

DOSSIER

# Bevande

Guida ai settori "in divenire"



Stefano Senatore

**Botanical nelle bevande, l'utilizzo di piante e derivati** ..... 26

Andrea Soncini

**Birra artigianale, tra regole nazionali e unionali** ..... 37

# Botanical nelle bevande, l'utilizzo di piante e derivati

Tra sicurezza e requisiti merceologici

di Stefano Senatore

Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

26

**Un inquadramento  
sulle normative  
che regolano l'impiego  
di piante e derivati  
come ingredienti  
delle bevande**

Nel settore delle bevande, si riscontra un sempre maggior interesse nei confronti delle piante e dei loro derivati utilizzabili come ingredienti per il loro apporto aromatico, i loro effetti benefici e, non ultima, la loro valenza di prodotto "naturale". L'ampio numero di specie e varietà di piante, nonché delle rispettive parti utilizzabili (foglie, infiorescenze, semi, radici ecc.) consente inoltre la continua ideazione di prodotti innovativi, tanto nell'ambito più tradizionale degli infusi, quanto per l'arricchimento di altre bevande a base di frutta, tè, bibite e prodotti alcolici<sup>1</sup>. Questo dinamico mercato deve tuttavia svilupparsi all'interno di un articolato quadro normativo, che

impone agli operatori numerosi vincoli di cui tenere conto nella formulazione dei propri prodotti, volti prevalentemente a garantire la sicurezza dei consumatori.

In questa sede – senza pretese di esaustività – si cercherà quindi di illustrare alcuni tra i principali obblighi e divieti che devono essere oggetto di attenta considerazione da parte di chiunque intenda operare in questo settore.

**Le valutazioni  
sull'idoneità delle piante  
al consumo umano**

La prima questione da porsi riguarda l'individuazione delle piante e dei loro derivati che possano essere destinati all'uso alimentare nelle bevande senza comportare, con ciò, rischi per la sicurezza dei consumatori.

Al riguardo, occorre prendere atto che né nella legislazione dell'Unione europea, né in quella italiana è rinvenibile un elenco positivo, di valenza generale, delle piante utilizzabili per tali scopi. Di conseguenza,

<sup>1</sup> Per alcuni esempi delle tendenze del mercato, si vedano: European Spice Association (ESA). *The Spices Post*. vol. 1 ([www.esa-spices.org/index-espa.html/publications-espa/the-spices-post](http://www.esa-spices.org/index-espa.html/publications-espa/the-spices-post)) e Green, E. (2023). *COVID-19's Lasting Effects on Beverage Innovation. The World of Food Ingredients*, marzo 2023 ([www.foodingredientsfirst.com/the-world-of-food-ingredients/blurring-beverages.html](http://www.foodingredientsfirst.com/the-world-of-food-ingredients/blurring-beverages.html)).



©www.shutterstock.com

27

## Sull'Osa grava la responsabilità di valutare, caso per caso, l'idoneità dei prodotti botanici al consumo umano

grava sul singolo operatore del settore alimentare (Osa) la responsabilità di valutare, caso per caso, l'idoneità dei prodotti botanici al consumo umano. Il principio fondamentale che deve orientare tali valutazioni è il divieto di immettere sul mercato "alimenti a rischio", come stabilito dall'articolo 14 del regolamento (CE) 178/2002. Si ricorda che, secondo la citata disposizione, sono considerati a rischio:

- per un verso, gli alimenti che risultino dannosi per la salute, tenendo conto dei loro probabili effetti a breve termine, degli effetti a lungo termine, anche sui discendenti, e degli eventuali effetti tossici cumulativi; nel caso in cui l'alimento sia destinato ad una specifica categoria

di consumatori, dovrà inoltre essere appurato che detto gruppo non presenti una particolare sensibilità al prodotto;

- per altro verso, gli alimenti che risultino inadatti al consumo umano, ossia inaccettabili per i consumatori a causa di contaminazioni dovute a materiale estraneo o ad altri motivi o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

È opportuno chiarire che l'esame preliminare sulla sicurezza d'uso del prodotto botanico – ad avviso di chi scrive – non dovrebbe avere ad oggetto esclusivamente la pianta in quanto tale, essendo necessario prendere in considerazione anche la specifica parte che si intende utilizzare, le modalità e quantità di impiego nel processo produttivo della bevanda e le possibili interazioni con altri ingredienti.

Risulta evidente anche la stretta connessione tra tali valutazioni di sicurezza e gli obblighi di autocontrollo previsti dal regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene alimentare.

L'individuazione e l'analisi dei pericoli correlati all'impiego di una determinata pianta dovrebbero essere, infatti, condotte nell'ambito delle



©www.shutterstock.com

procedure basate sui principi del Sistema Haccp (prescritte dall'articolo 5 del citato regolamento), al fine di determinare se l'uso dell'ingrediente vegetale debba essere radicalmente escluso oppure richieda l'identificazione di punti critici di controllo o, infine, sia gestibile attraverso la sola implementazione dei requisiti generali di igiene. Nel compimento di tali attività valutative, gli operatori possono, peraltro, trovare un utile supporto nella documentazione scientifica predisposta dall'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), nell'ambito della quale è possibile citare:

- le Linee guida sulla valutazione della sicurezza dei botanical che sono destinati all'uso come ingredienti negli integratori alimentari, pubblicate il 10 settembre 2009<sup>2</sup>;
- il Compendio dei botanical, database dei vegetali contenenti naturalmente sostanze di possibile preoccupazione per la salute umana se utilizzati in alimenti ed integratori<sup>3</sup>.

Un ulteriore riferimento pratico può essere rappresentato dall'Elenco delle Sostanze e dei Preparati vegetali ammessi all'Impiego negli Integratori alimentari, adottato in Italia con decreto del Ministero della Salute del 10 agosto 2018 e modificato, da ultimo, con decreto direttoriale del 28 luglio 2022. La lista infatti, pur essendo riferita esclusivamente agli integratori, può orientare anche la scelta delle piante utilizzabili nella preparazione delle bevande, tenuto conto che l'elenco attesta, comunque, una storia di consumo sicuro delle botaniche.

<sup>2</sup> Vedi EFSA Scientific Committee. *Guidance on Safety Assessment of Botanicals and Botanical Preparations Intended for Use as Ingredients in Food Supplements*. 10 settembre 2009, EFSA Journal 2009, 7(9):1249.

<sup>3</sup> Le informazioni contenute nel *Compendium of Botanicals* sono accessibili attraverso il *Botanical Summary Report*, dal seguente link: [www.efsa.europa.eu/en/microstrategy/botanical-summary-report](http://www.efsa.europa.eu/en/microstrategy/botanical-summary-report)

## I divieti e le restrizioni per i botanical con effetto nutrizionale o fisiologico

La decisione di utilizzo di piante o prodotti da esse derivati come ingredienti di una bevanda deve tenere conto, altresì, della normativa europea dedicata all'addizione di vitamine, minerali e altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico ai prodotti alimentari.

Ad assumere rilievo, in particolare, è l'articolo 8 del regolamento (CE) 1925/2006, che istituisce un regime di limitazione per alcune sostanze, diverse dalle vitamine e dai minerali, la cui aggiunta agli alimenti (anche attraverso l'uso di ingredienti in cui sono naturalmente contenute) può comportare l'ingestione di quantità eccessive per la salute dei consumatori.

Più specificamente, in relazione alle sostanze individuate dall'allegato III, parte A del regolamento, elencate di seguito, tali limitazioni consistono nel divieto tassativo del loro uso nei prodotti alimentari:

- parti aeree dell'efedra e preparazioni a base di specie di *Ephedra*;
- corteccia di yohimbe e sue preparazioni derivanti dallo yohimbe (*Pausinystalia yohimbe* (K. Schum) Pierre ex Beille);
- aloe-emodina e tutte le preparazioni in cui è presente tale sostanza;
- dantrone e tutte le preparazioni in cui è presente tale sostanza;
- emodina e tutte le preparazioni in cui è presente tale sostanza;
- preparazioni a base di foglie di specie di *Aloe* contenenti derivati dell'idrossiantracene.

La voce dell'elenco riguardante l'*Aloe* è, probabilmente, la più significativa per il settore delle bevande, considerata l'ampia diffusione del suo

## La responsabilità di valutare se un prodotto sia qualificabile o meno come novel food grava sostanzialmente sull'Osra

impiego. Va comunque rimarcato che la disposizione in esame dovrebbe applicarsi ai soli derivati dalle foglie di *Aloe* aggiunti agli alimenti con finalità fisiologica o nutritiva (e non a quelli impiegati con finalità aromatizzanti), come confermato anche dal Ministero della Salute con circolare del 14 aprile 2021. Resta ferma, inoltre, la possibilità di estrarre la polpa interna della foglia di *Aloe* con modalità tali da limitare la presenza di idrossiantraceni entro i limiti di 1 ppm indicati nella medesima circolare<sup>4</sup>. Nella parte B dell'allegato III del regolamento è poi contenuto un diverso elenco di sostanze, il cui uso negli alimenti è consentito, ma soggetto a specifiche condizioni. La lista include, attualmente, gli acidi grassi trans, le monacoline da riso rosso fermentato e gli estratti di tè verde contenenti (-)-epigallocatechina-3-gallato.

Rispetto agli estratti di tè verde, ad ogni modo, si segnala che le restrizioni riguardano, sostanzialmente, solo l'uso negli integratori alimentari, essendo la loro operatività esclusa sia per gli infusi tradizionali di tè verde, sia per le bevande che, pur essendo ottenute con estratti di tè verde, hanno una composizione comparabile a quella degli infusi tradizionali.

## L'autorizzazione per i nuovi alimenti

Un ulteriore profilo cui prestare attenzione attiene alla normativa sui novel food di cui al regolamento (UE) 2015/2283, preso atto che la stessa trova

<sup>4</sup> Nella circolare del Ministero della Salute del 14 aprile 2021 sulle prime indicazioni applicative del regolamento (UE) 2021/468 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specie botaniche contenenti derivati dell'idrossiantracene, si precisa che è considerato evidenza della presenza di idrossiantraceni un riscontro analitico, relativo al prodotto pronto per l'uso secondo quanto indicato nelle istruzioni per la preparazione fornite, dal quale emerge un livello maggiore o uguale a 1 ppm di aloe-emodina e/o 1 ppm di emodina e/o 1 ppm della somma di aloina A e aloina B.



©www.shutterstock.com

applicazione anche agli «alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse»<sup>5</sup> (vedi l'articolo 3, paragrafo 2).

Pertanto, ogni impiego alimentare di prodotti botanici che non fossero già utilizzati in misura significativa per il consumo umano, nell'Unione europea, alla data del 15 maggio 1997, potrebbe avere luogo solo previa autorizzazione della Commissione europea, all'esito di una lunga ed onerosa istruttoria, come richiesto dall'articolo 6 del regolamento in esame.

Un esempio nel settore delle bevande è rappresentato dall'«infuso di foglie di caffè delle specie *Coffea arabica L. e/o Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*», alimento che, pur potendo vantare una

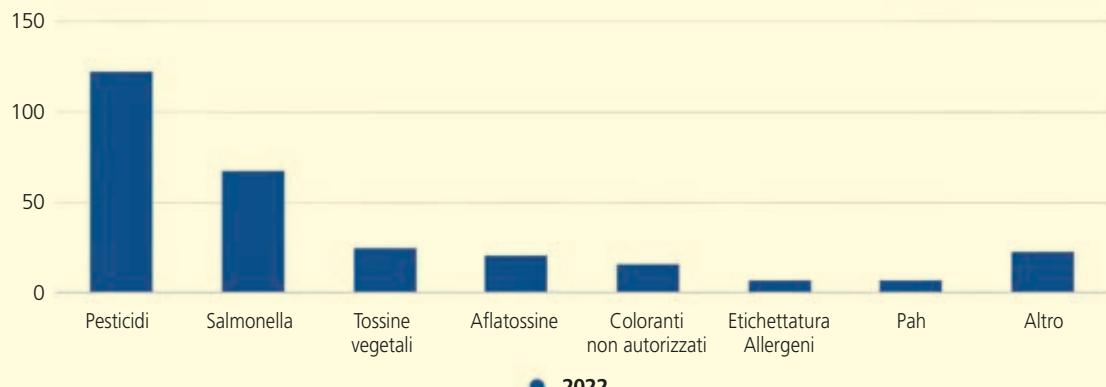
storia di uso sicuro in Africa, Asia e Nord America, non risultava significativamente diffuso per il consumo umano in Europa prima del 1997. Di conseguenza, il suo impiego nella preparazione di infusi, bevande analcoliche, caffè e tè ha dovuto essere preventivamente autorizzato, attraverso i regolamenti di esecuzione (UE) 2020/917 e 2023/931. La responsabilità di valutare se un prodotto sia qualificabile o meno come novel food grava, sostanzialmente, sull'operatore del settore alimentare, il quale potrà comunque ricavare utili indicazioni orientative da varie fonti istituzionali, tra cui:

- l'elenco europeo degli alimenti autorizzati come novel food, contenuto nel regolamento

<sup>5</sup> Gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse sono, tuttavia, esclusi dal novero dei novel food qualora possano vantare una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione europea e siano, al contempo, costituiti, isolati o prodotti da una pianta ottenuta mediante:

- pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997, oppure
- pratiche non tradizionali di riproduzione non utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997, ove tali pratiche non comportino cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento tali da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili.

Figura 1  
Numero di notifiche concernenti erbe e spezie trasmesse nel 2022 tramite il Rasff\*



\* Fonte: Globally Coll, basato sul database del Rasff (aprile 2023) ([www.cbi.eu/market-information/spices-herbs/buyer-requirements](http://www.cbi.eu/market-information/spices-herbs/buyer-requirements))

di esecuzione (UE) 2017/2470, che può essere utilizzato come parametro per classificare prodotti simili a quelli già assoggettati alla disciplina in esame;

- il Catalogo dei Nuovi Alimenti gestito dalla Commissione europea, le cui risultanze, pur prive di efficacia giuridicamente vincolante, esprimono ad ogni modo la posizione degli Stati membri<sup>6</sup> (dalla sua consultazione emerge, ad esempio, che l'eventuale impiego nella realizzazione di bevande delle piante *Ajuga reptans* (*Brugola*) e *Ambrosia artemisiifolia* necessita di un'autorizzazione come novel food).

Qualora persistano incertezze sullo status di un alimento, gli operatori interessati possono inoltre attivare la procedura di consultazione appositamente prevista dall'articolo 4 del regolamento (UE) 2015/2283, al fine di ottenere una decisione in

merito da parte dello Stato membro in cui intendono commercializzare il prodotto<sup>7</sup>.

31

## I limiti alle contaminazioni delle piante

Appurata la possibilità di utilizzare una determinata pianta come ingrediente di una bevanda, è importante assicurarsi che le partite di prodotti vegetali in ingresso nello stabilimento siano, in ogni caso, prive di contaminazioni tali da rendere il prodotto pericoloso per la salute.

Per le erbe e le spezie, in particolare, le contaminazioni involontarie di natura chimica e microbiologica sono state, nel 2022, le cause più comuni di notifiche attraverso il Sistema europeo di Allarme rapido per Alimenti e Mangimi (Rasff)<sup>8</sup>. Come emerge dal prospetto riportato nella Figura 1, nello

<sup>6</sup> Il Novel Food Catalogue è pubblicato sul sito della Commissione europea, alla pagina [https://webgate.ec.europa.eu/fip/novel\\_food\\_catalogue/](https://webgate.ec.europa.eu/fip/novel_food_catalogue/)

<sup>7</sup> Gli esiti delle consultazioni avviate sino ad oggi sono, peraltro, visionabili dal sito della Commissione europea, alla pagina [https://ec.europa.eu/food/safety/novel-food/consultation-process-novel-food-status\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel-food/consultation-process-novel-food-status_en)

<sup>8</sup> Il Rasff (acronimo di Rapid Alert System for Food and Feed) è definito dall'articolo 50 del regolamento (CE) 178/2002 come un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notificazione di rischi diretti o indiretti per la salute umana dovuti ad alimenti o mangimi, che negli anni è stato esteso anche ai rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Moca) ed ai mangimi per animali da affezione (pet food). Componenti della rete sono tutti gli Stati membri, la Commissione, l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), oltre ai membri dell'Efta – Norvegia, Lichtenstein, Islanda e Svizzera (membro parziale) – ed al Segretariato dell'Efta.

specifico, i pericoli che sono stati riscontrati con maggiore frequenza hanno riguardato i residui di antiparassitari e *Salmonella*, seguiti dalle tossine delle piante e dalle aflatossine.

Al riguardo, per quanto concerne gli antiparassitari, è opportuno ricordare che i loro livelli massimi di residui (Lmr) ammessi per alimenti e mangimi sono stabiliti dal regolamento (CE) 396/2005, il quale dedica appositi parametri anche alle erbe fresche ed ai fiori commestibili, ai tè ed alle infusioni di erbe, sino alle spezie. Fra le sostanze maggiormente interessate da non conformità nell'anno precedente primeggiano senz'altro l'ossido di etilene ed il clorpirifos.

In merito alle contaminazioni microbiologiche, il principale riferimento normativo è dato dal regolamento (CE) 2073/2005, il quale tuttavia, nell'individuare i "criteri di sicurezza alimentare" (soglie massime di contaminazione accettabile per gli alimenti immessi sul mercato), non prevede alcun parametro specifico relativo alle erbe e spezie.

Potrebbero potenzialmente assumere rilievo per tale categoria merceologica solo i criteri di sicurezza alimentare relativi alla *Listeria monocytogenes* (qui riportati nella Tabella 1), in quanto indistintamente applicabili a tutti i prodotti alimentari. A ben vedere, però, dette

Tabella 1  
Criteri microbiologici per spezie ed erbe aromatiche\*

Parametro	Prodotto	Valori guida da gestire come criteri di sicurezza alimentare (Linee guida sui Controlli ufficiali)	Criteri di sicurezza alimentare (regolamento (CE) 2073/2005)
<i>Bacillus cereus</i> presunto	Spezie ed erbe aromatiche	< 100.000 ufg/g con presenza di tossine nell'alimento	
<i>Salmonella</i> spp	Spezie ed erbe aromatiche	Assente in 25 g	
<i>Clostridium perfringens</i>	Spezie ed erbe aromatiche	< 10.000 ufg/g con presenza di tossine nell'alimento	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>		≤ 100 ufc/g, se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il suddetto limite durante il periodo di conservabilità
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>		Assente in 25 g (sul prodotto prima che non sia già sotto il controllo diretto dell'operatore), se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il suddetto limite durante il periodo di conservabilità
			≤ 100 ufc/g

\* Allegato 7 delle Linee guida per il Controllo ufficiale approvate con atto n. 212/Csr del 10 novembre 2016.

soglie di accettabilità sono riferite esclusivamente agli "alimenti pronti" (ossia destinati tal quali al consumo umano diretto), il che – ad avviso di chi scrive – induce ad escludere la loro operatività per le erbe e spezie destinate all'impiego nelle bevande, ogni qual volta il processo produttivo comporti trattamenti per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti.

L'articolo 1 del regolamento (CE) 2073/2005 lascia comunque aperta, alle autorità competenti, la possibilità di procedere ad ulteriori campionamenti ed analisi microbiologiche. Su tale base normativa, le Linee guida italiane per il Controllo ufficiale, adottate dalla Conferenza Stato-Regioni con l'intesa n. 212/Csr del 10 novembre 2016, hanno individuato alcuni "valori guida" supplementari cui fare riferimento anche nel corso dei controlli su erbe e spezie. Tra questi, i valori guida relativi a *Salmonella*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens* (qui elencati nella *Tabella 1*) sono stati destinati ad essere gestiti come "criteri di sicurezza alimentare" e, quindi, come soglie di accettabilità dei prodotti.

L'ultima fonte normativa da citare in tema di contaminanti involontari è il regolamento (UE) 2023/915 – subentrato al regolamento (CE) 1881/2006 dallo scorso 25 maggio – nel quale vengono definiti tenori massimi per alcuni contaminanti chimici in determinati prodotti alimentari. Con riferimento alle erbe e spezie, le sostanze di interesse sono fondamentalmente micotossine (aflatossine ed ocratossina A), tossine delle piante (alcaloidi tropanici e pirrolizidinici), metalli pesanti (piombo), Idrocarburi policiclici aromatici (Ipa) e perclorato. Si ricorda peraltro che, secondo l'articolo 2 del

regolamento (UE) 2023/915, l'eventuale presenza di contaminanti in quantità superiore ai tenori massimi preclude non soltanto l'immissione sul mercato dei prodotti, ma, al contempo, il loro utilizzo come materie prime o ingredienti di alimenti, nonché la loro miscelazione con alimenti conformi con finalità di diluizione.

## Le limitazioni riguardanti la composizione del prodotto finito

Nella formulazione della ricetta di una bevanda contenente piante e derivati, un'ulteriore verifica necessaria riguarda la conformità del prodotto finito ai requisiti di composizione che, eventualmente, siano previsti dalle pertinenti normative di settore. Al riguardo, è già stato citato in precedenza il regolamento (CE) 1925/2006, il cui allegato III, parte B, contempla alcune condizioni restrittive per l'aggiunta agli alimenti di determinate sostanze aventi effetti nutrizionali o fisiologici (come gli estratti di tè verde), allo scopo di garantire la tutela della salute dei consumatori.

Analoghe finalità di sicurezza alimentare sono perseguiti dal regolamento (CE) 1334/2008, nella parte in cui limita l'impiego di aromi<sup>9</sup> ed ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti<sup>10</sup>, qualora derivati da piante che contengono naturalmente sostanze dannose per la salute.

L'articolo 6 del regolamento stabilisce, infatti, che l'utilizzo di tali aromi ed ingredienti nella produzione di alimenti composti (bevande comprese) non deve, in alcun caso, comportare il superamento

<sup>9</sup> L'articolo 3, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (CE) 1334/2008 definisce "aromi" quei prodotti:

- non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore;
- fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi.

<sup>10</sup> Per "ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti", conformemente alla definizione recata dall'articolo 3, paragrafo 2, lettera i), del regolamento (CE) 1334/2008, si intende ogni ingrediente diverso dagli aromi che risponde ad entrambe le seguenti condizioni:

- viene incorporato agli alimenti allo scopo principale di aggiungerne o modificarne l'aroma;
- in conseguenza di tale incorporazione, «contribuisce significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura»

Si pensi, a titolo esemplificativo, alla cannella, aggiunta ad un alimento per integrarne lo spettro aromatico, ma contenente cumarina, una sostanza che, se assunta ad elevate dosi, può arrecare effetti avversi sull'organismo umano.

Tabella 2

**Tenori massimi di sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, all'interno delle bevande a cui sono stati aggiunti aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti\***

Denominazione della sostanza	Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata	Tenore massimo mg/kg
Beta-asarone	Bevande alcoliche	1
1-Allil-4-metossibenzene, estrapolo**	Bevande analcoliche	10
Acido cianidrico	Bevande acoliche	35
Mentofurano	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
4-Allil-1,2-dimetossibenzene, etileugenolo**	Bevande analcoliche	1
Pulegone	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100
Quassina	Bevande analcoliche	0,5
	Bevande alcoliche	1,5
1-Allil-3,4-metilendiossibenzene, safrolo**	Bevande analcoliche	1
Teucrina A	Bevande spiritose gusto amaro o bitter <sup>1</sup>	5
	Liquori <sup>2</sup> di gusto amaro	5
	Altre bevande alcoliche	2
Tuiione (alfa e beta)	Bevande alcoliche, ad eccezione di quelle prodotte dalla specie Artemisia	10
	Bevande alcoliche prodotte dalla specie Artemisia	35
	Bevande analcoliche prodotte dalla specie Artemisia	0,5

**Note:**

\*\* I tenori massimi non si applicano quando la bevanda non presenta aggiunte di aromatizzanti e i soli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che sono stati aggiunti sono erbe e spezie fresche, essiccate o congelate.

<sup>1</sup> Secondo la definizione di cui all'allegato I, paragrafo 30 del regolamento (UE) 2019/787.

<sup>2</sup> Secondo la definizione di cui all'allegato I, paragrafo 33 del regolamento (UE) 2019/787.

\* Allegato III, parte B, del regolamento (CE) 1334/2008.

Tabella 3  
**Categorie di bevande spiritose nella cui produzione  
 è esclusa l'aggiunta di aromi e di alimenti aromatizzanti\***

Categoria		Deroghe
1.	Rum	-
2.	Whisky o whiskey	-
3.	Acquavite di cereali	-
4.	Acquavite di vino	Il divieto non preclude i metodi di produzione tradizionali
5.	Brandy o Weinbrand	Il divieto non preclude i metodi di produzione tradizionali
6.	Acquavite di vinaccia o marc	Il divieto non preclude i metodi di produzione tradizionali
7.	Acquavite di residui di frutta	-
8.	Acquavite di uve secche o raisin brandy	-
9.	Acquavite di frutta	-
10.	Acquavite di sidro di mele, acquavite di sidro di pere e acquavite di sidro di mele e di sidro di pere	Il divieto non preclude i metodi di produzione tradizionali
11.	Acquavite di miele	-
12.	Hefebrand o acquavite di fecce	-
13.	Acquavite di birra	-
14.	Topinambur o acquavite di elianto	-
16.	Acquavite di (accompagnata dal nome del frutto, della bacca o del frutto a guscio) ottenuta dalla macerazione e distillazione	-
17.	Geist	-
18.	Genziana	-

\* Articolo 7, paragrafo 2, ed allegato I del regolamento (UE) 2019/787.

dei tenori massimi di sostanze pericolose indicati nell'allegato III, parte B (qui consultabili all'interno della *Tabella 2*).

Sotto un diverso profilo, l'uso di piante quali ingredienti delle bevande può essere limitata anche in ragione dei requisiti merceologico-commerciali riguardanti taluni alimenti.

Tra le principali normative verticali che assumono rilievo sotto questo aspetto, va senz'altro richiamato il regolamento (UE) 2019/787 concernente le bevande spiritose<sup>11</sup>, che per varie categorie di prodotti (qui elencate nella *Tabella 3*) preclude espressamente ogni forma di aromatizzazione, fatti salvi alcuni utilizzi conformi alle pratiche tradizionali.



Per inciso, il divieto riguarda l'impiego sia degli aromi di cui al regolamento (CE) 1334/2008, sia di qualsiasi altro alimento utilizzato allo scopo principale di aromatizzare il prodotto (comprese, evidentemente, le piante e loro derivati), impedendo tanto la loro aggiunta tal quale alla bevanda spiritosa, quanto le pratiche di infusione, macerazione, fermentazione alcolica o distillazione dell'alcol in presenza di aromi o di alimenti aromatizzanti. Una restrizione all'utilizzo di piante e derivati – ad avviso di chi scrive – deve ritenersi operante

anche per i succhi ed i nettari di frutta, regolati dal decreto legislativo 151/2004 (che recepisce nel nostro ordinamento la direttiva 2001/112/CE). Gli ingredienti autorizzati in tali prodotti, difatti, vengono tassativamente elencati dall'allegato I, parte II, punto 2, del decreto, il quale cita le "spezie ed erbe aromatiche" esclusivamente con riferimento al "succo di pomodoro". Il che dovrebbe valere ad escluderne, implicitamente, l'uso per tutti gli altri prodotti ricadenti nel campo di applicazione di tale normativa.

<sup>11</sup> Le bevande spiritose, secondo la definizione riportata dall'articolo 2 del regolamento (UE) 2019/787, costituiscono un'ampia categoria di prodotti caratterizzati da un titolo alcolometrico volumico minimo di 15%, prodotte – fondamentalmente – con uno o più dei seguenti metodi:

- distillazione di prodotti fermentati,
- macerazione o trattamento simile di materie vegetali in alcole etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o bevande spiritose o una loro combinazione,
- aggiunta, singolarmente o in combinazione, all'alcole etilico di origine agricola, ai distillati di origine agricola o alle bevande spiritose, di aromi, coloranti ed additivi, prodotti edulcoranti, altri prodotti agricoli o prodotti alimentari.

# Birra artigianale, tra regole nazionali e unionali

Norme e sentenze su produzione, tributi ed etichettatura

di Andrea Soncini

Avvocato e Vice Direttore di Unionbirrai

**Il quadro legislativo  
che regola il settore  
è sintetizzabile in tre aree.  
Il punto  
sui provvedimenti legislativi  
principali,  
alcune sentenze significative  
e le criticità ancora aperte**

Una panoramica degli aspetti normativi e giurisprudenziali relativi alla birra artigianale italiana spazia tra varie disposizioni dell'ordinamento giuridico di rango costituzionale, europeo e propriamente legislativo nazionale. Per tentare di offrirne una sintesi, possiamo distinguere tre principali settori normativi di riferimento:

- il primo è quello che riguarda le regole relative alla produzione di birra artigianale in senso proprio, ovverossia le tecniche per la trasformazione delle materie prime (cerealicole) allo scopo di ricavarne birra;
- il secondo è quello relativo alla disciplina, di origine unionale, di carattere doganale, che impone alcuni requisiti di assetto dell'opificio,

- in rapporto all'assolvimento dei relativi tributi;
- il terzo è quello dell'etichettatura che, in materia di birra, incontra alcune previsioni assai specifiche, che peraltro si intersecano, come vedremo in appresso, con quelle relative alla disciplina vitivinicola.

## Le regole sulla produzione della birra artigianale italiana

Come noto, l'articolo 41 della Costituzione prevede che l'iniziativa economica privata sia "libera" (comma 1). Il secondo comma prevede che detta iniziativa economica non possa tuttavia svolgersi «in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza [...].».

Come si può notare, quindi, già in base alla disciplina fondamentale di rango costituzionale, l'attività di produzione di birra, intesa come iniziativa di rilievo economico (impresa), incontra il limite della tutela della salute e della sicurezza. A ciò si aggiunga l'articolo 32 della Costituzione, che tutela la salute come bene primario.

Le condizioni di esercizio dell'attività di produzione della birra, pertanto, nell'ottica di garantire la detta tutela della salute (e sicurezza alimentare), costituiscono il presupposto per l'intervento del legislatore che, con varie leggi,



©www.shutterstock.com

provvede a regolamentare l'esercizio dell'attività di impresa.

Pensiamo alla disciplina in materia di tutela del consumatore (il cosiddetto Codice del Consumatore, ossia il decreto legislativo 206/2005) che declina l'esercizio di impresa in termini di trasparenza e informazione puntuale e corretta nei confronti del consumatore, evitando le pratiche ingannevoli (quali, ad esempio, l'abuso della denominazione "birra artigianale" di cui si dirà in seguito).

In questa sede, è bene concentrarsi sulle modalità produttive della birra e sulle disposizioni fondamentali che la riguardano.

La legge base, di carattere nazionale, che disciplina la produzione della birra è la 1354/1962. Nel 2016 la norma in questione (in ispecie attraverso l'articolo 35, comma, della legge 354/2016) ha subito un'importante novella, con l'introduzione del comma 4 bis (articolo 2), che riportiamo per intero:

«Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di

## La birra artigianale non è sottoposta a processi di pastorizzazione o di microfiltrazione

pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà di materiale altrui e la cui produzione annua non superi i 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto terzi».

Come si può notare, il concetto di birra artigianale non è un mero concetto astratto né men che meno

generico. Al contrario, la denominazione birra artigianale trova una ben precisa e puntuale esplicitazione normativa, i cui caratteri fondamentali sono relativi sia alla natura del prodotto sia alle caratteristiche del produttore.

Dal primo punto di vista, la birra artigianale si può dire tale solo ed in quanto non sottoposta a processi di pastORIZZAZIONE o di microfiltrazione. Non è questa la sede per definire cosa sia la pastORIZZAZIONE o la microfiltrazione, se non per ricordare che l'omogeneità di fini di entrambi i suddetti processi costituisce la base interpretativa del loro significato.

In altre parole, la pastORIZZAZIONE e la microfiltrazione sono accomunate dall'obiettivo di rendere il prodotto "inerte", in particolare eliminando la vitalità, ovvero la presenza di lieviti o microrganismi vivi. Nel substrato della definizione normativa di birra artigianale è quindi rinvenibile la necessità che i produttori non si avvalgano dei processi di pastORIZZAZIONE e/o di microfiltrazione e che quindi il prodotto finito sia caratterizzato da vitalità in

termini microrganici, con tutto ciò che ne segue in termini di maggior pienezza di gusto, ma anche di debolezza dal punto di vista della conservabilità.

Unionbirrai è impegnata da anni nel valorizzare queste caratteristiche organolettiche della birra artigianale attraverso, prima di tutto, l'informazione del consumatore in ordine a che cosa la birra artigianale realmente sia (e come debba essere conservata) e attraverso iniziative di denuncia/segnalazione dei soggetti che abusano della denominazione birra artigianale in rapporto a birre non propriamente tali. L'articolo 2, comma 4 bis citato, contiene, nella seconda parte, l'inquadramento delle caratteristiche dal punto di vista soggettivo dei produttori di birra artigianale.

Ci riferiamo ai "piccoli birrifici indipendenti", ovvero a quei piccoli produttori che si caratterizzano, sostanzialmente, per due elementi costitutivi:

- il primo è la produzione inferiore ad una soglia annua (di esattamente 200.000 ettolitri);



©www.shutterstock.com

- il secondo è l'indipendenza, ovverossia la capacità di operare economicamente e produttivamente in modo autonomo, ad evitare in ispecie che a tirarne le fila sia un produttore industriale, onde finirsi per eludere la soglia produttiva sopra citata ed il tratto personalistico collegato alla birra artigianale.

È bene sin d'ora aggiungere che nel nostro ordinamento esiste la sotto categoria dei cosiddetti microbirrifici. Si tratta dei piccoli birrifici indipendenti che presentano una produzione inferiore a 10.000 ettolitri annui (vedi l'articolo 35, comma 3 bis, del decreto legislativo 504/1995, come modificato dal decreto legge 16/2012). Detti microbirrifici rappresentano la quasi totalità dei produttori di birra artigianale in Italia e sono sottoposti ad una particolare disciplina di assetto (ne parleremo successivamente), tesa proprio a garantire, prima di tutto, la loro indipendenza o, che dir si voglia, la loro capacità di produrre birra in modo autonomo dai produttori industriali. Tornando alla legge 1354/1962, è bene segnalare che, oltre alla definizione di birra artigianale, vi si rinvengono altre disposizioni importanti. Allo stesso articolo 2 sopra citato, in particolare ai commi 1, 2, 3 e 4, sono indicati i requisiti di densità zuccherina e di grado alcolico necessari per le cosiddette "denominazioni integrative", ovverossia le denominazioni "birra analcolica", "birra light", "birra leggera", "birra doppio malto", "birra speciale".

Le disposizioni in questione non brillano per chiarezza e, in particolare, da questo punto di vista, Unionbirrai è impegnata in una loro profonda revisione (che, ad esempio, riguarderebbe una definizione più precisa delle tipologie, senza sovrapposizioni tra categorie ancorate alla gradazione alcolica e categorie ancorate alla densità zuccherina).

La legge 1354/1962 contiene peraltro una "norma di chiusura" che rimanda ad una successiva potestà regolamentare (attribuita all'esecutivo). Ci riferiamo all'articolo 7 della legge 1354/1962, che prevede che «le caratteristiche analitiche e gli altri requisiti dei diversi tipi di birra [...] saranno stabiliti con decreto del Ministro della Sanità, di concerto con il Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato.

## I microbirrifici sono piccoli birrifici indipendenti con una produzione inferiore a 10.000 ettolitri annui

La disposizione in questione, che in origine era pensata per un adattamento costante, ha in realtà creato un'anomala rigidità all'interno del sistema, rendendo difficoltoso l'adeguamento delle tecniche produttive alle conquiste tecnologiche. In alcuni casi si assiste addirittura a parametri introdotti in sede regolamentare divenuti obsoleti e, in quanto tali, forieri di distorsioni concorrenziali.

Il testo regolamentare di maggior impatto in materia è il decreto del Presidente della Repubblica 1498/1970.

Anche da questo punto di vista Unionbirrai è impegnata in un aggiornamento della normativa o, meglio ancora, nell'abrogazione per larga parte di detto decreto che, per tanti versi, impone ai produttori nazionali vincoli non solo arcaici, ma che addirittura si risolvono in un indebito favore per i produttori esteri (non sottoposti a tali vincoli).

Un esempio per tutti: i parametri di acidità (totale e volatile) stabiliti dal detto decreto del Presidente della Repubblica 1498/1970 non trovano applicazione nei confronti dei produttori esteri ed in particolare nei confronti dei produttori esteri di birre a fermentazione spontanea o comunque "sour" (birre acide), che si trovano così legittimati ad entrare in un mercato nel quale, di converso, i produttori italiani sono costretti all'interno di maglie assai ristrette.

Questo è solo un esempio delle distorsioni che derivano dalla fissazione di parametri (asseritamente igienico-sanitari) senza tempestivo adeguamento alla modernità e senza garantire un'equa concorrenza.

Un altro esempio è quello della quantità di anidride carbonica, parametro che, se aveva un senso in rapporto alle produzioni standardizzate degli anni Settanta, ora rappresenta un limite superato e privo di autentica giustificazione igienico sanitaria.

Tra l'altro ci permettiamo di ricordare che il trattato sul funzionamento dell'Unione europea (vedi gli articoli 43, 114, 168 e 169) rappresenta ora un quadro di riferimento da cui sarebbe bene non prescindere.

In particolare, val la pena sottolineare come, fin dalla regolamentazione-quadro europea di cui al regolamento (CE) 178/2002 ed al regolamento (CE) 852/2004, le imprese sono impegnate, in piena responsabilità, a predisporre specifici "Haccp" ovvero sistemi codificati di analisi dei pericoli e dei punti critici, attraverso protocolli interni di valutazione, monitoraggio e controllo sulla sicurezza alimentare, protocolli che riguardano peraltro le aziende alimentari sia in termini di produzione, che di stoccaggio che, infine, di trasporto.

## La disciplina doganale

Nell'economia del presente scritto bastino due brevi notazioni.

La norma quadro di riferimento è il decreto

legislativo 504/1995, che contiene le regole di fondo sull'assetto dei produttori di birra, subordinando l'esercizio dell'attività a licenza e imponendo, tra l'altro, obblighi di tenuta contabile, di registrazione, di denuncia periodica, di notifica delle varianti.

Abbiamo già detto che l'assetto è poi oggetto di specifica regolamentazione per i cosiddetti microbirrifici, cioè per i produttori sotto la soglia dei 10.000 ettolitri annui.

In tema, è infatti stato di recente approvato il decreto ministeriale del 4 giugno 2019, che dedica una disciplina ad hoc ai piccoli produttori in questione.

Il profilo più interessante, a nostro avviso, è dato dalla previsione (articolo 2) secondo cui il trattamento d'assetto semplificato (così come la correlata aliquota ridotta d'accisa) è puntualmente riferito ai micro produttori che garantiscano effettivamente e compiutamente il requisito di indipendenza, nel senso sopra visto di autonomia economica e produttiva.

A riguardo, è forse bene precisare che la normativa in questione non contiene, invece, una



©www.shutterstock.com

prescrizione espressa in merito alla necessità che la birra realizzata all'interno del micro birrificio rientri nella definizione di "birra artigianale" (e quindi che non sia microfiltrata o pastorizzata). La tematica è complessa. Al momento ci sia consentito unicamente rilevare l'incertezza connaturata al rinvio che l'articolo 2 del decreto ministeriale del 4 giugno 2019 effettua all'articolo 2, comma 4 bis, della legge 1354/1962, dando così ad intendere che, oltre alle caratteristiche soggettive (indipendenza), giochi un ruolo determinante anche la tecnica produttiva (e quindi la rispondenza alla definizione di birra "artigianale", come tale non microfiltrata e non pastorizzata).

In ogni caso, Unionbirrai sta lavorando con gli uffici competenti per offrire maggiore chiarezza.

## L'etichettatura

La materia è assai complessa e non è possibile, nell'economia del presente scritto, darne analisi compiuta.

In questa sede ci sia consentito unicamente rilevare che l'etichettatura della birra, così come più in generale quella dei prodotti alimentari, trova disciplina sia in disposizioni nazionali che unionali. Dal punto di vista della disciplina europea è bene ricordare il regolamento (UE) 1169/2011 (e successive integrazioni e modifiche); in particolare, l'articolo 9 prevede i requisiti contenutistici minimi delle etichette.

Assai interessante, a riguardo, è la tematica dell'etichettatura di birra contenente prodotti vitivinicoli. Si tenga presente, infatti, che una tipologia ben precisa e codificata di birra, corrispondente esattamente allo stile "IGA" (*Italian Grape Ale*), viene realizzata con l'utilizzo di prodotti per l'appunto di origine vitivinicola e, pertanto, la relativa etichettatura costituisce terreno di scontro tra i produttori e le autorità di vigilanza, spesso tratte in inganno dalla normativa nazionale (in specie, l'articolo 43 della legge 238/2016) di tutela del settore vinicolo. Si segnala a riguardo una recente sentenza del Tribunale di Bologna, ottenuta da Unionbirrai, nella quale è stato affermato il principio secondo cui non solo è legittimo, ma altresì doveroso, indicare nel campo visivo principale dell'etichettatura l'eventuale ingrediente di origine

vitivinicola e precisarne la presenza nell'elenco ingredienti, tanto più qualora si tratti di ingrediente caratterizzante.

La sentenza in questione è esattamente la n. 3149 del 19 dicembre 2022, primo tassello di una serie di iniziative (da parte di Unionbirrai) ancora in corso, orientate a combattere i pretesi divieti di utilizzo di termini evocativi del mondo vitivinicolo nell'etichettatura della birra.

Senza dimenticare, del resto, che è di primaria importanza ricordare come l'etichettatura sia rivolta a garantire la piena e consapevole informazione del consumatore finale che, come tale, non può non essere debitamente edotto della presenza di prodotti vitivinici, se utilizzati nella produzione di birra.

Anche da questa angolatura è bene sottolineare la distorsione concorrenziale cui si assiste.

Siamo in presenza, infatti, di divieti (gravosi) imposti ai produttori italiani, quando invece "non si guarda" alle etichette delle birre di origine estera, che a volte presentano, senza timore di sanzione, smaccati riferimenti non solo ai prodotti vitivinici in generale, ma addirittura a vini e vitigni protetti.



©www.shutterstock.com