

L'etichetta della birra, oltre a rispettare le indicazioni generali in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) è soggetta anche a quelle specifiche di settore ed in particolare, a livello nazionale, alla Legge 1354/1962 e s.m.i. e al DPR 272/1998 e s.m.i.

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 frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi. Nella produzione della birra è consentito integrare la fermentazione alcolica del mosto con una fermentazione lattica ed è possibile sostituire l'ingrediente malto di orzo o di frumento con altri cereali (anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi), con materie prime amidacee e zuccherine, purché tale sostituzione non sia superiore al 40 % calcolato sull'estratto secco del mosto.

## LE TIPOLOGIE DI BIRRA

In base al grado Plato del prodotto, ossia alla quantità di estratto secco contenuto in 100 grammi di mosto da cui è derivata la birra, essa viene classificata in cinque tipologie, alle quali corrispondono le denominazioni di vendita consentite dalla normativa:

- › "**birra**": è riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%; tale prodotto può essere denominato "**birra speciale**" se il grado Plato non è inferiore a 12,5 e "**birra doppio malto**" se il grado Plato non è inferiore a 14,5
- › "**birra analcolica**" è riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 3 e non superiore a 8 e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%
- › "**birra leggera**" o "**birra light**" è riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.

Se alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi, o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita è completata con il nome della sostanza caratterizzante (es. "Birra alla cannella").



# birra

Guida  
alle etichettature

# #15

[www.marchet.it](http://www.marchet.it)



Servizi per le Imprese  
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

## DEFINIZIONI

Con la Legge 154/2016 è stata definita "**birra artigianale**" la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di micro-filtrazione. Le imprese che possono utilizzare tale denominazione per i loro prodotti devono rispettare determinati criteri economici e di produzione.

Oltre alle suddette denominazioni, definite per legge, sul mercato è possibile trovare **designazioni commerciali che si riferiscono** alla tipologia di **lieviti** presenti oppure al tipo di **fermentazione** utilizzata, ma che non hanno una definizione legislativa e non possono sostituire le denominazioni di vendita di cui sopra. Tra esse citiamo:

- **Ale**: si intende la birra prodotta utilizzando *Saccharomyces cerevisiae* con un processo ad "alta fermentazione" che adotta temperature elevate. Esistono ad esempio birre ale inglesi (bitter, middle ale, etc.), belghe (blond ale, birre trappiste, etc.) e tedesche.

- **Lager**: si intende la birra prodotta utilizzando *Saccharomyces carlsbergensis* con un processo a "bassa fermentazione" che utilizza basse temperature.

- **Lambic**: si intende la birra prodotta in una particolare regione del Belgio in cui vengono utilizzati lieviti autoctoni.

A livello normativo, non sono definite neppure le classificazioni basate sul colore (es. bionda, rossa o scura).

INGREDIENTI,  
VALORI NUTRIZIONALI  
E INFORMAZIONI  
OBBLIGATORIE

In quanto bevanda con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume – con eccezione della birra analcolica – la birra rientra tra le esenzioni previste dal Reg. UE 1169/2011 in merito all'indicazione delle **elenco degli ingredienti** e della **dichiarazione nutrizionale**. Tuttavia, la deroga relativa agli ingredienti non è valida per gli **allergeni** (es. orzo), che devono sempre essere segnalati, se non nell'elenco, attraverso un'indicazione preceduta dal termine

"contiene". Nel caso della dichiarazione nutrizionale, la normativa consente, in termini del tutto volontari, che sia indicato il solo valore energetico.

La normativa di settore specifica, inoltre, richiede che sull'etichetta o sul recipiente nel quale la birra è posta in vendita siano indicati il **marchio**, il nome o la ragione sociale del **produttore** e la **sede** dello stabilimento di produzione (Legge 1354/1962 e s.m.i.).

Oltre alle suddette indicazioni, previste dalla normativa generale e di settore, l'etichetta della birra deve riportare il **codice accisa** attribuito dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e necessario per la produzione/commercializzazione delle bevande alcoliche.

## ESEMPIO DI ETICHETTA

## BIRRA DOPPIO MALTO AMBRATA

contiene orzo

33 cl

Alc. 6,6% vol.

Il birrificio Spa Via Roma 201, Ancona  
L15082018

Da consumarsi preferibilmente entro fine 2019  
Cod. accisa IT00RIA02507G

## INFO

## Marchet

Azienda Speciale della Camera  
di Commercio di Ancona  
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona  
T. 071 071 2072913\_marchet@an.camcom.it  
www.marchet.it



Servizi per le Imprese  
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

