



# Birra

Normativa e Analisi



# Definizione

- ▶ Secondo la **legge n. 1354 del 16 agosto 1962**.  
Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra.
  
- ▶ *“quel prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato dal malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o entrambi”*



# Etichettatura

## Informazioni obbligatorie

- ▶ Denominazione di vendita
- ▶ Marchio, il nome o la ragione sociale del produttore o confezionatore
- ▶ Lotto di produzione
- ▶ Grado alcolico espresso in percentuale sul volume, se il contenuto alcolico è superiore a 1,2% in volume
- ▶ Termine minimo di conservazione, ovvero la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà organolettiche in adeguate condizioni di lavorazione. Non è obbligatorio per le bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume
- ▶ Volume netto di prodotto, espresso in litri o suoi sottomultipli
- ▶ Sede dello stabilimento di produzione

# Etichettatura


Informazioni obbligatorie

## ► Denominazione di vendita

► Secondo la legge L. 16 agosto 1962, n. 1354:

- 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%.
- 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% e non superiore a 3,5%.
- 3. La denominazione «**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.
- 4. 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.

\*Per grado Plato (°P) si intende la quantità in grammi di estratto secco contenuto in 100 grammi del mosto da cui la birra è derivata, alla quale è sommato anche il quantitativo di tutti gli ingredienti della birra eventualmente aggiunti dopo il completamento della fermentazione della birra prodotta



## Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

- ▶ L'attuale regolamento Ue (n. 1169/2011) **esenta** le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume dall'etichettatura obbligatoria dell'elenco degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale. Tuttavia deve essere indicata la presenza di alcuni ingredienti considerati allergenici (allegato II: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino)

# Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

## ALLEGATO XII

### TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol.» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.	0,3 % vol.

# Solidi Totali disciolti

Birra Hippana	Solidi disciolti 180°C (mg/mL)
Bianca	22,28
Rossa	40,16
Bionda	25,24
Ambrata	32,39



# Concentrazione di Etanolo

Birra Hippana	Concentrazione Etanolo (g/L)
Bianca	42
Rossa	65
Bionda	58
Ambrata	48





# pH (cartina)

Birra Hippana	pH
Bianca	3,5
Rossa	3,5
Bionda	4,5
Ambrata	4,5





# Metalli

- **Metalli e non metalli: Arsenico, Cadmio, Mercurio, Piombo** *UNI EN 13805:2014+UNI EN 15763:2010*