

PROJEKT

Dekret

Nr .../2026 z dnia [data]

Ministra Rolnictwa

zmieniający dekret Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada w sprawie obowiązkowych wymogów Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus) w zakresie uregulowań dotyczących piwa

[1] Celem niniejszego aktu prawnego jest zapewnienie konsumentom rzetelnych informacji na temat jakości piwa oraz doprecyzowanie charakteru i jakości produktu, do którego odnosi się nazwa środka spożywczego.

[2] Rozporządzenie definiuje terminy: piwo, piwo smakowe, piwo bezalkoholowe, piwo specjalnej jakości, piwo specjalnej jakości aromatyzowane oraz wymogi mające zastosowanie do tych produktów. Dzięki temu konsumenci mają pewność, że produkty sprzedawane pod nazwą określoną w rozporządzeniu są wytwarzane przy użyciu odpowiednich procedur i dozwolonych składników.

[3] Na podstawie zezwolenia udzielonego w art. 76 ust. 2 pkt 5 ustawy XLVI z 2008 r. o łańcuchu żywnościowym i jego nadzorze urzędowym oraz działając w ramach swoich obowiązków określonych w art. 54 ust. 3 rozporządzenia rządu nr 182/2022 z dnia 24 maja 2022 r. w sprawie obowiązków i uprawnień członków rządu, niniejszym zarządzam, co następuje:

Artykuł 1

W rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada w sprawie obowiązkowych wymogów Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus) (zwanym dalej „rozporządzeniem”), w art. 1 ust. 3 dodaje się punkt h) w brzmieniu:

[Obowiązkowe wymogi tomu I Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus), które zawierają krajowe specyfikacje produktu, określono w poniższym załączniku do niniejszego rozporządzenia:]

„(h) Załącznik 44 dotyczący piwa.”

Artykuł 2

W art. 2 dekretu dodaje się ust. 28 w brzmieniu:

„(28) Produkty, które nie spełniają wymogów określonych w załączniku 44 do niniejszego rozporządzenia, wprowadzonych rozporządzeniem nr .../2026 z dnia [data] zmieniającym rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada w sprawie obowiązkowych wymogów Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus) w zakresie uregulowań dotyczących piwa (zwanym dalej: „dekretym zmieniającym 17”), lecz które są zgodne z przepisami obowiązującymi w dniu poprzedzającym dzień wejścia w życie rozporządzenia zmieniającego 17 i są wymienione w załączniku 44, mogą być wytwarzane i wprowadzane do obrotu do ostatniego dnia 18. miesiąca następującego po dniu wejścia w życie rozporządzenia zmieniającego 17 oraz mogą

PROJEKT

pozostawać w obrocie do upływu ich daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.”

Artykuł 3

W dekrete dodaje się art. 17 w brzmieniu:

„Artykuł 17 Projekty art. 1 ust. 3 pkt h), art. 2 ust. 28 oraz załącznika 44 do niniejszego dekretu, w brzmieniu nadanym dekretem zmieniającym 17, zostały uprzednio notyfikowane zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.”

Sekcja 4

Do dekretu dodaje się załącznik 44, o którym mowa w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Niniejszy dekret wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu.

Artykuł 6

Spełniony został wymóg uprzedniego zgłoszenia niniejszego projektu dekretu, zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

Dr István Nagy
Minister Rolnictwa

PROJEKT

Załącznik 1 do dekretu Ministerstwa Rolnictwa nr.../2026 z dnia [data]

„Załącznik 44 do dekretu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada

Przepis 1-3/24-1 Węgierskiego Kodeksu żywnościowego w sprawie piwa

Część A
POSTANOWIENIA OGÓLNE

I.

1. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do piwa w rozumieniu części B. Rozporządzenie nie ma zastosowania do produktów, które zawierają piwo jako jeden ze składników.
2. Jeżeli piwo jest tylko jednym ze składników produktu, nazwa produktu może zawierać określenie „piwo” tylko w sposób, który wyjaśnia konsumentowi, że piwo jest tylko jednym ze składników produktu, takim jak: mieszanina piwa, mieszanka piwa lub napój piwny.
3. W odniesieniu do produktów wprowadzanych do obrotu, nazwy produktów, o których mowa w niniejszym rozporządzeniu, mogą być używane wyłącznie wtedy, gdy produkty te spełniają wymogi określone w części B.
4. Niniejszego rozporządzenia nie stosuje się do piw posiadających chronione oznaczenie geograficzne ani do piw zarejestrowanych jako gwarantowane tradycyjne specjalności na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.
5. Produkty, które są wytwarzane lub wprowadzane do obrotu w państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji lub wytwarzane w państwie EFTA będącym stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym państwie, nie muszą być zgodne ze specyfikacjami technicznymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu, jeżeli odpowiednie przepisy zapewniają poziom ochrony równoważny poziomowi określonemu w niniejszym rozporządzeniu pod względem ochrony konsumentów.

II.

Do celów niniejszego rozporządzenia:

1. *Stoień Ballinga (B°)*: jednostka miary wyrażająca pierwotną zawartość ekstraktu w gotowym produkcie jako procent masy, która pokazuje, ile gramów sacharozy znajduje się w 100 gramach roztworu w temperaturze 17,5°C.
2. *Zacieranie*: proces rozpuszczania składników mączki słodowej lub słoju i mączki pomocniczej przez dodanie wody.
3. *Numer koloru EBC*: wartość koloru przyjęta przez Komitet Analityczny Europejskiej Konwencji Browarniczej (EBC), którą należy stosować z uwzględnieniem tolerancji wynikających z metody badania stosowanej do określenia wartości koloru EBC.
4. *Fermentacja*: dodanie drożdży lub bakterii fermentacyjnych do schłodzonej brzezki, a następnie aktywność mikrobiologiczna, w ramach której węglowodany w brzezce ulegają rozkładowi do produkcji etanolu i dwutlenku węgla, z rozpraszaniem ciepła w otwartych lub zamkniętych naczyniach, w warunkach atmosferycznych lub pod ciśnieniem.
5. *Fermentująca bakteria*: mikroorganizm, który może przeprowadzać procesy fermentacji w środowisku wolnym od tlenu, a jednocześnie wytwarza użyteczne produkty końcowe.
6. *Środki aromatyzujące do żywności*:
 - 6.1. Naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne określone w art. 3 ust. 2 lit. c)

PROJEKT

- i d) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady;
- 6.2. Środki aromatyzujące zdefiniowane w art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008, z wyjątkiem środków wymienionych w pkt 6.1;
- 6.3. Świeże lub suszone rośliny, części roślin, przyprawy, przetwory owocowe i warzywne.
7. *Oryginalna zawartość ekstraktu w produkcie gotowym*: wartość obliczona na podstawie zawartości alkoholu i rzeczywistej zawartości ekstraktu w piwie zgodnie z normą MSZ 8761-10:2002 lub metodą równoważną, która jest charakterystyczna dla ilości substancji stałych użytych do przygotowania piwa.
8. *Chmiel*: produkt otrzymany mechanicznie z żeńskich szyszek chmielu.
9. *Produkt chmielowy* oznacza produkt chmielowy lub ekstrakt chmielowy, którego skład został chemicznie zmodyfikowany.
10. *Słód*: sztucznie kiełkowane, suszone ziarno.
11. *Dodatek*: jęczmień piwny, mączka kukurydziana pozbawiona zarodków, ryż i inne produkty zawierające węglowodany, zastępujące część słodu, zawierające polisacharydy ulegające degradacji enzymatycznej lub inne węglowodany.
12. *Drożdże browarnicze*: gatunki *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces pastorianus* nadające się do fermentacji brzezki.
13. *Brzezka*: fermentowalny roztwór powstały w wyniku zacierania, możliwego chmielenia i chłodzenia słodu i dodatków przy użyciu słodu lub dodatków.
14. *Separacja*: proces mający na celu zmniejszenie ilości substancji powodujących zmętnienie, w szczególności komórek drożdżowych oraz osadów na zimno, z zastosowaniem metody rozdziału opartej na różnicy gęstości.
15. *Barwniki spożywcze*: środki spożywcze o właściwościach barwiących nieobjęte rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady.
16. *Filtracja*: oddzielanie za pomocą środków filtrujących i klarujących, które może być połączone ze stabilizacją koloidalną. Podczas tej operacji można również dostosować zawartość dwutlenku węgla i pierwotnego ekstraktu w gotowym produkcie.
17. *Proces produkcji piwa skoncentrowanego*: proces technologiczny, w którym przygotowuje się piwo o wyższej zawartości ekstraktu niż produkt końcowy, które po fermentacji rozcieńcza się wodą.

Część B **PIWO**

1. Definicja grupy produktów

1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 14.2.1.

1.2. „Piwo” oznacza napój wytwarzany z wody ze słodu i domieszek, aromatyzowany chmielem i fermentowany przy użyciu drożdży piwowarskich lub innych drożdży i bakterii, bogaty w dwutlenek węgla, w którym zawartość alkoholu w produkcie gotowym przekracza 0,50 % obj. Nie więcej niż 30 % zawartości suchej masy gotowego piwa może pochodzić z domieszek.

1.2.1. Piwo smakowe to piwo, do którego dodaje się substancje smakowe zamiast lub oprócz chmielu w celu uzyskania określonego smaku – substancje te dodaje się do brzezki lub piwa najpóźniej podczas dojrzewania, separacji lub filtracji. W wyniku dodania aromatyzującego środka spożywczego podczas dojrzewania, oddzielania i filtrowania maksymalnie 30 % całkowitej zawartości ekstraktu w gotowym piwie może pochodzić ze aromatyzującego środka spożywczego. Owoce lub warzywa wymienione w nazwie piwa muszą stanowić co

PROJEKT

najmniej 80 % całkowitej zawartości owoców lub warzyw. W tym produkcie można również stosować barwniki spożywcze.

1.2.2. Piwo bezalkoholowe oznacza napój wytwarzany z wody, słodu i dodatków, aromatyzowany chmielem, fermentowany drożdżami piwnymi lub innymi drożdżami i bakteriami, bogaty w dwutlenek węgla, w przypadku którego gotowy produkt ma zawartość alkoholu nie większą niż 0,50 % objętościowo. Aromat może być wykorzystywany do nadania piwu charakteru.

1.2.3. Piwo specjalnej jakości: piwo specjalnej jakości to produkt o charakterystycznych cechach, które odróżniają je od innych piw i które, ze względu na metodę produkcji i skład, oferuje konsumentom wartość dodaną. Do produkcji piwa specjalnej jakości nie można stosować żadnych domieszek. Podczas produkcji do produktu można dodawać wyłącznie laktozę oraz - jako dodatki do żywności - wyłącznie kwas cytrynowy i kwas mlekowy. Stosowanie dodatkowych enzymów jest niedozwolone, z wyjątkiem enzymów rozpuszczających gluten i skrobię w przypadku piw bezglutenowych. Proces produkcji piwa skoncentrowanego nie może być stosowany do produkcji piwa o specjalnej jakości.

1.2.4. Piwo smakowe specjalnej jakości definiuje się jako piwo o określonej jakości, w którym środki aromatyzujące, określone w części A rozdział II pkt 6.1 i 6.3, są stosowane zamiast lub oprócz chmielu w celu nadania smaku podczas produkcji piwa poprzez dodanie ich do brzezki lub piwa nie później niż podczas dojrzewania, separacji lub filtracji. W wyniku dodania środków aromatyzujących podczas dojrzewania, separacji i filtracji maksymalnie 30 % całkowitej zawartości ekstraktu w gotowym piwie może pochodzić ze środków aromatyzujących. Owoce lub warzywa wymienione w nazwie piwa muszą stanowić co najmniej 80 % całkowitej zawartości owoców lub warzyw. W tym produkcie można również stosować barwniki spożywcze.

2. Składniki, które mogą być używane

2.1. W przypadku piwa, piwa aromatyzowanego i piwa bezalkoholowego:

- 2.1.1. sód,
- 2.1.2. woda,
- 2.1.3. adiunkty,
- 2.1.4. chmiel,
- 2.1.5. produkty chmielowe,
- 2.1.6. drożdże piwne, inne drożdże,
- 2.1.7. bakterie fermentujące,
- 2.1.8. aromatyzowanie żywności wyłącznie w celu uzyskania piwa aromatyzowanego,
- 2.1.9. środki barwiące wyłącznie do piwa aromatyzowanego,
- 2.1.10. dwutlenek węgla,
- 2.1.11. azot.

2.2. W przypadku piwa o specjalnej jakości i piwa smakowego o specjalnej jakości:

- 2.2.1. sód,
- 2.2.2. woda,
- 2.2.3. chmiel,
- 2.2.4. drożdże piwne, inne drożdże,
- 2.2.5. bakterie fermentujące,
- 2.2.6. kwas cytrynowy,
- 2.2.7. kwas mlekowy,
- 2.2.8. laktoza,

PROJEKT

- 2.2.9. środki aromatyzujące żywność zgodnie z pkt 6.1 i 6.3 części A rozdziału II mogą być stosowane wyłącznie do piwa aromatyzowanego o specjalnej jakości,
 2.2.10. barwniki spożywcze wyłącznie do piwa smakowego o specjalnej jakości,
 2.2.11. dwutlenek węgla,
 2.2.12. azot.

3. Cechy jakościowe

3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

3.1.1. Właściwości fizyczne

	A	B	C	D	E
1.	Charakterystyka	Piwo jasne	Bursztynowe piwo/ czerwony ale	Ciemne piwo	„Czarne piwo”
2.	Czystość	Piwa filtrowane są klarowne, bez osadu i zmętnienia. Dopuszczalne jest zmętnienie lub nieznaczna sedymentacja wynikająca z zawartości białka i możliwego wpływu temperatury. Niefiltrowane piwa mogą być również mętne ze względu na swoją naturę.			
3.	Kolor	żółty	czerwonobrazowy, czerwony	brązowawy, ciemnobrązowy, czarny	ciemnobrązowy, czarny
4.	Wartość liczby kolorów EBC	< 20 Jednostka EBC	20 – 45 Jednostka EBC	> 45 Jednostka EBC	> 100 Jednostka EBC
5.	odchylenie	± 3,0 Jednostka EBC	± 6,0 Jednostka EBC	± 20,0 Jednostka EBC	± 20,0 %

3.1.1.1. Wartość numeru barwnego EBC zapisuje się na arkuszu dotyczącym produktu.

3.1.1.2. Jeżeli kolor ciemnego piwa zapisany na karcie produktu przekracza 100 jednostek EBC, to tolerancja odchylenia wynosi $\pm 20,0\%$.

3.1.2. Charakterystyka chemiczna

3.1.2.1. Zawartość alkoholu

3.1.2.1.1 Pierwotna zawartość ekstraktu i zawartość alkoholu w gotowym produkcie powinny być zapisane w karcie produktu.

3.1.2.1.2 Zawartość alkoholu musi być wskazana zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, nawet w przypadku piw o zawartości alkoholu do 1,2 % objętościowo.

3.1.2.1.3 Wskazując zawartość alkoholu objętościowo, dodatnie i ujemne tolerancje dla piwa o zawartości alkoholu większej niż 0,5% obj. i mniejszej lub równej 1,2 % obj. wynoszą 0,5 % objętościowo.

PROJEKT

3.1.2.1.4 W przypadku piw bezalkoholowych zawartość alkoholu nie może przekraczać 0,5 % objętościowo, przy czym nie jest dozwolona tolerancja dodatnia.

3.1.2.1.5 Odchylenie produktu gotowego od pierwotnej wartości zawartości ekstraktu wynosi $\pm 1\%$ (m/m) przy pomiarze.

3.2. Właściwości organoleptyczne

3.2.1. Aromat, smak, harmonia smaków, konsystencja i goryczka produktu są charakterystyczne dla jego odmiany i zgodne z jego stylem.

4. Znakowanie, etykietowanie

4.1. Oznaczenie

4.1.1. Oznaczenie produktu: piwo.

4.1.2. Termin odnoszący się do koloru produktu należy podać w oznaczeniu zgodnie z kolumnami B–E wiersza 1 tabeli w pkt 3.1.1. Piwa, które z natury są mętne, a także piwa aromatyzowane i piwa, które różnią się barwą ze względu na aromatyzowanie lub barwienie środków spożywczych, są zwolnione z tego wymogu oznaczania.

4.1.3. W przypadku piwa niefiltrowanego nazwę produktu należy uzupełnić określeniem „niefiltrowane”.

4.1.4. W przypadku piw bezalkoholowych do nazwy należy dodać określenie „bezalkoholowe”.

4.1.5. W nazwie piwa, które są wytwarzane ze słodu pochodzącego ze zbóż innych niż jęczmień, do nazwy można dodać gatunek zboża. Przykłady nazw: „Piwo pszeniczne”.

4.1.6. W przypadku piw aromatyzowanych do nazwy dodaje się termin „aromatyzowane”. Oznaczenie może być uzupełnione nazwą środka spożywczego użytego do nadania mu smaku. Nazwę można uzupełnić nazwą owocu lub warzywa tylko wtedy, gdy co najmniej 80 % owoców lub warzyw użytych do aromatyzowania pochodzi z tego konkretnego owocu lub warzywa.

4.1.7. W przypadku piwa o szczególnej jakości i piwa smakowego o szczególnej jakości do nazwy można dodać określenie „o szczególnej jakości”.

4.1.8. W przypadku, gdy butelkowanie lub inne technologiczne rozlewanie piwa nie jest przeprowadzane przez podmiot działający na rynku spożywczym w rozumieniu art. 8 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, nazwę przedsiębiorstwa butelkującego podaje się, stosując jedno z następujących określeń: „butelkujący”, „butelkowane przez”, „pakowane przez” lub „pakowacz”.

4.2. Lista składników

4.2.1. Niezależnie od zawartości alkoholu, produkty muszą zawierać wykaz składników zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

4.3. Wskazanie zawartości oryginalnego ekstraktu w produkcie gotowym.

4.3.1. Produkt musi być opatrzony informacją o zawartości oryginalnego ekstraktu w gotowym produkcie, wyrażoną w stopniach Ballinga. Wartość wyrażająca pierwotną zawartość ekstraktu w gotowym produkcie powinna być podana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Po tym następuje symbol B° i może być poprzedzone słowami „oryginalna zawartość ekstraktu” lub „oryginalny ekstrakt”.

PROJEKT

Część C
METODY KONTROLI

1. Parametry jakości określone w części B zostały ustalone przy użyciu poniższych metod. W związku z tym podczas sprawdzania parametrów jakościowych należy stosować te metody lub metody równoważne:

	A	B	C
1.	Właściwości - fizyczne i chemiczne	Numer standardowy lub numer w węgierskim kodeksie żywnościowym	Norma lub tytuł w węgierskim kodeksie żywnościowym
2.	Zawartość ekstraktu	MSZ 8761-10:2002	Oznaczenie zawartości alkoholu, zawartości ekstraktu i stopnia fermentacji
3.	Zawartość alkoholu	Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada w sprawie obowiązkowych wymogów Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus), Załącznik 30 (MÉ 3-1/15-1)	Rozporządzenie nr 3-1/15-1 węgierskiego kodeksu żywnościowego dotyczące tabeli do oznaczania zawartości alkoholu w mieszaninach alkoholu etylowego i wody
4.		MSZ 8761-10:2002	Oznaczenie zawartości alkoholu, zawartości ekstraktu i stopnia fermentacji
5.	Numer koloru EBC	MSZ 8761-6:2002	Określenie koloru metodą spektrofotometryczną