

OSNUTEK

Uredba

št. [...] /2026 z dne [...]

ministra za kmetijstvo

o spremembi uredbe št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus) glede predpisov o pivu

[1] Cilj zakonodaje je potrošnikom zagotoviti ustrezne informacije o kakovosti piva in zelenjave ter pojasniti naravo in kakovost proizvoda, na katerega se nanaša ime živila.

[2] Uredba opredeljuje pojme pivo, aromatizirano pivo, brezalkoholno pivo, pivo posebne kakovosti, aromatizirano pivo posebne kakovosti ter zahteve, ki veljajo za te proizvode. To potrošnikom zagotavlja, da so proizvodi, ki se tržijo pod imenom, navedenim v uredbi, proizvedeni z uporabo ustreznih postopkov in dovoljenih sestavin.

[3] Na podlagi podeljenega dovoljenja iz oddelka 76(2)(5 Zakona XLVI iz leta 2008 o prehranski verigi in njenem uradnem nadzoru ter v okviru svojih dolžnosti iz oddelka 54(3) vladne Uredbe št. 182/2022 z dne 24. maja 2022 o dolžnostih in pooblastilih članov vlade odrejam naslednje:

Oddelek 1

V uredbi št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (v nadaljnjem besedilu: uredba) se k oddelku 1(3) doda naslednja točka (h):

[Obvezne zahteve iz zvezka I madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus), ki vsebujejo nacionalne specifikacije proizvodov, so določene v naslednji prilogi k tej uredbi:]

„(h) Priloga 44 o pivu.“

Oddelek 2

V oddelku 2 uredbe se doda naslednji odstavek 28:

„(28) Proizvodi, ki niso v skladu z določbami Priloge 44 k tej uredbi, kot je določeno v uredbi št. [...] /2026 z dne [datum] o spremembi uredbe št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah Madžarskega prehranskega kodeksa (Codex Alimentarius Hungaricus) v zvezi s predpisi o pivu (v nadaljnjem besedilu: uredba o spremembi št. 17), vendar so v skladu z določbami, veljavnimi na dan pred datumom začetka veljavnosti uredba o spremembi št. 17, kot je navedeno v Prilogi 44, se lahko proizvajajo in dajejo v promet do zadnjega dne 18. meseca po začetku veljavnosti uredbe o spremembi št. 17 in lahko ostanejo v prometu do minimalnega roka trajanja ali roka uporabe.“

OSNUTEK

Oddelek 3

V uredbi se doda naslednji oddelek 17:

„Oddelek 17. Osnutek oddelka 1(3)(h), oddelka 2(28) in Priloge 44 k tej uredbi, kot je opredeljeno z uredbo o spremembi št. 17, so bili priglašeni vnaprej v skladu s členi od 5 do 7 Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe.“.

Oddelek 4

V uredbi se doda Priloga 44, kot je navedeno v Prilogi 1 k tej uredbi.

Oddelek 5

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi.

Oddelek 6.

Zahteva po predhodni priglasitvi tega osnutka uredbe, kot je določeno v členih 5 do 7 Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe, je izpolnjena.

dr. István Nagy
Minister za kmetijstvo

„Priloga 44 k uredbi št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009

Pravilnik 1-3/24-1 madžarskega živilskega zakonika o pivu

Del A SPLOŠNE DOLOČBE

I.

1. Ta uredba se uporablja za pivo, kot je opredeljeno v delu B. Uredba se ne uporablja za proizvode, ki vsebujejo pivo kot eno od sestavin.
2. Če je pivo le ena od sestavin proizvoda, lahko ime proizvoda vključuje izraz „pivo“ le tako, da je potrošniku jasno, da je pivo le ena od sestavin proizvoda, na primer: mešanica piva ali mešana pijača iz piva.
3. Za proizvode, dane na trg, se lahko imena proizvodov iz tega predpisa uporabljajo le, če proizvodi izpolnjujejo zahteve iz dela B.
4. Ta uredba se ne uporablja za pivo z zaščiteno geografsko označbo ali tisto, ki je registrirano kot tradicionalna posebnost v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta.
5. Za proizvode, ki so proizvedeni ali se dajejo v promet v državi članici Evropske unije ali Turčiji ali so proizvedeni v državi Efte, ki je pogodbenica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru, v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo, ni nujno, da so skladni s tehničnimi specifikacijami iz tega predpisa, če ustrezne določbe zagotavljajo raven varstva, ki je enakovredna ravni iz tega pravilnika v smislu varstva potrošnikov.

II.

Za namene te uredbe:

1. *Stopnja Plato (B)*: merska enota, ki izraža vsebnost izvirnega ekstrakta v končnem proizvodu kot masni odstotek, ki kaže, koliko gramov saharoze je prisotnih v 100 gramih raztopine pri temperaturi 17,5 °C.
2. *Drozganje*: postopek, s katerim sestavine slada ali sladne moke in dopolnilne moke postanejo topne z dodajanjem vode.
3. *Barvna številka EBC*: barvna vrednost, ki jo sprejme analitski odbor Evropske pivovarske konvencije (EBC), ki jo je treba uporabiti ob upoštevanju dovoljenih odstopanj, izpeljanih iz preskusne metode, ki se uporablja za določanje barvne vrednosti EBC.
4. *Fermentacija*: dodajanje kvasa ali fermentacijskih bakterij ohlajeni pivini, čemur sledi mikrobná dejavnost, pri kateri se ogljikovodiki v pivini razgradijo v etanol in ogljikov dioksid, z odvajanjem toplote v odprtih ali zaprtih posodah, v atmosferskih pogojih ali pod tlakom.
5. *Fermentacijske bakterije*: mikroorganizem, sposoben izvajati fermentacijske procese v okolju brez kisika, hkrati pa proizvaja uporabne končne produkte.
6. *Aroma živil*:
 - 6.1. Naravne aromatične snovi in aromatični pripravki, kot so opredeljeni v členu 3(2)(c) in (d) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta;
 - 6.2. arome, kot so opredeljene v členu 3(2)(a) Uredbe (ES) št. 1334/2008 Evropskega

OSNUTEK

parlamenta in Sveta, razen tistih, navedenih v točki 6.1;

6.3. sveže ali posušene rastline, deli rastlin, začimbe, pripravki iz sadja in zelenjave.

7. *Vsebnost izvirnega ekstrakta v končnem proizvodu*: vrednost, izračunana na podlagi vsebnosti alkoholnega in dejanskega ekstrakta v pivu v skladu s standardom MSZ 8761-10:2002 ali enakovredno metodo, ki je značilna za količino trdnih snovi, uporabljenih pri pripravi piva.

8. *Hmelj*: proizvod, pridobljen mehansko iz storžkov ženskega hmelja.

9. *Hmeljev pripravek*: hmeljev pripravek ali hmeljev ekstrakt, katerega sestava je kemično spremenjena.

10. *Slad*: umetno kaljena, posušena zrna.

11. *Dodatek*: pivovarski ječmen, razkaljena koruzna moka, riž in drugi proizvodi, ki vsebujejo ogljikove hidrate in nadomeščajo del slada, ki vsebujejo encimsko razgradljive polisaharide ali druge ogljikove hidrate.

12. *Pivski kvas*: vrste *Saccharomyces cerevisiae* in *Saccharomyces pastorianus*, primerne za fermentacijo pивine.

13. *Pivina*: fermentirajoča raztopina, ki nastane pri drozganju, morebitnem hmeljenju in hlajenju slada in dodatkov pri uporabi slada ali dodatkov.

14. *Ločevanje*: postopek za zmanjšanje količine snovi, ki povzročajo motnost, zlasti v celicah kvasovk, hladnih drožeh, z uporabo metode ločevanja, ki temelji na razliki v gostoti.

15. *Barvilna živila*: živila z barvilnimi lastnostmi, ki niso zajeta v Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta.

16. *Filtracija*: ločevanje s filtrirnimi in bistrilnimi sredstvi, ki se lahko kombinirajo s koloidno stabilizacijo. Med tem postopkom se lahko prilagodita tudi vsebnost ogljikovega dioksida in izvorni ekstrakt v končnem proizvodu.

17. *Postopek koncentriranja piva*: tehnološki postopek, v katerem se pripravi pivo z višjo vsebnostjo ekstrakta kot končni proizvod, ki se po fermentaciji razredči z vodo.

Del B **PIVO**

1. Opredelitev skupine proizvodov

1.1. Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta:
14.2.1

1.2. „Pivo“ pomeni pijačo, proizvedeno iz vode iz sladu in dodatkov, aromatizirano s hmeljem in fermentirano s pivovarskim kvasom ali drugimi kvasi in bakterijami, bogatimi z ogljikovim dioksidom, kadar končni proizvod vsebuje več kot 0,50 vol. % alkohola. Največ 30 % vsebnosti suhe snovi v končnem pivu lahko predstavljajo dodatki.

1.2.1. Aromatizirano pivo je pivo, ki se mu namesto ali poleg hmelja dodajo aromatične sestavine, da bi dosegli določen okus – te snovi dodajo pivini ali pivu najpozneje med zorenjem, ločevanjem ali filtriranjem. Zaradi dodajanja aromatičnih živil med zorenjem, ločevanjem in filtriranjem lahko največ 30 % skupne vsebnosti ekstrakta v končnem pivu izvira iz aromatičnih živil. Sadje ali zelenjava, navedena v imenu piva, mora predstavljati najmanj 80 % celotne vsebnosti sadja ali zelenjave. Za ta proizvod se lahko uporabljajo tudi barvila za živila.

1.2.2. Brezalkoholno pivo je pijača, proizvedena iz vode, slada in dodatkov, aromatizirana s hmeljem, fermentirana s pivovarskim kvasom ali drugimi kvasovkami in bakterijami, bogata z ogljikovim dioksidom, pri čemer končni proizvod vsebuje največ 0,50 % alkohola po prostornini. Aroma se lahko uporabi za ustvarjanje značaja piva.

1.2.3. Pivo posebne kakovosti: proizvod z značilnimi lastnostmi, po katerih se razlikuje od drugih piv in ki zaradi načina proizvodnje in sestave potrošnikom zagotavlja dodano vrednost. Pri proizvodnji piva posebne kakovosti se ne smejo uporabljati dodatki. Med proizvodnjo se proizvodu lahko dodaja samo laktoza in kot aditivi za živila samo citronska kislina in mlečna kislina. Uporaba dodatnih encimov ni dovoljena, razen encimov za razgradnjo glutena in škroba za piva brez glutena. Postopek koncentriranja piva se ne sme uporabljati pri proizvodnji piva posebne kakovosti.

1.2.4. Pivo posebne kakovosti z aromo je opredeljeno kot pivo posebne kakovosti, v katerem se namesto hmelja ali poleg njega za ustvarjanje arome med proizvodnjo piva uporabljajo aromatična živila, kot so opredeljena v točkah 6.1 in 6.3 poglavja II dela A, tako da se jih doda pivini ali pivu najpozneje med zorenjem, ločevanjem ali filtriranjem. Zaradi dodajanja aromatičnih živil med zorenjem, ločevanjem in filtriranjem lahko največ 30 % skupne vsebnosti ekstrakta v končnem pivu izvira iz aromatičnih živil. Sadje ali zelenjava, navedena v imenu piva, mora predstavljati najmanj 80 % celotne vsebnosti sadja ali zelenjave. Za ta proizvod se lahko uporabljajo tudi barvila za živila.

2. Sestavine, ki se lahko uporabljajo

2.1. v primeru piva, aromatiziranega piva in brezalkoholnega piva:

- 2.1.1. slad,
- 2.1.2. voda,
- 2.1.3. dodatki,
- 2.1.4. hmelj,
- 2.1.5. hmeljni proizvodi,
- 2.1.6. pivski kvas, drug kvas,
- 2.1.7. fermentacijske bakterije,
- 2.1.8. aromatična živila samo za aromatizirano pivo,
- 2.1.9. barvila za aromatizirano pivo,
- 2.1.10. ogljikov dioksid,
- 2.1.11. dušik.

2.2. Za pivo posebne kakovosti in aromatizirano pivo posebne kakovosti:

- 2.2.1. slad,
- 2.2.2. voda,
- 2.2.3. hmelj,
- 2.2.4. pivski kvas, drug kvas,
- 2.2.5. fermentacijske bakterije,
- 2.2.6. citronska kislina,
- 2.2.7. mlečna kislina,
- 2.2.8. laktoza,
- 2.2.9. aromatična živila v skladu s točkama 6.1 in 6.3 poglavja II dela A se lahko uporabljajo samo za aromatizirano pivo posebne kakovosti,
- 2.2.10. barvila za živila samo za aromatizirano pivo posebne kakovosti,
- 2.2.11. ogljikov dioksid,
- 2.2.12. dušik.

3. Kakovostna karakteristika

3.1. Fizikalne in kemične lastnosti

3.1.1. Fizikalne lastnosti

	A	B	C	D	E
1.	Značilnosti	Svetlo pivo	Jantarno pivo/ rdeče pivo	Temno pivo	„Črno pivo“
2.	Čistost	Filtrirana piva so bistra, prozorna, brez usedlin in motnosti. Dopustna je motnost ali rahla usedlina, ki je posledica vsebnosti beljakovin in temperaturnih vplivov. Nefiltrirana piva so lahko po svoji naravi tudi motna.			
3.	Barva	rumena	rdečkasto rjava, rdeča	rjavkasta, temno rjava, črna	temno rjava, črna
4.	Vrednost barvnega števila EBC	< 20 enota EBC	20 – 45 enota EBC	> 45 enota EBC	> 100 enota EBC
5.	odstopanje	± 3,0 enota EBC	± 6,0 enota EBC	± 20,0 enota EBC	± 20,0 %

3.1.1.1. Vrednost barvnega števila EBC se zapiše na list, ki se nanaša na proizvod.

3.1.1.2. Če je barva temnega piva, zabeležena na listu proizvoda, višja od 100 enot EBC, je dovoljeno odstopanje $\pm 20,0\%$.

3.1.2. Kemijske lastnosti

3.1.2.1. Vsebnost alkohola

3.1.2.1.1 Vsebnost izvirnega ekstrakta in vsebnost alkohola v končnem proizvodu se zabeležita na listu proizvoda.

3.1.2.1.2 Vsebnost alkohola je treba navesti v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta, tudi za piva z vsebnostjo alkohola do 1,2 vol. %.

3.1.2.1.3 Pri navajanju volumenskega deleža alkohola so pozitivna in negativna odstopanja za pivo z volumenskim deležem alkohola, ki je večji od 0,5 vol. % in manjši ali enak 1,2 vol. %, 0,5 vol. %.

3.1.2.1.4 V primeru brezalkoholnih piv vsebnost alkohola ne sme presegati 0,5 volumskega odstotka, pri čemer ni dovoljeno nobeno pozitivno odstopanje.

3.1.2.1.5 Odstopanje končnega proizvoda od vrednosti prvotne vsebnosti ekstrakta je $\pm 1\%$ (m/m), če je izmerjeno.

3.2. Organoleptične značilnosti

3.2.1. Aroma, okus, harmonija okusov, tekstura in grenkoba proizvoda so značilni za njegovo sorto in primerni njegovemu slogu.

4. Označevanje

4.1. Označba

4.1.1. Označba proizvoda: pivo.

4.1.2. Izraz, ki se nanaša na barvo proizvoda, se na označbi navede v skladu s stolpci B do E vrstice 1 preglednice iz točke 3.1.1. Piva, ki so po naravi motna, kot tudi aromatizirana piva in piva, ki se zaradi aromatiziranja ali barvanja s hrano razlikujejo po barvi, so izvzeta iz te zahteve glede označbe.

4.1.3. V primeru nefiltriranega piva mora biti ime proizvoda dopolnjeno z izrazom „nefiltrirano“.

4.1.4. V primeru brezalkoholnih piv je treba imenu dodati izraz „brezalkoholno“.

4.1.5. V imenu piv, ki so proizvedena iz sladu, pridobljenega iz žit, ki niso ječmen, se lahko imenu doda vrsta žita. Primeri imen: „Pšenično pivo“.

4.1.6. V primeru aromatiziranih piv se imenu doda izraz „aromatizirano“. Označba se lahko dopolni z imenom aromatičnega živila, ki se uporablja za njegovo aromatiziranje. Označbi se lahko doda ime sadja ali zelenjave le, če vsaj 80 % sadja ali zelenjave, ki se uporablja za aromatiziranje, izvira iz tega sadja ali zelenjave.

4.1.7. V primeru piva posebne kakovosti in aromatiziranega piva posebne kakovosti se lahko označbi doda izraz „posebna kakovost“.

4.1.8. Če polnjenja ali drugega tehnološkega pakiranja piva ne izvaja nosilec živilske dejavnosti v smislu člena 8(1) Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta, se ime podjetja, ki izvaja polnjenje, označi z enim od izrazov „polnilec“, „polni“, „pakira“ ali „obrat za pakiranje“.

4.2. Seznam sestavin

4.2.1. Ne glede na vsebnost alkohola morajo biti sestavine proizvodov navedene v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta.

4.3. Navedba vsebnosti izvirnega ekstrakta v končnem proizvodu.

4.3.1. Na proizvodu morajo biti navedene informacije o vsebnosti izvirnega ekstrakta v končnem proizvodu v stopnjah Platoja. Številka, ki izraža prvotno vsebnost izvlečka v končnem proizvodu, se navede z največ enim decimalnim mestom. Temu sledi simbol B°, pred njim pa je lahko navedeno besedilo „vsebnost izvirnega ekstrakta“ ali „izvirni ekstrakt“.

Del C
METODE PREVERJANJA

1. Parametri kakovosti, opredeljeni v delu B, so bili določeni z uporabo metod, navedenih v nadaljevanju. Zato se pri preverjanju parametrov kakovosti uporabljajo naslednje metode ali enakovredne metode:

	A	B	C
1.	Fizikalne in kemične lastnosti	Standardna številka ali številka v madžarskem živilskem zakoniku	Standard ali naslov v madžarskem živilskem zakoniku
2.	Vsebnost ekstrakta	MSZ 8761-10:2002	Določanje vsebnosti alkohola, vsebnosti ekstrakta in stopnje fermentacije
3.	Vsebnost alkohola	Uredba Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja št. 152/ 2009 z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus), Priloga 30 (MÉ 3-1/15-1)	Uredba št. 3-1/15-1 Madžarskega živilskega zakonika o preglednici za določanje vsebnosti alkohola v mešanicah etilnega alkohola in vode
4.		MSZ 8761-10:2002	Določanje vsebnosti alkohola, vsebnosti ekstrakta in stopnje fermentacije
5.	Barvna številka EBC	MSZ 8761-6:2002	Določanje barve s spektrofotometrično metodo