ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2014

Vyhlásené: 15. 2. 2014 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

30

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 31. januára 2014

o požiadavkách na nápoje

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1
Predmet úpravy

Táto vyhláška ustanovuje požiadavky na výrobu, manipuláciu a umiestňovanie na trh piva, výrobu a označovanie ovocného vína a miešaných nápojov a výrobu sladového vína a medoviny.

§ 2
Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) pivom nízkoalkoholický penivý nápoj vyrobený z vody, sladu alebo sladu a jeho náhrad, chmeľu alebo jeho upravených foriem a pivovarských kvasiniek; obsahuje produkty kvasenia sacharidov, najmä etanol, oxid uhličitý a neprekvasený extrakt,

b) extraktom v pôvodnej mladine množstvo extraktívnych látok, ktorých množstvo sa uvádza v hmotnostných percentách (ďalej len „% hmot.“),

c) chmeľom sušené hlávky chmeľu obyčajného (Humulus lupulus L.),

d) náhradami sladu suroviny, ktoré nahrádzajú slad,[1])

e) ovocným vínom nápoj vyrobený alkoholovým kvasením upravenej ovocnej šťavy,

f) ciderom nápoj vyrobený alkoholovým kvasením upravenej jablkovej šťavy,

g) perrym nápoj vyrobený alkoholovým kvasením upravenej hruškovej šťavy,

h) sladovým vínom nápoj vyrobený prekvasením sladiny,

i) medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvasením včelieho medu rozriedeného vodou,

j) sladinou nechmelený vodný výluh sladu pripravený postupom pre výrobu piva,

k) miešaným nápojom nápoj pripravený zmiešaním najmenej dvoch nápojov, ktorý možno sýtiť oxidom uhličitým.

§ 3
Požiadavky na pivo

(1) Vôňa a chuť piva musí byť sladová a chmeľová s jemnou až výraznou horkosťou, rezkosťou a plnosťou podľa druhu piva.

(2) Množstvo extraktu v pôvodnej mladine môže byť o 0,3 % hmot. nižšie, ako je uvedené na označení piva, pričom horná hranica množstva extraktu v pôvodnej mladine nesmie prekročiť dolnú hranicu piva s vyšším množstvom extraktu v pôvodnej mladine; v účelových pivách možno prekročiť uvedenú hornú hranicu o 0,5 % hmot.

(3) Extraktívne látky piva sa musia prekvasiť najmenej na 50 %, a ak ide o tmavé pivo, na 45 %; nižšie prekvasenie môže mať len nealkoholické pivo a pivo so zníženým obsahom alkoholu.

(4) Suroviny na výrobu piva sú voda určená na ľudskú spotrebu, slad a chmeľ.

(5) Slad možno do 30 % hmot. celkového extraktu pôvodnej mladiny nahradiť náhradami sladu, ktorými sú:

a) cukorné náhrady sladu
   1. sacharóza,
   2. invertný cukor,
   3. dextróza,
   4. fruktóza,
   5. glukózový sirup,

b) škrobnaté náhrady sladu
   1. jačmeň,
   2. pšenica,
   3. kukurica,
   4. ryža,
   5. transformované formy náhrad uvedených v bodoch 1 až 4.

(6) Chmeľ možno čiastočne alebo úplne nahradiť jeho upravenou formou; upravenou formou chmeľu je lisovaný chmeľ, granulovaný chmeľ, chmeľový extrakt, tetrahop, izomerizovaný chmeľ alebo iná upravená forma chmeľu.

(7) Okrem prídavných látok a technologických pomocných látok podľa osobitného predpisu[2]) možno pri výrobe piva používať aj tieto látky:

a) kyselinu trihydrogénfosforečnú na úpravu pH v najvyššom prípustnom množstve 600 mg/kg,

b) filtračnú kremelinu,

c) filtračný perlit.

(8) Pri výrobe piva sa

a) musí sladina vyrábať len zo sladu a náhrad sladu,

b) na chmelenie piva musí používať len chmeľ alebo jeho upravené formy,

c) skysnuté pivo nesmie neutralizovať,

d) pivo farbí len cukrovým kulérom,

e) nesmú pridávávať látky, ktoré zvyšujú extrakt pôvodnej mladiny, okrem tmavých pív,

f) nesmie riediť pivo vodou okrem spracovania vysokostupňovej mladiny alebo nealkoholického piva,

g) nesmie pridávať alkohol.

§ 4
Členenie a označovanie piva

(1) Podľa spôsobu kvasenia sa pivo člení na

a) zospodu kvasené pivo; zospodu kvaseným pivom je pivo vyrobené úplným alebo čiastočným kvasením mladiny kvasinkami spodného kvasenia (Saccharomyces cerevisiae subsp. uvarum, Saccharomyces cerevisiae subsp. carlsbergensis),

b) zvrchu kvasené pivo; zvrchu kvaseným pivom je pivo vyrobené úplným alebo čiastočným kvasením mladiny kvasinkami vrchného kvasenia (Saccharomyces cerevisiae subsp. cerevisiae) alebo zmesovou kultúrou.

(2) Podľa účelu použitia sa pivá členia na

a) pivá bežných druhov,

b) účelové pivá, ktoré sa členia na

1. nealkoholické pivo; nealkoholickým pivom je pivo s obsahom alkoholu najviac 0,5 objemových percent (ďalej len „% obj.“),
2. pivo so zníženým obsahom alkoholu; pivom so zníženým obsahom alkoholu je pivo obsahujúce najviac 1,2 % obj. alkoholu,
3. ľahké pivo; ľahkým pivom je pivo obsahujúce najviac 130 kJ/100 ml využiteľnej energie,
4. kvasinkové pivo; kvasinkovým pivom je pivo s jemným zákalom, ktorý je spôsobený zvýšeným množstvom pivovarských kvasiniek,
5. pšeničné pivo; pšeničným pivom je pivo vyrobené zo sladu a jeho náhrad, ktoré obsahujú viac ako 50 % hmot. pšeničného sladu,
6. ochutené pivo; ochuteným pivom je pivo vyrobené s prídavkom látok určených na aromatizáciu a potravinových doplnkov podľa osobitných predpisov,[2])
7. iné špeciálne pivo.

(3) Podľa farby sa pivo člení na

a) svetlé pivo; farba svetlého piva je najviac 18 jednotiek intenzity farby piva European Brewery Convention (ďalej len „jednotka EBC“),

b) polotmavé pivo; farba polotmavého piva je 19 jednotiek EBC až 39 jednotiek EBC,

c) tmavé pivo; farba tmavého piva je 40 a viac jednotiek EBC.

(4) Pivá bežných druhov sa podľa extraktu v pôvodnej mladine členia na

a) pivá s extraktom v pôvodnej mladine do 11,6 % hmot., ktoré sa členia na

1. konzumné pivá s extraktom v pôvodnej mladine do 9,6 % hmot.,
2. výčapné pivá s extraktom v pôvodnej mladine do 10,6 % hmot.,
3. výčapné ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine do 11,6 % hmot.,

b) ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine od 11,7 % hmot. do 13,6 % hmot.,

c) pivá s extraktom v pôvodnej mladine nad 13,7 % hmot., ktoré sa ďalej členia na

1. špeciálne ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine do 15,6 % hmot.,
2. exkluzívne ležiaky s extraktom v pôvodnej mladine od 15,7 % hmot.,
3. exkluzívne silné ležiaky a tmavé portery s extraktom v pôvodnej mladine nad 17,6 % hmot.

(5) V označení piva sa musí uvádzať množstvo extraktu v pôvodnej mladine; to neplatí pre nealkoholické pivo, ľahké pivo, pivo so zníženým obsahom alkoholu, pšeničné pivo a kvasinkové pivo. Množstvo extraktu v pôvodnej mladine sa musí uvádzať v % hmot. alebo názvom zodpovedajúcim príslušnej skupine piva podľa odseku 4.

(6) V označení na obale sa musí uvádzať skutočný obsah alkoholu v % obj.; to neplatí pre nealkoholické pivo, kde sa uvedie najvyššie prípustné množstvo alkoholu v % obj.

(7) Dátumom výroby piva je dátum plnenia piva do prepravného obalu alebo do spotrebiteľského obalu.

§ 5
Požiadavky na čapovanie piva

(1) Pivo možno čapovať pomocou pretlaku bezpečného inertného plynu alebo vzduchu.

(2) Po ukončení čapovania piva sa musí pivné potrubie prepláchnuť vodou určenou na ľudskú spotrebu tak, aby pivo nezostalo v pivnom potrubí. Ak sa pivo čapuje z obalu pomocou pretlaku vzduchu, ktorý prichádza do priameho kontaktu s pivom, nie je možné čapovať nasledujúci deň zostatok piva z nevyčapovaného obalu.

(3) Ak sa pivo čapuje pomocou pretlaku vzduchu, vzduch sa musí privádzať z vonkajšieho priestoru cez filter; filter nesmie byť znečistený. Prívod vzduchu z vonkajšieho priestoru musí byť umiestnený vo výške najmenej tri metre nad úrovňou terénu.

(4) Pivo možno čapovať pri teplote od 7 °C do 12 °C, ak výrobca neurčí inak.

(5) Výčapné zariadenia na čapovanie piva spolu s pivným potrubím sa musia udržiavať čisté a v stave, ktorý

a) spĺňa hygienickú prevádzku zariadenia,[3])

b) neumožňuje mikrobiologickú kontamináciu piva, a tým jeho znehodnotenie,

c) neohrozuje zdravie spotrebiteľa.

§ 6
Druhy ovocného vína a sladového vína

(1) Druhy ovocných vín a sladových vín sú uvedené v prílohe.

(2) Fyzikálne a chemické požiadavky na jednotlivé druhy ovocných vín a sladových vín, na cider, perry a medovinu sú uvedené v prílohe.

§ 7
Požiadavky na ovocné víno

(1) Ovocné víno má mať vzhľad, vôňu, chuť a farbu šťavy príslušného druhu ovocia; farba ovocného vína môže byť menej intenzívna ako farba použitej šťavy. Ovocné víno je číre, bez sedimentu, so sladkosťou podľa príslušného druhu ovocia.

(2) Hlavnou surovinou na výrobu ovocného vína musí byť

a) čerstvá ovocná šťava,

b) ovocná šťava konzervovaná teplom, oxidom uhličitým, oxidom siričitým alebo kyselinou sorbovou,

c) ovocná šťava z ovocia predkonzervovaného oxidom siričitým alebo kyselinou sorbovou alebo

d) ovocný koncentrát.

(3) Pri výrobe ovocného vína možno k hlavnej surovine pridať

a) sušené ovocie,

b) cukry,

c) etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu,[4])

d) sladový výťažok alebo sladinu,

e) potravinársku kyselinu citrónovú,

f) potravinársku kyselinu vínnu,

g) oxid uhličitý určený na potravinárske účely,

h) karamel,

i) vermútové korenie alebo jeho extrakt, alebo

j) vodu určenú na ľudskú spotrebu.

(4) Na výrobu ovocného vína suchého a polosladkého možno použiť šťavu z jedného alebo viacerých druhov ovocia.

(5) Na výrobu ovocného vína značkového koreneného a dezertného možno používať ovocnú šťavu z jedného alebo viacerých druhov ovocia, pričom najmenej polovica alkoholu musí pochádzať z prekvasenej ovocnej šťavy; do týchto druhov ovocných vín možno pridať najviac 20 % obj. likéru alebo destilátu.

(6) Hlavnou surovinou na výrobu cideru musí byť

a) čerstvá jablková šťava,

b) koncentrovaná jablková šťava alebo

c) sušená jablková šťava.

(7) Pri výrobe cideru možno k hlavnej surovine pridať

a) najviac 25 % obj. hruškovej šťavy,

b) cukry a sladidlá,[5])

c) potravinársku kyselinu citrónovú,

d) potravinársku kyselinu vínnu,

e) oxid uhličitý určený na potravinárske účely alebo

f) vodu určenú na ľudskú spotrebu.

(8) Hlavnou surovinou na výrobu perry musí byť

a) čerstvá hrušková šťava,

b) koncentrovaná hrušková šťava alebo

c) sušená hrušková šťava.

(9) Pri výrobe perry možno k hlavnej surovine pridať

a) najviac 25 % obj. jablkovej šťavy,

b) cukry a sladidlá,[5])

c) potravinársku kyselinu citrónovú,

d) potravinársku kyselinu vínnu,

e) oxid uhličitý určený na potravinárske účely alebo

f) vodu určenú na ľudskú spotrebu.

(10) Ovocné víno a sladové víno okrem ovocného dezertného vína a sladového dezertného vína možno vyrábať ako sýtené víno. Ak boli uvedené druhy ovocného a sladového vína sýtené oxidom uhličitým, musí byť uvedené v označení, že ide o sýtené víno.

(11) V názve ovocného vína možno použiť označenie určitého druhu ovocia, len ak z uvedeného druhu ovocia pochádza najmenej 95 % hmot. podielu ovocnej šťavy.

§ 8
Požiadavky na sladové víno

(1) Sladové víno musí mať vzhľad, vôňu, chuť a čírosť podľa príslušného druhu sladového vína.

(2) Hlavnou surovinou na výrobu sladového vína musí byť

a) slad alebo sladina,

b) voda určená na ľudskú spotrebu.

(3) Pri výrobe sladového vína možno k hlavnej surovine pridať

a) cukor,

b) etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu,[4])

c) karamel alebo

d) vermútové korenie, alebo jeho extrakt.

§ 9
Požiadavky na medovinu

(1) Medovina musí mať farbu, chuť a vôňu po použitých zložkách.

(2) Hlavnou surovinou na výrobu medoviny musí byť

a) med,

b) voda určená na ľudskú spotrebu.

(3) Pri výrobe medoviny možno k hlavnej surovine pridať

a) ovocné šťavy alebo ovocie, alebo

b) bylinné extrakty a koreniny.

§ 10
Požiadavky na miešaný nápoj

(1) Miešaný nápoj má organoleptické vlastnosti zodpovedajúce použitým surovinám.

(2) Miešaný nápoj má menej ako 15 % obj. alkoholu.

(3) Na výrobu miešaných nápojov možno používať

a) nealkoholické nápoje a koncentráty na ich prípravu,

b) pivo a nealkoholické pivo,

c) víno hroznové, ovocné, sladové alebo medovinu,

d) etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu[4]) a liehoviny,[6])

e) extrakty a maceráty,[7])

f) cukor, fruktózu, glukózový sirup, invertný cukor, sladidlá alebo med,

g) vodu určenú na ľudskú spotrebu alebo

h) prídavné látky podľa osobitného predpisu.[2])

§ 11
Označovanie miešaných nápojov

(1) Ak miešaný nápoj obsahuje viac ako 1,2 % obj. a menej ako 15 % obj. alkoholu, musí sa označiť ako miešaný alkoholický nápoj.

(2) Ak miešaný nápoj obsahuje viac ako 0,5 % obj. a menej ako 1,2 % obj. alkoholu, musí sa označiť ako miešaný nízkoalkoholický nápoj.

(3) Ak miešaný nápoj obsahuje menej ako 0,5 % obj. alkoholu, musí sa označiť ako miešaný nealkoholický nápoj.

(4) V označení na obale musí byť uvedený skutočný obsah alkoholu v % obj.; to neplatí pre miešaný nealkoholický nápoj, kde sa uvádza najvyššie prípustné množstvo alkoholu v % obj.

§ 12
Prechodné ustanovenie

Nápoje, ktoré spĺňajú požiadavky podľa predpisov účinných do 31. marca 2014, možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob, najneskôr však do dátumu spotreby uvedeného na obale nápoja.

§ 13

(1) Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo uvedené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo boli uvedené na trh v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväznými aktmi Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[8])

§ 14
Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. augusta 2000 č. 2313/4/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca nápoje (oznámenie č. 357/2000 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva

Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1813/3/2003-100 (oznámenie č. 351/2003 Z. z.), výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/9/2004-100 (oznámenie č. 198/2004 Z. z.), výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. júla 2004 č. 1882/2004-100 (oznámenie č. 473/2004 Z. z.), výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. júla 2007 č. 1750/2007-100 (oznámenie č. 551/2007 Z. z.) a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. júna 2008 č. 1653/2008-100 (oznámenie č. 337/2008 Z. z.).

§ 15
Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2014.

Ľubomír Jahnátek v. r.

Príloha
k vyhláške č. 30/2014 Z. z.

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA OVOCNÉ VÍNA, SLADOVÉ VÍNA, CIDER, PERRY A MEDOVINU

Druhy	**Alkohol [% obj.]**	**Prchavé kyseliny najviac [g/l]**	**Množstvo cukru [g/l]**	**Bezcukorný extrakt najmenej [g/l]**
Ovocné víno				
Suché	9,5 až 13,4	1,3	najviac 20	13
Polosladké			21 až 90	
Dezertné	13,5 až 16,5	1,6	80 až 160	15
Korenené				
Značkové	10 až 16,5	1,3	najviac 90	25
Sladové víno				
Dezertné	13,5 až 16,5	1,6	najmenej 50	–
Korenené				
Bylinné				
Značkové	10 až 16,5	1,3		
Cider a Perry				
	1,2 až 8,5	1,4		–
Medovina				
	najmenej 11	1,6	najmenej 40	19

Pretlak oxidu uhličitého (CO_2) v sýtených ovocných vínach a v sýtených sladových vínach je najmenej 0,1 MPa.

1) STN 56 6610 Slad.

2) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.
Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 872/2012 z 1. októbra 2012, ktorým sa prijíma zoznam aromatických látok stanovený nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2232/96 a zapracúva sa do prílohy I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 a ktorým sa zrušuje nariadenie Komisie (ES) č. 1565/2000 a rozhodnutie Komisie 1999/217/ES (Ú. v. EÚ L 267, 2. 10. 2012).

3) Príloha II kap. III druhý bod písm. c) a príloha II kap. V prvý bod písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

4) Príloha I prvý bod nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89 (Ú. v. EÚ L 39, 13. 2. 2008) v platnom znení.

5) Príloha II časť E nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 v platnom znení.

6) Čl. 2 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89 (Ú. v. EÚ L 39, 13. 2. 2008) v platnom znení.

7) Čl. 3 ods. 2 písm. c) a d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.

8) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) 98/34/ES z 22 júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky, správca obsahu a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je
Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava,
tel.: 02 888 91 137, fax: 02/52442853, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.