

## Sporočilo za medije

### **ODKRIJTE 33 SLOVENSkih PIV, KI SO LETOS PREJELA ZNAK »PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2026«**

***Ljubljana, 20. maj 2026 – V okviru 6. senzoričnega ocenjevanja piva, ki je potekalo v organizaciji GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij in v sodelovanju z Inštitutom za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije je znak »Pivo odlične kakovosti 2026« prejelo 33 izdelkov 10 pivovarn. Ocenjevanje potrjuje visoko raven kakovosti slovenskega pivovarstva ter vse večjo raznolikost, inovativnost in konkurenčnost.***

Senzorično ocenjevanje piva pomembno prispeva k dvigu kakovosti in prepoznavnosti slovenskega pivovarstva ter spodbuja razvoj izdelkov z višjo dodano vrednostjo. Znak »Pivo odlične kakovosti« predstavlja pomembno strokovno potrditev kakovosti in potrošnikom omogoča lažjo prepoznavo vrhunskih slovenskih piv.

Letošnjega senzoričnega ocenjevanja se je udeležilo 11 pivovarn z 42 vzorci piva v osmih kategorijah: ale, brezalkoholno pivo, IPA, NEIPA, svetli ležak, temni ležak, stout in specialno pivo.

*»Senzorično ocenjevanje piv je pokazalo zelo visoko raven kakovosti prijavljenih vzorcev. Posebej nas veseli močna zastopanost piv v kategoriji lager, kjer so bila vsa prijavljena piva zelo visoke kakovosti. Strokovna komisija je pri ocenjevanju sistematično presojala videz, aromatiko, okus, grenčico ter celotno uravnoveženost piva. Velik poudarek namenjamo tudi čistosti senzoričnega profila in odsotnosti tehnoloških napak,« je povedal dr. Miha Ocvirk z Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, predsednik letošnjega petčlanskega strokovnega senzoričnega panela.*

Izdelki, ki so zadostili najvišjim kriterijem senzoričnega ocenjevanja, so upravičeni do znaka »Pivo odlične kakovosti 2026«.

#### **Nosilci znaka »Pivo odlične kakovosti 2026« so:**

- Byra d.o.o. - Reservoir Dogs za piva: Single blondie, Kromberger helles, Warrior, Starvation
- Green Gold d.o.o. za piva Cashmere NEIPA, Franci, Smooth criminal, Berry club, Hypersonic booster,
- Lipnik, pivovarna in kovinarstvo d.o.o. za pivi Lipnik - ingverjevo in temno,
- Maister d.o.o. za pivo General Maister,
- MSOS s.p., PE Pivovarna Zajc za pivo Florjan,
- Pivovarna Kostanj Primož Žnuderl s.p. za pivo Kostanj, pivo temno Kostanj in svetli lager nefiltriran,
- Pivovarna Laško Union d.o.o. za piva Union, Laško Zlatorog in Laško Golding,
- Reset pivovarna d.o.o. za piva Froggy, Extra, Nook, Radler Exotic in Zero Hero,
- Savinjska pivovarna d.o.o. – Clef brewery za piva Angel, Metulj, Mi2, Jabolčni štrudelj in

- Tovarna pivovarna d.o.o. – Tektonik za piva Tektonik Normal, Tektonik Murky, Tektonik Nula, Tektonik Čehur, Tektonik Red eye rabbit.

»Slovensko pivovarstvo je v zadnjih letih naredilo izjemen razvojni korak. Letošnji rezultati dokazujejo, da slovenske pivovarne uspešno združujejo tradicijo, tehnološko znanje, inovativnost in vrhunsko kakovost. S projektom na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij spodbujamo odličnost izdelkov, razvoj kulture odgovornega in kakovostnega uživanja piva ter večjo prepoznavnost slovenskega pivovarstva.« je poudarila **dr. Tatjana Zagorc**, direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij.

Podelitev priznanj in plaket nagrajencem bo potekala ob Mednarodnemu dnevu piva, 7. avgusta 2026 v podjetju Green Gold d.o.o. v Šempetru v Savinjski dolini. Ob tej priložnosti bodo podeljena tudi posebna priznanja za najboljše pivo znotraj posamezne kategorije, v kateri so bila ocenjena vsaj tri piva.

Posebna priznanja za najboljše pivo v posamezni kategoriji prejmejo naslednja piva:

- Warrior podjetja Byra d.o.o. – Reservoir Dogs in Tektonik Red eye rabbit podjetja Tovarna Pivovarna d.o.o. v kategoriji Ale,
- Tektonik Nula podjetja Tovarna Pivovarna d.o.o. v kategoriji brezalkoholno pivo,
- Angel podjetja Savinjska pivovarna d.o.o. v kategoriji IPA,
- Laško Golding podjetja Pivovarna Laško Union d.o.o. v kategoriji svetli ležak,
- Nook podjetja Reset pivovarna d.o.o. v kategoriji NEIPA,
- Extra podjetja Reset pivovarna d.o.o. v kategoriji Stout in
- Berry club podjetja Green Gold d.o.o. v kategoriji specialno pivo.

Dodatne informacije:

mag. Anita Jakuš, 01 58 98 003, [anita.jakus@gzs.si](mailto:anita.jakus@gzs.si)