



“O.N.A.B”

FOSSANO-Cussanio 20-marzo-2018

NASCITA

Il giorno 26-02-2010, per iniziativa dell’Istituto di Istruzione Superiore di Stato “Umberto I°” di Alba(CN), nel salone d’onore della C.C.I.A.A. di Cuneo, è stata costituita l’associazione denominata “ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI DI BIRRA” in sigla “O.N.A.B.”.

LOCALIZZAZIONE

La Sede Legale è sita in Alba (CN) c.so Enotria, 2 presso l’I.I.S.”Umberto I°” mentre la Sede Operativa si trova presso la Sezione Associata I.P.S.A.A. “P.Barbero” di Fossano Fraz. Cussanio 16-12045 Fossano (CN).

Fra i quaranta soci fondatori dell’”O.N.A.B.”, a titolo di esempio, ci sono:

- 1) Dirigente Scolastico dell’I.I.S.S. “Umberto I°” di Alba ad indirizzo agrario della provincia di CN;

- 2) Prof. Dell'Università degli Studi di Torino Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari DISAFA;
- 3) Direttore di un consorzio tra cooperative agricole e agroalimentari di tutto il Piemonte;
- 4) Funzionario della Federazione Provinciale Coldiretti di Cuneo;
- 5) Titolare di birrificio agricolo ispiratore e protagonista del “movimento” della birra artigianale in Italia, affermato a livello internazionale anche come esponente del “Made in Italy” nel mondo;
- 6) Direttore del CERB di Perugia (Centro di eccellenza per la Ricerca sulla Birra)
- 7) Ecc.

ATTIVITA' SVOLTA

-L'”O.N.A.B” ha realizzato finora quindici corsi di I° livello per aspiranti assaggiatori di birra frequentati da più di 593 allievi che hanno conseguito l'attestato di socio Assaggiatore. Le località in cui si sono svolti i corsi sono Fossano, Asti, Udine, Grugliasco, Saluzzo, Vallecrosia, SantAmbrogio di Torino, Brescia.

- realizzare azioni di informazione e formazione dei soggetti economici che partecipano alla filiera birra e in particolare dei consumatori al fine di definire e mettere in evidenza gli aspetti di tipicità, qualità, sanità, nutrizionali, dietetici,e sostenibilità dei processi produttivi (economico, ambientale e sociale) del prodotto birra;
- assecondare i nuovi atteggiamenti dei consumatori che ricercano nel cibo e nelle bevande non solo sicurezza e salubrità ma identità, valori, cultura, civiltà, etnia, benessere, capacità di comunicazione, innovazione e metafora;
- mettere in evidenza e verificare la concreta possibilità di produrre le materie prime necessarie alla produzione della birra (orzo, malto, luppolo ed acqua) in loco al fine di promuovere controlli ed iniziative

in grado di garantire la qualità del prodotto e di attribuire quel carattere di territorialità che caratterizza positivamente la percezione dei consumatori verso i prodotti alimentari;

- accrescere la conoscenza e diffusione di prodotti ottenuti da filiere sviluppate interamente sul territorio Regionale;
- educare i cittadini ad un consumo responsabile e consapevole del prodotto birra;

- favorire, sul territorio piemontese, la formazione e l'integrazione di filiera del prodotto birra tipica locale coinvolgendo gli agricoltori, potenziali imprenditori per malterie, birrifici artigianali, birrerie e consumatori;

- contribuire a valorizzare i territori in cui si realizza il prodotto birra che deve essere fatto rientrare nei sistemi di qualità alimentare.





Cos'è la birra ?

- La definizione legale di “BIRRA” è stata stabilita in Italia dalla L. n° 1354 del 16-08-1962 e s.m.i. fino al DPR n° 272 del 30-06-1998 che all' art. 1 stabilisce che:

c.1) La denominazione di 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 ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi

- c.3) Nella produzione della birra è consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal.....DM n.229 del 08-05-2006.
- c.4) Il malto di 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.

- L'art 2 -
denominazione di
vendita- del DPR
n.272 del 30-06-1998

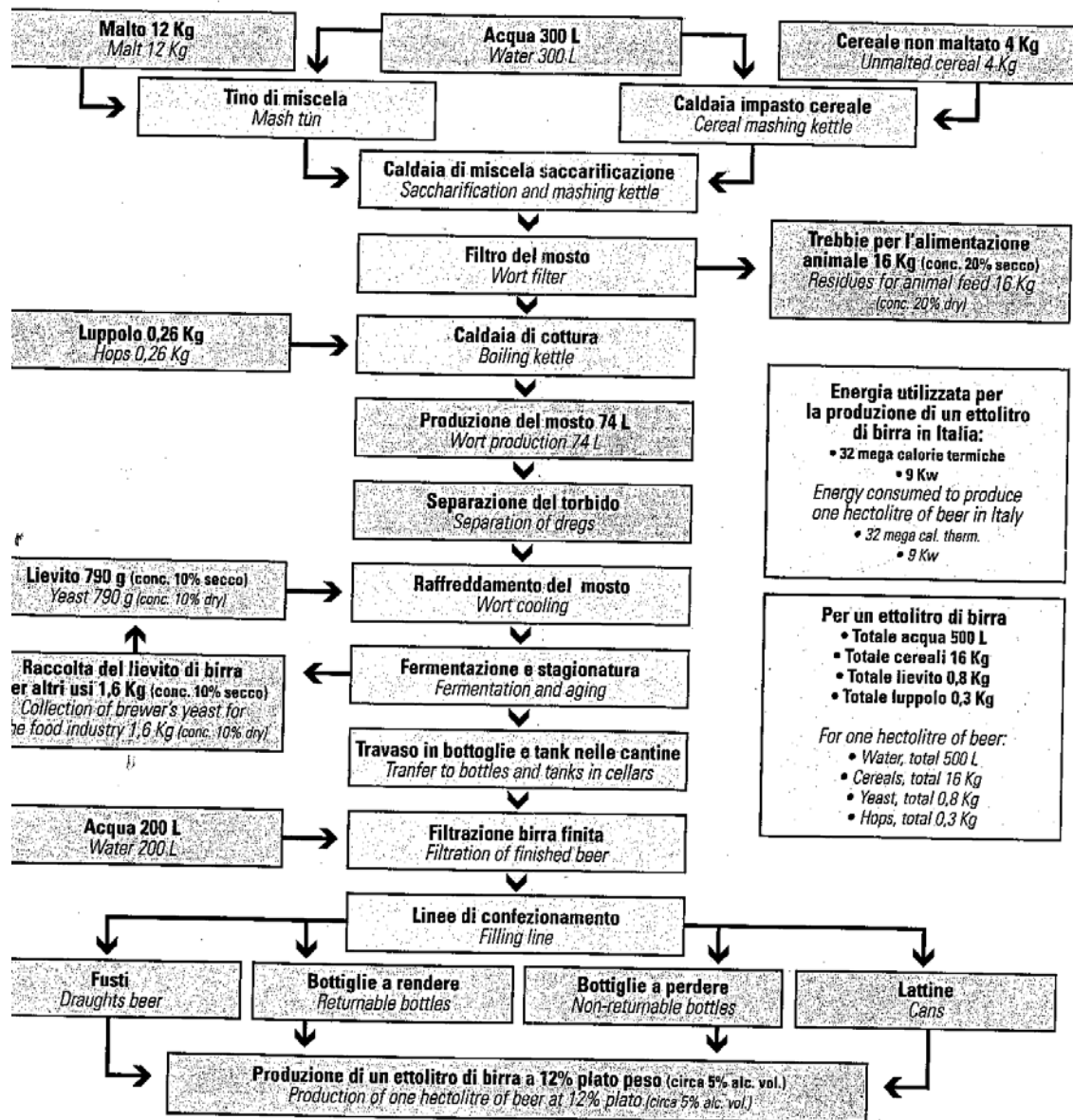
Tipo di birra	Gradi Plato	Grado alcol. volumico
Birra analcolica	> 3 Plato < 8	< 1,2 %
Birra light	> 5 Plato < 10,5	1,2% < 3,5 %
Birra	Plato > 10,5	g.a.v. > 3,5 %
Birra speciale	Plato > 12,5	g.a.v > 3,5-4,0 %
Birra doppio malto	Plato > 14,5	> 4,8 %

- La classificazione delle birre viene fatta in base ai gradi **saccarometrici** contenuti nel mosto espressi in **Gradi Plato** (1 Plato= 1 g zucchero/ 100g di mosto). Sull'etichetta viene, però, indicato il contenuto alcolico in volume. **1 grado alcol = 3 gradi saccarometrici o Gradi Plato.**
- L'art. 2 c 4 stabilisce che:” Quando 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.”

Ingredienti e materie prime

- Acqua
- Cereali
- Lievito
- Luppolo
- I cereali possono essere:
 - maltati quali orzo, frumento, segale, sorgo, triticale, grano saraceno ecc
 - non maltati quali mais, riso, sorgo, orzo, frumento, triticale, miglio, grano saraceno
- Altri prodotti: patate, castagne, frutta ecc
- Aggiunte: saccarosio, sciroppi, estratti di malti coloranti, aromi ecc

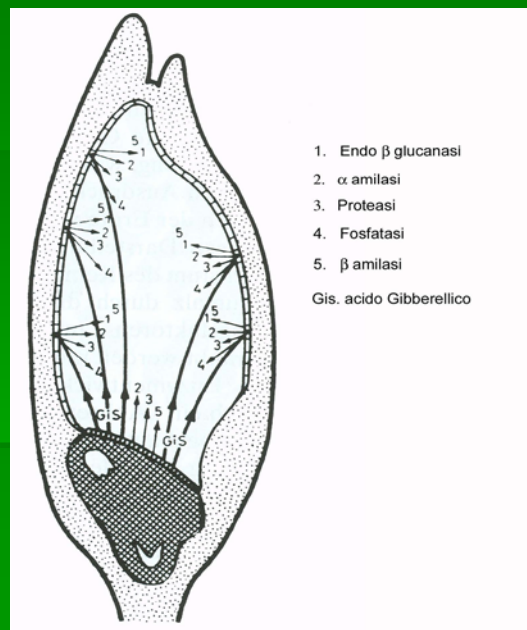
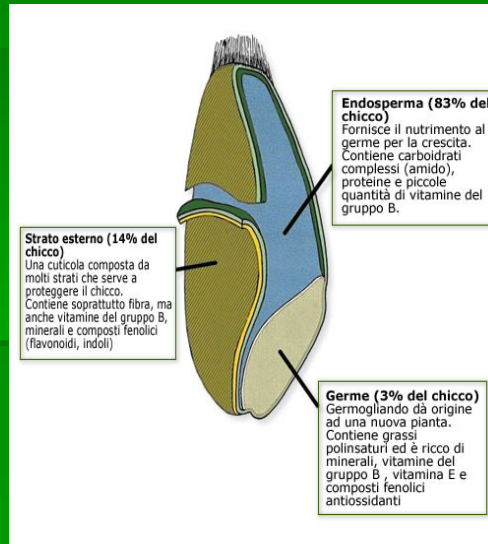
SCHEMA DI FABBRICAZIONE DI UN ETTOLITRO DI BIRRA IN ITALIA



Carta geo-politica



Il malto e la birra



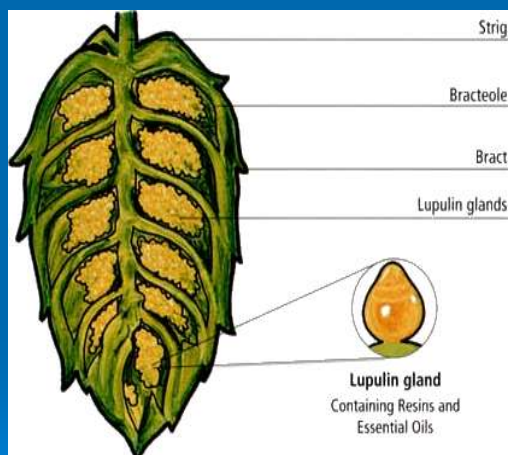


- Malto ripulito dalle radichette (sotto) e radichette (sopra)

Infiorescenza maschile



Infiorescenza femminile





➤ Posa fili laterali



➤ Stadio di sviluppo luppoletto



Quadro generale del comparto.

1.1 Produzione di birra nel Mondo

. La produzione annua mondiale nel 2015 è stata di circa 1.933 milioni di ettolitri, ovvero un valore 5/6 volte superiore rispetto a quello del vino. Il consumo pro-capite mondiale si consolida intorno ai 27,5 litri/anno.

PRODUZIONE MONDIALE DI BIRRA

CONTINENTI	PRODUZIONE BIRRA (m.ni.HL)							
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Europa	585	554	548	550	551	532	527	522
America	543	545	558	565	572	570	567	557
Asia	577	598	631	680	692	715	708	692
Africa	92	99	104	112	125	133	140	142
Oceania	22	22	22	22	22	22	21	20
TOTALE	1.819	1.818	1.863	1929	1.962	1972	1960	1933

(Fonte: elaborazioni Beverfood.com su dati Barth Report)

L'Europa è riuscita a mantenere il primato produttivo e dei consumi fino al 2008. Attualmente si colloca solo al terzo posto dopo il continente Asiatico e Americano anche se i consumi pro-capite si mantengono ai livelli più elevati del mondo

I primi dieci paesi produttori di birra, pur rappresentando poco più di un terzo della popolazione mondiale, assorbono circa i due terzi della produzione globale di birra.

PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI DI BIRRA				
Rank	MERCATI NAZIONALI	PRODUZIONE M.ni litri 2015	QUOTA %	PRINCIPALI COMPETITOR
1	CINA	472	24,4	CRB Snow, Tsingtao, B. Yaning, AB Inbev
2	USA	224	11,6	AB Inbev, Molsom Coors, Constellation (Corona)
3	BRASILE	139	7,2	Ambev (AB Inbev), Shinkariol (Kirin), Petropolis
4	GERMANIA	96	5,0	Radeberger, AB Inbev, Oettinger, Bitburger
5	RUSSIA	78	4,0	Baltika (Carlsberg), Efes & Sabmiller, AB Inbev, Heineken
6	MESSICO	75	3,9	Modelo (AB Inbev), Femsa (Heineken)
7	GIAPPONE	54	2,8	Kirin, Asahi, Suntory, Sapporo
8	VIETNAM	48	2,5	Saigon, APB (Heineken), Hanoi
9	REGNO UNITO	44	2,3	Heineken, Molsom Coors, AB Inbev, Carlsberg, Guinness
10	POLONIA	40	2,1	Pivowarska (SabMiller), Zywiec (Heineken), Okocim (Carls.)
11	SPAGNA	35	1,8	Mahou San Miguel, Heineken, Damm
12	SUD AFRICA	32	1,7	Sabmiller, Brandhouse (Heineken)
13	NIGERIA	27	1,4	Nigerian Br. (Heineken), Guinness
14	OLANDA	24	1,2	Heineken, Bavaria Holland, Grolsch
15	THAILANDIA	24	1,2	Singha, Taibeg Chang
16	FRANCIA	21	1,1	Heineken FR, Kronenbourg (Carlsberg)
17	SUD COREA	21	1,1	Hite, Oriental
18	VENEZUELA	21	1,1	Polar, Ab Inbev
19	INDIA	21	1,0	United Br. (Heineken), Sabmiller
20	REP. Ceca	20	1,0	Pilsen Urquell (Sab), Staropramen, Heineken CZ., Budweiser
Top 20		1.516	Pari al 78% della totale produzione birraria mondiale	
Altri mercati nazionali		417	Pari al 22% della totale produzione birraria mondiale	

FONTE: elaborazioni Beverfood.com Edizioni su dati Barth Report

1.2 Produzione di birra in Europa

NAZIONE	PRODUZIONE BIRRA (000 hl)		CONSUMO PRO CAPITE l/anno 2015	
	2014	2015		
Germania	94.365	95.274	107,0	
Regno Unito	41.956	41.204	68,0	
Polonia	40.001	40.539	97,0	
Spagna	33.600	33.620	47,0	
Paesi Bassi	23.636	23.636	68,0	
Rep. Ceca	19.129	20.076	143,0	
Belgio	18.206	18.207	72,0	
Romania	16.110	14.750	74,0	
Francia	15.491	16.985	30,0	
Italia	13.256	14.015	30,8	
.....				
TOTALE EUROPA	393.128	401.128	71,5	

Report Assobirra 2016

La produzione in Europa (Report Assobirra, 2016) è pari a 401.128.000 hl con un consumo pro-capite annuo di litri 71,5.

1.3 Produzione di birra in Italia

Anno	Produzione (.000 hl)	Import. (.000 hl)	Esportazioni (.000 hl)	Consumi (.000 hl)	Pro capite (l/ anno)
1980	8.569	3.154	217	9.539	16,7
1990	12.153	2.420	201	14.372	25,1
1996	11.117	3.069	428	13.758	24,0
2000	12.575	4.142	428	16.289	28,1
2010	12.814	6.304	1.869	17.249	28,6
2014	13.521	6.203	1.995	17.729	29,2
2015	14.015	6.987	2.286	18.726	30,8
2016	14.515	6.939	2.581	18.873	31,1

Annuario Birritalia 2016/17 Beverfood.com Edizioni su dati Assobirra

Nel 2016 in Italia sono stati prodotti 14.515.000 hl di birra, esportati 2.581.000 hl ed importati 6.939.000 hl per un consumo complessivo pari a 18.873000 hl con un consumo pro-capite di litri 31,1.

Movimento della Birra Artigianale

E' un fenomeno che ha origine negli USA fin dalla metà degli anni '60 quando gli homebrewer statunitensi, con i viaggi in Europa, riscoprono i tradizionali metodi di produzione della birra, i classici stili birrari che hanno affascinato un numero crescente di consumatori.

Questo fenomeno dopo essersi affermato negli Stati Uniti, si è esteso ad altre realtà geografiche, economiche e socioculturali come l'Europa, Sud America ecc.

In Italia la nascita del comparto della produzione della birra artigianale si fa risalire al 1996 prevalentemente nel Nord del Paese anche per l'approvazione del **Decreto Legislativo n° 504 del 26-10-1995** che nella Sezione III- Birra art. 34- punto n°3 stabilisce che:” E' esente da accisa la birra prodotta da un privato e consumata dallo

stesso produttore, dai suoi famigliari e dai suoi ospiti, a condizione che non formi oggetto di alcuna attività di vendita.” Ciò ha consentito lo sviluppo dell’attività di homebrewing propedeutica allo sviluppo di forme di produzione più evolute. Il numero delle unità produttive è aumentato rapidamente: dalle 16 del 1996, 152 del 2006, 326 del 2010, 604 del 2013, 1.000 del 2015, 1241 del 2016 alle 1483 del 2017 con più di 7.760 etichette.

In questo contesto nel 2010 viene emanato il **Decreto del Ministero dell’Economia e delle Finanze n. 212 del 05-08** che ha per titolo:”Individuazione dei beni che possono essere oggetto delle attività agricole connesse di cui all’art.32, comma 2, lettera c) del testo unico delle imposte sui redditi.” (DPR n°917 del 22-12-1986 dove si stabilisce che la produzione di malto(11.06.0) e birra (11.05.0) (classificazione delle attività economiche << Ateco 2007>>) rientrano fra i prodotti agricoli.

Secondo tale decreto, per esser definita “agricola” la produzione della birra deve risultare attività connessa all’esercizio dell’agricoltura, ovvero le materi prime quali malto e luppolo devono essere ricavate prevalentemente (almeno per il 51%) da prodotti ottenuti in azienda.

Questo provvedimento offre la possibilità di indicare in etichetta lo status di birrificio agricolo, ma anche di usufruire di un sistema fiscale agevolato e di avere , potenzialmente, accesso ai finanziamenti destinati dall’Unione Europea allo sviluppo rurale. Pertanto, visto l’andamento di mercato della birra artigianale, alcuni imprenditori agricoli hanno deciso di dedicarsi alla produzione di birra e nel contempo diversi produttori di birra artigianale già attivi hanno deciso di convertirsi in birrifici agricoli per una scelta di filosofia produttiva e di strategia commerciale (birra 100% italiana). Il 06-07-2016 il Senato ha approvato il DDL S1328-B (Disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo, agroalimentare, della pesca e dell’acquacoltura.”) Questo provvedimento è diventato legge n. 154 del 28-07-2016 entrata in vigore il 25-08-2016.

Il testo dell’art. 35 riporta la definizione di “**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 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 e la cui produzione annua non superi i 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di prodotto per conto terzi.>>

All'art. 36 è contenuta la previsione di future risorse che il MIPAAF dovrà destinare a sostegno della Filiera del Luppolo: "Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, compatibilmente con la normativa europea in materia di aiuti di Stato e con le norme specifiche di settore del luppolo e dei suoi derivati. Per le finalità di cui al presente comma, il Ministero delle politiche alimentari e forestali destina quota parte delle risorse iscritte annualmente nello stato di previsione del medesimo Ministero, sulla base dell'autorizzazione di spesa di cui alla legge 23 dicembre 1999, n. 499, al finanziamento di progetti di ricerca e sviluppo per la produzione e per i processi di prima trasformazione del luppolo, per la ricostituzione del patrimonio genetico del luppolo e per l'individuazione di corretti processi di meccanizzazione".

Volumi e valori della birra artigianale

In base alla ricerca condotta nel 2015 da Alltech per conto di Global Craft Brewery Survey risulta che fra i 10 paesi produttori di birra artigianale nel mondo al primo posto si collocano gli USA con 4.000 unità seguita dal Regno Unito con 723, Francia con 654, Italia 600 (con esclusione dei beer firm), Russia con 561, Canada con 483, Svizzera con 396, Germania con 307, Brasile con 207, Giappone con 200 e a notevole distanza la Cina e l'India con 60.

Le birre artigianali sul mercato USA hanno raggiunto, secondo la Brewer Association, nel 2014 una quota dell'11% sul volume prodotto e del 20% in valore.

Dal rapporto di ricerca commissionato da Unionbirrai allo staff di Altis (Alta Scuola Impresa e Società) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano nel 2015 sul segmento della birra artigianale in Italia, emerge che questo comparto fa registrare una crescita significativa dei consumi, dell'export, del numero dei festival e concorsi dedicati, del livello di qualità del prodotto e dell'indotto.

In sintesi:

- cresce il numero dei produttori di birra artigianale; a fine 2017 si è raggiunto quota 1.483 fra le diverse tipologie:
 - micro birrifici n° 765 (producono birra e la vendono a pub, ristoranti, beer-shop, GDO, e-commerce, export ecc.);
 - brew pub n° 233 (produttori con mescita diretta in loco abbinata alla ristorazione);
 - beer firm n°485 (aziende che “prendono in affitto” gli impianti altrui per produrre birre a proprio marchio e con propria ricetta);
- di questi 196 unità hanno cessato la produzione quindi le aziende attive sono 1287 di cui 849 sono birrifici e brew pub;
- crescono le dimensioni delle unità produttive: quasi un birrificio su due dichiara di aver raggiunto la saturazione della capacità produttiva degli impianti e di dover ricorrere a nuovi investimenti. Oltre il 51% delle imprese si avvale di personale con contratto a tempo indeterminato;
- positiva è la ricaduta sul mercato del lavoro italiano con circa 3.000 addetti che salgono a 5.000 con l'indotto, molti dei quali under 35;
 - cresce mediamente il giro di affari con un fatturato che va da 100.000 ad 800.000 euro per il 62,8% dei micro birrifici;
- i volumi di birra prodotti nel 2016 si attestano sui 500 mila hl pari al 3,5% degli hl totali di birra prodotti in Italia con un fatturato presunto di 225 milioni di Euro;

- il prodotto birra artigianale sale di qualità sviluppando caratteristiche sensoriali che creano un insieme di aromi e sapori molto variegato e complesso ed in continua evoluzione;
- alcuni birrifici artigianali stanno dimostrando particolare sensibilità ai temi della sostenibilità ambientale, economica, sociale, etica attraverso una scelta oculata delle / del:
 - materie prime in base alla loro provenienza;
 - processo produttivo; attrezzature, strumenti, locali ecc;
 - gestione dei rifiuti (scarti) lieviti, trebbie, acqua, materiale del packaging;
 - consumi energetici.

Il settore birrario italiano quindi, ha grandi margini di espansione in termini di consumo e produzione, come dimostrato dai piccoli birrifici che con il loro forte aumento negli ultimi anni hanno contribuito a creare occupazione e crescita, nonché lo sviluppo di un prodotto italiano che potrebbe ancora di più diventare un'eccellenza in un settore non strettamente tradizionale. Da questo emerge l'importanza di investire in ricerca in un settore così promettente, nell'ottica di uno sviluppo delle conoscenze, di una continua formazione degli operatori e del miglioramento di un prodotto sempre più legato al territorio.

1.2.2 Produzione del luppolo

La coltivazione di luppolo nel 2015 occupa, a livello mondiale, una superficie di 51.512 ha, con una produzione di 87.415 t di coni di cui 29.050 ha nell'Unione Europea con una produzione di coni di 41.747 t. I principali paesi produttori di luppolo sono, USA, Germania, Repubblica Ceca, Cina, Polonia, Slovenia, Regno Unito e Ucraina.

Il fabbisogno di luppolo in Italia, tenendo conto della produzione di birra che nel 2016 è stata di 14,515 milioni di ettolitri, si aggira su 3672 t/anno quasi interamente importato da altri Stati in particolare dalla Germania, Repubblica Ceca, Slovenia, Belgio, Regno Unito, USA, Nuova Zelanda ecc. La coltivazione di

luppolo in Italia ha ancora un carattere sperimentale-dimostrativo-amatoriale.

La prima anagrafe nazionale sulla coltivazione del luppolo in Italia (ancora in corso) ha messo in evidenza che attualmente la superficie coltivata con caratteristiche professionali non supera i 40 ha ripartiti su 39 luppoleti.

Importazioni di luppolo anno 2015 (tonn.)

	Luppolo in polvere	Estratto di luppolo	Totale
Germania	3.218,187	109,216	3.327,403
Repubblica Ceca	102,910	6,000	108,910
Slovenia	107,990	-	107,990
Belgio/Lussemburgo	48,424	20,672	69,096
Regno Unito	26,650	1,722	28,372
Danimarca	0,005	9,600	9,605
Polonia	0,100	9,198	9,298
Francia	1,504	0,741	2,245
Spagna	0,612	0,166	0,778
Serbia	0,525	-	0,525
TOTALE UE	3.507,749	160,586	3.668,337
Stati Uniti	2,000	1,465	3,465
Corea del Sud	-	-	-
TOTALE	3.509,808	162,053	3.671,861

(Fonte: elaborazione Assobirra su dati ISTAT 2015)

Malto

-Unità produttive di malto sul territorio nazionale

LAZIO Saplo Spa – Pomezia (Roma)

BASILICATA Agro Alimentare Sud Spa- Melfi (Potenza)

MARCHE COBI Consorzio Italiano Produttori dell'orzo e della Birra
(istituito su iniziativa di COPAGRI Marche Confederazione

Produttori Agricoli)

Ecc.

-Produzione italiana di malto (Tonn.) 2015

70.500,0 paria al 37,62 % del malto consumato in Italia

Importazione di malto in Italia (Tonn.) 2015

Torrefatto 2.244,176

Non torrefatto 114.669,851

Totale 116.914,027

pari al 62,38 % del malto consumato
In Italia.

(Annual Report AssoBirra 2016)

Consumi di bevande in Italia 2015

Bevanda	Consumo (milioni di hl)		Consumo pro capite in litri	
	2014	2015	2014	2015
Birra	17,7	18,7	29,2	30,8
Acqua minerale	114,9	116,7	189,0	192,0
Vino	23,1	22,0	38,0	36,2
Spiriti	1,03	1,0	1,7	1,0

CONSUMO DI ALCOL (PRO CAPITE)

Anno 2015 litri 6,3

Movimento della Birra Artigianale

- E' un fenomeno che ha origine negli USA fin dalla metà degli anni '60 quando gli homebrewer statunitensi, con i viaggi in Europa, riscoprono i tradizionali metodi di produzione della birra, i classici stili birrari che hanno affascinato un numero crescente di consumatori.

- In Italia la nascita del Movimento si fa risalire al 1996 prevalentemente al Nord del Paese anche grazie all'approvazione del:

*Decreto Legislativo n° 504 del 26-10-1995 art. 34- punto n.3 che stabiliva , tra l'altro, che fosse esente da accisa la birra prodotta da un privato e destinata esclusivamente al consumo dello stesso produttore , dei suoi familiari e dai suoi ospiti.

. Il numero delle unità produttive è aumentato rapidamente: dalle 16 del 1996, 152 del 2006, 1.000 del 2015, 1451 del 2017 con più di 7.760 etichette.

*D.M. n.212 del 05-08-2010 dove si stabilisce che la produzione di malto e birra rientrano fra i prodotti agricoli. Per essere definita "agricola" la produzione della birra deve risultare attività connessa all'esercizio dell'agricoltura, ovvero le materie prime quali malto e luppolo devono essere ricavate prevalentemente (almeno per il 51%) da prodotti ottenuti in azienda.

* Il 06-07-2016 il Senato ha approvato il DDL S1328-B che è diventato legge n. 154 del 28-07-2016 entrata in vigore il 25-08-2016.

Il testo dell'art. 35 riporta la definizione di "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 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 e la cui produzione annua non superi i 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di prodotto per conto terzi.>>

All'art. 36 è contenuta la previsione di future risorse che il MIPAF dovrà destinare a sostegno della Filiera del Luppolo.

Volumi e valori della birra artigianale

Nel 2015 risulta che fra i 10 paesi produttori di birra artigianale nel mondo al primo posto si collocano gli USA con 4.000 unità seguita dal Regno Unito con 723, Francia con 654, Italia 743 (con

esclusione dei beer firm), Russia con 561, Canada con 483, Svizzera con 396, Germania con 307, Brasile con 207, Giappone con 200 e a notevole distanza la Cina e l'India con 60.

Le birre artigianali sul mercato USA hanno raggiunto, secondo la Brewer Association, nel 2014 una quota dell'11% sul volume prodotto e del 20% in valore.

In Italia, emerge che questo comparto fa registrare una crescita significativa dei consumi, dell'export, del numero dei festival e concorsi dedicati, del livello di qualità del prodotto e dell'indotto.

In sintesi:

-cresce il numero dei produttori di birra artigianale; a fine 2016 si è raggiunto quota 1.241 fra le diverse tipologie:

- micro birrifici n° 660 (producono birra e la vendono a pub, ristoranti, beer-shop, GDO, e-commerce, export ecc.);
- brew pub n° 220 (produttori con mescita diretta in loco abbinata alla ristorazione);
 - beer firm n°361 (aziende che “prendono in affitto” gli impianti altrui per produrre birre a proprio marchio e con propria ricetta).

Di queste 167 unità hanno cessato la produzione quindi le aziende attive sono 1074 di cui 743 birrifici e brew pub.

- i volumi di birra prodotti si attestano sui 500 mila hl pari al 3,5% degli hl totali di birra prodotti in Italia;
- il prodotto birra artigianale sale di qualità sviluppando caratteristiche sensoriali che creano un insieme di aromi e sapori molto variegato e complesso ed in continua evoluzione;
- alcuni birrifici artigianali stanno dimostrando particolare sensibilità ai temi della sostenibilità ambientale, economica, sociale, etica attraverso una scelta oculata delle / del:
 - materie prime in base alla loro provenienza;
 - processo produttivo; attrezzature, strumenti, locali ecc;
 - gestione dei rifiuti (scarti) lieviti, trebbie, acqua, materiale del packaging;
 - consumi energetici.

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER
100 g DI PRODOTTO (Birra chiara con il 4,5 % di alcol et. Vol.)

(INRAN- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

Categoria : bevande alcoliche

Cod. alimento : 404010

Acqua	(g)	93,5
Proteine	(g)	0,2
Carboidrati	(g)	3,5
Alcol	(g)	2,8 il grado alcolico si ottiene dividendo i grammi di alcol per 0,794
Energia	(K cal)	34
Energia	(Kj)	140
Sodio Na	(mg)	10
Potassio K	(mg)	35
Calcio Ca	(mg)	1
Magnesio Mg	(mg)	50
Vit. B1 tiamina		tracce
Vit. B2 riboflavina	(mg)	0,03
Vit. B3 niacina, PP	(mg)	0,9
Vit. B9 folati	(mg)	0,0004
Vit. B6 piridossina	(mg)	0,0010
Vit. C	(mg)	1,0

ASPETTI NUTRIZIONALI

Ripartizione percentuale dell'energia

Proteine	2 %
Lipidi	0 %
Carboidrati	59 %
Alcol	39 %

100

Valore energetico dei principi nutritivi e coefficienti di conversione

	Kcal/g	Kj/g	Kj /K cal
Carboidrati	4	17	4,25
Polialcoli	2,4	10	4,16
Proteine	4	17	4,25
Grassi	9	37	4,11
Alcol (etanolo)	7	13	4,33
Ac. organici	3	13	4,33
Fibre alimentari	2	8	4

Da etichettatura nutrizionale

CONTENUTO CALORICO BEVANDE (100 cc)

BIRRA.....	35
VINO ROSSO DA PASTO.....	84
SPREMUTA FRESCA di ARANCIA.....	33
SPREMUTA FRESCA di POMPELMO.....	30
SUCCO di ALBICOCCA.....	47
SUCCO di ANANAS.....	56
SUCCO di ARANCIA e POMPELMO.....	43
SUCCO DI ARANCIA.....	36
SUCCO DI FRUTTA.....	56
SUCCO di LIMONE.....	21
SUCCO DI MANDARINO.....	50
SUCCO di MELA.....	38
SUCCO di MELACRANA.....	44
SUCCO di PERA.....	60
SUCCO DI POMPELMO.....	46
SUCCO di UVA.....	46
SUCCO TROPICALE.....	47

BEVANDE ALCOLICHE

BEVANDE(100 cc)	ALCOOL(gr)	CALORIE
BIRRA CHIARA	5	35
VINO da pasto	12	84
WHISKY	34	238
APERITIVI a base di vino	17	119
BRANDY	32	224
GRAPPA	34	238
LIQUORI da dessert	28	196
MARSALA ALL'UOVO	15	105
VERMOUTH	13	91
VERMOUTH SECCO	15	105
AMARI a bassa gradazione	19	133
AMARI ad alta gradazione	33	231
CHAMPAGNE	10	70
COGNAC	30	210
PORTO	16	112
RHUM	32	224
VODKA	32	224

Secondo l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per CONSUMO MODERATO si intende un consumo giornaliero , da parte di chi gode di buona salute non è in soprappeso e non faccia uso di farmaci, di:

- non più di 2-3 Unità Alcoliche (U.A.) per l'uomo;
- non più di 1-2 Unità Alcoliche (U.A.) per la donna;
- le donne in gravidanza dovrebbero astenersi completamente dal consumo di alcolici, o comunque limitarsi ad 1 o 2 U.A. la settimana.
- Nell'infanzia e nella adolescenza occorre evitare del tutto l'uso di bevande alcoliche.

DEFINIZIONE DI UNITA' ALCOLICA

Una Unità Alcolica (U.A.) corrisponde a 12 g di etanolo
L'equivalente calorico di un grammo di alcol è pari a 7 Kcal.

Descrittori birra 1

Aspetto visivo spuma

Altezza	assente, scarsa (< 1 cm), presente (1-2 cm), abbondante (> 2 cm)
Colore	bianca, rosa, crema, cappuccino
Persistenza	breve (< 5 secondi), media (5-10 secondi), lunga (> 10 secondi)

Aspetto visivo birra

Colore	giallo paglierino chiaro (4 EBC), giallo paglierino (6 EBC), dorato chiaro (8 EBC), dorato intenso (12 EBC) ambrato chiaro (18 EBC), ambrato medio (24 EBC), ambrato intenso (30 EBC), ambrato tendente al bruno (36 EBC), bruno (40 EBC), bruno rossastro (48 EBC), bruno intenso (60 EBC), nero (80+ EBC)
Limpidezza	torbida, velata, trasparente, brillante



Descrittori birra 2

Odore - Aroma

I livello	II livello	III livello
Fiorale	Fiorale	Rosa, viola, geranio, fiori di acacia, fiori di arancio, biancospino
Speziato	Speziato	Cannella, chiodi di garofano, pepe, liquirizia, anice, noce moscata, senape
Fruttato	Agrumi	Pompelmo, limone, arancia, mandarino, cedro
	Bacche	More, lamponi, fragole, ribes, mirtillo
	Drupe	Ciliegia, albicocca, pesca, prugna
	Pomacee	Pera, mela
	Uva	Moscato, fragola
	Frutta esotica	Ananas, melone, banana
	Frutta essiccata/cotta	Fico, prugna, uva sultanina, mela, pera
Caramellizzato	Caramellizzato	Caramello, cioccolato, caffè, melassa, miele
	Tostato/affumicato	Fumè, pane tostato
Frutta secca	Frutta secca	Mandorla, noce, nocciola, arachide, castagna
Vegetale	Erbaceo fresco	Raspo, trito d'erba, peperone
	Cotto, conservato	Olive, carciofi, asparagi, fagiolini
	Secco	Fieno, paglia, tabacco, the
	Aromatico	Basilico, salvia, rosmarino, foglia di fico, aglio, alloro, anice, finocchio, menta
Boisé	Fenolico	Fenoli, vaniglia, funghi secchi, incenso, muschio, sottobosco, tartufo, catrame, gomma, fumo/affumicato, idrocarburi
	Resinoso	Pino, cedro, eucalipto, quercia, sughero
Caseari	Caseari	Latte, burro, formaggio, yogurt
Di fermentazione/di ossidazione	Di fermentazione/di ossidazione	Aceto, acetone, alcol, etere, lievito, marsala, mosto cotto
Animali	Animali	Cera d'api, cuoio, pelliccia, pipì di gatto
Difetti	Difetti	Zolfo, carta/cartone, idrogeno solforato/uova marce, legno marcio, muffa, naftalina, polvere, metallico, tappo, bromo fenolo, acetaldeide, DMS



SCALA dei COLORI - EBC



<u>SRM /</u> Lovibond	Stile di birra	Colore	EBC
2	Pale lager, Witbier, Berlin Weisse		4
3	Maibock, Blonde Ale, Pilsner tedesca		6
4	Weissbier, Pilsner Urquell		8
6	American Pale Ale, Indian Pale Ale		12
8	Weissbier , Saison		16
10	English Bitter		20
13	Biere de Garde , Double IPA		26
17	Lager scura, Marzen, Amber Ale		33
20	Brown Ale , Bock , Dunkel , Dunkel Weizen		39
24	Irish Dry Stout , Doppelbock , Porter		47
29	Stout		57
35	Foreign Stout , Baltic Porter		69
40+	Imperial Stout		79

Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga



Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga



Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga

