

# XI. КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПИВА

Пиво је слабоалкохолно пиће добијено алкохолним врењем захмељене пиварске сладовине применом пиварског квасца.

У производњи пиварске сладовине може се део јечменог слада заменити пшеничним сладом, несладованим житарицама или њиховим прерађевинама, односно одговарајућом количином угљених хидрата.

У производњи пива могу се користити:

1. угљен-диоксид,
2. природна средства за бојење пива (пржени слад, односно карамел од слада и шећера),
3. средства за бистрење и филтрацију, ензимски препарати и конзерванси прописани Правилником о квалитету адитива.

## XI. 1. ВРСТЕ ПИВА У ПРОМЕТУ

Пиво се ставља у промет као:

- *Светло или тамно пиво* са садржајем екстракта у основној сладовини преко 10 % (m/m) – стандардна, специјална или регионална пива. Ово пиво се декларише и садржајем екстракта у основној сладовини;
- *Лако пиво* са садржајем екстракта у основној сладовини испод 10 % (m/m). Ово пиво декларише се енергетском вредношћу максимално до 120 kJ/100 g;
- *Безалкохолно пиво* са садржајем алкохола максимално 0,5 % (V/V). Ово пиво декларише се и садржајем алкохола;
- *Дијетално пиво* са садржајем угљених хидрата максимално 0,75 g/100 g и садржајем алкохола максимално 4,0 % (V/V). Ово пиво декларише се и садржајем угљених хидрата;
- *Пшенично пиво*, бистро или са садржајем пиварског квасца, произведено уз учешће најмање 50 % (m/m) пшеничног слада.

Светло или тамно пиво може се стављати у промет и као нефилтрирано пиво.

## XI. 2. УСЛОВИ КВАЛИТЕТА ЗА ПИВО

Квалитет пива одређује хемијски састав, физичко-хемијске и сензорне особине пива.

Пиво које се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- да је бистро и без талога, осим пшеничног пива;
- да има мирис и укус својствен пиву и да не садржи стране мирисе и укусе;
- да садржи најмање 0,3 % (V/V) угљен-диоксида;
- да садржај екстракта основне сладовине, алкохола и угљених хидрата и енергетска вредност у пиву одговарају декларисаним вредностима;
- да рН вредност пива износи од 4 до 4,8;
- да непосредно после точења у чашу висине од 10 до 11 cm и ширине од 4 до 5 cm образује пену висине од 3 до 4 cm и да се при температури од 10 до 15 °C пена одржи најмање 3 min.

