

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

820

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 117/03, 130/03, 48/04) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, donosi

PRAVILNIK

O PIVU I PIVU S DODACIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuju opći zahtjevi kakvoće za piva i piva s dodacima koja se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- kategorizaciju i nazivlje;
- senzorska svojstva i sastav;
- vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih tvari koji se koriste u proizvodnji;
- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja.

Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika značenje pojmova je sljedeće:

1. »pivo« – proizvod dobiven vrenjem pivske sladovine upotrebom čistih kultura pivskih kvasaca, a samo iznimno samovrenjem ili uporabom mješovitih mikrobnih kultura;
2. »pivo s dodacima« – mješavina piva s voćnim poluprerađevinama, voćnim sokovima, prirodnim aromama, alkoholnim i osvježavajućim bezalkoholnim pićima i vitaminima;
3. »pivska sladovina« – poluproizvod dobiven toplinskom i enzimskom razgradnjom pivovarskih sirovina koja sadrži ekstrakt za fermentaciju;
4. »ekstrakt u osnovnoj sladovini« – udio suhe tvari u sladovini prije fermentacije, dobiven toplinskom i enzimskom razgradnjom pivovarskih sirovina;
5. »mikrobne kulture« – podrazumijevaju čiste kulture kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i mješovite mikrobne kulture kvasaca i odabranih sojeva bakterija mliječno-kiselog vrenja;
6. »EBC jedinica« – European Brewing Convention Unit – međunarodna jedinica boje za pivo koja je izražena kao apsorpcija koja se množi s koeficijentom 25.

Članak 3.

Za proizvodnju piva mogu se koristiti sljedeće sirovine:

1. ječmeni i pšenični slad;
2. neslađene žitarice i proizvodi od žitarica;
3. karamelni slad i drugi sladovi za bojenje;
4. prženi ječam i pšenica;
5. prženi ječmeni i pšenični slad;
6. šećer i ostali saharidi, šećerni i škrobni sirupi;
7. hmelj i proizvodi od hmelja;
8. voda;
9. mikrobne kulture;
10. prehrambeni aditivi.

Članak 4.

Voda koja se koristi u proizvodnji piva mora odgovarati tehnološkim zahtjevima za određeni tip piva i odredbama posebnog propisa o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće.

U proizvodnji piva i piva s dodacima dopuštena je uporaba aditiva i pomoćnih sredstava sukladno odredbama propisa o prehranbenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani.

Za proizvodnju pivske sladovine kao osnovna sirovina koristi se ječmeni ili pšenični slad, koji se može djelomično nadomjestiti s drugim žitaricama ili proizvodima od žitarica, šećerom i ostalim saharidima te šećernim i škrobnim sirupima, pod uvjetom da je jodna reakcija na škrob u pivu negativna.

Za alkoholno vrenje piva se mora upotrebljavati samo čista kultura pivskog kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Za posebne vrste piva smiju se za alkoholno vrenje koristiti mješovite mikrobne kulture.

II. DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA

Članak 5.

Na deklariranje ili označavanje piva i piva s dodacima primjenjuju se odredbe pravilnika kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane kao i odredbe ovoga Pravilnika o njihovom deklariranju.

Na deklaraciju piva iz članka 7. ovoga Pravilnika nije obavezno navoditi popis sastojaka, ukoliko se u proizvodnji koriste sirovine navedene u članku 3. ovoga Pravilnika.

Ako se u proizvodnji piva koristi manje od 50% ječmenog slada, potrebno je na deklaraciji označiti udio zamjenskih sirovina.

U slučaju navođenja hranjivih tvari na deklaraciji piva iz članka 7. ovoga Pravilnika, primjenjuju se odredbe pravilnika kojim se propisuje navođenje hranjivih vrijednosti hrane.

Članak 6.

Pivo se prema sadržaju određenih sastojaka razvrstava i na deklaraciji označava kao:

1. »lako pivo (light, lite)« – proizvedeno od sladovine s manje od 10% (m/m) ekstrakta;
2. »pivo« – proizvedeno od sladovine s 10 – 12% (m/m) ekstrakta;
3. »specijalno pivo« – proizvedeno od sladovine od 12 do 14% (m/m) ekstrakta;
4. »jako pivo« – proizvedeno od sladovine s najmanje 14% (m/m) ekstrakta;
5. »bezalkoholno pivo« – koje sadrži najviše 0,5% vol. alkohola;
6. »pšenično pivo« – proizvedeno iz najmanje 30% (m/m) pšeničnog slada;
7. »pivo proizvedeno s mješovitom mikrobnom kulturom«;
8. »pivo s niskim sadržajem ugljikohidrata« – koje sadrži najviše 7,5 g/L ugljikohidrata;
9. »mutno i/ili nefiltrirano pivo«.

Članak 7.

Ovisno o intenzitetu boje, pivo iz članka 6. ovoga Pravilnika može biti svijetlo ili tamno te na deklaraciji mora sadržavati i navod:

- »svijetlo pivo« – ako je intenzitet boje do 15 EBC jedinica;
- »tamno i/ili crveno« – ako je intenzitet boje od 16 do 40 EBC jedinica;
- »crno pivo« – ako je intenzitet boje iznad 40 EBC jedinica.

Članak 8.

Ovisno o vrsti glavnog vrenja tipovi piva mogu se označavati kao:

- »ale« ili »alt bier« za pivo gornjeg vrenja;
- »lager« za pivo donjeg vrenja;
- samovrenje.

Članak 9.

Najveća dopuštena odstupanja od deklarirane vrijednosti za vol. % alkohola i % ekstrakta u gotovom proizvodu navedena su u tablici 1. iz Priloga 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

III. STAVLJANJE PROIZVODA NA TRŽIŠTE

Članak 10.

Pivo iz članka 6. ovoga Pravilnika, kada se stavlja na tržište, mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- da je bistro i bez taloga, osim proizvoda iz članka 11. ovoga Pravilnika;
- da je odgovarajuće boje ovisno o vrsti piva, tipične arome i okusa;
- da sadrži najmanje 3 g/l ugljik (IV) oksida;
- da sadržaj alkohola odgovara deklariranoj vrijednosti;
- da ima pH vrijednost od 4,0 do 4,8;
- da je jodna reakcija na škrob negativna;
- da je količina sumpor-dioksida sukladna odredbama propisa o prehranbenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani;
- da ima primjerenu pjenu ovisno o vrsti piva.

Članak 11.

Dopušteno je stavljati na tržište pivo koje može biti mutno i s talogom, ako je mutnoća posljedica posebnih tehnoloških postupaka. Takvo pivo mora na deklaraciji sadržavati navod »mutno pivo«.

Dopušteno je stavljati na tržište nefiltrirano pivo koje na deklaraciji mora sadržavati navod »nefiltrirano pivo«.

Članak 12.

Pivo se stavlja na tržište u ambalaži koja ne otpušta štetne tvari, koja ne utječe na proizvod, i koja ga štiti od vanjskih utjecaja.

Pivo se skladišti u uvjetima koji čuvaju njegovu kakvoću do navedenoga roka uporabe. Pivo ne smije biti izloženo sunčevim i ultraljubičastim zrakama i neposrednom izvoru toplinske energije.

Članak 13.

Pivo se na tržište može stavljati kao točeno pivo, koje na prodajnom mjestu mora biti označeno najmanje nazivom piva i nazivom proizvođača.

Za točenje piva mogu se koristiti sljedeći potisni plinovi: ugljik-dioksid, dušik ili mješavina obaju plinova.

Zabranjeno je stavljati na tržište pivo, koje se sakupi kao ostatak pri točenju piva.

Pivo iz drvenih bačvi ili metalnih posuda mora se točiti samo pomoću aparata za točenje.

Aparati za točenje piva ne smiju se upotrebljavati za točenje drugih pića.

Dio uređaja za točenje piva u kojima pivo dolazi u dodir sa zrakom korisnik uređaja treba prati svaki dan nakon uporabe.

Članak 14.

Pivo i pivo s dodacima, kada se stavlja na tržište, mora imati proizvođačku dokumentaciju koja sadrži:

- podatke iz deklaracije sukladno pravilniku kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane, uključujući popis sastojaka i količinu određenih sastojaka ili kategorije sastojaka;
- opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- vrstu i količinu upotrebljenih pivovarskih sirovina i drugih sastojaka;
- udjel ekstrakta u osnovnoj sirovini;
- vrstu ambalaže za pakiranje;
- posljednje analitičko izvješće ovlaštene institucije o ispitivanju zdravstvene ispravnosti uključujući, fizikalno-kemijska svojstva i senzorske analize.

Proizvođačka dokumentacija, u slučaju zahtjeva, mora se dati na uvid nadležnom inspektoru. Podaci iz deklaracije navedeni u proizvođačkoj dokumentaciji moraju se dati na uvid potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva.

Članak 15.

Za utvrđivanje sukladnosti piva i piva s dodacima s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se metode iz tablice 2. Priloga 1. ovoga Pravilnika.

Za provjeru iz stavka 1. ovoga članka mogu se koristiti i druge validirane metode, ali u slučaju spora odlučujući su rezultati analiza koji su dobiveni sa metodama iz ovoga Pravilnika.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 16.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o temeljnim zahtjevima za pivo i pivu slične proizvode (»Narodne novine«, br. 6/98).

Članak 17.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/05-01/12

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 24. ožujka 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

Tablica 1.– Najveća dopuštena odstupanja od deklarirane vrijednosti za vol. % alkohola i % ekstrakta u gotovom proizvodu

Deklarirana vrijednost	Najveće dopušteno odstupanje od deklarirane vrijednosti
a) Alkohol u % vol:	
do 0,5	+ 0,1
do 5	+ 0,5
iznad 5	+ 1,0
b) Ekstrakt u %:	
do 12	+ 0,2
preko 12	+ 0,5

Tablica 2.– Prikaz fizikalno-kemijskih metoda koje se koriste za određivanje kakvoće piva

Parametar kakvoće	Vrsta metode
ekstrakt u sladovini i sadržaj alkohola	automatski analizator destilacijska
boja	spektrofotometrična
mutnoća	optička
ugljik dioksid	manometrijska
reakcija na škrob	vizualna

pH vrijednost	pH metar
sumpor dioksid	destilacijska p-rosalin
energijska vrijednost	automatski analizator
trajnost pjene	NIBEM aparat
senzorske metode	bodovanje