



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore birra

DECRETO N. 21152 DD. 26.10.2018

CONTENUTI

- » I. Preambolo
 - » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - » III. Modalità di impiego
 - » IV. Controlli
 - » V. Sanzioni
 - » VI. Disposizioni generali
 - » VII. Sintesi delle prescrizioni
- Prodotto: Birra



I. Preambolo

Il marchio di qualità "Südtirol" o "Alto Adige" si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità, i criteri e i servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campo di applicazione

Il "marchio di qualità con indicazione di origine" può essere impiegato esclusivamente per birre e stili di birra menzionati nel presente regolamento che devono soddisfare, oltre alle generali norme di legge, anche le disposizioni in materia di qualità, produzione e origine nonché le prescrizioni relative al procedimento e all'utilizzo del marchio.

L'utilizzatore del marchio è tenuto a elaborare un protocollo di ammostatura con indicazione delle materie prime impiegate e della quantità prodotta.

2. Disposizioni relative alla qualità

Devono essere rispettate le disposizioni vigenti in materia in Italia. Inoltre, devono essere soddisfatti i rigorosi requisiti in materia di qualità indicati nello schema dei requisiti e definiti in base ai criteri specifici di qualità e di controllo dei vari tipi di birra recanti il "marchio di qualità con indicazione d'origine". Dalle verifiche i prodotti devono risultare conformi agli standard richiesti.

2.1. Materie prime

2.1.1. Materie prime con provenienza dalla provincia o dalla regione specificata nel marchio di qualità

- I cereali da birra utilizzati devono soddisfare almeno gli standard relativi alla coltivazione integrata, della provincia o regione indicata nel marchio di qualità. Inoltre non è ammesso l'utilizzo di fitosanitari sintetici e fertilizzanti minerali nell'ambito della coltivazione dei cereali.
- In più vengono definiti i seguenti standard di qualità per l'orzo:
 - tenore d'acqua < 14,5, %
 - scarto < 3% (per cereali prepuliti al minimo una volta)
 - Calibro della granella min. 2,5-2,2 mm con due setacci, dove la quota della prima tipologia deve ammontare a min. > 75 % con una granella > 2,5 mm
- La produzione di malto deve essere priva di aggiunta di acido gibberellico.
- Requisiti minimi relativi al malto d'orzo:
 - tenore d'acqua < 5,0 %
 - scarto < 2,5 %
- Non sono ammessi estratti di malto o lievito.
- Acqua (assolutamente potabile)
- Altri ingredienti:

miele, spezie, erbe aromatiche, verdure, frutti, fiori, cereali grezzi, lattobacilli possono essere utilizzati ad esempio per birre stagionali o altre birre con il marchio di qualità. Qualora disponibili vanno utilizzate materie prime con il marchio di qualità.

- Non sono permessi gli additivi alimentari di cui al Decreto del Ministro della sanità del 27 febbraio 1996, n. 209.

2.1.2 Materie prime con provenienza da altri paesi o altre regioni da quelli specificati nel marchio di qualità

Le tipologie specifiche di luppolo e derivati di luppolo nonché tipi di lievito specifico utilizzati per la produzione di birra con il "marchio di qualità con indicazione d'origine" possono provenire anche da altri paesi o altre regioni poiché sono presenti in quantità limitate.

Non è consentito l'uso di tipi di luppolo diversi da luppolo naturale in coni e pannelli di luppolo.

2.1.3 Lavorazione

Non sono consentiti la pastorizzazione e il filtraggio della birra. Eventuali eccezioni per quanto riguarda il filtraggio meccanico parziale e i relativi metodi di filtraggio delle birre devono essere autorizzate da parte della Commissione tecnica e devono essere motivate.

La stabilizzazione artificiale della birra non è consentita.

3. Disposizioni relative all'origine

Le birre con il "marchio di qualità con indicazione d'origine" devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotte, lavorate e confezionate soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesse sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o paesi.

La totalità dei cereali da birra utilizzati per la produzione delle birre contrassegnate dal "marchio di qualità con indicazione di origine" devono provenire da coltivazioni situate nella provincia o regione specificata sul marchio medesimo.

Il maltaggio e il confezionamento dei cereali ed i relativi processi di produzione sono permessi anche al di fuori della provincia o regione specificata sul marchio.

Le tipologie specifiche di luppolo e derivati di luppolo nonché tipi di lievito specifico utilizzati per la produzione di birra con il "marchio di qualità con indicazione d'origine" possono provenire anche da altri paesi o altre regioni poiché sono presenti in quantità limitate.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri UE in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio "Biologico" oppure "Gallo rosso") devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.

1. Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente, in accordo con l'organismo di controllo.
2. Il marchio di qualità deve avere dimensioni pari almeno all'80 % della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nei colori prescritti. La

larghezza minima obbligatoria del marchio di qualità è di 16 mm. Eventuali eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).

3. Il marchio di qualità con indicazione di origine può essere utilizzato anche per birre che non vengono imbottigliate o confezionate in modo tradizionale, ad esempio quelle che provengono direttamente dall'impianto di produzione (taniche). In questo caso il marchio di qualità con indicazione di origine va indicato sullo spillatore.

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotto da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie. L'organo di controllo deve essere in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga dei locali adatti nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione delle birre nella qualità richiesta.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo sull'origine e sulla qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore della Ripartizione provinciale competente.

6. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

V. Sanzioni

1. In caso di utilizzo improprio o indebito del “marchio di qualità con indicazione d’origine” ovvero di inosservanza delle disposizioni del presente regolamento o del contratto sull’utilizzazione del marchio si applica l’articolo 13 della Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell’esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L’utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all’uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l’intero importo per la pubblicità riferito a quell’anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l’eventuale appartenenza dell’utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

VI. Condizioni generali

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della Legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Disposizioni - Panoramica

Attuale standard di legge	Standard per la qualità con indicazione di origine	Controlli
<p>Cereali da birra e malto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In via generale sono ammessi cereali da birra e malto provenienti da qualsiasi zona di coltivazione e produzione del mondo. - Non esistono standard definiti in merito alla qualità dei cereali da birra, del malto d'orzo e di altri malti. <p>Produzione della birra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'acqua utilizzata deve essere potabile, non ci sono limitazioni per quanto riguarda l'origine - Sono ammessi estratti di malto o di lievito - È ammesso il luppolo di qualsiasi tipo, anche quello estratto - Denominazione e classificazione della birra in base alle norme di legge italiane; Decreto del Presidente della Repubblica del 30 giugno 1998, n. 272 che definisce solo le categorie in base al contenuto alcolico, non prevede standard per gli stili di birra - Sono ammessi ingredienti quali: miele, spezie, erbe aromatiche, verdure, frutta, fiori, cereali grezzi, lattobacilli di qualsiasi provenienza - Sono ammessi gli additivi di cui al Decreto del Ministro della sanità del 27 febbraio 1996, n. 209 - L'editto della purezza della birra (<i>Deutsches Reinheitsgebot</i>) non è prescritto *definisce gli unici ingredienti che possono essere impiegati: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito - Sono consentite la pastorizzazione, la filtrazione e la stabilizzazione artificiale 	<ul style="list-style-type: none"> - I cereali da birra e malto utilizzati non possono essere coltivati al di fuori del territorio della Provincia di Bolzano e devono essere indicati appositamente. - I cereali da birra utilizzati devono rispettare almeno le norme relative alla coltivazione integrata come definite dalla Provincia di Bolzano. Inoltre non è ammesso l'utilizzo di fitosanitari sintetici e fertilizzanti minerali nell'ambito della coltivazione dei cereali. - In più vengono definiti i seguenti standard di qualità per l'orzo: <ul style="list-style-type: none"> - tenore d'acqua < 14,5, % - scarto < 3% (per cereali prepuliti al minimo una volta) - Calibro della granella min. 2,5-2,2 mm con due setacci, dove la quota della prima tipologia deve ammontare a > 75 % con una granella > 2,5 mm. - La produzione di malto deve essere priva di aggiunta di acido gibberellico. - Requisiti minimi relativi al malto d'orzo: <ul style="list-style-type: none"> - Tenore d'acqua < 5,0 % - Scarto < 2,5 % - L'acqua utilizzata deve essere potabile e deve provenire dall'Alto Adige - <u>Non</u> sono ammessi estratti di malto o di lievito - Non è consentito l'uso di tipi di luppolo diversi da luppolo naturale in coni e pannelli di luppolo. - Standard definiti in base ai criteri di qualità e di verifica che differenziano i vari stili di birra - Sono ammessi ingredienti quali: miele, spezie, erbe aromatiche, verdure, frutta, fiori, cereali grezzi, lattobacilli, solo per alcuni tipi di birra e solo ingredienti provenienti dall'Alto Adige - <u>Non</u> sono permessi i seguenti additivi alimentari di cui al Decreto del Ministro della sanità del 27 febbraio 1996, n. 209.: E950, E951, E954, E959, E300, E301, anidride solforosa e solfiti - La <i>Deutsches Reinheitsgebot</i> è prescritta per alcuni stili di birra (identificazione attraverso l'etichetta): Helles, Lager, Märzen, Pils, Dunkel, Schearbier, Heller und Dunkler Bock e Doppelbock - Le birre non vengono né pastorizzate né filtrate. (eventuali eccezioni per quanto riguarda il filtraggio meccanico parziale e i relativi metodi di filtraggio delle birre 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica delle etichette e dei documenti (bolle di accompagnamento, fatture) - Verifica delle dichiarazioni fornite dall'agricoltore - Analisi dell'orzo da birra - Verifica delle dichiarazioni fornite dalla malteria - Analisi del malto - Verifica dell'analisi meccanica - Verifica dei documenti - Verifica allacciamento dell'acqua - Verifica delle etichette e dei documenti - Verifica dei documenti - Verifica mediante analisi - Verifica del protocollo di ammostatura - Verifica della ricetta e dei documenti - Verifica mediante analisi - Verifica del protocollo di ammostatura - Verifica della ricetta, dei documenti e della etichetta - Verifica del impianto tecnico, in caso di sospetto esiste la possibilità di una analisi

	devono essere autorizzate da parte della Commissione tecnica e devono essere motivate). Non è consentita la stabilizzazione artificiale	
-	-	-

L'attuale standard di legge fa riferimento alla seguente normativa:

Legge 16.8.1962 n° 1354; Legge 16.7.1974 n° 329; Legge 3.7.1976 n° 454; Legge 17.4.1989 n° 141; D.M. 1.7.1994 n° 519; D.M. 19.11.1996 n° 682; D.P.R. 30.06.1998 n. 272; D.M. 26.02.1996; D.M. 30.06.1998 n.250;