

Provisional German Beer Law

Изменения 1993 года:

<http://archiv.jura.uni-saarland.de/BGBl/TEIL1/1993/19931400.1.HTML#GL5>

§§ 1 до 8
(отменено)

§ 9

(1) Для приготовления пива низового брожения, кроме требований пунктов 4 - 6, можно использовать только ячменный солод, хмель, дрожжи и воду.

(2) Приготовление пива верхового брожения подлежит тем же положением; Тем не менее, здесь также допустимо применение другого солода и использование технически чистого тростникового, свекольного или инвертного сахара и красителя, получаемого из глюкозы и сахара (из указанного типа сахара).

(3) Под солодом понимаются **все искусственно пророщенные злаки.**

(4) Использование красителей пива, которое производится только из солода, хмеля, дрожжей и воды, **допускается в производстве пива**, но при условии конкретных мер контроля.

(5) При производстве пива вместо хмеля **могут быть использованы хмелевой порошок, или хмель в измельченном виде, или экстракты хмеля**, при условии, что эти продукты соответствуют следующим требованиям:

1. Хмелевой порошок, и измельченный хмель, и экстракты хмеля должны быть произведены исключительно из хмеля.

2. Экстракты должны:

а) быть добавлены в сусло в процессе пивоварения, **состоящие как из собственно хмеля, так и натурального горького ароматизатора**, добавление хмеля происходит до или во время приготовления сусла,

б) соответствовать требованиям пищевого законодательства.

Экстракты хмеля могут быть добавлены в сусло непосредственно перед или во время варки сусла.

(6) В качестве осветляющего средства для сусла и пива только могут быть использованы только такие вещества, которые действуют механически или адсорбируются, а технически неизбежные остатки имеют здоровый и приемлимый запах и вкус.

(7) В каждом конкретном случае по требованию может быть установлено исключение в ходе подготовки специальных сортов пива и пива, предназначенного для экспорта или научных экспериментов, соответственно пунктов 1 и 2. Разрешения на исключения дают соответствующие компетентные органы, согласно государственному законодательству.

(8) Положения пунктов 1 и 2 не применяются к тем пивоваренным заводам, где пиво варится только для внутреннего потребления (домашние пивоварни).

(9) (отменено)

(10) (отменено)

(11) Производство пива верхового брожения, может осуществляться в соответствии с поправкой от 22 декабря 1981 года (BGBl. I S. 1625, 1 633). В нём. может использоваться подсластитель.

§ 10

(отменено)

§ 11

(1) (отменено)

(2) в § 9 пункт. 5, перечисленные хмелепродукты могут продаваться только от производителей или импортеров на рынке, у которых есть разрешение на их реализацию, выданное соответствующим органом, ответственным за контроль пищевой продукции. В разрешение должно быть отказано производителям и импортерам, которые

1. не обладают необходимой хорошей репутацией,

2. Не соблюдающих принципы надлежащей системы бухгалтерского учета

3. Чья продукция не соответствует подробными инструкциями компетентного органа, и требования не согласуются с § 9 абз. 5 пп. 1 и 2.

Разрешение изымается, если выявляются факты нарушения вышеуказанных положений.

(3) На контейнерах, в которых хмелевые продукты, реализуются на рынке, должны быть четко обозначены названия и отметки для импортной продукции и данные импортера, а также происхождение, разновидность и год изготовления.

§ 12

Контроля соблюдения положений и постановлений настоящего Закона осуществляется в соответствии со статьями 40 до 46 Продовольственного Закона.

§§ 13 по 17

(отменено)

Изменения 08 декабря 2000 года

<http://www.gesetze-im-internet.de/bierstdb/BJNR701350931.html>

Указ о введении в действие предварительного пивного закона

§§ 1 и 2 (отменено)

§ 3

Пивной закон применяется в Баварии и в бывших странах и Баден-Вюртемберг соответствии с законом от 27 марта 1919 года (Reichsgesetzblatt S. 345) и от 24 июня 1919 года (Reichsgesetzblatt S. 599) в редакции Закона от 9 апреля 1927 (Reichsgesetzblatt я, S. 94) с поправками.

§§ 4 до 7 (отменено)

§ 8

Изначальное содержание сусла и содержание непереброженного сусла, из которого производится пиво естественным путем, или было сделано из концентрата по пропорции, рассчитывается по количеству нелетучих растворенных веществ и содержанию алкоголя в пиве с остаточным содержанием экстрагируемых. Последующие снижение содержания алкоголя не рассматриваются.

§§ 9 до 15 (отменено)

§ 16

Термины "подготовка пива" и "производство пива" следует понимать в самом широком смысле. Они включают в себя все этапы производства и обработки пива в самой пивоварне и за ее пределами - у оптовика, в пивном заведении и т.п. - при доставке пива к потребителю.

§ 17

(1) При производстве пива в § 9 пункты 7 и 8 закона не предусматривают исключений, только в § 9 п. 1, 2 и 4 закона утверждены пивоваренные добавки. Цвет пива должен формироваться из ячменного солода, светлого хмеля, дрожжей и воды, это происходит во время ферментации.

(2) допустимые пивоваренные материалы должны быть использованы в том виде, как они описаны в в законе.

(3) солод может быть лущенным или нелущенным, цельным или дробленным, сухим или смоченным, обжаренным или жженным.

(4) для приготовления пива верхового брожения могут быть также использованы также кроме ячменного солода другие зерновые: рис, кукуруза или сорго, смотри § 9 абз. 3 Закона.

§ 18

Используется свекольный, тростниковый или технически чистый сахар, если он содержит не менее 99,5 весовых частей сахара, на основе сухого вещества. Крахмаловый сахар извлекается из природного крахмала. Допустимо использовать сахар в виде водных растворов.

§ 19

Вода согласно § 9 абз. 1 закона является природной, медицински безопасная, которая была подготовлена в соответствии с действующими правилами питания для питьевых целей или пивоварень. Сусло может быть обогащено молочнокислыми бактериями.

§ 20

(1) Использование остатков различных сортов ячменного солода после приготовления ферментированного пива не допускается в подготовке брожения пива.

(2-4) (отменено)

§ 21

Для получения пива верхового брожения используются исключительно дрожжи верхового брожения, как и для пива низового брожения – дрожжи низового брожения.

§ 22

(1) сахар и средство для окраски (жженный сахар) могут быть использованы только в приготовлении такого пива, в чье сусло были добавлены дрожжи верхового брожения или низового, но никак не смесь верховых и низовых дрожжей. Тем не менее, в соответствии с законом государства может быть допущено использование сахара или пшеничного солода для получения пива верхового брожения с добавлением относительно небольшого количества лагерных дрожжей или пива Krausen (ферментированного лагерными дрожжами) для улучшения брожения или получения твердого оседания дрожжей. При это есть следующие условия:

а)

Добавление пива нижнего брожения Krausen может превышать 15 процентов, добавление дрожжей низового брожения 0,1 процента от суммы дрожжей верхового брожения в чистом виде; к лагерным дрожжам может быть добавлено не более 50 процентов дрожжи верхового брожения от используемого количества. Допускается использование подсластителя в 75 процентах от общего количества пива низового брожения, ферментируемого в пивоварне;

б)

дрожжи низового брожения Krausen нельзя добавлять во время первичной ферментации, лишь во время вторичной ферментации или хранения пива в емкостях, или когда осела пена первичной ферментации.

(2)

(отменено)