

# SUPPLEMENTO SPECIALE DEL BOLLETTINO UFFICIALE

PER LA CONSULTAZIONE DELLA SOCIETÀ REGIONALE

Iniziative legislative, regolamentari, amministrative di rilevante importanza

Pubblicazione ai sensi dell'articolo 50 "Iniziativa legislativa" dello Statuto della Regione Emilia-Romagna

XI legislatura

N. 111

28 dicembre 2022

## PROGETTO DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI CONSIGLIERI RANCAN, MARCHETTI FRANCESCA, ZAPPATERRA, AMICO, PIGONI, EVANGELISTI, MASTACCHI, CASTALDINI, PICCININI, ZAMBONI, GIBERTONI, DAFFADÀ

### VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEI MICROBIRIFICI EMILIANO-ROMAGNOLI

Oggetto assembleare n. 6209

## Relazione

Il fenomeno della birra artigianale, che ha la sua principale caratteristica nella non pastorizzazione e non filtrazione, ebbe inizio negli anni '80 negli USA come un movimento "culturale" che proponeva di sottrarsi a schemi legati all'industria e alla grande distribuzione per rivalutare l'individuo. In quegli anni molti ragazzi americani, grazie alla loro passione, cominciarono a produrre birra in casa modificando anche le ricette e apportando rivisitazioni estreme. Successivamente il fenomeno si trasferì in Europa dove raccolse nuovi adepti, facendo nascere nuove imprese di piccole dimensioni con produzione limitata e di altissima qualità.

In Italia le origini del movimento dei birrifici artigianali si manifesta attorno al 1996. Da quell'anno, complice un cambiamento della norma sulle accise che non prevedeva più la presenza del funzionario dell'Ufficio tecnico delle Finanze che accertasse l'alcool producibile per ogni cotta di birra prodotta ma rimandava gli accertamenti a strumenti più tecnici, ebbe inizio un vero e proprio movimento brassicolo. Il fenomeno crebbe di anno in anno rosicchiando quote di mercato sempre più rilevanti all'industria e trasmettendo un messaggio importantissimo: micro e prodotto di qualità ("km 0") è meglio di mega! Basti ricordare che, secondo i dati di Brewer Association, l'Italia è il quarto produttore mondiale di birra artigianale, dopo Usa, Gran Bretagna e Francia. Geograficamente parlando, lo sviluppo di queste aziende nel nostro Paese c'è stato soprattutto al nord e al centro. Le regioni leader sono, infatti, l'Emilia-Romagna, la Lombardia, il Veneto e il Piemonte.

All'inizio del fenomeno, nel 1996, i pionieri erano meno di una decina mentre oggi hanno superato il migliaio.

È cresciuto negli anni, assieme al numero delle attività, anche il numero degli occupati e il giro di affari, tanto che dai dati contenuti nel "Report 2018 Birra Artigianale Filiera Italiana e Mercati", frutto della collaborazione fra Unionbirrai e ObiArt - Osservatorio Birre Artigianali della Università di Firenze, si stima un fatturato medio per azienda di € 380.000, per un valore medio di poco superiore ai 450 euro per ettolitro di birra prodotta.

In Emilia-Romagna, stando ai dati contenuti nella "GuidaOnline ai Microbirrifici d'Italia" realizzata da Beverfood, le aziende che producevano birre artigianali attive nel 2020 erano ben 96, così ripartite dal punto di vista territoriale: 22 nel bolo-

gnese, 7 nel ferrarese, 12 nel forlivese, 5 nel modenese, 16 nel parmense, 8 nel piacentino, 6 nel ravennate, 6 nel reggiano ed infine 14 nel riminese.

Il fattore principale che ha portato il mercato di birra artigianale a crescere in maniera esponenziale è il contatto diretto con l'utente finale. Si tratta di una filiera corta ("km 0") che preferisce, soprattutto nel primo periodo di start up, presentare e presentarsi al potenziale consumatore direttamente.

Il successo del mercato si deve anche alla scelta del canale di distribuzione, che può incidere sul fatturato in percentuale elevatissima.

In particolare, si rilevano strumento preferenziale per queste imprese: il web, le vetrine-fiere, i concorsi etc. che mettono assieme chi muove i primi passi nel settore con chi cerca occasioni di sviluppo, prestigio o risparmio. In questi contesti un birrifico artigianale raggiunge fino al 50% del proprio volume di affari.

La qualità è però il vero motore. Qualità che deriva dal metodo di lavorazione, dalla qualità delle materie prime impiegate e dalla professionalità degli addetti.

La scelta delle materie prime è il primo passo per garantire la produzione di una birra di qualità, la cui combinazione consente estro e creatività da parte dei mastri birrai. Questi ultimi, come li definisce l'osservatorio Altis, sono "instancabili lavoratori, in grado di trasformare una passione in profitto, ma soprattutto in cultura della tavola, del gusto e del benessere!".

Come detto, la qualità deriva anche dalle materie prime scelte. Basti considerare che mentre le grandi industrie cercano la "standardizzazione" del prodotto, per esempio nella qualità del malto o del luppolo, i nostri birrifici ricercano l'unicità del prodotto.

L'utilizzo di materie prime diverse, insolite e/o di derivazione locale hanno definito vari stili "Made in Italy" di birre artigianali.

Ricordiamo, a solo titolo d'esempio, alcuni stili:

- in Piemonte, nel 2004-2006, si definì un primo stile "Made in Italy" con birre prodotte da castagne;

- un secondo stile ha riguardato l'impiego di cereali inusuali, strettamente legati ai territori di produzione: farro, frumento, il Kamut o i legumi come le lenticchie;

- come per il precedente, un terzo stile "Made in Italy" deriva dalla filosofia del "km 0" con l'impiego di spezie, erbe, ortaggi e frutta. E qui si spazia dalla birra alla pesca, alla ciliegia fino al radicchio di Treviso;

- un quarto stile deriva dal mondo del vino, con l'utilizzo del mosto, di maturazioni o fermentazioni in barrique nuove o già usate e infine rifermentazioni con i lieviti di vino, spumante o whisky.

In definitiva, risulta evidente sia dal ritmo di crescita dei birrifici artigiani, si vedano i numeri riferiti al primo paragrafo, come da quest'ultima breve carrellata sugli stili/ricette, come il settore sia vivo e di buone prospettive, e non solo per gli artigiani. La crescita del settore sarà, infatti, bene anche ai coltivatori (in una logica di "filiera" da incentivare) ma anche all'indotto, si pensi ad esempio al turismo che associa cultura ad enogastronomia.

A fronte di un mondo in forte fermento e crescita, solo negli ultimi anni il legislatore ha iniziato ad interessarsi con timidi segnali al settore.

Mentre, infatti, la birra "comune" è stata definita dalla legge n. 1354/1962, e come tutti i prodotti alimentari è sottoposta alla normativa in materia di igiene di cui alla legge n. 283/1962 ed al successivo regolamento n. 327/1980 oltre alle regole dettate dall'Unione Europea, solo nel luglio 2016 è stata approvata la norma che definisce la birra artigianale. Si evidenzia che a oggi ci si occupa della sola definizione del prodotto.

La norma approvata dal Parlamento si trova all'interno della legge n. 154 del 28 luglio 2016; si tratta di un articolo inserito nel Disegno di Legge n. 3119 "Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo, agroalimentare, della pesca e dell'acquacoltura". Questa norma, per la prima volta in Italia, è inserita nel Titolo IV "Disposizioni relative a singoli settori produttivi", Capo V "Disposizioni in materia di produzione della birra artigianale".

In particolare, l'art. 35 "Denominazione di birra artigianale", definisce la birra artigianale:

"Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrifico indipendente un birrifico che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrifico, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrifico, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi".

Questa definizione, pur condivisibile sotto il profilo delle caratteristiche del prodotto (non pastorizzato e non microfiltrato), risulta "pericolosa" per i veri birrifici artigianali. Eccessivo è infatti il limite relativo alla produzione (200.000 ettolitri) che sembra favorire i grandi marchi, che possono così immettere sul mercato grandi quantitativi di prodotto che poco hanno di artigianale. Il danno alla vera produzione artigianale, che per antonomasia è indirizzata più alla qualità che alla quantità, è evidente.

La Regione ha quindi l'opportunità di colmare un vuoto normativo allo scopo di individuare, tutelare, promuovere e valorizzare le vere aziende artigianali produttrici di birra. Imprese che si caratterizzano per: il metodo di produzione, per la localizzazione della lavorazione, le caratteristiche e/o provenienza dei prodotti, il quantitativo prodotto, il radicamento al territorio anche in termini di commercializzazione.

A ciò si aggiunga che le misure messe in atto per contrastare il diffondersi della pandemia Covid-19 hanno particolarmente colpito i piccoli di birra artigianale. In questo periodo di lockdown e zone rosse i grandi birrifici sono riusciti a mantenere certi standard nelle vendite solo perché presenti nella grande distribuzione, che è l'unico settore che ha lavorato e che continua a lavorare a pieno ritmo senza preoccuparsi del virus. I piccoli produttori, invece, sono stati particolarmente penalizzati vedendosi sottrarre gli abituali canali di vendita da un lato ed avendo d'altro canto la sfortuna di condividere il codice ATECO con le multinazionali della birra sono stati esclusi da provvedimenti di sostegno ad hoc. Urge quindi intervenire a riguardo.

Da queste esigenze nasce quindi la presente proposta di legge.

## PROGETTO DI LEGGE

### Articolo 1

#### *Finalità e ambito di applicazione*

1. La Regione, nel rispetto della normativa comunitaria e statale, nell'ambito delle politiche a sostegno della qualità del patrimonio agro-alimentare:

- a) valorizza la produzione brassicola regionale e le sue tradizionali metodologie di lavorazione;
- b) incentiva lo sviluppo della coltivazione e la qualità della lavorazione delle materie prime per la produzione birraria, con particolare riferimento alla produzione di luppolo e orzo, anche sostenendo la creazione e lo sviluppo della filiera regionale;
- c) promuove la qualificazione delle competenze professionali degli operatori del settore;
- d) promuove il turismo brassicolo locale.

2. Per il perseguimento delle finalità di cui alla presente legge, la Giunta regionale:

- a) istituisce il registro dei micro-birrifici aventi stabilimento di produzione nella regione Emilia-Romagna;
- b) promuove la formazione professionale degli operatori del settore;
- c) incentiva l'introduzione di processi innovativi nelle lavorazioni;
- d) favorisce la divulgazione delle tecniche applicate, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni;
- e) promuove lo sviluppo dell'associazionismo e della cooperazione tra imprese di produzione di birra artigianale ed imprenditori agricoli e della filiera;
- f) favorisce la corretta informazione al consumatore;
- g) favorisce la ricerca e il miglioramento delle condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione dell'orzo, del luppolo, del malto e dei loro derivati.

### Articolo 2

#### *Definizioni*

1. Per birra artigianale, ai sensi del comma 4-bis dell'articolo 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354 (Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra), si intende la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

2. Ai soli fini della presente legge, si intende:

- a) per micro-birrificio: l'impresa di cui al comma 4-bis dell'articolo 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354 (Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra) che produca meno di 10.000 ettolitri/anno di birra, avente sede di produzione in Emilia-Romagna;
- b) per micro-birrificio agricolo: il micro-birrificio di cui alla lettera a) che costituisca impresa agricola ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile;
- c) per Filiera Brassicola Regionale: l'insieme delle attività che concorrono alla realizzazione di un prodotto agroalimentare, partendo dalla produzione agricola di base, riferite nella specie al prodotto "birra artigianale", come normativamente definita della legge 16 agosto 1962, n. 1354, che si svolgono nell'ambito geografico dell'Emilia-Romagna;
- d) per Progetto di Filiera Brassicola: lo strumento attraverso il

quale è attuata l'integrazione tra i vari soggetti operanti nell'ambito della Filiera Brassicola Regionale finalizzato alla produzione di "birra artigianale";

e) per Accordo di Filiera Brassicola: l'accordo sottoscritto dalla pluralità dei soggetti che compongono la filiera che sancisce la loro adesione al "Progetto di Filiera Brassicola".

### Articolo 3

#### *Filiera brassicola regionale*

1. Il progetto di filiera si configura come lo strumento attraverso il quale attuare l'integrazione tra i diversi soggetti operanti nell'ambito della filiera produttiva brassicola e presuppone la sottoscrizione di un apposito accordo cui partecipano la pluralità dei soggetti componenti la filiera stessa, collegati tra loro da vincoli di carattere contrattuale nei quali vengono regolati obblighi e responsabilità reciproche.

2. Il progetto di filiera deve soddisfare i seguenti requisiti obbligatori:

- a) svilupparsi nell'ambito di una singola filiera brassicola regionale;
- b) dimostrare l'integrazione fra i differenti soggetti;
- c) prevedere il coinvolgimento di più fasi fra loro direttamente connesse che implicano la partecipazione di differenti soggetti economici.

3. L'insieme delle attività oggetto del progetto di filiera e del relativo accordo si devono svolgere nell'ambito geografico del territorio regionale. Fanno eccezione i processi e prodotti di seguito tassativamente elencati:

a) Processi:

- 1) maltazione;
- 2) attività consulenziali, di attestazione, controllo, misurazione, certificazione e analoghe;
- 3) attività accessorie non strettamente necessarie alla realizzazione del prodotto.

b) Prodotti:

- 1) coadiuvanti di processo ed additivi;
- 2) imballaggi e contenitori, incluse relative etichette, avvisi o analoghi;
- 3) lieviti.

4. L'accordo di filiera costituisce, a tutti gli effetti, un legame contrattuale fra i vari soggetti che vi partecipano e si traduce in una scrittura privata debitamente sottoscritta da tutte le parti. In esso devono essere obbligatoriamente esplicitati:

- a) i soggetti partecipanti all'accordo. L'accordo è stipulato fra il micro-birrificio, titolare di licenza doganale e relativo codice accisa, che assume il ruolo beneficiario del marchio, e le imprese che agiscono all'interno della specifica filiera;
- b) le finalità, l'oggetto, le operazioni e gli interventi che si intendono realizzare e che concorrono a definire i contenuti generali del "progetto di filiera";
- c) i quantitativi complessivi di materia prima cui l'accordo è riferito e quelli forniti dalle imprese agricole di produzione che sottoscrivono l'accordo;
- d) i quantitativi complessivi delle birre cui l'accordo è riferito;
- e) la durata dell'accordo, che deve comunque essere pari o superiore all'arco temporale di concessione del marchio.

5. L'Accordo di Filiera Brassicola può altresì disciplinare ulteriori elementi oltre a quelli obbligatori, quali in particolare

l'eventuale commercializzazione e distribuzione del prodotto finito, la sussistenza di garanzie, anche di tipo economico, le clausole di recesso, nonché ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il perseguimento delle finalità e degli obiettivi dell'accordo stesso.

#### Articolo 4

##### *Marchio di filiera brassicola regionale*

1. È costituito, per le finalità di cui all'articolo 4, un marchio collettivo relativo alle birre artigianali di filiera brassicola regionale, declinato in una o più varianti in considerazione delle eventuali specificità delle filiere interessate e, comunque, relativo alle birre realizzate con materie prime del micro-birrificio stesso.

#### Articolo 5

##### *(Promozione della coltivazione e della lavorazione delle materie prime destinate alla produzione brassicola)*

1. La Regione sostiene lo sviluppo della coltivazione e della lavorazione delle materie prime per la produzione della birra, con riferimento in particolare alla filiera dell'orzo e del luppolo e alla qualità delle acque utilizzate, anche in relazione a quanto previsto dall'articolo 36 della legge 28 luglio 2016, n. 154 (Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale).

#### Articolo 6

##### *Priorità nei benefici*

1. La Giunta regionale, sentita la Commissione consiliare competente in materia, stabilisce i criteri per l'accesso ai benefici di cui alla presente legge, con priorità a favore delle produzioni di filiera brassicola regionale di cui ai precedenti articoli 3 e 4.

#### Articolo 7

##### *Valorizzazione della birra artigianale di filiera agroalimentare regionale*

1. La Regione valorizza la birra artigianale di filiera agroalimentare regionale promuovendone lo sviluppo sostenibile ed il consumo responsabile e informato, nonché l'aggiornamento professionale e la qualificazione degli operatori del settore.

2. Per l'attuazione delle finalità di cui alla presente legge, la Giunta regionale:

- a) definisce i requisiti e le modalità di iscrizione al registro di cui all'articolo 1, comma 2, lettera a) e ne disciplina la tenuta e aggiornamento;
- b) sostiene interventi di ristrutturazione e ammodernamento degli impianti;
- c) incentiva l'acquisto di macchinari e di strumenti di dotazione, in funzione delle innovazioni tecnologiche, sia in ambito organizzativo che di processo produttivo, ivi compresi i processi di valorizzazione e certificazione di qualità;
- d) promuove ed incentiva lo sviluppo della coltivazione e della lavorazione delle materie prime per la produzione della birra;
- e) promuove il turismo brassicolo, anche attraverso:
  - 1) la formazione degli operatori che svolgono attività di vendita e somministrazione;
  - 2) la promozione della valorizzazione di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza;
  - 3) la promozione di materiale informativo e strumenti di comunicazione relativi a produzioni tipiche e locali;
  - 4) la promozione delle attività formative ed informative rivolte alle produzioni brassicole del territorio e relative alla conoscen-

za della birra da parte del consumatore;

5) la valorizzazione territoriale e gastronomica, in particolare delle lavorazioni di filiera.

3. La Regione, sentite le organizzazioni più rappresentative dei settori agroalimentare e della birra artigianale, promuove la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti.

4. La Giunta regionale individua, assunto il parere della competente Commissione assembleare, le modalità di attuazione della presente legge e, in particolare, definisce le tipologie di spese ammissibili per i diversi interventi, le modalità di erogazione, i termini di esecuzione, l'attività istruttoria, le procedure di controllo e i presupposti per la revoca dei benefici concessi.

5. Ai fini degli interventi di cui al presente articolo, sono riconosciute forme di priorità:

- a) alle attività ed ai soggetti aderenti ad un progetto di filiera come individuati ai sensi dell'articolo 3;
- b) alle attività ed ai soggetti di cui alla presente legge che pongono in essere interventi per la realizzazione di ambienti di lavoro idonei, attrezzature dedicate, processi produttivi e prodotti finali finalizzati a consentire il consumo del prodotto birra artigianale anche a soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari.

6. Nel contesto delle iniziative previste al comma 1 possono essere inserite azioni sul "Bere responsabile" per sensibilizzare il consumatore sui rischi sulla salute derivanti dall'alcolismo e sugli effetti negativi dell'alcool sulla guida.

#### Articolo 8

##### *Vendita e somministrazione da parte dei micro-birrifici*

1. In attuazione del disposto di cui all'articolo 1, comma 1, lettera d), i micro-birrifici hanno facoltà di svolgere attività di vendita e somministrazione diretta per il consumo sul posto dei prodotti di propria produzione, utilizzando locali e arredi dell'azienda, anche in deroga alla pianificazione locale, con l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza.

2. Per i micro-birrifici agricoli l'attività di vendita e somministrazione è considerata attività agricola connessa, ai sensi del terzo comma dell'articolo 2135 del Codice civile.

3. Per la vendita e somministrazione da parte di micro-birrifici agricoli in occasione di sagre, fiere e mercati o eventi assimilabili non è richiesta alcuna comunicazione preventiva o altra analoga autorizzazione, fermo il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza.

#### Articolo 9

##### *Qualificazione e formazione professionale degli operatori*

1. La Regione promuove la formazione, l'aggiornamento professionale e la riqualificazione degli operatori del settore agricolo e artigianale anche stipulando apposite convenzioni con enti qualificati.

#### Articolo 10

##### *Portale tematico*

1. Al fine della valorizzazione del prodotto "birra agricola e artigianale dell'Emilia-Romagna" è istituito il portale tematico regionale sulla birra agricola e artigianale, luogo deputato alla pubblicità e alla promozione delle attività, allo scambio di informazioni e alla conoscibilità dei birrifici agricoli e artigianali regionali.

2. I dati relativi ai birrifici agricoli e ai micro-birrifici artigianali che intendono avvalersi del portale sono accessibili a chiunque e sono pubblicati su apposita piattaforma telematica all'interno del

sito istituzionale della Regione. In particolare, il portale contiene:

- a) i riferimenti normativi comunitari, nazionali e regionali di settore;
- b) una mappa interattiva dei birrifici agricoli e artigianali emiliano-romagnoli;
- c) le informazioni principali sui birrifici aderenti e i collegamenti ai loro siti internet;
- d) le informazioni sulla fiera della birra agricola e artigianale di cui all'articolo 3;
- e) le comunicazioni sulle iniziative di promozione e sugli eventi;
- f) l'entità e la destinazione delle agevolazioni e dei contributi concessi dalla Regione.

#### Articolo 11

##### *Clausola valutativa*

1. L'Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna esercita il controllo sull'attuazione della presente legge e ne valuta i risultati ottenuti e gli impatti prodotti.
2. Per le finalità di cui al comma 1, con cadenza triennale, la Giunta presenta alla commissione assembleare competente per materia una relazione sull'attuazione e sui risultati raggiunti dalla presente legge, con particolare riferimento:
  - a) alle informazioni inerenti agli accordi di filiera stipulati e ai progetti di filiera presentati;

- b) alle iniziative di promozione attivate dalla Regione e agli eventi in tal senso realizzati;
- c) all'entità e alla destinazione delle agevolazioni e dei contributi concessi dalla Regione.

#### Articolo 12

##### *Notifica delle azioni configurabili come aiuti di Stato*

Gli atti emanati in applicazione della presente legge che prevedono l'attivazione di azioni configurabili come aiuti di Stato, ad eccezione dei casi in cui detti aiuti siano erogati in conformità a quanto previsto dai regolamenti comunitari di esenzione, sono oggetto di notifica ai sensi degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea.

#### Articolo 13

##### *Norma finanziaria*

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge la Regione fa fronte mediante l'istituzione di appositi capitoli nella parte spesa del bilancio regionale che saranno dotati della necessaria disponibilità nell'ambito delle autorizzazioni di spesa annualmente disposte dalla legge di approvazione del bilancio ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42).