

20130280829

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 33/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊА ЗА КВАЛИТЕТОТ НА ПИВОТО

I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата за квалитетот на пивото кое се пласира на пазарот, а се однесуваат на класификација, категоризација и називот на пивото; физичките, хемиските, органолептичките карактеристики и составот на пивото од аспект на квалитет; видот на суровините, адитивите и другите состојки што се употребуваат во производството и преработката на пивото од аспект на квалитет, како и посебни барањата за пакување и означување на пивото во однос на квалитет.

Член 2

Одделни изразите употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- „Пиво“ е производ добиен со ферментација на пивска сладовина со користење на чисти култури на пивски квасец или со користење на мешани микробиолошки култури;
- „Пиво со додатоци“ е мешавина од пиво со додатоци на овошни сокови и природни ароми;
- „Пивска сладовина“ е полупроизвод добиен со термичко и ензимско разлагање на суровини за добивање на пиво кои содржат екстракт за ферментација;
- „Екстракт во основна сладовина во смисла на овој правилник“ е содржина на сувата материја во сладовината пред ферментација, добиена со топлинско и ензимско разложување на суровините за производство на пиво;
- „Микробиолошки култури“ се култури кои вклучуваат чиста култура на квасец *Saccharomyces cerevisiae* и мешани микробиолошки култури на квасци од ист сој;
- „Единица на Европската конвенција за пиво“ (во понатамошниот текст „ЕБЦ единица“) е меѓународна единица за боја на пиво што се изразува како апсорпција, која се множи со коефициент 25 и
- „мали пивници за производства на пиво“ се пивници кои се во склоп на угостителските објекти.

Член 3

Одредбите од овој правилник не се применуваат за малите пивници во кои директно се точи пивото.

Член 4

Во производството на пиво се користат следните суровини:

- јачменов или пченичен слад;
- несладени житарки и житни производи;
- карамелен слад и други сладови за боење;

- печен јачмен и пченица;
- печен јачменов и пченичен слад;
- шеќер и други сахарида, шеќерни и скробни сирупи;
- хмељ и производи од хмељ;
- микробиолошки култури;
- прехранбени адитиви;
- јаглороден диоксид;
- ензимски препарати;
- средства за филтрација и бистрење и
- вода.

Член 5

(1) Водата што се користи во производството на пиво треба да одговара на барањата пропишани во Правилникот за безбедност на водата.

(2) Адитивите кои се користат при производство на пиво треба да се во согласност со Правилникот за адитивите што се употребуваат во производството на храната.

(3) За производство на пивска сладовина како основна суровина се користи јачменов слад кој може делумно да биде заменет со други жита или производи од жита, шеќер, други сахарида, шеќерен или скробен сируп, под услов јодната реакција на скроб во пивото да е негативна.

(4) За алкохолна ферментација на пивото треба да се користи чиста култура на пивски квасец. За посебните видови на пиво за алкохолна ферментација може да се користат и мешани микробиолошки култури.

II. ОЗНАЧУВАЊЕ НА ПИВОТО

Член 6

(1) Означувањето на пивото што се пушта во промет во оригинално пакување треба да ги содржи податоците од Правилникот за начинот на означувањето на храната како и следните информации:

- име на пивото или неговото трговско име;
- име и седиште на производителот, односно на оној кој извршил полнење на пивото, со назнака „произведено“ односно „полнето“;
- датум на производството и рок на употреба и/или „употребливо до“;
- нето – количина (маса односно зафатнина) на пивото;
- податок за содржината на екстракт во основната сладовина, во процент во однос на масата (на пример екстракт 12%);
- ако пивото е пастеризирано – ознака „пастеризирано“;
- услови за чување на пивото;
- енергетска вредност изразено во килоџули (kJ);
- содржина на алкохол во проценти во однос на зафатнината % (V/V);
- содржина на јаглехидрати кај диететско пиво, во грамови на 100g пиво (g/100g) и
- други податоци од интерес за потрошувачите.

(2) Означувањето на пивото не треба да содржи ознаки (име, слики, цртежи и сл.) што би можеле да ги доведат во заблуда потрошувачите во поглед на потеклото и квалитетот на пивото.

(3) Ако во производството на пиво се користи помалку од 50% јачменов слад, потребно е делот на замена на состојките да биде означен на пакувањето.

Член 7

(1) Пивото кое се пушта во промет класифицирно според содржината на екстрактот се именува како:

- „Пиво“ - со содржина од 7,5 - 12% (m/m) на екстракт;
- „Специјално или посебно пиво“ - со содржина од 12-14% (m/m) на екстракт и
- „Јако пиво“ - со содржина од најмалку 14% (m/m) на екстракт.

(2) Пивото кое се пушта во промет класифицирно според волуменот на алкохол и содржината на екстрактот и се именува како:

- „Диететско пиво“ - кое содржи најмногу 7,5 % (m/m) екстракт и со максимална содржина на алкохол од 4,0% (V/V).

(3) Пивото кое се пушта во промет според волуменот на алкохол се именува како:

- „Безалкохолно пиво“ - кое содржи најмногу 0,5% волуменски алкохол.

(4) Останати видови на пива се именуваат како:

- „Пченично пиво“ - произведено од најмалку 30% (m/m) слад од пченица;
- „Пиво добиено со мешани микробиолошки култури“;
- „Пиво со додатоци“ и
- „Матно и / или нефилтрирано пиво“.

Член 8

Во зависност од интензитетот на бојата, пивото може да биде категоризирано како светло или темно пиво и треба да биде означено како:

- „Светло пиво“ - ако бојата е со интензитет до 15 ЕБЦ единици;
- „Темно и / или црвено“ - ако бојата е со интензитет 16-40 ЕБЦ единици и
- „Црно“ - ако бојата е со интензитет над 40 ЕБЦ единици.

Член 9

(1) Пивото се пушта во промет само во оригинално пакување, освен ако за одделни пива, со овој правилник не е пропишано поинаку.

(2) Дозволените отстапувања во содржината на оригиналните пакувања од означената вредност за % алкохол и % екстракт во готовиот производ се следните:

- отстапувањето од означената содржина на алкохол кај безалкохолното пиво може да изнесува 0,2% вол. и
- отстапувањето од означената содржина на екстракти во основната сладовина може да изнесува до 0,3 процентни поени.

(3) Отстапувањето од означената содржина на алкохол кај пивото може да изнесува:

- пиво кое има најмногу 5,5% алкохол, +/- 0,5 % вол. и
- пиво кое има повеќе од 5,5% алкохол, +/- 1,0% вол.

III. ПУШТАЊЕ НА ПИВОТО НА ПАЗАРОТ

Член 10

Пивото кога се пушта на пазарот, треба да ги исполнува следниве барања:

- да е бистро и без талог, со исклучок на производите од член 11 на овој правилник;
- да е со соодветна боја, во зависност од типот на пивото, типична арома и вкус;
- да содржи најмалку 3 g / l на јаглерод двооксид;
- содржината на алкохол да одговара на означената вредност;
- рН вредноста да се движи од 4,0-4,8, освен за пивото со додатоци 2,8-4,8 и
- да има соодветна пена во зависност од видот на пивото (непосредно по точењето во чаша висока од 10 до 11 cm, широка од 4 до 5 cm да се формира пена со висина од 3 до 4 cm и при температура од 10°C до 15°C пената да се одржи најмалку 3 минути.

Член 11

(1) На пазарот може да се пласира пиво кое е матно и со талог, при што заматеноста е резултат на специфични технологии на производство на пивото.

(2) На пазарот може да се пласира и нефилтрирано пиво кое се означува „нефилтрирано пиво.“

Член 12

(1) Пивото кое се пласира на пазарот во буриња за точење, треба да се означи согласно Правилникот за означување на храната.

(2) За потисен гас за точење на пиво од буриња во апаратите може да се користи исклучиво јаглороден двооксид.

(3) Пиво од дрвени буриња или метални контејнери треба да се точи само со апарат за точење.

(4) За да се сочува квалитетот на пивото што се точи од буре во подолг временски период, пивото во бурето треба да се чува под притисок на јаглороден двооксид.

VI. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 13

Амбалажата на оригиналното пакување на пивото набавена пред денот на влегување во сила на овој правилник може да продолжи да се користи и по денот на влегување во сила на овој правилник и тоа:

- стаклена амбалажа со трајно втисната декларација – најмногу до пет години од денот на влегување на сила на овој правилник;

- метална, алуминиумска и композитна амбалажа со трајно втисната декларација од најмногу 18 месеци од денот на влегување на сила на овој правилник и

- етикети и останата амбалажа најмногу 12 месеци од денот на влегувањето во сила на овој правилник.

Член 14

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебните барања за безбедност на пивото („Службен весник на Република Македонија” бр. 128/10).

Член 15

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 02-756/1
13 февруари 2013 година
Скопје

Директор
на Агенција за храна
и ветеринарство,
Дејан Рунтевски, с.р.