

Gospodarska
zbornica
Slovenije



PIVO
ODLIČNE
KAKOVOSTI
2021



**NAGOVOR PARTNERJEV
PROJEKTA SENZORIČNEGA OCENJEVANJA
PIVA ZA ZNAK »PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI«**



KAJ JE SRIP HRANA?



SRIP HRANA se je po ustanovitvi novembra 2016 razvilo v dinamično skupnost kmetijskih gospodarstev, podjetij, združenj, razvojno-raziskovalnih ustanov, investorjev in drugih deležnikov, katerih pozornost je usmerjena v ciljno intenziviranje razvojnih in raziskovalnih aktivnosti za potrebe živilskopredelovalne industrije. Je osrednje nacionalno stičišče, namenjeno povezovanju in sodelovanju ambicioznih in v razvoj usmerjenih deležnikov na področju kmetijstva, živilstva in drugih, s tema dvema sektorjema povezanih področij.

Partnerji SRIP HRANA so panožne organizacije s področja kmetijstva, zadružništva in živilstva (GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Zadružna zveza Slovenije), slovenske univerze (Univerza v Ljubljani, Mariborska univerza, Univerza na Primorskem), raziskovalne institucije (Inštitut Jožef Stefan, Kmetijski inštitut Slovenije, Nacionalni inštitut za biologijo, Kemijski inštitut) in druge pomembne organizacije, ki delujejo na področju kmetijstva, hrane in prehrane.

Akcijski načrt SRIP HRANA poleg horizontalnih področij (Digitalizacija / Kadri prihodnosti / Internacionalizacija) zaobjema tri ključna fokusna področja in njihove cilje, ki so bili opredeljeni s strani predstavnikov slovenskih kmetijskih in živilskih podjetij v sodelovanju s predstavniki znanstveno-raziskovalnih institucij. Znotraj vsakega fokusnega področja je bilo identificiranih nekaj ključnih produktivnih smeri. Od ustanovitve partnerstva pa do danes se je pokazala potreba po fokusiranju aktivnosti po posameznih sektorjih in seveda področjih. Fokusna področja se nanašajo na optimizacijo oskrbnih agroživilskih verig, zagotavljanje kakovostnih surovin v agroživilstvu ter širjenje ponudbe živil. Aktivnosti partnerstva so ciljno usmerjene v sodelovanje pri iskanju novih rešitev za konkretne izzive sektorjev, pa tudi glede prepoznavnosti in razvoja samega partnerstva.

Ključne aktivnosti, ki jih SRIP HRANA ponuja svojim članom, temeljijo na mreženju, izmenjavi dobrih praks, organizaciji strokovnih dogodkov, pomoči posameznim partnerjem, ki iščejo možnosti sodelovanja znotraj in izven partnerstva SRIP HRANA, organizaciji strokovnih in poslovnih delegacij ter obiskov, nenazadnje pa je SRIP HRANA kontaktna točka za vsakega drugega deležnika, ki vidi

pomen povezovanja za namene razvoja in inovacijskega preboja. Na relaciji do države ter vladnih in nevladnih organov pa ima SRIP HRANA pomembno vlogo kot kredibilen in reprezentativen sogovornik pri pripravi in oblikovanju razvojnih strategij države ter akcijskih načrtov za izvajanje politik s področja kmetijstva in živilstva in ima tudi svetovalno vlogo na številnih področjih (kadri, javno naročanje, razvoj agroživilstva, gastronomija idr.).

NACIONALNO STIČIŠČE ZA SENZORIČNE RAZISKAVE ŽIVIL

Za doseganje ciljev fokusnega področja SRIP HRANA »Širjenje ponudbe živil« merjenje in modeliranje navad in percepcijo potrošnikov proučujemo v t.i. »Nacionalnem stičišču za senzorične raziskave živil«, katerega namen je proučevanje in spremljanje vedenja potrošnika do živil, novih tehnologij itd. v kontroliranih pogojih. V enakih pogojih delujejo/ocenjujejo tudi strokovni senzorični paneli z ustreznimi analitičnimi senzoričnimi metodami. V prvih treh letih je potekala identifikacija infrastrukture, strokovnjakov, izobraževanje kadrov in nenazadnje postavitve temeljev za realizacijo, ki je predvidena v tretji fazi delovanja in razvoja SRIP HRANA. Prizadevanja delovanja Nacionalnega stičišča za senzorične raziskave živil bodo tako koordinacija in strokovna krepitev senzoričnih raziskav, z namenom razvoja in optimizacije živilskih izdelkov. Agroživilstvo Slovenije namreč potrebuje nove in bolj konkurenčne živilske izdelke, prilagojene potrošniškemu trendu. To pa bo krepilo ekonomski razvoj slovenskega gospodarstva.

PIVOVARSKA VERIGA VREDNOSTI

Varjenje piva je eden najstarejših biotehnoških postopkov, ki pa ima izjemen potencial tudi v razvoju in sodelovanju z raziskovalci (IJS, KIS, KI, NIB). Sektor je tehnološko izredno razvit, sodeluje z domačimi proizvajalci opreme in IKT rešitev. Variacije piva izhajajo iz izredno pestrega kombiniranja osnovne surovine (slad in drugi viri sladkorjev, kvasovk in drugih netipičnih mikroorganizmov ter hmjelja). Sektor ima podporno infrastrukturo v smislu znanja in raziskav ter bogato znanje v hmjeljarstvu in pivovarstvu, ki se odlikuje tudi v Inštitutu za hmjeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Na podlagi sodelovanja v pivovski verigi vrednosti, se pričena lokalna pridelava ječmena, ki je zelo zahtevna, saj mora biti končna sestava hranil v ječmenu primerna za varjenja piva. Velik poudarek je tudi na proučevanju senzoričnih lastnosti piva z organoleptičnim preizkušanjem kot analitičnem sledenju kazalcev s sodobnimi metodami.



»Pandemija Covid-19 je močno zaznamovala naš prostor in delo, ki ga opravljamo za naše člane in različne sektorje. Pivovarski sektor se je znašel v nezavidljivem položaju, zato je vsakršna aktivnost, ki pripomore k razvoju in promociji sektorja, nujna. SRIP HRANA temelji na izvajanju akcijskega načrta, ki opredeljuje konkretne aktivnosti, pivovarska veriga vrednosti pa stremi tudi k razvoju sektorja. S prvim senzoričnim ocenjevanjem smo pristopili k skupinski promociji in k izpostavitvi najboljših med zelo dobrimi. Na letošnji razpis SRIP HRANA se je odzvalo 20 pivovarjev s cele Slovenije, pri čemer so prijavi 43 vzorcev piva. Slednje je organizator senzoričnega ocenjevanja primarno razdelil v 9 kategorij: svetli in temni ležaki, pale ale, NEIPA, IPA, porter, stout, pšenično pivo in skupina specialnih piv.

Verjamem, da lahko prav senzorično ocenjevanje piva tudi v prihodnje doprinese k dvigu znanja znotraj sektorja, k uvajanju novih tehničnih in tehnoloških rešitev ter nenazadnje k razvoju novih izdelkov. Nenazadnje se spremembe dogajajo na vseh stopnjah pridelave in predelave hrane, in tako je tudi v pivovarskem sektorju – kakovostne surovine, dodelan tehnološki postopek varjenja in nenazadnje inovativni pristopi k promociji odlične kakovosti so lahko korak v smeri razvoja.«



dr. Tatjana Zagorc
direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij
in koordinatorka SRIP HRANA

»Veseli nas, da smo v sodelovanju z GZS-ZKŽP, v okviru aktivnosti strateškega razvojno-inovacijskega partnerstva SRIP HRANA, izvedli 1. senzorično ocenjevanje slovenskih piv za znak odlične kakovosti. Na ta način želimo izpostaviti in nagraditi tista piva, ki so v tekočem letu pokazala največjo odličnost senzoričnega mojstrstva. Še posebej se nam promocija zdi pomembna v času, ko se naši pivovarji srečujejo z velikimi izzivi, kako preživeti ob skoraj enoletnem nedelovanju pivovarn. Pri pripravi na ocenjevanje smo zasledovali nekaj ciljev, in sicer sestaviti in izobraziti panel ocenjevalcev, izdelati ocenjevalni list, izdelati kriterije in poskrbeti za nemoteno logistiko od sprejema vzorcev do samega ocenjevanja.

Vse pohvale gredo dr. Iztoku Jožetu Koširju in ostalim sodelavcem, da so uspeli sestaviti zelo kompetenten nabor degustatorjev in uspešno izvedli ocenjevanje. Zelo smo veseli tudi za dober odziv pivovarjev in odličen izbor vzorcev. Rezultati kažejo, da imamo pivovarje, ki znajo zvariti dobro pivo!«



Bojan Cizej
direktor Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

SENZORIČNA SHEMA PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI V OKVIRU SRIP HRANA

Nosilec pravic v povezavi z izvedbo senzoričnega ocenjevanja piva in z uporabo znaka odlične kakovosti je GZS–Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, v vlogi koordinatorja SRIP HRANA. Postopek prijave izdelkov na senzorično ocenjevanje, potek senzoričnega ocenjevanja in uporaba ter navajanje logotipa–znaka odlične kakovosti piva, ki se uporablja za identifikacijo z zlatim priznanjem nagrajenega piva, so podrobno urejeni s pravilnikom.



Enkrat letno GZS-ZKŽP objavi razpis za senzorično ocenjevanje piva, skupaj z razpisno dokumentacijo. Zainteresirana podjetja lahko prijavijo vzorce piva, za katere menijo, da so visoko kakovostni in bi lahko zadostili kriterijem senzoričnega ocenjevanja za pivo odlične kakovosti. V razpisu so navedene vse potrebne informacije glede senzoričnega ocenjevanja, prav tako navodila za prijavo.

Senzorično ocenjevanje je namenjeno vsem podjetjem, ki varijo pivo in ki ga tržijo na slovenskem trgu. Na senzorično ocenjevanje se lahko prijavijo tudi podjetja, ki niso člani GZS-ZKŽP.

Na senzorično ocenjevanje se izdelki prijavijo pod imenom in/ali blagovno znamko izdelka ter imenom proizvajalca. V kolikor prejme izdelek zlato priznanje je na priznanju to tudi navedeno.

Vzorci se prijavijo elektronsko do datuma, objavljenega v razpisu. Dostavijo se na dogovorjeni termin, o katerem so vsi prijavitelji pravočasno obveščeni, in sicer na sedež IHPS, kjer poteka samo ocenjevanje.

Senzorično ocenjevanje piva se izvaja enkrat letno. Pri senzoričnem ocenjevanju piva je izdelan poseben ocenjevalni list. Ocenjujejo se senzorične lastnosti piva, kot so videz, vonj, okus in tekstura ter grenčica. Posamezen izdelek se ocenjuje tako, da se najvišjemu možnemu številu točk odštejejo morebitni odbitki zaradi senzoričnih napak. Če gre za manjše napake z manjšimi ponderiji vzorec še doseže odlično kakovost, če gre pa za večje napake ali več napak, v takem primeru vzorec ne more biti prejemnik znaka Pivo odlične kakovosti.

Rezultati so neuradni do razglasitve na slavnostni podelitvi znaka Pivo odlične kakovosti. Podjetja ob tej priložnosti prejmejo zlata priznanja za izdelke, ki so pri senzoričnem ocenjevanju zadostili kriterijem odlične kakovosti.

V okviru senzoričnega ocenjevanja je predvideno enkrat letno tudi dodatno kontrolno senzorično ocenjevanje. Del izdelkov se naključno pobere s trgovinskih polic in ponovno oceni.

Senzorično ocenjevanje piva pod koordinacijo GZS-ZKŽP opravlja senzorični panel strokovnjakov, ki ga imenuje Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS). Običajno člani panela prihajajo z inštituta IHPS, lahko pa so člani tudi drugi šolani strokovnjaki. Člani panela so tudi predstavniki Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. Vsi ocenjevalci so neodvisni in kalibrirani za uporabljen metodo senzoričnega ocenjevanja piva.

Znak odlične kakovosti piva lahko uporabljajo podjetja za označevanje in oglaševanje tistih izdelkov, za katere so v tekočem letu prejela zlata priznanja in za izdelke, ki so priznanja prejela v preteklem obdobju s tem, da je v tem primeru obvezno navesti leto, v katerem je bilo priznanje pridobljeno.



Ekipa za izvedbo projekta 1. senzorično ocenjevanje piva SRIP hrana : GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Biotehniška fakulteta, neodvisni pivovarji

KATEGORIJE V KATERIH SO SE OCENJEVALI VZORCI

1. SENZORIČNEGA OCENJEVANJA PIVA SRIP HRANA:

LEŽAKI:

- 1 SVETLI LEŽAK
- 2 TEMNI LEŽAK

ALE PIVA:

- 3 PALE ALE
- 4 NEIPA
- 5 IPA
- 6 PORTER
- 7 STOUT
- 8 PŠENIČNO PIVO
- 9 SPECIALNO PIVO

Opomba:

Kategorije so bile izbrane v skladu s prejetimi vzorci za to ocenjevanje.

PREJEMNIKI PRIZNANJ
»PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2021«
PO ABECEDNEM REDU



ŠALEŠKA KRAFT PIVOVARNA

4IPA D.O.O.

Koroška 38

3320 Velenje

☎ 031 820 217

✉ info@skubeer-brewing.com

🌐 www.skubeer-brewing.com

f skubeer.brewing

📷 skubeer.brewing

TE6 AMERICAN IPA

(5)

0,33 L steklenica

6,8 vol.% alkohola





**ALVITA D.O.O.,
PIVOVARNA LOO-BLAH-NAH**

Cesta 24. junija 25
1000 Ljubljana

☎ 041 709 121

✉ igor@looblahnah.com

🌐 www.looblahnah.com

📘 looblahnah

📷 looblahnah_brewery

**LOO-BLAH-NAH
AMERICAN IPA (5)**

0,5 L steklenica

5,9 vol.% alkohola





**ALVITA D.O.O.,
PIVOVARNA LOO-BLAH-NAH**

Cesta 24. junija 25
1000 Ljubljana

☎ 041 709 121

✉ igor@looblahnah.com

🌐 www.looblahnah.com

📘 looblahnah

📷 looblahnah_brewery

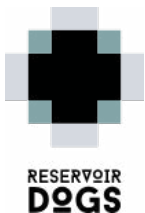
LOO-BLAH-NAH PORTER (6)

0,5 L steklenica

4,7 vol.% alkohola

6 PORTER





BYRA D.O.O.

Industrijska cesta 1H

5000 Nova Gorica

☎ 041 706 902

✉ info@reservoir-dogs.beer

🌐 www.reservoir-dogs.beer

📘 Reservoir.Dogs.brewery

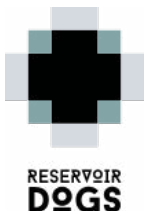
📷 reservoir_dogs_brewery

RESERVOIR DOGS- CONQUEROR (5, SESSION IPA)

0,44 L pločevinka

4,7 vol.% alkohola





BYRA D.O.O.

Industrijska cesta 1H

5000 Nova Gorica

☎ 041 706 902

✉ info@reservoir-dogs.beer

🌐 www.reservoir-dogs.beer

f Reservoir.Dogs.brewery

📷 reservoir_dogs_brewery

RESERVOIR DOGS- WARRIOR (3)

0,44 L pločevinka

5,6 vol.% alkohola

3 PALE ALE





EKOLOŠKA KMETIJA ŠLIBAR

Kovor, Cesta na Hudo 23
4290 Tržič

☎ 031 512 199, 031 203 597

✉ ekokmetija.slibar@siol.net

🌐 www.kmetija-slibar.eu

📘 Eco kmetija Šlibar

📷 [ekoloskakmetijaslibar](https://www.instagram.com/ekoloskakmetijaslibar)

BIO PIVO AMBER LAGER (1, AMBER)

0,33 L steklenica
5,2 vol.% alkohola

1 SVETLI LEŽAK





EKOLOŠKA KMETIJA ŠLIBAR

Kovor, Cesta na Hudo 23
4290 Tržič

☎ 031 512 199, 031 203 597

✉ ekokmetija.slibar@siol.net

🌐 www.kmetija-slibar.eu

📘 Eco kmetija Šlibar

📷 [ekoloskakmetijaslibar](https://www.instagram.com/ekoloskakmetijaslibar)

BOCK PIVO FRANZ JOSEF (2)

0,33 L steklenica
7,2 vol.% alkohola

2

TEMNI LEŽAK





KAJTIMAR

EMV D.O.O.,

MALA PIVOVARNA KAJTIMAR

Trpinčeva ulica 41

1000 Ljubljana

☎ 01 546-50-78, 031 864 702

✉ info@kajtimar.si

f pivovarnaKajtimar

📷 pivovarnakajtimar

KAJTIMAR (1)

0,5 L steklenica

4,8 vol.% alkohola

1

SVETLI LEŽAK





KAJTIMAR

EMV D.O.O.,

MALA PIVOVARNA KAJTIMAR

Trpinčeva ulica 41

1000 Ljubljana

☎ 01 546-50-78, 031 864 702

✉ info@kajtimar.si

f pivovarnaKajtimar

📷 pivovarnakajtimar

PERUN (2)

0,5 L steklenica

5,0 vol.% alkohola

2

TEMNI LEŽAK





KAJTIMAR

EMV D.O.O.,

MALA PIVOVARNA KAJTIMAR

Trpinčeva ulica 41

1000 Ljubljana

☎ 01 546-50-78, 031 864 702

✉ info@kajtimar.si

f pivovarnaKajtimar

📷 pivovarnakajtimar

VELES (6)

0,5 L steklenica

5,0 vol.% alkohola

6 PORTER



FRIZI BEER

FRIZI BEER CRAFT PIVOVARNA

Veliki Vrh 6a

2282 Cirkulane

✉ beer@frizi.si

☎ 031 291 195

f Frizi beer kraft pivovarna

📷 frizi_beer_craft_brewery

SP-IPA-NEC (5, SESSION)

0,33 L steklenica

4,8 vol.% alkohola





**MAISTER
BREWERY**

MAISTER PIVOVARNA D.O.O.

Suhadole 46b

1218 Komenda

☎ 031 334 468

✉ info@maisterbrewery.com

🌐 www.maisterbrewery.com

f MaisterBrewery

📷 maisterbrewery

VEGA (3, APA)

0,33 L steklenica

4,7 vol.% alkohola

3 PALE ALE





MSOS S.P., PE PIVOVARNA ZAJC

Reka 27

Cerkno 5282

☎ 041 708 432

✉ joze@pivozajc.si

🌐 www.pivozajc.si

f pivozajc

📷 pivozajc

WEISS BEER (8)

0,33 L steklenica

4,7 vol.% alkohola

8 PŠENIČNO PIVO





MSOS S.P., PE PIVOVARNA ZAJC

Reka 27

Cerkno 5282

☎ 041 708 432

✉ joze@pivozajc.si

🌐 www.pivozajc.si

f pivozajc

📷 pivozajc

LALA LAGER (1)

0,33 L steklenica

4,9 vol.% alkohola

1

SVETLI LEŽAK





PIVOVARNA APE, ALJAŽ PAPEŽ S.P.

Metni Vrh 29e

8290 Sevnica

☎ 041 871 115

✉ info@pivo-ape.si

f pivovarnaape

📷 pivovarnaape

APE (7)

0,5 L steklenica

6,6 vol.% alkohola





PIVOVARNA HALER,
MIRAN DOBERŠEK S.P.

Babna Brda 16a
3264 Sveti Štefan

☎ 051 424 689

✉ dobersekmiran@gmail.com

🌐 www.haler-sp.si

📘 domacija.haler

📷 domacija.haler

HALER ZELENO PIVO S KONOPLJO (9)

0,5 L steklenica

5,0 vol.% alkohola

9

SPECIALNO PIVO





PIVOVARNA LAŠKO UNION D.O.O.

Pivovarniška ulica 2

1000 Ljubljana

☎ 01 47 17 217

🌐 www.pivovarnalaskounion.si

📘 pivovarna.lasko

📷 pivovarnalaskounion

LAŠKO 0.0 (1)

0,5 L steklenica

0,0 vol.% alkohola

1 SVETLI LEŽAK





PIVOVARNA VIZIR D.O.O.

Lokve 10b

8340 Črnomelj

☎ 070 33 44 33

✉ info@vizir.si

🌐 www.vizir.si

f getvizir

📷 pivovarna_vizir

ČRNFEST (3, APA)

0,5 L steklenica

5,0 vol.% alkohola





SAVINJSKA PIVOVARNA D.O.O.

Arja vas 19, Arja vas,
3301 Petrovče

☎ 03 713 1940

🌐 www.clefbrewery.com

📘 savinjskapivovarna

📷 savinjskapivovarna

MI2 (3)

0,5 L steklenica

5,0 vol.% alkohola

3 PALE ALE



PREGLED 1. SENZORIČNEGA OCENJEVANJA PIVA ZA ZNAK PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2021

20 PIVOVARJEV je že v prvem letu te sheme poslalo svoje izdelke na ocenjevanje.

Ocenjevali smo **43 PIV** v **9 KATEGORIJAH**, ki so se oblikovale glede na prejete vzorce.

Podeljeno je bilo **19 PRIZNANJ** Pivo odlične kakovosti za leto 2021.

Prejelo jih je **13 PIVOVARN**.



PRVA PODELITEV PRIZNANJ

Prva podelitev priznanj odlične kakovosti piva za leto 2021 je potekalo v sklopu dogodka »Naj piva Slovenije 2021« 18. junija 2021 na Fontani Zeleno Zlato v sodelovanju in soorganizaciji GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij, Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije in Zavoda za kulturo, šport in turizem Žalec.



POGLED V PRIHODNOST

V prihodnjih 10 letih bo SRIP HRANA prerasel v največjo inovacijsko omrežje deležnikov s področja agroživilstva, ki bo na podlagi uvajanja novih tehnologij in preko digitalizacije usmerjalo razvoj slovenskega kmetijstva in živilstva ter iskalo rešitve za izzive prihodnosti globalnega trga hrane. Pri tem bodo aktivnosti temeljile na strategijah Republike Slovenije in EU, med katerimi je v ospredju strategija Evropske komisije Od vil do vilic, objavljena leta 2020 kot del t.i. Zelenega dogovora, kjer bo v ospredju dogajanja prehod k bolj zdravemu, odpornemu in trajnostnemu prehranskemu sistemu EU.

Inovacijski preboj agroživilstva bo utemeljen, če bo usmerjen k zagotavljanju cenovno dostopne in trajnostno pridelane hrane, prilagajanju na podnebne spremembe, varstvu okolja in ohranjanju biotske raznovrstnosti, primernemu gospodarskemu donosu v prehranski verigi in povečanju deleža ekološkega kmetovanja. Za uresničevanje načel krožnega gospodarstva, okolju prijaznejše proizvodnje, optimizacije proizvodnih procesov ter povezovanja z gostinstvom in turizmom bomo sodelovali z ostalimi strateškimi razvojno-inovacijskimi partnerstvi (Pametna mesta in skupnosti z IKT horizontalno mrežo, Mreža za prehod v krožno gospodarstvo, Tovarne prihodnosti, Materiali prihodnosti, Trajnostni turizem, Zdravje medicina).

V skladu z vizijo SRIP HRANA bo tudi pivovarska veriga vrednosti, ki v skupnih razvojnih aktivnostih združuje in povezuje največjega pivovarja s številnimi mikro pivovarnami, stremela k definiranju in izvajanju partnerskih raziskovalno-razvojnih aktivnosti. Na področju senzoričnega ocenjevanja je partnerstvo z IHPS največja dodana vrednost, ki bo na letni ravni strokovno pristopilo k oceni kakovosti in izpostavitvi senzoričnega mojstrstva pivovarstva Slovenije. Cilj sodelovanja med nacionalnim stičiščem za senzorične raziskave in pivovarsko verigo vrednosti pa je tudi povezovanje s strokovnjaki iz sosednjih držav in povezovalne skupne aktivnosti na področju sensorike piva.

VEDNO ZMERNO IN ODGOVORNO

Pivo je pijača z dolgoletno tradicijo in je v mnogih državah postalo del kulture in zelo pomembne gastronomske ponudbe, v nekaterih državah jo uvrščajo celo v del kulture dediščine. Ta priljubljena pijača se iz leto v leto bolj plemeniti, nastajajo novi stili, nove kombinacije naravnih sestavin in posebnih sevov mikroorganizmov, ki pričarajo nove čudovite napitke. Pivo ni le pijača, ki jo popijemo, ko smo žejni v poletnih mesecih, temveč je to pijača, ki je primerna za vse letne čase ter vse priložnosti, posebej priporočena je konzumacija piva ob obroku. Vendar je pivo alkoholna pijača, sicer z relativno nizkim procentom alkohola, to pa ne zmanjšuje pomena zmernega, kulturnega uživanja piva. Pivovarji imajo izbiro, potrošniku lahko postrežejo tudi z brezalkoholnimi pivi, ki iz leta v leto pridobivajo tudi na senzorični kakovosti.

Vsi povezani partnerji tega projekta vabijo in kličejo:

Vedno zmerno, odgovorno in kulturno uživanje piva!



Pivo odlične kakovosti 2021

Izdala in založila : GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Vsebine pripravili: Alenka Lesjak, dr. Petra Medved Djurašinović, GZS-ZKŽP

Odgovorna oseba: dr. Tatjana Zagorc

Oblikovanje: Samo Grčman, GZS

Slikovni material: pivovarne, Tadej Kreft, drugi viri

Naklada: 500 izvodov

Ljubljana, junij 2021

Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij



SRIPHRANA



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Naložbo sofinancira Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.



»MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO UŽIVANJE ALKOHOLA LAHKO ŠKODUJE ZDRAVJU«

Tiskano na recikliranem papirju.