

MEDOVINA a nová vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí

Vydání dlouho očekávané vyhlášky se protáhlo, ale je konečně tady. Účinná je o principiálně od 1. prosince 2018 (ve Sbírce zákonů vyšla poslední den v říjnu). Podle § 38 vyhlášky lze ale nápoje označovat, uvádět na trh a prodávat do vyčerpání zásob podle předchozí regulace (tzv. přechodné ustanovení).

Vyhláška č. 248/2018 Sb. ze dne 24. října 2018 o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí nahrazuje vyhlášku Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů.

Ve svých sděleních bude Sdružení českých spotřebitelů informovat o změnách tohoto předpisu v jednotlivých nápojových komoditách, o zkušenostech s implementací a vymáháním.

V tomto sdělení se budeme zabývat MEDOVINOU.

Vyhláška stanovuje pro medovinu

- a) požadavky na označování a uvádění informací pro spotřebitele,
- b) členění výrobků na druhy a skupiny,
- c) fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost,
- d) podmínky pro uvádění na trh (zejména teplotní režimy).

Ve vymezení medoviny dochází k principiálním změnám.

- **Medovina** se napříště může nazývat **medové víno**, (což bylo dosud zakázáno). Je to nápoj vyrobený alkoholovým kvašením pouze včelího medu, vody a kvasné kultury s možností přidání ovocné šťávy, ovoce, bylin, bylinných extraktů nebo koření. Musí obsahovat nejméně 11 % obj. alkoholu.
- Zcela odlišným výrobkem je **dezertní medovina**, což je zcela nová vyhláškou zakotvená kategorie. Je to nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě, ovocné šťávě nebo směsi vody a ovocné šťávy v různém poměru za použití kvasné kultury; přídavek lihu, vína, cukru, bylin, bylinných extraktů nebo koření je přípustný (na rozdíl od medoviny „bez přívlastku“ čili medového vína). Musí obsahovat nejméně 10 % obj. alkoholu. Dezertní medovina dělí na skupiny - s přídavkem lihu, s přídavkem cukru, s přídavkem vína, č i v kombinaci uvedených složek.

Nově jsou také upraveny některé **technologické principy či postupy**.

- Hlavní surovinou při výrobě medoviny musí být včelí med a voda; vodu je možné částečně nahradit ovocnou šťávou.
- Na výrobu 1 000 litrů dezertní medoviny se použije nejméně 280 kilogramů včelího medu.
- Medovina může nést označení „Vyrobeno za studena“, „Vyrobeno studenou cestou“ nebo s jiným označením podobného významu za podmínky, že při výrobě nesmí zahrnout proces

vaření medového roztoku a při rozpouštění medu ve vodě jeho teplota nesmí přesáhnout 40 °C.

Odlišení kvality

Vyhláška tedy výrazně odlišuje medovinu, která je pouze z medu jako hlavní suroviny, a která nesmí být „nastavena“ cukrem, lihem apod. od dezertní medoviny, která jiné složky obsahovat může. I pro tu ale existuje požadavek použití minimálního obsahu medu ve výrobním postupu. Vyhláška tedy jednoznačně odlišuje různé kvalitativní stupně medoviny (a tedy zřejmě i odlišné ceny). Ještě aby to pochopil spotřebitel.

Vyhláška specifikuje i některé další fyzikálně chemické ukazatele.

Přípustná záporná odchylka od deklarovaného objemu

Pro medovinu stejně jako pro ovocná vína, vína bylinná a sladová, cidr a perry nestanovuje vyhláška žádné přípustné záporné odchylky od deklarovaného objemu.

To jako spotřebitelé vítáme.

Protože však všechny ostatní výrobní skupiny dle této vyhlášky (nealkonápoje, pivo, konzumní líh a lihoviny atd.) odchylky povolují, není logika ministerstva příliš srozumitelná ani transparentní.

Zpracováno v listopadu 2018 pro webové stránky SČS

Ing. Libor Dupal