

Na podlagi drugega odstavka 37. člena in drugega odstavka 64. člena zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 54/00, 52/02-ZDU-1 in 58/02-ZMR-1) izdaja minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v soglasju z ministrom za zdravje

PRAVILNIK o kakovosti piva

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen (vsebina)

Ta pravilnik ureja pogoje za minimalno kakovost, razvrščanje in označevanje, ki jih mora v prometu izpolnjevati pivo, ter vzorčenje in preskusne metode za ugotavljanje skladnosti piva s predpisanimi zahtevami.

Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za pivo iz uvoza, ki se proizvaja in daje v promet v državi članici Evropske unije, če je pivo skladno z njeno nacionalno zakonodajo.

2. člen (označevanje)

Predpakirano pivo mora biti označeno v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil, in s tem pravilnikom.

Na označbi za predpakirano pivo ni obvezna navedba seznama sestavin.

3. člen (meroslovne zahteve)

Nazivna oziroma neto količina, povprečje dejanskih vsebin in dovoljeno negativno odstopanje ter način označevanja nazivne oziroma neto količine na označbi za predpakirano pivo morajo biti v skladu s predpisom, ki ureja predpakirane izdelke.

4. člen (skladiščenje)

Pivo v prometu se mora skladiščiti tako, da ohrani svojo kakovost do navedenega roka uporabnosti, zato ne sme biti izpostavljeno sončnim in ultravijoličnim žarkom ter neposrednemu viru toplotne energije.

II. POSEBNE DOLOČBE

5. člen (definicija)

Pivo je fermentirana pijača iz žit, hmelja in vode, izdelana po tehnološkem postopku varjenja, ki mu sledi alkoholno vrenje sladice z dodatkom pivskih kvasovk.

6. člen (varjenje)

Za proizvodnjo sladice oziroma za varjenje je osnovna surovina ječmenov slad, ki se lahko delno nadomesti z drugimi slajenimi ali neslajenimi žiti ali izdelki iz žit, dodatki na osnovi škroba in sladkorja, pod pogojem, da je jodna reakcija na škrob v pivu negativna.

7. člen (hmelj in izdelki iz hmelja)

Poleg hmelja se v proizvodnji piva lahko uporabljajo tudi izdelki iz hmelja skladno s predpisom, ki ureja kakovost hmelja in izdelkov iz hmelja.

8. člen (tehnološka voda)

Voda za pripravo tehnološke vode mora ustrezati pogojem, ki jih določa predpis o zdravstveni ustreznosti pitne vode. Za pripravo tehnološke vode so dovoljeni le postopki in sredstva, ki niso zdravju škodljivi.

9. člen (alkoholno vrenje)

Za alkoholno vrenje piva se mora uporabljati samo čista kultura pivskih kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*.

Za posebne vrste piva se sme za alkoholno vrenje uporabljati mešanica mikrobioloških kultur.

10. člen (aditivi)

Pri proizvodnji piva se lahko glede na tehnološko upravičenost dodajajo dovoljeni aditivi za pivo v skladu s predpisom, ki ureja aditive za živila.

11. člen (razvrščanje)

Pivo se v prometu razvršča in poimenuje zlasti kot:

1. *pivo*, ki vsebuje od 5–13,5% (m/m) ekstrakta v sladici;
2. *specialno pivo*, ki vsebuje od 13,5–16% (m/m) ekstrakta v sladici;
3. *močno pivo*, ki vsebuje najmanj 16% (m/m) ekstrakta v sladici;
4. *lahko pivo*, ki vsebuje največ 3% vol alkohola;
5. *brezalkoholno pivo*, ki vsebuje največ 0,5% vol alkohola;
6. *pšenično pivo*, izdelano iz najmanj 30% (m/m) pšeničnega slada;
7. *pivo, fermentirano z mešanico mikrobioloških kultur*;
8. *pivo z nizko vsebnostjo ogljikovih hidratov*, ki vsebuje največ 7,5 g/L ogljikovih hidratov.

12. člen (barva)

Pivo iz prejšnjega člena je lahko svetle ali temne barve, na označbi pa mora biti označeno kot:

- svetlo pivo,
če je intenziteta barve do 30 EBC enot;
- temno pivo,
če je intenziteta barve nad 30 EBC enot.

13. člen (minimalna kakovost)

Pivo, ki je v prometu, mora izpolnjevati naslednje pogoje glede minimalne kakovosti:

- da je bistro in brez usedlin, razen piva iz 14. in 15. člena tega pravilnika;
- da je ustrezne barve glede na vrsto piva, tipičnega vonja in okusa;
- da vsebuje najmanj 3 g/l ogljikovega dioksida;
- da vsebnost alkohola ustreza označeni vrednosti;
- da ima pH vrednost do 5,0;
- da je jodna reakcija na škrob negativna;
- da ne vsebuje več kot 20 mg/l žveplovega dioksida;
- da ima primerno peno glede na vrsto piva;
- da ustreza mikrobiološki neoporečnosti, kot je določena v predpisu, ki ureja pogoje glede mikrobiološke neoporečnosti živil v prometu.

14. člen (pivo z dodatki)

Pivo, ki je v prometu, lahko vsebuje dodane surovine, kot so sadni sok, arome, vitamini in druge surovine. Dodana surovina, ki daje pivu značilnost, mora biti navedena v imenu izdelka.

15. člen (motno in nefiltrirano pivo)

Pivo, ki je v prometu, je lahko motno in ima usedlino, če je motnost posledica posebnih tehnoloških postopkov. Takšno pivo mora biti označeno kot motno pivo.

Pivo, ki je v prometu, je lahko nefiltrirano, če je označeno kot nefiltrirano pivo.

16. člen (točeno pivo)

Točeno pivo, ki je v prometu, mora biti na prodajnem mestu označeno z blagovno znamko.

Pivo iz kovinskih sodov se mora točiti samo s pomočjo točilnih aparatov. Za točenje piva iz sodov se lahko uporabljajo le naslednji potisni plini: ogljikov dioksid, dušik ali mešanica obeh plinov.

Prepovedano je dajati v promet pivo, ki se zbere kot ostanek pri točenju piva iz soda.

Točilne pipe za pivo se ne smejo uporabljati za točenje drugih pijač.

III. PREVERJANJE SKLADNOSTI

17. člen (preskušanje in spremljanje kakovosti)

Za preverjanje skladnosti piva z zahtevami tega pravilnika za namene uradnega nadzora ter za spremljanje njegove kakovosti se uporabljajo metode iz priloge 1, ki je sestavni del tega pravilnika. Lahko se uporabljajo tudi druge validirane metode, v primeru spora pa so odločilni rezultati analiz, ki so dobljeni z metodami iz tega pravilnika.

IV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

18. člen (prehodna določba)

Pivo, ki ni označeno v skladu s posebnimi zahtevami iz tega pravilnika, je lahko v prometu do 30. junija 2003.

19. člen (prenehanje veljavnosti)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati pravilnik o pivu (Uradni list RS, št. 48/99).

20. člen (uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 324-01-14/2002
Ljubljana, dne 25. novembra 2002.

mag. Franc But I. r.
Minister za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Soglašam!

prof. dr. Dušan Keber,
dr. med. l. r.
Minister za zdravje

[Priloga 1: Vzorčenje in preskusne metode](#)