

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 127. sjednici održanoj 6. srpnja 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK O PIVU

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o pivu (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalni uvjeti koje u pogledu kakvoće mora ispunjavati pivo kao i minimalni uvjeti za postizanje i očuvanje kakvoće piva tijekom proizvodnje i prometa.

Članak 2. (Definicija)

Pivo u smislu ovoga Pravilnika jest poljoprivredno-prehrambeni proizvod, fermentirano piće dobiveno tehnološkim postupkom od ječmenog slada, hmelja, vode i pivskog kvasca.

Članak 3. (Promet)

U smislu ovoga Pravilnika promet jest ponuda, uvoz i skladištenje - držanje na zalih radi prodaje ili izlaganja za prodaju.

Članak 4. (Kakvoća piva)

Pod kakvoćom piva u smislu ovoga Pravilnika podrazumijevaju se: kemijski sastav, fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva piva, ukupno svojstvo proizvoda uvjetovano upotrebom pivaškim sirovinama, tehnološkim postupcima u proizvodnji, dodanim tvarima, ambalažom za pakiranje te uvjetima prijevoza, čuvanja i skladištenja koje trebaju ispuniti potrebe krajnjeg potrošača.

Članak 5. (Pojmovi)

Pojmovi korišteni u ovome Pravilniku imaju sljedeće značenje:

- pivo* je poljoprivredno-prehrambeni proizvod dobiven vrenjem pivske sladovine uporabom čistih kultura pivskih kvasaca, a samo iznimno samovrenjem ili uporabom mješovitih mikrobnih kultura;
- pivo s dodacima* je mješavina piva s voćnim prerađevinama, voćnim sokovima, prirodnim aromama, alkoholnim i osvježavajućim bezalkoholnim pićima i vitaminima;
- pivska sladovina* je poluproizvod dobiven toplinskom i enzimskom razgradnjom pivskih sirovina koja sadrži ekstrakt za fermentaciju;
- ekstrakt u osnovnoj sirovini* je udio suhe tvari u sladovini prije fermentacije, dobiven toplinskom i enzimskom razgradnjom pivskih sirovina;
- mikrobne kulture* podrazumijevaju čiste kulture kvasca *Saccharomyces cerevisiae*, mješovite mikrobne kulture kvasca i odabranih sojeva bakterija mliječno-kiselog vrenja.

Članak 6. (Skladištenje)

- Pivo se u prometu mora skladištiti tako da očuva svoju kakvoću do navedenog roka uporabe, ne smije biti izloženo

sunčevim i ultravioletnim zracima, te neposrednom izvoru topline.

- Pivo se stavlja na tržište u ambalaži koja ne otpušta štetne tvari, koja ne utječe na kakvoću proizvoda i koja ga štiti od vanjskih utjecaja.
- Pivo se u prometu mora čuvati na temperaturi između 5°C i 15°C.

Članak 7.

(Deklariranje ili označavanje piva)

- Na deklariranje ili označavanje piva primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), osim ako to ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.
- Proizvod iz članka 1. ovoga Pravilnika stavlja se u promet samo u originalnom pakiranju.
- Energetska vrijednost piva uređuje se Pravilnikom o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).
- Deklaracija iz stavka (1) ovoga članka sadrži i posebne zahtjeve:
 - podatke o dodanom konzervansu, sukladno Pravilniku o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila, u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08),
 - podatke o sadržaju ekstrakta u osnovnoj sladovini, u masenim postocima (npr. ekstrakta 12%),
 - oznaku "pasterizirano" ako je pivo pasterizirano,
 - sadržaj ugljičnih hidrata u dijetalnom pivu, u gramima na 100 g piva,
 - podatak o prisutnosti pivarskog kvasca kod pšeničnog piva i nefiltriranog piva.
 - ako se u proizvodnji piva koristi manje od 50% ječmenog slada, na deklaraciji je potrebno označiti udio zamjenskih sirovina.
- Deklaracija mora biti čitka i lako uočljiva. Deklaracija ne smije sadržavati oznake (nazive, slike, crteže i slično) koje bi mogle dovesti u zabludu potrošača glede podrijetla i kakvoće piva.
- Pivo koje nije proizvedeno u Bosni i Hercegovini mora biti jasno obilježeno tekстом: "EXPORT ONLY" na prednjoj etiketi, s minimalnom veličinom slova 5 mm.

Članak 8.

(Proizvođačka deklaracija)

- Kada se stavlja na tržište, pivo mora imati proizvođačku deklaraciju koja sadrži:
 - podatke iz deklaracije, sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane,
 - opis tehnološkog postupka proizvodnje,
 - vrstu upotrijebljenih pivarskih sirovina i drugih sastojaka,
 - udio ekstrakta u osnovnoj sirovini,
 - vrstu ambalaže za pakiranje,
 - analitičko izvješće ovlaštenog laboratorija u Bosni i Hercegovini o ispitivanjima zdravstvene ispravnosti, uključujući fizikalno-kemijska svojstva.
- Proizvođačka dokumentacija se, u slučaju zahtjeva, mora dati na uvid nadležnome inspekcijском tijelu.

Članak 9.

(Mjeriteljska odstupanja)

- Moguća odstupanja od deklariranog sadržaja alkohola u pivu uređena su člankom 37. Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).
- Od deklariranog sadržaja ekstrakata u osnovnoj sladovini do 12% ekstrakta može se odstupati $\pm 0,22\%$.
- Od deklariranog sadržaja ekstrakta u osnovnoj sladovini preko 12% ekstrakta može se odstupati $\pm 0,5\%$.
- Od deklarirane energetske vrijednosti piva može se odstupati do 5 KJ.
- Odredbe ovoga članka ne odnose se na lako i bezalkoholno pivo.

Članak 10.
(Zdravstvena ispravnost)

Pivo mora ispunjavati mikrobiološki kriterij kako je to određeno posebnim propisom o mikrobiološkim kriterijima u hrani.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 11.
(Alkoholno vrenje)

Za alkoholno vrenje piva mora se koristiti samo čista kultura pivskog kvasca *Saccharomyces uvarum* za pivo donjeg vrenja i *Saccharomyces cerevisiae* za pivo gornjeg vrenja. Za alkoholno vrenje posebnih vrsta piva može se koristiti mješavina mikrobnih kultura.

Članak 12.
(Fermentacija)

Za proizvodnju pivske sladovine kao osnovna sirovina koriste se ječmeni ili pšenični slad, hmelj i voda. Ječmeni ili pšenični sladovi mogu se djelomično zamijeniti drugim žitaricama ili proizvodima od žitarica, šećerom i ostalim saharidima te šećernim i škrobnim sirupima, pod uvjetom da je jodna reakcija na škrob negativna.

Članak 13.
(Pivo s dodacima)

- (1) Pivo koje se nalazi na tržištu može sadržavati dodatne sirovine kao što su:
 - a) voćni sok, arome, vitamini i druge sirovine,
 - b) dodatne sirovine koje pivu daju posebnost moraju biti navedene u nazivu proizvoda.
- (2) U proizvodnji piva mogu se koristiti:
 - a) ugljični dioksid,
 - b) prirodna sredstva za bojenje piva (prženi slad odnosno karamel od slada i šećera),
 - c) sredstva za bistrenje i filtraciju, enzimski pripravci i konzervansi propisani Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za prehranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Članak 14.
(Aditivi)

Dodane tvari u smislu ovoga Pravilnika jesu aditivi dopušteni za uporabu, uređeni Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za prehranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08), dodaci koji se dodaju radi povećanja biološke vrijednosti proizvoda, te druge namirnice koje se dodaju radi postizanja i/ili upotpunjavanja svojstava okusa, mirisa i izgleda proizvoda.

Članak 15.
(Razvrstavanje)

Pivo se u prometu razvrstava na sljedeće skupine:

- a) pivo koje sadrži 5-13,5% (m/m) ekstrakta u sladovini,
- b) posebno pivo koje sadrži 13,5-16% (m/m) ekstrakta u sladovini,
- c) jako pivo koje sadrži najmanje 16% (m/m) ekstrakta u sladovini,
- d) lako pivo koje sadrži najviše 3% vol. alkohola,
- e) bezalkoholno pivo koje sadrži najviše 0,5% vol. alkohola,
- f) pšenično pivo, napravljeno iz najmanje 30% (m/m) pšeničnog slada,
- g) pivo fermentirano mješavinom mikrobioloških kultura,
- h) pivo s niskim sadržajem ugljučnih hidrata koje sadrži najviše 7,5g/l ugljučnih hidrata,
- i) mutno i/ili nefiltrirano pivo.

Članak 16.
(Boja)

- (1) Boja piva izražava se u EBC jedinici (*European Brewing Convention Unit*), međunarodnoj jedinici boje za pivo koja je izražena kao apsorpcija koja se množi s koeficijentom 25.
- (2) Pivo iz stavka (1) ovoga članka može biti svijetle ili tamne boje, a na deklaraciji mora biti označeno kao:
 - a) svijetlo pivo, ako je intenzitet boje do 15 EBC jedinica,
 - b) tamno pivo, ako je intenzitet boje iznad 15-40 EBC jedinica,

- c) crno pivo, ako je intenzitet boje preko 40 EBC jedinica.

Članak 17.
(Vrste vrenja)

Ovisno o vrsti glavnog vrenja, tipovi piva mogu se označavati kao:

- a) *ale* ili *alt bier* za pivo gornjeg vrenja,
- b) *lager* za pivo donjeg vrenja,
- c) samovrenje.

Članak 18.
(Minimalna kakvoća)

Pivo na tržištu mora ispunjavati sljedeće uvjete u pogledu minimalne kakvoće:

- a) da je bistro i bez taloga, izuzev piva iz čl. 13. i 19. ovoga Pravilnika,
- b) da je odgovarajuće boje s obzirom na vrstu piva karakterističnog mirisa i okusa,
- c) da sadrži najmanje 3g/l ugljičnog dioksida,
- d) da sadržaj alkohola odgovara označenoj vrijednosti,
- e) da je vrijednost pH = 4,0 - 5,0,
- f) da je negativna jodna reakcija na škrob,
- g) da ne sadrži više od 20 mg/l sumporovog dioksida (SO₂),
- h) da ima odgovarajuću pjenušavost prema vrsti i tipu piva,

Članak 19.
(Mutno i nefiltrirano pivo)

- (1) Dopušteno je stavljati na tržište pivo koje može biti mutno i s talogom, ako je mutnoća posljedica posebnih tehnoloških postupaka. Takvo pivo mora sadržavati na deklaraciji navod "mutno pivo".
- (2) Dopušteno je stavljati na tržište nefiltrirano pivo koje mora sadržavati na deklaraciji navod "nefiltrirano pivo".

Članak 20.
(Točeno pivo)

- (1) Pivo koje se nalazi na tržištu mora biti na prodajnom mjestu označeno robnom markom.
- (2) Pivo iz metalnih posuda mora se točiti samo s pomoću aparata za točenje. Za točenje piva iz posuda mogu se rabiti samo sljedeći potisni plinovi:
 - a) ugljični dioksid CO₂,
 - b) dušik ili njihova smjesa.
- (3) Zabranjeno je stavljati na tržište pivo koje se nakupi kao ostatak pri točenju piva iz posude.
- (4) Uređaji za točenje piva se ne smiju rabiti za točenje drugih pića.

Članak 21.
(Uporaba vode)

- (1) Voda koja se rabi u proizvodnji piva je voda za piće, prirodna izvorska ili prirodna mineralna voda koja mora ispuniti zahtjeve kakvoće propisane Pravilnikom o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama ("Službeni glasnik BiH", broj 26/10) kao i posebnim propisom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće.
- (2) Obrada vode s ciljem promjene sastava vode, radi postizanja određenih svojstava, ovisno o tipu i vrsti proizvoda može se provoditi postupcima kojima se ne ugrožava zdravstvena ispravnost vode, koja je regulirana posebnim propisom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće.

Članak 22.
(Uzorkovanje)

Uzorkovanje piva koje se šalje na analizu određeno je Aneksom koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 23.

(Službena kontrola i inspeksijski nadzor)

- (1) Službena kontrola i inspeksijski nadzor provode se u skladu s važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće piva u svrhu službene kontrole koriste se testne metode utvrđene Aneksom ovoga Pravilnika kao i druge valjane i međunarodno priznate metode.

Članak 24.

(Prestanak važenja odredbi)

- (1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvalitetu piva ("Službeni list SFRJ", broj 91/91).
- (2) Proizvodi koji su proizvedeni i označeni prema odredbama stavka (1) ovoga članka mogu biti u prometu najdulje 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 25.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 228/10
6. srpnja 2010. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. **Nikola Špirić**, v. r.

Nakon izvršenog sravnjivanja sa izvornim tekstom, utvrđeno je da se u Pravilniku o pivu ("Službeni glasnik BiH", broj 77/10), koji je objavljen na srpskom, hrvatskom i bosanskom jeziku, potkrala tehnička greška tako da Aneks koji je sastavni dio Pravilnika nije objavljen u "Službenom glasniku BiH", te sukladno članku 101. Poslovnika o radu Vijeća ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 22/03) i članku 55. Jedinstvenih pravila za izradu pravnih propisa u institucijama Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 11/05), a na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (kao obrađivača Pravilnika i kao organa u čijem je djelokrugu staranje za izvršenje Pravilnika), daje se

ISPRAVKA**PRAVILNIKA O PIVU**

U Pravilniku o pivu ("Službeni glasnik BiH", broj 77/10), na kraju teksta treba da stoji tekst Aneksa koji glasi:

"ANEKS**UZORKOVANJE I TEST METODE**

Uzorkovanje i fizičko - kemijska ispitivanja proizvoda vrše se sukladno s metodama utvrđenim od Evropskog udruženja pivara (EBC) ili Udruženja ovlaštenih kemijskih analitičara (AOAC).

A. Postupak uzorkovanja

- (1) Laboratorijski uzorak piva mora biti zapečaćen i pohranjen nakon uzorkovanja do isporuke u laboratorij pod uvjetima iz člana 6. ovog Pravilnika.
- (2) Laboratorijski uzorak piva iz metalne posude mora biti sterilno uzorkovan. Može ga uzorkovati samo osposobljena osoba.
- (3) Prilikom uzorkovanja laboratorijskog uzorka osposobljena osoba mora sastaviti zapisnik, u koji evidentira podatke relevantne za rezultat analize:
 - a) datum, vrijeme i mjesto uzorkovanja;
 - b) svrha uzorkovanja;
 - c) vrsta i količina uzorka;
 - d) broj pojedinačno uzetih uzoraka i ukupna količina uzorkovanih uzoraka;

- e) identifikacijski broj;
 - f) količina uzorka koja se šalje na analizu.
- (4) Laboratorijski uzorak piva za fizičko - kemijsku analizu sastoji se od najmanje šest jednakih (po sastavu i količini) originalno zapakiranih ambalažnih jedinica (po 0,5 l).
 - (5) U slučaju manjih ili većih ambalažnih jedinica (paketa) uzima se zahtijevana količina ukupnog uzorka (3,0 l).

B. Fizičko - kemijske metode

Parametar kvaliteta	Vrsta metode	Standard
ekstrakt u sladovini i sadržaj alkohola	automatski analizator	Mebak II
boja	spektrofotometrija	Analitika - EBC
mutnoća	optička	Mebak II
ugljen dioksid	brza	Mebak II
jodna vrijednost	spektrofotometrijska	Mebak II
pH-vrijednost	phmetar	Mebak II
sumpor dioksid	destilacija	Analitika - EBC
energetska vrijednost	automatski analizator	Mebak II
trajnost pjene	NIBEM aparat	Mebak II"

Broj 01-02-1097/10
15. studenoga 2010. godine
Sarajevo

Direktor
Ureda za zakonodavstvo
Dragan Podinić, v. r.