

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Birra

Categories : [Anno 2013](#), [N. 171 - luglio 2013](#)

di Donato Ferrucci, Claudia Giovannelli

E' la volta di un prodotto abbastanza in auge al momento: la birra. Denominata, si perdoni il termine, "agricola", il prodotto è oggetto di interesse da parte delle aziende in quanto incluso nell'elenco dei beni afferenti alle attività connesse, come definite dall'art. 2135 del Codice Civile e trattate all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi. L'elenco appena citato, è stato oggetto di recente revisione con Decreto Min. Economia e Finanze del 5/08/2010, mediante il quale è stata inserita l'attività di produzione della birra. In pratica il prodotto Birra rientra a pieno titolo tra i beni connessi all'attività agricola e la cui produzione mantiene l'impresa in una fiscalità agevolata tipica del sistema rurale, con imposte di entità correlata ai redditi agrari (risultante dalle pozioni catastali), e non definite da un reddito d'impresa determinato per via analitica. Nella realizzazione del prodotto vanno però mantenuti alcuni requisiti basilari affinché il bene rientri nel regime produttivo, e fiscale, di tipo agricolo: prevalenza e attinenza (1). Nel caso della birra avremo delle norme di tipo orizzontale (valide per i prodotti alimentari in via generale) e verticale (specifiche per la categoria).

Descrizione:

Si realizza quindi della birra con una quota prevalente di frumento tenero oppure orzo, fornito dall'azienda. Per la produzione ci si avvale di un laboratorio esterno. Le tipologie considerate sono due: prodotto standard e prodotto biologico. Si rende quindi necessario:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare il deposito del prodotto confezionato, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
- E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari per la fase svolta dall'azienda.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
- Presentazione di "Segnalazione certificata di inizio attività" presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie.
- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso).
- Formulazione legale di una etichetta da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

Scheda prodotto Biologico	
Nome di Fantasia	Il centurione
Marchio	Az. Agr. Guy di New Castle
Denominazione	Birra chiara
Ingredienti	Ingredienti: acqua, frumento tenero, malto d'orzo, zucchero di canna, luppolo, lievito.
Origine dei prodotti	Aziendale per il frumento tenero
Sito di produzione	Struttura estema
Riferimenti normativi generali	Dlgs n. 109/1992 - Reg. (CE) 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.M. 153/2001 - Reg. (CE) 834/07 e 889/08

Birra Chiara⁽¹⁾ *Biologica*⁽¹¹⁾

IL CENTURIONE⁽⁵⁾

Ingredienti: acqua, frumento tenero*, malto d'orzo*, zucchero di canna*, luppolo*, lievito⁽²⁾
* ingredienti biologici⁽¹¹⁾

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce e fonti di calore⁽⁸⁾

da consumarsi preferibilmente entro la fine di:
mm/aaaa⁽⁴⁾

LOGO⁽¹³⁾

Prodotto e imbottigliato per l'Az. Agr. Guy di New Castle presso lo stabilimento sito in Loc. Il Boschetto (VT)⁽⁵⁾ e⁽⁶⁾

Non disperdere nell'ambiente⁽¹⁰⁾

Organismo di Controllo Autorizzato dal MiPAAF
IT BIO XXX
Operatore Controllato n
XXXXXXX
(14)

33 cl e⁽³⁾
Alc. 5 %⁽¹⁵⁾

L. 125/XXXX⁽⁷⁾

Rifermentata in bottiglia non pastorizzata, non filtrata⁽⁹⁾

(12)
IT BIO XXX
Agricoltura UE/non UE




- (1) denominazione del prodotto;
- (2) elenco degli ingredienti. L'elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) quantità in volume;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Comunicazione tipologia del prodotto e caratteristiche;
- (10) Indicazione ecologica;
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo (Art. 58 Reg. 889/08, come da ultimo modificato dal Reg. (CE) 271/2010). In questo caso le materie sono sia di origine comunitaria che extra CE (Zucchero di canna);
- (13) Logo dell'Organismo di controllo (facoltativo);
- (14) Riferimenti all'Organismo di controllo, al codice operatore;
- (15) Titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume)

Scheda prodotto convenzionale	
Nome di Fantasia	La doppietta
Marchio	Az. Agr. Guy di New Castle
Denominazione	Birra doppio malto rossa
Ingredienti	Ingredienti: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito.
Origine dei prodotti	Aziendale per l'orzo
Sito di produzione	Struttura estema
Riferimenti normativi generali	Dlgs n. 109/1992 - Reg. (CE) 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.M. 153/2001 - Regg. (CE) 834/07 e 889/08

Birra Doppio Malto Rosso (1)

LA DOPPIETTA (5)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito (2)

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce e fonti di calore (8)

da consumarsi preferibilmente entro la fine di:
mm/aaaa (4)



33 cl e (3)

Alc. 6,3 % (11)

L. 125/XXXX (7)

Rifermentata in bottiglia non pastorizzata, non filtrata (9)

Prodotto e imbottigliato per l'Az. Agr. Guy di New Castle presso lo stabilimento sito in Loc. Il Boschetto (VT) (5) e (6)

Non disperdere nell'ambiente (10)

- (1) denominazione del prodotto;
- (2) elenco degli ingredienti. L'elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) quantità in volume;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Comunicazione tipologia del prodotto e caratteristiche;
- (10) Indicazione ecologica;
- (11) Titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume)

Nota. (1) la fiscalità delle attività connesse sarà a breve oggetto di un articolo specifico in corso di elaborazione.

Claudia Giovannelli, laureata in "Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti di Origine Animale" presso l'Università di Medicina Veterinaria di Bari. Laureanda in "Scienze Agrarie ed Ambientali" presso la Facoltà di Agraria di Viterbo. E-mail: claudia-giovannelli@libero.it

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it



Tecnologia della Birra fatta in casa - Manuale pratico

Lager Super, Gold Ale, Red Ale

Nilla Turri - Mulino Don Chisciotte

Il manuale pratico per fare la birra in casa, semplice ed essenziale ma di efficacia straordinaria...

[Acquista online >>>](#)