



ČESKÁ REPUBLIKA
ROZSUDEK
JMÉNEM REPUBLIKY

Krajský soud v Brně rozhodl v senátě složeném z předsedy JUDr. Davida Rause, Ph.D., a soudců

Mgr. Kateřiny Kopečkové, Ph.D., a Mgr. Filipa Skřivana v právní věci

žalobce: **Fulmer GmbH. Magyarországi Fióktelepe**
sídlem Vörösmarty út 2438 hrsz., 2336 Dunavarsány, Maďarsko
zastoupen JUDr. Petrem Mrázkem, advokátem
sídlem Pod Klaudiánkou 271/4a, Praha 4

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

o žalobě na ochranu před nezákonným zásahem žalované spočívajícím ve zveřejnění informací pod záznamem ref. č. 23-000472-SZPI-CZ dne 28. 7. 2023 na webových stránkách www.potravinynapranyri.cz, o potravině „Deluxe ACACIA HONEY With Honeycomb, Akátový med s pláství, květový“, jež spočívají ve sdělení, že ačkoliv byl med označen jako „akátový“, laboratorní analýza prokázala, že med byl jiného botanického původu, a údajích o místě kontroly, datu minimální trvanlivosti, obalu, množství výrobku v balení, zemi původu a datu odběru vzorku,

takto:

81/2023

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

Odůvodnění:

I. Vymezení věci

1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci (dále jen „inspektorát“) odebrala dne 28. 2. 2023 v provozovně společnosti Lidl Česká republika v.o.s. (dále jen „kontrolovaná osoba“) vzorek medu. Na základě laboratorního testování inspektorát vyhodnotil, že med nesplňuje podmínky pro označení botanickým původem *akátový*. Inspektorát proto vydal opatření ze dne 27. 4. 2023, č. j. D009-80348/23/C a č. j. D009-80348/23/D (dále jen „opatření“), kterými zakázal kontrolované osobě uvádět med na trh a přikázal zajistit stažení medu ze všech jejích provozoven a vyřadit med z trhu. Na základě kontrolního zjištění žalovaná dne 28. 7. 2023 zveřejnila na svých internetových stránkách v kategorii „falšované potraviny“ záznam, kterým informovala o tom, že žalobcův med byl označen jako „akátový“, laboratorní analýza však prokázala, že med byl jiného botanického původu.

II. Žaloba

2. Žalobce namítá, že zveřejněním záznamu došlo k zásahu do jeho práv, neboť uvádění nepravdivé informace o falšování medu poškozují jeho dobrou pověst a ohrožují jeho podnikatelské aktivity. Záznam je veřejně přístupný všem spotřebitelům, obchodním partnerům a přímým odběratelům žalobce. Záznam obsahuje nepravdivou informaci o tom, že žalobcův med je jiného než deklarovaného původu. Navíc je zveřejněn v sekci *falšované potraviny*, což vyvolává dojem, že se jedná o úmyslné jednání žalobce. Falšování potraviny je totiž běžně chápáno tak, že hodnotnější složka potraviny se úmyslně nahrazuje složkou méně hodnotnou. Záznamu si všimli i zahraniční odběratelé žalobce, kteří po žalobci žádají vysvětlení celé situace a očekávají zajištění nápravy. Žalobce kontaktoval žalovanou a s odkazy na odborné publikace vysvětlil, proč se obsah záznamu nezakládá na pravdě. Informoval žalovanou také o tom, že nechal udělat kontrolní analýzy a vyzval ji ke stažení záznamu. Žalovaná se však věci odmítla zabývat, protože žalobce není kontrolovanou osobou a na informace z kontrol se nevztahuje povinnost mlčenlivosti (což žalobce nepopírá).
3. Žalobcův med není potravinou, která by mohla ohrozit zdraví. Záznam proto není možné zveřejnit na základě § 15 odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (dále jen „zákon o potravinách“), na nějž žalovaná odkazuje ve svém vyjádření k námitkám ke zveřejnění informací.
4. Žalobce nerozporuje právo žalované zveřejňovat informace o výsledcích své činnosti a chránit tak spotřebitele. Má tak však činit pouze v případech, kdy je prokázáno, že potravina je falšovaná nebo zdraví ohrožující. Pro tyto závěry však žalované chyběla opora. Laboratorní analýza, o kterou své závěry opřela, byla nedostatečná. Jakmile žalobce obdržel výsledky kontrolních testů, zaslal je žalované i inspektorátu, aby prokázal, že med pochází z akátu, a že tedy botanický původ uvedený na obalu výrobku je v souladu s požadavky platné legislativy. Žalovaná nereagovala.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

5. Laboratoř Intertek analyzovala pouze některé z požadovaných charakteristik, její jednotlivá zjištění nejsou následována žádným vyhodnocením. Žalovaná ani laboratoř nezdůvodnily, proč nebyla provedena analýza kompletní. K jednotlivým metodám se uvádí buď odkaz na německou normu DIN 10760 či 10964, či interní postup laboratoře bez jakékoli bližší specifikace. Medu jsou ve vztahu k označení *akátový* vytýkány dva nedostatky: 1. slabé organoleptické vlastnosti a 2. nízký obsah pylu akátu. Bližší odůvodnění odmítla laboratoř poskytnout. Uvedla pouze odkaz na odborný článek, který se věnuje charakteristickým znakům akátového medu. Podle hodnot uvedených v literatuře, na kterou odkázala laboratoř Intertek, je požadované procentuální zastoupení pylu akátu ve vzorku buď 20 % nebo 10 %, a to v závislosti na poměru fruktózy a glukózy. Laboratoř však poměr těchto dvou cukrů neanalyzovala. Maďarská studie přitom připouští u akátového medu i 7 % pylových zrn akátu, maďarská právní úprava pak 5 – 15 %.
6. Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony (dále jen „vyhláška o medu“), neobsahuje žádnou závaznou hodnotu, která by určovala množství pylu nezbytné pro označení medu botanickým původem, a nevyplývá z ní, jaké konkrétní organoleptické, fyzikálněchemické a mikroskopické charakteristiky jsou u jednotlivých druhů medů požadovány. Stejně jako směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. 12. 2001, o medu (dále jen „směrnice o medu“), stanovuje pouze obecný požadavek, aby med pocházel zcela nebo převážně z rostliny, jejíž původ je na výrobku deklarován. U řady medů (včetně akátového) pak odborná literatura překročení hranice 50 % pro označení botanickým původem nevyžaduje, neboť tato hranice je s ohledem na specifika některých rostlin, z nichž příslušný nektar pochází, objektivně nedosažitelná. Podle žalobcova názoru podloženého odbornou literaturou přítomnost 9 % akátového pylu ve vzorku spolu se zjištěnými organoleptickými vlastnostmi nemůže vést k jednoznačnému závěru o tom, že med není akátový. Není uvedeno, které organoleptické vlastnosti jsou slabé, ačkoliv žádný ze zjištěných výsledků uvedených ve zprávě o analýze není v rozporu s vlastnostmi typickými pro akátový med.
7. Žalobce uvádí, že v případě akátového medu nelze vycházet pouze z jednoduchého srovnání procentuálního zastoupení pylů. Akát tvoří proti běžnému průměru velmi malé množství pylových zrn. I při minimální kontaminaci vzorku nektarem z rostliny tvořící nadměrné množství pylu dochází ke zkreslení procentuálního zastoupení. Proto je nezbytné zkoumat množství pylových zrn vůči hmotnosti medu, porovnat hodnoty cukrů, elektrickou vodivost a organoleptické vlastnosti. Akátový med se od ostatních medů výrazně odlišuje (např. velmi nízkou elektrickou vodivostí, kapalnou konzistencí po velmi dlouhou dobu, velmi světlou barvou, specifickým poměrem cukrů). Laboratoř Intertek u medu žalobce hodnotila obsah kvasinek – s odhadnutým výsledkem, který pouze popsala hodnotou „nízký“, obsah škrobu, který popsala jako „velmi nízký“. Následně popsala organoleptické vlastnosti vzorku – barva (extra bílá – slovní hodnocení barvy přitom není odbornou metodou, ale metodou komerční, která se používá pouze v rámci dodavatelsko-odběratelského řetězce, odborná veřejnost stanoví škálu barev metodou dle Pfunda v mm, která zjevně provedena nebyla, nicméně i barva extra bílá odpovídá barvě akátového medu), konzistence – kapalná, vůně – typická pro med, chuť – sladká, květová, ovocná, medovicové prvky – krystalická látka (střední množství), spory (malé

81/2023

množství), jiný sediment – včelí chlupy, rostlinná vlákna, elektrická vodivost – 0,13 mS/cm.

8. Je proto třeba provést komplexní analýzu, což laboratoř Intertek neučinila. Botanický původ medu se neprokazuje pouze pylovou analýzou, ale rovněž analýzou minerálních látek, těkavých sloučenin, sacharidů, aminokyselin, fenolických sloučenin a analýzou DNA. Žalobcův med podmínky pro označení „akátový“ splňuje. To potvrdily zkušební protokoly maďarské laboratoře Nébih, německé laboratoře Quality Services International GmbH (dále jen „QSI“), zpráva o analýze francouzské laboratoře AB LABO, dodatek k odbornému stanovisku vypracovaný doc. Ing. A. P., Ph.D., a vyjádření Maďarského národního včelařského svazu.
9. Žalobce namítá, že nebylo prokázáno, že laboratoř Intertek provedla svou analýzu za použití metod, které jsou v souladu s českými právními předpisy. Inspekce prováděla kontrolu medu produkovaného v Maďarsku a dodávaného na český trh. Není proto zřejmé, proč byla analýza prováděna dle německých norem a interním postupem německé laboratoře. Jaké metody byly fakticky použity, není zřejmé, jelikož inspekce ani samotná laboratoř tuto informaci neposkytla. Není zřejmé, zda zaměstnanci laboratoře byli řádně proškolení v souladu s vyhláškou č. 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků a tabákových výrobků (dále jen „vyhláška o metodách zkoušení“), a že bylo při senzorickém hodnocení postupováno v souladu s ČSN ISO EN 8589. Podle žalobce mělo být postupováno podle české normy ČSN 570190. Žalobce závěrem poukazuje také na formální nedostatky opatření o stažení medu a zákazu uvádění medu na trh, která z těchto důvodů nemohla být zákonným podkladem pro zveřejnění napadeného záznamu.

Vyjádření žalované

10. Žalovaná ve svém vyjádření uvádí, že zveřejnění záznamu nesplňuje znaky nezákonného zásahu, jelikož jím žalobce nebyl přímo zkrácen na svých právech ani zásah nebyl zaměřen přímo proti němu. Zveřejněná informace o potravině se dotýkala pouze kontrolované osoby, která uváděla med na trh. Ani na fotografiích medu není výrobce uveden. Ze záznamu nelze nijak zjistit spojitost medu s žalobcem. Také opatření se týkala pouze kontrolované osoby a žalovaná o nich nemusela žalobce informovat ani vydávat opatření obecné povahy. To připadá v úvahu v případě blíže neurčeného okruhu adresátů.
11. Žalovaná odmítla záznam stáhnout, neboť skutečnosti byly zjištěny úřední kontrolou, byly projednány s kontrolovanou osobou a byly zveřejněny na základě právních předpisů. Žalovaná dle § 3 odst. 3 písm. i) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci (dále jen „zákon o SZPI“), poskytuje informace o výsledcích své činnosti důležitých pro ochranu spotřebitele. Na tyto údaje se nevztahuje mlčenlivost. Žalovaná postupovala v souladu s právním řádem, když svá zjištění po právní moci opatření zveřejnila také na webových stránkách.
12. Žalovaná nezkoumala zavinění žalobce. Zařazením do sekce falšovaných potravin varovala spotřebitele před potravinami, které nesplňují požadavky právních předpisů. Med vzniklý mícháním medů různého botanického původu není akátový ani pokud obsahuje množství pylu z akátu dle literatury. Na § 15 odst. 3 zákona o potravinách žalovaná neodkazovala.

81/2023

13. Žalovaná nereagovala na výsledky kontrolních testů, jelikož kontrola byla ukončena uplynutím lhůty k podání námitek. Stejně tak ke zveřejnění záznamu došlo až po uplynutí lhůty pro podání námitek k protokolu a po právní moci opatření.
14. Žalovaná pro pylové analýzy využívá externí laboratoř Intertek, neboť metody této laboratoře jsou řádně akreditované a laboratoř je v souladu s § 3 odst. 3 písm. n) zákona o SZPI určena k provádění rozborů pro úřední kontrolu medů. Zaměstnanci laboratoře Intertek jsou zkušení a vyškolení profesionálové, což lze potvrdit s ohledem na akreditaci a odkazované normy.
15. K námitce žalobce, že ve zprávě o analýze laboratoř Intertek neuvedla, které organoleptické vlastnosti jsou slabé, žalovaná uvádí, že právě chuť byla hodnocena jako sladká, květová a ovocná, což není vlastnost pro akátový med typická. Proto byly organoleptické vlastnosti medu popsány jako „slabé“. Tento hodnotící závěr ohledně chuti koresponduje i se závěry laboratoří Nébih a AB LABO, které doložil žalobce. K námitce neprovedení úplné analýzy medu žalovaná uvádí, že byla změřena elektrická vodivost a přítomnost cizích cukrů. Kontrolovaná osoba pak byla stručně vyrozuměna o vyhovujícím výsledku. S ohledem na zjištěný obsah pylu akátu 9 % bylo přesné zjištění nadbytečné, jelikož i při vyšším poměru fruktózy a glukózy musí být přítomnost akátu alespoň 10 %. Přesná hodnota nebyla zjišťována také proto, že významnou pylovou složkou v medu byl pyl netvařce, který má podobné hodnoty vodivosti a poměru fruktózy a glukózy. Laboratoř Intertek zjistila v předmětném vzorku jiné zdroje než akát a v kontextu se zjištěnými organoleptickými vlastnostmi dospěla k závěru, že med není akátový. Žalovaná nerozporuje rozdílnou produkci pylů různých rostlin. Množství akátového pylu však bylo vzhledem k ostatním zastoupeným pylům příliš malé. Žalovaná odkazuje na odbornou literaturu a uvádí, že obecně by v akátovém medu měl být pyl akátu zastoupen alespoň 20 %. Totožnou hranici již stanovilo například Srbsko a Chorvatsko. Této hranici se posuzovaný vzorek ani neblíží. Existují sice i odborné práce či legislativa, dle nichž postačí nižší pylové zastoupení. To je však nutné posuzovat vždy i v souvislosti se zastoupením jiných pylů a s organoleptickými vlastnostmi medu.
16. Žalovaná se vyjádřila také k jednotlivým protokolům o analýzách, které žalobce předložil, a také k odborné literatuře, na kterou odkazoval. Vysvětlila, proč s jejich závěry nesouhlasí nebo proč na jejich základě nelze učinit závěr, že med je akátový.

Replika žalobce

17. Žalobce podal před jednáním k vyjádření žalované obsáhlou repliku. Uvádí, že botanický původ jednodruhového medu se hodnotí ve vzájemných souvislostech, kdy se provádí senzorická analýza (ke zjištění organoleptických vlastností vzorku medu, tedy chuti, barvy, vůně a konzistence), pylová analýza (kvalitativní, kvantitativní) a fyzikálně-chemická analýza. Zjištěné charakteristiky se uvádí v určitém rozpětí a rozmanitosti, která závisí na konkrétních klimatických a geografických podmínkách, kdy i med z jednoho a téhož místa se může ve svých charakteristikách i v letech po sobě bezprostředně jdoucích výrazně odlišovat. Z vyjádření laboratoře Intertek není vůbec zřejmé, z jaké lokality a jakého roku pocházely referenční vzorky, s nimiž byl vzorek medu žalobce porovnáván, tedy zda měla laboratoř k dispozici i maďarské akátové medy produkované v roce 2022, s nimiž mohla vzorek Medu porovnat.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

18. Organoleptické vlastnosti testovala laboratoř Intertek podle německé normy pro senzoriku všech potravin bez zaměření na med. Ze zprávy laboratoře dle žalobce nevyplývá, které organoleptické vlastnosti jsou slabé a s jakými hodnotami byly porovnávány. Vzorek medu žalobce přitom odpovídá akátovému medu barvou i chutí, žalobce polemizuje s názvoslovím použitým laboratoří Intertek, tj. že i když termín „květová“ může být použit pro akátový med obecně, v ústavu Intertek popisuje pachův této odrůdy medu (pro výraznější květinovou chuť používá laboratoř termín „květová“ [„bloomy“ for a stronger flowery taste]).
19. Závěry laboratoří Nébih a QSI žalovaná dezinterpretuje. Organoleptické vlastnosti plně odpovídají akátovému medu i dle názoru akreditované laboratoře Eurofins. Závěry senzorické analýzy žalobce poté relativizuje s ohledem na subjektivitu hodnocení.
20. Žalobce opakuje, že zásadní je provedení kvantitativní analýzy, kterou německá norma nezná, přičemž odborná literatura ji v některých případech jednoznačně doporučuje. Doc. P. provedl na objednávku žalobce kvantitativní analýzu vzorku medu odebraného ze stejné šarže a dospěl k závěru, že obsahoval celkem 4952 pylových zrn na 1 gram, z čehož 540 bylo trnovníku akátu, což při následném přepočtu odpovídalo 10,9 %, tedy byla dosažena hodnota požadovaná i laboratoří Intertek dle jí vybrané odborné literatury. Laboratoř AB LABO automaticky provedla kvantitativní pylovou analýzu s výsledkem 11 %, které se prakticky rovnají výsledku zjištěnému doc. P. (10,9 %).
21. Laboratoř AB LABO rovněž vychází ze stejné studie jako laboratoř Intertek, tedy z práce Beckh&Camps, v níž je připuštěn i limit 10 % při dodržení stanoveného poměru fruktózy a glukózy. Pokud pak žalovaná uvádí, že laboratoř QSI zjistila pouze 6 % pylu trnovníku akátu, pak hrubě dezinterpretuje výsledky v protokolu uvedené, neboť 6 % dosahoval vzorek pouze před vyřazením pylu rostlin bez nektaru. Po tomto vyřazení vzorek obsahoval 10 % pylu trnovníku akátu a byl shledán jako akátový.
22. Dle žalobce nelze ani z odborné literatury dovozovat, že med nebyl získán pouze v období kvetení akátu. Žalobcův med mohl taktéž být kontaminován pylem z plástů použitých v minulosti.
23. Žalobce dále uvádí, že vzorky medů odebral přímo z medů stažených na základě opatření žalované za účasti notáře, který převzetí zaznamenal formou notářského zápisu a potvrdil, že balení byla neporušená. Pochází ze stejné šarže č. 2MAP069. V případě laboratoře QSI došlo pouze k administrativní chybě při sepisu zkušebních protokolů ohledně velikosti balení – bylo testováno balení 500 g. Žalobce předkládá verzi 0 protokolu, která byla vypracována dne 22. 8. 2023 poté, co byla provedena první dílčí analýza, a to analýza senzorická. Každá z analýz provedená laboratoří QSI byla provedena akreditovanou metodou.
24. Laboratoř Nébih provozuje Národní úřad pro bezpečnost potravin, tedy maďarský národní úřad sledující bezpečnost a nezávadnost potravin, a navíc se jedná o národní referenční laboratoř. Maďarsko je jedním z mála významných producentů netvařcového medu a že jeho laboratoře i kontrolní orgány mají oproti žalované významně větší zkušenost s medy netvařcovými obecně a maďarskými akátovými medy. Jsou tedy lépe než žalovaná (která navíc potřebnou akreditaci sama nemá a musí všechny analýzy zadávat externě) schopni posoudit charakteristiky obou medů.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

25. Pokud žalovaná zmiňuje slabé organoleptické vlastnosti Medu, pak žalobce dále dokládá Zprávu č. 826443/1 akreditované maďarské laboratoře Eurofins ze dne 21. 8. 2023, v níž jsou uvedeny výsledky senzorické analýzy vzorku Medu s tím, že podle názoru této akreditované laboratoře má „výrobek harmonickou vůni typickou pro akátový med, chuť je sladká a intenzivní, typická pro akátový med, neobsahuje žádnou cizí chuť ani příchutí související se zkažením“.
26. Rovněž dle doporučení Komise ze dne 12. 3. 2015 má být zjišťována relativní četnost pylu v souladu s prací Harmonized methods of melissopalynology, která uvádí, že v některých případech je nezbytné provádět kvantitativní pylovou analýzu. Německá DIN norma upravuje pouze dílčí pylovou analýzu a neodpovídá tak doporučením autorů práce. Také ČSN norma alespoň zmiňuje nutnost provádění kvantitativní analýzy.
27. Žalobce dále doplňuje, že žalovaná nevysvětlila, proč zcela ignorovala požadavky vyplývající z maďarské legislativy v situaci, kdy česká právní úprava žádné konkrétní limity pro organoleptické vlastnosti a pylové zastoupení nestanoví. Med je zbožím, který obsahuje harmonizované i neharmonizované aspekty, s nimiž je třeba se vypořádat v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/515 ze dne 19. 3. 2019 o vzájemném uznávání zboží uvedeného v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě a o zrušení Nařízení (ES) č. 764/2008 (dále jako „Nařízení o vzájemném uznávání“) a v souladu s § 11a zákona o potravinách, což však žalovaná neučinila. Žalovaná se při posuzování žádosti žalobce o vydání souhlasu s uvedením medu zpět na trh vůbec nezabývala tím, že med svými parametry splňuje podmínky medu zvláštní kvality podle maďarské směrnice.

Posouzení věci krajským soudem

28. Žaloba byla podána včas [§ 84 odst. 1 zákona č. 150/2002 Sb., soudního řádu správního (dále jen „s. ř. s.“)], osobou k tomu oprávněnou (§ 82 odst. 1 s. ř. s.).
29. Žaloba **není** důvodná.
30. Zdejší soud se nejprve zabýval podmínkami řízení o žalobě na ochranu před nezákonným zásahem. Nejvyšší správní soud v rozsudku ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019 – 32, dospěl k závěru, že pokud Státní zemědělská a potravinářská inspekce zveřejní informaci o výsledku své kontrolní činnosti, lze toto zveřejnění napadnout žalobou na ochranu před nezákonným zásahem, pokynem nebo donucením správního orgánu. V řízení o takové žalobě vypořádá soud také případně uplatněnou námitku věcné nesprávnosti zveřejněného kontrolního zjištění. Na věci nic nemění ani odlišnost s nyní posuzovanou věcí, ve které žalobcem není kontrolovaná osoba, nýbrž výrobce a dodavatel potraviny, které se informace týká. Žalobce totiž prokázal, že lze dovodit, kdo je výrobcem potraviny, i když nebyl v záznamu přímo uveden. Doložil e-mailovou komunikaci s obchodním partnerem požadujícím po žalobci vysvětlení stran napadeného záznamu. Lze tedy mít za to, že přinejmenším v dotčených obchodních kruzích je možné spojitost mezi dotčeným medem a žalobcem vysledovat. Také není vyloučeno, že i spotřebitelé mohou na základě zveřejněné fotografie konkrétní med rozpoznat a při nákupu se mu vyhnout. To, že není žalobce v záznamu jmenovitě uveden, tedy neznamená, že by záznam vůči němu nemohl mít povahu nezákonného zásahu.

81/2023

31. Nejvyšší správní soud se v odkazovaném rozhodnutí zabýval také otázkou, zda je žalovaná obecně oprávněna zveřejňovat informace o výsledcích své kontrolní činnosti na jí provozovaných webových stránkách. Dospěl k závěru, že žalovaná na základě § 3 odst. 3 písm. i) zákona o SZPI ke zveřejnění informací o kontrolní činnosti na webových stránkách oprávněná je.
32. Namítá-li žalobce, že zařazení záznamu v kategorii *falšované potraviny* může vést veřejnost k podezření, že žalobce v medu úmyslně nahradil dražší či kvalitnější složku jinou složkou, soud této námitce nepřisvědčil. Žalovaná při informování spotřebitele prostřednictvím portálu www.potravinynapranry.cz rozděluje záznamy o nevyhovujících parametrech jednotlivých potravin do tří kategorií. Toto rozdělení do kategorií je již z povahy věci určitým zjednodušením, které umožňuje spotřebiteli snadnější orientaci. Význam daných kategorií je na portálu popsán. Jedná se o nebezpečné potraviny (potraviny, u kterých bylo zjištěno porušení povinnosti dodržet požadavky na bezpečnost potravin stanovené právním předpisem), nejakostní potraviny (nejsou v souladu s požadavky právních předpisů na jakost nebo neodpovídají jakosti deklarované výrobcem, nicméně zjištěné vady charakter potravin výrazně nemění) a falšované potraviny (ty potraviny, u kterých se zjištěná vada týká samé podstaty, charakteru nebo původu potraviny, včetně zásadních porušení požadavků právních předpisů na jakost potravin, o falšování potravin hovoříme mimo jiné i tehdy, pokud je zákazník při nákupu potraviny uváděn v omyl, například tím, že jsou mu zamlčeny nebo zkresleny důležité informace o složení potraviny nebo o jejím původu).
33. Žádná z uvedených kategorií nepracuje s pojmem zavinění, a to ani ze strany toho, kdo uvedl potravinu na trh, ani toho, kdo je jejím výrobcem. Tomu odpovídá i obsah záznamu v nynější věci. Žalovaná v něm pouze věcně a stručně informovala veřejnost o výsledcích kontroly. Skutečnost, že by žalobce či kdokoliv jiný úmyslně med ředil nebo jinak upravoval, žalovaná ani nenaznačila. Informovala toliko o tom, že med je na základě vyhodnocení laboratorních rozborů jiného botanického původu (než akátového), aniž by z toho vyvozovala právní důsledky. Také dle Nejvyššího správního soudu lze obecnou povahu informací a způsob jejich zveřejňování žalovanou demonstrovat i samotným názvem stránky, znějícím „Potraviny na pranýři“, nikoli „Výrobci“, „Dovozci“ nebo snad „Provozovny na pranýři“. Pokud si již na základě takto nestranně podaných a fakticky zaměřených informací učiní spotřebitelé úsudek o poctivosti toho kterého kontrolovaného subjektu, bude se jednat toliko o sekundární důsledek počínání žalované, který nemusí vůbec nastat, a nastane-li, musí ustoupit zákonem preferované ochraně zájmů spotřebitele (srov. rozsudek Nejvyššího správního soudu ze dne 10. 6. 2020, č. j. 2 As 291/2019 – 32).
34. Jádrem žalobních námitek spočívá v tom, že se zveřejněná informace nezakládá na pravdě, a dochází tak k zásahu do žalobcovy obchodní pověsti. Částí námitek žalobce zpochybňuje, zda měla žalovaná pro závěr o botanickém původu medu dostatečné podklady.
35. Zde je třeba předeslat, že v řízení o žalobě na ochranu před nezákonným zásahem se soud ve správním soudnictví nachází v pozici soudu nalézacího. To se projevuje mimo jiné ve zvýšené míře odpovědnosti účastníků řízení za zjištění skutkového stavu oproti řízení o žalobě proti rozhodnutí správního orgánu dle § 65 a násl. s. ř. s., kde ve správním řízení (zejména v tom zahájeném z úřední povinnosti) je řádně zjištěný skutkový stav odpovědností správního orgánu. Zjednodušeně řečeno, v nynější věci nepostačí žalované

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

odkázat na průběh předchozího řízení (neboť žádné neproběhlo), stejně tak žalobce nemůže uspět toliko s námitkami, že žalovaná svůj postup dostatečně neodůvodnila (neboť žalovaná nevydala žádný formalizovaný úkon, jehož nezbytnou součástí by bylo odůvodnění).

36. Konkrétně ve vztahu ke zveřejnění informací o potravinách dle § 3 odst. 3 písm. i) zákona o SZPI platí, že žalovaná pro zveřejněné informace musí mít odpovídající skutkový podklad. Primárně je proto na žalované, aby existenci takového podkladu prokázala, tj. aby prokázala vhodný výběr laboratoře, použitých metod a průkaznost laboratorních výsledků, ze kterých vycházela. Pokud toto důkazní břemeno žalovaná unese, je na žalobci, aby případně průkaznost podkladů, o které žalovaná zveřejnění informace opírá, vyvrátil nebo alespoň relevantně zpochybnil (srov. rozsudek Nejvyššího správního soudu ze dne 9. 11. 2021, č. j. 2 As 372/2020 – 37). Podstatné je, jaká zcela konkrétní zpochybňující skutková tvrzení žalobce uplatní a jaké konkrétní důkazy na podporu svých konkrétních skutkových tvrzení navrhne.
37. Je tedy třeba nejprve objasnit, zda výsledky laboratorní analýzy zpracované laboratoří Intertek ob stojí jako dostatečný podklad pro zveřejnění informací o žalobcově medu. Žalobce v tomto ohledu namítá, že není zřejmé, jaké metody laboratoř použila, zda jsou tyto metody v souladu s požadavky českého právního řádu, zda zaměstnanci laboratoře byli řádně proškoleni v souladu s vyhláškou o metodách zkoušení, a zda bylo při senzorickém hodnocení postupováno v souladu s normou ČSN ISO EN 8589. Dle žalobce nebyla provedena komplexní analýza, v rámci pylové analýzy byla namísto kvantitativní analýzy provedena nedostatečná kvalitativní analýza, a závěry laboratoře jsou nedostatečně odůvodněné. Laboratorní analýza měla být dle žalobce provedena podle mezinárodních oficiálních metod AOAC, jímž odpovídá česká norma ČSN 570190.
38. Zdejší soud zprávou o analýze laboratoře Intertek dokazoval. Je v ní uvedeno, že všechny části analýzy probíhaly akreditovanými metodami [označeno (a)]. U jednotlivých částí je uvedena metoda s odkazem na příslušnou technickou normu. U odhadu obsahu kvasinek je uvedena norma DIN 10760, v případě organoleptických vlastností, obsahu medovicových prvků a jiného sedimentu norma DIN 10964. Výjimkou je zjišťování obsahu škrobu, které probíhalo podle interního postupu, a elektrické vodivosti, kde odkaz na technickou normu chybí. Dle soudu je však nutné vzít v potaz, že tyto vlastnosti nebyly podkladem pro závěr o nesprávně uvedeném botanickém původu medu.
39. Těmi byl nízký obsah pylu akátu (v kontextu zastoupení jiných pylů) a chuti, která nedostatečně vykazovala znaky akátového medu. U relativní distribuce pylu je uvedena norma DIN 10760. V pravém dolním rohu zprávy o analýze je identifikována akreditace DAKKS podle DIN EN ISO/IEC 17025, což je německá varianta české normy ČSN EN ISO/IEC 17025. Obě jsou verzí evropské normy EN ISO/IEC 17025:2017. Na webových stránkách poskytovatele akreditace www.dakks.de je pak veřejně dostupný akreditační certifikát, akreditace laboratoře Intertek se nachází i ve spise, který žalovaná předložila soudu spolu s vyjádřením k žalobě. Soud má proto akreditaci laboratoře Intertek a jejích metod za prokázanou. Co se týče jednotlivých kategorií, do kterých laboratoř pylu třídila, ta je stanovena podle článku Louveaux J., Mauritio A., Vorwohl., *Methods of Melissopalynology*. *ee World* 59(4) s. 139-157, jak laboratoř Intertek vysvětlila v prohlášení

81/2023

ze dne 24. 10. 2023. Jedná se navíc jen o formální úpravu dat, která nemá na celkový závěr analýzy žádný vliv.

40. Nelze proto přisvědčit žalobci, že by nebylo zřejmé, jaké metody byly využity. Podrobnosti o metodách a konkrétních postupech žalobce mohl získat z příslušných norem. Není běžné, aby byly uvedeny v samotném protokolu, jelikož by jej učinily značně rozsáhlým a nepřehledným. To potvrzují i protokoly předložené žalobcem, které podrobnosti o metodách a postupech také neobsahují. Jelikož bylo možné zjistit, jakými metodami laboratoř Intertek postupovala, mohl žalobce zcela konkrétně namítat, v čem jsou podle něj tyto metody nevyhovující.
41. Postup dle německých norem lze dle zdejšího soudu hodnotit jako přijatelný. Podle § 4a odst. 3 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, se splnění zahraniční technické normy přejímající v členských státech Evropské unie harmonizovanou evropskou úpravu považuje za splnění požadavků technických předpisů, k nimž se tyto normy vztahují. Laboratoř Intertek postupovala podle normy DIN 10964:2014, ta pak nařizuje provedení senzorických zkoušek ve zkušební místnosti dle normy DIN ISO 8589 a kvalifikaci posuzovatelů dle normy DIN EN ISO 8586. Jak žalovaná vysvětlila, normy DIN EN ISO 8589 a DIN EN ISO 8586 jsou převzaté normy systému EN a ISO do německého systému norem (DIN) obdobně, jako jsou české normy ČSN EN ISO 8589 a ČSN EN ISO 8586 výsledkem převzetí těchto norem do českého systému norem (ČSN). Požadavky kladené na analýzu vyhláškou o metodách zkoušení lze tedy považovat u předmětné analýzy za splněné.
42. Pokud by správní orgány a laboratoř postupovaly podle normy ČSN 570190, jak požaduje žalobce, jeho med by jako akátový nemohl obstát. Norma totiž explicitně stanoví požadavek na minimální procentuální zastoupení pylu akátu v akátovém medu na 35 %. Žalobcův med by tak neobstál dle žádné z analýz.
43. Žalobce namítá, že analýza provedená laboratoří Intertek proběhla *způsobem a v rozsahu, které jsou v rozporu s příslušnými profesními standardy*. Nebyly vyhodnoceny jednotlivé zjištěné parametry. Zpráva o analýze vůbec neuvádí, zda byly prováděny testy fyzikálně chemických vlastností medu. Analýza nebyla kompletní. Aby byly závěry laboratorní analýzy relevantní, bylo by nezbytné původ medu zkoumat za použití vztahu množství pylových zrn a hmotnosti medu, porovnáním hodnot cukrů, elektrické vodivosti a organoleptických vlastností.
44. Podle § 9 odst. písm. c) vyhlášky o medu *může být označení medu, s výjimkou filtrovaného a pekařského medu (průmyslového medu), doplněno druhem rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající organoleptické, fyzikálněchemické a mikroskopické charakteristiky*. Uvedené ustanovení obsahově vychází z čl. 2 bodu 2 písm. a) směrnice o medu, podle něhož *kromě filtrovaného medu a pekařského medu lze názvy výrobků doplnit informacemi o původu květů nebo částí rostlin, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného zdroje a má organoleptické, fyzikálně-chemické a mikroskopické vlastnosti odpovídající tomuto zdroji*.
45. Z citovaného ustanovení je zřejmé, že aby mohl být med označen druhem rostliny, z níž pochází, musí splňovat uvedené podmínky kumulativně. Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost medu jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2 vyhlášky o medu.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

Uvedené se však týká pouze medu květového, nikoliv konkrétních typů medu dle botanického původu. Specifické podmínky pro akátový med právní řád nestanovuje.

46. Podle zprávy o analýze č. 2303150714 vyhodnotila laboratoř Intertek vzorek žalobcova medu tak, že „lze medovou část vzorku označit jako „květový med“. Vzhledem k nízkému obsahu pylu a slabým organoleptickým vlastnostem ho nelze nazvat „akátovým medem“. Medu jsou tak vytyčány dva nedostatky: 1. slabé organoleptické vlastnosti a 2. nízký obsah akátového pylu. Platí přitom, že ani dosažení minimálního požadovaného množství pylu pro akátový med samo o sobě nezaručí, že je med skutečně akátový. Musí být posouzen také vliv přítomnosti ostatních rostlinných zdrojů. Žalovaná uvedla, že v případě žalobcova medu ostatní rostlinné zdroje významně ovlivnily i organoleptické vlastnosti vzorku, a med tak již nebyl převážně nebo zcela ze zdroje akát, protože nechutnal jako med akátový. V chuti byly rozeznatelné i jiné rostlinné zdroje. Ze zdrojů jiných než akát je nejvýznamnější příměs zdroje *Amorpha* (netvařec) ve výši 22 %, *Salix* (vrba) ve výši 20 %, *Brassicaceae* (brukvovité, řepka) ve výši 18 %, *Pyrus/Prunus* (ovocné stromy) ve výši 16 % a *Gledista* (dřezovec) ve výši 4 %. *Salix* a *Brassicaceae* přitom patří mezi tzv. over-represented zdroje. Jak uvedla žalovaná, dle maďarské práce *Quality Evaluation of Light and Dark-Colored Hungarian Honeys, Focusing on Botanical Origin, Antioxidant Capacity and Mineral Content*, má netvařcový med podobnou vodivost i poměr fruktózy a glukózy jako akátový med. Příměs takového medu je zjištělná hlavně mikroskopickou analýzou. Pokud se sečtou všechny příměsi zjištěné pylovou analýzou, lze dospět k závěru, že se nejedná o med zcela nebo převážně ze zdroje akát.
47. Z uvedeného vyplývá, že řádně akreditovaná laboratoř metodami souladnými s požadavky českého právního řádu dospěla na základě provedených rozborů k závěru, že podmínky pro označení botanického původu (akátový med) nebyly splněny. Laboratoř přitom vycházela jak ze slabých organoleptických vlastností, tak zastoupení pylu akátu (v kontextu ostatních zastoupených pylů). Zdejší soud by si jistě dovedl představit podrobnější a preciznější hodnocení organoleptických vlastností ze strany laboratoře Intertek, nicméně i přes tuto dílčí zkratkovitost souhrnný závěr ob stojí. Ani závěry stran hodnocení chuti medu pak nejsou v příkrém rozporu s výsledky analýz předložených žalobcem.
48. Žalobce žalované vytyká, že nebyla provedena kvantitativní analýza medu, tedy stanovení množství pylových zrn na gram medu. Ani v jedné z analýz, které předložil žalobce, však takto stanovené množství pylových zrn není. Pokud žalobce považuje tento druh analýzy za stěžejní pro ověření botanického původu medu, není soudu zřejmé, proč v rámci zadaných analýz tento parametr nezjišťoval. Kvalitativní analýza je přitom jednou z harmonizovaných metod melissopalynologie tak, jak je popisuje žalobcem odkazovaná odborná publikace *Harmonized methods of melissopalynology*. Ta sice zároveň uvádí, že pro správné určení botanického původu je třeba vzít v úvahu také senzorycké a fyzikálně-chemické vlastnosti medu a v některých případech také absolutní počet rostlinných prvků (získaných kvantitativní analýzou). O jaké případy se však jedná se z dané publikace není možné dozvědět.
49. Tuto úvahu lze vztáhnout i k ostatním námitkám zpochybňujícím analýzu laboratoře Intertek. Žalobce namítá, že nebyla provedena komplexní analýza a některé parametry vůbec nebyly zjišťovány. Dané parametry však nebyly zjišťovány ani během analýz
- Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

zadaných samotným žalobcem, a ani žalobce konkrétně neuvádí, které další parametry jsou podle něj zásadní, a jaký je jejich význam (s výjimkou poměru fruktózy a glukózy a elektrolytické vodivosti, viz dále). Nic bližšího v tomto směru žalobce nesdělil ani v průběhu jednání.

50. Žalovaná souhlasí s žalobcem, že akátový med vzhledem k nízké produkci pylových zrn a vysoké produkci nektaru obvykle mívá nižší zastoupení pylu. Laboratoř Intertek však vyloučila pyly rostlin bez nektaru a započítala pouze relativní distribuce pylů nektarodárných rostlin (žalobce sice v replice uvádí, že vrba neprodukuje nektar a proto byla vyřazena z výsledků laboratoře QSI, toto tvrzení ovšem ničím podloženo není). Žalovaná také vysvětlila, že „*V případech, kdy je přítomen nadměrně zastoupený zdroj a vyskytuje se v zastoupení pylů ve vzorku ve významném množství, lze jej z celkového součtu vyloučit, pouze pokud je v něm patrný příspěvek zdroje uvedeného na etiketě (v tomto případě akát). Jakým způsobem se z počítání vyloučí pyly over-represented pylů je popsáno ve výše uvedené práci Louveaux, J., et al. (1978) ("Methods of melissopalynology", která je uvedena v DIN 10760 v seznamu literatury. O vylučování pylů se píše na str. 145 práce v kapitole 3.721.1 Over-represented pollens. U námi odebraného vzorku nebylo třeba vyloučovat pyly over-represented zdrojů (Salix a Brassicaceae), protože zdroj akát nebyl ve vzorku zřetelně patrný.*“ Laboratoř tedy postupovala podle akreditované metody, která přepočítá pylových zrn na gram medu nevyžaduje, a žalovaná tento postup dodatečně vysvětlila.
51. Kvantitativní analýza, jejíž absenci žalobce protokolu laboratoře Intertek primárně vytýká, je založena na zaznamenání počtu pylových zrn a rostlinných elementů na filtru (jedná se o metodu stanovující množství pylových zrn na 1 gram, příp. 10 gramů, medu). Naproti tomu analýza kvalitativní, kterou laboratoř Intertek provedla, určuje relativní zastoupení jednotlivých druhů pylových zrn ve vzorku nejčastěji 500 – 1000 odebraných zrn (zpravidla získaných odstředěním). Mezi žalobcem a žalovanou není sporu o tom, že laboratoř Intertek ve vztahu k posuzovanému vzorku realizovala toliko analýzu kvalitativní, zatímco analýzu kvantitativní neprovedla. Soudním spisem prochází vyjádření žalobce a žalované, v nichž se obě strany k rozdílům mezi oběma analýzami vyjadřují; zatímco žalobce dovozuje obligatorní povahu kvantitativní analýzy pro učinění jednoznačného (nezpochybnitelného) závěru o botanickém původu medu, žalovaná (zejména při jednání) poukazuje na její (v praxi) spíše ojedinělé využití ve specifických situacích. Zdejší soud má za prokázané, že analýza kvalitativní představuje při interpretaci botanického původu medu nezbytnou (esenciální) součást posouzení, zda kontrolovaný vzorek odpovídá deklarovanému botanickému původu, či nikoli. Na kvantitativní analýzu dle předložených podkladů většina odborné veřejnosti nahlíží spíše jako na analýzu pomocnou, jejíž provedení principiálně není pro určení botanického původu medu nezbytné, avšak současně může být její použití namísto (vhodné) tehdy, jedná-li se o případ hraniční (sporný).
52. Podstatné z tohoto pohledu pro zdejší soud je, že žalobce v průběhu celého řízení před soudem, i při jednání soudu, setrval na závěru, že žalovanou kontrolovaný vzorek představoval právě případ hraniční, a proto byla žalovaná dle jeho přesvědčení povinna určit také absolutní počet pylů prostřednictvím kvantitativní metody. Zdejší soud však tento názor žalobce nesdílí, a to nejen proto, že z analýz zadaných žalobcem určení absolutního počtu pylů prostřednictvím kvantitativní metody nevyplývá, nýbrž i z jiných

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

důvodů. Dovojuje-li totiž žalobce, že se v nyní posuzované věci jednalo o případ hraniční odůvodňující nezbytnost provedení kvantitativní analýzy, pak taková skutečnost z ničeho neplyne. Laboratoř Intertek posuzovala organoleptické vlastnosti kontrolovaného vzorku, které vyhodnotila jako slabé a provedla kvalitativní analýzu, z níž vyplynulo, že pyl akátu je ve vzorku nedostatečně zastoupen (9 %) a současně je přítomna významná příměs pylu z jiných rostlinných zdrojů, zejména netvařce křovitého (ve výši 22 %). Přistoupila-li přitom laboratoř Intertek k provedení dvou esenciálních (a jako jediných „obligatorních“) analýz pro určení botanického původu medu, pak v dostatečných a dobře hájitelných souvislostech dospěla k přesvědčivému a odůvodněnému závěru, že se nejedná o med zcela či převážně z akátu.

53. Nedostatek analýzy spatřuje žalobce také v tom, že nebyl zohledněn vliv plástve, resp. nebylo zjišťováno, že vliv nemá. Laboratoř Intertek ve svém prohlášení ze dne 24. 10. 2023 uvedla, že podle ní plástev (pokud je stejného botanického původu jako med) nemá na zkoumání botanického původu vliv. Vosk z plástve se významně nepodílí na chuti medu. Plástve navíc obsahují med. Pokud byla plástev z akátového medu (jinou plástev by neměl žalobce do medu přidat), nemohla vzorek ovlivnit. Žalobce přitom nedoložil, že by plástev měla ovlivnit analýzu botanického původu. Stejně tak žádná z laboratoří, jejichž protokoly žalobce předložil, nekonstatovala vliv plástve na závěry analýzy. Nelze na jednu stranu kritizovat absenci údajů ve zprávě o analýze, která byla podkladem pro zveřejnění záznamu žalovanou, a vyvozovat proto její nedostatečnost, a na druhou stranu předkládat protokoly bez těchto údajů a dovolávat se jejich závěrů. Soud pak obecně nepovažuje za nedostatek laboratorní analýzy, pokud v protokolu o ní nejsou uvedeny okolnosti, které nemají na analýzu vliv. Správná je také úvaha žalované, že pokud by měla plástev ovlivnit vlastnosti medu v neprospěch určení botanického původu uvedeného na etiketě, nelze to přičítat k tíži jí, ale naopak žalobci. Obecně samozřejmě nelze vyloučit kontaminaci medu pylem z plástve, z níž byl v minulosti vytáčen med jiného botanického původu (což žalobce dokládá odbornou literaturou). Že by k něčemu takovému v nynější věci došlo ovšem z žádných podkladů neplyne. Pouhá hypotetická možnost pro zpochybnění závěrů analýzy laboratoře Intertek není dostačující.
54. Zdejší soud nedospěl k závěru, že by byla laboratorní analýza, ze které žalovaná vycházela, provedena v nedostatečném rozsahu nebo nesprávnými postupy. Pokud jde o žalobcovy pochybnosti o rozsahu analýzy, soud nepovažuje za pochybení, že ve zprávě není uvedeno, proč nebyly prověřeny další parametry medu. Pokud na základě relativního zastoupení pylu v kontextu s ostatními zastoupenými pyly, a současně na základě organoleptických vlastností lze dojít k závěru, že nejsou splněny podmínky pro označení medu jako jednodruhového, není třeba provádět další analýzu. Žalovaná navíc vysvětlila, že byl proveden také rozbor přítomnosti cizích cukrů, výsledky však byly vyhovující, a proto o nich byla kontrolovaná osoba pouze informována. S odkazem na odbornou literaturu také vysvětlila, že zkoumání fyzikálně chemických vlastností nedokáže rozlišit mezi navzájem podobnými akátovými a netvařcovými medy. V posuzovaném případě, kdy vzorek obsahoval poměrně velké množství pylu netvařce, proto nelze těmito metodami medy rozlišit. Soud se neztotožnil ani s tvrzeným nedostatkem spočívajícím v absenci vyhodnocení jednotlivých částí analýzy. Lze se totiž ztotožnit s žalovanou, že nemá smysl vyhodnocovat každý parametr samostatně. Závěr o botanickém původu je totiž nutné postavit na souhrnu zkoumaných parametrů.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

55. Žalobce zpochybňuje také závěr, že pyl akátu byl ve vzorku nedostatečně zastoupen. Není však na zdejším soudu, aby stanovil závaznou hodnotu obsahu pylu akátu v akátovém medu. Může v tomto případě pouze posoudit, zda laboratoř vycházela z hodnot, které zřejmě neodpovídají stavu poznání (odborné literatuře) nebo se přičí logice věci. Pokud tomu tak není, lze po skutkové stránce vycházet z výsledků analýzy provedené (pro zjištění posuzovaných skutečností) akreditovanou laboratoří. Zastoupení pylu akátu nadto bylo zkoumáno také s ohledem na zastoupení ostatních pylů.
56. Soud se seznámil s odbornou literaturou, na kterou odkazují žalobce a žalovaná, a jejíž obsah je i podle vyjádření obou stran u jednání nesporný. Ta ovšem neprokazuje, že hodnoty, ze kterých vycházela laboratoř Intertek, odporují současnému stavu poznání. Obecně je pro označení medu jako akátového požadováno alespoň 20 % zastoupení pylu akátu. Toto rozmezí je v případě práce, podle které postupovala laboratoř Intertek, rozšířeno až do 10 % v případě, že je poměr fruktózy a glukózy vyšší než 1,55. V nynějším vzorku byl však akát zastoupen pouze 9 % a nedosahoval by nutné minimální hranice ani v případě vyššího poměru fruktózy a glukózy.
57. Pokud žalobce tvrdí, že literatura, ze které tyto hodnoty vychází, vznikla pro účely německého trhu, nemá soud za to, že ji to diskvalifikuje z použití v jiných členských státech EU nebo pro medy vyprodukované v jiných členských státech. Skutečnost, že by byl med z Maďarska oproti ostatním akátovým medům natolik specifický, že by pro něj měla platit jiná pravidla, v řízení prokázána nebyla. Med označený konkrétním botanickým zdrojem pak musí být převážně nebo zcela z tohoto zdroje ve všech členských státech EU. Laboratoř odkázala také na informace, podle kterých Chorvatsko a Srbsko stanovily 20 % pylu jako spodní hranici pro akátový původ medu. Podobné hodnoty jako německá publikace, ze které vychází laboratoř Intertek, uvádí i jiná literatura. Také studie Bodor Z., Kovacs Z., Benedek C., Hitka G., Behling H. 2021: Origin identification of hungarian honey using melissopalynology, physicochemical analysis, and near infrared spectroscopy, *Molecules* 26(23):7274 uvádí, že v Maďarsku je pro akátový med požadováno alespoň 15 % zastoupení pylu akátu. Tato studie, na kterou žalobce odkazuje s tím, že stačí i 7 %, uvádí, že vzorky se 7% obsahem pylu akátu působily obtíže při záměně s netvařcovým medem. Ani podle této studie by proto 9 % zastoupení pylu (navíc spolu s nevyhovující chutí a zohledněním ostatních zastoupených pylů) nemuselo být vyhodnoceno jako dostatečné.
58. Žalovaná vysvětlila, že jsou v Maďarsku oblasti, kde se vyskytuje zároveň netvařec a akát. Fyzikálně-chemické vlastnosti jsou natolik podobné, že mezi těmito typy medu v tomto ohledu nebyl zjištěn žádný významný rozdíl. Fyzikálně chemické vlastnosti v případě medu žalobce obsahujícího velké množství netvařce nemohly tyto dva zdroje rozlišit. Také viskozita, barva a tekutost jsou u obou medů do značné míry podobné. Dle pylové analýzy přitom med žalobce obsahoval 22 % pylu netvařce.
59. Žalovaná se vyjádřila také k odkazovaným slovinským medům s tím, že Slovinsko v minulosti na dotaz kontrolního úřadu v Maďarsku uvedlo, že postupují podle německé normy DIN 10760:2002-05. Za stěžejní považují senzoriku (organoleptické vlastnosti jako vůni, chuť, barvu apod). Při vyhodnocení botanického původu berou v úvahu i ostatní zdroje v pylovém spektru, počásí, dobu kvetení aj. Slovinsko dále uvedlo, že má malé roztroušené území, ve kterém produkovaný med pochází z vícero zdrojů. Proto zde Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

produkovaný akátový med m ů ž e mít i 7 % pylu z akátu, ale musí mít organoleptické vlastnosti typické pro akát a nesmí se v n ě m vyskytovat jiné zdroje ve významných množstvích. Rovněž je pravdou, že podle maďarské právní úpravy by za splnění dalších senzorických a mikroskopických vlastností mohl být označen jako akátový i med, který obsahuje alespoň 5 % pylu akátu.

60. Zdejší soud nemůže posoudit, zda by v jiných státech žalobcův med jako akátový obstál či nikoliv. Má však za to, že se žalovaná podrobně vyjádřila ke všem pochybnostem žalobce a důvody svého postupu vysvětlila. Hranice 20 % (resp. 10 % při vyšším poměru fruktózy a glukózy) má základ v odborné literatuře. Je také nutné přihlídnout k tomu, že žalobce logicky upozorňuje na právní úpravu v zemích, které připouští nejmenší nutné zastoupení pylu akátu. Při posuzování, zda jsou závěry laboratoře Intertek, resp. stanovené hranice pro obsah pylů, v rozporu s aktuální stavem poznání, však dle zdejšího soudu tyto případy nelze stanovit jako etalon. Obzvlášť pokud je zastoupení pylu pod stanovenou hranicí spojeno také se zjištěními ohledně významných množství jiných zdrojů pylu a slabými organoleptickými vlastnostmi.
61. Žalobce k žalobě připojil několik konkurenčních analýz a také odborná vyjádření maďarského včelařského svazu a doc. Přidala z oddělení včelařství Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, žalobce poté doložil i doplnění k těmto podkladům.
62. K analýze v laboratoři QSI žalovaná konstatovala, že podle protokolu bylo analyzováno jiné balení – 350 g. Podle údajů z protokolu proto nešlo ani o vzorek odebraný žalobcem. O pochybnostech svědčí zjištěné hodnoty 6 % akátového pylu a 6 % pylu z netvařce. Tyto hodnoty se značně liší od hodnot naměřených na vzorku odebraného žalovanou. Protokol o zkoušce č. 210-1153662 není akreditovaný dle EN ISO/IEC 17025. Protokol uvádí, že se jedná o verzi 1 nahrazující verzi 0. Není zřejmé, zda verze 0 obsahuje stejné hodnocení. Protokol o zkoušce č. 210-1772946 ze stejné laboratoře je akreditovaný včetně metod. Uvádí však jiné spektrum zdrojů pylu, než je ve vzorku kontrolovaném laboratoří Intertek. Je zde mnohem méně pylu z netvařce a naopak větší podíl vrb. To spolu s odlišnou gramáží balení svědčí o tom, že se jedná o jiný vzorek.
63. Protokol o zkoušce od laboratoře Nébih (E2023-ETBI-028934) neobsahuje údaj o velikosti balení ani o šarži. Druhý protokol (E2023-ETBI-024465) šarži uvádí, nikoliv však velikost balení. Ani zde nelze dle žalované určit, že se jedná o vzorek odebraný v přítomnosti notářky. V druhém protokolu je uvedeno, že chuť je netypická pro akátový med se slabou intenzitou. To koresponduje s analýzou Intertek. Dle prvního protokolu bylo zjištěno 9 % pylu akátu a 24 % netvařce. Laboratoř při interpretaci podle žalované zcela pominula významné příměsi jiných zdrojů.
64. V laboratoři AB LABO byl podle všeho analyzován vzorek odebraný v přítomnosti notářky. Bylo provedeno senzorické hodnocení interním postupem, mikroskopická analýza byla provedena kombinací akreditované a interní metody. V závěru protokolu je uvedeno, že došlo k úpravě botanického původu a závěru vzorku, a že nebyly pro části analýzy použité akreditované metody. Senzorické posouzení nebylo akreditované. Na přání zákazníka bylo přidáno spektrum cukrů a el. vodivosti, důvod úpravy botanického původu a závěru nebyl nijak vysvětlen. Zastoupení pylu akátu bylo 11 %. V protokolu je uvedeno, že aby bylo možné prohlásit shodu se specifikací, nebyla zohledněna nejistota spojená s výsledky.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

65. Dle zdejšího soudu žalobce danými kontrolními analýzami nevyvrátil ani dostatečně nezpochybnil výsledky analýzy laboratoře Intertek, ze které vycházela žalovaná. Tato skutečnost nepramení primárně z toho, že žalobce netestoval přímo konkrétní kontrolní vzorek testovaný v laboratoři Intertek. Ten žalobci nebyl dostupný, neboť mu nebyl žalovanou poskytnut. Za této situace lze v zásadě rozumět tomu, že žalobce za přítomnosti notářky odebral vzorky ze stejné šarže medu a ty poté nechal laboratorně analyzovat. Podstatné je, že všechny protokoly po formální stránce odpovídají analýze laboratoře Intertek, kterou sám žalobce zpochybňuje, a ani po obsahové stránce z nich neplynou žádná zásadní zjištění prokazující nedostatky žalovanou použitých podkladů.
66. K jednotlivým protokolům lze uvést, že analýza laboratoře QSI budí významné pochybnosti o tom, zda byl vůbec testován stejný med. Výsledky pylové analýzy se totiž diametrálně liší nejen od výsledků laboratoře Intertek, ale také od výsledků ostatních 2 laboratoří. Podle této analýzy totiž med žalobce obsahoval pouze 6 % pylu akátu a dále 6 % pylu netvařce, 39 % pylu vrby, 20 % pylu řepky a 12 % pylu z ovocných stromů. Rozdíl v obsahu pylu oproti ostatním analýzám je nejen u akátu, ale i u netvařce a vrby, markantní. Laboratoř poté u výsledků v závorce docílila 10 % podílu pylu akátu v medu úplným vyloučením pylu vrby. Ta sice patří mezi tzv. over-represented rostliny, nicméně jedná se o nektarodárnou rostlinu a daný postup nebyl srozumitelně vysvětlen (ostatní laboratoře ji nevyloučily).
67. Laboratoř Nébih určila obsah pylu ve shodě s laboratoří Intertek (9 %). Jediná laboratoř AB LABO stanovila ve vzorku obsah pylu akátu ve vyšším množství než 10 % (11 % se zahrnutím nejistoty v rozmezí 8,4 %-13,6 %). Analýza AB LABO je označena jako kvantitativní, nicméně z údajů v protokolu provedení kvantitativní analýzy ve smyslu shora uvedených metod nevyplývá. Nikde v protokolu se neobjevují absolutní údaje o počtu pylových zrn v 1 nebo 10 gramech medu, což by mělo být podstatou kvantitativní analýzy. Podrobnosti o metodě nelze zjistit ani z akreditace laboratoře; pro provádění mikroskopické analýzy má tato laboratoř akreditovanou interní metodu PR 136, o které nelze zjistit žádné podrobnosti.
68. Ani konkurenční analýzy tedy (přes jejich hodnotící závěry) relevanci podkladu v podobě zprávy laboratoře Intertek dostatečně nevyvrací. Pouze jedna ze tří analýz stanovila podíl pylu akátu v medu žalobce přes 10 %. Z žádné z analýz přitom neplyne, jak se vypořádaly s poměrně výrazným obsahem dalšího signifikantního pylu, tj. pylu netvařce.
69. V senzorické analýze laboratoř AB LABO (Zpráva o analýze č. 8212) uvádí květinovou chuť, vůni s nízkou intenzitou a krátkým trváním. Laboratoř Nébih (Zpráva o analýze č. E2023-ETBI-018143) uvádí pro chuť medu „Méně typická chuť pro akátový med se slabou intenzitou“. Také laboratoř QSI uvádí (Zkušební protokol č. 210-1172946) pro Příchuť/chuť – „slabě specifické pro zdroj“. Všechna tato hodnocení potvrzují závěr hodnocení laboratoře Intertek, že med má slabé organoleptické vlastnosti. Údaje o typické chuti a vůni pro akátový med obsahuje pouze v replice předložená senzorická analýza laboratoře Eurofins, u této laboratoře ovšem chybí výsledky mikroskopické analýzy.
70. Již na základě písemných procesních vyjádření žalobce a žalované, jež předcházela jednání soudu, a především pak na základě tvrzení prezentovaných při jednání soudu lze bezpečně dovodit, že vypěstovat jednokvětý med je oproti pěstování medu vícekvětého obzvláště náročné, neboť výrobce je nucen omezit riziko kontaminace požadovaného pylového Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

zdroje (zde *netvařce*) zdrojem odlišným (zde *akátu*), tj. v praktických důsledcích omezit možnost jednotlivých včel získat pyl i od rostlin produkujících odlišný nektar (kupř. úplnou eliminací veškerých odlišných pylových zdrojů v bezprostředním okolí požadované rostlinné čeledi). Tomu ostatně odpovídá potřeba sjednocení právních norem a metod při určení botanického původu medu na unijní úrovni především z důvodu ochrany spotřebitele, pro něhož jsou jednokvěté medy přirozeně atraktivnější (exkluzivnější), což se ostatně promítá v jejich ceně a s tím související ekonomické výhodnosti produkce jednokvětých medů pro jejich výrobce. Nemůže však obstát pohled, podle něhož jde-li o med, který obsahuje dominantní příměs více odlišných pylových zdrojů (zde zejména akátu a netvařce), pak se může v závislosti na úvaze jeho výrobce (kupř. stran ekonomické výhodnosti jednoho medu oproti druhému) jednat o jednokvětý med. Tento přístup by totiž nejen do značné míry zcela popíral koncept a existenci vícekvětých medů, především by se pak ale přičil účelu a smyslu veškerých právních norem (vnitrostátních i unijních), jež byly pro zjištění botanického původu medu přijaty.

71. Žalobce předložil také odborná vyjádření. Doc. P. v jednom ze svých vyjádření uvedl, že pouze akátový med je schopen docílit vysokého poměru fruktózy a glukózy ve spojení s extrémně nízkou elektrolytickou konduktivitou, a že neexistuje jiný druh medu vykazující podobné hodnoty v této kombinaci. Žalovaná s odkazem na odbornou literaturu uvedla, že rozmezí vodivosti netvařcového a akátového medu se překrývají, stejně jako pH a vlhkost. Dále odkázala na tabulky srovnávající poměr fruktózy a glukózy. K tomu zdejší soud podotýká, že k překryvu u vodivosti dochází v případě započtení rozšířené nejistoty, hodnoty vlhkosti a pH pak v odkazované literatuře mají téměř totožné všechny uvedené medy. Přesto lze souhlasit s žalovanou, že vysokého poměru fruktózy a glukózy ve spojení s nízkou elektrolytickou vodivostí lze dosáhnout také u medu, který obsahuje nektar z akátu i netvařce, a nemusí se nutně jednat o med akátový.
72. Žalovaná ve shodě s doc. P. nepopírá, že kontaminace řepkou a vrbou by neměla být hodnocena jako zásadní, neboť jde o nadměrně zastoupené pyly. To podporuje závěr žalované, že o akátový med nejde, jelikož vzorek obsahoval pyly rostlin (zejména netvařce), které nadměrně zastoupeny nejsou. Doc. P. se vyjadřoval také k jinému vzorku medu (ten je předmětem hodnocení v související věci u zdejšího soudu vedené pod sp. zn. 62 A 91/2023), v němž je akát zastoupen rovněž 9 % a netvařec 57 %. Uvedl, že netvařcový med obsahuje 13 – 94 % pylových zrn z netvařce a daný med tedy odpovídá netvařcovému jednodruhovému medu. Vodivost byla zjištěna trochu nižší, za což zřejmě může příměs akátu. Tyto závěry přitom za prvé zpochybňují argumentaci jedinečností nízké vodivosti u akátového medu. Za druhé pak v principu zpochybňují i argumentaci žalobce v nynější věci. Pokud je pro žalobce postačující obsah 5 % pylu akátu pro označení medu jako jednodruhového akátového a zároveň 13 % pylu netvařce pro označení medu jako jednodruhového netvařcového, pak by nyní hodnocený med mohl být oběma jednodruhovými medy současně. To je však z povahy věci vyloučeno. Proto je, jak uvedla i laboratoř Intertek, pro určení botanického původu medu vedle relativního pylového zastoupení podstatný také druh jednotlivých zastoupených pylů. Pakliže je v medu kromě akátového pylu obsaženo také významné množství jiných pylů (kromě nadměrně zastoupených také těch, které nejsou nadměrně zastoupeny), které ovlivní vlastnosti medu, nejedná se o jednodruhový med.

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

73. Jakkoliv není pochyb o tom, že doc. P. ve shodě s žalobcem považuje analýzu provedenou laboratoří Intertek za nedostatečnou a závěry žalované přinejmenším za předčasné, ani jeho hodnocení neposkytuje dostatečně konkrétní a jasnou oporu pro zpochybnění analýzy laboratoře Intertek. Pokud v jednom z doplnění svých vyjádření doc. P. uvádí, že provedl kvantitativní analýzu, není z vyjádření zřejmé, jaký vzorek, jakou metodou a v jakých podmínkách byl zkoumán. Pro zpochybnění analýzy akreditované laboratoře to proto taktéž není dostačující.
74. Vyjádření maďarského národního včelařského svazu začíná úvahou, že pro prokázání botanického původu musí být splněny všechny tři charakteristiky, přičemž v posuzované věci všechny charakteristiky zhodnoceny nebyly. Zdejší soud se ztotožňuje s tím, že je nutné prokázat splnění všech tří charakteristik k potvrzení botanického původu medu. Maďarský národní včelařský svaz také uvedl, že ostatní pyly zjištěné ve vzorku laboratoří Intertek jsou z rostlin kvetoucích ve stejném období jako akát. Zjištěné rostliny však poskytují nektar v různých obdobích, v podstatě od časného jara do konce léta. Akát přitom v maďarsku kvete mezi polovinou a koncem května. Soud má z výše uvedeného za to, že ani doložená odborná vyjádření nevyvrátila závěry laboratoře Intertek, z nichž žalovaná vycházela.
75. Žalobce před jednáním doložil zdejšímu soudu velké množství dokumentů včetně odborné literatury. Zdejší soud se s obsahem všech doložených podkladů seznámil, avšak dovodil z nich pouze to, že určení botanického původu medu není jednoduchou záležitostí. Východiskem však nemůže být kompletní relativizace použitých metod melissopalynologie, k čemuž by mohla vybízet některá vyjádření žalobce (senzorické hodnocení je vždy subjektivní, medy z různých oblastí se liší, vzorek medu může být „kontaminován“ atd.). Konkrétní a strukturovanou úvahu nebo „tvrdá data“, z nichž by zdejšímu soudu vykristalizovala nesprávnost závěrů žalované, však žalobce přes množství důkazních návrhů nepředestřel ani v žalobě a jejím doplnění, ani v průběhu jednání.
76. Žalovaná ve vyjádření k bodu VI. námitky ke zveřejnění informací ze dne 28. 8. 2023 neodkázala na § 15 odst. 3 zákona o potravinách, ale na § 15 odst. 13 stejného zákona. Ani jinde netvrdila, že by žalobcův med byl potravinou s potenciálem ohrozit zdraví. Tato námitka je proto nedůvodná.
77. Žalobce také nesouhlasil s tím, že žalovaná, resp. inspektorát, bez dalšího převzaly závěry zprávy o analýze. Žalovaná však správně vysvětlila, že primárně není úkolem kontrolních orgánů, aby z vlastní iniciativy polemizovaly s analytickými a odbornými závěry akreditované laboratoře. K takové polemice by dle zdejšího soudu byl důvod pouze tehdy, pokud by obsah zprávy o analýze budil ve správních orgánech pochybnosti nebo by námitky proti ní vznesla kontrolovaná osoba. Dle shora odkazované judikatury může tato polemika proběhnout také v řízení o žalobě proti nezákonnému zásahu.
78. Správní orgány nepochybily, když žalobce neinformovaly o obsahu řízení vedeného s kontrolovanou osobou ani žalobci jinak neumožnily vstupovat do řízení. Nejvyšší správní soud totiž dospěl k závěru, že výrobci potravin nesvědčí postavení účastníka řízení o správním deliktu, kterého se dopustil provozovatel potravinářského podniku tím, že danou potravinu uváděl na trh, a to ani pokud stěžejním důvodem pro uložení pokuty za správní delikt bylo zjištění, že daný výrobek nevyhověl požadavkům právních předpisů. Není přitom důvod tyto závěry neaplikovat také na související řízení či opatření. Stěžejní Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

81/2023

je, že opatření mohlo zasáhnout výhradně do práv kontrolované osoby, které jediné byly uloženy povinnosti. Opatření uložené v rámci kontrolního řízení je individuálním správním aktem, který je adresován tomu, komu je povinnost daná opatřením uložena. Žalobce se sice mohl cítit rozhodnutím dotčen, jednalo se však o dotčení zprostředkované, a tedy nepřímé, které nemůže nic změnit na závěru, že vlastní výrok správního rozhodnutí (opatření) se práv žalobce žádným způsobem nedotkl, a to ani pokud se snad následně vůči žalobci projevil v rovině soukromoprávní (srov. rozsudky Nejvyššího správního soudu ze dne 20. 8. 2014, č. j. 4 Ads 94/2013 – 93, či ze dne 24. 3. 2016, č. j. 5 As 80/2014 – 33). To již žalobci vysvětlil Krajský soud v Ostravě – pobočka v Olomouci v usnesení ze dne 28. 11. 2023, č. j. 65 A 83/2023 – 23, a následně potvrdil i Nejvyšší správní soud. Z toho důvodu se soud nezabýval ani namítanými formálními vadami opatření.

79. Výše uvedené lze uzavřít s tím, že žalovaná zveřejnila sporný záznam na základě výsledků analýzy vzorku medu žalobce provedené akreditovanou laboratoří Intertek podle vědecky uznávaných a harmonizovaných metod. Podle této analýzy se jedná o květový med, jehož zdrojem je ve významné míře akát, zároveň ovšem obsahuje v nezanedbatelné míře i pyl z jiných zdrojů (zejména netvařce), což se dle laboratoře projevilo i v jeho organoleptických vlastnostech (zejména chuti). Z tohoto důvodu se dle laboratoře nejedná o jednodruhový med. Závěry laboratoře Intertek žalobce v průběhu řízení před zdejším soudem nevyvrátil ani relevantně nezpochybnil.

Závěr a náklady řízení

80. Ze shora uvedených důvodů krajský soud žalobu zamítl dle § 87 odst. 3 s. ř. s. O náhradě nákladů řízení soud rozhodl dle § 60 s. ř. s. Neúspěšný žalobce nemá právo na náhradu nákladů řízení, žalované v souvislosti s tímto řízením žádné náklady nad rámec její běžné úřední činnosti nevznikly.

Poučení:

Proti tomuto rozhodnutí lze podat kasační stížnost ve lhůtě dvou týdnů ode dne jeho doručení. Kasační stížnost se podává ve dvou (více) vyhotoveních u Nejvyššího správního soudu, se sídlem Moravské náměstí 6, Brno. O kasační stížnosti rozhoduje Nejvyšší správní soud.

Lhůta pro podání kasační stížnosti končí uplynutím dne, který se svým označením shoduje se dnem, který určil počátek lhůty (den doručení rozhodnutí). Připadne-li poslední den lhůty na sobotu, neděli nebo svátek, je posledním dnem lhůty nejbližší následující pracovní den. Zmeškání lhůty k podání kasační stížnosti nelze prominout.

Kasační stížnost lze podat pouze z důvodů uvedených v § 103 odst. 1 s.ř.s. a kromě obecných náležitostí podání musí obsahovat označení rozhodnutí, proti němuž směřuje, v jakém rozsahu a z jakých důvodů jej stěžovatel napadá, a údaj o tom, kdy mu bylo rozhodnutí doručeno.

V řízení o kasační stížnosti musí být stěžovatel zastoupen advokátem; to neplatí, má-li stěžovatel, jeho zaměstnanec nebo člen, který za něj jedná nebo jej zastupuje, vysokoškolské právnické vzdělání, které je podle zvláštních zákonů vyžadováno pro výkon advokacie.

Brno 26. dubna 2024

Shodu s prvopisem potvrzuje: R. L.

David Raus v.r.
předseda senátu