

Vážená spotřebitelská veřejnosti,

pro odbornou veřejnost není žádným tajemstvím, že vinařská obec v našem regionu má dlouhodobé a opakované výhrady k činnosti pro nás tak významného správního orgánu jakým je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Tomuto orgánu je nemalou částí vinařské veřejnosti vytýkán především značně diferencovaný přístup k četnosti, průběhu a hodnocení výsledků kontrol jednotlivých subjektů.

Z mnoha rozkladů či podání, které lze kdykoli zpětně ověřit, nepřímo vyplývá neochota tohoto orgánu použít u kontrol některých subjektů veškeré dostupné možnosti ke zjištění skutečného stavu ověřovaných skutečností, v jiných případech jsou vůči kontrolovaným subjektům uplatňovány neodůvodněně rozdílné závěry a sankce co do jejich důvodu i výše. U nezanedbatelné části zejména malých a středních vinařů převládá oprávněný názor, že prostřednictvím správního orgánu státu si skupina „vyvolených“ subjektů reprezentovaných konkrétními osobami upevňuje své postavení na trhu či prosazuje jiné zájmy.

Jako příklad k výše uvedenému konstatování lze uvést postup SZPI z nedávného období. Pracovníkem SZPI p. Pavelkou byla v závěru minulého roku provedena kontrola v Zámeckém vinařství Bzenec s.r.o. (mimo jiné horkým favoritem na ocenění titulem Vinař roku 2013). Předmětem kontroly původu a jakosti byla vína importovaná ze SR od společnosti Dufrex s.r.o., Sereď. Ve značné části odebraných vzorků byla prokazatelně zjištěna kontaminace tzv. syntetickým glycerínem, jehož přídavek do vín je v EU přísně zakázán. Toto zjištění, které se dle odhadů dotýkalo nejméně 500 000 litrů vína - vzhledem závažnosti nálezu a objemu kontaminovaných vín - by u převážné části jiných subjektů vyvolalo ze strany SZPI velmi rázná opatření. Žádné správní řízení v této věci však zahájeno nebylo. Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o. – jednoznačně v souvislosti se zjištěním uvedeného pracovníka SZPI – následně zahájilo poměrně rozsáhlé stahování konkrétních šarží vín ze sítě svých největších odběratelů, jako jsou řetězce Kaufland, COOP, Tesco či Makro, což lze i následně bez větších potíží ověřit. Značné množství lahví stažených z trhu na základě „vlastního“ rozhodnutí distributora je tak dodnes v provozovně společnosti postupně likvidováno. Dokumentace vč. vzorků kontaminovaných šarží vín jsou dosud v potřebném rozsahu k dispozici.

Prohlášení člena vedení SZPI pana Pavelky je, „...my jsme něco zaslechli, ale oficiálně nic nevíme..... „.

Naše tvrzení není náhodné a plyne ze skutečného života. Jako příklad lze uvést případ, který jsme již před šedesáti dny doložili Ministerstvu zemědělství. A SZPI. Vše je průkazné a jasné. Jenom záměrná slepota jak ministerstva, tak i SZPI je děsivá.

Je naprosto správné sledovat a dozorovat kvalitu potravinářských výrobků. Je naprosto správné, že se dbá o spotřebitele, je naprosto správné a životně důležité, aby stát tuto stráž držel a bděl nad ní. Ale jen pouze jako stát a stále stát. Je nutné oprostít stát od zhoubného vlivu lože kmotrů a být pro všechny stejným orgánem.

Jsou velmi divné až farizejské vyjádření a tlaky Svazu vinařů a ostatních orgánů – padni komu padni, a přitom na zakázku kmotrů jsou státními orgány šikanováni a tvrdě sankcionováni tzv. neoblíbené firmy a firmičky určené lóží kmotrů k likvidaci. Jak chce ústřední ředitel SZPI pan Klanica komu odůvodnit skutečnost, že jeho spolužáci jsou přímo jeho osobou chráněni a tudíž jsou největšími hříšníky v oblasti kvality. Již od 19. března t.r. je informováno vedení SZPI o snad největším skandálu v naší novodobé éře. Jde o 500 000 l kontaminovaného vína syntetickým glycerinem uvedených na trh Zámeckým vinařstvím Bzenec. Takže jak padni komu padni, když velkovýroba (12 000 000 l vína roční produkce) již od počátku prosince 2013 stahuje 500 000 l takto kontaminovaného vína z trhu pod pláštěm ochrany SZPI. Ředitel Zámeckého vinařství pan Svoboda je vrcholným představitelem Svazu vinařů ČR. Jak může státní orgán na tuto skutečnost mlčet a zpětně útočit na jiné – určené a neoblíbené a de facto zrůdným způsobem je šikanovat. Velké vinařské firmy ochráněné SZPI jsou právě tím největším nositelem prodeje nekvalitních vín. Jak pan Klanica může v televizi proklamovat čestnost, přísnost a tvrdé sankce, když již 180 dnů ví o největší aféře českého vinařství a tady mlčí. Jak mohou vrchní představitele Svazu vinařů selektovat a vědomě tolerovat nejtěžší a masové klamání spotřebitelské veřejnosti, když na druhé straně vypracovávají soubory opatření proti těmto nešvarům. Páni z lože vinařské se mylně domnívají, že jsou všemocí, a že těsným propojením všech orgánů moci s nimi jsou nepostižitelní. Je přímo nemravné prohlášení šéfů lože, že to tak je, nikdo s tím nic neudělá, a tak to taky zůstane. Obrovská arogance moci, která jím nepatří a určití členové vedení SZPI se jí samozřejmě rádi a nezeříštně účastní a dle příkazů kmotrů konají.

Svaz vinařů v tomto složení by měl být rozpuštěn a na zdravých, nekorupčních základech vybudován nový, bez kmotrů tak, aby se stal důstojným obhájitelem zákonů a hlavně oponentem státní moci a plnil funkci, pro kterou je zřízen, aby právě eliminoval tvrdost zákonů a přispíval k oprávněné ochraně vinařského stavu.

Bylo by velmi užitečné, aby se využilo nového vedení Hospodářské komory-pod vedením pana ing. Dlouhého, ve kterého máme neomezenou důvěru. Hospodářská komora by tak zajistila a metodicky vedla odborné cechy a seskupení všech výrobců. Věříme, že Hospodářská komora sehraje ozdravnou roli v tomto směru. Stanoví pevná a zákonná pravidla všech činností a vyloučí vliv Kmotrů a jejich zhoubnou činnost eliminuje.

Je morální zvrhlostí, když se úředníci státní moci nechají vtáhnout do osidel mocných kmotrů a stanou se jejich součástí. Je to podkopávání důvěry ve státní orgány, je to boření základů a pilířů demokratické společnosti.

Je třeba na závěr tohoto velice varujícího materiálu položit si zásadní otázku:

Do jaké míry je dnešní stav dále takto únosný?! Do jaké míry je možno chápat důvěryhodnost státních orgánů – tj. SZPI, Vinný fond, resorty na Ministerstvu zemědělství? V této fázi a pod tíhou důkazů, které Vám dokládáme, musíme konstatovat, že důvěryhodnost těchto orgánů je na bodě nula, což je katastrofální stav. Domníváme se, že je třeba vše řešit od základu- personálně, metodicky, dozorově a i šetřením v trestním řízení. Je třeba na likvidaci všech těchto kontaminovaných vín zapojit hygienickou službu, dozorovat a přesně doložit jak bylo s tímto produktem naloženo!!! Jeden z těchto produktů je na hranici škodlivosti lidskému organismu. Ohrožuje zdraví.

Z výše uvedeného je zřejmé, že jakákoli snaha o nápravu či korektní komunikaci ze strany malých a středních vinařů s centrálním orgánem státní správy nemá za současného stavu mnoho šancí na úspěch. A to zejména proto, že příčiny kritizovaného stavu nejsou legislativního či systémového rázu, ale spočívají v personálních vazbách mezi „vinařskou lobby“ a konkrétními úředníky státního orgánu.

Je až dojemné, jakým způsobem vystupuje Svaz vinařů s prohlášením ke zlepšení kvality vín a zamezení černého trhu s vínem. Vypracovává soubory opatření pro odstranění nešvarů trhu s vínem. Je přímo fascinující, jak tito pánové dbají o rozvoj dobrých až přímo přátelských vztahů se státními orgány na všech stupních. Jsou strůjcem návrhu obrovské tvrdosti vůči každému výrobcí a vynalézají stále tvrdší podmínky v rukou státních orgánů s jediným cílem, a to – ovládat a manipulovat tyto orgány.

Jelikož Svaz vinařů ČR ovládá a řídí skupinka tzv. lóže kmotrů, tak se Svaz vinařů stává jejich nástrojem moci a represe vůči všem výrobcům a tzv. neoblíbeným firmám. Snaha a činnost těchto pánů je prohloubit vliv na všechny orgány státní moci. Tyto paralyzovat svým velmi přátelským přístupem a až přemrštěnou ochotou spolupracovat a zároveň ovládat tyto orgány, viz SZPI. SZPI je dnes pod vlivem lóže kmotrů a tito to pak zneužívají a jsou kryti nečinností SZPI u jejich firem.

V této fázi je ze strany „lóže Kmotrů“ přistoupeno ke generálnímu útoku na sudové a stáčené vína. Jejich cíl není a nebyla péče o spotřebu a kvalitu, ale ovládnutí veškerého nákupu vín z dovozu a vytvořit monopol moci nad celým trhem. Proto ty stálé a nepochopitelné útoky. Je naprosto zřejmé, že tak jak lóže kmotrů ovládla veškeré

laboratoře pro rozborů vín, tak se chystá a nebo je již propojena na GŘ cel a i tuto složku si již podmaňuje. Příklad ze Bzenec-Zámeckých sklepů, je varujícím mezníkem, a jestli státní orgány z toho nevyvodí řádné změny včetně personálních-tak ať je Bůh milostiv k této zemi.

Veškeré podstatné informace dokládáme a jejich zdroj je přímo ze SZPI, ČOI, GŘ-cel ČR a ostatních státních orgánů.

Je přitom mnoho faktů, které jsou přímo žalovatelné

- zneužívání pravomoci veřejného činitele
- 500 000 l vína kontaminovaného syntetickým glycerínem je tajně likvidováno a dále prodáváno. U všech jiných – než u kmotrů – je povinnost protokolární likvidace, a to buď prodejem, do pálenic nebo dodáním na čističku odpadních vod. Ani jedno ani druhé se zde nekoná a dál je vědomě ohrožováno zdraví zákazníků
- neplnění povinností státním orgánem, který má vše ověřit, zajistit a likvidaci dozorovat
- nečinnost orgánů hygienické služby

Smyslem našeho sdělení pochopitelně není nic neřešící záměr kohokoli z dotčených bezdůvodně očernit či jinak poškodit. Chceme pouze dosáhnout stavu, který ze strany státu zaručí všem výrobcům a distributorům – bez ohledu na jejich velikost, formu, pozici na trhu či personální zastoupení – rovné podmínky.

Za malé a střední vinaře

Oldřich Kuchař

Pod vinohrady 1180

Bzenec 696 81

Víno Mikulov prodávalo víno se syntetickým přídavkem

Inspekce nařídila stáhnout 500 lahví vína Müller Thurgau. Výrobce tvrdí, že byl podveden dodavatelem.



Ilustrační snímek. | Foto:

Isifa/Thinkstock

Brno - Ve víně Müller Thurgau od Vína Mikulov našla Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) syntetický glycerol, jehož přidávání do vína je zakázané, ač není při běžné míře konzumace zdraví nebezpečný.

Výrobce tak musel stáhnout z trhu dvě šarže, na konci minulého týdne to bylo podle mluvčího inspekce Pavla Kopřivy téměř 500 litrových lahví. Výrobce uvedl, že se stal obětí podvodu. Lahve totiž plnil slovenský dodavatel.

Spotřebitel nemá šanci

Přidání syntetického glycerolu nemá běžný spotřebitel šanci poznat. Nesyntetický totiž vzniká při kvašení a dodává vínu hladkost a plnost. Přidávání syntetického glycerolu do vína je častým prohřeškem a Svaz vinařů volá po větších trestech pro ty, kdo se podvodů při výrobě a prodeji vína dopouštějí.

"Vino pro výrobu těchto šarží jsme zakoupili od našeho dlouhodobého slovenského dodavatele, kterému jsme plně důvěřovali. Ten je smluvně vázán dodávat pouze víno vyrobené povolenými vinařskými postupy," uvedl Ondřej Beránek, jednatel společnosti Bohemia Sekt, pod kterou Víno Mikulov patří.

Nedostatek vlastních hroznů

Podle Beránka musí vinařství kvůli nedostatku hroznů z vlastních vinic a moravských hroznů od místních smluvních dodavatelů část vín nakupovat v zahraničí.

"Nechceme dále podstupovat podobné riziko. Proto pořídíme do naší akreditované laboratoře speciální přístroj, který umožní podobnou situaci vlastní zpřísněnou vstupní kontrolou již předem vyloučit," uvedl Beránek.

Výrobce podporuje i snahu vinařů zřídit komerční laboratoř, kde by mohli dělat testy všichni vinaři. Inspekce každoročně odhalí na trhu řadu pančovaných vín pocházejících ze zahraničí.

Autor: ČTK

Zdroj: <http://zpravy.aktualne.cz/finance/nakupovani/vino-mikulov-prodavalo-vino-se-syntetickym-pridavkem/r~bbd58d94f6ed11e3bc4e002590604f2e/>

MW zkoušky, slovensko-mikulovský glycerol a explozivní Coravin



Pro zítřejší IN Magazín Hospodářských novin jsem připravoval krátký článek o vinných školeních a certifikacích, v mezičase se objevil **přehled letošních otázek z teoretické i praktické části**, včetně seznamu naslepo degustovaných vín. Takže pokud si chcete udělat obrázek o obtížnosti a stylu zkoušky, máte možnost. Některé kladené otázky jsou rozhodně zajímavé a hodné zamyšlení („Může být vinařský průmysl vůbec kdy sociálně zodpovědný?“) i bez nutnosti odpovědět na ně delším textem za méně než pětadvacet minut :o) Dovolil bych si tvrdit, že třeba poznat čtyři ryzlíčky bych asi zvládl, ale poslat je přesně do konkrétních míst původu... to už je jiná hra. V praktických vinných testech je tam kupa klasických lahví, ale i několik slušných zákeřností. Prostě pěkně připraveno. Zkoušku minulý týden dělal i jeden student z ČR, tak mu můžete držet palce, první český MW by mohl domácímu trhu prospět.

O neutěšeném stavu domácího trhu s vínem, především pokud jde o různé dovozy tvářící se na první pohled jako vína z ČR, tu píšu celkem pravidelně až roky. Momentálně v síti kontrolorů **skončilo Víno Mikulov**, prohřeškem byla přítomnost syntetického glycerolu ve víně, které do svých lahví nakoupili na Slovensku (překvapivě ovšem případ není, snad jen prozatím, vidět v **Potravinách na pranýři**). Pokud jste pili jejich Müller Thurgau v litrovce, byl v něm i nečekaný bonus. Zábavné je to i v kombinaci s titulkem jejich webové prezentace: „Vino Mikulov - Moravian Wine Perfection“. K článku se okamžitě objevil komentář v tomto znění: „*Ondra Beránek zapomněl říct, že slovenská firma, která dodala do Vína Mikulov, resp. do Bohemia sektu víno se jmenuje DUFREX, s.r.o. Prodávají víno s glycerolem i do Zámeckého vinařství Bzenec a do Znovínu Znojmo. Ti mají ale štěstí, protože glycerol ve víně se jim daří díky Klanicovi ututlat. Lidí dávajte si pozor na všechna slovenská vína, které prodávají výše uvedená "moravska" vinařství. Toho vína se samozřejmě nedovezlo pár tisíc litrů, ale desítky...*“. Podobných věcí člověk vždycky slyší hromady už kdo ví jak dlouho, ale fakt se nic nemění. Komentář byl navíc přidán pod jménem František Drahonský, což je výrobní ředitel dotčeného vinařství. Ale podepsat se můžete klidně jako Obama, že jo :o) Jinak k tématu jsem se tu rozepisoval v článcích **Síň legální hanby**, **Sudovková „pálava“ aneb víte co pijete?** (ještě v době, kdy to nebylo populární :o), **Kristovy rány čerstvě rozkvašené**, **Důvěra v přepravejce stáčených vín**, **Podvody, podvůdky a „jen“ prohřešky proti etice** a dalších.

Nedávno jsem tu **psal o zařízení Coravin**, které slouží k postupnému odsávání vína z lahve bez nutnosti vytáhnout korek. Po natlakování lahve ochranným plynem došlo v několika případech k jejímu prasknutí, někdo se snad dokonce pořezal. Coravin přestal výrobek prodávat a **doporučil ho nepoužívat**, alespoň do té doby, než dodají „nápravný balíček“, který bude sestávat z neoprenového obalu na láhev. No není to lehké, podnikat v oboru zásadních inovací pro konzumenty vína :o)

Zdroj: <http://www.jizni-svah.cz/2014/06/mw-zkousky-slovensko-mikulovsky.html>



Vyjádření k pozastavenému vínu ve společnosti VINIUM a.s.

V roce 2010 pozastavila Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve společnosti VINIUM a.s. víno s odůvodněním, že jde o víno neznámého původu. Společnost VINIUM a.s. nakoupila hrozny v roce 2009 od dodavatelů s řádnými doklady dle zákona a provedla kontrolu na serveru v registru vinic. Neexistoval a stále neexistuje žádný jiný způsob, jak lze s jistotou odhalit případný podvod, pokud by doklady doložené dodavatelem neodpovídaly skutečnosti.

Největší dodavatel ale reklamaci dodávky odmítl s odůvodněním, že dodané doklady o původu jsou správné, což potvrdila sama SZPI, když toto víno řádně zatřídila a zatřídovací protokol nikdy nezrušila. Zatříděním Státní zemědělská a potravinářská inspekce schvaluje uvedení vína na trh a potvrzuje, že se jedná o víno deklarované kvality a vše odpovídá zákonům včetně moravského původu. Navíc toto víno získalo na soutěžích i ocenění. Půl roku po vydání protokolu o zatřídění ta stejná inspekce, který protokol vydala, rozporuje moravský původ tohoto vína a dokazuje to jen výpověď pěstitelů.

Protože se jedná o značnou finanční částku, požádala VINIUM a.s. o ověření geografického původu chemickou analýzou (izotopickou zkouškou) s tím, že zkoušku zaplatí. SZPI ale zkoušku jako důkaz odmítla udělat s absurdním odůvodněním, že smí provádět tyto rozborů pouze pro interní kontrolní účely. VINIUM a.s. tedy požádala podruhé v souvislosti s odvoláním proti rozhodnutí a SZPI opětovně odmítla zkoušku udělat tentokrát s odůvodněním, že zkouška by nic neprokázala, neboť víno bylo vyrobeno z hroznů z více dodávek.

Potvrdila se tedy teorie našeho dodavatele, že SZPI nikdy zkoušku původu neudělá, neboť by zkouška mohla potvrdit, že se jedná pouze o hrozny z Moravy a prokázalo by se, že celé jejich rozhodnutí o pozastavení bylo neodůvodněné s důsledkem uhradit škodu.

Ústřední inspektorát SZPI zamítl odvolání VINIUM a.s. a potvrdil rozhodnutí. Reakcí VINIUM a.s. bylo podání správní žaloby vůči SZPI.

Je velmi s podivem, že za celou dobu od pozastavení tohoto vína Státní zemědělská a potravinářská inspekce neudělala postupnou kontrolu deklarovaného původu tak, aby zjistila, kdo spáchal trestný čin podvodu a brání se rozboru na izotopy, který by moravský původ vína prokázal nebo vyvrátil.

VINIUM a.s. to vnímá jako konkurenční boj s podporou SZPI, s podporou státního úřadu, kdy SZPI nemá žádný zájem zjistit pravdu. Navíc tato kauza roku 2010 byla opětovně medializována před vánoci 2011, což chápeme jako záměr vyvolat domněnku aktuálního problému.

Toto neseriózní jednání společnost VINIUM a.s. velice poškozuje. Ale dosavadní chování SZPI nasvědčuje tomu, že je to pravděpodobně záměr tohoto státního úřadu. Zlikvidovat firmy „neoblíbené“ a pomoci tím firmám „oblíbeným“, ve kterých se takové kontroly neprovádí. Bohužel k tomu využívají nerovného postavení soukromé firmy vůči státu.

Protokol o zkoušce č. 19017/2014

Název a adresa zkušební laboratoře: EUROFINS BEL/NOVAMANN s. r. o. Komjatecká 73, 940 02 Nové Zámky IČO: 31 329 209 Pracoviště: Zkušební laboratoř Nové Zámky Komjatecká 73, 940 02 Nové Zámky tel.: 035/6429286, 035/6428336, fax: 035/6447011 Sekretariat@eurofins.sk, MarketingNZ@eurofins.sk, www.eurofins.sk	Název a adresa zákazníka: JUDr. Blanka Ďurinová Masarykovo nábřeží 14, 110 00 Praha 1
---	---

Informace o vzorku:

Označení vzorku: Modrý Portugal červené víno, s. 0509130204

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 12.03.2014 Datum vystavení protokolu: 12.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda / Odchylna z postupu	ZL	H	TZ
3-Methoxy - 1,2-propandiol (3-MPD)	mg/l	-	<0,02	-	LLE / GC/MS	-	-	SA
Cyklický diglycerol	mg/l	-	0,44	25%	LLE / GC/MS	-	-	SA

Ve vzorku nebyl kvantifikován 3 - methoxy - 1, 2 - propandiol a byl kvantifikován cyklický diglycerin nad mezi stanovení použité metody.
 Tyto sloučeniny jsou indikátory přídavku průmyslového glycerinu. Přídavek může být považován za pozitivní, jestliže 3 - methoxy - 1, 2 - propandiol ≥ 0.1 mg/l
 anebo cyklický diglycerin ≥ 0.5 mg/l.

Závěr:

Na základě výsledků zkoušek můžeme konstatovat, že přídavek průmyslového glycerinu nebyl zjištěn.

Vysvětlivky:

H - hodnocení	TZ - typ zkoušky
V - vyhovuje	A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
NE - nevyhovuje	N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
SPP - standardní pracovní postup	SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem
ND - pod mezí detekce uvedené metody	SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem
KTJ - kolonie tvořící jednotku	
NM - minimální množství	
m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku	
M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků	
* - rozšířená nejistota, určená s koeficientem rozšíření k=2 (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování	
- Rozšířená nejistota uvedená v jednotkách měřené hodnoty, vyjadřuje nejistotu k výsledku měření	
- Rozšířená nejistota uvedená v %, vyjadřuje nejistotu z výsledku měření	
ZL - zkušební laboratoř provádějící zkoušku: BA-Bratislava, NZ-Nové Zámky, PN-Piešťany, TR-Turčianske Teplice, RK-Ružomberok, TV-Trebišov	

Prohlášení:

Měřidla a měřicí zařízení použité na zkoušky byla kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů.
 Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru.
 Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy.
 Protokol může být reprodukován nebo včleňován do propagačních materiálů pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře

Výsledky analýz elektronicky validoval: Ing. Narcisa Varagjová
 odborný pracovník

Číslo dokumentu: 12759/2014
 Vytvořil: Andrea Šil

Protokol o zkoušce schvaluje:

Ing. Viera Horáková
 vedoucí zkušební laboratoře

Protokol o zkoušce č. 19016/2014

Název a adresa zkušební laboratoře: EUROFINS BEL/NOVAMANN s. r. o. Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky IČO: 31 329 209 Pracoviště: Zkušební laboratoř Nové Zámky Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky tel.: 035/6429288, 035/6428336, fax: 035/6447011 Sekretariat/NZ@eurofins.sk, Marketing/NZ@eurofins.sk, www.eurofins.sk	Název a adresa zákazníka: JUDr. Blanka Ďurinová Masarykovo nábřeží 14, 110 00 Praha 1
---	---

Informace o vzorku:

Označení vzorku: Müller Thurgau víno bílé suché š. 1704130089

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 12.03.2014 Datum vystavení protokolu: 12.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda / Odchylna z postupu	ZL	H	TZ
3-Methoxy - 1,2-propandiol (3-MPD)	mg/l	-	3,4	25%	LLE / GC/MS	-	-	SA
Cyklické diglyceroly	mg/l	-	0,3	25%	LLE / GC/MS	-	-	SA

Ve vzorku byl kvantifikován 3 - methoxy - 1,2 - propandiol a cyklický diglycerin nad mezi stanovení použité metody.

Tyto sloučeniny jsou indikátory přídavku průmyslového glycerinu. Přídavek může být považován za pozitivní, jestliže 3 - methoxy - 1,2 - propandiol $\geq 0,1$ mg/l a/nebo cyklický diglycerin $\geq 0,5$ mg/l.

Závěr:

Na základě výsledků zkoušek můžeme konstatovat, že přídavek průmyslového glycerinu byl zjištěn.

Vysvětlivky:

H - hodnocení

V - vyhovuje

NE - nevyhovuje

ŠPP - standardní pracovní postup

ND - pod mezi detekce uvedené metody

KTJ - kolonie tvořící jednotku

NM - minimální množství

m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku

M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků

* - rozšířená nejistota, určená s koeficientem rozšíření k=2 (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování.

- Rozšířená nejistota uvedená v jednotkách měřeného parametru, vyjadřuje nejistotu k výsledku měření.

- Rozšířená nejistota uvedená v %, vyjadřuje nejistotu z výsledku měření.

ZL - zkušební laboratoř provádějící zkoušku: SA-Bratislava, NZ-Nové Zámky, PN-Piešťany, TR-Turčianske Teplice, RK-Ruzomberok, TV-Trebišov

TZ - typ zkoušky

A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři

N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři

SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

Prohlášení:

Metoda a měřicí zařízení použita na zkoušky byla kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů.

Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru.

Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy.

Protokol může být reprodukován nebo včleňován do propagačních materiálů pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Výsledky analýz elektronicky validoval:

Ing. Narcisa Varagayová
odborný pracovník

Protokol o zkoušce schvaluje:

Ing. Viera Horáková
vedoucí zkušební laboratoře

Číslo dokumentu: 12755/2014

Vytvořil: Andrea Šil

Protokol o zkoušce č. 19015/2014

Název a adresa zkušební laboratoře: EUROFINS BEL/NOVAMANN s. r. o. Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky IČO: 31 329 209 Pracoviště: Zkušební laboratoř Nové Zámky Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky tel.: 035/6429286, 035/6428336, fax: 035/6447011 SekretariatNZ@eurofins.sk, MarketingNZ@eurofins.sk, www.eurofins.sk	Název a adresa zákazníka: JUDr. Blanka Ďurinová Masarykovo nábřeží 14, 110 00 Praha 1
---	---

Informace o vzorku:

Označení vzorku: Muškát Moravský bílé víno, š. 1209130208

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 12.03.2014 Datum vystavení protokolu: 12.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda /Odchylna z postupu	ZL	H	TZ
3-Methoxy - 1,2-propandiol (3-MPD)	mg/l	-	0,083	25%	LLE / GC/MS	-	-	SA
Cyklické diglyceroly	mg/l	-	1,02	25%	LLE / GC/MS	-	-	SA

Ve vzorku byl kvantifikován 3 - methoxy - 1, 2 - propandiol a cyklický diglycerin nad mezi stanovení použité metody.

Tyto sloučeniny jsou indikátory přídavku průmyslového glycerinu. Přídavek může být považován za pozitivní, jestliže 3 - methoxy - 1, 2 - propandiol $\geq 0,1$ mg/l a/nebo cyklický diglycerin $\geq 0,5$ mg/l.

Závěr:

Na základě výsledků zkoušek můžeme konstatovat, že přídavek průmyslového glycerinu byl zjištěn.

Vysvětlivky:

H - hodnocení

V - vyhovuje

NE - nevyhovuje

ŠPP - standardní pracovní postup

ND - pod mezi detekce uvedené metody

KTJ - kolonie tvořící jednotku

NM - minimální množství

m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku

M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků

* - rozšířená nejistota, určená s koeficientem rozšíření $k=2$ (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování.

- Rozšířená nejistota uvedená v jednotkách měřeného parametru, vyjadřuje nejistotu k výsledku měření.

- Rozšířená nejistota uvedená v %, vyjadřuje nejistotu z výsledku měření.

ZL - zkušební laboratoř provádějící zkoušku: BA-Braňslava, NZ-Nové Zámky, PN-Piešťany, TR-Turčianske Teplice, RK-Ružomberok, TV-Trebišov

TZ - typ zkoušky

A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři

N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři

SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

Prohlášení:

Měřidla a měřicí zařízení použitá na zkoušky byla kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů.

Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru.

Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy.

Protokol může být reprodukován nebo včleňován do propagačních materiálů pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Výsledky analýz elektronicky validoval:

Ing. Narcisa Varagayová
odborný pracovník

Číslo dokumentu: 12754/2014

Vyhotoval: Andrea Šil

Protokol o zkoušce schvaluje:

Ing. Viera Horáková
vedoucí zkušební laboratoře

Protokol o zkoušce č. 19025/2014

Název a adresa zkušební laboratoře: Zkušební laboratoř EUROFINS CZ Poděbradská 186/58 198 00 Praha 9 - Hloubětín IČO: 27449408 tel.: +420 283 970 610 fax: +420 283 970 552 Zuzana.Vrzakova@eurofins.cz	Název a adresa zákazníka: JUDr. Blanka Durinová Masarykovo nábřeží 14, 110 00 Praha 1
--	---

Informace o vzorku:

Muškát Moravský bílé víno, š. 1209130208

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 24.03.2014 Datum vystavení protokolu: 25.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda / Odchylka z postupu	H	TZ
Delta C13 (Etanol / V PDB)	‰	-	-27,2	0,43‰	EA-13C-IRMS	-	SA
(D/H) ethanol	ppm	-	99,1	0,5ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
(D/H) ethanol	ppm	-	125	0,7ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
Delta O18 (WaterSMOW)	‰	-	-0,9	0,4‰	OIV wines&musta	-	SA
Obsah alkoholu	% obj.	-	11,15	0,11%obj.	Denzitometrie po extrakci vodní párou	-	SA
Delta O18 (Ethanol/SMOW)	‰	-	25,4	0,7‰	EA-IRMS	-	SA

Na základě výsledků vykonaných zkoušek a jejich porovnání s průmyslovými standardy, údaji ve vědecké literatuře a hodnotami, které máme k dispozici, usuzujeme, že izotopové parametry měřené a prezentované v tomto protokolu o zkoušce jsou mírně neobvyklé, ale stále ve shodě s deklarací.

Vysvětlivky:

H - hodnocení
V - vyhovuje
NE - nevyhovuje
SPP - standardní pracovní postup
ND - pod mezí detekce uvedené metody
KTJ - kolíční tvořící jednotka
NM - minimální množství
m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku
M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků
* - rozšířená nejistota, určená s koeficientem rozšíření k=2 (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování.
doba expozice v hodinách/počet jednotek

TZ - typ zkoušky

A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem
SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

Měřidla a měřicí zařízení použité na zkoušky byly kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů. Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru. Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy. Protokol může být reprodukován jinak jako celek jen s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Za správnost odpovídá: MUDr. Hana Jelínková

Vyhotovili: Mgr. Karolína Průchová
Číslo dokumentu: 16426/2014

Protokol o zkoušce schvaluje:
MUDr. Hana Jelínková
zástupce vedoucí zkušební laboratoře



EUROFINS CZ, s.r.o.
Poděbradská 186/56
198 00 Praha 9 - Hloubětín
IČO: 27449408, DIČ: CZ27449408
2

Protokol o zkoušce č. 19027/2014

Název a adresa zkušební laboratoře: Zkušební laboratoř EUROFINS CZ Poděbradská 186/56 198 00 Praha 9 - Hloubětín IČO: 27449408 tel.: +420 283 970 610 fax: +420 283 970 552 ZuzanaVrzakova@eurofins.cz	Název a adresa zákazníka: JUDr. Blanka Duřinová Masarykovo nábreží 14, 110 00 Praha 1
---	---

Informace o vzorku:

Modrý Portugal červené víno, š. 0509130204

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 24.03.2014 Datum vystavení protokolu: 25.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda / Odchylka z postupu	H	TZ
Delta C13 (Etanol / V PDB)	‰	-	-27,6	0,3‰	EA-13C-IRMS	-	SA
[D/H] ethanol	ppm	-	99,2	0,5ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
[D/H] ethanol	ppm	-	127	0,7ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
Delta O18 (Water/SMOW)	‰	-	-1,4	0,4‰	OIV wines&musts	-	SA
Obsah alkoholu	% obj.	-	11,84	0,10%obj.	Denzitometrie po extrakci vodní parou	-	SA
Delta O18 (Etanol/SMOW)	‰	-	24,2	0,7‰	EA-IRMS	-	SA

Na základě výsledků vykonaných zkoušek a jejich porovnání s průmyslovými standardy, údaji ve vědecké literatuře a hodnotami, které máme k dispozici, usuzujeme, že izotopové parametry měřené a prezentované v tomto protokolu o zkoušce jsou mírně neobvyklé, ale stále ve shodě s deklarací.

Vysvětlivky:

H - hodnocení
 V - vyhovuje
 NE - nevyhovuje
 SPP - standardní pracovní postup
 ND - pod mezi detekce uvedené metody
 KTJ - kolinní tvořící jednotka
 NM - minimální množství
 m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku
 M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků
 * - rozšířená nejistota, určená s koeficientem rozšíření k=2 (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování,
 doba expozice v hodinách/počet jedinců

TZ - typ zkoušky

A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
 N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
 SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem
 SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

Měřidla a měřicí zařízení použité na zkoušky byly kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů. Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru. Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy. Protokol může být reprodukován jinak jako celek jen s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Za správnost odpovídá: MUDr. Hana Jelínková

Vyhotovit: Mgr. Karolína Průchová
Číslo dokumentu: 15429/2014

Protokol o zkoušce schvaluje:
MUDr. Hana Jelínková
zástupce vedoucí zkušební laboratoře



EUROFINS CZ, s.r.o.

Poděbradská 186/56

198 00 Praha 9 - Hloubětín

IČO: 27449406, DIČ: CZ27449406
2

Protokol o zkoušce č. 19026/2014

Název a adresa zkušební laboratoře:

Zkušební laboratoř EUROFINS CZ
Poděbradská 186/56
198 00 Praha 9 - Hloubětín
IČO: 27449408
tel.: +420 283 970 610 fax: +420 283 970 552
ZuzanaVrzakova@eurofins.cz

Název a adresa zákazníka:

JUDr. Blanka Durinová

Masarykovo nábřeží 14,
110 00 Praha 1

Informace o vzorku:

Müller Thurgau víno bílé suché š. 1704130089

Informace o odběru vzorku:

Vzorek odebral: zákazník

Datum přijetí vzorku: 27.02.2014 Datum provedení zkoušky: 27.02.2014 - 25.03.2014 Datum vystavení protokolu: 25.03.2014

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Limitní hodnota	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda / Odchylka z postupu	H	TZ
Delta C13 (Etanol /V PDB)	‰	-	-27,1	0,3‰	EA-13C-IRMS	-	SA
(D:H) ethanol	ppm	-	97,3	0,5ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
(D:H) ethanol	ppm	-	123,5	0,7ppm	2H SNIF-NMR	-	SA
Delta O18 (Water/SMOW)	‰	-	-3,6	0,4‰	OIV wines&musts	-	SA
Obsah alkoholu	% obj.	-	11,42	0,1%	Denzitometrie po extrakci vodní parou	-	SA
Delta O18 (Etanol/SMOW)	‰	-	24,2	0,7‰	EA-IRMS	-	SA

Na základě výsledků vykonaných zkoušek a jejich porovnání s průmyslovými standardy, údaji ve vědecké literatuře a hodnotami, které máme k dispozici, usuzujeme, že izotopický profil ethanolu indikuje přidavek cukru před fermentací.
Poměr mezi odchylkami izotopu O18 ve vodě a v ethanolu je velmi neobvyklý, nicméně zůstává blízko hodnot zjištěných u některých autentických vzorků.

Vysvětlivky:

H - hodnocení
V - vyhovuje
NE - nevyhovuje
SPP - standardní pracovní postup
ND - pod mezi detekce uvedené metody
KTJ - kolonii tvořící jednotka
NM - minimální množství
m - nejvyšší povolená hodnota při hodnocení jednoho vzorku
M, c - "M" je nejvyšší povolená hodnota pro počet vzorků "c" z 5 při hodnocení pěti vzorků
* - zjištěná nejistota, určená s koeficientem rozšíření k=2 (s pravděpodobností 95%), nezahrnuje nejistotu vzorkování,
doba expozice v hodinách/počet jednotek

TZ - typ zkoušky

A - akreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
N - neakreditovaná zkouška provedena ve vlastní zkušební laboratoři
SA - akreditovaná zkouška provedena subdodavatelem
SN - neakreditovaná zkouška provedena subdodavatelem

Měřidla a měřicí zařízení použitá na zkoušky byla kalibrována nebo ověřena podle platných metrologických předpisů. Výsledky se týkají jen předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru. Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě směrnic. Protokol může být reprodukován jinak jako celek jen s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Za správnost odpovídá:

MUDr. Hana Jelínková

Vyhotovil: Mgr. Karolína Příhová
Číslo dokumentu: 16427/2014

Protokol o zkoušce schvaluje:

MUDr. Hana Jelínková
zástupce vedoucí zkušební laboratoře

Jelínková
EUROFINS CZ, s.r.o.

Poděbradská 186/56
198 00 Praha 9 - Hloubětín
IČO: 27449408, DIČ: CZ27449408
2

GENEZE

Metoda izotopové analýzy kvalitativních znaků vína, hodnocení jeho autenticity, pracuje s předpokladem, že každé kvalitní víno bylo vyrobeno z hroznů, které byly sklizeny v přesně identifikované oblasti a markery identifikovatelné ve víně nesou její typické geografické, fyzikální, chemické a klimatické znaky. Jedná se o následující markery: přirozená VODA, přirozený ETHANOL, přirozený CUKR, CO₂, ORGANICKÉ KYSELINY a přirozený GLYCEROL. Jejich hodnoty se mění podle typu vína, roku sklizně a dalších okolností, které panovaly v pěstební oblasti.

Princip metody, kterým se odhalí nepovolený přídavek cukru před fermentací, byl vyvozen z myšlenky francouzského chemika Jean-Antoine Claude Chaptala, který popsal proces, kdy se přidává cukr do vína za účelem poskytnutí více cukru kvasinkám, které komponenty sacharózy mění v ethanol. Izotopová analýza společně s dalšími interpretačními nástroji umí tento proces odhalit. Na chaptalizaci se často používá třtinový cukr, ale i řepný, případně kukuřičný sirup. Je-li uvedený přirozený profil vína narušen vnesením externí složky, byť stejné povahy, víno je zpravidla hodnoceno tak, že nese znaky falšování. Zpravidla říká, že pro některé pěstební oblasti v rámci země EU je každoročně vyhlášena povolená mez pro chaptalizaci z externího zdroje. I takový tolerovaný proces však podléhá jasným a přísným pravidlům včetně nadstandardní kontroly dozorových orgánů dané země. Národní vinařské předpisy mohou omezit nebo zakázat chaptalizaci pro určité třídy vína. Řízená chaptalizace je výjimečně povolována v severnějších pěstebních oblastech nebo v obdobích, kdy byly zaznamenány mimořádně nepříznivé podmínky v průběhu pěstební sezony. Český vinařský zákon přikazuje vinařům, aby přídavek cukru oznamovali dozorovým orgánům (SZPI), ale například do přívlaskových vín se cukr přidávat nesmí.

Dalším důležitým markerem kvality vína a jeho původní charakteristiky je zjištění nepovoleného přídavku vody do vína, za účelem jeho zmnožování. Také v tomto případě je k ověření pravosti vína použita izotopová metoda a princip, který říká, že izotop exogenní vody obsahuje atomy téhož prvku, ale liší se počtem neutronů v jádře. Legislativa EU zakazuje přídavek vody do vína.

Sama izotopová analýza je důležitá, ale tvoří pouze dílčí část informací, které vedou k výsledku a konečné interpretaci o kvalitě vzorku. Po fázi ukončení izotopových zkoušek se hodnotí celý kontext vína s použitím vědeckých databází a relevantních informací z banky průmyslových vín, které jsou naplněny vzorky vín autentickými pro danou oblast, území nebo stát. ČR přispívá do evropského vzorníku vín od roku 2004. Databáze průmyslových vzorků vín z pěstebních oblastí v rámci EU jsou svým obsahem naprosto delikátní a nelze je nahradit.

Výsledkem kombinace výše popsaných procesů je slovní interpretace, která popisuje kvalitu hodnoceného vzorku vína. Číselné údaje nebývají hlavním interpretačním závěrem. Mnohokrát to ani není možné. Je nutno vzít v potaz, že se jedná o velmi unikátní metodu, která pracuje s parciálními daty získanými z různorodých zdrojů. Uvedené skupiny informací by však samy o sobě k žádné interpretaci nevedly. Víno musí být hodnoceno v celém kontextu databázových informací v kombinaci s analýzami pořízenými laboratorními metodami na principu nukleární magnetické rezonance.

Tolik velmi stručně k teorii spjaté s analýzami a hodnocením, které provádí odborná laboratoř.

SOUHRN:

Závěry plynoucí z výsledků analýz a hodnocení 3 vzorků vín:

U tří předložených vzorků vín byla provedena izotopová analýza ^{13}C metodou IRMS a SNIF-NMR po destilaci, která potvrdila, že ethanol ve dvou vzorcích vín je původní tj. fermentoval z cukrů, které vznikly při procesu zrání hroznů révy vinné. Zjištění se týká vzorků interpretovaných laboratorním protokolem č. 19025/2014 a č. 19027/2014.

Tato vína neměla přídavek jiných cukrů a tím ani ethanolu cizího původu, z logiky věci se nevyšetřovalo jaký jiný ethanol ve vinech je přidán (komodita – melasa z řepného cukru vyznačující se identifikátorem C4, kukuřice, brambory už jako forma lihu apod.)

Taktéž parametr Delta C13 potvrzuje, že izotopová analýza prokázala příslušnost cukerného spektra do hroznů révy vinné s identifikátorem C3 pro rostlinu jako takovou. U třetího vyšetřovaného vzorku č. 19026/2014 byl prokázán izotopický profil etanolu, který jednoznačně indikuje přídavek cizího cukru před fermentací. Víno nese znaky falšování. Botanický původ lihu nebyl předmětem další analýzy.

Ohledně přídavku vody je u všech tří vzorků možná volná úvaha vycházející z komplexu hodnocených výsledků a informací o vzorcích vín, které byly dostupné: exogenní voda nebyla pravděpodobně do vína přidána, analýza na přídavek vody do vína metodou SMRI 18O/16O přímo nepotvrdila, ale ani nevyloučila. Interpretace s vysokou výpovědní hodnotou, až 100% pravděpodobnost vyloučení přídavku pro zmnožování vín, byla omezena nižším objemem relevantních informací o vzorcích vín předložených k vyšetření. Profil izotopu vody byl ve všech vyšetřovaných vzorcích hodnocen jako neobvyklý.

Vzorky 3 vín byly podrobeny analytickému rozboru k průkazu a kvantifikaci přídavku tzv. syntetického (průmyslového) glycerinu. Přídavek této sloučeniny do vína je v EU přísně zakázán. Uvedená chemická přísada je kompozicí dvou reziduí, jejichž přítomnost ve vzorku vína se stanovuje pomocí laboratorní přístrojové techniky GC/MS (plynová chromatografie s hmotovým spektrometrem) s detekcí LLE.

Jedná se o látku 3-Methoxy-1,2-propandiol a o látku cyklický diglycerin.

Hladiny kvantifikace u obou reziduí, od kterých se odvíjí jejich role nebezpečného kontaminantu vína, byly stanoveny odbornou vědeckou diskusí a na základě poznatků o předpokládaných škodlivých účincích daných látek na lidské zdraví. Důvodové informace lze dohledat na serverech relevantních odborných a vědeckých institucí. Uvedené látky nemají v národních vinařských předpisech stanoven legislativní limit. Nicméně látka syntetický glycerol je přísně sledovaným kontaminantem pro jeho vysokou míru oblíbenosti ze skupiny nepovolených přídatných látek a její aplikace do vína.

Ze tří vyšetřovaných vzorků 2 plně nevyhověly, byly kvantifikovány nálezy obou reziduí nad dohodnutou mez identifikace pozitivního přídavku syntetického glycerolu, a to ve vzorcích č. 19015/2014 a č. 19016/2014.

Ve vzorku č. 19017/2014 byl kvantifikován cyklický diglycerol, nicméně v hladině, která se nachází na rozmezí stanoveném v rámci mezinárodní dohody interpretace výsledku jako hraniční, nicméně s protokolárním analytickým výsledkem „přídavek syntetického glycerolu nebyl zjištěn“. Výše zmíněný vědecký úzus pro interpretaci indikace přídavku průmyslového glycerolu je tedy nutno respektovat, nicméně naměřená hodnota je signální a nasvědčuje možnou manipulaci s nepovolenou přídatnou látkou v okolí vína, případně ukazuje na křížovou kontaminaci.

JUDr. Blanka Durinova

PR.Nr.	Weingut	Sorte	Chargen-NR.	Gebinde	glycerin g/l $\times$	glyc. Faktor
LP-A3		Vranac 2013		0,75	8,68	?
LP-A4		Csg 2013		0,75	8,99	?
LP-A5	Zamecke Vinarstvi Bzenec	Frankovka	1710130229 CT+	1	7,85	9
LP-A6		MM 2009	1702119004-3	0,75	6,09	6,7
LP-A7		VZ 2011	2411121303 2D1-12/3	0,75	5,62	6,48
LP-A8	Cellarium Bisencii	MM	1209130208	0,75	6,89	7,94
LP-A9		MM	0904130083	0,75	5,92	6,82
LP-A10	Zamecke Vinarstvi Bzenec	RB	200312005	0,75	5,52	5,83
LP-A11		Frankovka	3010130229 ST+	0,75	8,18	9,43
LP-A12		Frankovka	1308130196 UT+	0,75	8,44	9,3
LP-A13		Sato Vavrinecke	0310130223 CT+	0,75	8,68	10
LP-A14		Frankovka, ME,CS	181130013 PA+	1	7,55	8,7
LP-A15		Frankovka	2709130212	1	8,81	9,71

Laboratoř Poysdorf



* 8-10 = Normal vns
9/11.

**PROTOKOL O ZKOUŠCE
(VÝSLEDKY ANALÝZ)**

Objednavatel : Oldřich Kuchař
Pod Vinohrady 1174
Bzenec

Číslo protokolu : 2014/208

Objednávka č. : písemná
ze dne : 25.2.2014

Celkem stran : 1

Strana č. : 1

Počet příloh : -

Místo provedení zkoušky : Chemická laboratoř - Salayová ; Velké Bílovice

Vzorky přijaty dne : 25.2.2014

Počet vzorků : 1

Vzorky odebral : objednavatel

Vzorky odebrány dne : dtto

Analýzovaný materiál : víno

vz. č. 1 (lab. č. 7720) - víno bílé - RB, š. 200312005

VÝSLEDKY ANALÝZY

P.č.	Parametr	rozměr	hodnota	NM	Metoda (O.I.V.)	LH	H
025	glycerol	g/l	5,6	0,3	SOP-CH-25		
025	sacharóza	g/l	< 0,1		SOP-CH-25		
021a	skutečný obsah alkoholu	obj. %	12,16	0,20	SOP-CH-28		
025	celkový obsah alkoholu	obj. %	12,38	0,20	dopočet		
025	Cukr (G + F)	g/l	2,1	0,3	SOP-CH-25		
020	obsah bezcukerného extraktu	g/l	18,2	0,5	SOP-CH-27		
020	hustota relativní		0,99188	0,0001	SOP-CH-27		
018	popel	g/l	2,09	0,20	SOP-CH-26		
	glycerolový faktor	g/l	5,84	0,35	dopočet		

Datum provedení zkoušky : 26.02.- 27.02.2014

Odchyly od zkušební postupu : ---

Údaje o použití nenormalizované zkušební metody :

Poznámka : Uvedené nejistoty měření NM(rel.%) jsou v souladu s EA-4/16. Pro vyjádření rozšířené nejistoty je použit koeficient rozšíření ($k = 2$ pro interval spolehlivosti 95%). (* - označení neakreditované zkoušky)

LH - limitní hodnota, H - hodnocení, NM - nejistota měření.

Zkoušku provedli : Ing. Horký, Salay, Čemáková

Datum vystavení protokolu : 28.02.2014

Výsledky zkoušek uvedené na listě č. 1 protokolu se týkají pouze zkoušky 1 vzorku výše uvedeného protokolu a nenahrazují jiné dokumenty, které jsou považovány jinými orgány státního a odborného dozoru podle specifických předpisů.

Protokol může být reprodukován jedině celý, jinak s písemným souhlasem Chemické laboratoře - Salayová.

Ing. Salay Radim
vedoucí AZL

schvánil



Ing. Radim Salay
CHEMICKÁ LABORATOŘ - SALAYOVÁ, 691 02 VELKÉ BÍLOVICE
zkušební laboratoř akreditována ČIA pod č. 1083
PROTOKOL O ZKOUŠCE
(VÝSLEDKY ANALÝZ)



Objednavatel : Oldřich Kuchař
Pod Vinohrady 1174
Bzenec

Číslo protokolu : 2014/207

Objednávka č. : písemná
ze dne : 25.2.2014

Celkem stran : 1

Strana č. : 1

Počet příloh : -

Místo provedení zkoušky : Chemická laboratoř - Salayová ; Velké Bílovice

Vzorky přijaty dne : 25.2.2014

Počet vzorků : 1

Vzorky odebral : objednavatel

Vzorky odebrány dne : dtto

Analýzovaný materiál : víno

vz. č. 1 (lab. č. 7719) - víno bílé - MM, š. 0904130083

VÝSLEDKY ANALÝZY

P.č.	Parametr	rozměr	hodnota	NM	Metoda (O.I.V.)	LH	H
025	glycerol	g/l	6,5	0,3	SOP-CH-25		
025	sacharóza	g/l	< 0,1		SOP-CH-25		
021a	skutečný obsah alkoholu	obj. %	11,75	0,20	SOP-CH-28		
025	celkový obsah alkoholu	obj. %	11,98	0,20	dopčet		
025	Cukr (G + F)	g/l	3,8	0,3	SOP-CH-25		
020	obsah bezcukerného extraktu	g/l	17,8	0,5	SOP-CH-27		
020	hustota relativní		0,99277	0,0001	SOP-CH-27		
018	popel	g/l	1,79	0,20	SOP-CH-26		
	glycerolový faktor	g/l	7,01	0,35	dopčet		

Datum provedení zkoušky : 26.02.- 27.02.2014

Odechytky od zkušebního postupu : ---

Údaje o použití nenormalizované zkušební metody :

Poznámka : Uvedené nejistoty měření NM(rel.%) jsou v souladu s EA-4/16. Pro vyjádření rozšířené nejistoty je použit koeficient rozšíření ($k = 2$ pro interval spolehlivosti 95%). (* - označení neakreditované zkoušky)

LH - limitní hodnota, H - hodnocení, NM - nejistota měření.

Zkoušku provedli : Ing. Horký, Salay, Čemáková

Datum vystavení protokolu : 28.02.2014

Výsledky zkoušek uvedené na listě č. 1 protokolu se týkají pouze zkoušky 1 vzorku výše uvedeného protokolu a nenahrazují jiné dokumenty, které jsou považovány jinými orgány státního a odborného dozoru podle specifických předpisů.

Protokol může být reprodukován jedině celý, jinak s písemným souhlasem Chemické laboratoře - Salayová.

Ing. Salay Radim
vedoucí AZL





**PROTOKOL O ZKOUŠCE
(VÝSLEDKY ANALÝZ)**

Objednavatel : Oldřich Kuchař
Pod Vinohrady 1174
Bzenec

Číslo protokolu : 2014/206

Objednávka č. : písemná
ze dne : 25.2.2014

Celkem stran : 1

Strana č. : 1

Počet příloh : -

Místo provedení zkoušky : Chemická laboratoř - Salayová ; Velké Bílovice

Vzorky přijaty dne : 25.2.2014

Počet vzorků : 1

Vzorky odebral : objednavatel

Vzorky odebrány dne : dtto

Analýzovaný materiál : víno

vz. č. 1 (lab. č. 7718) - víno bílé - MM, š. 1209130208

VÝSLEDKY ANALÝZY

P.č.	Parametr	rozměr	hodnota	NM	Metoda (O.I.V.)	LH	H
025	glycerol	g/l	7,0	0,3	SOP-CH-25		
025	sacharóza	g/l	< 0,1		SOP-CH-25		
021a	skutečný obsah alkoholu	obj. %	11,12	0,20	SOP-CH-28		
025	celkový obsah alkoholu	obj. %	11,36	0,20	dopočet		
025	Cukr (G + F)	g/l	4,1	0,3	SOP-CH-25		
020	obsah bezcukerného extraktu	g/l	18,8	0,5	SOP-CH-27		
020	hustota relativní		0,99411	0,0001	SOP-CH-27		
018	popel	g/l	2,03	0,20	SOP-CH-26		
	glycerolový faktor	g/l	7,98	0,35	dopočet		

Datum provedení zkoušky : 26.02.- 27.02.2014

Odchylky od zkušebního postupu : ---

Údaje o použití nenormalizované zkušební metody :

Poznámka : Uvedené nejistoty měření NM(rel.%) jsou v souladu s EA-4/16. Pro vyjádření rozšířené nejistoty je použit koeficient rozšíření ($k = 2$ pro interval spolehlivosti 95%). (* - označení neakreditované zkoušky)

LH - limitní hodnota, H - hodnocení, NM - nejistota měření.

Zkoušku provedli : Ing. Horký, Salay, Čemáková

Datum vystavení protokolu : 28.02.2014

Výsledky zkoušek uvedené na listě č. 1 protokolu se týkají pouze zkoušky 1 vzorku výše uvedeného protokolu a nenahrazují jiné dokumenty, které jsou považovány jinými orgány státního a odborného dozoru podle specifických předpisů.

Protokol může být reprodukován jedině celý, jinak s písemným souhlasem Chemické laboratoře - Salayová.

Ing. Salay Radim
vedoucí AZL

.....schválí.....





PROTOKOL O ZKOUŠCE
(VÝSLEDKY ANALÝZ)

Objednavatel : Oldřich Kuchař
Pod Vinohrady 1174
Bzenec

Číslo protokolu : 2014/205

Objednávka č. : písemná
ze dne : 25.2.2014

Celkem stran : 1

Strana č. : 1

Počet příloh : -

Místo provedení zkoušky : Chemická laboratoř - Salayová ; Velké Bílovice

Vzorky přijaty dne : 25.2.2014

Počet vzorků : 1

Vzorky odebral : objednavatel

Vzorky odebrány dne : dtto

Analýzovaný materiál : víno

vz. č. 1 (lab. č. 7717) - víno bílé - VZ-2011, š. 2411121303

VÝSLEDKY ANALÝZY

P.č.	Parametr	rozměr	hodnota	NM	Metoda (O.I.V.)	LH	H
025	glycerol	g/l	6,7	0,3	SOP-CH-25		
025	sacharóza	g/l	< 0,1		SOP-CH-25		
021a	skutečný obsah alkoholu	obj. %	11,41	0,20	SOP-CH-28		
025	celkový obsah alkoholu	obj. %	11,66	0,20	dopočet		
025	Cukr (G + F)	g/l	4,2	0,3	SOP-CH-25		
020	obsah bezcukerného extraktu	g/l	18,5	0,5	SOP-CH-27		
020	hustota relativní		0,99361	0,0001	SOP-CH-27		
018	popel	g/l	1,65	0,20	SOP-CH-26		
	glycerolový faktor	g/l	6,89	0,35	dopočet		

Datum provedení zkoušky : 26.02.- 27.02.2014

Odchytky od zkušebního postupu : ---

Údaje o použití nenormalizované zkušební metody :

Poznámka : Uvedené nejistoty měření NM(rel.%) jsou v souladu s EA-4/16. Pro vyjádření rozšířené nejistoty je použit koeficient rozšíření ($k=2$ pro interval spolehlivosti 95%). (* - označení neakreditované zkoušky)

LH - limitní hodnota, H - hodnocení, NM - nejistota měření.

Zkoušku provedli : Ing. Horký, Salay, Čemáková

Datum vystavení protokolu : 28.02.2014

Výsledky zkoušek uvedené na listě č. 1 protokolu se týkají pouze zkoušky 1 vzorku výše uvedeného protokolu a nenahrazují jiné dokumenty, které jsou považovány jinými orgány státního a odborného dozoru podle specifických předpisů.

Protokol může být reprodukován jedině celý, jinak s písemným souhlasem Chemické laboratoře - Salayová.





Objednavatel : Oldřich Kuchař
Pod Vinohrady 1174
Bzenec

Číslo protokolu : 2014/204

Objednávka č. : písemná
ze dne : 25.2.2014

Celkem stran : 1

Strana č. : 1

Počet příloh : -

Místo provedení zkoušky : Chemická laboratoř - Salayová ; Velké Bílovice

Vzorky přijaty dne : 25.2.2014

Počet vzorků : 1

Vzorky odebral : objednavatel

Vzorky odebrány dne : dtto

Analýzovaný materiál : víno

vz. č. 1 (lab. č. 7716) - víno bílé - MM-2009, š. 1702119004-3

VÝSLEDKY ANALÝZY

P.č.	Parametr	rozměr	hodnota	NM	Metoda (O.I.V.)	LH	H
025	glycerol	g/l	7,3	0,3	SOP-CH-25		
025	sacharóza	g/l	< 0,1		SOP-CH-25		
021a	skutečný obsah alkoholu	obj. %	11,66	0,20	SOP-CH-28		
025	celkový obsah alkoholu	obj. %	11,92	0,20	dopočet		
025	Cukr (G + F)	g/l	4,4	0,3	SOP-CH-25		
020	obsah bezcukerného extraktu	g/l	20,4	0,5	SOP-CH-27		
020	hustota relativní		0,99406	0,0001	SOP-CH-27		
018	popel	g/l	2,22	0,20	SOP-CH-26		
	glycerolový faktor	g/l	7,94	0,35	dopočet		

Datum provedení zkoušky : 26.02.- 27.02.2014

Odchyly od zkušební postupu : ---

Údaje o použití nenormalizované zkušební metody :

Poznámka : Uvedené nejistoty měření NM(rel.%) jsou v souladu s EA-4/16. Pro vyjádření rozšířené nejistoty je použit koeficient rozšíření ($k = 2$ pro interval spolehlivosti 95%). (* - označení neakreditované zkoušky)

LH - limitní hodnota, H - hodnocení, NM - nejistota měření.

Zkoušku provedli : Ing. Horký, Salay, Čemáková

Datum vystavení protokolu : 28.02.2014

Výsledky zkoušek uvedené na listě č. 1 protokolu se týkají pouze zkoušky 1 vzorku výše uvedeného protokolu a nenahrazují jiné dokumenty, které jsou považovány jinými orgány státního a odborného dozoru podle specifických předpisů.

Protokol může být reprodukován jedině celý, jinak s písemným souhlasem Chemické laboratoře - Salayová.

Ing. Salay Radim
vedoucí AZL







Chateau Moravia

Vino je vyrobena z vybraných odrůd
Francouzské Moravy a C. domovů Santiago
Vino je vyrobena z vybraných odrůd, přirozeně
přechází vinné a jemného chuti.

Pro více informací kontaktujte
Moravia Moravia s.r.o., CZ: 471 46 52001 + 42 471 46 52002
Distributor pro ČR:
Moravia Moravia s.r.o., Pátekova 100, 100 00 Praha 10
471 46 52001, 471 46 52002

100130013 P9+
ALX 11.000

VINO Z RUMUNSKA



8 594002 233587

11









Cuvée Réserve
FRANKOVKA
VINOVAŘSKÉ & MOŠTÁŘSKÉ MODŘE
suché 11,5%
ZEMĚ PŮVODU SLOVENSKO
Nabírávali jsme pro Vás nejlepší klenby
prvního skvělého ročníku kvality
Plata pro Slováky a Čechy
Mnozí ocení i to, že se jedná o 100% Frankovku
Drobné detaily
Drobné detaily
Drobné detaily
Drobné detaily
2409130214 11+
ALX.11.SLOV



8 504002 073387









ORIGINAL CLASSIC

VELTLÍNSKÉ
ZELENÉ

VÍNO BÍLÉ
SUCHÉ



PŘIPRAVILI JSME PRO VÁS VÍNO
KTERÉ JSME DOKLADNĚ VYBRALI
A ZA JEHO KVALITU VÁS POKRÝME

VÍNO BÍLÉ





ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ

BZENEC

Original Chateau

MÜLLER
THURGAU

VÍNO BÍLÉ
SUCHÉ



KVALITA TONHTO VINA JE ZALOŽENA
NA PŘÍLIVÉM VYBĚRU A KONTROLE HODIN
NÁLEŽNĚ NA JEJICH BEZPEČNOSTI ZPRAVČOVÁNÍ
NÁŠIM ZKUŠENÝM KLEPČÍM

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
BZENEC S. R. O.





Chateau Collection
ZÁMEČKÉ VINAŘSTVÍ
B-Z-S-N-Č
MUSKÁT MORAVSKÝ
jednotní vlna odrůdové šifry
VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA
*vinice & pivovary, sklizené a zpracované přírodně ekologicky
zdravě šlazené podle Zámečkůvých vinných listů*
www.zmc.cz

2009

Vino z České republiky

č. šarže 1702119004-3

alkohol 11,5% Obj. SUCHÉ

flašováteř CZ47683295



Informace pro spotřebitele: toto je víno z 2009.
Tato vlna odrůdové šifry šlazená přírodně.
Země: 100% CZ, 0% EU, 0% USA
Skladování: při 12-14°C, 10-12 měsíců
100% z jedné vlny šlazené. Víno bylo
zpracováno podle Zámečkůvých vinných listů.



ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
BZENEC



Chateau Collection

VELTLÍNSKÉ
ZELENÉ

JAKOSTNÍ VÍNO ODRŮDOVÉ

VINAŘSKÁ OBLAST
MORAVA

Chateau Collection
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
B-Z-E-N-I-C
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ
Jahodná vína odrůdové, bílé
VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA
Kyselá a pivoň, skvělá a bohatá, přirozená
slibně lahodný posuv. Zdobeno vlnami
www.samedrvinahy.cz

2011
Vino suché
Číslo 2411121303
ev.č. jgk 2D1-12/3
alkohol 11,0% obj.

75cl

Informace o výrobě: Vyrobeno v ČR
Vinařská oblast Morava
Vino je suché
Vino je vyrobeno z 100% vinné révy
Vino je skladováno v chladném prostředí
Vino je vhodné k pití od okamžiku otevření
Vino je vhodné k pití od okamžiku otevření











CELLARIUM BISENCII

1873

Cellarium Bisenec
MODRÝ PORTUGAL
ČERVENÉ VÍNO

RED WINE

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC s.r.o.



CELLARIUM BISENČI
Kvalita a původ, zkušenosti a inovativní přístup
Vinařství CELLARIUM BISENČI je vědomé, inovativní a
moderní vinařství s důrazem na ovocnou chuť
a šarm. Vyniká zvláště základem filozofie
vinné ZÁMČKOVÉ VINAŘSTVÍ BISENČI
MODRÝ PORTUGAL
Vino černé
www.cellariumbisenchi.cz
Kód pro identifikaci: ZÁMČKOVÉ VINAŘSTVÍ BISENČI s.r.o.
Kód pro identifikaci: 05-130204 ANJUSKOL
Ct: SUCHÉ 2015 FA
SL: ČESKÁ REPUBLIKA









Original Class
FRANKOVKA
White wine, reddest
ZEME PUVODU SLOVENSKO
White wine produced in the wine-growing region of the Slovak Republic
under the supervision of the State Wine Institute of the Slovak Republic
Alcohol content: 14% vol. (28°)
Net weight: 75cl (25.36 fl. oz.)
Imported by: Slovenský národný inštitút vinnarstva, Bratislava, Slovakia
Produced in the Slovak Republic
75cl
858138196
UJ+
11.52
OBJ



































































