



Signatář EA MLA
Český institut pro akreditaci, o.p.s.
Hájkova 2747/22, Žižkov, 130 00 Praha 3

vydává

v souladu s § 16 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů,
ve znění pozdějších předpisů

OSVĚDČENÍ O AKREDITACI

č. 172/2026

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
se sídlem Květná 504/15, 603 00 Brno
IČO 75014149

pro zkušební laboratoř č. 1058.8
Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně

Rozsah udělené akreditace:

Zkoušení zemědělských výrobků, potravinářských výrobků, přídatných látek, psychomodulačních látek a obalů, vymezené přílohou tohoto osvědčení.

Toto osvědčení je dokladem o udělení akreditace na základě posouzení splnění akreditačních požadavků podle

ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Subjekt posuzování shody je při své činnosti oprávněn odkazovat se na toto osvědčení v rozsahu udělené akreditace po dobu její platnosti, pokud nebude akreditace pozastavena, a je povinen plnit stanovené akreditační požadavky v souladu s příslušnými předpisy vztahujícími se k činnosti akreditovaného subjektu posuzování shody.

Toto osvědčení o akreditaci nahrazuje v plném rozsahu osvědčení č.: 676/2024 zde dne 13. 12. 2024, popřípadě správní akty na ně navazující.

Udělení akreditace je platné do **25. 8. 2028**

V Praze dne 8. 4. 2026



Ing. Jan Velíšek
ředitel odboru zkušebních
a kalibračních laboratoří
Český institut pro akreditaci, o.p.s.

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Laboratoř uplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace.

Aktuální seznam činností prováděných v rámci flexibilního rozsahu má laboratoř k dispozici na webových stránkách laboratoře <https://www.szpi.gov.cz/clanek/laboratorni-cinnost-szpi.aspx?q=Y2hudW09Mw%3d%3d> ve formě „Seznam činností v rámci flexibilního rozsahu akreditace“.

Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (stanovované analyty / zdrojová literatura) jsou uvedeny v části „Upřesnění rozsahu akreditace“.

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
1	Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu metodou nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR), stanovení zvýšení přirozeného obsahu alkoholu a průkaz slazení ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4902 (OIV-MA-AS311-05)	Produkty révy vinné	-
2	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) v ethanolu metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS), stanovení zvýšení přirozeného obsahu alkoholu a průkaz slazení ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4901 (OIV-MA-AS312-06)	Produkty révy vinné	-
3	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) v ethanolu metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a průkaz botanického původu lihu ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4904 (OIV-MA-BS-22)	Alkoholické nápoje	-
4	Stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku ¹⁸ O/ ¹⁶ O (vyjádřeného jako δ ¹⁸ O) ve vodě metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a stanovení přídavku vody ekvilibrační metodou ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4903 (OIV-MA-AS2-12)	Produkty révy vinné	-
5	Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu metodou nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) a průkaz deklarovaného botanického původu lihu ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4905 (OIV-MA-BS-23)	Alkoholické nápoje	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
6	Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu metodou nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) a průkaz botanického původu cukrů ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4907 (AOAC Official Method 995.17)	Ovocné šťávy	-
7	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) v medu a v proteinu izolovaného z medu metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a stanovení obsahu C4-cukrů ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4908 (AOAC Official Method 998.12)	Med	-
8	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) v ethanolu metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a průkaz botanického původu cukrů ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4909 (AOAC Official Method 2004.01)	Ovocné šťávy, přírodní sladidla	-
9	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) v oxidu uhličitém metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a průkaz exogenního CO ₂ ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4910 (OIV-MA-AS314-03)	Šumivá vína	-
10	Stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku ¹⁸ O/ ¹⁶ O a poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřených jako δ ¹⁸ O a δ ¹³ C) ve vodě a ethanolu metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS), stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu metodou nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) a průkaz geografického původu s deklarovaným původem statistickou analýzou stanovených hodnot	Metoda SZPI 4911 (OIV-MA-AS2-12; OIV-MA-AS312-06; OIV-MA-AS311-05)	Produkty révy vinné	-
11	Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku ¹³ C/ ¹² C (vyjádřeného jako δ ¹³ C) sacharidů metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (LC-IRMS) a průkaz původu sacharidů výpočtem ze stanovených hodnot	Metoda SZPI 4912	Med	-
12	Posouzení autenticity na základě profilingu a stanovení hlavních složek metodou kvantitativní 1H-NMR	Metoda SZPI 4914 (manuál firmy Bruker Biospin GmbH)	Med	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
13	Stanovení markerů pro odhalení falšování přídavkem syntetického glycerolu plynovou chromatografií s MS detekcí	Metoda SZPI 4810 (OIV-MA-AS315-15)	Víno	-
14	Stanovení ethylenglykolu plynovou chromatografií s FID detekcí	Metoda SZPI 4824	Víno, lihoviny	A, B
15	Stanovení methanolu a těkavých látek plynovou chromatografií s FID detekcí	Metoda SZPI 4818 (Nařízení Komise (ES) č. 2870/2000, příloha, metoda III)	Lihoviny	A
16	Stanovení metanolu plynovou chromatografií s detekcí FID	OIV-MA-AS312-03A	Víno	-
17	Stanovení 2-propanolu plynovou chromatografií s FID detekcí	Metoda SZPI 4820 (OIV-MA-BS-20)	Lihoviny	A
18	Stanovení gama-laktonů pro odhalení falšování přídavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s MS detekcí	Metoda SZPI 4821	Víno	-
19	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0520-3	Kroupy, rýže, jáhly, pohanka, luštěniny	-
20	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0198, čl. 10-19	Látky vonné a chuťové	-
21	Senzorické zkoušení	ČSN 58 0170-2	Majonézy	-
22	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0108, čl. 21-25	Máslo	-
23	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0190, čl. 8, 9	Med	-
24	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0105, čl. 17, 40, 49	Mléčné výrobky	-
25	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0530, čl. 31-36	Mléko, mléčné výrobky	-
26	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0512-3	Mlýnské výrobky	-
27	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0290-3	Zmrazené výrobky	-
28	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0106, čl. 16	Mražené mléčné výrobky	-
29	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0240-2	Nealkoholické nápoje	-
30	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0146, čl. 11-16	Ryby, rybí výrobky, rybí konzervy	-
31	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0107, čl. 10	Sýry, tvaroh, krémy, pomazánky	-
32	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0115, čl. 16-23	Těstoviny	-
33	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0130, čl. 26, 27	Cukrářské výrobky	-
34	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0246-3	Ovocné a zeleninové výrobky	-
35	Senzorické zkoušení	ČSN 57 0135:1965, čl. 8, 9	Drůbeží a zvěřinové konzervy	-
36	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0140, čl. 20	Zmrzliny	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
37	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0210-2, kap. II., III., IV.	Lihoviny	-
38	Senzorické zkoušení	ČSN 56 0186-2	Pivo	-
39	Senzorické zkoušení	Metoda SZPI 4900 (ČSN EN ISO 8589; ČSN EN ISO 5492)	Potraviny, zemědělské výrobky	-
40	Senzorická analýza. Metodologie. Párová porovnávací zkouška	ČSN EN ISO 5495	Potraviny	-
41	Senzorická analýza. Metodologie. Trojúhelníková zkouška	ČSN EN ISO 4120	Potraviny	-
42	Senzorická analýza. Metodologie. Zkouška duo-trio	ČSN EN ISO 10399	Potraviny	-
43	Senzorická analýza. Metodologie. Pořadová zkouška	ČSN ISO 8587	Potraviny	-
44	Senzorická analýza. Metodologie. Profil textury	ČSN ISO 11036	Potraviny	-
45	Senzorické zkoušení	Metoda SZPI 0416 (ČSN 56 0216; ČSN EN ISO 8589)	Víno	-
46	Stanovení prvků metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem	Metoda SZPI 4714 (OIV-MA-AS323-07)	Víno	B
47	Stanovení prvků metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem	Metoda SZPI 4715 (ČSN EN 13805; ČSN EN 15763)	Potraviny, zemědělské výrobky, přídatné látky, psychomodulační látky	A, B
48	Stanovení sušiny gravimetricky	Metoda SZPI 5050 (ČSN 56 0611; ČSN ISO 11294; ČSN ISO 7513; ČSN 56 0160-3; ČSN EN ISO 1666)	Potraviny, zemědělské výrobky, přídatné látky	A
49	Stanovení obsahu kyseliny benzoové a sorbové metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4801 (Kocourek V. et al: Metody stanovení cizorodých látek v potravinách – Laboratorní příručka, 3. díl, Praha 1992)	Potraviny	-
50	Stanovení obsahu kyseliny benzoové a sorbové metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4842 (OIV-MA-AS313-20)	Víno, mošty	-
51	Stanovení acesulfamu K, aspartamu a sacharinu pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie	ČSN EN 12856	Potraviny	-
52	Stanovení náhradních sladidel metodou UHPLC/MS	Metoda SZPI 4807	Potraviny	B

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
53	Stanovení syntetických potravinářských barviv metodou HPLC se spektrofotometrickou detekcí ve viditelné oblasti	Metoda SZPI 4831	Potraviny	B
54	Stanovení cukrů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí a energetické hodnoty dopočtem z obsahu živin	Metoda SZPI 4840 (OIV-MA-AS311-03; Nařízení (EU) č. 1169/2011)	Víno, mošty	B
55	Stanovení cukrů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí	Metoda SZPI 4838 (OIV-MA-AS311-03; Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 7.2; ČSN 57 0192; Nařízení Komise (ES) č. 2870/2000, příloha, metoda VIII)	Potraviny	B
56	Stanovení kyseliny citronové metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4841 (OIV-MA-AS313-04)	Víno	-
57	Stanovení organických kyselin metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4836 (OIV-MA-AS313-04)	Potraviny	B
58	Stanovení 5-hydroxymethylfurfuralu, furfuralu a 5-methylfurfuralu metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4816 (OIV-MA-F1-02)	Potraviny	-
59	Identifikace původu anthokyanů metodou „fingerprinting chromatography“	Metoda SZPI 4817	Potraviny	-
60	Stanovení hydroxymethylfurfuralu metodou HPLC s UV detekcí	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 5; ČSN 57 0191	Med	-
61	Stanovení floridzinu metodou HPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4805 (Soukupová V., Disertační práce, VŠCHT Praha 2007)	Nápoje	A
62	Stanovení hydroxymethylfurfuralu metodou UHPLC s UV detekcí	Metoda SZPI 4806 (Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 5; ČSN 57 0191)	Potraviny	-
63	Stanovení hmotnosti a objemu a hmotnostního podílu jednotlivých složek	Metoda SZPI 0414 (ČSN 57 0146-3; ČSN 58 0120, čl. 16, 17, 18, 19)	Potraviny, hotová jídla, nápoje	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
64	Stanovení hmotnosti obsahu spotřebitelského balení, obsahu pevných a tekutých částí, hmotnostního podílu složek, odkapaného podílu, náplně výrobku, objemu obsahu spotřebitelského balení, počtu tablet ve spotřebitelském balení	Metoda SZPI 0415 (ČSN 57 0146-3; ČSN 58 0120, čl. 16, 17, 18, 19)	Potraviny, hotová jídla, nápoje, zemědělské výrobky	-
65	Stanovení výšky písmen a plochy obalu	Metoda SZPI 0434 (ČSN EN 15947-4, čl. 6.7.2; ČSN 77 0511)	Obaly potravin	-
66	Popis obalu vizuálně	Metoda SZPI 5000 (ČSN EN ISO 13299, čl. 5.1, 5.6)	Obaly potravin	-
67	Stanovení aktivity diastázy podle Phadebase	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 6.2; návod firmy Phadebas AB	Med	-
68	Stanovení nerozpustných látek gravimetricky	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 8	Med	-
69	Stanovení vlhkosti refraktometricky	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 1	Med	-
70	Stanovení elektrické vodivosti	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 2	Med	-
71	Stanovení pH a volné kyselosti potenciometricky	Harmonised methods of the international honey commission, 2009, kap. 4	Med	-
72	Stanovení alkality titračně	Metoda SZPI 0426 (ČSN ISO 1388-2)	Nápoje	A
73	Stanovení sušiny refraktometricky	ČSN 56 0240-3	Nealkoholické nápoje	-
74	Stanovení kyselosti titračně	ČSN 56 0240-5	Nealkoholické nápoje	-
75	Stanovení kyselosti titračně	ČSN EN 12147	Ovocné a zeleninové šťávy	-
76	Stanovení přtlaku manometrem	Metoda SZPI 5010 (ČSN 56 0240-4)	Sycené nápoje	-
77	Identifikace syntetických potravinářských barviv metodou TLC	Metoda SZPI 4802 (OIV-MA-AS315-08)	Potraviny	B
78	Stanovení obsahu rozpustné sušiny refraktometricky	ČSN ISO 2173	Zmrazené potraviny, ovocné a zeleninové výrobky	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
79	Stanovení obsahu skutečného alkoholu s použitím hydrostatických vah po destilaci a celkového alkoholu dopočtem z naměřených hodnot	Metoda SZPI 0423 (OIV-MA-AS311-01; OIV-MA-AS311-02; OIV-MA-AS311-03)	Produkty révy vinné	-
80	Stanovení hustoty a relativní hustoty při teplotě 20 °C pyknometricky	OIV-MA-AS2-01A	Víno	-
81	Stanovení obsahu skutečného alkoholu pyknometricky po destilaci	OIV-MA-AS312-01	Víno	-
82	Stanovení celkové kyselosti titračně	OIV-MA-AS313-01	Víno	-
83	Stanovení těkavých kyselin titračně po destilaci	OIV-MA-AS313-02	Víno	-
84	Stanovení těkavých kyselin titračně po destilaci	Metoda SZPI 0432 (OIV-MA-AS313-02)	Ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	A
85	Stanovení pH potenciometricky	Metoda SZPI 5060 (OIV-MA-AS313-15; ČSN ISO 1842; ČSN EN 1132; ČSN 56 0186-7)	Víno, ovocné a zeleninové výrobky, ovocné a zeleninové šťávy, pivo	-
86	Stanovení oxidu siřičitého titračně	OIV-MA-AS323-04B	Víno, mošt	-
87	Stanovení oxidu siřičitého titračně	Metoda SZPI 0428 (OIV-MA-AS323-04B)	Ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje, lihoviny	A
88	Stanovení skutečného obsahu alkoholu s použitím hydrostatických vah po destilaci	OIV-MA-AS312-01	Víno	-
89	Refraktometrické stanovení obsahu cukru	OIV-MA-AS2-02	Mošt, hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát	-
90	Stanovení oxidu siřičitého titračně po destilaci	OIV-MA-AS323-04A1; OIV-MA-AS323-04A2	Víno, mošt	-
91	Stanovení oxidu siřičitého titračně po destilaci	Metoda SZPI 0429 (OIV-MA-AS323-04A1; OIV-MA-AS323-04A2)	Ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje, lihoviny	A

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
92	Stanovení kyseliny citronové enzymaticky se spektrofotometrickou detekcí pomocí kitu K-CITR firmy Megazyme	Metoda SZPI 0424 (OIV-MA-AS313-09; návod firmy Megazyme)	Víno	A
93	Stanovení D-glukózy a D-fruktózy enzymaticky se spektrofotometrickou detekcí pomocí kitu K-FRUGL firmy Megazyme	Metoda SZPI 0425 (OIV-MA-AS311-02; návod firmy Megazyme)	Víno	A
94	Stanovení hustoty pyknometricky a extraktu dopočtem z naměřených hodnot	OIV-MA-AS2-03B	Víno	-
95	Stanovení přetlaku afrometrem	OIV-MA-AS314-02	Víno	-
96	Stanovení obsahu alkoholu s použitím hydrostatických vah po destilaci	Metoda SZPI 0430 (OIV-MA-AS312-01)	Ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	A
97	Stanovení obsahu alkoholu pyknometricky po destilaci	Metoda SZPI 0431 (OIV-MA-AS312-01; ČSN 56 0216:1987, část 4)	Ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	A
98	Stanovení maltózy, sacharózy a D-glukózy enzymaticky se spektrofotometrickou detekcí pomocí kitu K-MASUG firmy Megazyme	Metoda SZPI 0433 (návod firmy Megazyme)	Víno	A
99	Stanovení cukrů (glukóza a fruktóza) s využitím multiparametrického automatického analyzátoru a enzymatického setu firmy Thermo Fisher Scientific spektrofotometricky	Metoda SZPI 0435 (OIV-MA-AS311-02; OIV-OENO-391-2010; návod firmy Thermo Fisher Scientific)	Víno, medovina	A
100	Stanovení kyseliny citronové s využitím multiparametrického automatického analyzátoru a enzymatického setu firmy Thermo Fisher Scientific spektrofotometricky	Metoda SZPI 0436 (OIV-MA-AS313-09; OIV-OENO-391-2010; návod firmy Thermo Fisher Scientific)	Víno	A
101	Stanovení obsahu alkoholu po destilaci	Nařízení Komise (ES) č. 2870/2000, příloha, metoda I-A, C	Lihoviny	-
102	Stanovení celkového suchého extraktu gravimetricky	Nařízení Komise (ES) č. 2870/2000, příloha, metoda II	Lihoviny	-
103	Stanovení hustoty pyknometrem	ČSN 56 0210-3	Lihoviny	-
104	Stanovení veškerých kyselin titračně	ČSN 56 0210-6	Lihoviny	-
105	Stanovení netěkavých rozpustných látek gravimetricky	ČSN 56 0210-5	Lihoviny	-

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky	Stupně volnosti ³
106	Stanovení těkavých kyselin titračně	Nařízení Komise (ES) č. 2870/2000, příloha, metoda III-3	Lihoviny	-

¹ v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

² u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější platné vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ stupeň volnosti: A – Flexibilita týkající se materiálů/výrobků (předmět zkoušky), B – Flexibilita týkající se komponent/parametrů/vlastností, C – Flexibilita týkající se výkonnosti metody, D – Flexibilita týkající se metody

Laboratoř může modifikovat zkušební postupy s uvedeným stupněm volnosti v dané oblasti akreditace při zachování principu měření. Není-li uveden žádný stupeň volnosti, nemůže laboratoř pro danou zkoušku uplatňovat flexibilní přístup k rozsahu akreditace

Upřesnění rozsahu akreditace:

Pořadové číslo zkoušky	Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (stanovované analyty)
12	Fruktóza, glukóza, fruktóza/glukóza, sacharóza, turanóza, maltóza, melecitóza, maltotrióza, gentiobióza, rafinóza, manóza, kyselina citrónová, kyselina jablečná, kyselina chinová, alanin, kyselina asparágová, glutamin, leucin, prolin, valin, tyrosin, fenylalanin, 2,3-butandiol, 5-hydroxymethylfurfural, kyselina octová, acetoin, ethanol, kyselina mléčná, kyselina mravenčí, kyselina fumarová, kyselina pyrohroznová, kyselina jantarová, kyselina 3-fenylmléčná, methylglyoxal, dihydroxyaceton, kyselina kynurenová, kyselina šikimová
13	3-methoxy-1,2-propandiol a dále cyklické diglyceroly cis-2-hydroxy methyl-1,4-dioxepan, trans-2-hydroxy methyl-1,4-dioxepan, cis-2,5-bis-hydroxymethyl-1,4-dioxan, trans-2,5-bis-hydroxymethyl-1,4-dioxan, cis-2,6-bis-hydroxymethyl-1,4-dioxan a trans-2,6-bis-hydroxymethyl-1,4-dioxan
15	1,1-diethoxyethan, 2-methylbutan-1-ol, 3-methylbutan-1-ol, ethylacetát, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-methylpropan-1-ol, propan-1-ol a acetaldehyd
18	Dekano-1,4-lakton, undekano-1,4-lakton, dodekano-1,4-lakton
39	Vzhled (čistota), barva, tvar, konzistence, vůně/pach, chuť
42	Vzhled (čistota), barva, tvar, konzistence, vůně/pach, chuť
45	Vzhled, barva, vůně, chuť a perlení
46	Vápník, měď, železo, draslík, hořčík, mangan, sodík, olovo, zinek, fosfor, hliník, arsen, kadmium, cín, chrom, selen, molybden, titan, lithium, nikl a rtuť
47	Vápník, měď, železo, draslík, hořčík, mangan, sodík, olovo, zinek, fosfor, hliník, arsen, kadmium, cín, chrom, selen, molybden, titan, nikl, lithium, rtuť a stanovení chloridu sodného a oxidu titaničitého dopočtem z naměřených hodnot
52	Acesulfam-K, aspartam, sacharin, sukralosa
53	Tartrazin, chinolinová žlutá, žlutá SY, azorubin, amarant, ponceau 4R, erythrosin, červeň 2G, allura červeň AC, patentní modř V, indigotin, brilantní modř FCF, zeleň S a brilantní černá BN
54	Fruktóza, glukóza, sacharóza, maltóza, laktóza, glycerol a invertní cukr; energetická hodnota se počítá ze: skutečného obsahu alkoholu, obsahu cukru (glukóza a fruktóza, sacharóza), obsahu celkových kyselin (celkové kyselosti) a obsahu glycerolu
55	Fruktóza, glukóza, sacharóza, maltóza, laktóza a invertní cukr

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 172/2026 ze dne: 8. 4. 2026**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
objekt číslo 1058.8, Odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Brně
Květná 504/15, 603 00 Brno

Pořadové číslo zkoušky	Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (stanovované analyty)
57	Kyselina citronová, kyselina vinná, kyselina jablečná, kyselina jantarová a kyselina mléčná
65	Výška písmene, výška číslice, šířka písmene, šířka číslice, největší plocha
94	Celkový suchý extrakt, bezcukerný extrakt

Upřesnění rozsahu akreditace:

Pořadové číslo zkoušky	Detailní informace k činnostem v rozsahu akreditace (zdrojová literatura)
11	Lutz Elflein, Kurt-Peter Raezke: Improved detection of honey adulteration by measuring differences between ¹³ C/ ¹² C stable carbon isotope ratios of protein and sugar compounds with a combination of elemental analyzer - isotope ratio mass spectrometry and liquid chromatography - isotope ratio mass spectrometry ($\delta^{13}\text{C}$ -EA/LC-IRMS) in: <i>Apidologie</i> 39 (2008) 574–587, DOI: 10.1051/apido:2008042
14	Shimadzu Food Safety Management Data Book: 3.29 Ethylene glycols in wine – GC; Analysis of Glycols and Diols by: K. K. Stenerson, M. D. Buchanan in: <i>Reporter US Volume 27.2</i>
18	Lampe U.: Untersuchungen zur Authentizität von Weinaroma am Beispiel der γ -Lactone, in: <i>Book of Abstracts of 38th World Congress of Vine and Wine</i> , 06005 (2015), DOI: 10.1051/ooivconf/20156005; Nařízení EP a Rady (ES) č. 1334/2008 CAS: 706-14-9; číslo FL 10.017, číslo JECFA 231; číslo CoE 2230; Nařízení EP a Rady (ES) č. 1334/2008 CAS: 104-67-6; číslo FL 10.002; číslo JECFA 233; číslo CoE 179; Nařízení EP a Rady (ES) č. 1334/2008 CAS: 2305-05-7; číslo FL 10.019; číslo JECFA 235; číslo CoE 2240
52	ČSN EN 12856 – Potraviný – stanovení acesulfamu-K, aspartamu a sacharinu – Stanovení pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie; Benvenuti M., Shah D., Burgess J. A.: A method for the rapid and simultaneous analysis of sweeteners in various food products using ACQUITY H-Class system and ACQUITY QDa Detector, <i>Waters Application Note</i> , 2014
53	Lancaster F. E.: <i>Analytical methods and techniques for colours in food</i> , Ottawa, Canada 1986.; Wever K. M., Neale M. E.: High performance LC detection and quantification of synthetic dyes with a diode array detector, <i>J. of Chromatography</i> , 354, 486-489, 1986
59	OIV-MA-AS315-11; Vošmerová D. et al.: Falšování červených vín anthokyany bezu černého, in: <i>Sborník souhrnů sdělení XXXV. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin</i> , VÚP Praha, 2004

Seznam zkratk:

AOAC	Association of Analytical Communities
FID	plamenově ionizační detektor (Flame Ionization Detector)
HPLC	vysokoúčinná kapalinová chromatografie (High Performance Liquid Chromatography)
UHPLC	ultra-vysokoúčinná kapalinová chromatografie (Ultra-High Performance Liquid Chromatography)
IRMS	hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (Isotope Ratio Mass Spectrometry)
MS	hmotnostní spektrometrie (Mass Spectrometry)
OIV	mezinárodní organizace pro révu a víno (International Organisation of Vine and Wine)
SNIF-NMR	nukleární magnetická rezonance sledující distribuci izotopů na různých místech v molekule (Site-Specific Natural Isotope Fractionation – Nuclear Magnetic Resonance)
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
TLC	tenkovrstvá chromatografie (Thin Layer Chromatography)