

Piva se často označují pomocí stupňovitosti jako tzv. **desítky**, **jedenáctky** nebo **dvanáctky**. Toto označení reprezentuje obsah extraktu původní mladiny a udává se v % hmotnostních. Nejedná se o údaj o množství alkoholu v % objemových.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem. U piva zákoný název obsahuje např. informace o tom, zda je pivo výčepní či ležák nebo informaci o jeho barvě, pokud je pivo jiné než světlé.

K názvu potraviny se povinně připojují **informace o způsobu úpravy potraviny**.

Údaj o množství piva se uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Uvedení informace o obsahu alkoholu v procentech objemových je u nápojů s obsahem alkoholu nad 1,2 % objemových povinné. Ve stejném zorném poli musí být uveden obsah alkoholu, název potraviny a množství potraviny.



Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Pivo se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmáct měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» Dle způsobu kvašení lze pivo dělit na

- **spodně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- **svrchně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení.

» Dle druhu použitého sladu lze pivo dělit na

- **světlé pivo**, které je vyrobené převážně ze světlých sladů,
- **tmavé a polotmavé pivo**, které je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- **řezané pivo**, které je vyrobené při stáčení smísením světlých a tmavých piv.

» Dle obsahu extraktu původní mladiny se pivo dělí na

- **stolní pivo** s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- **výčepní pivo** s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
- **ležák**, což je spodně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **plné pivo**, což je svrchně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **silné pivo**, což je pivo s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším.

» Dle obsahu alkoholu se pivo dělí na

- **nízkoalkoholické pivo**, které obsahuje více než 0,5 % objemových a nejvýše 1,2 % objemových alkoholu,
- **nealkoholické pivo** s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových.

» **Pivem z jiných obilovin** je pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene (např. pšenice) vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu.

» **Kvasnicovým pivem** je pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva.

» **Ochuceným pivem** je pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravin a surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů; obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu.

» Na trhu se lze setkat také s nápoji na bázi piva - **kvašeným sladovým nápojem, míchaným nápojem z piva a atypickým pivním nápojem**.

- **Kvašeným sladovým nápojem** je nápoj vyrobený ze sladin pivovarskou technologií, který může být ochucený.
- **Míchaným nápojem z piva** je nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů.
- **Atypickým pivním nápojem** je nápoj na bázi piva s modifikovaným podílem sladu nebo modifikovaným způsobem kvašení (není to pivo a nelze tedy jako pivo deklarovat).

» U piva se na etiketě musí dále např. uvést:

- způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením,
- údaj „nefiltrované“, pokud nebyla provedena filtrace,
- v názvu údaj „kvasnicové“, pokud jde o pivo kvasnicové,
- údaj, zda jde o pivo tmavé, polotmavé nebo řezané,
- v názvu údaj „ochucené“, pokud bylo pivo ochuceno,
- v názvu údaj o druhu obiloviny, pokud bylo vyrobeno z jiných druhů obilovin,
- údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita.

» **U alkoholických nápojů**, které obsahují více než 1,2 % objemových alkoholu, není povinné uvést tabulku výživových údajů.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.