne, že předpisem hodnocení je čl. 3 odst. 2 nařízení Komise č. 606/2009.
24. Nemožnost využití Metody nedokládá podle žalovaného ani žalobkyní předložený osobní dopis ředitele OIV. Kromě toho, že jde o osobní korespondenci, se nikde v dopise 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, žalovaný nikdy nezpochyboval. 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.

25. Zavedení Metody má podle žalovaného výrazný ekonomický dopad v oblasti ochrany poctivých výrobců před nekalou konkurencí. Falšování levných vín obohacených o běžně dostupné koncentráty vede ke klamání spotřebitele. Žalovaný z principu kompletní údaje o Metodě neposkytuje, aby nedošlo ke snížení efektivity kontrolní činnosti. Žalobkyni však bylo poskytnuto dostatečné množství informací o Metodě.
26. 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 (viz čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1038/2013), lze dle čl. 11 odst. 1 písm. b) nařízení č. 882/2004 použít metody vhodné pro zamýšlený účel.
27. K sirce nalezené ve víně Merlot rosé žalovaný konstatoval, že choroba sirka vzniká nejčastěji v mladých vínech při dokvácení, v době, kdy je víno ve styku s vinnými kaly (kvasnicemi). Způsobuje ji vývoj sirovodíku. Hlavní technologickou zásadou je sirku v raném stadiu co nejdříve rozeznat a odstranit ji. Lehká sirka je odstranitelná jednorázovým provětráním vína sočením. V daném případě však výrobce vína projevy této choroby neodhalil ani nenapravil, ale naplnil víno s touto chorobou do obalů a poté jej uvedl na trh. Došlo tak k zásadnímu nedodržení technologických postupů, neboť víno s touto vadou nemělo být do obalů vůbec naplněno. Pokud nebyly produkty kažení odstraněny, došlo k porušení čl. 14 odst. 5 nařízení č. 178/2002. Žalovaný souhlasí se žalobkyní, že předmětný defekt vína lze při výrobě odstranit. Takový postup však není možný v případě, kdy již bylo víno stočeno do balení určených pro konečné spotřebitele.
28. Co se týče odběru vína, ten proběhl dle žalovaného standardně. Víno bylo odebráno do PET lahvi, které se běžně používají pro uvádění vína do oběhu pro lidskou spotřebu. Při přepravě byla vína přepravována v chladičích termoboxech umístěných v osobním automobilu. Vzdálenost provozovny od laboratoře žalovaného činila 10 km, což je cca 6 minut jízdy. Za tak krátkou dobu nemohlo dojít k negativnímu ovlivnění senzorických vlastností vína. Po převozu do laboratoře jsou vzorky uchovávány ve skladu vzorků s teplotou vhodnou pro uchovávání vína; sirka tak nemohla vzniknout v průběhu skladování ani přepravy. Paní T. N. B. přítomná při odběru vzorku dne 25. 4. 2018 s inspektory v průběhu kontroly bez problémů komunikovala a poskytovala potřebnou součinnost. Tvrzení, že poučení inspektora o možnosti požádat o kontrolní vzorek, nerozuměla, je zcela účelové.
29. Žalovaný nepokládá za relevantní provádět nový odběr a rozbor vína Merlot rosé u žalobkyně, neboť vada sirka se týká nedostatků vzniklých již v průběhu výrobního procesu. Potravinu, která je označena stejným číslem šarže, musí mít stejné vlastnosti. Proces odběru vzorku až po senzorické hodnocení je nastaven tak, aby byla zajištěna maximální objektivita. Odběr není předem hlášen, aby se vyloučilo riziko předchystání vzorku pro účely rozboru. Poté je víno opakovaně a anonymně hodnoceno pětičlennými

panely posuzovatelů. Kažení vína bylo prokázáno ve dvou opakovaných senzorických hodnoceních. Navíc šlo o vady vzniklé při výrobě vína, proto nebyl dán důvod domnívat se, že by zbytek šarže mohl být vyhovující.

30. Co se týče nežádoucích biologických procesů způsobených rodem kvasinek *Brettanomyces*, tento defekt zpravidla také vzniká již při výrobě vína. Určitá teoretická možnost vzniku této choroby při skladování vína existuje, proto je u senzorické analýzy hodnocen i vzhled vína. Pokud by mělo dojít ke vzniku dané choroby až při skladování vína, byl by vzhled vína nevyhovující, neboť pomnožené kvasinky by v baleném víně způsobily minimálně opál vína, zákal či sediment na dně lahve. Tyto skutečnosti však v daném případě zjištěny nebyly.
31. Žalovaný je přesvědčen, že senzorické hodnocení splňuje všechny předpoklady pro úřední kontrolu potravin dle Metody SZPI 0416 „Senzorické hodnocení kontrolních vzorků vín“, což je zřejmé z protokolu o zkoušce D914-71242/18/A01. Vzorek byl odebrán 25. 4. 2018, poprvé hodnocen v laboratoři 2. 5. 2018. Vzhledem k nevyhovujícímu hodnocení byl vzorek hodnocen opakovaně jinou komisí dne 16. 5. 2018 s totožným výsledkem. Všichni členové panelu hodnotitelů splňovaly podmínky vyplývající z § 3 odst. 2 vyhlášky č. 231/2016 Sb., což je zaznamenáno v záznamu o senzorickém hodnocení.
32. Závěrem k tvrzení výrobce vína B. L. M. S. L. žalovaný uvedl, že jeho prohlášení, že nemohlo dojít k přidání aromat, nemůže být postaveno na roveň analytickým výsledkům získaným akreditovanou metodou. Ani doložené certifikáty pro výrobce vína nezávadnost vína neprokazují. Navíc jsou z pohledu doby platnosti irelevantní, neboť hodnocení pro vydané certifikáty byla prováděna v březnu 2018, zatímco vína byla dodána žalobkyni v říjnu až prosinci 2017.
33. Navrhl proto, aby soud žalobu zamítl.
34. V doplnění vyjádření k žalobě ze dne 12. 3. 2019 žalovaný sdělil, že nechal zpracovat rozhodčí analýzy vín testovaných Metodou v Zemském úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko, Mainz, Německo. 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. Žalobkyně přitom ani jeden výsledek rozboru duplikátního vzorku nepředložila.
35. Dne 24. 7. 2020 zaslal žalovaný soudu své další doplnění vyjádření, v němž uvedl, že zaslal Komisi žádost o objasnění výkladu komunitárních předpisů upravujících použití národních metod. Odpověď Evropské komise, Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, odpovídá názoru, který zastává žalovaný; touto korespondencí navrhl žalovaný provést dokazování.
36. Na základě výše uvedeného žalovaná navrhl, aby soud zamítl jako nedůvodnou.

IV. Replika žalobkyně

37. Žalobkyně v replice ze dne 23. 9. 2020 setrvala na tom, že Metoda nemá vědecký základ a provedené laboratorní zkoušky nejsou s to prokázat přidavek syntetického aroma ve víně. Dne 21. 9. 2020 nabyl právní moci rozsudek Krajského soudu v Brně č. j. 29 A 243/2018-67 z 15. 9. 2020, jímž bylo zrušeno rozhodnutí Ministerstva zemědělství ze dne 17. 10. 2018, č. j. 56727/2018-MZE-17223, kterým bylo zamítnuto odvolání žalobkyně a potvrzeno rozhodnutí Státní zemědělské a potravinářské inspekce, ústředního

inspektorátu, o odmítnutí žádosti o informace. K tomu navrhla dokazování spisem vedeným pod sp. zn. 29 A 243/2018.

38. Podle žalobkyně žalovaný neprokázal, že by zjištěné koncentrace gama-laktonů a chirální poměry těchto laktonů znamenaly falšování vína přidáním syntetického aroma. Práh vnímatelnosti vůči gama-dekalaktonu je 7 µg/l, u gama-dodekalaktonu 11 µg/l. Obdobné koncentrace byly zjištěny v protokolech o zkoušce. Je tak zcela absurdní, že by kdokoli přidával do vína syntetické aroma v množství, které není rozpoznatelné čichem.
39. Článek A. Escudera je zcela irelevantní pro posuzovanou věc, jelikož se zabýval přidáním syntetického aroma do dearomatizovaného vína. Práce A. B. pomíjí možnost vzniku gama-laktonů v průběhu výroby a zrání vína. Řeší převahu enantiomeru R v ovoci, což je obecně známou skutečností. Práce A. L. P. podporuje argumentaci žalobce, neboť uvádí, že jednou z možností zvýšeného obsahu gama-dekalaktonu je sekundární působení plísní.
40. Žalobkyně odmítá tvrzení žalovaného, že výsledky zkoušek byly potvrzeny akreditovanou laboratoří v Německu. Z výsledků zkoušek je zřejmé, že metoda použitá v německé laboratoři neobsahuje část hodnotící. Nebyla tedy akreditována pro zjišťování falšování vína. Navíc rozbor byl proveden U. L., autorkou článku, na jehož základě byla Metoda akreditována. Takový postup porušuje zásadu transparentnosti. Sama U. L. si však protiřečí, pokud ve své práci uvádí, že nasazení určitých kvasných přípravků může vést k tvorbě gama-dekalaktonu v senzoricky relevantních množstvích, zatímco v posudcích Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko uvádí, že během procesu kvašení nebo následného zrání vína nevznikají gama-laktony ve významném množství.
41. Argument, že žalobkyně nepředložila rozbor rozhodčích vzorků, které by falšování vína vyvracely, je v rozporu s dobrými mravy, neboť podrobnosti Metody žalovaný před žalobkyní utahuje. Žalobkyně tak nemá možnost nechat si duplikátní rozbor vzorků provést.
42. Neobstojí rovněž následné změny při interpretaci Metody bez potřebné změny akreditace. Adresáti rozhodnutí nemohou mít žádnou jistotu, jak se bude interpretace žalovaného vyvíjet a jaký bude nutný počet nalezených gama-laktonů pro závěr o falšování vína. Nepodložené je rovněž tvrzení, že proces začlenění nových metod do sborníku OIV je nepružný a dlouhodobý.
43. Co se týče sirky zjištěné ve víně Merlot rosé, žalobkyně od počátku navrhovala, aby žalovaný uskutečnil opakovaný rozbor z jakéhokoli obalu předmětného vína. Posuzovaný vzorek vína nebyl odebrán v její provozovně, nýbrž v provozovně třetí osoby. Té byla následně rozhodnutím žalovaného ze dne 9. 11. 2018, č. j. SZP/AM758-13/2018, uložena pokuta za přestupek. Z citovaného rozhodnutí nicméně vyplývá, že vzorek byl odebrán z obalu bag-in-box o objemu 40 l. Žalobkyně však víno balí výlučně v obalech o objemu 20 l. Nejednalo se tedy o víno žalobkyně. Ostatní vína z téže šarže sirkou netrpí.
44. K tomu žalobkyně dodala, že 15. 9. 2020 se v restaurace Gatto Matto Trattoria, Rusovce, Slovenská republika, uskutečnila senzorická analýza vína Merlot rosé za účasti šesti posuzovatelů, kteří disponovali platnými senzorickými zkouškami pro hodnocení vína. Posuzovatelé se jednomyslně shodli, že ve víně nebyla zjištěna vůně nebo chuť po sirce. Tuto skutečnost doložila notářským zápisem.

V. Jednání

45. Při ústním jednání dne 30. 9. 2020 účastníci setrvali na svých stanoviscích obsažených v předchozích písemných podáních. Zástupce žalobkyně zdůraznil použitelnosti sdělení č. 2010/C 43/01, z čehož plyne rozpor Metody s právem EU. Co se týče výskytu sirky ve víně Merlot rosé, podotkl, že vína v této šarži ve skladu žalobkyně sirku neobsahují. Je tak přesvědčen, že testované víno nebylo víno žalobkyně. Podle čl. 14 odst. 6 nařízení č. 178/2002 by žalobkyně měla mít možnost prokázat, že v ostatních obalech vína se daná vada nevyskytuje. V současné době má žalobkyně ve skladu 400 bag-in-boxů dané šarže. Stále je tedy možné učinit kontrolní odběr a ověřit kvalitu vína. V dané věci kontrolovaný prodejce vína o duplikátní vzorek nepožádal. Žalobkyně však nemá moc kontrolovat prodejce jejího vína; nejde o jejího obchodního partnera. Navíc z rozhodnutí o přestupku plyne, že víno bylo v provozovně třetí osoby odebrané v boxech o objemu 40 l; nemohlo se tedy jednat o vína žalobkyně, neboť ta je skladuje v bag-in-boxech o objemu 20 l. Odkázal rovněž na výsledky senzorické analýzy provedené akreditovanými hodnotiteli dne 15. 9. 2020 na Slovensku.
46. Zástupkyně žalovaného odkázala na písemná vyjádření i na skutečnost, že Metoda byla podrobena reakreditaci, přičemž nebyla zjištěna žádná pochybení. K námitkám ohledně sirky uvedla, že v rozhodnutí o přestupku je zmíněn objem celkového množství vadného vína uvedeného do oběhu. Je však zřejmé, že víno bylo odebráno z boxu o objemu 20 l. Co se týče požadavku na odebrání nového vzorku vína, nelze mu vyhovět, neboť při kontrole je nutný moment překvapení. Odběr duplikátního vzorku nebyl při odběru požadován. Víno nelze odebírat na žádost kontrolovaných osob, neboť tím by se snížila efektivita kontrol. Ve víně Merlot rosé byly zjištěny 2 nedostatky: sirka a nežádoucí živočišné tóny. Jde o vady vznikající při výrobě, které se musí týkat celé šarže; nemohly vzniknout špatným skladováním v provozovně třetí osoby. Senzorické zkoušky ze Slovenska nelze použít, neboť nebyly provedeny v podmínkách srovnatelných s těmi, které vyžaduje metoda senzorického hodnocení vína.
47. Soud konstatoval podstatný obsah soudního a správního spisu. Dokazování listinami, které jsou založeny ve správním spise, soud neprováděl. V dané věci je vhodné poznamenat, že většina důkazů navrhovaných účastníky tohoto řízení byla provedena již v řízení o zásahové žalobě téže žalobkyně vedeném pod sp. zn. 30 A 2/2019 (a účastníkům i soudu jsou tyto důkazy známy). Soud obdobně jako ve výše zmíněné věci provedl dokazování dopisem ředitele OIV z 24. 9. 2018, 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, výsledky testů Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko, výsledky rozboru laboratoře Dolmar Innova z 11. 4. 2018, odbornými články a literaturou navrhovanou účastníky řízení, osvědčením o akreditaci Metody a jeho přílohy, rozhodnutím Státní zemědělské a potravinářské inspekce z 9. 11. 2018, č. j. SZPI/AM758-13/2018, notářským zápisem notáře JUDr. T. T. z 24. 9. 2020 č. N 1394/2020 o senzorické zkoušce, včetně příloh, doplněním správního spisu o průběhu senzorické analýzy, a protokolem žalovaného ze dne 28. 7. 2020, č. j. KS134-71185/20.
48. Dokazování listinnými důkazy vztahujícími se k výrobcí vína B. L. M., S. L. (certifikáty na č. l. 34-35 spisu a potvrzení vlády Extremadurského autonomního společenství o zápisu výrobce B. L. M., S. L. do registru extremadurských balíren a stáčíren vína na č. l. 88-89

spisu) soud pro nadbytečnost neprováděl, neboť nemohou nijak vyvrátit zjištění žalovaného v konkrétní věci o tom, že došlo k porušení právních předpisů týkajících se výroby vína. Tyto důkazní návrhy byly proto zamítnuty.

VI. Posouzení věci soudem

49. Soud přezkoumal opatření žalovaného v mezích uplatněných žalobních bodů. Ověřil přitom, zda rozhodnutí netrpí vadami, k nimž by musel přihlédnout z úřední povinnosti (*ex offio*), a vycházel ze skutkového a právního stavu, který tu byl v době rozhodnutí žalovaného.
50. Dospěl k závěru, že **žaloba je důvodná**.
51. Z předloženého spisového materiálu a z dokazování při jednání vyplynuly následující skutečnosti.
52. Na základě kontroly dodržování povinností při uvádění potravin na trh bylo dne 20. 7. 2018 pod č. P947-71395/18/D vydáno opatření inspektorky žalovaného podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona o SZPI, v němž bylo u výroků D01 až D02 vycházeno z protokolu o kontrole č. P947-71395/18 ze dne 20. 7. 2018. Co se týče závěru o falšování vína přidavkem syntetických aromat zjištěného na základě Metody (výrok D01), zde bylo vycházeno z odběru vzorků, k nimž došlo dne 23. 3. 2018 v provozovně Vinospol Group s. r. o., náměstí Karla IV. 9/9, Brno, při němž byly odebrány kontrolní vzorky vín Müller Thurgau a Pinot gris (viz záznam o odběru vzorku č. D907-71343/18/A01 a č. D907-71343/18/A02, resp. doklad o provedených kontrolních úkonech č. D907-71343/18). Závěr o přítomnosti sirky a biologických procesů ve víně (viz výrok D02) byl učiněn na základě kontrolního vstupu ze dne 25. 4. 2018 v provozovně X. L. B., X, při němž byl odebrán vzorek vína Merlot rosé (viz doklad o provedených kontrolních úkonech č. D914-71242/18, záznam o odběru vzorku č. D914-71242/18/A01); k odběru kontrolního vzorku nedošlo.
53. Odvolání proti předmětnému opatření bylo zamítnuto žalobou napadeným rozhodnutím.
54. Soud se nejprve zabýval námitkou nepřipustnosti použití Metody [bod VI. A) rozsudku]. Poté hodnotil námitky vztahující se k senzorické zkoušce u vína Merlot rosé [bod VI. B) rozsudku].

IV. A) K použitelnosti Metody

VI. A. 1 Použitelnost Metody dle práva EU

55. Pokud žalobkyně namítala, že užití Metody je v rozporu s právem EU, nelze se s ní ztotožnit. Danou otázkou se soud komplexně zabýval již v bodech 60 – 64 rozsudku č. j. 30 A 2/2019-598, na něž v plném rozsahu odkazuje.
56. Ve stručnosti lze uvést, že z čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013 plyne, že *Komise případně přijme prováděcí akty, kterými pro výrobky uvedené v příloze VII části II stanoví metody uvedené v čl. 75 odst. 5 písm. d). Tyto metody musí být založeny na příslušných metodách doporučených a zveřejněných OIV, pokud nejsou s ohledem na sledovaný cíl Unie neúčinné nebo nevhodné. Tyto prováděcí akty se přijímají přezkumným postupem podle čl. 229 odst. 2. Až do přijetí těchto prováděcích aktů se používají metody a pravidla povolené dotyčným členským státem.*

57. Vzhledem k tomu, že Komisi dosud nebyly přijaty prováděcí akty předpokládané čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013, které by stanovily metody k určení fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností produktů, je na národních státech, aby si v rámci své národní legislativy samy určili vhodné metody. Pro český právní řád z § 1 odst. 2 vyhlášky č. 231/2016 Sb., o odběru kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků, vyplývá, že při odběru vzorku, nakládání se vzorkem, označování, přípravě a zkoušení vzorku za účelem zjišťování souladu potravin a podmínek jejich výroby nebo uvádění na trh s právními předpisy se postupuje podle pravidel stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
58. Žalovaným použitou Metodu lze označit za metodu vyhovující čl. 11 odst. 1 písm. b) nařízení č. 882/2004, podle *něhož metody odběru vzorků a analýzy používané v rámci úředních kontrol musí být v souladu s příslušnými pravidly Společenství nebo pokud taková pravidla nebo protokoly neexistují, s jinými metodami vhodnými pro zamýšlený účel nebo vyvinutými v souladu s vědeckými protokoly*. V daném případě pravidla společenství neexistují, vychází se proto s tuzemských právních předpisů. Metoda byla řádně certifikována (viz osvědčení o akreditaci č. 313/2017 z 29. 5. 2017) a je souladná s normou ČSN EN ISO/IEC 17025_2005, což potvrzuje mimo jiné právě osvědčení o akreditaci.
59. Odkaz žalobkyně na taxativní výčet použitelných metod vyplývajících z čl. 15 odst. 2 nařízení č. 606/2009 je nepřipadný. Po vstupu nařízení č. 1308/2013 v platnost nelze seznam metod zveřejněný podle čl. 15 odst. 2 nařízení č. 606/2009 považovat za součást prováděcího aktu ve smyslu čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013 (shodně viz i dopis M. S.). Stejně tak není pro posouzení zákonnosti zveřejnění informací zásadní, že Metodu neuznává OIV, neboť použití Metody při kontrolní činnosti žalovaného je umožněno českým právním řádem. Ostatně, jak vyplynulo z dokazování, Metoda je využívána rovněž v Německu s obdobnými výsledky (viz revizní posudky Zemského úřadu pro kontrolování potravin Porýní – Vestfálsko).
60. Vzhledem k tomu, že pro danou oblast potravinového práva právo EU nestanoví 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. Uvedený závěr potvrdil Nejvyšší správní soud v rozsudku ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019-32, v němž v bodě 33 uzavřel, že sdělení č. 2010/C 43/01 není prováděcím aktem dle čl. 80 odst. 5 nařízení č. 1308/2013. Podle odkazovaného ustanovení proto platí, že se určení povolených metod ponechává na národních právních úpravách. Jakoukoli polemiku žalobkyně se závěry Nejvyššího správního soudu je nutno odmítnout.
61. Použití Metody tak bylo souladné s tuzemskými právními předpisy i sekundárními právními akty EU.

VI. A. 2 Použitelnost Metody s ohledem na stav vědeckého poznání

62. Dále soud zvažoval, do jaké míry je oprávněn hodnotit soulad Metody se stavem vědeckého poznání, připouští-li použití Metody české i komunitární právo a Metoda je řádně akreditována.
63. 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).

64. S ohledem na výše uvedené byl soud povinen zkoumat, zda žalovaný dostatečně prokázal, že použití Metody není v rozporu se stavem vědeckého poznání.
65. Žalobkyni je nutno přisvědčit v tom, že ačkoliv v dané věci nejde o řízení o správním deliktu, ale o zveřejnění informací na Stránkách na základě opatření o zabránění vína podle § 5 odst. 1 zákona o SZPI, i zde platí, že povinnost prokázat akceptovatelnost Metody s ohledem na stav vědeckého poznání měl žalovaný, nikoliv žalobkyně (přiměřeně viz výše citovaný rozsudek č. j. 8 As 95/2015-55).
66. Při posuzování předmětné námitky soud vycházel z rozhodnutí o udělení akreditace a zvažoval odborné články založené v soudním spise, jimiž bylo provedeno dokazování při jednání dne 30. 9. 2020.
67. Co se týče akceptace metody odbornou veřejností, podle soudu je nutno vnímat zejména časovou souslednost publikovaných článků a vydaného osvědčení o akreditaci. V dané věci bylo osvědčení o akreditaci Metody vydáno 29. 5. 2017, přičemž z přílohy osvědčení o akreditaci plyne, že Metoda je založena především na článku U. L. publikovaném v roce 2015, v němž je odkazováno i na další vědecké práce. Po tomto datu byl publikován pouze jeden z žalobkyní zmiňovaných odborných článků; ten se však věnoval výhradně dezertním vínům z oblasti Bordeaux a sledoval nonalakton, nikoliv gama-laktony C10, C11 a C12, jako předmětná Metoda (blíže viz bod 69). Lze tak konstatovat, že žádné z odborných článků prezentovaných žalobkyní, které by podle jejího tvrzení měly použitelnost Metody vyvracet, nebyly vydány po datu akreditace Metody.
68. 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 (obdobně viz např. články A. Bernreuther a kol. *Determination of the enantiomeric composition of γ -lactones in complex natural matrices using multidimensional capillary gas chromatography*, 1989; S. Nitze 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. Lehman a kol., *Stereodifferenzierung von γ -Lactonen und (E)- γ -Ionen verschiedener Früchte und ihrer Verarbeitungsprodukte*, 1993). I pokud je v úvahu vzata mikrobiální činnost, jak uvádí žalobkyně, její příspěvek je podle výše zmíněných prací malý a nevýrazný. Podle soudu z prezentovaných odborných článků 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. V podrobnostech soud odkazuje na stranu 15 až 23 vyjádření žalovaného k žalobě, v němž žalovaný detailně popsal, proč ani žalobkyní zmiňované články správnost závěrů Metody nevyvrací. 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-undekalaktomy a gama-dodekalaktomy byly pozorovány v desetinách mikrogramů na litr, tedy v minimálním množství (viz i článek E. G. Romero, *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).

69. Článek R. C. Brown, *γ -Lactones in Wine*, 2007, se nezabýval chirálním poměrem gama-laktonů. Navíc u autorkou sledovaných bílých vín nebyl žádný z gama-laktonů (dekalakton, undekalakton ani dodekalakton) nalezen. Práce P. S., *The Influence of Chirality of Lactones on the Perception of Some Typical Fruity Notes through Perceptual Interaction Phenomena in Bordeaux Dessert Wines*, 2016, řešila chiralitu nonalaktonu, tedy jiného gama-laktonu, než které jsou sledovány Metodou. Článek se týkal dezertních vín z Bordeaux, u nichž bylo zkoumáno, zda zrání vín může mít vliv na chirální poměr gama-laktonů (C10-C12). Podle závěrů článku ani zráním nelze docílit přesně racemického zastoupení R:S enantiomerů. V případě žalobkyně navíc nebyla kontrolována vína dezertní a zjištěné poměry R:S enantiomerů se blížily nebo rovnaly racemickému poměru. Argumentace daným článkem tak není případná. Článek M. J. G.-M., *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. Práce J. Giaccio, *The Formation of Wine Lactone from Grape-Derived Secondary Metabolites*, 2011, sledovala chirální zastoupení tzv. vinného laktonu, nikoliv gama-laktonů sledovaných aplikovanou Metodou.
70. Soud je tak přesvědčen, že žádný z článků prezentovaných žalobkyní závěry ani východiska Metody nijak nezpochybnuje, přičemž to platí i pro články publikované před akreditací předmětné Metody. V podrobnostech soud odkazuje na vyjádření žalovaného k žalobě, v němž bylo detailně reagováno na vědecké články zmiňované žalobkyní; se zde prezentovaným hodnocením žalovaného se soud ztotožňuje.
71. Přestože žádné výhrady v tomto směru účastníci řízení při jednání ani ve svých podáních nevnesli, 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 opatření podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona o SZPI, byly vědecké články prezentované žalobkyní zváženy (viz např. rozhodnutí o odvolání proti opatření). Ani při soudním jednání dne 30. 9. 2020, na němž bylo konstatováno, že také soud bude z odborných článků předložených stranami ve své rozhodovací činnosti vycházet, nebyly vzneseny žádné připomínky ohledně jejich obsahu.
72. Na základě výše uvedeného je soud přesvědčen, že žalovaný prokázal, že použití Metody je v souladu se stavem vědeckého poznání v dané oblasti. Z udělené akreditace je zřejmé, že Metoda byla certifikována na základě práce U. L. dne 29. 5. 2017. S ohledem na časovou souslednost článků je zřejmé, že většina prací zmiňovaných žalobkyní byla publikována ještě před rozhodnutím o akreditaci. Jejich obsah nepochybně mohl být při udělování akreditace zohledněn. Závěry, na nichž je Metoda založena (že gama-laktomy se ve víně vyskytují přirozeně s převahou R formy, jakož i fakt, že ve většině případů se ve víně nad

mezi sledovatelnosti vyskytuje přirozeně pouze gama-dekalakton, nikoliv další dva sledované gama-laktony) nebyly žádným z článků prezentovaných žalobkyní zpochybněny. Soud připouští, že z odborných článků vyplývá, že přirozenou cestou může dojít k vyšší koncentraci gama-dekalaktonu ve víně, případně ke změně poměru R:S enantiomerů, který by se blížil racemickému poměru. Způsob, jakým však byla Metoda v daném případě použita, u soudu nevzbuzuje jakékoliv pochybnosti o tom, že naměřené koncentrace sledovaných gama-laktonů i jejich racemické poměry nemohly vzniknout přirozenou cestou, ale jsou důsledkem nepovoleného enologického postupu. V daném případě byly u obou sledovaných vín A01 Müller Thurgau i A02 Pinot gris 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 viz protokoly o zkouškách D907-71343/18A01 a A02, ale také tabulka č. 1 na stranách 18 -19 vyjádření žalovaného k žalobě). Žalovaný tedy podle soudu za použití Metody jednoznačně prokázal, že v daných případech došlo k falšování vína přidavkem syntetických aromat.

73. Pro lepší názornost soud odkazuje rovněž na tabulku č. 2 na straně 20 až 21 vyjádření žalovaného, která odráží jeho kontrolní praxi. 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 51 vzorků vín byla nalezena koncentrace gama-dekalaktonu nad mezí stanovitelnosti, přičemž poměry R:S vykazovaly převahu R formy. V těchto případech nebyly zjištěny gama-undekalaktony ani gama-dodekalaktony nad mezí stanovitelnosti. Je tak zřejmé, že pokud byl u nyní řešených vín shledán výskyt všech tří sledovaných gama-laktonů, v koncentracích několik jednotek $\mu\text{g/l}$ (u vzorku vína Müller Thurgau i v koncentracích přesahující desítky $\mu\text{g/l}$) a při téměř racemických poměrech, bylo možné na základě aplikace Metody učinit závěr o tom, že došlo k falšování vína přidavkem syntetických aromat.
74. Soud nesdílí názor 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. 264-266 spisu) je uvedeno: „*Ve vínech se podle našich výzkumů a údajů v literatuře vyskytují uvedené β -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 β -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 β -laktonu* pak U. L. uvádí, že „*[t]ři v této práci posuzované β -laktony (β -dekalakton, β -undekalakton a β -dodekalakton) se v autentických vínech nevyskytují nebo maximálně v nepatrných koncentracích, avšak ne ve výše popsanych 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 β -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 přísadků mohou gama-laktony vznikat, ovšem nikoliv ve významných množstvích. Uvedená východiska jsou základem použité Metody. Ta byla v daném případě aplikována v souladu s praxí Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko.

75. 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.
76. Pokud žalobkyně k prokázání svých tvrzení odkazovala na výsledky rozboru provedeného laboratoří Dolmar Innova, s. l. (zpráva A 92318-923322018; č. l. 57-59 spisu), zde soud v souladu se žalovaným uvádí, že předmětná laboratoř oproti žalovanému či Zemskému úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Vestfálsko 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 gama-laktonů 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.
77. Soud je přesvědčen, že argumentace žalovaného 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.
78. Námitka tak není důvodná.

VI. A. 3. K výtkám ohledně nezveřejnění kompletní Metody

79. Další okruh žalobních námitek tvořily výtky ohledně nezveřejnění kompletního znění Metody žalovaným na základě zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím.
80. 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.

81. 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 Státní zemědělská a potravinářská inspekce, resp. Ministerstvo zemědělství měli povinnost poskytnout veškeré informace o Metodě žalobkyni.
82. Pro nyní projednávanou věc však není podstatné, že žalobkyni nebyla v rámci svobodného přístupu k informacím poskytnuta kompletní Metoda, ale fakt, že jí byla zpřístupněna základní východiska Metody a závěry z nich vyvozované (že jsou sledovány gama-laktony C10, C11 a C12, jejich chirální poměry, a že závěr o falšování vína přídavkem syntetického aroma je činěn, blíží-li se chirální poměr enantiomerů racemickému poměru). Žalobkyně se tak podle soudu mohla účinně bránit závěru o falšování vína např. opatřením kontrolního rozboru vzorků z jiných laboratoří. Procesní práva žalobkyně v nyní projednávané věci tak nebyla postupem SZPI v řízení o poskytování informací o Metodě podle zákona č. 106/1999 Sb. dotčena.
83. Soud nesdílí obavy žalobkyně spočívající v možném pozměňování interpretace Metody v průběhu plynutí času. Pokud žalovaný v odpovědi na žádost o informace z 6. 4. 2018 uváděl, 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 tvrdil, 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-laktony ve víně mohou vyskytovat i přirozeně. Závěr o přídavku syntetického aroma tak žalovaný 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. např. výskyt všech tří sledovaných gama-laktonů a ve vyšší míře.
84. Námitka tak není důvodná.

VI. A. 4 Namítané rozpory protokolů o zkoušce s požadavky normy ČSN

85. 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“; předmětná norma založena ve spise sp. zn. 30 A 2/2019).
86. Tuto argumentaci žalobkyně soud odmítá jako nepřípadnou. Plně odkazuje na podrobné vyjádření žalovaného uvedené na stranách 24 až 29 vyjádření k žalobě a shrnuje, že výsledky zaznamenané na protokolech o zkoušce považuje za dostatečné, souladné

s udělenou akreditací i normou ČSN. S přihlédnutím k východiskům použité Metody soud opakuje, že žalovaný hodnotil zjištěné skutečnosti komplexně (počet zjištěných gama-laktonů, míra jejich koncentrace, poměry R:S enantiomerů) a přídavek syntetického aroma považoval za prokázaný v případě, že dva nebo více laktonů byly přítomny ve vzorku v koncentraci vyšší, než je mez stanovitelnosti, a se zastoupením R formy nižší než 55 %. Toto komplexní zhodnocení je uvedeno v protokolech o zkoušce na řádku „přídavek syntetického aroma“. Je tak zřejmé, že posouzení shody nebylo prováděno pro každý analyt zvlášť, což vyjadřuje třídicí znak X. Znak „N/F“ znamená shledání vzorku jako nevyhovujícího z důvodu falšování vína; takový způsob interpretace je podle soudu z předmětných protokolů o zkouškách zřejmý.

87. Nad rámec soud uvádí, že i ze závěrů souhrnné zprávy Českého institutu pro akreditaci, již bylo prováděno dokazování v jiné věci žalobkyně vedené u soudu pod sp. zn. 30 A 2/2019 (a skutečnosti z této zprávy vyplývající tak jsou známy účastníkům i soudu z úřední činnosti) je zřejmé, že ČIA neshledal žádné neshody při aplikaci Metody, ani nebylo zjištěno, že by laboratoř neplnila požadavky normy ČSN 17025. Akreditace proto byla ponechána v platnosti beze změn (viz č. l. 632-633 spisu sp. zn. 30 A 2/2019).
88. Soud tedy neshledal, že by příslušné protokoly o zkouškách odporovaly udělené akreditaci či požadavkům vyplývajícím z normy ČSN 17025.
89. Námitka tak není důvodná.

VI. B) K senzorické analýze

90. Žalobkyně dále zpochybňovala provedení senzorické analýzy u vzorku vína Merlot rosé.
91. Jak bylo výše konstatováno, zde správní orgány vycházely ze závěrů obsažených v protokolu o zkoušce D914-71242/18/A01 (blíže viz bod 52 rozsudku).
92. Při jednání žalovaný doplnil důkazy o průběhu senzorické zkoušky, konkrétně záznamy o senzorickém hodnocení vína, k nimž došlo 2. 5. 2018 a 16. 5. 2018 (č. l. 338-342 spisu).
93. Žalobkyně zpochybňovala samotný odběr vzorků a uváděla, že zjištěné vady vína mohly být způsobeny buďto chybným odběrem, nebo nesprávným skladováním v průběhu přepravy či v laboratoři.
94. Těmto námitkám soud nepřisvědčil. Souhlasí se žalovaným (ostatně ani žalobkyně tyto odborné závěry žalovaného nezpochybňovala), že sirka je vadou, k níž dochází při výrobě vína. Vzniká výskytem sirovodíku ve víně, který je typický nepříjemným zápachem po zkažených vejcích. Vyskytne-li se ve fázi výroby vína, lze ji odstranit včasným provzdušněním vína, např. stočením (viz strana 11 napadeného rozhodnutí nebo shodně Ackerman, P. a kol. *Vinařský slovník*, 2001, s. 166, nebo Steidl, R. *Sklepní hospodářství*, 2010, s. 236-237).
95. Z popsanych důvodů je soud přesvědčen, že sirka, která je vadou, k níž dochází při výrobě vína, nemohla vzniknout odběrem či nesprávnou manipulací vína až po jeho odebrání v provozovně třetí osoby, ale musela být v testovaném víně přítomna již v okamžiku odběru. Závěry provedeného senzorického hodnocení považuje soud za souladné s požadavky kladenými na metodu SZPI 0416 Senzorické hodnocení kontrolních vzorků vín. Úvahy žalobkyně, že ke vzniku sirky došlo nevhodným odběrem do PET lahví, při transportu do laboratoře či nesprávným skladováním, jsou ničím nepodloženými spekulacemi.

96. Soud nesdílí argumentaci žalobkyně, že by z rozhodnutí žalovaného o přestupku obviněného B. X. L. z 9. 11. 2018 vyplývalo, že víno bylo odebráno z obalu o jiném objemu než 20 l. Jak správně poznamenala zástupkyně žalovaného při jednání, je zřejmé, že údaj „40 l“ uvedený ve skutkovém vymezení bodu 2 vytýkaného skutku, je údajem o celkovém objemu odebraného vína. Ze strany 4 rozhodnutí je jasné zřejmé, že rozhodnutí vychází z dokladu o provedených kontrolních úkonech č. D914-71242/18, podle něhož byly vzorky pro kontrolu odebrány z bag-in-boxu „o objemu 20 l“. Úvahy žalobkyně, že víno bylo odebíráno z obalů o jiném objemu, jsou proto mylné.
97. Ani „senzorická analýza“ vína Merlot rosé, šarže 17VSP081, k níž mělo dojít 15. 9. 2020 v restauraci na Slovensku, podle soudu závěry obsažené v protokolu o zkoušce D914-71242/18/A01 nemůže zpochybnit. Notářský zápis bez dalšího neprokazuje, že bylo skutečně testováno víno téže šarže, ani že hodnotitelé testovali víno za podmínek srovnatelných s provedenou senzorickou zkouškou v laboratoři žalovaného (tj. při dodržení požadavků vyžadovaných při aplikaci metody SZPI 0416). Odborné závěry hodnotitelů zachycené v protokolu o zkoušce se tak žalobkyni ani tímto důkazem zpochybnit nepodařilo.
98. Soud však shledal, že v průběhu předcházejícího správního řízení došlo k vadě řízení (porušení procesních práv žalobkyně) tím, že jí žalovaným nebylo umožněno pořídit si kontrolní vzorek vína pro odborný doplňující posudek, u něhož jí opatřením bylo nařízeno stažení celé šarže z oběhu.
99. Z čl. 11 odst. 5 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, vyplývá, že *aniž je dotčena povinnost příslušných orgánů přijmout v naléhavém případě okamžité opatření, stanoví příslušné orgány vhodné postupy zaručující provozovatelům krmivářských a potravinářských podniků, jejichž výrobky jsou předmětem odběru vzorků a analýzy, právo požádat o doplňující odborný posudek.*
100. Podle § 16 odst. 7 zákona 110/1997 Sb., o potravinách, *orgán dozoru připraví kontrolní vzorek, který na žádost kontrolované osoby rozdělí na dva či více vzorků o stejné velikosti, z nichž jeden předá kontrolované osobě pro doplňující odborný posudek a zbývající si ponechá. Vzorek pro doplňující odborný posudek podle věty první se neodebere a kontrolované osobě nepředá v případě, že to není možné z důvodu velmi malého množství dostupného substrátu nebo v případě výrobků velmi rychle podléhajících zkáze. Vzorky se zapečetí, označí a uchovávají způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. O tomto postupu provede orgán dozoru písemný záznam.*
101. V dané věci byl závěr o tom, že víno vykazuje vady po sirce a živočišných tónech učiněn na základě kontroly u prodejce vína X. L. B. provedené dne 25. 4. 2018. Není sporu o tom, že prodejce nežádal o kontrolní vzorek pro své potřeby. Pokud však následně na základě výsledků kontroly zachycené v protokolu č. D914-71242/18/A01 byla prováděna dne 20. 7. 2020 kontrola i u žalobkyně, při níž žalovaný ve vztahu k vínu Merlot rosé vycházel striktně ze závěrů kontroly č. D914-71242/18/A01, aniž by u žalobkyně např. učinil nový odběr vzorku vína, který by vadu celé šarže potvrdil, při němž by žalobkyni bylo umožněno pořízení kontrolního vzorku, došlo k porušení práva žalobkyně vyplývajícího z § 16 odst. 7 zákona o potravinách a čl. 11 odst. 5 nařízení č. 882/2004.

102. Podle čl. 14 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, *se potravina nepovažuje za bezpečnou, jeli považována za nevhodnou k lidské spotřebě*. Odst. 6 pak stanoví, že *pokud je nebezpečná potravina součástí dávky, šarže nebo zásilky potravin zařazených do stejné kategorie nebo odpovídajících stejnému popisu, předpokládá se, že všechny potraviny v dané dávce, šarži nebo zásilce rovněž nejsou bezpečné, pokud důkladné šetření neprokáže, že neexistují důkazy o tom, že zbytek dávky, šarže nebo zásilky není bezpečný*.
103. Za dané situace tak podle soudu neobstojí výrok D02 opatření vydaného podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona č. 146/2002 Sb. ukládající žalobkyni stažení předmětné šarže vína Merlot rosé z oběhu od všech jejích odběratelů, neboť žalobkyni bylo v průběhu řízení upřeno právo účinně prokázat dle čl. 14 odst. 2 písm. b) a odst. 6 nařízení č. 178/2002, že zbytek šarže je vhodný k lidské spotřebě.
104. Lze tak shrnout, že pokud správní orgány nařídily žalobkyni stažení celé šarže vína Merlot rosé za situace, kdy nevyhovující vzorek vína z předmětné šarže odebraly v provozovně třetí osoby, aniž by žalobkyni umožnily v souladu s § 16 odst. 7 zákona o potravinách a čl. 11 odst. 5 nařízení č. 882/2004 vyvrátit závěr o existenci sirky v předmětném víně (o čemž svědčí i sdělení žalovaného k žádosti o odběr vzorku, senzorickou zkoušku a zrušení části opatření ze dne 18. 9. 2018, č. j. SZPI/AB782-154/2018), dopustily se vady řízení, která mohla mít vliv na zákonnost vydaného opatření. Žalovaný ve svých úvahách vycházel z toho, že sirka se ve víně musela nacházet již v okamžiku naplnění vína do připravených bag-in-boxů a nemohla vzniknout po datu odebrání vzorku. Tuto úvahu soud s ohledem na druh zjištěné vady nezpochybňuje (viz body 94 a 95 výše). Má však za to, že pokud žalovaný žádným způsobem neprokázal (např. kontrolním odběrem vzorku ve skladu žalobkyně, při němž by byla respektována práva kontrolované osoby), že předmětnou vadou je stížena celá šarže vína, vycházel ve svých úvahách z nedostatečně zjištěného skutkového stavu. Nelze totiž zcela vyloučit (jak ostatně nastiňoval i zástupce žalobkyně u jednání), že poté, co bylo předmětné víno žalobkyní distribuováno do tržní sítě, mohlo dojít k neoprávněné manipulaci s obalem vína nacházejícím se v provozovně třetí osoby, do něhož mohlo být stočeno víno zcela jiného typu či kvality.
105. V tomto ohledu je irelevantní úvaha žalovaného, že kontrolovaná osoba o odběr kontrolního vzorku nepožádala. Při odběru vzorku dne 25. 4. 2018 byl kontrolovanou osobou prodejce X. L. B., nikoliv žalobkyně. Pokud však žalovaný následně uložil opatření podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona o SZPI žalobkyni výlučně na základě závěrů kontroly učiněné u třetí osoby, byl povinen zaručit žalobkyni možnost pořízení kontrolního vzorku pro doplňující odborný posudek vyplývající z § 16 odst. 7 zákona o potravinách a čl. 11 odst. 5 nařízení č. 882/2004. V průběhu kontroly č. P947-71395/18 žalobkyně již byla kontrolovanou osobou, proto jí svědčila všechna procesní práva z tohoto postavení vyplývající, mj. i právo účinně zpochybnit závěry provedené senzorické zkoušky. Pokud by bylo prokázáno, že jiný vzorek vína téže šarže vadou sirky netrpí, nemohl by výrok D02 opatření obstát. Doplnění skutkového stavu v tomto směru bude úkolem žalovaného v dalším řízení.
106. Námitka je proto důvodná.

VII. Závěr a náklady řízení

107. Námitkám týkajícím se neaplikovatelnosti Metody soud nevyhověl, nicméně z důvodů uvedených v části VI. B) rozsudku přisvědčil žalobkyni, že neobstojí výrok D02 opatření inspektorky, tedy ani žalobou napadené rozhodnutí, proto jej zrušil pro vadu řízení (§ 76 odst. 1 písm. c) s. ř. s.) a věc vrátil žalovanému k dalšímu řízení (§ 78 odst. 4 s. ř. s.). V něm bude žalovaný vázán právním názorem soudu (§ 78 odst. 5 s. ř. s.). Bude na žalovaném, aby ověřil, zda vadou sirky skutečně trpí celá šarže vína Merlot rosé a umožnil žalobkyni v případě jejího zájmu odebrání kontrolního vzorku pro doplňující odborný posudek.
108. Výrok o náhradě nákladů řízení vychází z § 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 byla ve věci úspěšná, soud jí proto přiznal právo na náhradu nákladů řízení vůči žalovanému. Náklady řízení žalobkyně se skládají ze zaplaceného soudního poplatku ve výši 4 000 Kč (3 000 Kč za podanou žalobu a 1 000 Kč za návrh na odkladný účinek) a z odměny a náhrady hotových výdajů jejího zástupce. Soud přiznal zástupci žalobkyně odměnu podle § 9 odst. 4 písm. d), § 7 bod 5. a § 11 odst. 1 písm. a), d) a g) vyhlášky č. 177/1996 Sb. za čtyři úkony právní služby (příprava a převzetí věci, sepsí žaloby, podání repliky, účast na jednání) $4 \times 3\,100$ Kč a náhradu hotových výdajů s těmito úkony spojenými 4×300 Kč (§ 13 odst. 3 citované vyhlášky); celkem tedy 13 600 Kč. Požadavek zástupce žalobkyně na přiznání odměny za úkony dle § 11 odst. 2 advokátního tarifu, jimiž mělo být doplnění důkazů dne 3. 10. 2018 a vyjádření požadavku na nařízení jednání dne 21. 1. 2019, soud neshledal oprávněným. Důkazy zaslané soudu dne 3. 10. 2018 měly tvořit přílohu žaloby, nicméně nedopatřením nebyly soudu zaslány společně se žalobou. Sdělení požadavku na projednání věci při ústním jednání rovněž nelze považovat za žádný z úkonů vyjmenovaných v § 11 odst. 2 advokátního tarifu. Dále soud přiznal zástupci žalobkyně náhradu za promeškaný čas v souvislosti s cestou zástupce žalobkyně k jednání soudu (Praha – Brno a zpět) dle § 14 odst. 3 advokátního tarifu za každou započatou půlhodinu ve výši 10×100 Kč a náhradu cestovních výdajů za jízdné vlakem z Prahy do Brna a zpět ve výši 1 272 Kč. Náklad v podobě výdajů na ubytování ve výši 2 366 Kč neshledal soud účelně vynaloženým, neboť ústní jednání bylo dne 30. 9. 2020 nařízeno na 10:00 hodin; zástupce žalobkyně tak měl podle soudu dostatečný prostor, aby cestu započal v den jednání (to platí i přes to, že v jiné věci téže žalobkyně bylo jednání nařízeno již na 9:00 hod. téhož dne). Celkové náklady za zastoupení tak činí 15 872 Kč. Protože advokát žalobkyně je plátcem daně z přidané hodnoty, zvyšují se náklady řízení o částku 3 333 Kč odpovídající této dani (§ 57 odst. 2 s. ř. s.). Celkem tedy žalobkyni náleží náhrada nákladů řízení ve výši 23 205 Kč. K jejímu zaplacení soud určil přiměřenou lhůtu.

Poučení:

Proti tomuto rozsudku lze podat kasační stížnost ve lhůtě dvou týdnů ode dne jeho doručení. 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 právních předpisů vyžadováno pro výkon advokacie.

Brno 8. října 2020

Mgr. Milan Procházka
předseda senátu