

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

ПРАВИЛНИК

О КВАЛИТЕТУ ПИВА

Овај правилник објављен у „Службеном гласнику Републике Србије” број 145/14 од 29. децембра 2014. године

І УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета пива, и то за: категоризацију и назив; физичка, хемијска и сензорска својства; састав, врсту и количину сировина, додатака и других састојака који се употребљавају у производњи пива (у даљем тексту: захтеви квалитета); методе узимања узорака и испитивање квалитета пива; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи пива; паковање и декларисање и додатне захтеве за декларисање и означавање.

Значење израза

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) *екстракт у основној сладовини* је теоријски израчуната вредност суве материје сладовине која је добијена на основу физичко хемијске анализе у готовом производу;
- 2) *ЕВС јединица* – (European Brewing Convention Unit) је европска јединица боје за употребу у пиварској индустрији;
- 3) *пиво* је производ добијен алкохолним врењем пивске сладовине употребом чистих култура пивских квасаца, а изузетно, спонтаним врењем или употребом здружених микробних култура;
- 4) *пивска сладовина* је полупроизвод добијен топлотном и ензимском разградњом сировина које се користе за производњу пива и која садржи екстракт потребан за процес ферментације пива;
- 5) *слад* је производ добијен процесом сладовања и представља проклијало, осушено и отклицано зрно које се добија технолошким поступком у сладарама;
- 6) *секундарно алкохолно врење* је посебан технолошки поступак у коме се завршна својства пива постижу накнадним врењем у боци или у бурадима;
- 7) *усипак* је укупна количина сировина које се користе за добијање екстракта у току производње сладовине.

Произвођачка спецификација

Члан 3.

Произвођачка спецификација пива садржи: евиденциони број, датум доношења, датум почетка производње, датум извршеног испитивања захтева квалитета, кратак опис технолошког поступка производње, податке о основној сировини и додатим састојцима, податке о учешћу основних састојака у односу на нето количину производа, основне захтеве квалитета (физичка, хемијска и сензорска својства), извештај о извршеном испитивању безбедности и захтева квалитета производа и податке који су у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

II. КАТЕГОРИЗАЦИЈА И ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА

1. Категоризација пива

Члан 4.

Пиво се категоризује и ставља у промет под следећим називом:

- 1) „пиво”, ако садржи од 5 до 13,5% (m/m) екстракта у основној сладовини;
- 2) „специјално пиво”, ако садржи од 13,5 до 16% (m/m) екстракта у основној сладовини;
- 3) „јакo пиво”, ако садржи најмање 16% (m/m) екстракта у основној сладовини;
- 4) „лако пиво”, ако садржи највише 3% vol. алкохола;
- 5) „безалкохолно пиво”, ако не садржи више од 0,5% vol. алкохола;
- 6) „пшенично пиво”, ако је произведено од најмање 30% (m/m) пшеничног слада у усипку;
- 7) „пиво ферментисано применом здружених микробних култура”;
- 8) „пиво са ниским садржајем угљених хидрата”, ако садржи највише 7,5 g/l угљених хидрата;
- 9) „пиво са секундарним алкохолним врењем”.

2. Захтеви квалитета сировина и додатака у производњи пива

Члан 5.

Сировине које се користе у производњи пива су: јечмени слад, хмељ, вода и пивски квасац.

Део јечменог слада може да се замени пшеничним сладом, несладованим житарицама или производима од житарица, производима од скроба и шећером, под условом да је једна реакција на скроб у пиву негативна.

Сировине испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да шишарице хмеља и производи од хмеља испуњавају захтеве квалитета у складу са прописом којим се уређује квалитет хмеља и производа од хмеља;

2) да вода има карактеристике воде за пиће, у складу са прописом којим се уређује квалитет воде за пиће;

3) да се у производњи пива користи пивски квасац који је чиста култура квасца *Saccharomyces pastorianus* и *Saccharomyces cerevisiae* (квасац доњег и горњег врења), осим код производње пива ферментисаног применом здружених микробних култура.

Члан 6.

У производњи пива могу да се користе адитиви, ензимски препарати и помоћна средства, који испуњавају захтеве квалитета, у складу са прописима којима се уређују прехранбени адитиви, ензимски препарати и помоћна средства у производњи прехранбених производа, а губитак угљен-диоксида, као карактеристичног састојка у процесу производње пива може се надокнадити додавањем угљен-диоксида, у складу са прописима којима се уређују прехранбени адитиви.

Члан 7.

У пиво је дозвољено додавање арома, зачинског биља, биљних екстраката и других састојака, који могу имати одређене хранљиве или физиолошке вредности, осим витамина и минерала, а који испуњавају захтеве квалитета у складу са прописима којима се уређују ароме за намирнице, зачини, екстракти зачина, као и други додати састојци.

Члан 8.

Пиво може да се меша са: воћним соком, воћним нектаром, освежавајућим безалкохолним пићем, вином, воћним вином, алкохолним пићем и јаким алкохолним пићем, који испуњавају захтеве квалитета, у складу са прописима којима се уређују воћни сокови, воћни нектари, освежавајућа безалкохолна пића, вино, воћно вино, алкохолна и јака алкохолна пића.

3. Захтеви квалитета пива

Члан 9.

Пиво које се ставља у промет треба да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је бистро и без талоба, осим пива из члана 17. овог правилника;
- 2) да је одређене боје у односу на категорију пива, типичног мириса и укуса;
- 3) да садржи најмање 3 g/l угљен-диоксида;
- 4) да вредност рН нија већа од 5,0;
- 5) да је јодна реакција на скроб негативна;
- 6) да садржи највише до 20 mg/l сумпор-диоксида, осим пива из члана 4. тачка 9) овог правилника, које може да садржи највише до 50 mg/l сумпор-диоксида.

III. МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА

Члан 10.

Методе којима се врши контрола квалитета пива су:

- 1) метода узимања узорака;
- 2) методе за испитивање квалитета.

1. Метода узимања узорака

Члан 11.

Испитивање квалитета пива намењеног промету, као и оног које се већ налази у промету, врши се на узорцима који представљају просечни квалитет пива или квалитет појединих партија пива за ону количину пива из које је узорак узет.

Узорак точеног пива и пива у ринфузи мора бити стерилно узет.

Узимају се најмање три узорка.

Количина појединачног узорка потребна ради лабораторијског испитивања квалитета пива износи најмање три литра.

Лице која врши узорковање пива сачињава записник у складу са прописима којима се уређује државна управа.

Један узорак са записником доставља се лабораторији на анализу, други узорак задржава субјект у пословању храном код кога је узорковање обављено, а трећи, односно остали истоветни узорци, који ће се по потреби користити за суперанализу, чувају се на начин одређен записником.

Узорци пива који нису у оригиналној амбалажи, у року од 12 сати од момента узимања узорка достављају се лабораторији на анализу или суперанализу.

Ако се узорци из става 4. овог члана не могу лабораториски испитати одмах по достављању, чувају се на температури испод 4⁰С најдуже до 36 сати.

Узорци пива у оригиналној амбалажи лабораторијски се испитују пре истека рока употребе пива.

2. Методе за испитивање квалитета пива

Члан 12.

За утврђивање усаглашености пива са захтевима за квалитет прописаним овим правилником користе се методе дате у Прилогу - Методе за контролу квалитета пива, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, као и друге међународно признате методе.

IV. ПАКОВАЊЕ И ДЕКЛАРИСАЊЕ

1. Паковање пива

Члан 13.

Пиво се ставља у промет у оригиналном паковању које обезбеђује да се очува квалитет и безбедност производа.

Члан 14.

Пиво из судова направљених од материјала дозвољених за употребу у прехранбеној индустрији точи се апаратом за точење пива.

За точење пива из буради употребљавају се гасови: угљен-диоксид, азот или мешавина тих гасова, који испуњавају захтеве квалитета у складу са прописима којима се уређују прехранбени адитиви.

Пиво које је преостало у суду од претходног дана, а није држано под натпритиском гасова из става 2. овог члана, није дозвољено точити.

Изузетно од ст. 1. и 2. овог члана, за точење пива из судова посебне конструкције, код којих не долази до директног контакта пива и гаса може се користити и компримовани ваздух.

2. Декларисање и означавање

Члан 15.

Пиво које се ставља у промет, мора да буде декларисано и означено у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Члан 16.

Назив пива у зависности од боје пива, допуњава се речима:

- 1) „светло”, ако је интензитет боје до 15 EBC јединица;
- 2) „тамно”, ако је интензитет боје од 15 до 40 EBC јединица;
- 3) „црно”, ако је интензитет боје преко 40 EBC јединица.

Члан 17.

Пиво које се ставља у промет, а произведено је посебним технолошким поступком због чега је мутно и са талогом, означава се тако што се уз назив пива додаје реч: „мутно”.

Пиво које се ставља у промет као нефилтрирано, означава се тако што се уз назив пива додаје реч: „нефилтрирано”.

Члан 18.

Код пива коме су додати састојци из члана 7. овог правилника, назив пива из члана 4. овог правилника допуњава се речима: „са ...”, иза којег следи назив додатог састојка.

Пиво које се меша са производима из члана 8. овог правилника при чему је садржај пива у тој мешавини већи од 50% m/m, означава се тако што се назив пива из члана 4. овог правилника допуњава речима: „са ...”, иза којег следи назив производа са којим је пиво мешано.

Пиво које се меша са производима из члана 8. овог правилника при чему је садржај пива у тој мешавини мањи или једнак 50% m/m, означава се тако што се наводи реч: „мешавина” иза које следи назив пива из члана 4. овог правилника и назив производа са којим је пиво мешано.

Члан 19.

На декларацији пива из члана 18. овог правилника наводи се списак састојака, према опадајућем редоследу, а на основу масе тих састојака која је утврђена у време њихове употребе при производњи пива.

Члан 20.

На продајном месту точено пиво се обележава робном марком.

V. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 21.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и другим захтевима за пиво („Службени лист СЦГ”, бр. 36/04, 39/05 и „Службени гласник РС”, број 43/13-др. правилник).

Члан 22.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. октобра 2015. године.

Број: 110-00-00168/2014-09
У Београду, 24. децембра 2014. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић-Бошковић

4827014.0060.10/1

МЕТОДЕ ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА ПИВА

Редни број	Параметар квалитета	Метода одређивања	Ознака стандарда
	1	2	3
1.	Екстракт основне сладовине	Аутоматски анализатор и дестилациона	МЕВАК: 2.9.2 (2.9.2.1 и 2.9.2.3) 2.9.4 2.9.6 (2.9.6.1; 2.9.6.2; 2.9.6.3 и 2.9.6.4) 3.1.1 Analytica EBC: 9.4 (9.43.1 и 9.43.2)
2.	Садржај алкохола	Аутоматски анализатор и дестилациона	МЕВАК: 2.9.2 (2.9.2.1 и 2.9.2.3) 2.9.4 2.9.6 (2.9.6.1; 2.9.6.2; 2.9.6.3 и 2.9.6.4) 2.9.7 (2.9.7.1 и 2.9.7.2) 3.1.1 Analytica EBC: 9.2.1 9.2.2 9.2.4 9.2.6 9.3
3.	Боја	Спектрофотометрија	МЕВАК: 2.12.2 Analytica EBC: 9.6
4.	Мутноћа	Оптичка	МЕВАК: 2.14.1.2 Analytica EBC: 9.29
5.	Садржај угљен-диоксида	Манометријска	МЕВАК: 2.26.1 (2.26.1.1; 2.26.1.2; 2.26.1.3; 2.26.1.4 и 2.26.1.5) 2.26.2 2.26.3 2.26.4 3.1.5 Analytica EBC: 9.28.1 9.28.3 9.28.4 9.28.5
6.	рН вредност	рН метар	МЕВАК: 2.13 Analytica EBC: 9.35

7.	Садржај сумпор-диоксида	Спектрофотометрија и дестилациона	МЕВАК: 21.8 (2.21.8.1; 2.28.8.2; 2.28.8.3 и 2.28.8.4) Analytica EBC: 9.25.1 9.25.3
8.	Садржај угљених хидрата	Спектрофотометрија	МЕВАК: 2.27.3 и 2.27.4 Analytica EBC: 9.26
9.	Јодна вредност	Спектрофотометрија	МЕВАК: 2.3



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 110-00-168/2014-09
Датум: 28. новембар 2014. године
Београд

РЕПУБЛИЧКИ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА ЗАКОНОДАВСТВО

БЕОГРАД

У прилогу достављамо Предлог правилника о квалитету пива,
ради давања мишљења.

Молимо да нам мишљење доставите у што краћем року.

Предмет обрадила:

МИНИСТАР

Олгица Дујовић

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

Сагласна:

Ружица Трипић

мр Ненад Катанић

Бранислав Ракетић

4827014.0060.10/3

О Б Р А З Л О Ж Е Њ Е

I. ПРАВНИ ОСНОВ ЗА ДОНОШЕЊЕ ПРАВИЛНИКА

Правни основ за доношење овог правилника садржан је у члану 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС,” број 41/09).

II. РАЗЛОЗИ ЗА ДОНОШЕЊЕ ПРАВИЛНИКА

У циљу унапређивања тржишног пословања произвођачима пива, приликом увоза производа, као што су мешавине пива и освежавајућих безалкохолних пића и проширења асортимана на домаћем тржишту, као и приликом извоза, посебно на тржиште Европске уније, као и ради усаглашавања постојећих прописа о квалитету пива са прописима којим се уређује безбедност хране, прописима о захтевима квалитета производа, као и о захтевима међународног тржишта и прописима Европској унији, приступило се доношењу новог Правилника о квалитету пива.

Доношење новог Правилника има за циљ ефикасније и квалитетније производње пива, чиме се побољшавају позиције произвођача пива на тржишту, како би се олакшало пословање овог дела прехрамбене индустрије, спречиле баријере у спољнотрговинској размени и омогућило ефикасније спровођење службених контрола које се односе на захтеве квалитета пива. С обзиром да према подацима Републичког завода за статистику просечна производња пива у последње три године је уједначена и износи око 5.525.719 hl годишње. Просечан извоз пива у последњих пет година износи око 1.138.167 hl, при чему је просечна вредност извоза око 71 милион долара. У 2013. години извозом пива остварена је вредност од 74,9 милиона долара.

III. ОБЈАШЊЕЊЕ ОСНОВНИХ ПРАВНИХ ИНСТИТУТА И ПОЈЕДИНАНИХ РЕШЕЊА

Поглављем Уводне одредбе (чл. 1, 2. и 3) одређен је предмет уређења, значење израза и садржина произвођачке спецификације пива, као и начин вођења евиденције о тим спецификацијама.

Поглављем Категоризација и захтеви квалитета (чл. 4 - 9) уређује се категоризација односно називи пива, захтеви квалитета сировина и додатака који се користе, у производњи пива, као и захтеви квалитета које треба да испуњава пиво које је у промету.

Поглављем Методе испитивања квалитета пива (чл. 10-12) уређује се контрола квалитета пива путем метода и то: Метода узимања узорака, Методе за испитивање квалитета пива, као и друге међународне признате методе

Поглављем Паковање и декларисање (чл.13-20) уређује се начин и услови паковања пива које се ставља у промету, као и декларисање и означавање пива које се уређују у складу са овим правилником и прописима којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Овим поглављем (21, 22. и 23) уређује се престанак важења постојећег правилника, датум ступања на снагу овог правилника, као и дан примене истог.



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 110-00-00168/2014-09
Датум: 23. децембар 2014. године
Београд
Немањина 22-26

РЕПУБЛИЧКИ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА ЗАКОНОДАВСТВО

БЕОГРАД

У прилогу дописа достављамо Правилник о квалитету пива, ради објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић-Бошковић

Предмет обрадила:

Дујовић Олгица

Сагласна:

Ружица Трипић