

# BIRRA

La birra rientra nella categoria delle bevande alcoliche contenenti anidride carbonica ed è prodotta mediante fermentazione alcolica di acqua, cereali maltati, lievito e luppolo, nonché altri ingredienti.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, la birra messa in commercio deve essere appropriatamente caratterizzata (etichettata) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra come redigere un'etichetta conforme alla legislazione svizzera per la birra. I dati devono apparire direttamente sul prodotto oppure sulle etichette da apporsi sul prodotto.



**A** Denominazione specifica

**B** Nome e indirizzo del produttore  
es. Giò Bianchi, 7890 Borgo, Svizzera

**C** Paese di Produzione

**D** La gradazione alcolica in % vol.

**E** Partita preceduta dalla lettera L

**F** Termine minimo di conservazione

**G** Elenco ingredienti (allergeni)

**H** Indicazioni di volume (quantità)

**A** Birra, birra normale, birra speciale, birra forte, birra leggera, birra analcolica, birra povera di carboidrati, birra a fermentazione acidolattica (o gueuze), birra a..., birra aromatizzata a...  
Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 3

**B** In alternativa nome e indirizzo dell'imbottigliatore, importatore o distributore

**C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)

**D** La gradazione alcolica espressa in % volume esempio: 4.8% vol = 48 ml di alcool etilico per un litro di prodotto.

**E** La partita può corrispondere ad esempio alla data di imbottigliamento idealmente preceduta dalla lettera L (lotto). L'indicazione della partita può essere omessa se il termine minimo di conservazione indicato (F) comprende anche il giorno (es. GG.MM.AA)

**F** Da consumare preferibilmente entro il: se indicato GG.MM.AA  
Da consumare preferibilmente entro fine: se indicato MM.AA

**G** Deve essere dichiarato l'elenco completo degli ingredienti, evidenziando eventuali allergeni, oppure in alternativa si possono dichiarare solo gli allergeni (es. contiene glutine).

**H** Il volume, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)

# Domande e Risposte

## 1. Quali requisiti deve soddisfare la birra?

La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta mediante fermentazione alcolica di acqua, cereali maltati, lievito e luppolo nonché altri ingredienti.

Il termine luppolo comprende anche gli estratti di luppolo.

Per la fabbricazione della birra è consentito impiegare le seguenti materie prime amidacee e zuccherate: cereali (orzo, grano, mais o riso), zucchero, zucchero invertito, destrosio, sciroppo di glucosio o miele, amidi.

Si possono usare anche microrganismi in grado di fermentare diversi dai lieviti.

L'aggiunta di anidride carbonica è ammessa. (art. 2, 63-64 OBevande).

## 2. Quali ulteriori requisiti deve soddisfare la birra analcolica?

La birra senz'alcool, la birra dealcolizzata o la birra analcolica è una birra ottenuta mediante sottrazione dell'alcool o fermentazione del mosto in modo da non produrre alcool.

Il tenore di alcool etilico delle bevande analcoliche non deve superare lo 0,5 % in volume della bevanda pronta al consumo. (art. 2, 67 OBevande).

## 3. Come posso denominare la birra?

La denominazione specifica è "birra". In etichetta è possibile rinunciare a questa indicazione se il consumatore è in grado di riconoscere senza difficoltà la natura, il genere, la sorta, la specie e la costituzione della derrata alimentare. (art. 6 OID)

In base al tenore di mosto iniziale, è consentito impiegare anche le seguenti denominazioni specifiche:

- "birra normale" dal 10 all'11,5% in massa
- "birra speciale" superiore all'11,5 e inferiore o uguale al 14% in massa
- "birra forte" superiore al 14% in massa

La denominazione "birra leggera" può essere utilizzata se il tenore di alcool non è superiore al 3% vol.

La denominazione "birra povera di carboidrati" può essere utilizzata se la concentrazione volumetrica di carboidrati non è superiore a 7,5 g/l e il tenore di alcool non è superiore al 4,5% vol.

La denominazione "birra a fermentazione acidolattica" o "gueuze" è riservata alla birra che durante il processo di fabbricazione è sottoposta a fermentazione lattica.

La denominazione "birra a...", completata dalla natura della materia di origine vegetale impiegata, è riservata alla birra aromatizzata mediante fermentazione o macerazione di frutta, verdura o erbe o tramite aggiunta di succo di frutta o di verdura, succo di frutta o di verdura concentrato o estratti vegetali. Queste materie prime aromatizzanti non devono superare il 10% del volume del prodotto finito.

La denominazione "birra aromatizzata a ..." è obbligatoria per la birra aromatizzata mediante aggiunta di aromi. (art. 65-66 OBevande).

## 4. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

### Riferimenti:

RS 817.022.16 *Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)*

RS 817.022.12 *Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle bevande alcoliche (OBevande)*

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: [www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)

Confederazione Svizzera: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero