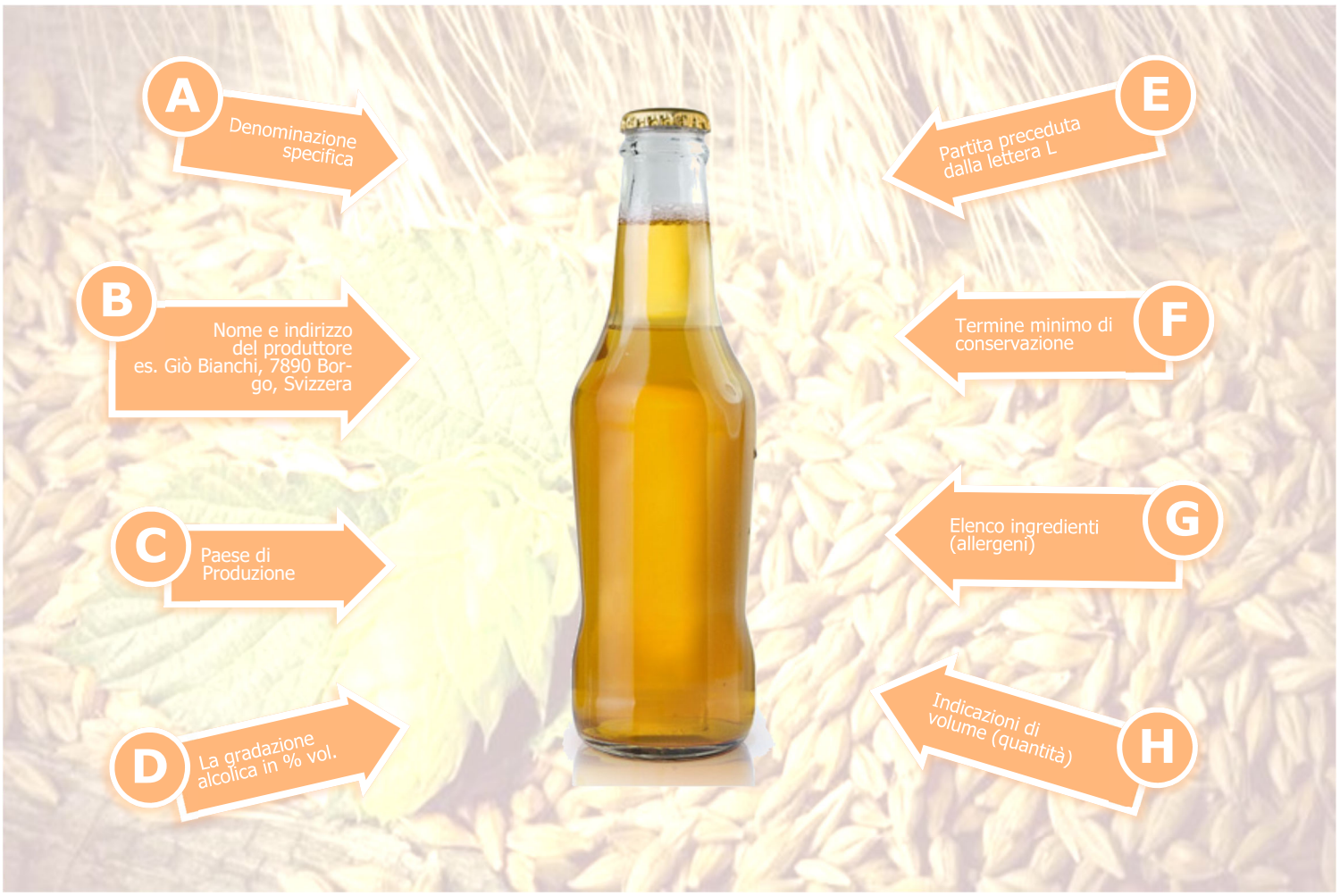
BIRRA

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 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), fatta eccezione per le birre analcoliche che necessitano di un'informazione completa.

H Il volume. Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 4

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. 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).

3. 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)

A differenza della birra convenzionale, la dichiarazione degli ingredienti per la birra analcolica è obbligatoria.

L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto dalla dicitura "Ingredienti", (art. 8 cpv 1 OID) e gli allergeni devono essere evidenziati rispetto agli altri ingredienti. (art. 11 OID e allegato 6)

Eventuali additivi aggiunti devono essere indicati mediante categoria funzionale dell'additivo, seguita dalla denominazione singola o dal numero E (es. "acidificante: acido citrico" o "acidificante: E330"). (allegato 5 parte C OID)

La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le seguenti indicazioni: valore energetico e tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, indicati per 100 ml di prodotto. (art. 22 e 27 OID). Questa indicazione non è obbligatoria per prodotti artigianali, venduti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori. (art. 21 e allegato 9 OID)

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)

L'indicazione quantitativa del volume deve essere di 4 mm se la quantità è compresa tra 21 cl e 100 cl. (art. 11 cpv 2 lettera b OIQ)

5. Ulteriore caratterizzazione

Per essere etichettati quali alimenti senza glutine/con contenuto di glutine molto basso, essi devono soddisfare i requisiti elencati nell'OID, articolo 41.

In presenza di indicazioni nutrizionali (es. senza glutine/con contenuto di glutine molto basso, birra povera di carboidrati, ecc.) l'etichetta deve essere completata con le informazioni nutrizionali secondo gli articoli 22 e 27 OID, come già indicato al punto 3.

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)*
RS 941.204	*Ordinanza del 05/09/2012 sulle indicazioni di quantità (OIQ)*

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: www.ti.ch/laboratorio

Confederazione Svizzera: www.blv.admin.ch

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