

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Birra

written by Rivista di Agraria.org | 11 luglio 2013
di Donato Ferrucci, Claudia Giovannelli

E' la volta di un prodotto abbastanza in auge al momento: la birra. Denominata, si perdoni il termine, "agricola", il prodotto è oggetto di interesse da parte delle aziende in quanto incluso nell'elenco dei beni afferenti alle attività connesse, come definite dall'art. 2135 del Codice Civile e trattate all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi. L'elenco appena citato, è stato oggetto di recente revisione con Decreto Min. Economia e Finanze del 5/08/2010, mediante il quale è stata inserita l'attività di produzione della birra. In pratica il prodotto Birra rientra a pieno titolo tra i beni connessi all'attività agricola e la cui produzione mantiene l'impresa in una fiscalità agevolata tipica del sistema rurale, con imposte di entità correlata ai redditi agrari (risultante dalle posizioni catastali), e non definite da un reddito d'impresa determinato per via analitica. Nella realizzazione del prodotto vanno però mantenuti alcuni requisiti basilari affinché il bene rientri nel regime produttivo, e fiscale, di tipo agricolo: prevalenza e attinenza (1).

Nel caso della birra avremo delle norme di tipo orizzontale (valide per i prodotti alimentari in via generale) e verticale (specifiche per la categoria).

Descrizione:

Si realizza quindi della birra con una quota prevalente di frumento tenero oppure orzo, fornito dall'azienda. Per la produzione ci si avvale di un laboratorio esterno. Le tipologie considerate sono due: prodotto standard e prodotto biologico. Si rende quindi necessario:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare il deposito del prodotto confezionato, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
- E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari per la fase svolta dall'azienda.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
- Presentazione di "Segnalazione certificata di inizio attività" presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie.
- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso).
- Formulazione legale di una etichetta da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.



Nota. (1) la fiscalità delle attività connesse sarà a breve oggetto di un articolo specifico in corso di elaborazione.

Claudia Giovannelli, laureata in "Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti di Origine Animale" presso l'Università di Medicina Veterinaria di Bari. Laureanda in "Scienze Agrarie ed Ambientali" presso la Facoltà di Agraria di Viterbo. E-mail: claudia-giovannelli@libero.it

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it



Tecnologia della Birra fatta in casa - Manuale pratico

Lager Super, Gold Ale, Red Ale

Nilla Turri - Mulino Don Chisciotte

Il manuale pratico per fare la birra in casa, semplice ed essenziale ma di efficacia straordinaria...

[Acquista online >>>](#)