



ČESKÁ REPUBLIKA
ROZSUDEK
JMÉNEM REPUBLIKY

Krajský soud v Brně rozhodl v senátě složeném z předsedkyně JUDr. Zuzany Bystřické a soudců JUDr. Faisala Husseiniho, Ph.D., a JUDr. Mariana Kokeše, Ph.D., v právní věci

žalobce: **VINOBOX, s.r.o.**, IČO 06066305
sídlem Údolní 1278, 696 11 Mutěnice
zastoupený advokátem JUDr. Petrem Poledne, Ph.D.
sídlem Maiselova 38/15, 110 00 Praha

proti
žalované: **Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Brně**
sídlem Květná 15, 601 26 Brno

o žalobě proti rozhodnutí žalované ze dne 1. 8. 2018, č. j. SZPI/AF708-41/2018,

takto:

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

Odůvodnění:

I. Vymezení věci

1. Žalobce se podanou žalobou domáhá zrušení v záhlaví citovaného rozhodnutí žalované, kterým dle § 5 odst. 5) 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“), zamítla odvolání žalobce proti opatření inspektora Státní zemědělské a potravinářské inspekce, inspektorátu v Brně ze dne 20. 7. 2018, č. P942-71465/18/D. Tímto opatřením uložil inspektor žalobci, aby zajistil stažení všech nevyhovujících vín a v případě stažení tato vína ponechal na kontrolované provozovně a nijak s nimi nemanipuloval a zamezil jejich dalšímu uvádění na trh. Vydání opatření bylo odůvodněno tím, že předmětná vína podle laboratorních rozborů obsahují přídavek syntetického aroma, čímž nevyhovují ve znaku N požadavkům na enologické postupy podle čl. 3 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, v platném znění (dále jen „nařízení č. 606/2009“). Žalobce tak porušil čl. 80 odst. 2 písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (dále jen „nařízení č. 1308/2013“). Opatření uložené podle § 5 odst. 1 písm. c) zákona o SZPI se konkrétně týkalo následujících vín:

- Müller Thurgau, bílé víno suché, alk.: 11,5 % obj., Maďarsko, č. šarže 17VSP069 a
- Pinot Gris, bílé víno suché, alk.: 12 % obj., Maďarsko, č. šarže 17VSP075.

2. Opatření vychází z protokolů (posudků) D907-71343/18/A01 ve vztahu k vínu Müller Thurgau a D907-71343/18/A02 ve vztahu k vínu Pinot Gris. K závěru o falšování vína přídavkem syntetického aroma došla žalovaná na základě laboratorní zkoušky, při níž byla použita metoda „Stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přídavkem 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 tak použitím Metody stanoví, zda došlo k falšování vína přídavkem syntetického aroma.
3. Žalobce s použitím Metody nesouhlasil, neboť ji považuje za neprůkaznou a v rozporu se stavem vědeckého poznání.

II. Žalobní argumentace

4. Žalobce ve včas podané žalobě namítá, že žádná jeho vína umělá aromata neobsahovala, a ani žalovaná nic takového věrohodně neprokázala, neboť své závěry vyvodila výlučně jen z výsledků pochybné Metody. Namítl, že napadené rozhodnutí, stejně jako vydané opatření, bylo vydáno na základě nesprávně zjištěného skutkového stavu, a to právě kvůli použití Metody, která je v rozporu s právem i vědeckým poznáním.
5. Argumenty, které žalobce v různých svých podáních v průběhu řízení uplatnil, lze rozdělit do čtyř žalobních bodů. Za prvé, žalovaná utahuje před žalobcem obsah Metody a průběžně způsob použití Metody mění. Za druhé, Metoda je podle žalobce v rozporu s vědeckým poznáním – laktony mohou ve víně vznikat i přírodní cestou a jejich chirální

poměr neproказuje 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.

6. Žalobce upozorňuje na to, že z veřejných zdrojů není možné o Metodě zjistit žádné informace krom jejího označení a žalovaná Metodu před žalobcem tají a mění v čase způsob jejího použití. To přispívá k podezření, že Metoda nemá vědecký základ. Žalobce podrobně popsal, kdy a jak ve spolupráci se společností Vinospol, spol. s r.o., žádal od žalované informace o Metodě a jaké informace obdržel – ty jsou dle žalobce kusé a navzájem si protirečí. Žalobce je toho názoru, že žalovaná protiprávně utajuje Metodu, která tvoří jediný podklad pro vydání opatření a napadeného rozhodnutí. Je rovněž patrné, že žalovaná neposkytla korektní informaci, pokud ve svém rozhodnutí ze dne 4. 9. 2018, č. j. SZPI/AF992-6/2018, uvedla, že Metodu nikdy nemodifikovala. Jak jinak, než jako modifikaci, vyloučí-li žalobce možnosti, že žalovaná poskytla záměrně nepravdivé informace, lze vysvětlit protichůdná tvrzení ohledně Metody – dne 6. 4. 2018 žalovaná uvedla, že součástí Metody je východisko, že gama-undekalakton se v přírodě nevyskytuje, aby k téže věci dne 24. 7. 2018 uvedla, že teorie, že gama-undekalakton se v přírodě nevyskytuje, není součástí Metody. A dále dne 6. 4. 2018 žalovaná uvedla, že o syntetické aroma se jedná tehdy, pokud se poměr zastoupení R:S gama-laktonů pohybuje mimo rozmezí 99:1 až 70:30, aby k téže věci dne 24. 7. 2018 uvedla, že považuje přídavek syntetického aroma do vína za prokázaný v případě, že zastoupení R formy gama-laktonu je nižší než 55 %. Žalobce přitom připomíná, že z útržků informací poskytnutých žalovanou je právě chirální poměr – poměr (R):(S) gama-laktonů – pro žalovanou rozhodující při interpretaci výsledků laboratorních zkoušek.
7. K provedené laboratorní zkoušce žalobce namítl, že z protokolů lze zjistit, že ani u hodnot koncentrace gama-laktonů, ani u jejich chirálních poměrů (R):(S) laboratoř žalované neprováděla posouzení shody se specifikací. Tato skutečnost vyplývá z uvedení třídícího znaku (X). V citovaných protokolech je jen uvedeno: „přídavek syntetického aroma prokázán“. Tento závěr je doplněn třídícím znakem (N/F), aniž by bylo zřejmé, co uvedený třídící znak znamená. Z citovaných protokolů vyplývá, že laboratoř žalované provedla měření koncentrace uvedených gama-laktonů s odchylkou přibližně 1 až 3 µg/l a poměrů enantiomerů (R):(S) s odchylkou ± 5 procentních bodů, aniž by u těchto výsledků posuzovala shodu se specifikací, a pak neznámým způsobem dovodila, že přídavek syntetického aroma je prokázán. Žalobce dodal, že ještě paradoxnější obrázek vyplývá z jednotlivých posudků zkušební laboratoře žalované – D906-71395/18/A01 a D906-71395/18/A02. V nich je totiž uvedeno, že koncentrace gama-laktonů a poměry enantiomerů (R):(S) nebyly vůbec vyhodnoceny, a že předložený vzorek nevyhovuje ve znaku označeném (N). Samozřejmě, že i posudek obsahuje zjištění, že byl prokázán přídavek syntetického aroma ve víně. Je poměrně nepochopitelné, jak k takovému závěru mohla zkušební laboratoř žalované dospět, pokud nehodnotila žádný ze znaků, které byly předmětem měření a pokud vzorek vína nevyhověl ve znaku, který posudek ani protokol o zkoušce vůbec neobsahují.
8. 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. 4. 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].

9. Pokud jde o druhý žalobní bod, východiska Metody jsou podle žalobce z vědeckého hlediska chybná, resp. vědecky nepodložená. Skutečnost, že je Metoda akreditována, není dle žalobce rozhodující. 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 žalobce přiložil odbornou literaturu, jež má jeho závěry prokazovat. Premisa žalované, že racemická směs obou enantiomerů prokazuje přítomnost syntetického aroma, je nesprávná. To vyplývá i z práce *Precursors to the Potent Odorant Wine Lactone* od Joanne Giaccio (The University of Adelaide. South Australia, School of Agriculture, Food and Wine), dle které při vyšších hodnotách pH a nižší teplotě je poměr enantiomerů ve víně posunut silně ve prospěch formy R (4:1), naopak při nižším pH a vyšší teplotě se stereoselektivita tvorby enantiomerů vytrácí a výsledkem je racemická směs obou enantiomerů. Právě zrání vína může hrát klíčovou roli z pohledu poměru enantiomerů R a S. Dále je pak třeba uvést, že prostým smícháním dvou látek, kde v jedné (víno s přírodním aroma) je poměr složek R a S výrazně posunutý ve prospěch složky R a ve druhé (syntetické aroma) je obsah složek R a S shodný, nelze nikdy dosáhnout stavu, aby ve výsledné směsi (víno s přídavkem syntetického aroma) byla shodná koncentrace složek R a S. To by mohlo nastat jen v případě, že by druhá složka měla vyšší podíl složky S, což však syntetická aromata nemají.
10. Podle třetího okruhu žalobních námitek, ačkoliv Metoda byla v ČR akreditována, odporuje dle žalobce požadavkům na akreditaci stanoveným evropským i českým právem [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 třídicího 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).

11. Použití Metody není v zemích EU povolené a odporuje čl. 15 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. 7. 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.
12. Čtvrtý okruh žalobních námitek je založen na tom, že dodavatel předmětných vín, španělská společnost Bodegas López Morenas S.L., žalobci 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 žalobce dokládá jeho registrací v Extramadurském výrobním společenství a certifikáty kvality BRC udělenými SGS United Kingdom Ltd.

III. Vyjádření žalované a další podání účastníků řízení

13. Žalovaná vyjádření k žalobě uvedla tím, že považuje za procesně nepřijatelný postup, kdy žalobce v žalobě používá argumentaci založenou na informacích získaných od společnosti Vinospol, spol. s r.o. Žalovaná má za to, že tyto důkazy jsou irelevantní, jelikož společnost Vinospol, spol. s r.o., nemá s nyní projednávanou věc nic společného – není účastníkem řízení.
14. Žalovaná vysvětlila, že aroma je jednou z nejdůležitějších charakteristik určujících kvalitu vína a jeho přijatelnost pro spotřebitele. Gama-laktony jsou aromatické látky, které se běžně, v souladu s nařízením č. 1334/2008, užívají v pro aromatizaci potravin, převážně nápojů. Jejich použití ve víně povoleno není a prokázání jejich použití při výrobě vína považuje žalovaná dle platných právních předpisů za falšování vína – za užití nepovoleného enologického postupu.
15. 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 (C10, C11 a C12) v přesných koncentračních i racemických poměrech, jak bylo shledáno ve vzorcích úředně odebraných žalobci a jeho společníkovi – společnosti Vinospol, spol. s r.o. Za důkaz nepovoleného enologického postupu považuje žalovaná i skutečnost, že ve vzorku vína odebraného právě u společnosti Vinospol, spol. s r.o., 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.
16. K prokázání použila žalovaná akreditovaný zkušební postup – Metodu (podle osvědčení o akreditaci č. 313/2017). Metoda má oporu a vychází z mnoha vědeckých článků říkajících jasně, že žalovanou sledované tři gama-laktony – gama-dekalakton, gama-undekalaktonu a gama-dodekalaktonu (gama-laktony C10, C11 a C12) se vyskytují s jasnou převahou R formy, a právě tato vyjadřuje podstatu skutečného charakteru přírodního aroma, které je

tvořeno převážně R formami vyšších C10, C11 a C12 gama-laktonů. Naopak naprosto jasné a jako podle pravítka načrtnuté nalezené racemické směsi ve vzorcích žalobce jasné poukazují na lidský příspěvek k aroma takového vína. Ani s přihlédnutím k možné mikrobiální činnosti nelze předpokládat, že by naprosto jasné racemické směsi v odebraných vzorcích žalobce i společnosti Vinospol, spol. s r.o., vznikly přirozenou cestou. Nadto C10, C11 a C12 gama-laktony, jak paradoxně vyplývá i z prací doložených žalobcem, se přirozeně ve vínech (a zvláště těch bílých) vyskytují pouze ve velice nízkých koncentracích, nejčastěji na hranici meze stanovitelnosti (tedy takové koncentrace, která je již možná vyjádřit spolehlivě číselně), přičemž gama-undekalakton dokonce není v naprosté většině zdrojů ani detekován (jeho koncentrace je tedy nulová, přestože při citlivějších metodách by třeba mohl být nalezen). Čili sama přítomnost všech těchto tří látek ve vzorcích žalobce v tak vysokých koncentracích (v desítkách mikrogramů na litr) je průkazem nedovoleného přídavku aromat. Zajímavou skutečností je i vzácná shoda zastoupení jednotlivých gama-laktonů ve všech vzorcích žalobce a společnosti Vinospol, spol. s r.o., které jednoznačně vykazují identický koncentrační profil, což je pro přírodní aromatický profil různých vín zcela nepřirozené.

17. 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 žalobcem.
18. 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. Žalovaná 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.
19. K námitce žalobce, že žalovaná neprovedla posouzení shody se specifikací, uvedla žalovaná, že dle § 3 odst. 2 písm. a) bodu 1 zákona 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů, se falšováním produktu rozumí použití enologických postupů, které jsou v rozporu s přílohami k nařízení č. 606/2009, pokud jsou v těchto přílohách stanoveny limity, jejich překročení se nepovažuje za falšování produktu. Jak vyplývá z výše uvedené legislativy, falšováním se rozumí použití nepovolených enologických postupů, pro které legislativou nejsou stanoveny žádné limitní hodnoty. Nelze totiž předem vědět, jakého způsobu falšování (nepovoleného enologického postupu) se daný subjekt dopustí, tedy jaký nepovolený přípravek a v jakém množství použije. Jednotlivé gama-laktony nemají stanoveny relevantní vinařskou legislativou limitní hodnoty. Z výše uvedených důvodů nedochází v rámci jednotlivých gama laktonů a jejich stereoizomerních poměrů k individuálnímu zhodnocení, což je taktéž v souladu s kapitolou „Konečné vyjádření výsledků“ Metody. Dochází až ke komplexnímu posouzení vzorku přes všechny parametry získané touto Metodou. Toto

komplexní posouzení je slovně shrnuto na protokolech o zkouškách D907-71343/18/A01 a D907-71343/18/A02 v řádku „přídavek syntetického aroma“, který jako jediný výstup z uvedené metody může být vyhodnocen a shrnuje informace od všech parametrů označených „X“, které byly naměřeny Metodou, což je patrné ve sloupci kód metody.

20. Žalovaná odmítla argumentaci žalobce, že by použitá Metoda neměla vědecký základ – na podporu svého tvrzení předložila žalovaná řadu odborných zahraničních článků. Postup žalované a Ministerstva zemědělství při vyřizování žádostí žalobce o informace jsou předmětem jiného soudního řízení. Žalovaná je však přesvědčena, že informace, které žalobci, resp. společnosti Vinospol, spol. s r.o., o Metodě poskytla na základě jejích opakovaných žádostí, jsou dostatečné a neprotiřečí si.
21. 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 žalobci. 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. Nadto žalovaná zdůrazňuje, že v protokolech o zkoušce jsou vyjmenované zcela konkrétní gama-laktony včetně jejich kvantifikace a poměrového zastoupení jednotlivých gama-laktonů, které prokazují nevyhovující skutkový stav. Protokoly o zkoušce tedy obsahují vždy dostatek odborných informací, které potřebuje žalobce sdělit jiné laboratoři k případnému zajištění stejných laboratorních analýz na vzorku pro svou obhajobu. Dále byla společnosti Vinospol, spol. s r.o., dne 24. 7. 2018 poskytnuta veškerá odborná literatura, na jejímž základě byla Metoda vyvinuta a která souvisí s danou problematikou.
22. 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.
23. Nemožnost využití Metody nedokládá podle žalované ani žalobcem předložený osobní dopis ředitele OIV ze dne 24. 9. 2018, 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.
24. Ke změně Metody žalovaná uvedla, že Metoda byla změněna – byl upřesněn způsob vyjadřování výsledků, byl zmírněn nutný počet nalezených gama-laktonů z jednoho na dva. Tato skutečnost však z pohledu žalobce nemá význam, neboť ve všech jeho předmětných vínech byly nalezeny gama-laktony v počtu tři.
25. V doplňujícím vyjádření k žalobě žalovaná zaslala rozhodčí analýzu pěti vzorků vín společnosti Vinospol, spol. s r.o. Po provedení rozborů vzorků nechala žalovaná na své

náklady provést rozhodčí analýzu pěti vzorků vín společnosti Vinospol, spol. s r.o., v akreditované zkušební laboratoři Zemského úřadu pro kontrolování potravin Porýní-Falc, 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, byť se podle sdělení společnosti Vinospol, spol. s r.o. má jednat o stejné výchozí víno jako je šarže 17VSP077, která syntetická aromata obsahuje, čímž má být vyvrácena tvrzení žalobce i společnosti Vinospol, spol. s r.o., že předmětná vína neobsahují přírůstek syntetického aroma.

26. Ve druhém doplnění vyjádření k žalobě žalovaná uvedla, že ačkoliv byla vždy přesvědčena o legalitě použití Metody, zaslala prostřednictvím Ministerstva zemědělství dne 30. 4. 2019 Evropské komisi žádost o objasnění výkladu čl. 80 odst. 5 a čl. 91 písm. c) a d) nařízení č. 1308/2003. Odpověď Evropské komise, Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova – AGRI.DDG3.G.2/RL/RR(2019)4536369 – odpovídá názoru, který zastává žalovaná.
27. Na základě výše uvedeného žalovaná navrhla, aby soud zamítl žalobu jako nedůvodnou.
28. Dne 21. 1. 2021 obdržel soud žalobcovu repliku. V ní žalobce vyjádřil své přetrvávající přesvědčení, že Metoda nemá vědecký základ a že laboratorní zkoušky provedené touto metodou nejsou s to prokázat přídavek syntetického aroma ve víně. Metoda je v rozporu s českým právem, jakož i evropským potravinovým právem. Navíc žalovaná nesplňuje akreditační požadavky, na jejichž základě jí byla dne 29. 5. 2017 udělena akreditace č. 313/2017. Nadto žalovaná Metodu protizákonně utajuje – jedná se přitom o jediný podklad pro zjištění falšování vína přídavkem syntetického aroma. K tomu přistupuje, že důkazy navržené k provedení žalovaným nejsou s to prokázat, že by zjištěné koncentrace jednotlivých α -dodekalaktonů a chirálních poměrů těchto jednotlivých α -dodekalaktonů prokazovaly falšování vína přidáním syntetického aroma. Tyto důkazy také nijak nevyvracejí důkazy navržené žalobcem, z kterých vyplývá, že α -laktony mohou vznikat v průběhu výroby a zrání vína. Žalobce rovněž dodal, že práh vnímatelnosti vůně je α -dekalaktonu ve vodě je 7 $\mu\text{g/l}$, u α -dodekalaktonu 11 $\mu\text{g/l}$. Obdobné koncentrace byly zjištěny i v jednotlivých protokolech o zkoušce. Je tudíž zcela absurdní předpoklad žalované, že by kdokoliv přidával syntetické aroma do vína v množství, které člověk nemůže rozpoznat čichem. Jiné složky aroma ve víně nebyly laboratoří žalované prokázány. I to lze považovat, za pádný argument, že přídavek syntetického aroma nebyl prokázán.
29. V dalších částech této repliky žalobce shora uvedenou argumentaci rozvíjel, a to zejména s tím, že zpochybňoval vypovídací hodnotu odborných článků, na které poukazovala žalovaná a naopak na příkladu jím samotným předložených článků zpochybňoval vědeckou a celkovou vypovídací hodnotu Metody. Ve vztahu k Metodě také rozporoval hodnotu akreditace pro Metodu a poukázal na její změny, které mají dokládat její nízké standardy. Za problematickou žalobce považuje i související činnost Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Falc a podrobně se vyjadřuje rovněž k otázce „utajování“ Metody ze strany žalované (zde žalobce doložil různá rozhodnutí související s žádostmi o informace ohledně Metody).
30. Na zmíněnou podrobnou repliku rovněž detailně reagovala žalovaná v podání ze dne 26. 1. 2021. V něm se vyjádřila k jednotlivým bodům žalobcovy repliky, přičemž setrvala na

svých dosavadních závěrech o relevantnosti Metody, a to jak z pohledu její vědeckosti (podepřené odbornou literaturou), tak z hlediska její akreditace, přičemž za správné považuje i postupy týkající se poskytování informací o Metodě.

IV. Ústní jednání

31. Při ústním jednání konaném dne 27. 1. 2021 žalobce odkázal na svá dosavadní písemná podání ve věci. Stejně tak učinila i žalovaná.
32. Soud v rámci ústního jednání rekapituloval obsah správního a soudního spisu. V souvislosti s tím konstatoval, že obě strany předložily větší počet materiálů, které z velké části představovaly odborné články týkající se problematiky zjišťování aromatických látek ve víně a obdobných vědeckých postupů. Některé z těchto pokladů nebyly přeloženy do českého jazyka. Zejména žalobce pak předkládal i materiály týkající se žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím (dále jen „zákon o svobodném přístupu k informacím“), které se týkaly Metody, přičemž se jednalo primárně o žádosti společnosti Vinospol, spol. s r.o., jediného společníka žalobce. Vzhledem k tomu, že některá podání či návrhy na doplnění dokazování strany uplatnily jen několik dnů před jednáním, či dokonce den před jednáním (21. 1. a 26. 1. 2021), ujistil se soud, že účastníci řízení se mohli s podáními protistrany seznámit, a že tak i učinili.
33. Poté žalobce uvedl, že dle jeho názoru žalovaná nepředložila žádný článek, který by potvrzoval hypotézu, z níž vychází Metoda; takový článek ani neexistuje. Není pravdou ani to, že by nebyly články, které by prokazovaly tvrzení zastávané žalobcem: žalobce v tomto směru odkázal na články autorů Ferreira, V. a kol.: *Simple strategy for the optimalization of solid-phase extraction procedures through the use of solid-liquid distribution coefficients. Application to the determination of aliphatic lactones in wine*, 2003, a Cejudo-Bastante, M. J. a kol.: *Accelerated Aging against Conventional Storage: Effects on the Volatile Composition of Chardonnay White Wines*, 2013. Žalobce nezpochybňuje Metodu, i z hlediska její akreditovanosti, pokud jde o měření hodnot, shoda však nepanuje v tom, zda se akreditace týká i otázky interpretace daných hodnot – zde žalobce odkázal na příslušný dopis od ČIA. Žalobce si také nemohl, a v tom se žalovaná mylí, tvrdí-li opak, nechat udělat rozbory v jiné akreditované laboratoři – existují možná laboratoře, které umí naměřit podobné hodnoty, ale žádná jiná, vyjma laboratoře SZPI a jedné laboratoře ve spolkové zemi Porýní-Falc, neinterpretuje výsledky takovým způsobem, jako to činí žalovaná.
34. Pokud jde o jednotlivé předložené dokumenty, dokazoval soud bez dalšího písemnostmi, zejména články, které byly předloženy i v překladu do českého jazyka (některé z těchto překladů získal soud od žalobce v průběhu jednání). Pokud šlo o články pouze v cizím jazyce, provedl soud tyto k důkazu po výslovném souhlasu obou stran, že s tímto postupem souhlasí, a že jejich obsah mezi stranami v zásadě není sporný (soud zde také poznamenal, že si je vědom, že některými z těchto materiálů dokazoval zdejší soud již v řízení o žalobách společnosti Vinospol, spol. s r.o., proti žalované, např. sp. zn. 30 A 149/2018 či sp. zn. 30 A 151/2018; všechna zde uvedená rozhodnutí správních soudů jsou dostupná na www.nssoud.cz); tento postup Krajský soud v Brně zvolil s ohledem na to, že strany měly zájem ve věci dokazovat a s přiměřeným přihlédnutím k závěrům usnesení rozšířeného senátu Nejvyššího správního soudu ze dne 14. 4. 2015, č. j. 9 As 12/2014-60, publikovaného pod č. 3239/2015 Sb. NSS (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 žalobcem zváženy a rovněž žalovaná na některé dotčené články odkazovala).

35. Soud tak dokazoval listinami přeloženými do češtiny osvědčujícími provedení rozboru vzorků v laboratoři Dolmar Innova, akreditací pro laboratoř Dolmar Innova, dopisem ředitele OIV z 24. 9. 2018, osvědčením o akreditaci laboratoře žalované a jeho přílohou, výsledky testů Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Falc, dopisem Jindřicha Fialky, ředitele potravinářského odboru Ministerstva zemědělství, z 30. 4. 2019 a dopisem Michaela Scannella, zástupce generálního ředitele z Evropské komise, Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, z 22. 7. 2019, jednotlivými (níže také zmíněnými) odbornými články, žádostmi a rozhodnutími dle zákona o svobodném přístupu k informacím.
36. Soud zamítl provedení důkazů vztahujícími se k výrobcí 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. Stejně tak soud neprováděl důkazy listinami, které již byly součástí správního spisu – takovými materiály se ve správním soudnictví v zásadě neprovádí dokazování (srov. např. rozsudek Nejvyššího správního soudu ze dne 29. 1. 2009, č. j. 9 Afs 8/2008-117, publikovaný pod č. 2383/2011 Sb. NSS).
37. S ohledem na předkládání nových důkazů žalobcem během jednání dne 27. 1. 2021 a žádost žalované moci se k věci písemně vyjádřit, odročil soud jednání na 9. 2. 2021. Během tohoto jednání soud provedl k důkazu odborné články a další podklady, které žalovaná přiložila ke svému podání ze dne 1. 2. 2021, přičemž v tomto podání, stejně jako v následném podání ze dne 5. 2. 2021, se znovu obšírně vyjádřila k celé posuzované problematice; posledně uvedené vyjádření žalovaná při jednání reprodukovala. Rovněž žalobce při jednání předložil další důkaz v podobě odborného článku a k věci se podrobně vyslovil. Nad rámec toho soud k důkazu provedl rovněž některé podklady, které strany v nynějším řízení nepředložily (a nebyly ani obsahem správního spisu), avšak jimi argumentovaly a tyto materiály byly zvažovány a případně provedeny k důkazu v rámci řízení o obdobných žalobách společnosti Vinospol, spol. s r.o., které projednával senát 30 A Krajského soudu v Brně. K těmto materiálům se soud blíže vyjadřuje v dalším textu odůvodnění, zde jen krátce uvádí, že se jednalo např. o normu ČSN EN ISO/IEC 17025 Posuzování shody – Všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří z listopadu 2005, popř. práci J. Giaccio: *Precursors to the Potent Odorant Wine Lactone*.
38. Jak již bylo zmíněno, svá písemná podání ze dne 1. 2. a 5. 2. 2021 žalovaná při ústním jednání dne 9. 2. 2021 v podstatě reprodukovala. Žalobce rovněž uplatnil rozsáhlý přednes, v jehož rámci poukázal na to, že kouzlem nechtěného důkazy předložené žalovanou vyvrací její původní tvrzení, že gama-laktony nemohou vznikat přirozenou cestou. Pokud žalobce předložil některé „méně relevantní“ práce, pak z nich přinejmenším vyplývá složitost celé posuzované problematiky. Minimálně z práce K.-H. Engela a kol. (*Investigation of Volatile Constituents in Nectarines. 2. Changes in Aroma Composition during Nectarine Maturation*), Cooke, R. C. a kol.: *Quantification of Several 4-Alkyl*

Substituted γ -Lactones in Australian Wines, či Ferreira, V. a kol.: *Simple strategy for the optimalization of solid-phase extraction procedure through the use solid-liquid distribution coefficients Application to the determination of aliphatic lactones in wine* vyplývá nevědeckost Metody, resp. její interpretační části (tedy že racemická směs svědčí o přidávání umělých látek). Nepostačuje také pouze tvrzení o tom, že práce autorů Cejudo-Bastante, M. J. a kol.: *Accelerated Aging against Conventional Storage: Effects on the Volatile Composition of Chardonnay White Wines*, je zjevně chybná (resp. že se jedná o tiskovou chybu), pakliže tam obsažené závěry žalované nevyhovují. Žalovaná se také zbytečně pohrdlivě vyjadřuje k OIV; zde se žalobce ptá, jak to, že když je Metoda tak skvělá, tak ji OIV nezařadila do svého katalogu. Žalobce také opětovně zpochybnil vědeckou fundovanost paní Ursuly Lampe, když ta není z hlediska vědeckého impaktu nikde dohledatelná a její článek, o který se žalovaná opírá, byl toliko přednesen na konferenci, nedisponuje dostatečným citačním aparátem a do odborného časopisu by zřejmě nebyl nikdy přijat (i tento článek ale nakonec připouští vznik gama-dekalaktonů v sensoricky významných množstvích, což samo o sobě odporuje principu Metody); vědecká úroveň autorů, na které poukazuje žalobce, je s úrovní paní Lampe, nesouměřitelná. Také nejméně dva články (Nitz, S. 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?* a Ravid, U. a kol.: *Authenticity assessment of natural fruit flavour compounds in foods and beverages by auto-HS-SPME stereoselective GC-MS*) dospívají k závěru, že analýza enantiomerů může být zatížena nejistotou. Přitom žádná z prací předložených žalovanou se netýká falšování vína, nýbrž jen hodnot laktonů. Kromě toho, že gama-laktony mohou vznikat přirozenou cestou, nedává žádný smysl (ani sensoricky) – a nikdo by to ani nedělal – přidávat do vína tak malá množství umělých aromat, jaká měla být zjištěna. V této souvislosti lze opět zmínit práce Antalick, G. a kol.: *Characterization of Fruity Aroma Modifications in Red Wines during Malolactic Fermentation*, Perreira, A. a kol.: *Volatile profile of Madeira wines submitted to traditional accelerated ageing*, a Lopez Pinar, A. kol.: *Quantification of the Changes in Potent Wine Odorants as Induced by Bunch Rot (*Botrytis cinerea*) and Powdery Mildew (*Erysiphe necator*)*. I z jiných článků pak vyplývá, že není nutné, aby vznikaly jen R formy enantiomerů. Žalovaná také postupem doby Metodu mění, relativizuje svá tvrzení o existenci gama-undekalaktonu v přírodě (viz příslušné práce, které svědčí o přirozené existenci některých laktonů ve vínech); není zřejmé, když sama žalovaná takovou možnost připouští, proč nezjišťuje celou otázku i prostřednictvím jiných použitelných metod, aby vše ověřila (takový postup jako vhodný navrhuje i část odborné literatury). Je zvláštní, že žalovaná disponuje takto vynikající metodou, kterou však nikdo jiný nepoužívá a ani ji nepodepírá nějakými odbornými články. Tvrzení, že se Metodě má věřit, tak není ničím podloženo, stejně jako tvrzení o R a S poměrech enantiomerů a existenci racemických směsí (potažmo o důsledcích takovýchto zjištění a tvrzení).

39. Žalovaná v daných souvislostech znovu uvedla např. to, že její Metoda nevychází toliko z článku paní Ursuly Lampe, nýbrž i z dalších odborných statí, a že dle Metody musí být k závěru o falšování vína kumulativně splněno několik podmínek, když žalobce zmiňuje pouze jednotlivé izolované jevy. Pokud se přitom v přírodě vyskytují gama-undekalaktony, pak jen v zanedbatelných množstvích.

V. Posouzení věci soudem

40. Soud přezkoumal v mezích žalobních bodů (§ 75 odst. 2 věta první zákona č. 150/2002 Sb., soudní řád správní, dále jen „s. ř. s.“) napadené rozhodnutí žalované. Při přezkoumání rozhodnutí vycházel ze skutkového a právního stavu, který tu byl v době rozhodování správního orgánu (§ 75 odst. 1 s. ř. s.) a dospěl k závěru, že žaloba **není důvodná**.

Použitelnost Metody podle práva EU a mezinárodních standardů, rozpor Metody s požadavky na akreditaci a požadavky normy ČSN

41. Pro právní posouzení věci je stěžejní otázka oprávněnosti použití Metody a z ní vyplývajících závěrů, na základě kterých bylo vydáno opatření následně potvrzené napadeným rozhodnutím.
42. V první řadě se soud neztotožňuje s námitkou žalobce, že užití Metody je v rozporu s právem EU. Krajský soud se touto otázkou opakovaně zabýval – viz rozsudek ze dne 26. 11. 2020, č. j. 30 A 149/2018-380, nebo rozsudek ze dne 28. 8. 2019, č. j. 30 A 2/2019-598. Ke stejnému závěru došel i Nejvyšší správní soud ve svém rozsudku ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019-32 (zde soud dodává, že ačkoli byl rozsudek Krajského soudu v Brně ze dne 28. 8. 2019, č. j. 30 A 2/2019-598, zrušen právě rozsudkem Nejvyššího správního soudu ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019-32, nijak se to nedotklo závěrů o akceptovatelnosti Metody z pohledu práva EU – srov. např. bod [33] zde uvedeného rozsudku Nejvyššího správního soudu). Z citovaných rozsudků 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 až 5 napadeného rozhodnutí – vyplývá z něj, že ČIA zkoumala následující parametry Metody: správnost, vhodnost (matrice a rozsah koncentrací), mez detekce, mez stanovitelnosti, přesnost, opakovatelnost, reprodukovatelnost, výtěžnost, selektivita, linearita a nejistota měření přesnosti a spolehlivosti měření. Otázce interpretace výsledků měření z hlediska jejich souladu se stavem vědeckého poznání se soud bude věnovat níže. Na věci přitom nemůže nic změnit ani žalobcem předložené rozhodnutí ČIA o částečném odložení žádosti o poskytnutí informace podle § 14 odst. 5 písm. c) zákona o svobodném přístupu k informacím ze dne 17. 8. 2008, č. j. 004737/18/ČIA/100. Z něj sice vyplývá, že ČIA neprovádí akreditaci tak, že by validovala příslušné metody (proto ani nemá k dispozici předmětnou Metodu) – osvědčení o akreditaci dokládá udělení akreditace a existenci oprávnění vystupovat jako akreditovaný subjekt posuzování shody, kdy ČIA posuzuje, zda subjekt posuzování shody splňuje akreditační požadavky předepsané pro činnost, v jejichž rozsahu o akreditaci žádá. Dle soudu to však nijak nevyvrací případnou „správnost“ Metody a její soulad se stavem vědeckého poznání, přičemž, jak již bylo řečeno, k této problematice se soud vyjadřuje níže.
43. Podpůrně v tomto smyslu vyznívá také žalovanou předložená Souhrnná zpráva vedoucího posuzovatele Národního akreditačního orgánu. K datu posuzování, 6. 6. 2019, tato zpráva ve vztahu k Metodě konstatuje, že v rámci posuzování nebyly identifikovány žádné neshody a nebylo zjištěno, že by v době vydání příslušných protokolů o zkoušce laboratoř neplnila požadavky normy ČSN EN ISO/IEC 17025:2005. Jedním z doporučení je pak „ponechat akreditaci v platnosti v plném rozsahu“, přičemž je vhodné dodat, že předmětná

zpráva byla vydána s ohledem na stížnost týkající se mj. protokolů o zkoušce D907-71343/18/A01 a D907-71343/18/A02; šlo tedy o zkoušky týkající se vín žalobce a společnosti Vinospol, spol. s r.o.

44. Skutečnost, že Metodu neuznává OIV, není relevantní (viz dopis generálního ředitele OIV ze dne 24. 9. 2018, dle kterého OIV dosud nestanovila žádnou analytickou metodu pro určení přítomnosti těkavých aromatických látek syntetického původu). 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, kdy toto osvědčení nahrazuje v plném rozsahu starší osvědčení ze dne 31. 3. 2016, č. 191/2016) 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-Falc). Použití Metody tak bylo souladné s tuzemskými právními předpisy i sekundárními právními akty EU. Tento závěr podporuje i komunikace ohledně Metody mezi Ministerstvem zemědělství (dopis ze dne 30. 4. 2019, zn. 22300/2019-MZE-18124) a Evropskou komisí. Šlo o žádost o objasnění výkladu čl. 80 odst. 5 a čl. 91 písm. c) a d) nařízení č. 1308/2003. Odpověď Evropské komise, Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova – AGRI.DDG3.G.2/RL/RR(2019)4536369 – odpovídá názoru, který zastává žalovaná, kdy se konkrétně uvádí, že v unijním právu není obsažen vyčerpávající seznam všech použitelných metod, a že členský stát může povolit jednotlivé metody.
45. Námitky týkající se protiprávnosti metody a jejího nesplnění požadavků na akreditaci tak nejsou důvodné.

K výtkám ohledně nezveřejnění kompletní Metody

46. Další okruh žalobních námitek tvořily výtky ohledně nezveřejnění kompletního znění Metody žalovanou na základě zákona o svobodném přístupu k informacím.
47. K námitce žalované, že je procesně nepřipustný postup, kdy žalobce v žalobě používá argumentaci založenou na informacích získaných od společnosti Vinospol, spol. s r.o., soud uvádí, že z výpisu z obchodního rejstříku (dostupný na www.or.justice.cz) vyplynulo, že společnost Vinospol, spol. s r.o. je jediným společníkem žalobce, a navíc mají obě společnosti stejného jednatele – pana M. V. Je tedy logické a přípustné, že společnosti informace poskytnuté žalovanou společně sdílejí. Nemá ani procesně nepřipustné, aby tyto informace poskytnuté žalovanou žalobce využil ke své žalobní argumentaci. V případě, že by si sám žalobce požádal o poskytnutí informací, byly by mu jistě poskytnuty stejně jako společnosti Vinospol, spol. s r.o.; takový postup by však byl nadbytečný a neekonomický.
48. 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, pochybilo, neboť dostatečným způsobem neodůvodnilo, 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 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 č. 606/2009. 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.

49. V rozsudku č. j. 29 A 243/2018-67 tedy krajský soud žalovanému neuložil povinnost poskytnout veškeré informace o Metodě (tehdejší) žalobkyni. Toliko správním orgánům vytkl nedostatečné odůvodnění neposkytnutí informací s odkazem na § 11 odst. 1 písm. a) zákona o svobodném přístupu k informacím. Do té doby tedy nebylo s konečnou platností rozhodnuto o tom, že by žalovaná, resp. Ministerstvo zemědělství měli povinnost poskytnout veškeré informace o Metodě.
50. Pro nyní projednávanou věc však není podstatné, že žalobci nebyla v rámci svobodného přístupu k informacím poskytnuta kompletní Metoda, ale fakt, že nejpozději v dubnu 2018 žalovaná společnost Vinospol, spol. s r.o., potažmo žalobci, 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. 43 a 52 soudního spisu – příloha k poskytnutí informací ze dne 23. 4. 2018, č. j. SZPI/AG784-2/2018). To se stalo téměř tři měsíce před vydáním opatření. Žalobce se tak podle soudu mohl 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, C11 a 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 Dolmar Innova (viz níže, bod 74.), která zjistila obdobné hodnoty u gama-laktonů, pouze z nich odmítla dovodit totožné závěry jako laboratoř žalované. Z tohoto hlediska nepovažuje soud pro danou věc za rozhodné materiály, které soud provedl k důkazu v rámci ústního jednání, a které se týkaly „neúspěšných“ žádostí (zejména) společnosti Vinospol, spol. s r.o. o informace dle zákona o svobodném přístupu k informacím, tedy žádostí o úplné poskytnutí Metody (viz příslušné žádosti a následná rozhodnutí Státní zemědělské a potravinářské inspekce, ústředního inspektorátu a Ministerstva zemědělství).
51. V této souvislosti není rozhodné ani to, že laboratoř Dolmar Innova 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 žalobce) žalovaná a následně ani soud neshledaly přesvědčivými. Otázka možnosti analýzy kontrolního vzorku je zde tudíž zástupná – laboratoř Dolmar Innova ji byla schopna provést. Aby ale žalobce zpochybnil napadené rozhodnutí, musel by

především vyvrátit interpretační část Metody, již žalovaná dostatečně podložila vědeckými poznatky. To se žalobci nepodařilo. Jinými slovy, žalobce v tomto řízení nezpochybňuje výskyt gama-laktonů C10-C12 ve svých vínech a ani to, že jejich enantiomery tvořily racemickou směs, rozporuje pouze význam tohoto „jevu“, čemuž se soud podrobně věnuje níže. 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 žalobcem neutažovala, ale na žádost mu jej popsala. Odmítla mu sdělit pouze některé detaily, jež nemohly nijak bránit žalobci, aby si zadala analýzu kontrolního vzorku jinou laboratoří či aby zpochybnil vědecký základ Metody. Procesní práva žalobce v nyní projednávané věci tak nebyla postupem žalované v řízení o poskytování informací o Metodě podle zákona o svobodném přístupu k informacím dotčena.

52. Soud nesdílí ani obavy žalobce spočívající v možném pozměňování interpretace Metody v průběhu plynutí času (viz také již zmíněná Souhrnná zpráva vedoucího posuzovatele se stavem k 6. 6. 2019). 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 (také proto soud celkově nepovažuje žalobcovy argumenty týkající se změny metody za relevantní – změna, jak již bylo řečeno, mířila v jeho prospěch, avšak i tak jeho vína nebyla hodnocena „pozitivně“, přičemž celkovou vědeckostí Metody se soud zabývá na jiných místech tohoto rozsudku, kdy nedospěl k závěru, že by se ji žalobci podařilo vyvrátit). Takový způsob interpretace plně odpovídá tomu, že podle určitých vědeckých prací se některé gama-laktony 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.

Soulad Metody se stavem vědeckého poznání

53. 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.
54. 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 dle 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 žalobce (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.

55. Ohledně možnosti dokazování články v cizím jazyce soud opětovně odkazuje na usnesení rozšířeného senátu Nejvyššího správního soudu ze dne 14. 4. 2015, č. j. 9 As 12/2014-60, 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 ve vydaná opatření, byly některé vědecké články prezentované žalobcem zváženy (viz napadené rozhodnutí str. 7).
56. 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 žalobce 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. 8 napadeného rozhodnutí). Mezi ně patří např. Bernreuther A. a kol.: *Determination of the enantiomeric composition of γ -lactones in complex natural matrices using multidimensional capillary gas chromatography*, 1989; Lehmann, D. a kol.: *Stereodifferenzierung von γ -Lactonen und (E)- γ -Ionon verschiedener Früchte und ihrer Verarbeitungsprodukte*, 1993 a dále žalovanou předložený článek Nitz, S. 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?*. Z těchto článků vyplývá, že v přirozených šťávách ovoce dominuje R-forma sledovaných gama-laktonů (Bernreuther – s. 367, Nitz – s. 195; závěry na s. 188 a jiných místech této práce tvrzení žalobce rovněž nepodporují – blíže viz vyjádření žalovaného k dané statí), a ta přetrvává i po fermentaci (Nitz) či termálních procesech (Lehmann). I pokud se vezme v úvahu mikrobiální činnost, jak uvádí žalobce, její příspěvek je u běžných bílých vín, o která se v daném případě jedná, malý a nevýrazný. V případě článku autorů Nitz, S. a kol. sice závěr hovoří o tom, že výlučné použití enantiomerní distribuce gama-laktonů (výskyt racemátů nebo převažujících R enantiomerů) není obecně vhodné k získání závěrů o pravosti nebo falšování vzorků, kdy je třeba brát v potaz další faktory, nicméně jedná o se pramen v tomto směru osamocený a také již z roku 1991, proč se soud nedomnívá, že by byl s to sám o sobě, resp. především dané izolované tvrzení, vyvrátit vědeckost či „kvalitu“ Metody, zejména pak v situaci, kdy se v úvodu hovoří o tom, že se enantiomerní distribuce široce používá jako kritérium pravosti, neboť se předpokládá, že výskyt racemických laktonů ve zpracovaných potravinách a v aromatických přísadách musí být spojen s přidáním syntetických aromatických látek (k tomu žalovaná uvádí, s čímž soud souhlasí, že ve svém souhrnu daný článek spíše svědčí použitelnost Metody, když zjišťování enantiomerních poměrů celkově považuje za vhodný prostředek pro rozlišování mezi přírodními a umělými aromaty, přičemž ve vztahu k nejistotě výsledku v případě výlučného použití enantiomerní distribuce gama-laktonů daný článek tyto závěry konstatuje nikoli specificky ke gama-laktonům, kterými se zabývá Metoda – v podrobnostech s. 188 a 194 až 196; např. fermentace tak nemá významný vliv na enantiomerní distribuci gama-laktonů). Zde pak žalovaná odkázala rovněž na článek Dufossé, L. a kol.: *Importance des lactones dans les arômes alimentaires: structure, distribution, propriétés sensorielles et biosynthèse*, či Ravid, U. a kol.: *Authenticity assessment of natural fruit flavour compounds in foods and beverages by auto-HS-SPME stereoselective GC-MS*, které žalobce relevantně nezpochybňoval (u poslední

jmenovaného článku nepovažuje soud za zásadní, že ten ve svém závěru uvádí, že „použití enantiomerních analýz k identifikaci falšování může mít určitou míru nejistoty“ – tato konstatovaná „určitá míra nejistoty“ není bez dalšího s to vyvrátit vhodnost Metody; i tato práce hovoří na s. 24 o převaze R formy gama-dekalaktonu, přičemž gama-undekalakton nebyl detekován v případě ovoce s přirozenými aromaty, kdy racemický gama-dekalakton dosud nebyl nalezen a zároveň článek vyznívá tak, že racemáty, popř. gama-dekalaktony byly nalezeny v případě výskytu syntetických aromat; podobně vyznění textu na s. 26, z něhož navíc také plyne, že průběh zrání neměl na enantiomerní poměry vliv).

57. Dle názoru soudu 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 žalobce. Např. z článku Pérez-Olivero, S. J. a kol.: *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 Romero, E. G. a kol.: *Contenido de Gamma-lactones en los vinos*, 2011). Totéž lze konstatovat pro vína sledovaná v Austrálii nebo ve Velké Británii [viz články Cooke, R. C. a kol.: *Quantification of Several 4-Alkyl Substituted γ -Lactones in Australian Wines*, 2009, nebo Lopez Pinar, A. kol.: *Quantification of the Changes in Potent Wine Odorants as Induced by Bunch Rot (*Botrytis cinerea*) and Powdery Mildew (*Erysiphe necator*)*, 2017]. K posledně citovanému prameni soud dodává, že ten se zabývá především srovnáním aromatických látek u vín vyrobených ze zdravých hroznů s vývojem aromatických látek u vín vyrobených z hroznů stejných odrůd pěstovaných a na stejném místě a ve stejný čas, ovšem napadených vysokou měrou plísní (botrytická vína). Ani tato práce nevysvětluje žalobcem uváděné hodnoty γ -laktonů u jeho vín; žalobcova vína nejsou stařená či botrytická a působení plísní by v jeho případě s přihlédnutím k okolnostem nesvědčilo v jeho prospěch.
58. V návaznosti na výše uvedené lze souhlasit s vyjádřením žalované ze dne 26. 1. 2021, že i ve vědecké studii Romero, E. G. a kol.: *Contenido de Gamma-lactones en los vinos*, 2011, kterou v seznamu literatury uvádí protokol (bez odkazu na akreditaci) přiložený žalobcem (viz Výsledky rozboru laboratoře Dolmar Innova, s.l., zpráva č.: A 92318-923322018, s. 4), v níž byly sledovány koncentrace vyšších γ -laktonů ve španělských vínech, která ve studii záměrně prošla nejrůznějšími typy technologií výroby vína, byl v koncentracích vyšších než je mez stanovitelnosti metody žalovaného SZPI 4821 (tj. 1 $\mu\text{g/l}$) nalezen pouze γ -dekalakton, a to v koncentracích v jednotkách mikrogramů na litr (1-2 $\mu\text{g/L}$), zatímco γ -laktony C11 a C12 pouze v desetinách mikrogramů na litr. V tomto směru ze zdrojů uvedených žalovaným i žalobcem vyplývá, že γ -laktony C10-12 se v přirozených bílých vínech téměř nevyskytují, a pokud, tak ve velice nízkých koncentracích kolem 1 $\mu\text{g/l}$, a to jen u γ -dekalaktonu, který jako jediný ze tří metodou SZPI 4821 sledovaných γ -laktonů je v bílých vínech nalézán [viz Escudero, A. a kol.: *Characterization of the Aroma of a Wine from Maccabeo. Key Role Played by Compounds with Low Odor Activity*, Gómez-Míguez, M. J. a kol.: *Volatile components of Zalema white wines*, 2005, Ferreira, V. a kol.: *Simple strategy for the optimization of solid-phase extraction procedure through the use solid-liquid distribution coefficients Application to the determination of aliphatic lactones in wine*, 2004 (ani žalobcem odkazovaná tabulka č. 6 v rámci tohoto článku nepodporuje tvrzení žalobce

o poměrech gama-laktonů a nevyvrací Metodu), Cooke, R. C. a kol.: *Quantification of Several 4-Alkyl Substituted γ -Lactones in Australian Wines*, 2009] a to i přes to, že někteří autoři zkoumali až 15 let stará vína, ve kterých se mohly γ -laktony C10-12 přirozeně vyvíjet cestami, na které poukazuje žalobce (Cooke, R. C. a kol.: *Quantification of Several 4-Alkyl Substituted γ -Lactones in Australian Wines*, 2009). Závěry žalované lze podepřít i článkem Quantrill-Caven, D. J. a Buglass, A. J.: *Analysis of Volatile Components of Varietal English Wines Using Stir Bar Sorptive Extraction/Gas Chromatograph-Mass Spectrometry*, popř. Mosandl, A. a kol.: *Direct Enantiomer Separation of Chiral γ -Lactones from Food and Beverages by Multidimensional Gas Chromatography*, u nichž žalobce jejich obsah nerozporuje.

59. Odborné články, na které žalobce odkazuje, správnost závěrů žalované nevyvrací. Podrobně se s nimi žalovaná vyrovnala na str. 5 až 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 žalobce (nenacházejí ve vínech žádný nebo nanejvýš jeden z předmětných gama-laktonů, a to v koncentraci okolo meze stanovitelnosti Metody, která je 1 $\mu\text{g/l}$).
60. Dále lze v návaznosti na již uvedené konstatovat, že 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 žalobcem odkazované str. 208 se řeší výsledky u vín červených, kde byl nalezen pouze gama-nonalakton (C9), s chirálním poměrem místy se blížícím racemickému, ani v tomto případě ovšem nejde o žádný z gama-laktonů C10, C11 nebo 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, C11 a C12). Ani z tohoto článku neplyne, že by zráním bylo možno docílit přesně racemického zastoupení R:S enantiomerů, přičemž i v žalobcem zdůrazňované tabulce č. 1 se článek zabýval opět otázkou gama-nonalaktonů, tedy jinou otázkou, než která je klíčová nyní. V případě žalobce navíc nebyla kontrolována vína dezertní, nazrávaná či archivní; argumentace daným článkem tak není případná. Článek Gomez-Míguez, M. J. a kol.: *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 0,9 $\mu\text{g/l}$; to však závěry použité Metody nijak nevyvrací. Práce J. Giaccio (*Precursors to the Potent Odorant Wine Lactone*, 2013) pak sledovala chirální zastoupení tzv. vinného laktonu, nikoliv gama-laktonů C10, C11 a C12 sledovaných aplikovanou Metodou. Dle této práce se při vyšších teplotách 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 žalobce ani netvrdí, že by laboratoř pro žalovanou provedla měření při vyšších teplotách (zde soud dodává, že žalobce v nynějším řízení předmětnou práci J. Giaccio, nepředložil, jelikož jí však argumentoval, obstaral si ji soud z materiálů, které společnost Vinospol, spol. s r.o., soudu zaslala v rámci řízení vedeného pod sp. zn. 30 A 2/2019, a tuto práci v rámci řízení provedl k důkazu).

61. Soud je tak přesvědčen, že žádný z článků prezentovaných žalobcem závěry ani východiska Metody nijak nezpochybňuje. V podrobnostech soud odkazuje na s. 14 až 16 a 21 vyjádření žalované k žalobě, v němž detailně reaguje na vědecké články zmiňované žalobcem; s tímto hodnocením žalované se soud ztotožňuje.
62. K tomu soud dodává, že publikace *Wine Tasting. A Professional Handbook*, 2009, je toliko 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 botrytida. 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. Další články se týkají umělé tvorby laktonů. Dufossé, L. a kol.: *Chirality of the γ -Lactones Produced by *Sporidiobolus salmonicolor* Grown in Two Different Media*, 1997, hovoří o kultivaci gama-laktonů 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 Jung-Ung, A. a kol.: *New Biotransformation Process for Production of the Fragrant Compound γ -Dodecalacton 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 detailně vyjádřila též žalovaná ve svém vyjádření ze dne 26. 1. 2021, přičemž v podrobnostech soud na toto vyjádření odkazuje. Lze tedy shrnout, že ani tyto články vědeckou podloženost Metody nijak nezpochybňují, neboť se vůbec nevyjadřují k rozhodujícím předpokladům, z nichž Metoda vychází.
63. Pokud jde o druhý díl článku K.-H. Engela a kol. (*Investigation of Volatile Constituents in Nectarines. 2. Changes in Aroma Composition during Nectarine Maturation*), nepovažuje jej soud, zcela ve shodě s žalovanou, pro věc relevantní, neboť se zabýval změnou (nárůstem) koncentrací některých gama- a delta- laktonů v nektarinkách během zrání při přepravě k zákazníkům, kdy nektarinky (jako většina exotického ovoce) se sbírají v neúplně zralé v tzv. „zralosti na přepravu“ a úplné zralosti dosahují až po přepravě k zákazníkům. Jak uvádí i žalovaná, článek se nezabývá chirálními poměry R a S forem uvedených laktonů a jen poukazuje na to, že během tohoto zrání při přepravě dochází k nárůstu koncentrace mimo jiných i γ -dekalaktonu, který je mezi γ -laktony, které stanovuje Metoda. Článek tedy pojednává o nektarinkách, a nikoliv o vinné révě; je problematické zaměňovat zrání (resp. dozrávání) nezralého ovoce se zráním vína (nápoje).
64. Žalobce předložil také článek od autorek Srkalová, A., Kalíková, K. a Tesařová, A. *Výskyt a význam enantiomerů v potravinách*. Jak k tomu uvedla žalovaná, s čímž se soud ztotožňuje, že autorky uvádějí: „Specifické enantiomerní poměry γ - a δ -laktonů nejsou ovlivněny teplotními procesy, proto lze enantioselektivní analýzou stanovit specifický enantiomerní poměr těchto sloučenin v různých přírodních zdrojích, který umožňuje detegovat přídavek syntetických laktonů“. Tuto enantioselektivní analýzu provádí právě Metoda.

Článek upozorňuje na možné změny zastoupení avšak tentokrát chirálních komponent během zrání, ale je zde opět myšleno zrání ovoce a zeleniny, nikoliv zrání vína, tedy nápoje vyrobeného z vinné révy. V případě zrání bílého vína (tedy nápoje) nebyla pozorována souvislost zrání s nárůstem koncentrace sledovaných gama-laktonů, a to ani v horizontu 10 a více let (Cooke, R. C. a kol.: *Quantification of Several 4-Alkyl Substituted γ -Lactones in Australian Wines*).

65. Strany vedly rovněž polemiku o vyznění článku autorů Cejudo-Bastante, M. J. a kol.: *Accelerated Aging against Conventional Storage: Effects on the Volatile Composition of Chardonnay White Wines*. Zde se soud přiklonil k závěru žalované, že ani tento článek použitelnost Metody nevylučuje – jednak jeho výsledky, týkající se zjištění množství gama-undekalaktanu, se vymykají množstvím udávaným v jiných pracích, kterými se soud v rámci řízení zabýval, především však tento článek nepokrývá celé spektrum záběru Metody, když se ze sledovaných gama-laktonů věnuje toliko gama-undekalaktanu (bez další specifikace na jednotlivé enantiomery) a zbývající gama-laktany, které Metoda sleduje a na základě nichž se hodnotí vína, nejsou daným článkem tematizovány (resp. vůbec nalezeny). Jinými slovy samotná přítomnost γ -undekalaktanu ve víně není s to nijak vyvrátit (vědeckou) úroveň Metody či ji nějak relevantně zpochybnit Ani tento článek tedy soud neshledává za dostatečně vypovídající pro zpochybnění Metody.
66. Soud poukazuje, že na podporu svých tvrzení, zejména v souvislosti s článkem Cejudo-Bastante, M. J. a kol.: *Accelerated Aging against Conventional Storage: Effects on the Volatile Composition of Chardonnay White Wines*, žalovaná odkázala na další články, které přiložila ke svému podání ze dne 1. 2. 2021, a kterými popírala tvrzení žalobce. Jde o statě: Antalick, G. a kol.: *Characterization of Fruity Aroma Modifications in Red Wines during Malolactic Fermentation*; Haffner, T., Tressl, R.: *Biosynthesis of (R)- γ -Decalactone in the Yeast *Sporobolomyces odoratus**; Jarauta, I. a kol.: *Concurrent Phenomena Contributing to the Formation of the Aroma of Wine during Aging in Oak Wood: An Analytical Study*; Ferreira, A. a kol.: *Volatile profile of Madeira wines submitted to traditional accelerated ageing*. Skutečnosti vyplývající z těchto článků žalobce relevantně nevyvrátil.
67. Obdobné pak soud uvádí i k dalším podkladům předloženým žalovanou ve spojení s jejím vyjádřením ze dne 5. 2. 2021. Jde o výňatek z brožury *Weinüberwachung*, který žalovaná předložila i v českém překladu, kde se popisuje praxe a zjištění zemského úřadu pro kontrolu potravin, a to zejména ve vztahu k výrobcům vína z oblasti Porýní-Falc, s akcentem na přidávání aromatických látek do vína (tento důkaz soud nepovažuje za „zásadní“, nicméně potvrzuje, že nejen žalovaná používá metodu zjišťování gama-laktonů za účelem kontroly „nezávadnosti vín“). Soud se zabýval také článkem autorů Liger-Belair, G. a kol.: *Unravelling different chemical fingerprints between a champagne wine and its aerosols*, Serra, S., De Simeis, D.: *Use of *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103) as Whole-Cell Biocatalyst for the Regio- and Stereoselective Hydration of Oleic, Linoleic and Linolenic Acid*, Serra, S. a kol.: *The Fatty-Acid Hydratase Activity of the Most Common Probiotic Microorganisms*, Serra, S., De Simeis, D.: *New insights on the baker's yeast-mediated hydration of oleic acid: the bacterial contaminants of yeast are responsible for the stereoselective formation of (R)-10-hydroxystearic acid*, Tressl, R. a kol.: *Formation of γ - and δ -lactones by different biochemical pathways*. Zde žalobce neuvedl nic konkrétního, čím by zpochybnil použitelnost Metody.
68. Metodu nepovažuje soud za vyvrácenou ani důkazem předloženým žalobcem při jednání dne 9. 2. 2021, a to článkem autorů Boratyński, F. a kol.: *Microbial Kinetic Resolution of*

Aroma Compounds Using Solid-State Fermentation. Jím žalobce chtěl poukázat na složitost problematiky, a že v reálu se mohou vyskytovat i případy přirozené převahy S formy gama-laktonů (S enantiomerů); zároveň to má dokládat, že vědecké poznatky se vyvíjejí, a pokud nebylo něco publikováno, nelze to považovat za důkaz, že to neexistuje. K tomu soud uvádí, že z daného článku vyplývá, že mohou nastat případy převahy S formy, nicméně daná práce se s ohledem na předmět nynějšího sporu věnuje pouze otázce gama-dekalaktonu (z Metodou sledovaných laktonů). Tato práce zmiňuje S enantiomery gama-laktonů v podstatě jen u manga, zatímco u většiny ovoce jde o R formu. Přitom přirozená produkce S enantiomeru dosud není i dle této práce snadno dostupná. Záběr Metody a jí sledované a hodnocené faktory jsou však jiné (širší) než u této žalobcem předložené práce, přičemž ani z této práce nevyplývá přirozená možnost vzniku racemických směsí v takové podobě, jako byla zjištěna u žalobcových vín. Zároveň daná práce sleduje specifické procesy získávání aromatických sloučenin. Žalobce však u svých vín podobné procesy fakticky netvrdí. Indicie, které se z dané práce snad podávají, tak nejsou schopny vyvrátit relevanci Metody, přičemž obecný poukaz na vědecký vývoj a na to, že některé dosavadní vědecké poznatky mohou být do budoucna vyvráceny, nepostačuje k vyvrácení Metody jako takové [ostatně lze snad konstatovat, že obecně ve vědě platí, že žádný dosavadní poznatek není dogma, nýbrž určitá forma „hypotézy“ či teorie, která „čeká“ na svou falzifikaci tak, aby mohla být nahrazena poznatkem opět se více blížícím k objektivnímu poznání skutečnosti – z tohoto hlediska skutečně nelze vyloučit, že i Metoda bude takto falzifikována, avšak pouze tato možnost (obecně otevřená vůči jakémukoli vědeckému poznatku či metodě) nepostačuje k zpochybnění toho kterého závěru či metody; srov. např. Popper, K. R., *Logika vědeckého bádání*. Praha: OIKOYMENH, 1997]. Podobné pak soud uvádí i k žalobcovým námitkám, že i žalovanou prezentované odborné články dokumentují, že gama-laktony mohou ve víně vzniknout přirozenou cestou – jak již bylo řečeno, Metoda sleduje nikoli „vznik“ jednotlivých gama-laktonů, ale u jednotlivých takových laktonů, u nichž vyžaduje přítomnost vícero z nich, sleduje jejich racemizaci, přičemž případné jednotlivé jevy, na které ze sledovaných odborných prací žalobce poukazuje, nezpochybňují Metodu jako takovou. To stejné soud uvádí k žalobcem odkazované práci Dufossé, L. a kol. *Chirality of the γ -Lactones Produced by *Sporidiobolus salmonicolor* Grown in Two Different Media*, popř. k jiným jím uváděným studiím týkajícím se vzniku racemických směsí.

69. 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. Žalobce nedokázal žádnému z těchto článků oponovat nebo jej zpochybnit – nedoložil, 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 žalobce pokusil zpochybnit předložením jiných odborných článků, z nichž mají vyplývat odlišné závěr, mj. těch, na které poukazovala laboratoř Dolmar Innova, u níž si dodavatel žalobce ve Španělsku nechal provést revizní rozbor dodaného vína, případně které byly výsledkem vlastní rešerše. Avšak jak se ukázalo, žádný z těchto článků nebyl způsobitý otrástit základními východisky Metody, jež jsou založena na rozsáhlém vědeckém poznání.
70. Soud připouští, že z odborných článků předložených žalobce 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. Soud vzal v úvahu i vzorky společnosti Vinospol, spol. s r.o., na které žalobce odkazuje a 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). Věrohodně působí i závěry žalované o tom, že porovnání výsledků analýz všech vzorků vín odebraných u žalobce a jeho společníka – společnosti Vinospol, spol. s r.o. (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. 17 vyjádření k žalobě). Žalovaná tedy podle soudu jednoznačně prokázala, že v daných případech došlo k falšování vína přidavkem syntetických aromat.

71. 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-undekalaktomy ani gama-dodekalaktomy 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.
72. Soud nesdílí argumentaci žalobce, že sama Ursula Lampe si ve svém článku a v provedených revizních rozbořech zemského úřadu protiřečí. V revizních posudcích provedených Zemským úřadem pro kontrolu potravin Porýní-Falc (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. Lampe 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 popsáných 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-Falc. Zároveň soud nepovažuje za rozhodnou námitku, že revizní rozbor se týká jiných vín než těch, která náleží žalobci. V daném případě totiž šlo o vína ze souběžně řešené věci společnosti Vinospol, spol. s r.o., jediného žalobcova společníka, u kterých byl zjištěn stejné nedostatky jako u žalobce, přičemž jako přinejmenším podpůrný podklad sloužící k ilustraci správnosti závěrů žalovaného tyto revizní rozborů ob stojí (srov. věc řešená u zdejšího soudu např. pod sp. zn. 30 A 149/2018 a příslušný rozsudek ze dne 26. 11. 2020, č. j. 30 A 149/2018-380).

73. Na okraj pak zdejší soud dodává, že nepovažuje za relevantní námitku týkající se nedostatečné akreditace (Laboratoře) Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Falc. Podrobně a dle názoru soudu dostatečně se k věci vyjádřil žalovaný ve své replice ze dne 26. 1. 2021, na kterou soud odkazuje, přičemž poukázat lze rovněž na formulace dle předmětných revizních rozborů (v jejich závěru) o akreditaci použité metody, resp. Zemského úřadu pro kontrolu potravin Porýní-Falc. Rozsah a zaměření této akreditace [viz formulace „*Průkaz a stanovení aromatických látek v nápojích pomocí GC/MS (screening aromat); Analyt: gaama-laktony*“] je dle soudu na věc přiléhavé a dostačující. V kontextu ostatních podkladů nepovažuje soud za rozhodné a vypovídající zpochybňování odborné erudice paní Ursuly Lampe; např. žalobcem uváděný nedostatečný objem její publikační činnosti není zásadním faktorem (blíže viz vyjádření žalovaného ze dne 26. 1. 2021).
74. Pokud žalobce k prokázání svých tvrzení odkazoval na výsledky rozboru provedeného laboratoří Dolmar Innova, s.l., zde soud ve shodě s 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 přidávané 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.
75. Pokud ve své replice ze dne 21. 1. 2021 žalobce uváděl, že není zřejmé, co má z hlediska žalované prokazovat článek Escudero, A. a kol.: *Characterization of the Aroma of a Wine from Maccabeo. Key Role Played by Compounds with Low Odor Activity*, pak soud k tomu sděluje, že o tuto práci se odůvodnění napadeného rozhodnutí vůbec neopírá. Tímto článkem žalovaná toliko podepřela svá tvrzení v rámci řízení před soudem. To znamená, že rozporování obsahu tohoto článku nemá přímý vztah ani k napadenému rozhodnutí, ani k použité Metodě. Soud nicméně jako ilustrativní považuje odkaz na něj, jak to v řízení před soudem prezentovala žalovaná (viz také replika ze dne 26. 1. 2021), že v příslušném vysoce kvalitním víně z odrůdy Maccabeo s bohatým aroma, jak ho popsali

autoři článku, bylo nalezeno z vyšších laktonů pouze velice malé množství γ -dekalaktonu, a to pod mezí stanovitelnosti Metody.

76. Krajský soud v Brně zde tedy znovu uvádí a shrnuje, že žalobce jednotlivými odbornými články zpochybňuje některé aspekty Metody či její parciální hlediska, ve svém souhrnu však Metoda vychází z toho, že pro závěr o falšování vína musí být zároveň splněno několik podmínek. Takový důkaz, aby souhrnně byla Metoda zpochybněna, však žalobce nepředložil.
77. Soud je přesvědčen, že argumentace žalované o použitelnosti Metody pro prokázání falšování vína přidavkem syntetických aromat je s přihlédnutím ke způsobu, jakým byla v dané věci aplikována, dostatečně přesvědčivá a souladná se stavem vědeckého poznání.

Namítané rozporů protokolů o zkoušce s požadavky normy ČSN

78. Žalobce v žalobě upozorňoval rovněž obecně na rozporů protokolů o zkoušce s požadavky na akreditaci, resp. požadavky stanovenými normou ČSN EN ISO/IEC 17025-2005 (zde soud pro úplnost dodává, že předmětnou normu, stejně jako normu, která ji od 1. 5. 2018 nahradila – ČSN EN ISO/IEC 17025, Všeobecné požadavky na kompetenci zkušebních a kalibračních laboratoří – provedl k důkazu ze systému ASPI při ústním jednání dne 9. 2. 2021; předmětnou normu strany nepředložily a nebyla ani součástí správního spisu, nicméně jí argumentovaly a zdejší soud se jí zabýval již v řízeních o obdobných žalobách společnosti Vinospol, spol. s r.o., které projednával senát 30 A Krajského soudu v Brně).
79. Ani s touto argumentací žalobce se soud neztotožnil. Na str. 4 až 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-laktony 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.
80. 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 až 6 a 22 až 26 vyjádření k žalobě, s nímž se soud ztotožňuje).

81. 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 přídavek 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 %.

Nepostřehnutelnost aromat lidskými smysly

82. Námitku, že přídavek umělých aromat v koncentracích zjištěných žalovanou nedává logický smysl, protože v tomto množství by vůni vína nebyla schopna ovlivnit, uplatnil žalobce poprvé až ve vyjádření před jednáním soudu ze dne 21. 1. 2021. 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 (žalovaná v tomto směru v replice ze dne 26. 1. 2021 uvádí, že žalobce dané tvrzení vyvozoval z článku K.-H. Engela a kol. *Investigation of Volatile Constituents in Nectarines. 1. Analytical and Sensory Characterization of Aroma Components in Some Nectarine Cultivars*; zde soud uvádí, že tento – v daném směru – izolovaný pramen nepovažuje za způsobilý zpochybnit Metodu jako takovou, přičemž je třeba zohlednit, že dle citovaných autorů jsou prahy vnímání pro γ -dekalakton 11 $\mu\text{g/l}$ a pro γ -dodekalakton 7 $\mu\text{g/l}$, zatímco např. v případě protokolu o zkoušce D907-71343/18/A01 jsou zjištěné hodnoty vyšší). 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. Ve stručnosti pak soud odkazuje na zdůvodnění, které k dané námitce podal žalovaný ve svém vyjádření ze dne 26. 1. 2021, a s nímž se soud ztotožňuje.

Prohlášení dodavatele vína

83. Pouhé prohlášení španělského dodavatele nemůže 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 žalobci předmětná vína dodal. Proto soud těmito materiály ani nedokazoval.

VII. Závěr a náklady řízení

84. Soud na základě výše uvedeného uzavírá, že žalovaná odůvodnila oprávněnost použití Metody jak ve vztahu k legislativním požadavkům, tak k jejímu odbornému základu. Žalobce nepředložil 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. Ostatně ke stejnému závěru dospěl krajský soud v rozsudku ze dne 26. 11. 2020, č. j. 30 A 149/2018-380, kde použil společník žalobce – společnost Vinospol, spol. s r.o., obdobnou žalobní argumentaci jako žalobce v nynější věci.
85. 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. Žalobce ve věci úspěch neměl (žaloba byla jako nedůvodná zamítnuta), a proto nemá právo na náhradu nákladů řízení. Žalované, které by jinak jakožto úspěšnému účastníkovi řízení právo na náhradu nákladů řízení příslušelo, náklady řízení nad rámec běžné úřední činnosti nevznikly.

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 19. února 2021

JUDr. Zuzana Bystřická v.r.
předsedkyně senátu