

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 3203

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**PAGANI, BERSANI, MONTRONI, OLIVERIO,  
BARUFFI, GIANLUCA PINI**

Disposizioni in materia di produzione della birra  
artigianale e della birra agricola artigianale

*Presentata il 30 giugno 2015*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Per il mercato italiano la birra artigianale è un prodotto recente, ma questa produzione ha riscosso successo e già acquisito una sua identità molto forte, legato ad una tradizione che si perde in tempi lontani.

L'origine della birra è molto antica. Una tavoletta di terracotta sumera, risalente al 6000 avanti Cristo, è la prima testimonianza documentata della produzione della birra: pare che ne producessero già dodici varietà differenti. In Egitto, nel IV millennio avanti Cristo, essa, oltre ad avere una valenza religiosa, era una bevanda molto diffusa. I romani, pur ritenendola una bevanda piacevole e particolarmente apprezzata dai popoli del nord, le preferivano il vino. In Italia la birra cominciò ad essere apprezzata, in-

vece, con l'arrivo delle popolazioni barbariche dal nord, alla caduta dell'Impero romano, e per tutto il medioevo, fino all'inizio dell'era moderna, la birra veniva prodotta anche nel territorio italiano, ovviamente con metodi artigianali, per il raro consumo di pochi estimatori. Un ruolo fondamentale fu svolto, nel medioevo, dai monaci che non solo migliorarono la qualità della bevanda ma affinarono le tecniche di lavorazione ottenendo anche una più duratura serbevolezza. Si trattava quindi di produzioni discontinue, legate a fattori strettamente temporanei e locali, ma si narra che già San Benedetto, tra il 530 e il 546, durante la costruzione dell'abbazia di Montecassino, abbia bevuto la birra lì prodotta. Pare quindi che la prima birra di abbazia

sia nata proprio in Italia. In seguito, nel 613, il monaco irlandese San Colombano fondò l'abbazia di Bobbio nel piacentino, dove si produceva artigianalmente la birra. Nel 770, nell'abbazia di Gorze in Mosella, il mastro birraio operava per i suoi silenziosi fratelli. I monaci perfezionarono in modo significativo i metodi di brassaggio (processo produttivo della birra) e divennero, fino al XII secolo, gli esclusivi detentori delle conoscenze e delle tecniche. La birra artigianale è dunque un prodotto che in Italia ha una lunga tradizione, che in gran parte è andata perduta per ragione storiche.

La birra si diffuse poi in tutta Europa e divenne la bevanda del nord per eccellenza. In epoca più recente, con l'invenzione della macchina a vapore, con la diffusione dei mezzi di trasporto e con l'uso dei primi impianti di refrigerazione, la produzione della birra, fino ad allora commercializzata in ambito domestico, si trasformò in attività industriale. La produzione e il consumo crebbero vistosamente fino alla fine del XIX secolo per poi assestarsi nel secondo dopoguerra. Nell'ottocento, infatti, quasi tutte le fabbriche di birra erano legate a imprenditori austro-tedeschi stabilitisi in Italia, a cui si affiancarono in seguito imprenditori italiani. Il costante aumento del consumo fece sì che nel 1927, in piena epoca fascista, fu approvata la legge Marescalchi che, oltre alle accise, introdusse l'obbligo di utilizzare almeno il 15 per cento di riso e di mais, per incrementare l'utilizzo di questi cereali, producendo un significativo peggioramento della qualità della birra. La conseguenza di queste misure fu un crollo della produzione: da oltre 1.500.000 ettolitri nel 1925 a meno di 700.000 ettolitri nel 1930. Solo verso il 1950 vi fu una lenta ripresa del consumo e quindi anche della produzione industriale della birra, nel nostro Paese. Nel corso degli anni sessanta e settanta, parallelamente allo sviluppo dei canali della distribuzione alimentare, si diffuse nel pubblico l'abitudine di bere birra, ma solo negli anni più recenti la birra prodotta artigianalmente, dai piccoli

birrifici, comincia a trovare un suo spazio nel mercato.

Ora quello che era considerato un prodotto di nicchia si sta affermando sia nel mercato interno che nei mercati esteri, con un incremento di vendite significativo e costante.

Fino a dieci anni fa era inimmaginabile che la birra artigianale italiana potesse essere esportata in Paesi come il Belgio, l'Inghilterra e addirittura la Germania. Oggi sono registrati più di 800 microbirrifici e la birra « *made in Italy* », nata dalla passione di molti giovani italiani, ha ottenuto numerosi riconoscimenti e premi internazionali. Inoltre un aspetto importante di questo fenomeno è l'età anagrafica dei nuovi imprenditori, quasi tutti nati negli anni settanta od ottanta: dunque si tratta di un prodotto giovane, nato dalle idee dei giovani.

Da tempo le politiche agricole europee sostengono l'innovazione delle aziende; questa è dunque una buona opportunità per andare in questa direzione e per sostenere l'iniziativa di giovani imprenditori. In taluni casi infatti, questi giovani produttori di birra realizzano il loro prodotto utilizzando materie prime provenienti dalle loro stesse aziende agricole, coltivando anche l'orzo che è alla base della produzione e, a volte, anche il luppolo, coltura ancora non tutelata dalla normativa italiana. Ciò fa chiaramente capire l'importanza assegnata alla qualità della materia utilizzata ed alla filiera, che questi produttori seguono passo a passo.

Gradualmente sono aumentati gli investimenti nel settore, l'interesse è cresciuto e il mercato ha cominciato a richiedere in modo crescente birra artigianale di qualità. La mancanza di regole a tutela del prodotto, però, fa sì che si trovino sul mercato i prodotti più diversi, non sempre di qualità adeguata. Queste ricchezza e diversificazione dell'offerta rendono più difficile difendere e promuovere l'eccellenza. Per il consumatore meno esperto diventa più difficile distinguere i prodotti di qualità altissima, nati dalla passione di giovani imprenditori, dal prodotto più scadente, o dal prodotto industriale che per

ragioni di *marketing* scrive sull'etichetta « birra artigianale ».

Destò scalpore una sentenza che obbligava un noto minibirrifico artigianale a togliere dall'etichetta dei suoi prodotti la dicitura « birra artigianale » e, nonostante il senso comune possa far pensare in modo differente, ai sensi di legge la sentenza è certamente corretta. Infatti se non vi è una definizione normativa che lo definisce in modo preciso il prodotto (cioè la birra) è cosa diversa dalla modalità di produzione, per la quale si può invece operare una distinzione legislativa tra produttore industriale e produttore artigianale (ovvero impresa artigianale).

La legislazione italiana, nella legge quadro per l'artigianato 8 agosto 1985, n. 443, definisce impresa artigiana, l'impresa esercitata dall'imprenditore artigiano (colui che la conduce personalmente e professionalmente in qualità di titolare) e che produce bene o prestazione di servizi entro certi limiti dimensionali. Le imprese che non lavorano in serie devono avere un massimo di 18 dipendenti compresi gli apprendisti in numero non superiore a 9; il numero massimo dei dipendenti può essere elevato fino a 22 a condizione che le unità aggiuntive siano apprendisti. L'impresa che lavora in serie, purché con lavorazione non del tutto automatizzata, può avere un massimo di 9 dipendenti compresi gli apprendisti in numero non superiore a 5; il numero massimo dei dipendenti può essere elevato fino a 12 a condizione che le unità aggiuntive siano apprendisti.

Dunque il fatto che un'azienda artigiana produca birra non comporta automaticamente che il prodotto sia birra artigianale. Per contro la grande industria non produce birra artigianale perché i processi produttivi e di conservazione del prodotto industriale (microfiltrato e pastorizzato) non sono compatibili con le caratteristiche specifiche e organolettiche del prodotto artigianale che si vuole tutelare e che si va affermando nel mercato e non solo in ragione della dimensione aziendale.

In Italia, infatti, la legge che disciplina la produzione e il commercio della birra

risale al 1962 ed è la legge 16 agosto 1962, n. 1354. Essa prevede, per quanto riguarda la denominazione di vendita la birra, una classificazione in 5 tipologie in riferimento ai gradi Plato. Per grado Plato, a norma dell'articolo 35 del testo unico di cui al decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504, si intende la quantità in grammi di estratto secco contenuto in 100 grammi del mosto da cui la birra è derivata. La gradazione ha una diretta, ma non lineare, relazione con la gradazione alcolica. L'articolo 2 della legge 1354 del 1962, come da ultimo modificato nel 1998, recita: « 1. La denominazione "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 per cento.

2. La denominazione "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 per cento e non superiore a 3,5 per cento.

3. La denominazione "birra" è riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5 per cento; 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. ».

Lo stesso articolo, al comma 4, recita anche: « 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 ».

Questo tipo di strumento, che prevede una tassazione crescente man mano che i gradi Plato e quindi quelli alcolici aumentano, non offre al consumatore nessuna tutela reale circa la qualità del prodotto in bottiglia, eppure esso è l'unico riferimento esistente cui un produttore ha l'obbligo di sottostare.

In assenza di questo sforzo e in balia dell'obsoleta legge n. 1354 del 1962, il consumatore non è per nulla tutelato, troverà sugli scaffali birre artigianali di

dubbia fattura, magari prodotte per conto terzi da mega-imprese della grande distribuzione, con un grosso rischio: quello che la parola artigianale si svuoti di significato e che il lavoro fatto fino ad ora dai veri artigiani della birra venga disperso e spazzato via da qualche sciacallo del mercato che ha « fiutato l'affare ».

Per valorizzare e tutelare il prodotto di qualità e con esso il merito e la forte personalità delle aziende che lo producono, è necessaria una definizione normativa che permetta di distinguere il prodotto che può fregiarsi del titolo di « birra artigianale italiana » dalle birre di produzione industriale, dai tratti meno caratteristici, e talvolta perfino dai prodotti di qualità scadente, che in assenza di una normativa specifica si presentano sul mercato come birre artigianali, senza esserlo.

Il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 5 agosto 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 212 del 10 settembre 2010, ha previsto la definizione di agribirra (anche birra agricola o birra rurale), una tipologia di birra prodotta all'interno di un'azienda agricola, necessariamente con l'impiego di una percentuale almeno pari al 60 per cento di orzo o di altri cereali prodotto da coltivazione propria da cui ottenere il malto per almeno il 60 per cento del fabbisogno. La maltazione deve avvenire direttamente in azienda o presso una cooperativa di cui si è soci. Tale normativa prevede anche una serie di altri obblighi minori e di incentivi (in particolare di tipo fiscale).

Questa nuova definizione, certamente utile e importante, non è però adeguata per riconoscere e tutelare la specificità dei birrifici artigianali che non sono integrati nelle aziende agricole e che sono la maggior parte. Da qui la necessità di una

definizione normativa specifica che individui chiaramente le caratteristiche che devono distinguere la birra artigianale italiana e che la qualificano. Queste sono, in particolare, l'assenza del processo di pastorizzazione (necessaria o per la conservazione del prodotto industriale) e quindi il gusto particolare del lievito contenuto nella birra e, soprattutto, la provenienza e la qualità delle materie prime. Riteniamo che la base di un prodotto che voglia definirsi « *made in Italy* » debba essere la materia prima di provenienza italiana.

È vero che ci sono anche piccoli birrifici che lavorano in modo diverso, cioè pastorizzano o filtrano molto, tuttavia si deve rilevare che le birre ottenute con queste tecniche non presentano quelle peculiarità che denotano e distinguono negli aspetti organolettici il prodotto più caratteristico dell'innovazione artigianale italiana, che ha conquistato il mercato negli ultimi anni.

Una tutela legislativa si rende dunque necessaria proprio per tutelare gli imprenditori e anche i consumatori, che devono poter distinguere chiaramente la vera birra artigianale italiana dalle birre con caratteristiche e proprietà diverse, nonché per consentire ai piccoli birrifici, con l'applicazione di specifiche agevolazioni fiscali, di mantenere una totale autonomia sulle caratteristiche del prodotto e sulle modalità di produzione.

La presente proposta di legge reca quindi la definizione di birra artigianale italiana (BAII) e di birra agricola artigianale italiana, prevedendo l'istituzione di un comitato per la tutela della produzione della BAI e della BAII nonché l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Finalità).*

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione della birra artigianale italiana (BAI) e della birra agricola artigianale italiana (BAAI), promuovendone la diffusione a livello di micro e di macro produzione al fine di tutelare i produttori e i consumatori di tali prodotti.

2. La presente legge garantisce, altresì, la tutela della genuinità e della qualità della BAI e della BAAI in quanto bevande prodotte in modo artigianale nel territorio italiano.

## ART. 2.

*(Definizioni delle caratteristiche della BAI e della BAAI).*

1. Per BAI si intende una bevanda che non ha subito alcun processo di pastorizzazione prodotto. Il filtraggio non deve essere inferiore a 10 *micron* e non deve contenere conservanti né additivi chimici. È fatto obbligo di indicare nell'etichetta il luogo di produzione della birra e dei materiali utilizzati per la sua produzione. La società produttrice di BAI non deve essere inoltre di proprietà di grandi industrie per quote superiori al 25 per cento del capitale.

2. Per BAAI si intende una bevanda avente le medesime caratteristiche della BAI, le cui materie prime, per almeno il 65 per cento, provengono da attività agricola dell'azienda produttrice e le cui diverse fasi di produzione sono realizzate all'interno della stessa azienda.

## ART. 3.

*(Comitato per la tutela della produzione della BAI e della BAII).*

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali è istituito il Comitato per la tutela della produzione della BAI e della BAII, la cui composizione e i cui compiti sono stabiliti con il medesimo decreto.

## ART. 4.

*(Disciplinari di produzione).*

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sono approvati i disciplinari di produzione della BAI e della BAII, che recano, in particolare, l'elenco delle materie prime utilizzabili e le procedure ammesse per la produzione.

PAGINA BIANCA



\*17PDL0060480\*