



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI

Workshop residenziale sulla produzione della birra

«Etichette per tutti i gusti»

Alcamo, 13-18 maggio 2019



Perché leggere bene l'etichetta?



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA

Perché leggere bene l'etichetta?

- L'etichetta é il documento piú importante per la presentazione di ogni prodotto
- Sull'etichetta troviamo tutte le informazioni di legge



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Perché leggere bene l'etichetta?

- «La denominazione "birra" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces Carlsbergensis* o di *Saccharomyces Cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele e d'acqua amaricato con luppolo o suo derivato o con entrambi.» (Legge 16/7/1976 n. 329)



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Sebbene...

- La fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.
- Nella produzione della birra è consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996 n. 209.
- Il malto d'orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Quali informazioni troviamo?

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE:

- denominazione di vendita, cioè il nome del prodotto, che deve contenere una delle denominazioni ammesse, e cioè Birra analcolica, Birra leggera o light, Birra, Birra speciale, Birra doppio malto;

TIPI DI BIRRA	GRADO PLATO IN VOLUME (V/V)	GRADO ALCOLOMETRICO VOLUMICO (GRADI)
Birra analcolica	> 3 < 8	< 1.2%
Birra light	> 5 < 10,5	> 1.2%
Birra Standard	> 10,5	> 4,5%
Birra speciale	> 12,5	> 5,5%
Birra doppio malto	> 14,5	> 6,5%

- Il TAVE, o titolo alcolometrico volumico effettivo che indica la quantità totale di alcool contenuto nella birra, è obbligatorio solo per le bevande aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume
- lotto di produzione, poiché serve ad individuare il prodotto sul mercato in caso di situazioni tali da comportare un ritiro o richiamo del prodotto dal mercato. Il lotto di produzione è l'elemento fondamentale per tracciare qualsiasi prodotto e alimento



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Quali informazioni troviamo?

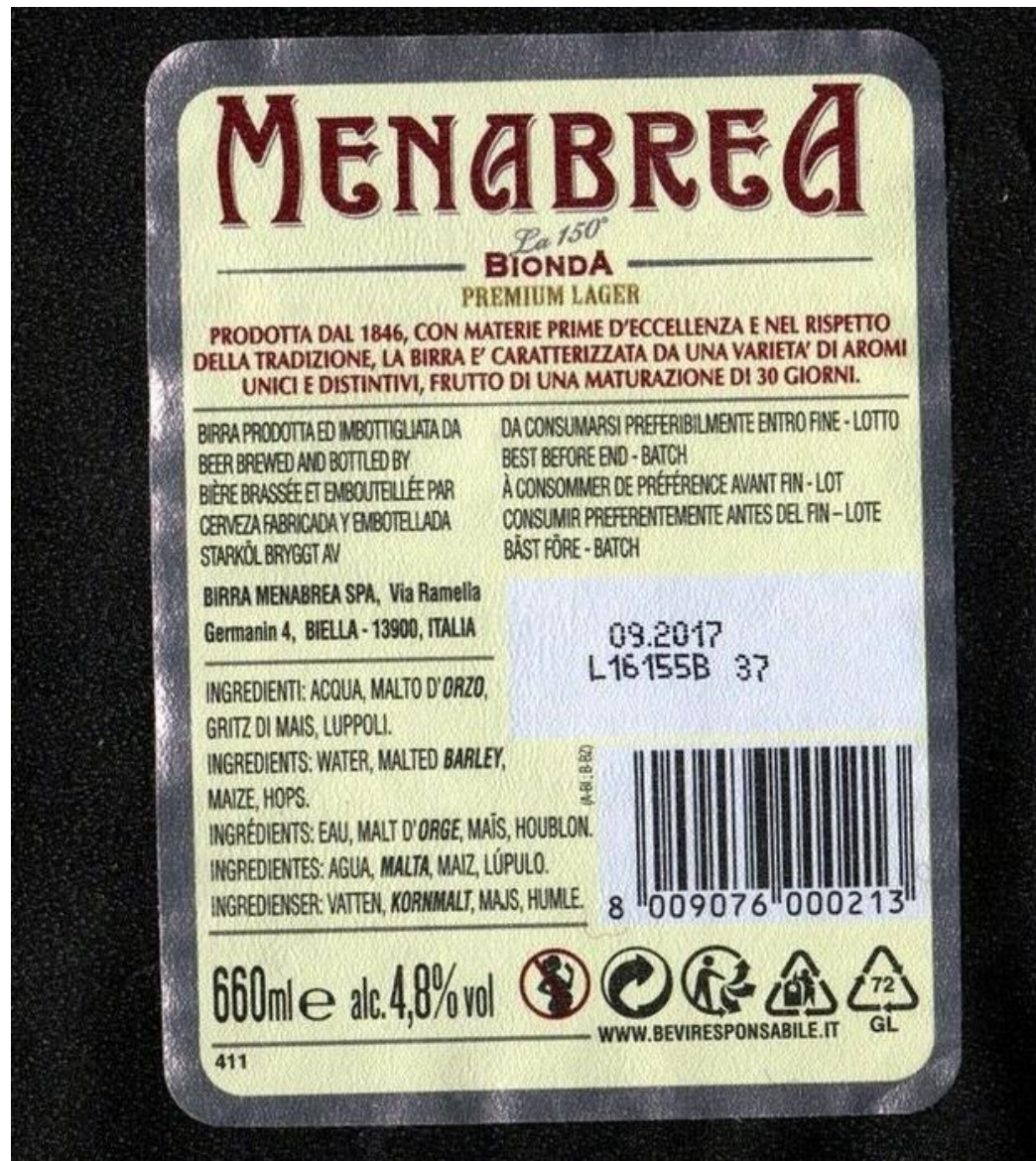
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE:

- «TMC»: termine minimo di conservazione è un dato obbligatorio da inserire sull'etichetta delle birre artigianali. Indica la data fino a cui la birra si mantiene inalterata se conservata nelle condizioni opportune. E' la famosa frasetta " da consumarsi preferibilmente entro". Il consumo della birra per il tempo immediatamente successivo al termine minimo di conservazione non rappresenta un grave rischio per la salute del consumatore
- volume nominale in centilitri e l'eventuale presenza di solfiti, necessaria per tutti coloro che soffrono di intolleranze o allergie
- Dal 22 ottobre 2017, l'indicazione della sede di produzione della birra

INFORMAZIONI FACOLTATIVE:

- l'elenco degli ingredienti. Esso non è richiesto se la gradazione alcolica supera 1.2% vol. Se però il nostro birraio ha aggiunto aromi, succhi o estratti di frutta fresca o frutta secca o altri ingrediente, deve obbligatoriamente indicarlo

Quali informazioni troviamo?



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Come faccio a sapere se sto bevendo una birra «artigianale»?

- L. 28 luglio 2016, n. 154: “Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività del settore agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale”. All'interno troviamo al Capo V le Disposizioni in materia di produzione della birra artigianale, l'Art. 35 sulla Denominazione di birra artigianale:
 1. All'articolo 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354, dopo il comma 4 è aggiunto il seguente: «4-bis. Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi».



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Come faccio a sapere se sto bevendo una birra «artigianale»?

QUADRO ESTREMAMENTE COMPLESSO...

- Tocca quindi al consumatore documentarsi e apprezzare o meno la trasparenza del produttore, prima ancora di quella del prodotto stesso...a cominciare dall'etichetta!!!



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA



Come faccio a sapere se sto bevendo una birra «artigianale»?

Himalaya (Gose) **4,8%**

Gose, rarissima specialità di Lipsia (DE).
Unica nel suo genere poiché oltre ad subire una fermentazione lattica-alcolica, vede l'utilizzo di sale Rosa dell'Himalaya. Il risultato è una birra intrigante dove la dolcezza incontra perfettamente acidità e sale.

OG: 1044
IBU: <10
EBC: 4-8

NON FILTRATA NE' PASTORIZZATA
SENZA COLORANTI NE' CONSERVANTI

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento luppolo, spezie (coriandolo), lievito, batteri lattici, sale.

Rifermentata in bottiglia
Sedimento naturale sul fondo.

500ml e
Alc 4,8% vol. CONSERVARE AL FRESCO ED AL RIPARO DALLA LUCE

Prodotta ed imbottigliata da:
Birrifico di Quero
cod accisa BLA00037F
via Feltrè 16
32030 Quero (BL)

Da consumarsi preferibilmente entro fine

SEIT 2015 - L081

Decisamente più esplicativa!

Come faccio a sapere se sto bevendo una birra «artigianale»?

- **CONOSCERE...**
- **DEGUSTARE...**
- **STUDIARE...**
- **VISITARE...(la birra locale fa parte della cultura di un luogo)**



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI



CENTRO DI RICERCA
PROMOZIONE
ED INIZIATIVA
COMUNITARIA

