

PROIECT

Decretul

nr. .../2026 din [data]

al ministrului agriculturii

de modificare a Decretului nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codului Alimentar Maghiar, în ceea ce privește dispozițiile privind berea

[1] Scopul actului legislativ este de a oferi consumatorilor informații adecvate cu privire la calitatea berii și de a clarifica natura și calitatea produsului la care se referă denumirea produsul alimentar.

[2] Regulamentul definește termenii „bere”, „bere aromatizată”, „bere fără alcool”, „bere de calitate specială”, „bere aromatizată de calitate specială” și cerințele aplicabile acestor produse. Acest lucru garantează consumatorilor că produsele comercializate sub denumirea specificată în regulament sunt fabricate utilizând procedurile adecvate și ingredientele permise.

[3] În temeiul autorizației acordate conform articolului 76 alineatul (2) punctul 5 din Legea XLVI din 2008 privind lanțul alimentar și controlul oficial al acestuia și acționând în sfera atribuțiilor mele prevăzute la articolul 54 alineatul (3) din Decretul guvernamental nr. 182/2022 din 24 mai 2022 privind atribuțiile și competențele membrilor guvernului, decid următoarele:

Articolul 1

În Decretul nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codex Alimentarius Hungaricus (denumit în continuare „decretul”), se introduce următoarea literă (h) la articol 1 alineatul (3):

[Cerințele obligatorii din volumul I al Codului Alimentar Maghiar (Codex Alimentarius Hungaricus), care conțin specificațiile naționale ale produselor, sunt stabilite în următoarea anexă la prezentul decret:]

„(h) Anexa 44 privind berea.”

Articolul 2

Următorul alineat (28) se adaugă la articolul 2 din decret:

„(28) Produsele care nu respectă dispozițiile anexei 44 la prezentul decret, astfel cum se prevede în Decretul nr. .../2026 din [data] de modificare a Decretului nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codex Alimentarius Hungaricus în ceea ce privește reglementarea sa privind murăturile (denumit în continuare „Decretul de modificare 17”), dar care respectă dispozițiile în vigoare în ziua anterioară datei intrării în vigoare a Decretului de modificare 17, astfel cum se specifică în anexa 44, pot fi produse și introduse pe piață până în ultima zi a celei de a 18-a luni de la data intrării în vigoare a Decretului de modificare 17 și pot rămâne pe piață până la data durabilității lor minime sau până la data-limită de consum.”

PROIECT

Articolul 3

Următorul articol 17 se adaugă la decret:

„Articolul 17 Proiectul de articol 1 alineatul (3) litera (h), articolul 2 alineatul (28) și anexa 44 la prezentul decret, astfel cum este prevăzut în Decretul de modificare 17, au fost notificate în prealabil în conformitate cu articolele 5-7 din Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.”

Articolul 4

Anexa 44, astfel cum se menționează în anexa 1 la prezentul, se adaugă la decret.

Articolul 5

Prezentul decret intră în vigoare în a treia zi de la data publicării sale.

Articolul 6

Ceriința privind notificarea prealabilă a prezentului proiect de decret, astfel cum este prevăzută la articolele 5-7 din Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale, a fost respectată.

Dr. István Nagy
Ministrul Agriculturii

PROIECT

Anexa 1 la Decretul nr. .../2026 al Ministerului Agriculturii din [data]

„Anexa 44 la Decretul nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009

Reglementarea 1-3/24-1 din Codul Alimentar Maghiar privind berea

Partea A DISPOZIȚII GENERALE

I.

1. Prezenta reglementare se aplică berii, astfel cum este definită în partea B. Reglementarea nu se aplică produselor care conțin bere ca unul dintre ingredientele lor.
2. În cazul în care berea este doar unul dintre ingredientele produsului, denumirea produsului poate include termenul „bere” numai într-un mod care să indice în mod clar consumatorului că berea este doar unul dintre ingredientele produsului, de exemplu: amestec de bere, mix de bere sau băutură pe bază de bere.
3. Pentru produsele introduse pe piață, denumirile produselor menționate în prezentul regulament pot fi utilizate numai dacă produsele respectă cerințele stabilite în partea B.
4. Prezenta reglementare nu se aplică berii cu indicație geografică protejată sau celor înregistrate ca specialități tradiționale în temeiul Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului.
5. Produsele care sunt fabricate sau introduse pe piață în orice stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia sau sunt fabricate într-un stat AELS care este parte contractantă la Acordul privind Spațiul Economic European, în conformitate cu legislația națională aplicabilă în statul respectiv, nu trebuie să respecte dispozițiile tehnice specificate în prezentul regulament dacă dispozițiile relevante oferă un nivel de protecție echivalent cu cel prevăzut în prezentul regulament în ceea ce privește protecția consumatorilor.

II.

În sensul prezentei reglementări:

1. „grad Balling (B°)” înseamnă o unitate de măsură care exprimă conținutul inițial de extract al produsului finit în procente de masă și care indică câte grame de zaharoză sunt conținute în 100 de grame de soluție la temperatura de 17,5 °C;
2. „zdrobire” înseamnă procesul prin care constituenții făinii de malț sau ai amestecului de malț și ai făinii auxiliare devin solubili prin adăugarea de apă;
3. „indice de culoare EBC” înseamnă valoarea culorii acceptate de Comitetul de Analiză al Convenției Europene a Berarilor (EBC), care trebuie aplicată ținând seama de toleranțele derivate din metoda de testare utilizată pentru determinarea valorii culorii EBC;
4. „fermentare” înseamnă adăugarea de drojdie sau bacterii de fermentație în mustul de bere răcit, urmată de activitatea microbiană în care carbohidrații din must sunt descompuși pentru a produce etanol și dioxid de carbon, cu evacuarea căldurii în recipiente deschise sau închise, în condiții atmosferice sau sub presiune;
5. „bacterie de fermentație” înseamnă un microorganism care poate efectua procese de fermentație într-un mediu fără oxigen, producând în același timp produse finite utile;
6. „*produs alimentar aromatizant*”
- 6.1. înseamnă substanțele aromatizante naturale și preparatele aromatizante astfel cum sunt

PROIECT

definite la articolul 3 alineatul (2) litera (c) și litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului;

6.2. arome, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului, cu excepția celor enumerate la punctul 6.1.

6.3. plante, părți de plante, mirodenii, preparate din fructe și legume, proaspete sau uscate;

7. „conținutul de extract original al produsului finit” înseamnă o valoare calculată din conținutul de alcool și de extract real al berii în conformitate cu standardul MSZ 8761-10:2002 sau cu o metodă echivalentă, care este caracteristică cantității de substanțe solide utilizate la prepararea berii;

8. „hamei” înseamnă un produs obținut mecanic din conurile plantelor femele de hamei;

9. „produs din hamei” înseamnă produs din hamei sau extract de hamei a cărui compoziție a fost modificată prin procedee chimice;

10. „malț” înseamnă o cereală germinată artificial și apoi uscată;

11. „adjuvant” înseamnă orz de bere, făină de porumb degerminată, orez și alte produse care conțin carbohidrați pentru a înlocui o parte din malț, care conțin polizaharide sau alți carbohidrați degradabili enzimatic;

12. „drojdie de bere” înseamnă specii de *Saccharomyces cerevisiae* și *Saccharomyces pastorianus* adecvate pentru fermentarea mustului;

13. „must de bere” înseamnă o soluție fermentabilă rezultată din zdrobirea mustului, eventual cu hamei și răcirea malțului și a adjuvanților atunci când se utilizează malț sau adjuvanți;

14. „separare” înseamnă este un proces de reducere a cantității de substanțe care cauzează turbiditate, în special cea a celulelor de drojdie, drojdii reci, prin utilizarea unei metode de separare bazate pe diferența de densitate;

15. „colorant alimentar” înseamnă produse alimentare cu proprietăți colorante care nu intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului;

16. „filtrare” înseamnă separare prin agenți de filtrare și de limpezire, care poate fi combinată cu stabilizare coloidală. Dioxidul de carbon și conținutul de extract inițial al produsului finit pot fi, de asemenea, ajustate în timpul acestei operațiuni;

17. „procesul de fabricare a berii concentrate” înseamnă un proces tehnologic în care se prepară o bere cu un conținut de extract mai mare decât produsul finit, care este diluată cu apă după fermentare.

Partea B **BERE**

1. Denumirea grupei de produse

1.1. Categoria de produse alimentare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului: 14.2.1.

1.2. „Bere” înseamnă o băutură produsă cu apă din malț și adjuvanți, aromatizată cu hamei și fermentată cu drojdie de bere sau cu alte drojdii și bacterii, bogată în dioxid de carbon, în care produsul finit are un conținut de alcool de peste 0,50 % în volum. Cel mult 30 % din conținutul de substanță uscată al berii finite poate proveni din adjuvanți.

1.2.1. „Bere aromatizată” înseamnă un tip de bere la care se adaugă produse alimentare aromatizante în loc de hamei sau în plus față de acesta, pentru a produce o aromă specifică – aceste substanțe sunt adăugate la must sau la bere cel târziu în timpul maturării, separării sau filtrării. Ca urmare a adăugării de produse alimentare aromatizante în timpul maturării, separării și filtrării, maximum 30 % din conținutul total de extract al berii finite poate proveni

PROIECT

din produse alimentare aromatizante. Fructele sau legumele menționate în denumirea berii trebuie să constituie cel puțin 80 % din conținutul total de fructe sau legume. Pentru acest produs se pot utiliza și coloranți alimentari.

1.2.2. „Bere fără alcool” înseamnă o băutură fabricată cu apă din malț și adjuvanți, aromatizată cu hamei, fermentată cu drojdie de bere sau cu alte drojdii și bacterii, bogată în dioxid de carbon, în cazul căreia produsul finit are un conținut de alcool de cel mult 0,50 % în volum. Aroma poate fi utilizată pentru a crea caracterul berii.

1.2.3. „Bere de calitate specială” înseamnă berea de calitate specială este un produs cu caracteristici distinctive care îl diferențiază de alte tipuri de bere și care, datorită metodei de producție și compoziției sale, oferă consumatorilor valoare adăugată. Nu se pot utiliza adjuvanți pentru producția de bere de calitate specială. În timpul producției, numai lactoza și, ca aditivi alimentari, numai acidul citric și acidul lactic pot fi adăugate în produs. Nu este permisă utilizarea de enzime suplimentare, cu excepția enzimelor de descompunere a glutenului și a amidonului pentru berea fără gluten. Procesul de fabricare a berii concentrate nu poate fi utilizat în producția de bere de calitate specială.

1.2.4. „Bere aromatizată de calitate specială” înseamnă bere de o calitate specifică, la care produsele alimentare aromatizante, astfel cum sunt definite în partea A capitolul II punctele 6.1 și 6.3, sunt utilizate în locul hameiului sau în plus față de acesta pentru a crea o aromă în timpul producției de bere, prin adăugarea lor la must sau la bere cel târziu în timpul maturării, separării sau filtrării. Ca urmare a adaosului de produse alimentare aromatizante în timpul maturării, separării și filtrării, maximum 30 % din conținutul total de extract al berii finite poate proveni din produse alimentare aromatizante. Fructele sau legumele menționate în denumirea berii trebuie să constituie cel puțin 80 % din conținutul total de fructe sau legume. Pentru acest produs se pot utiliza și coloranți alimentari.

2. Ingrediente care pot fi utilizate

2.1. Pentru bere, bere aromatizată și bere fără alcool:

2.1.1. malț

2.1.2. apă;

2.1.3. adjuvanți;

2.1.4. hamei;

2.1.5. produse din hamei,

2.1.6. drojdie de bere, alte drojdii,

2.1.7. bacterie de fermentare;

2.1.8. produse alimentare aromatizante numai pentru berea aromatizată;

2.1.9. produse alimentare colorante numai pentru bere aromatizată;

2.1.10. dioxid de carbon;

2.1.11. azot.

2.2. Pentru berea de calitate specială și berea aromatizată de calitate specială:

2.2.1. malț

2.2.2. apă;

2.2.3. hamei;

2.2.4. drojdie de bere, alte drojdii,

2.2.5. bacterie de fermentare;

2.2.6. acid citric.

2.2.7. acid lactic;

2.2.8. lactoză;

PROIECT

- 2.2.9. produsele alimentare aromatizante în conformitate cu punctele 6.1 și 6.3 din partea A capitolul II pot fi utilizate numai pentru berea aromatizată de calitate specială;
 2.2.10. coloranți alimentari numai pentru bere aromatizată de calitate specială,
 2.2.11. dioxid de carbon;
 2.2.12. azot.

3. Caracteristici de calitate

3.1. Proprietăți fizice și chimice

3.1.1. Proprietăți fizice

	A	B	C	D	E
1.	Caracteristici	Bere blondă	Bere semi-brună/roșie	Bere brună	„Bere neagră”
2.	Puritate	Berea filtrată este limpede, clară, fără sedimente și turbiditate. Este permisă o ușoară opalescență cauzată de conținutul de proteine, care poate apărea ca efect al variațiilor de temperatură, precum și o cantitate mică de sediment. Berea nefiltrată, prin natura sa, poate fi și tulbure.			
3.	Culoare	galbenă	brun-roșiatică, roșie	brună, brun-închisă, neagră	brun-închisă, neagră
4.	Valoarea indicelui de culoare EBC	< 20 Unitatea EBC	20 – 45 Unitatea EBC	> 45 Unitatea EBC	> 100 Unitatea EBC
5.	abatere	± 3,0 Unitatea EBC	± 6,0 Unitatea EBC	± 20,0 Unitatea EBC	± 20,0 %

3.1.1.1. Valoarea indicelui de culoare EBC trebuie înregistrată în fișa tehnică a produsului.

3.1.1.2. Dacă culoarea berii netratate înregistrată în fișa produsului este mai mare de 100 de unități EBC, atunci toleranța pentru abatere este de ± 20,0 %.

3.1.2. Caracteristici chimice

3.1.2.1. Conținutul de alcool

3.1.2.1.1 Conținutul de extract original și conținutul de alcool din produsul finit se înregistrează în fișa tehnică a produsului.

3.1.2.1.2 Conținutul de alcool trebuie indicat în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, chiar și pentru berile cu un conținut de alcool de până la 1,2 % în volum.

3.1.2.1.3 Atunci când se indică tăria alcoolică în procente volumice, toleranțele pozitive și negative pentru berea cu o tărie alcoolică mai mare de 0,5 % în volum și mai mică sau egală cu 1,2 % în volum sunt de 0,5 % în volum.

PROIECT

3.1.2.1.4 În cazul berii fără alcool, conținutul de alcool nu poate depăși 0,5 % în volum, iar toleranța pozitivă nu este permisă.

3.1.2.1.5 Abaterea produsului finit față de valoarea conținutului de extract original este de $\pm 1\%$ (m/m) atunci când este măsurată.

3.2. Proprietăți organoleptice

3.2.1. Mirosul, gustul, armonia gustului, prospețimea și amăreala produsului trebuie să fie caracteristice tipului de bere și corespunzătoare stilului acesteia.

4. Marcare, etichetare

4.1. Denumire

4.1.1. Denumirea produsului: bere.

4.1.2. Termenul care se referă la culoarea produsului trebuie indicat în denumire în conformitate cu coloanele B-E din rândul 1 al tabelului de la punctul 3.1.1. Berea care este tulbure prin natură, precum și berea aromatizată și berea care are culori diferite din cauza aromatizării sau a colorării produselor alimentare sunt exceptate de la această cerință privind denumirea.

4.1.3. În cazul berii nefiltrate, denumirea produsului trebuie completată cu termenul „nefiltrată”.

4.1.4. În cazul berii fără alcool, termenul „fără alcool” trebuie adăugat la denumire.

4.1.5. În denumirea berilor fabricate din malț obținut din cereale, altele decât orzul, se poate adăuga la denumire specia de cereale utilizată. Exemple de denumire: „Bere din grâu”.

4.1.6. În cazul berilor aromatizate, termenul „aromatizate” se adaugă la denumire. Denumirea poate fi completată cu denumirea produsului alimentar aromatizant utilizat pentru a o aroma. Denumirea poate fi completată cu numele fructului sau legumei numai dacă cel puțin 80 % din fructele sau legumele utilizate pentru aromatzare provin din fructul sau leguma respectivă.

4.1.7. În cazul berii de calitate specială și al berii aromatizate de calitate specială, denumirea poate fi completată cu mențiunea „calitate specială”.

4.1.8. În cazul în care îmbutelierea sau alte operațiuni tehnologice de ambalare a berii nu sunt efectuate de un operator din sectorul alimentar în sensul articolului 8 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, numele întreprinderii de îmbuteliere se indică prin unul dintre termenii „îmbuteliator”, „îmbuteliat de”, „ambalat de” sau „ambalator”.

4.2. Lista de ingrediente

4.2.1. Indiferent de conținutul lor de alcool, produsele trebuie să își enumere ingredientele în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului.

4.3. Indicarea conținutului original de extract al produsului finit.

4.3.1. Produsul trebuie să conțină informații privind conținutul original de extract al produsului finit, exprimat în grade Balling. Cifra care exprimă conținutul inițial de extract al produsului finit trebuie să fie rotunjită la maximum o zecimală. Acesta este urmat de simbolul B° și poate fi precedat de cuvintele „conținutul extractului original” sau „extractul original”.

PROIECT

Partea C
METODE DE INSPECȚIE

1. Parametrii de calitate specificați în partea B au fost determinați cu ajutorul metodelor de mai jos. Astfel, aceste metode sau metode echivalente trebuie utilizate la verificarea parametrilor de calitate:

	A	B	C
1.	Proprietăți fizice și chimice	Numărul standard sau numărul din Codul Alimentar Maghiar	Standard sau titlu în Codul Alimentar Maghiar
2.	Conținut de extract	MSZ 8761-10:2002	Determinarea conținutului de alcool, a conținutului de extract și a gradului de fermentație
3.	Conținutul de alcool	Decretul nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codului Alimentar Maghiar, anexa 30 (MÉ 3-1/15-1)	Regulamentul nr. 3-1/15-1 din Codul Alimentar Maghiar privind tabelul de determinare a tăriei alcoolice a amestecurilor de alcool etilic și apă
4.		MSZ 8761-10:2002	Determinarea conținutului de alcool, a conținutului de extract și a gradului de fermentație
5.	Numărul culorii EBC	MSZ 8761-6:2002	Determinarea culorii prin metoda spectrofotometrică