

Výnos ministra zemědělství

č. .../2026 ze dne [datum]

,

kterým se mění výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu, pokud jde o jeho předpisy týkající se piva

[1] Cílem tohoto právního předpisu je zajistit, aby spotřebitelé měli k dispozici odpovídající informace o kvalitě piva a aby bylo jasné, na jaký druh a jakou kvalitu produktu odkazuje označení dané potraviny.

[2] Nařízení definuje pojmy pivo, ochucené pivo, nealkoholické pivo, pivo zvláštní jakosti, ochucené pivo zvláštní jakosti a požadavky vztahující se na tyto výrobky. Spotřebitelé tak mají jistotu, že výrobky uváděné na trh pod názvy uvedenými ve specifikaci jsou vyrobeny správným postupem a z povolených složek.

[3] Na základě povolení uděleného v § 76 odst. 2 bodu 5 zákona XLVI z roku 2008 o potravinovém řetězci a úředním dohledu nad ním a v rámci svých povinností stanovených v § 54 odst. 3 výnosu vlády č. 182/2022 ze dne 24. května 2022 o povinnostech a pravomocích členů vlády tímto nařizují:

§ 1

Do výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu (dále jen „výnos“) se do § 1 odst. 3 doplňuje písmeno h) takto:

[Povinné požadavky svazku I Maďarského potravinového kodexu (Codex Alimentarius Hungaricus), které obsahují národní specifikace výrobků, jsou stanoveny v následující příloze tohoto výnosu:]

„h) příloha 44 o pivu.“

§ 2

K článku 2 výnosu. se přidává tento odstavec 28:

„(28) Výrobky, které nejsou v souladu s ustanoveními přílohy č. 44 tohoto výnosu, jak je stanoveno ve výnosu č. .../2026 ze dne [datum], kterým se mění výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu s ohledem na jeho úpravu piva (dále jen: „pozměňující výnos č. 17“), které však odpovídají předpisům platným ke dni předcházejícímu dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu č. 17 a jsou uvedeny v příloze č. 44, mohou být uváděny na trh do posledního dne 18. měsíce následujícího po dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu č. 17 a mohou zůstat na trhu až do data minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti.“

NÁVRH

§ 3

Do výnosu se doplňuje nové ustanovení § 17, které zní:

„§ 17 Návrh ustanovení § 1 odst. 3 písm. h), § 2 odst. 28 a přílohy č. 44 tohoto výnosu, jak byly stanoveny pozměňující vyhláškou č. 17, byly předem oznámeny v souladu s články 5 až 7 směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.“

§ 4

Do výnosu se doplňuje příloha č. 44 uvedená v příloze č. 1 tohoto výnosu.

§ 5

Tento výnos vstupuje v platnost třetím dnem po zveřejnění.

Článek 6

Požadavek na předchozí oznámení tohoto návrhu výnosu podle článků 5 až 7 směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti byl splněn.

Dr. István Nagy
ministr zemědělství

„Příloha č. 44 k výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009

Předpis č. 1-3/24-1 Maďarského potravinového kodexu o pivu

Část A OBECNÁ USTANOVENÍ

I.

1. Toto nařízení se vztahuje na pivo definované v části B. Nařízení se nevztahuje na výrobky, jejichž je pivo pouze jednou ze složek.
2. Pokud je pivo pouze jednou ze složek výrobku, musí být v popisu výrobku uveden výraz „pivo“ pouze takovým způsobem, aby bylo spotřebiteli jasné, že pivo je pouze jednou ze složek výrobku, například: pивní směs, pивní směs, nápoj na bázi piva.
3. Názvy výrobků uvedené v tomto předpisu mohou být použity pro výrobky uváděné na trh pouze v případě, že výrobky splňují požadavky části B.
4. Tento předpis se nevztahuje na piva s chráněným zeměpisným označením nebo octy zapsané jako tradiční speciality podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.
5. Výrobky, které jsou vyrobeny nebo uvedeny na trh v členském státě Evropské unie nebo v Turecku nebo jsou vyrobeny ve státě ESVO, který je smluvní stranou Dohody o Evropském hospodářském prostoru, v souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy tohoto státu, nemusí splňovat technická specifikace uvedené v tomto nařízení, pokud příslušná ustanovení poskytují z hlediska ochrany spotřebitele úroveň ochrany rovnocennou úrovni stanovené v tomto nařízení.

II.

Pro účely tohoto nařízení:

1. *Ballingův stupeň (Bo)*: měrná jednotka vyjadřující obsah původního extraktu v konečném výrobku v hmotnostních procentech, která udává, kolik gramů sacharózy je obsaženo ve 100 gramech roztoku při teplotě 17,5 °C.
2. *Rmutování*: proces, při kterém se přidáním vody rozpouští složky sladové moučky nebo sladu a přísadové moučky.
3. *Barevné číslo EBC*: barevná hodnota přijatá analytickým výborem Evropské pivovarské konvence (EBC) s přihlédnutím k tolerancím odvozeným ze zkušební metody použité ke stanovení barevné hodnoty EBC.
4. *Kvašení*: přidání kvasinek nebo kvasných bakterií do vychlazené mladiny a následný mikrobiální proces rozkladu sacharidů v mladině za vzniku ethanolu a oxidu uhličitého za tepla v otevřených nebo uzavřených nádobách za atmosférických podmínek nebo za přtlaku.
5. *Kvasné bakterie*: mikroorganismy schopné provádět kvasné procesy v prostředí bez přístupu kyslíku a produkovat tak užitečné konečné produkty.
6. *Ochucující potravina*:
 - 6.1. Přírodní látky určené k aromatizaci a aromatické přípravky podle definice v čl. 3 odst. 2 písm. c) a d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008;
 - 6.2. Látky určené k aromatizaci, jak jsou definovány v čl. 3 odst. 2 písm. a) nařízení

NÁVRH

- Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, s výjimkou látek uvedených v bodě 6.1; 6.3. Čerstvé nebo sušené rostliny, části rostlin, koření, ovocné a zeleninové přípravky.
7. *Původní obsah výtažku v konečném výrobku*: hodnota vypočtená z obsahu alkoholu a skutečného obsahu výtažku v pivu podle normy MSZ 8761-10:2002 nebo rovnocenné metody, která je charakteristická pro množství pevných látek použitých při přípravě piva.
8. *Chmel*: produkt získávaný mechanicky z šištic samičích chmelových rostlin.
9. *Chmelovým výrobkem* se rozumí chmelový výrobek nebo chmelový extrakt, jehož složení bylo chemicky upraveno.
10. *Slad*: uměle naklíčená, sušená zrna.
11. *Přídavná surovina*: pивní ječmen, kukuřičná moučka zbavená kukuřičných klíčků, rýže a jiné produkty obsahující sacharidy, které nahrazují část sladu a obsahují enzymaticky rozložitelné polysacharidy nebo jiné sacharidy.
12. *Pivovarské kvasnice*: druhy *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces pastorianus* vhodné pro kvašení mladiny.
13. *Mladina*: zkvasitelný roztok vzniklý rmutováním, případně chmelením nebo chlazením sladu a přídavných surovin, je-li použit slad nebo přídavné suroviny.
14. *Separace*: je proces snížení množství látek způsobujících zákal, zejména kvasinek, studených kalů, metodou separace založenou na rozdílu hustoty.
15. *Barvicí potravina*: potravina s barvicími vlastnostmi, na kterou se nevztahuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008.
16. *Filtrace*: separace pomocí filtračních a separačních činidel, která může být kombinována se stabilizací koloidů. Tato operace může rovněž zahrnovat úpravu obsahu původního extraktu oxidu uhličitého a konečného výrobku.
17. *Proces zahušťování piva*: technologický proces, při kterém se připravuje pivo s vyšším obsahem extraktu než konečný výrobek, které se po kvašení ředí vodou.

Část B PIVO

1. Definice skupiny výrobků

1.1. Kategorie potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 14.2.1.

1.2. „Pivem“ se rozumí nápoj vyrobený z vody, sladu a přídavných surovin, ochucený chmelem a zkvašený pivovarskými kvasnicemi nebo jinými kvasnicemi a bakteriemi, bohatý na oxid uhličitý, přičemž konečný výrobek má obsah alkoholu vyšší než 0,50 % objemových. Obsah sušiny hotového piva nesmí být vyšší než 30 % obsahu sušiny přídavných surovin.

1.2.1. Ochucené pivo: pivo, u něhož se místo chmele nebo vedle chmele k aromatizaci používá ochucující potravina, která se přidává do mladiny nebo piva nejpozději během zrání, separace nebo filtrace. V důsledku přidání ochucující potraviny během zrání, separace nebo filtrace může aromatická potravina tvořit maximálně 30 % celkového obsahu extraktu v hotovém pivu. Ovoce nebo zelenina v názvu piva musí tvořit nejméně 80 % celkového obsahu ovoce nebo zeleniny. Pro výrobek může být použita barvicí potravina.

1.2.2. Nealkoholické pivo se rozumí nápoj vyrobený z vody, sladu a přídavných surovin, ochucený chmelem, zkvašený pivovarskými kvasnicemi nebo jinými kvasnicemi a bakteriemi, bohatý na oxid uhličitý, v jehož případě má konečný výrobek obsah alkoholu vyšší než 0,50 % objemových. K dodání charakteru piva mohou být použity látky určené k aromatizaci.

1.2.3. Speciální jakostní pivo: Speciální jakostní pivo je výrobek se zvláštními vlastnostmi,

NÁVRH

kteřé jej odlišují od ostatních piv a kteřé díky způsobu výroby a složení poskytuje spotřebitelům další přidanou hodnotu. Při výrobě piva zvláštní jakosti se nesmí používat žádné náhražky. Při výrobě se smí přidávat pouze laktóza a jako potravinářské přísady pouze kyselina citronová a kyselina mléčná. Použití enzymů přidávaných jako náhražky není povoleno, s výjimkou bezlepkových piv, enzymů rozkládajících lepek a enzymů rozkládajících škrob. Při výrobě speciálních jakostních piv se nesmí používat proces zahušťování piva.

1.2.4. Ochucené pivo zvláštní jakosti se vymezuje jako pivo zvláštní jakosti, u něhož se k ochucujícího účinku místo chmele nebo jako přídatná surovina k němu používá ochucující potravina definovaná v části A kapitole II bodech 6.1 a 6.3, která se přidává do mladiny nebo piva během vaření, nejpozději během zrání, separace nebo filtrace. V důsledku přidávání látek určených k aromatizaci během zrání, separace a filtrace může maximálně 30 % celkového obsahu extraktu v hotovém pivu pocházet z látek určených k aromatizaci. Ovoce nebo zelenina v názvu piva musí tvořit nejméně 80 % celkového obsahu ovoce nebo zeleniny. Pro výrobek může být použita barvicí potravina.

2. Složky, které lze použít

2.1. V případě piva, ochuceného piva a nealkoholického piva:

- 2.1.1. slad,
- 2.1.2. voda,
- 2.1.3. přídatná surovina,
- 2.1.4. chmel,
- 2.1.5. chmelové výrobky,
- 2.1.6. pivovarské kvasnice, jiné kvasnice,
- 2.1.7. kvasné bakterie,
- 2.1.8. ochucující potravina určené výhradně pro ochucené pivo,
- 2.1.9. barvicí potravina určená výhradně pro ochucené pivo,
- 2.1.10. oxid uhličitý,
- 2.1.11. dusík.

2.2. V případě piva zvláštní jakosti a ochuceného piva zvláštní jakosti:

- 2.2.1. slad,
- 2.2.2. voda,
- 2.2.3. chmel,
- 2.2.4. pivovarské kvasnice, jiné kvasnice,
- 2.2.5. kvasné bakterie,
- 2.2.6. kyselina citronová,
- 2.2.7. kyselina mléčná,
- 2.2.8. laktóza,
- 2.2.9. ochucující potraviny definované v části A kapitole II bodu 6.1 a 6.3 pouze pro ochucené pivo zvláštní jakosti,
- 2.2.10. barvicí potravina pouze pro pivo zvláštní jakosti s příchutí,
- 2.2.11. oxid uhličitý,
- 2.2.12. dusík.

3. Vlastnosti týkající se jakosti

NÁVRH

3.1. Fyzikální a chemické vlastnosti

3.1.1. Fyzikální vlastnosti

	A	B	C	D	E
1.	Charakteristika	Světlé pivo	Jantarové pivo / červený ale	Tmavé pivo	„Černé pivo“
2.	Čistota	Filtrovaná piva jsou čirá, čistá, bez usazenin a zákalů. Přípustný je zákal způsobený obsahem bílkovin, který může vzniknout vlivem teploty, a mírná sedimentace. Nefiltrovaná piva mohou být ze své podstaty rovněž zakalená.			
3.	Barva	žlutá	červenohnědá, červená	hnědá, hnědočerná, černá	tmavohnědá, černá
4.	Berevné číslo EBC	< 20 jednotka EBC	20 – 45 jednotka EBC	> 45 jednotka EBC	> 100 jednotka EBC
5.	odchylka	± 3,0 jednotka EBC	± 6,0 jednotka EBC	± 20,0 jednotka EBC	± 20,0 %

3.1.1.1. Barevná hodnota EBC se zaznamená do výrobního listu pro daný výrobek.

3.1.1.2. Pokud je barva tmavého piva zaznamenána na výrobním listu výrobku vyšší než 100 jednotek EBC, tolerance odchylky je $\pm 20,0\%$.

3.1.2. Chemické vlastnosti

3.1.2.1. Obsah alkoholu

3.1.2.1.1 Do výrobního listu se zaznamená původní extrakt a obsah alkoholu v hotovém výrobku.

3.1.2.1.2 U piv s obsahem alkoholu 1,2 % objemových nebo nižším se rovněž uvádí obsah alkoholu v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

3.1.2.1.3 Při uvádění obsahu alkoholu v % objemových je kladná a záporná tolerance v případě piva s obsahem alkoholu vyšším než 0,5 % objemových a nižším než 1,2 % objemových 0,5 % objemových.

3.1.2.1.4 U nealkoholických piv nesmí maximální obsah alkoholu v % objemových překročit 0,5 % objemových.

3.1.2.1.5 Odchylka hotového výrobku od původní hodnoty obsahu extraktu je při měření $\pm 1\%$ (hmotnostní).

3.2. Organoleptické vlastnosti

3.2.1. Vůně, chuť, harmonie chuti, říz a hořkost výrobku jsou typické pro příslušný druh piva a odpovídají jeho stylu.

4. Nápis, označování

4.1. Označení

4.1.1. Označení výrobku: pivo.

4.1.2. Popis musí obsahovat odkaz na barvu výrobku, jak je uvedeno ve sloupcích B až E řádku 1 tabulky v bodě 3.1.1. Piva, která jsou přirozeně zakalená, stejně jako ochucená piva a piva, která se liší barvou v důsledku přidání ochucující nebo barvicí potravin, jsou z tohoto požadavku na označení vyňata.

4.1.3. V případě nefiltrovaného piva musí být název výrobku doplněn výrazem „nefiltrované“.

4.1.4. V případě nealkoholických piv se k popisu přidá výraz „nealkoholické“.

4.1.5. V názvu piv vyrobených ze sladu získaného z obilovin jiných než ječmene lze k názvu přidat druh obiloviny. Příklady označení: „Pšeničné pivo“.

4.1.6. V případě ochucených piv se do popisu doplní výraz „ochucené“. Označení může být doplněno názvem aromatické potravin použité k ochucení piva. Název může být doplněn názvem ovoce nebo zeleniny pouze v případě, že alespoň 80 % celkového množství ovoce nebo zeleniny použitých k aromatizaci pochází z tohoto ovoce nebo zeleniny.

4.1.7. V případě piva zvláštní jakosti a ochuceného piva zvláštní jakosti lze do popisu doplnit výraz „zvláštní jakost“.

4.1.8. Pokud pivo stáčí nebo balí jiný provozovatel potravinářského podniku než provozovatel potravinářského podniku ve smyslu čl. 8 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, uvede se název stáčírny jedním z výrazů „stáčírna“, „stáčeno“, „baleno“ nebo „balírna“.

4.2. Seznam složek

4.2.1. Výrobky musí být opatřeny seznamem složek v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, a to bez ohledu na obsah alkoholu.

4.3. Údaj o obsahu původního extraktu v hotovém výrobku.

4.3.1. Uvedení obsahu původního extraktu v hotovém výrobku ve Ballingových stupních je povinné. Číslo vyjadřující původní obsah extraktu v hotovém výrobku se uvádí s přesností na jedno desetinné místo nebo méně. Za ním následuje symbol B° a mohou mu předcházet slova „původní obsah extraktu“ nebo „původní extrakt“.

NÁVRH
Část C
ZKUŠEBNÍ METODY

1. Parametry kvality uvedené v části B byly stanoveny s využitím níže uvedených metod. Tyto metody nebo rovnocenné metody se tedy použijí při kontrole parametrů kvality:

	A	B	C
1.	Fyzikálně-chemické vlastnosti	Standardní číslo nebo číslo v Maďarském potravinovém kodexu	Norma nebo název v Maďarském potravinovém kodexu
2.	Obsah extraktu	MSZ 8761-10:2002	Stanovení obsahu alkoholu, obsahu extraktu a stupně kvašení
3.	Obsah alkoholu	Výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu, příloha č. 30 (MÉ 3-1/15-1)	Nařízení Maďarského potravinového kodexu č. 3-1/15-1 týkající se tabulky pro stanovení obsahu alkoholu ve směsích ethylalkoholu a vody
4.		MSZ 8761-10:2002	Stanovení obsahu alkoholu, obsahu extraktu a stupně kvašení
5.	Barevné číslo EBC	MSZ 8761-6:2002	Stanovení barvy spektrofotometrickou metodou