

REGOLAMENTO DEL MARCHIO



**DISCIPLINARE DI FILIERA
della birra garantita
e commercializzata
a Marchio collettivo**

COPAGRI Marche
Confederazione Produttori Agricoli delle Marche



**CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA**

Marchio registrato in data 22.04.2011 Verbale di deposito AN 2011C/135

Attestato n. 0001458181 rilasciato in data 21.09.2011

Disciplinare approvato dal Collegio del Marchio in data 10.09.2011

SOMMARIO

REGOLAMENTO DEL MARCHIO “BIRRAGRICOLA”

1.	ASPETTI GENERALI E FINALITA’	p. 4
2.	REQUISITI PER L’ADESIONE	p. 4
3.	PRODOTTI GARANTITI DAL MARCHIO <i>Birragricola</i>	p. 4
4.	STRUTTURA E MODELLO ORGANIZZATIVO	p. 4
4.1.	Il Collegio del Marchio	p. 5
4.2.	La Commissione per la Gestione del Marchio (CGM)	p. 5
4.3.	Il Presidente	p. 5
4.4.	Il Servizio Ispettivo	p. 6
4.4.1.	Gli aspetti organizzativi	p. 6
4.4.2.	Oggetto delle ispezioni	p. 6
4.4.3.	Modalità di realizzazione delle ispezioni	p. 6
4.5.	Controllo esterno	p. 6
4.6.	Sanzioni	p. 6
4.7.	Ricorsi	p. 6
5.	CREAZIONE E GESTIONE DEL MARCHIO	p. 6
5.1.	Aspetti generali	p. 6
5.2.	Modalità di applicazione del Marchio	p. 7
5.3.	Aspetti organizzativi	p. 7
5.4.	Il Bollino	p. 7
5.5.	Registro di Carico e Scarico Bollini	p. 7
5.6.	Impegno di esclusiva	p. 7
6.	ASPETTI PRELIMINARI E PERCORSO QUALITA’	p. 7
6.1.	Procedure per l’iscrizione dell’azienda	p. 7
6.2.	Modalità di valutazione della richiesta	p. 8
6.3.	Percorso qualità	p. 8
6.4.	Modalità di comunicazione delle variazioni intervenute in azienda	p. 8
7.	DOMANDA DI PRIMA CONCESSIONE DELL’USO DEL MARCHIO	p. 8
8.	DICHIARAZIONE ANNUALE, CONFERMA RICHIESTA USO MARCHIO E DENUNCIA PRODUZIONE ANNO PRECEDENTE	p. 8
9.	L’ALBO DELLE AZIENDE ADERENTI	p. 9

ALLEGATI

(Allegato a)	<i>Istanza di adesione</i>	p. 10
(Allegato b)	<i>Scheda Aziendale</i>	p. 11
(Allegato c)	<i>Modello comunicazione dati sulla produzione della Birra e richiesta Bollini</i>	p. 12
(Allegato d)	<i>Denuncia Birra prodotta anno precedente</i>	p. 13
(Allegato e)	<i>Schema Verbale di ispezione/Prima constatazione</i>	p. 14
(Allegato f)	<i>Registro di Carico e Scarico Bollini</i>	p. 15
(Allegato g)	<i>Interventi connessi al Percorso qualità</i>	p. 16

(Allegato h)

p. 18

**DISCIPLINARE DI FILIERA DELLA BIRRA COMMERCIALIZZATA
A MARCHIO COLLETTIVO Birragricola**

1.	ASPETTI GENERALI	p. 18
1.1.	Obiettivi del Disciplinare	p. 18
1.2.	Caratteristiche qualitative di base di prodotto e di processo	p. 18
1.3.	Caratteristiche degli impianti di trasformazione	p. 18
1.4.	Specializzazione del Personale impiegato	p. 18
2.	DEROGHE ALLA PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA, E ALLA PRODUZIONE DEL MALTO IN AZIENDA	p. 19
2.1.	Approvvigionamento materia prima	p. 19
2.2.	Produzione in azienda del malto	p. 19
3.	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DELL'ORZO E DI ALTRI CEREALI	p. 19
3.1.	Norme generali	p. 19
3.2.	Varietà del seme	p. 19
3.3.	Coltivazione ed operazioni agronomiche	p. 19
4.	DISCIPLINARE TECNICO DELLA MALTAZIONE	
4.1.	Conservazione della granella	p. 19
4.2.	Tempi di maturazione della granella	p. 19
4.3.	Pulizia, calibratura e selezione della granella	p. 20
4.4.	Maltazione	p. 20
4.5.	Conservazione e tempi di utilizzo del malto	p. 20
5.	DISCIPLINARE TECNICO DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA	p. 20
5.1.	Premessa	p. 20
5.2.	Caratteristiche della Birra	p. 20
5.3.	Metodo di ottenimento	p. 20
5.4.	Stoccaggio	p. 21
5.5.	Etichettatura	p. 21
5.6.	Tracciabilità della Birra	p. 21
5.7.	Somministrazione della Birra	p. 21

(Allegato i)

p. 22

INDIVIDUAZIONE DEI REQUISITI, DEI PARAMETRI, DELLE CONDIZIONI E DEGLI ADEMPIMENTI OGGETTO DELLE ISPEZIONI E DEI CONTROLLI

1.	PREMESSA	p. 22
2.	OGGETTO DEI CONTROLLI	p. 22
2.1.	Rispetto e conformità alle previsioni del Regolamento e sull'uso del Marchio	p. 22
2.2.	Produzione Orzo e altri cereali	p. 22
2.3.	Maltazione	p. 22
2.4.	Produzione Birra	p. 22
2.5.	Prodotto pronto alla commercializzazione	p. 22

REGOLAMENTO DEL MARCHIO “BIRRAGRICOLA”

1. ASPETTI GENERALI E FINALITA’

La Copagri Marche, attraverso la creazione del Marchio *Birragricola*, che intende gestire in collaborazione con il COBI – Consorzio Italiano Produttori dell’orzo e della birra - Cooperativa agricola, mira a promuovere la diversificazione delle attività agricole con la diffusione della pratica della produzione di birra da parte delle Aziende Agricole, valorizzando la loro produzione primaria. Lo sviluppo di tali attività sul territorio rurale dovrà assicurare reddito aggiuntivo per gli Imprenditori agricoli e occupazione locale. Il Marchio è lo strumento che, oltre a garantire un’alta qualità della birra prodotta dagli Agricoltori, consente il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Come il buon vino si cerca e si trova nelle cantine dei viticoltori, anche la buona birra viene degustata ed acquistata nelle Aziende agricole produttrici di orzo. Il Marchio *Birragricola*, rappresenta un requisito fondamentale poiché:

- da un lato garantisce il consumatore in ordine all’origine aziendale-agricola del prodotto (controlli sull’intera filiera, tracciabilità del prodotto, responsabilità diretta ed unica del titolare dell’Azienda);
- dall’altro garantisce l’originalità e specificità della birra agricola.

Al Marchio *Birragricola* possono aderire le Aziende agricole produttrici di birra aventi i requisiti di cui al successivo Articolo 2 e operanti sul territorio italiano.

2. REQUISITI PER L’ADESIONE

Le aziende per la cui birra si chiede l’uso del Marchio, debbono garantire, almeno, i seguenti requisiti:

- a) Produrre direttamente l’intera materia prima (orzo ed altri cereali maltabili, luppolo, ecc.) necessari e sufficienti alla produzione della birra, fatto salvo quanto oggetto di deroga ai sensi dell’Articolo 2.1. dell’Allegato **h**).
- b) Produrre Birra direttamente presso la propria azienda agricola;
- c) Adottare la buona prassi agricola e le rotazioni agromonomiche nella coltivazione dei cereali destinati alla maltazione.

3. PRODOTTO GARANTITO DAL MARCHIO BIRRAGRICOLA

Il Marchio *Birragricola* viene rilasciato alla Birra:

- che viene prodotta direttamente presso l’Azienda Agricola produttrice di Orzo e di altri cereali maltabili;
- quando la lavorazione dei cereali e la loro maltazione avviene presso la stessa Azienda agricola. E’ ammessa la deroga prevista dall’Articolo 2.2. dell’Allegato **h**).
- che viene commercializzata con la ragione sociale dell’Azienda agricola medesima;
- quando a giudizio della Commissione di Gestione del Marchio, sia di elevata qualità;
- quando sia nelle fasi di produzione della materia prima (orzo ed altri cereali) e loro maltazione, sia nella produzione della Birra vengono rispettate le previsioni del Disciplinare di produzione (Allegato **h**) e del presente Regolamento.

4. STRUTTURA E MODELLO ORGANIZZATIVO

Perseguire gli obiettivi di garantire, valorizzare e promuovere la Birra prodotta delle Aziende agricole, il Marchio *Birragricola* adotta la seguente organizzazione:

- Il Collegio del Marchio;
- la Commissione per la Gestione del Marchio (C.G.M.);
- il Presidente della Commissione;
- il Servizio Ispettivo (S.I.).

4.1. Il Collegio del Marchio

Il Marchio è di esclusiva proprietà della Copagri Marche che lo affida ad un Organo Collegiale denominato "Collegio del Marchio" il quale lo gestisce attraverso la Commissione per la Gestione del Marchio.

Il Collegio del Marchio è composto da tre Membri nominati rispettivamente dalla Presidenza della Copagri Marche, dal Consiglio di Amministrazione del COBI, e da un rappresentante dei Produttori di Birra aderenti al Marchio. Il Collegio del Marchio nomina al proprio interno il Presidente del Marchio. I Membri che compongono il Collegio durano in carica tre anni e possono essere rinominati.

Spetta al Collegio del Marchio:

- nominare la C.G.M;
- predisporre ed approvare il regolamento interno della C.G.M.;
- valutare e decidere, con giudizio insindacabile, sui ricorsi delle aziende conseguenti a provvedimenti disciplinari comminati dalla C.G.M.;
- vigilare sul funzionamento della C.G.M.;
- approvare il programma annuale delle attività di tutela, di valorizzazione e di promozione proposto dalla Commissione;
- assumere indirizzi e formulare valutazioni e suggerimenti in ordine al funzionamento del Marchio;
- definire annualmente entità e modalità di corresponsione della quota per l'uso del marchio;
- nel caso di gravi e/o continuate omissioni dei compiti d'istituto, il Collegio del Marchio potrà dichiararne, motivandola, la decadenza della CGM.

Spetta al Collegio del Marchio, sentiti la Copagri Marche, il COBI e la CGM, modificare, integrare ed aggiornare il presente Regolamento ed il Disciplinare di filiera di cui all'allegato *h*).

4.2. La Commissione per la Gestione del Marchio (C.G.M.)

La C.G.M. è composta da cinque membri nominati dal Collegio del Marchio. La C.G.M. resta in carica 3 anni e i relativi membri possono ricevere più mandati. In caso di impedimento, dimissioni o altro ostacolo all'esercizio del mandato durante il corso del triennio, il Collegio del Marchio provvede alla surroga con altro membro.

Il funzionamento interno della C.G.M. è disciplinato dall'apposito regolamento approvato dal Collegio del Marchio. La C.G.M. è l'organo esecutivo ed è investito dei più ampi poteri per il funzionamento della organizzazione del Marchio, senza eccezioni di sorta, salvo per quanto il presente Regolamento riserva agli altri Organi. La Commissione potrà delegare parte dei poteri al Presidente, al vice Presidente, ove nominato, o ad uno dei Commissari.

Spetta tra l'altro alla Commissione:

- a. deliberare l'ammissione dell'azienda all'uso del Marchio, la eventuale revoca all'uso dello stesso, nonché prendere atto dell'eventuale recesso;
- b. selezionare le Birre attraverso la valutazione della Scheda Aziendale previa verifica di quanto accertato dal Servizio Ispettivo, ed eventualmente attraverso degustazioni e analisi chimico-fisiche;
- c. comminare le sanzioni su autonoma iniziativa o sulla base dei referti del Servizio Ispettivo e dell'Organo di Controllo Esterno;
- d. redigere la tabella di classificazione delle non conformità e relativa procedura di gestione;
- e. proporre al Collegio del Marchio il programma annuale delle attività riguardanti le iniziative di tutela, di valorizzazione e di promozione della Birra coperta dal Marchio;
- f. verificare gli adempimenti del percorso qualità, di cui al successivo art. 6.3., a carico delle Aziende aderenti al Marchio;
- g. concedere le deroghe di cui ai successivi artt. 5.2. e 5.6.;
- h. tenere ed aggiornare il libro delle Aziende associate al Marchio *Birragricola*;
- i. nominare i tecnici del Servizio Ispettivo e indirizzarne l'attività;
- j. attuare gli indirizzi e tenere conto delle valutazioni e dei suggerimenti dal Collegio del Marchio.

4.3. Il Presidente

Il Presidente della C.G.M. fra le altre, svolge le seguenti funzioni:

- propone l'O.d.G. delle riunioni della C.G.M.;
- propone alla approvazione della C.G.M. i Tecnici e le società di consulenza, ivi compresi i Tecnici del Servizio Ispettivo;
- rappresenta la C.G.M. nei rapporti con il Servizio Ispettivo, le società di consulenza, i Tecnici esterni;
- indirizza e coordina l'attività di tutti i Tecnici e di tutte le figure professionali comunque impegnati nell'organizzazione del Marchio;
- informa puntualmente e tempestivamente il Collegio del Marchio sull'attività della C.G.M. e comunica le eventuali dimissioni dalle cariche;

Il Presidente ha facoltà di assegnare al vice Presidente, ove nominato, parte delle sue funzioni e, in caso di impedimento temporaneo, la sua supplenza. In caso di dimissioni del Presidente, il vice Presidente ne assume per intero le funzioni, fino alla nomina del nuovo Presidente.

4.4. Il Servizio Ispettivo (S.I.)

4.4.1. Gli aspetti organizzativi

E' costituito da uno staff di Tecnici di cui almeno uno esperto in degustazione della Birra, nominati dalla C.G.M. Il Servizio Ispettivo esegue sopralluoghi presso le Aziende associate finalizzati alla verifica del rispetto delle norme del presente Regolamento, degli aspetti, requisiti e condizioni di cui all'Allegato *i*), delle indicazioni contenute nella Scheda Aziendale. Spetta al Servizio Ispettivo controllare il rispetto degli impegni assunti dall'azienda nella realizzazione del Percorso qualità. Spetta inoltre al S.I. eseguire e realizzare la prima ispezione in azienda che dovrà concludersi con la redazione del Verbale di Prima Costatazione.

4.4.2. Oggetto delle ispezioni e dei controlli

Formano oggetto delle ispezioni, i requisiti, le condizioni e gli adempimenti previsti dall'Allegato *i*) (Individuazione dei requisiti, dei parametri, delle condizioni e degli adempimenti oggetto delle ispezioni e dei controlli).

4.4.3. Modalità di realizzazione delle ispezioni

La visita ispettiva potrà essere concordata con il titolare dell'Azienda per quanto concerne il giorno e l'ora, in base ad un piano annuale predisposto da CGM. All'inizio della visita, il Tecnico Ispettore dovrà comunicare, seppur brevemente, le finalità della visita, le procedure seguite, le informazioni che verranno richieste, i possibili esiti della ispezione. In tutti i casi, la visita ispettiva dovrà concludersi con la redazione di un verbale di ispezione breve e semplice nella forma e completo nella indicazione delle eventuali infrazioni e delle difformità riscontrate. Al termine dello stesso, il redattore del documento potrà suggerire alla C.G.M.:

- il ricorso ad eventuali sanzioni;
- l'adeguamento del Percorso qualità;
- qualsiasi altra indicazione utile ad orientare le decisioni della C.G.M.

4.5. Controllo esterno

Il Controllo esterno deve essere affidato ad un organismo terzo di certificazione in possesso dei requisiti previsti della norma UNI CEI EN 45011. L'organismo di controllo è scelto dal Collegio del Marchio.

4.6. Sanzioni

La rilevazione di non conformità dà facoltà alla C.G.M. di provvedere alla irrogazione di sanzioni, che possono variare a seconda della gravità del caso.

Le sanzioni sono:

- sospensione temporanea dell'uso del Marchio, da un minimo di un mese ad un massimo di dodici mesi, in caso di inadempienza non grave e non pregiudizievole per l'immagine del Marchio.
- revoca definitiva dell'uso del Marchio in caso di grave e/o continuata inadempienza ed eventuale richiesta di risarcimento danni.

In entrambi i casi, è fatto divieto all'Azienda interessata al provvedimento, di utilizzare qualsivoglia materiale riportante o collegato al Marchio, compresa la segnaletica direzionale e materiale promopubblicitario. Ogni provvedimento è fatto pervenire all'Azienda attraverso lettera raccomandata AR.

Nel caso in cui dai controlli emergano non conformità tali da richiedere ulteriori ispezioni rispetto a quelle programmate, il loro costo è a carico dell'azienda inadempiente.

4.7. Ricorsi

Contro le decisioni della Commissione, entro 30 giorni dal ricevimento della relativa comunicazione, l'azienda può ricorrere producendo istanza al Collegio del Marchio. Il Collegio si pronuncia entro i 60 giorni successivi, con giudizio insindacabile. In tale periodo, l'uso del Marchio resta sospeso.

5. CREAZIONE E GESTIONE DEL MARCHIO

5.1. Aspetti generali

Il Marchio identifica la Birra prodotta in conformità con le indicazioni del Regolamento e del Disciplinare di produzione, Il Marchio non potrà essere utilizzato dall'Azienda concessionaria, in modo difforme rispetto a quanto stabilito dal successivo art. 5.2.

5.2. Modalità di applicazione del Marchio

Il Marchio *Birragricola* deve essere apposto obbligatoriamente, in maniera visibile e fedele, su etichette, fascette, sigilli, imballaggi e confezioni di ogni genere, per quanto riguarda l'identificabilità della Birra commercializzata, oltre che su insegne pubblicitarie, cartellonistica stradale, carta intestata, sacchetti o quant'altro identifichi il punto vendita. Per ogni altro uso, l'azienda dovrà richiedere la preventiva autorizzazione alla C.G.M. Per agevolare l'Azienda nella fruizione del Marchio la CGM mette a disposizione Bollini adesivi da applicare alle confezioni (bottiglie e involucri esterni).

Per fedeltà al marchio s'intende la sua esatta riproduzione per forma, caratteri e colori. Spetta al Servizio Ispettivo o a qualunque altro organo del Marchio, verificare il corretto uso del logo e della sintesi grafica dello stesso. Il Marchio *Birragricola*, registrato il 22.04.2011 – Verbale di deposito n. AN 2011C/135, attestato n. 0001458181 rilasciato il 21.09.2011 - è il seguente:



Il Marchio *Birragricola* deve essere distinto chiaramente dal marchio dell'Azienda e da tutte le altre indicazioni che la riguardano e che interessano il prodotto.

In caso di vendita diretta presso la sede aziendale è fatto obbligo esporre e commercializzare in modo distinto la Birra garantita dal Marchio *Birragricola* da eventuale altra Birra. L'infrazione di tale normativa, a tutela del consumatore, comporta in ogni caso una sanzione così come stabilita dall'art. 4.6.

5.3. Aspetti organizzativi

Per i vantaggi derivanti dall'utilizzo del Marchio *Birragricola*, i Produttori di Birra dovranno riconoscere alla CGM un compenso la cui entità e modalità di corresponsione viene definita annualmente sulla base della quantità birra prodotta desunta dal Registro dell'Agenzia delle Dogane a cui va aggiunto il costo di stampa dei Bollini ritirati. Tale introito è destinato alla copertura delle spese di gestione e alle attività di tutela, di valorizzazione e di promozione del Marchio.

5.4. Il Bollino

Il Bollino viene rilasciato nel numero richiesto all'Azienda entro un mese dalla richiesta stessa da far pervenire alla CGM con apposito Modello (Allegato e). L'uso del Bollino, così come quello del Marchio deve avvenire secondo le modalità di cui all'art. 5.2. del presente Regolamento. Il diritto all'uso del Marchio e del Bollino viene temporaneamente o definitivamente revocato, qualora l'azienda incorra in sanzioni di cui all'art. 4.6. del presente Regolamento. E' vietato l'uso improprio dei Bollini e la loro cessione ad altri soggetti.



5.5. Registro di Carico e Scarico Bollini

La CGM istituisce e aggiorna il Registro su quale annota il Carico e lo Scarico dei Bollini alle Aziende (allegato f).

5.6. Impegno di esclusiva

L'azienda, per quanto attiene alla tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti coperti dal Marchio, non può partecipare ad altra organizzazione avente scopi simili e non può essere volontariamente citata su materiale promopubblicitario redatto da organizzazioni in tutto o in parte concorrenti.

L'azienda all'atto della adesione al Marchio *Birragricola*, assume pertanto l'impegno di mantenere un rapporto esclusivo con il Marchio e, soltanto in casi di comprovata utilità o necessità, può ottenere dalla C.G.M. una esplicita deroga a tale impegno.

6. ASPETTI PRELIMINARI E PERCORSO QUALITA'

6.1. Procedure per l'iscrizione dell'Azienda

Chi intende aderire al Marchio deve far pervenire alla C.G.M. apposita istanza di adesione, redatta su modello di cui all'Allegato a).

Unitamente all'istanza di adesione, l'azienda è tenuta a produrre la Scheda Aziendale di cui all'Allegato **b**) con allegata:

- l'Autorizzazione dell'Agenzia delle Dogane;
- la comunicazione a Sindaco di cui al D.L.vo 228/01 (in caso di vendita diretta o mescita);

6.2. Modalità di valutazione della richiesta

La C.G.M., ricevuta la domanda di adesione ha 60 giorni di tempo per valutare tutta la documentazione presentata dall'azienda all'atto della sua richiesta e, nel caso di conformità, per disporre la visita in azienda. La visita in azienda dovrà essere effettuata da un Tecnico del Servizio Ispettivo. Al termine della visita in azienda, dovrà essere stilato e sottoscritto dalle parti un apposito verbale (Verbale di Prima Costatazione – Allegato **e**).

Entro i successivi 30 giorni la Commissione dovrà comunicare al richiedente l'esito dell'istruttoria. La decisione potrà essere

- positiva;
- negativa ;
- positiva con riserva (avvio Percorso Qualità).

6.3. Percorso Qualità

Quando all'Azienda viene constatata la condizione di cui al punto c., del precedente articolo 6.2., la stessa può essere ugualmente iscritta all'Albo delle Aziende associate, purché accetti di sottoporsi al Percorso Qualità. Le prescrizioni vengono stabilite secondo lo schema di cui all'Allegato **g**).

Gli interventi di modificazione prescritti dalla C.G.M. a carico delle strutture aziendali, del processo produttivo e del prodotto, debbono essere realizzati con modalità e termini stabiliti dalla C.G.M..

Il Marchio potrà essere effettivamente utilizzato soltanto a percorso ultimato e a seguito dell'emissione del nulla osta finale da parte della C.G.M.

6.4. Modalità di comunicazione delle variazioni intervenute in azienda

Il titolare dell'Azienda è tenuto a comunicare entro 30 giorni notizie in ordine alle modificazioni intervenute nella stessa rispetto a quanto riportato nell'ultima scheda aziendale prodotta, inviando alla C.G.M. la scheda aziendale riportante la nuova situazione. La C.G.M. entro 60 giorni dal ricevimento della informazione, dovrà comunicare all'Azienda il proprio giudizio in ordine alla congruità delle modificazioni segnalate ai fini del mantenimento del diritto all'uso del Marchio. In caso di giudizio negativo l'Azienda può ripristinare le condizioni preesistenti entro i successivi 30 giorni affinché possa continuare ad avvalersi del Marchio.

7. DOMANDA DI PRIMA CONCESSIONE DELL'USO DEL MARCHIO

L'Azienda agricola iscritta al Marchio *Birragricola* (nel caso della prescrizione del Percorso Qualità dopo ottenuto il nulla osta), al fine del diritto all'uso dovrà rivolgere richiesta alla CGM secondo lo schema di cui all'Allegato **c**) corredato da:

- la domanda PAC seminativi riferita all'ultimo raccolto dei cereali da maltare;
 - la fattura del seme dell'Orzo o altri cereali coltivati ai fini della maltazione riferita all'ultimo raccolto;
- e contenente le seguenti informazioni:
- la previsione, distinta per tipi, della produzione di Birra con termine fine anno solare e suddivisa tra quella commercializzata in bottiglia, quella in mescita sul posto e quella in fusti;
 - l'eventuale numero di Bollini necessari e richiesti;

8. DICHIARAZIONE ANNUALE, CONFERMA RICHIESTA USO MARCHIO E DENUNCIA PRODUZIONE ANNO PRECEDENTE

L'Azienda agricola a cui è stato concesso l'uso del Marchio è tenuta annualmente ad inviare e comunicare alla CGM:

a) entro il 30 novembre:

- la Scheda Aziendale (Allegato **b**), soltanto nel caso in cui siano intervenute variazioni rispetto a quanto riportato nella scheda precedentemente presentata;

- la scheda di cui all'Allegato *c*) corredata da:
 - la domanda PAC seminativi riferita all'ultimo raccolto dei cereali da maltare;
 - la fattura del seme dell'Orzo o altri cereali coltivati ai fini della maltazione riferita all'ultimo raccolto; e contenente le seguenti informazioni:
 - la previsione della produzione di Birra per l'anno solare successivo distinta per tipi e suddivisa tra quella commercializzata in bottiglia, quella in mescita sul posto e quella in fusti;
 - l'eventuale numero di Bollini richiesti;
- b) entro il 31 gennaio, mediante il modello Allegato *d*), la quantità di birra prodotta nell'anno precedente suddivisa tra quella commercializzata in bottiglia, quella venduta in mescita e quella venduta in fusti.

9. L'ALBO DELLE AZIENDE ADERENTI

L'Albo delle aziende associate al Marchio è tenuto dalla C.G.M.. Esso raccoglie le aziende in regola con le normative di cui al presente Regolamento e al Disciplinare. Qualora intervengano infrazioni a carico di un'azienda, va fatta specifica annotazione indicante anche le sanzioni comminate, l'eventuale istanza di ricorso inoltrato dall'azienda medesima e il relativo esito. E' fatto obbligo annotare in modo preciso anche le prescrizioni connesse al Percorso qualità, ai relativi tempi assegnati e al nulla osta finale concesso o meno dalla C.G.M.

Gent. Sig. PRESIDENTE
della C.G.M. **Birragricola**
c/o COPAGRI Marche
Via Tiziano n. 11
60125 A N C O N A

OGGETTO: Richiesta di adesione al Marchio Birragricola.

La sottoscritta Azienda Agricola _____

con sede in Via _____ n. _____

Cap _____ Comune _____ (Prov.) _____

P.Iva _____ Registro Imprese CCIAA _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

Rappresentata dal Sig. _____ nato il _____

a _____ residente in via _____ n. _____

Cap _____ Comune _____ (Prov.) _____

Codice Fiscale _____ Cellulare _____

con SAU di Ha. _____, di cui coltivati ad Orzo ed altri cereali destinati alla maltazione Ha. _____, produttrice di Birra con un proprio impianto aziendale,

CHIEDE

di aderire al Marchio collettivo **Birragricola**. A tal fine si impegna a rispettare integralmente le norme del Regolamento e del Disciplinare per l'uso del Marchio

Data _____

Firma _____

Allega:

- Scheda Aziendale Mod. b)

(Allegato b) - **Scheda Aziendale**
Da allegare alla Domanda di adesione al Marchio

- a) breve storia dell'azienda;
- b) metodi di agricoltura utilizzati (biologica, ecocompatibile, tradizionale);
- c) descrizione dell'Azienda (localizzazione, superficie, corpi aziendali, ordinamento produttivo, produzioni massime, medie e minime per i prodotti destinati alla maltazione);
- d) investimenti eseguiti nell'ultimo quinquennio e, se di particolare importanza, nell'ultimo decennio;
- e) macchinari ed attrezzature, loro stato di conservazione, manutenzione, efficienza;
- f) descrizione dell'impianto di produzione della Birra;
- g) previsione del quantitativo di birra annualmente prodotta a regime;
- h) modalità di vendita della Birra (bottiglia, fusti, miscita, ecc.) e tipo di mercato servito;
- h) breve descrizione dell'eventuale locale di miscita e del punto vendita aziendale;
- i) personale operativo e tecnico impiegato (interno/esterno azienda, mastro birraio, ecc.)

Allega:

- *Autorizzazione Agenzia delle Dogane.*

- *In caso di vendita diretta in azienda: Comunicazione al Sindaco di cui al D. L.vo 228/01*

(Allegato c) **Modello di domanda di prima concessione dell'uso del Marchio Birragricola**
Dichiarazione di conferma uso del Marchio. Richiesta Bollini.

Da allegare alla Domanda per l'uso del Marchio e utilizzare annualmente per comunicare i dati di cui all'Articolo 7

Gent. Sig. PRESIDENTE
della C.G.M. **Birragricola**
c/o COPAGRI Marche
Via Tiziano n. 11
60125 A N C O N A

- Oggetto: Domanda di prima concessione dell'uso del Marchio;
 Dichiarazione di conferma dell'uso del Marchio per l'anno successivo
(da inviare entro il 30 novembre)

Il Sottoscritto _____ Legale Rappresentante dell'Azienda Agricola _____ nel richiedere/confermare l'uso del Marchio *Birragricola* a cui è aderente, comunica che la previsione di produzione della birra dalla data del _____ alla data del 31.12. _____, è di lt. _____ suddivisa come segue:

Tipo Birra	Quantità lt..	In bottiglia.	In Fusti	Mescita
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Richiede il rilascio di n. _____ di Bollini del Marchio *Birragricola* per l'anno _____.
Dichiara che alla data odierna dispone ancora di n. _____ Bollini ritirati nell'anno precedente.

Allega:

- Domanda PAC seminativi riferita all'ultimo raccolto dei cereali da maltare;
- Fattura del seme dell'Orzo o altri cereali coltivati ai fini della maltazione riferita all'ultimo raccolto.

_____, li, _____

_____ firma

(Allegato d) - **Denuncia Birra prodotta anno precedente.**

Da inoltrare alla CGM entro il 31 gennaio di ogni anno

Gent. Sig. PRESIDENTE
della C.G.M. **Birragricola**
c/o COPAGRI Marche
Via Tiziano n. 11
60125 A N C O N A

Oggetto: Denuncia produzione Birra anno precedente.

Il Sottoscritto _____ concessionario dell'uso del Marchio *Birragricola* comunica che nel periodo dal _____ al 31.12. _____, ha prodotto i seguenti quantitativi di Birra:

Tipo Birra	Quantità lt..	In bottiglia.	In Fusti	Mescita
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Allega:

- *Copia Registro Agenzia delle Dogane*

_____ li, _____

firma

(Allegato e) - **Schema Verbale di ispezione/Prima Costatazione**

Oggi _____, alle ore _____, su incarico della C.G.M. del Marchio Collettivo *Birragricola*, il sottoscritto/a _____ si è recato/a presso il birrificio denominato _____ localizzato in _____, via _____ n° _____ per eseguire una visita ispettiva finalizzata _____

Presenza alla visita il/la Sig/ra _____ in qualità di _____ dell'Azienda agricola _____ con sede in comune di _____ Via _____ n. _____

Partita Iva _____

Verifiche effettuate:

- Accertamento situazione aziendale ai fini della adesione;
- Adempimenti connessi al Percorso Qualità;
- Indicazioni della Scheda Aziendale;
- Verifica dati produzione Cereali e Birra;
- Norme del Regolamento;
- Norme del Disciplinare di produzione.

Segnalazioni e proposte: _____

Alle ore _____ del giorno _____, si invita il Sig. _____ a sottoscrivere il presente Verbale di Ispezione.

Il Tecnico del Servizio Ispettivo

Il Titolare dell'azienda

(Allegato g) - **Interventi connessi al Percorso Qualità**

La C.G.M., visto il verbale stilato dal Tecnico incaricato _____,
redatto il giorno _____, prot. n° _____, in relazione al disposto dell'art.
6.3. del Regolamento del Marchio *Birragricola* stabilisce a carico dell'Azienda agricola denominata
_____, sita Comune di _____,
via _____ n. _____ del gli interventi di seguito indicati.

Elenco degli interventi da realizzare:

1. Adeguamenti riguardanti la produzione della materia prima (Orzo, ecc.)

- 1.1. Avvicendamenti colturali _____
- 1.2. Varietà seme _____
- 1.3. Operazioni agronomiche _____
- 1.4. Conservazione granella _____
- 1.5. Altro _____

Gli interventi dovranno essere realizzati entro il giorno _____

2. Adeguamenti riguardanti la Maltazione

- 2.1. Pulizia, selezione e calibratura cereali _____
- 2.2. Tempi di maturazione della granella e del malto _____
- 2.3. Manutenzione e pulizia impianto di maltazione _____
- 2.4. Analisi di laboratorio _____
- 2.5. Conservazione malto _____
- 2.6. Altro _____

Gli interventi dovranno essere realizzati entro il giorno _____

3. Adeguamenti riguardanti la produzione di Birra

- 3.1. Origine e qualità della materia prima _____
- 3.2. Origine e qualità degli ingredienti _____
- 3.3. Processo di produzione _____
- 3.4. Pulizia e manutenzione Impianto _____
- 3.5. Stoccaggio _____
- 3.6. Altro _____

Gli interventi dovranno essere realizzati entro il giorno _____

6. Adeguamenti riguardanti il confezionamento e la commercializzazione della Birra

- 4.1. Confezionamento _____
- 4.2. Etichettatura _____
- 4.3. Modalità di apposizione del Bollino e del Marchio _____
- 4.5. Locale mescita _____
- 4.4. Altro _____

Gli interventi dovranno essere realizzati entro il giorno _____

Il Presidente della C.G.M.

Il Titolare dell'azienda

Data _____

(Allegato h)

DISCIPLINARE DI FILIERA DELLA BIRRA COMMERCIALIZZATA A MARCHIO *Birragricola*

1. ASPETTI GENERALI

1.1. Obiettivi del Disciplinare

Il Marchio *Birragricola* garantisce al consumatore l'intera filiera della Birra prodotta direttamente dai Cerealicoltori con l'utilizzo per intero di materia prima aziendale eccezione fatta per le deroghe di cui al successivo Art. 2. Il Marchio garantisce inoltre una elevata qualità della Birra prodotta dagli Agricoltori. La qualità che deve essere costante in tutte le produzioni aderenti al marchio, dovrà rappresentare l'elemento distintivo e caratterizzante la Birra Agricola italiana. Le regole severe e puntuali adottate su tutte le diverse fasi della filiera hanno questa funzione. Gli Agricoltori vogliono offrire al mercato prodotti eccellenti, specifici e soprattutto genuini, che si distinguono rispetto ad altri, questo anche per quanto riguarda la Birra.

1.2. Caratteristiche qualitative di base di prodotto e di processo

La quantità della Birra commercializzata da ogni Azienda con il Marchio *Birragricola*, non può eccedere nel rapporto previsto dal presente Disciplinare la capacità produttiva dell'Orzo e degli altri cereali destinati alla maltazione desunta dalla Scheda Aziendale e dal Fascicolo Aziendale. La qualità del prodotto finale parte dalla qualità del suolo agrario sul quale vengono coltivati i cereali. Gli avvicendamenti colturali e la buona pratica agricola, nonché la varietà di seme più appropriata allo specifico ambiente di coltivazione devono essere fattori imprescindibili nella produzione dei cereali da maltare. La conservazione della granella, la pulizia perfetta, la calibratura che assicuri partite omogenee alla fase di maltazione sono ulteriori aspetti che determinano la qualità del prodotto finale. La maltazione e la successiva produzione di Birra devono avvalersi delle più avanzate tecniche e conoscenze al riguardo ma rimanere assolutamente "artigianali". I controlli di laboratorio continui e costanti durante queste fasi devono garantire la massima linearità di un processo puramente naturale evitando assolutamente il ricorso a tecniche artificiali di correzione dei parametri qualitativi. Gli ingredienti aromatici ad eccezione del luppolo, quando utilizzati nella produzione della Birra, hanno la sola funzione di caratterizzare il prodotto e legarlo al territorio di produzione e quindi devono essere di provenienza esclusivamente locale.

1.3. Caratteristiche degli impianti di trasformazione (Maltificio e birrificio)

Nella trasformazione del cereale in malto e di questo in Birra, possono essere utilizzati soltanto impianti di piccole dimensioni che non consentano l'adozione di processi industriali ma che comunque siano professionali. Non è ammesso l'utilizzo di impianti di scarso livello qualitativo non prodotti da ditte specializzate e fatti con materiali scadenti e frutto di arrangiamenti.

1.4 Specializzazione del personale impiegato

La formazione e l'alta professionalità degli addetti interni all'Azienda sono elementi indispensabili quando l'Azienda stessa non si avvale di Esperti esterni di alto livello. E' comunque opportuno che quest'ultimi svolgano una funzione di consulenza periodica e continua.

2. DEROGHE ALLA PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA ED ALLA PRODUZIONE DEL MALTO IN AZIENDA

2.1. Approvvigionamento materia prima

Nella produzione della Birra, è consentito l'approvvigionamento per intero fuori azienda di prodotti quali il luppolo, il lievito e, purché di provenienza locale, gli altri ingredienti aromatizzanti. E' inoltre consentito acquistare sul mercato fino al 30% del malto necessario.

2.2. Produzione in azienda del Malto

E' consentita la trasformazione dei cereali in malto fuori Azienda esclusivamente quando la maltazione avviene in una struttura consortile alla quale l'Azienda stessa è socia. L'adesione alla malteria sociale di altre Aziende agricole conferenti i cereali destinati alla maltazione consente all'Azienda utilizzatrice del Marchio di non dover necessariamente ritirare malto proveniente dal proprio cereale. Ciò a condizione che il malto derivi dai cereali conferiti dagli altri Soci. Resta inteso che l'Azienda produttrice di *Birragricola* deve conferire alla malteria consortile cereali di propria produzione sufficienti a produrre malto nella quantità necessaria a soddisfare almeno il 70% del proprio fabbisogno.

3. DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI ORZO E DI ALTRI CEREALI

3.1. Norme generali

Non è consentito coltivare l'orzo ed i cereali destinati alla maltazione in monosuccessione o in successione ad altri cereali. E' necessario fare succedere al cereale destinato alla maltazione una coltura da rinnovo.

3.2. Varietà del seme e semina

E' obbligatorio l'utilizzo di varietà prescelte annualmente dalla Commissione per la Gestione del Marchio. E' vietato seminare miscele di più varietà.

3.3 Coltivazione ed operazioni agronomiche

Il cereale destinato alla maltazione deve derivare da semine primaverili, salvo deroghe per particolari condizioni ambientali concesse dalla Commissione per la Gestione del Marchio. Fatta eccezione per le coltivazioni biologiche, la coltura deve essere trattata contro il Fusario. In fase di trebbiatura e di stoccaggio della granella da maltare non possono essere mescolate produzioni provenienti da superfici non omogenee in termini di esposizione, di natura chimico-fisica e di fertilità agronomica. Vanno quindi create singole partite di granella per ogni appezzamento di terreno omogeneo. Alla trebbiatura la granella deve registrare una percentuale di umidità non superiore a 12.

4. DISCIPLINARE TECNICO DELLA MALTAZIONE

4.1. Conservazione della granella

La granella da maltare dopo la trebbiatura deve essere conservata con la tecnica della refrigerazione ad una temperatura non superiore ai 12° C. Non è ammesso l'uso di sostanze chimiche per la conservazione del prodotto. In ogni caso al momento della maltazione la granella non deve contenere residui di alcun genere derivati da trattamenti.

4.2. Tempi di maturazione della granella

Dopo la raccolta il cereale può essere maltato trascorsi 3 mesi e non oltre i 18 mesi.

4.3. Pulizia, calibratura e selezione della granella

La pulizia deve avvenire in impianti specializzati ed efficienti. La calibratura della granella deve assicurare ad ogni ciclo di maltazione partite assolutamente omogenee. Le partite da maltare devono essere composte da chicchi di calibro superiore a mm. 2,5 e con una disomogeneità di un massimo di mm. 0,03. Nel caso di disomogeneità maggiore di mm. 0,03 all'interno di una stessa partita di cereali è consentito ricavare due partite da maltare separatamente. Ogni partita deve essere caratterizzata da assoluta purezza in termini di varietà e contenere energia germinativa non inferiore al 95% al terzo giorno e al 97% al quinto giorno.

4.4. Maltazione

Le modalità ed i tempi della macerazione e della germinazione vanno stabiliti in funzione alle caratteristiche specifiche della partita da maltare e del prodotto finito che s'intende ottenere, quindi vi è l'obbligo di seguire costantemente queste fasi con analisi di laboratorio. In ogni caso la durata minima complessiva di entrambi le operazioni non può essere inferiore a 5 giorni per il Pilsen, 6 giorni per il Vienna, 7 giorni per il Monaco. E' vietato l'uso di sostanze acceleranti o ritardanti il processo di germinazione nonché l'aggiunta di enzimi. L'acqua utilizzata nella macerazione e germinazione deve rispondere alla classificazione di acqua potabile prevista dalla legge.

4.5. Conservazione e tempi di utilizzo del malto

Dopo la maltazione il malto non potrà essere utilizzato prima che siano trascorsi 30 giorni e non oltre l'ottavo mese. La conservazione dovrà avvenire in sacchi da Kg. 25 realizzati con materiale che protegga il malto dall'umidità e dalla luce e sigillati ermeticamente. I sacchi di malto dovranno essere immagazzinati in luoghi asciutti e non soggetti a forti sbalzi di temperatura.

5. DISCIPLINARE TECNICO DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA A MARCHIO *Birragricola*

5.1. Premessa

Alle disposizioni di legge "Disciplina igienica della produzione e del commercio della Birra" (L. 16.7.74, n. 329 – L.17.4.89, n. 141 – D.P.R. 30.6.98, n. 272), al fine di caratterizzare la Birra agricola vengono adottati ulteriori ed integrativi limiti e prescrizioni.

5.2. Caratteristiche della Birra

Le sole Birre ammesse al Marchio *Birragricola* sono:

- La Birra cruda, quindi non pastorizzata e non totalmente filtrata;
- Sia la Birra a bassa fermentazione, sia quella ad alta fermentazione;
- Sia la Birra ad una fermentazione sia quella rifermentata in bottiglia, normale o a metodo Champenoise;
- Le Birre i cui ingredienti sono l'acqua, il malto di cereali o riso, il lievito e il luppolo. Altri ingredienti aromatizzanti sono ammessi soltanto se trattasi di prodotti derivati dal territorio dove risiede l'Azienda agricola produttrice della Birra.

Non è ammessa la sostituzione, anche in minima parte, del malto con cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine.

Non sono ammesse le birre classificate dalla normativa "analcoliche".

Caratteristica principale delle Birra agricola deve essere l'alta digeribilità e la fragranza al palato.

5.3. Metodo di ottenimento

E' ammesso ogni metodo per l'ottenimento della birra purché siano utilizzati impianti professionali e la consulenza Tecnici qualificati.

5.4. Stoccaggio

Lo stoccaggio deve avvenire in serbatoi di acciaio inox isolati e raffreddati sia con refrigerazione interna che quella ambientale. Lo stoccaggio può avvenire nello stesso fermentatore quando costruito appositamente. Sono vietati processi di pastorizzazione e di filtrazione oltre il 50% per conservare il prodotto più a lungo.

5.5. Etichettatura

Oltre alle informazioni di legge ogni confezione riporta obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili le seguenti indicazioni:

- il logo del produttore e il nome commerciale della Birra;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda agricola produttrice e confezionatrice;
- il logo del Marchio collettivo *Birragricola* che può essere stampato ben visibile sull'etichetta aziendale o applicato con l'adesione del Bollino;
- il lotto di produzione.

5.6. Tracciabilità della Birra

Per la Birra a Marchio *Birragricola* è obbligatoria la tracciabilità nelle forme che verranno impartite dalla Commissione per la Gestione del Marchio.

5.7. Somministrazione della Birra

La Birra a Marchio *Birragricola*, quando non imbottigliata, deve essere commercializzata in contenitori provvisti di apposito sacco interno, contenenti la birra stessa, affinché nella spillatura l'aria od altri gas iniettati non vadano a contatto diretto con il prodotto.

(Allegato i)

INDIVIDUAZIONE DEI REQUISITI, DEI PARAMETRI, DELLE CONDIZIONI E DEGLI ADEMPIMENTI OGGETTO DELLE ISPEZIONI E DEI CONTROLLI

1. PREMESSA

Il Marchio “Birragricola” secondo l’art. 1) del Regolamento garantisce l’intera filiera della Birra, la provenienza della materia prima utilizzata, la qualità di processo e quella del prodotto finale, per cui i controlli dovranno essere rivolti alla verifica di tali aspetti, oltre che il rispetto del corretto uso del Marchio.

2. OGGETTO DEI CONTROLLI

2.1. Rispetto e conformità alle previsioni del Regolamento sull’uso del Marchio

- Origine della materia prima.
- Origine degli aromatizzanti.
- Percorso Qualità.
- Applicazione del Marchio e del Bollino.
- Non adesione ad altre organizzazioni similari.

2.2. Produzione Orzo ed altri cereali

- Controllo visivo in campo.
- Registro degli interventi colturali.
- Fattura seme.
- Fascicolo aziendale.

2.3. Maltazione

- Efficienza dell’impianto.
- Conservazione della granella.
- Pulizia e calibratura della granella.
- Purezza varietale e energia germinativa delle singole partite.
- Tempi di utilizzo della granella.
- Tempi delle fasi di maltazione.
- Frequenza analisi di laboratorio.
- Confezionamento e stoccaggio della granella e del malto.
- Professionalità del personale addetto.

2.4. Produzione Birra

- Efficienza dell’impianto.
- Tipo di Birra prodotta.
- Conservazione della Birra.
- Professionalità del personale addetto.

2.5. Prodotto pronto alla commercializzazione

- Etichettatura.
- Tracciabilità.
- Genere di contenitori utilizzati nella commercializzazione.
- Sulla Birra pronta al consumo vengono sistematicamente effettuati test di degustazione ai fini di rilevare difetti ed altri aspetti sgradevoli al palato che possano ledere all’immagine del Marchio.
- A campione vengono effettuate analisi di laboratorio anche a verifica della conformità a quanto dichiarato in etichetta.