

Potravinářská inspekce informuje o výsledcích kontroly burčáku za loňský rok

14.2.2024 - Marek Bartík | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Výsledky kontrol burčáku a částečně zkvašeného hroznového moštu (ČZHM) v prodejní sezóně 2023 ukázaly ve srovnání s předchozími třemi lety mírně vyšší počet nevyhovujících vzorků. Požadavkům právních předpisů při hodnocení v laboratoři nevyhovělo 6 vzorků z 47 - tedy cca každý osmý.

V loňské sezóně inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) realizovali celkem 287 kontrol burčáku a ČZHM. Prověřili při nich celkem 234 prodejních míst a v 47 případech přistoupili k odběru vzorku pro analýzu v laboratoři.

Komplexní laboratorní rozbor prokázal nevyhovující parametry u 6 vzorků. Rozbory prokázaly pochybení u následujících parametrů:

Nepovolený přídavek vody (falšování, prokázán přídavek tzv. exogenní vody) – 1 případ Jiný geografický původ hroznů (u výrobku označeného jako burčák) než ČR – 1 případ Přítomnost alergenní látky SO₂ (která nebyla uvedena v označení) – 2 případy Podlimitní obsah alkoholu – 2 případy

Přehled všech vyhovujících i nevyhovujících vzorků hodnocených v rámci kontrolní akce viz web Potraviny na pranýři v sekci Tematické kontroly.

Inspektoři uskutečnili kontroly u prodejců i u výrobců, a to zejména u těch, jejichž vzorky v minulosti nevyhověly požadavkům právních předpisů a u nových dosud neproověřených prodejců, kde převládá stánková forma prodeje. Tyto odběry se ve zvýšené míře uskutečňují i na základě podnětu spotřebitele.

V předchozí sezóně 2022 inspektoři odebrali k laboratornímu rozboru 52 vzorků a nevyhověly 4 z nich, v r. 2021 bylo laboratorně hodnoceno rovněž 52 vzorků, ze kterých nevyhověl 1 vzorek a v r. 2020 bylo laboratorně hodnoceno 59 vzorků, z nichž nevyhovělo 5 vzorků.

Při kontrole burčáku a ČZHM se SZPI mj. zaměřuje na tzv. senzorické požadavky – inspektor na místě hodnotí chuť, vůni a barvu výrobku, řádné označení zboží pro spotřebitele, odpovídající průvodní dokumentaci dokládající původ zboží a hygienu prodeje.

Při odběru vzorku akreditovaná laboratoř SZPI v Brně prostřednictvím hodnot izotopových poměrů stabilních izotopů vodíku měřených na nukleární magnetické rezonanci a izotopových poměrů stabilních izotopů kyslíku a uhlíku měřených na hmotnostním spektrometru prověřuje geografický původ hroznů, ze kterých byl burčák vyroben. Dále je sledována např. přítomnost syntetických barviv, etanolu z přidaného cukru, množství přidané vody, obsah alkoholu, obsah oxidu siřičitého aj.

Burčák je národní legislativou chráněný tradiční výraz, jehož použití je vyhrazeno pro částečně zkvašený hroznový mošt vyrobený z hroznů révy vinné sklizených a zpracovaných v České republice v daném roce a prodejní sezóna je ohraničena obdobím od 1. 8. do 30. 11. Výrobek totožných parametrů, ovšem vyrobený z hroznů sklizených mimo ČR, je možné prodávat pod názvem „částečně zkvašený hroznový mošt“, nikoliv „burčák“. Případné zneužití tradičního výrazu – burčák je považováno za klamání spotřebitele a SZPI v takových případech přistupuje k zahájení správního řízení a uložení pokuty.

[https://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-informuje-o-vysledcich-kontroly-burcaku-za-lo
nsky-rok.aspx](https://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-informuje-o-vysledcich-kontroly-burcaku-za-lo
nsky-rok.aspx)