

- е) "микробне културе" подразумевају чисте културе квасца *Saccharomyces cerevisiae*, мјешовите микробне културе квасца и одабраних сојева бактерија млијечно-киселог врења.

Члан 6.

(Складиштење)

- (1) Пиво у промету мора се складиштити тако да очува свој квалитет до наведеног рока употребљивости, не смије бити изложено сунчевим и ултраљубичастим зрацима, те непосредном извору топлоте.
- (2) Пиво се ставља на тржиште у амбалажи која не отпушта штетне материје, која не утиче на квалитет производа, и која га штити од спољних утицаја.
- (3) Пиво се у току промета мора чувати на температури између 5°C и 15°C.

Члан 7.

(Декларисање или означавање пива)

- (1) На декларисање или означавање пива примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), осим ако овим правилником није другачије прописано.
- (2) Производ из члана 1. овог правилника ставља се у промет само у оригиналном паковању.
- (3) Енергетска вриједност пива уређује се Правилником о означавању хранљивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08).
- (4) Декларација из става (1) овог члана садржи и посебне захтјеве:
 - а) податке о додатом конзервансу, у складу са Правилником о употреби прехранбених адитива, осим боја и заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08),
 - б) податке о садржају екстракта у основној сладовини, у процентима масе (нпр. екстракта 12%),
 - ц) ознаку "пастеризовано" ако је пиво пастеризовано,
 - д) садржај угљених хидрата у дијеталном пиву, у грамама на 100г пива,
 - е) податак о присуству пивског квасца код пшеничног пива и нефилтрираног пива.
 - ф) ако се у производњи пива користи мање од 50% јечменог слада, потребно је на декларацији означити удео замјенских сировина.
- (5) Декларација мора бити читка и лако уочљива. Декларација не смије садржавати ознаке (називе, слике, цртеже и слично) које би могле довести у заблуду потрошача у погледу поријекла и квалитета пива.
- (6) Пиво које није произведено у Босни и Херцеговини мора бити јасно обиљежено текстом "EXPORT ONLY" на етикети с предње стране, словима величине минимално 5 мм.

Члан 8.

(Произвођачка декларација)

- (1) Пиво, када се ставља на тржиште, мора имати произвођачку декларацију која садржи:
 - а) податке из декларације, у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране,
 - б) опис технолошког поступка производње,
 - ц) врсту употријебљених пивских сировина и других састојака,
 - д) удео екстракта у основној сировини,
 - е) врсту амбалаже за паковање,
 - ф) аналитички извјештај овлашћене лабораторије у Босни и Херцеговини о испитивањима здравствене исправности, укључујући физикално-хемијска својства.
- (2) Произвођачка документација, у случају захтјева, мора се дати на увид надлежном инспекторском органу.

Члан 9.

(Метролошка одступања)

- (1) Од декларисаног садржаја алкохола у пиву, могућа одступања уређена су чланом 37. Правилника о општем

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 127. сједници одржаној 6. јула 2010. године, донио је

ПРАВИЛНИК О ПИВУ

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

Правилником о пиву (у даљем тексту: Правилник), прописују се минимални услови које у погледу квалитета мора испуњавати пиво као и минимални услови за постизање и очување квалитета пива у току производње и промета.

Члан 2.

(Дефиниција)

Пиво у смислу овог правилника је пољопривредно-прехранбени производ, ферментисано пиће добијено технолошким поступком од јечменог слада, хмеља, воде и пивског квасца.

Члан 3.

(Промет)

Промет у смислу овог правилника је понуда, увоз, складиштење - држање на залихи ради продаје или излагања за продају.

Члан 4.

(Квалитет пива)

Под квалитетом пива у смислу овог правилника подразумева се хемијски састав, физичко-хемијска и органолептичка својства пива, укупно својство производа условљено употријебљеним пиварским сировинама, технолошким поступцима у производњи, додатим супстанцама, амбалажом за паковање, условима транспорта, чувања и складиштења, који треба да задовоље потребе крајњег потрошача.

Члан 5.

(Појмови)

Појмови коришћени у овом правилнику имају следеће значење:

- а) "пиво" је пољопривредно-прехранбени производ добијен врењем пивске сладовине употребом чистих култура пивских квасаца, а само изузетно самоврењем или употребом мјешовитих микробних култура;
- б) "пиво са додацима" је мјешавина пива са воћним прерађевинама, воћним соковима, природним аромата, алкохолним и освјежавајућим безалкохолним пићима и витаминима;
- ц) "пивска сладовина" је полупроизвод добијен топлотном и ензимском разградњом пивских сировина која садржи екстракт за ферментацију;
- д) "екстракт у основној сировини" је удео суве материје у сладовини прије ферментације, добијен топлотном и ензимском разградњом пивских сировина;

- декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08).
- (2) Од декларисаног садржаја екстракта у основној сладовини до 12 % екстракта може се одступати $\pm 0,22$ %.
 - (3) Од декларисаног садржаја екстракта у основној сладовини више од 12 % екстракта може се одступати $\pm 0,5$ %.
 - (4) Од декларисане енергијске вриједности пива може се одступати до 5 KJ.
 - (5) Одредбе овог члана не односе се на лако и безалкохолно пиво.

Члан 10.

(Здравствена исправност)

Пиво мора да задовољава микробиолошки критеријум како је дефинисано посебним прописом о микробиолошким критеријумима у храни.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 11.

(Алкохолно врење)

За алкохолно врење пива мора се употребљавати само чиста култура пивског квасца *Saccharomyces uvarum* за пиво доњег врења и *Saccharomyces cerevisiae* за пиво горњег врења. За посебне врсте пива за алкохолно врење може се употребљавати мјешавина микробних култура.

Члан 12.

(Ферментација)

За производњу пивске сладовине као основна сировина користи се јечмени или пшенични слад, хмељ и вода. Јечмени или пшенични слад може се дјелимично замијенити другим житарицама или производима од житарица, шећером и осталим сахаридима те шећерним и скробним сирупима, под условом да је јодна реакција на скроб негативна.

Члан 13.

(Пиво са додацима)

- (1) Пиво које се налази на тржишту може садржавати додатне сировине као што су:
 - а) воћни сок, ароме, витамини и друге сировине,
 - б) додатне сировине које дају пиву посебност морају бити наведене у називу производа.
- (2) У производњи пива могу се користити:
 - а) угљен-диоксид,
 - б) природна средства за бојење пива (пржени слад, односно карамел од слада и шећера),
 - ц) средства за бистрење и филтрацију, ензимски препарати и конзерванси прописани Правилником о употреби прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

Члан 14.

(Адитиви)

Додате супстанце у смислу овог правилника јесу адитиви дозвољени за употребу, уређени Правилником о употреби прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08), додаци који се додају ради повећања биолошке вриједности производа, те друге намирнице које се додају ради постизања и/или употпуњавања својстава укуса, мириса и изгледа производа.

Члан 15.

(Разврставање)

Пиво се у промету разврстава на следеће групе:

- а) пиво које садржи 5-13,5% (м/м) екстракта у сладовини,
- б) специјално пиво које садржи 13,5-16% (м/м) екстракта у сладовини,
- ц) јако пиво које садржи најмање 16% (м/м) екстракта у сладовини,
- д) лако пиво које садржи највише 3% вол. алкохола,
- е) безалкохолно пиво које садржи највише 0,5% вол. алкохола,
- ф) пшенично пиво, направљено од најмање 30% (м/м) пшеничног слада,
- г) пиво ферментисано са мјешавином микробиолошких култура,

- х) пиво са ниским садржајем угљених хидрата које садржи највише 7,5г/л угљених хидрата,
- и) мутно и/или нефилтрирано пиво.

Члан 16.

(Боја)

- (1) Боја пива изражава се у "ЕБЦ јединицама" - *European Brewing Convention Unit* -међународној јединици боје за пиво која је изражена као апсорпција која се множи са коефицијентом 25.
- (2) Пиво из става (1) овог члана може бити свијетле или тамне боје а на декларацији мора бити означено као:
 - а) свијетло пиво, ако је интензитет боје до 15 ЕБЦ јединица,
 - б) тамно пиво, ако је интензитет боје изнад 15-40 ЕБЦ јединица,
 - ц) црно пиво, ако је интензитет боје преко 40 ЕБЦ јединица.

Члан 17.

(Врсте врења)

Зависно од врсте главног врења типови пива могу се означавати као:

- а) "ale" или "alt bier" за пиво горњег врења,
- б) "lager" за пиво доњег врења,
- ц) самоврење.

Члан 18.

(Минимални квалитет)

Пиво које је на тржишту мора испуњавати следеће услове у погледу минималног квалитета:

- а) да је бистро и без талога, изузев пива из чл. 13. и 19. овог правилника.
- б) да је одговарајуће боје с обзиром на врсту пива карактеристичног мириса и укуса,
- ц) да садржи најмање 3г/л угљен-диоксида,
- д) да садржај алкохола одговара означеној вриједности,
- е) да је вриједност рН = 4,0 - 5,0,
- ф) да је негативна јодна реакција на скроб,
- г) да не садржи више од 20 мг/л сумпор-диоксида (SO₂),
- х) да има одговарајућу пјенушавост према врсти и типу пива.

Члан 19.

(Мутно и нефилтрирано пиво)

- (1) Дозвољено је стављати на тржиште пиво које може бити мутно и с талогом, ако је мутноћа последица посебних технолошких поступака. Такво пиво мора на декларацији садржавати навод "мутно пиво".
- (2) Дозвољено је стављати на тржиште нефилтрирано пиво које на декларацији мора садржавати навод "нефилтрирано пиво".

Члан 20.

(Точено пиво)

- (1) Пиво које се налази на тржишту мора бити на продајном мјесту означено робном марком.
- (2) Пиво из металних посуда мора се точити само помоћу апарата за точење. За точење пива из посуда могу се употребљавати само следећи потисни гасови:
 - а) угљен-диоксид CO₂,
 - б) азот или њихова смјеса.
- (3) Забрањено је стављати на тржиште пиво које се накупи као остатак при точењу пива из посуде.
- (4) Уређаји за точење пива не смију се употребљавати за точење других пића.

Члан 21.

(Употреба воде)

- (1) Вода која се употребљава у производњи пива је вода за пиће, природна изворска или природна минерална вода која мора задовољити захтјеве за квалитет прописане Правилником о природним минералним и природним изворским водама ("Службени гласник БиХ", број 26/10) као и посебним прописом о здравственој исправности воде за пиће.
- (2) С циљем промјене састава воде ради постизања одређених својстава зависно од типа и врсте производа, вода се може обрађивати поступцима којима се не угрожава њена

здравствена исправност која је регулисана посебним прописом о здравственој исправности воде за пиће.

Члан 22.
(Узорковање)

Узорковање пива које се шаље на анализу дефинисано је Анексом, који је саставни дио овог правилника.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 23.
(Службена контрола и инспекцијски надзор)

- (1) Службена контрола и инспекцијски надзор спроводе се у складу са важећим прописима.
- (2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима за квалитет пива у сврху службене контроле користе се тестне методе утврђене Анексом овог правилника, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 24.
(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог Правилника престаје да важи Правилник о квалитету пива ("Службени лист СФРЈ", број 91/91).
- (2) Производи који су произведени и означени према одредбама Правилника из става (1) овог члана могу бити у промету најдуже 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог Правилника.

Члан 25.
(Ступање на снагу)

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 228/10
6. јула 2010. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шпирић**, с. р.

ИСПРАВКЕ

Након извршеног срањивања са изворним текстом, утврђено је да се у Правилнику о пиву ("Службени гласник БиХ", број 77/10), који је објављен на српском, хрватском и босанском језику, поткрала техничка грешка тако да Анекс

који је саставни дио Правилника није објављен у "Службеном гласнику БиХ", те у складу са чланом 101. Пословника о раду Савјета министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 22/03) и чланом 55. Јединствених правила за израду правних прописа у институцијама Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 11/05), а на приједлог Агенције за сигурност хране Босне и Херцеговине (као обрађивача Правилника и као органа у чијем је дјелокругу старање за извршење Правилника), даје се

ИСПРАВКА

ПРАВИЛНИКА О ПИВУ

У Правилнику о пиву ("Службени гласник БиХ", број 77/10), на крају текста треба да стоји текст Анекса који гласи:

"АНЕКС

УЗОРКОВАЊЕ И ТЕСТ МЕТОДЕ

Узорковање и физичко - хемијска испитивања производа врше се у складу с методама утврђеним од Европског удружења пивара (ЕБЦ) или Удружења овлаштених хемијских аналитичара (АОАЦ).

А. Поступак узорковања

- (1) Лабораторијски узорак пива мора бити запечаћен и похрањен након узорковања до испоруке у лабораториј под условима из члана 6. овог Правилника.
- (2) Лабораторијски узорак пива из металне посуде мора бити стерилно узоркован. Може га узорковати само оспособљена особа.
- (3) Приликом узорковања лабораторијског узорка оспособљена особа мора саставити записник, у који евидентира податке релевантне за резултат анализе:
 - а) датум, вријеме и мјесто узорковања;
 - б) сврха узорковања;
 - ц) врста и количина узорка;
 - д) број појединачно узетих узорака и укупна количина узоркованих узорака;
 - е) идентификацијски број;
 - ф) количина узорка која се шаље на анализу.
- (4) Лабораторијски узорак пива за физичко - хемијску анализу састоји се од најмање шест једнаких (по саставу и количини) оригинално запакираних амбалажних јединица (по 0,5 л).
- (5) У случају мањих или већих амбалажних јединица (пакета) узима се захтијевана количина укупног узорка (3,0 л).

Б. Физичко - хемијске методе

Параметар квалитета	Врста методе	Стандард
екстракт у сладовини и садржај алкохола	аутоматски анализатор	Мебак II
боја	спектрофотометрија	Аналитика - ЕБЦ
мутноћа	оптичка	Мебак II
угљен диоксид	брза	Мебак II
јодна вриједност	спектрофотометријска	Мебак II
рН-вриједност	пхметар	Мебак II
сумпор диоксид	дестилација	Аналитика - ЕБЦ
енергетска вриједност	аутоматски анализатор	Мебак II
трајност пјене	НИБЕМ апарат	Мебак II"

Број 01-02-1097/10
15. новембра 2010. године
Сарајево

Директор
Уреда за законодавство
Драган Подинић, с. р.