



CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
Unità Dirigenziale Studi Legislativi e Documentazione

Dossier di documentazione legislativa

***"Misure a sostegno della agricoltura di qualità
e del patrimonio agro-alimentare nel settore
della produzione di birra agricola e artigianale"***

Ad iniziativa dei consiglieri Michele Cammarano, Vincenzo Viglione, Gennaro Saiello, Valeria Ciarambino, Luigi Cirillo, Tommaso Malerba e Maria Muscarà.

Reg. Gen. n. 606

(depositata in data 24 ottobre 2018)

Data documento:	2 aprile 2019
Dirigente	Dott.ssa Rosaria Conforti
A cura di	Dott. Bruno Mazzarella P.O. Staff Unità Dirigenziale Studi Legislativi e Servizio Documentazione

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Ai fini dell'approfondimento della tematica oggetto della proposta di legge si elenca la normativa di riferimento.

PRINCIPALE NORMATIVA EUROPEA

PARLAMENTO E CONSIGLIO EUROPEO

Regolamento (UE) della Commissione del 18 dicembre 2013 n. 1407 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti «de minimis» (Testo rilevante ai fini del SEE)

CORTE DI GIUSTIZIA UE

Sentenza sez. V, 12 novembre 2015, n.198

PRINCIPALE NORMATIVA NAZIONALE

Legge 28 luglio 2016, n. 154

Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale.

Legge 16 agosto 1962, n. 1354.

Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra

Legge 8 agosto 1985, n. 443.

Legge-quadro per l'artigianato

Decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504

Testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative (ACCISE)

Decreto del Ministro dell'economia e delle Finanze 5 agosto 2010

Individuazione dei beni che possono essere oggetto delle attività agricole connesse di cui all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi.

PRINCIPALE NORMATIVA REGIONE CAMPANIA

PRINCIPALI NORMATIVE REGIONALI

Friuli Venezia Giulia

Legge regionale Friuli-Venezia Giulia del 28 dicembre 2018, n. 28

Legge collegata alla manovra di bilancio 2019-2021.

Legge regionale Friuli-Venezia Giulia del 30 marzo 2018, n. 14

Disposizioni urgenti in materia finanziaria e per esigenze indifferibili.

Legge regionale 9 giugno 2017, n. 23

Norme in materia di Birra Artigianale del Friuli Venezia Giulia.

Sardegna

Legge regionale Sardegna dell'11 gennaio 2018, n. 1

Legge di stabilità 2018.

Sicilia

Legge Regionale 27 dicembre 2018, n. 25

Norme per la promozione, il sostegno e lo sviluppo delle cooperative di comunità nel territorio siciliano

Veneto

Legge regionale 16 febbraio 2018, n. 7

Promozione e valorizzazione dei prodotti e delle attività dei produttori di birra artigianale.

GIURISPRUDENZA

Osservazioni

A parere della U.D. Studi Legislativi e Servizio Documentazione sarebbe opportuno procedere in sede di approvazione alle seguenti modifiche

- I. L'art.11 (*Durata della legge*) andrebbe espunto.
Nell'ordinamento italiano, la norma fondamentale in tema di abrogazione è posta dall'art. 15 delle disposizioni sulla legge in generale (Preleggi).
Tale norma recita:
Le leggi non sono abrogate che da leggi posteriori per dichiarazione espressa del legislatore, o per incompatibilità tra le nuove disposizioni e le precedenti o perché la nuova legge regola l'intera materia già regolata dalla legge anteriore [Cost. 75; c.p. 2].

Il legislatore infatti non può vincolare mediante fonte primaria sé stesso, né i soggetti che in un momento storico esercitano il potere legislativo possono vincolare i propri successori, se non attraverso una legge costituzionale

Si allegano per completezza documentale alcuni studi sulla P.d.L. in esame

STUDIO 1

La "birra artigianale" è riferibile alla birra "prodotta da piccoli birrifici indipendenti" e "non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione", ai sensi dell'art. 2 comma 4 bis della legge n. 1354 del 16.8.1962, come modificata dall'art. 35, comma 1, L. 28 luglio 2016, n. 154.

La norma sopracitata precisa a riguardo che, *"per piccolo birrificio indipendente"*, si intende *"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 immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi"*.

Come si nota, si parla di "produzione" e si fa espresso riferimento al necessario utilizzo di "impianti", impianti che, si dice, debbono peraltro essere necessariamente "fisicamente distinti" rispetto a quelli di altri operatori, con espresso ed esclusivo riferimento cioè a chi produce birra, ovvero ai *c.d.* opifici di produzione che, in particolare, debbono necessariamente esser dotati di propri specifici "impianti" di produzione (macchinari, attrezzature ecc....), distinti da quelli di terzi.

Tra l'altro, nel nostro sistema giuridico, come noto, la produzione di birra, in quanto prodotto sottoposto ad accisa, richiede una apposita licenza, cui consegue l'attribuzione di uno specifico codice alfanumerico (*c.d.* codice accise), riferito proprio e prima di tutto agli impianti di produzione oggetto di licenza, specificamente individuati.

A questo riguardo, se "birrificio" significa, nella normativa specifica di settore testé richiamata "opificio di produzione di birra", "birrificio artigianale", conseguentemente, non può che significare "opificio di produzione di birra", per l'appunto, "artigianale".

Se ne desume, in sintesi, che per potercisi fregiare del titolo di Birrificio Artigianale occorre obbedire a due condizioni essenziali.

La prima è quella di essere un opificio di produzione di birra, dotato di propri impianti, come tale beneficiario di apposita licenza doganale.

La seconda è quella di rispettare le condizioni poste dall'art.2 co.4 *bis* L. 1354/1962 già citato, sia quelle di carattere soggettivo (qualifica di Piccolo Birrificio Indipendente, sopra vista, ovvero indipendenza, dimensionamento ridotto ecc...), sia quelle di carattere tecnico del prodotto (birra non pastorizzata e non micro-filtrata).

Quanto alle conseguenze in caso di indebito utilizzo della qualifica di Birrificio Artigianale, basti rinviare a quanto già scritto nel comunicato a proposito dell'equipollente indebito utilizzo del termine "Birra Artigianale".

A questo punto, per completezza, si pone una questione, seppur marginale, ovvero, può un birrificio strutturato in forma di impresa artigiana di per sé sempre qualificarsi

come "birrificio artigianale"?

Occorre infatti ricordare che perché sussista un'impresa artigiana debbono ricorrere plurime condizioni, tassative e rigorose, poste in particolare dalla Legge n. 443/85 sull'Artigianato, quali quella dell'esercizio personale e diretto delle attività di impresa da parte dell'imprenditore, del proprio prevalente lavoro manuale, del numero massimo di dipendenti (nel caso di produzioni ripetitive, nove), nel divieto di costituirsi in forma di società *s.p.a.* o *s.r.l.* con più di un socio, accomandita per azioni ecc.... e, da ultimo, quello dell'iscrizione nell'apposito albo.

Ciò premesso, nel caso di impresa artigiana esercente un birrificio, in ogni caso, la denominazione "birrificio artigianale" non può essere utilizzata, a meno che, ovviamente, il birrificio stesso non rispetti comunque, a prescindere dalla sua strutturazione in forma di impresa artigiana, i requisiti di cui al più volte citato art. 2 co.4 bis L. 1354/1962 (introdotto dall'art. 35, comma 1, L. 28 luglio 2016, n. 154, sulla definizione legale di birra artigianale).

La normativa sulla tutela della birra artigianale, infatti, regola l'utilizzo del termine "birrificio artigianale" in relazione a taluni ben precisati soggetti, e prima ancora definisce e regola la denominazione legale di "birra artigianale" come prodotto specificamente individuato.

Detta normativa risulta del tutto speciale, specialistica ed innovativa rispetto a quella sull'artigianato e, quindi, applicabile in modo puntuale al settore della produzione brassicola, connotato da tratti distintivi ed autonomi, incompatibile con un utilizzo della qualifica "artigianale" che non corrisponda all'effettiva natura della produzione brassicola di birra, per l'appunto, artigianale in senso proprio e legale, come tale oggetto di precisa definizione di legge.

Resta quindi da ribadire in conclusione che ogni forma di appropriazione della denominazione di "Birrificio Artigianale" da parte di chi, in realtà, non sia autenticamente produttore di Birra Artigianale, rappresenta una violazione della normativa a tutela della birra artigianale e, correlativamente, una grave lesione dei diritti dei consumatori.

Una notazione a margine, a questo punto, va fatta con particolare riferimento alle cosiddette *beerfirm*, fenomeno connotante del settore, sia in Italia che all'estero che ne rispetta e tutela la natura non solo in quanto importante componente della compagine associativa, ma anche come espressione di piena legittima libertà di impresa.

A questo riguardo si deve riscontrare che le *beerfirm*, se ed in quanto committenti di produzione birra, non risultano annoverabili di per sé tra gli opifici di produzione, non possiedono impianti produttivi, non sono licenziatarie di un codice accise.

L'attribuzione a *beerfirm*, quindi, della denominazione "Birrificio Artigianale" risulta in contrasto con la normativa a tutela della birra artigianale.

D'altro canto, è bene precisare che la birra commercializzata da *beerfirm* può certamente risultare qualificata correttamente "birra artigianale" (e quindi riportare/mantenere detta denominazione in sede di vendita, su etichette ecc...) se ed in quanto birra, prodotta da Piccolo Birrificio Indipendente (e non pastorizzata o microfiltrata), e quindi conforme ai requisiti di cui all'art. 2 comma 4 bis L. 1354/1962.

Gli organismi di competenza e controllo del settore sono il Ministero dello Sviluppo Economico, il Ministero della Salute (che si occupa dei controlli igienico sanitari), il Ministero dell'economia e delle finanze (Agenzia delle Dogane – UTF: Accisa), il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (ICQRF: Controlli alla produzione - qualitativi merceologici, controlli alla commercializzazione - Etichettatura).

STUDIO 2

Introduzione

La “rivoluzione della birra artigianale”, che negli ultimi anni ha conquistato sempre più il favore dei consumatori italiani, è un fenomeno che ha origine in California, negli anni '60. Fritz Maytag, il pioniere di questo movimento, nel 1965, acquisì il birrificio Anchor Brewing Company di San Francisco, che era sull'orlo del fallimento, per rilanciarlo mediante la reintroduzione di *traditional brewing methods*. Questi stili birrari erano stati utilizzati fino al XIX secolo per la produzione di birre ad alta fermentazione, ottenute a temperature comprese tra 15° C e 25° C (Tremblay e Tremblay, 2005), ma erano stati poi soppiantati dai processi di tipo industriale, realizzati a basse temperature.

Con la rivoluzione industriale, infatti, fu resa possibile la produzione di birra su larga scala, cioè in grandi impianti. Le nuove tecnologie avevano consentito di evidenziare la presenza dei due ceppi di lieviti responsabili della fermentazione: il *Saccharomyces cerevisiae*, utilizzato (inconsapevolmente) fino a quel momento, e il *Saccharomyces carlsbergensis*. Quest'ultimo, isolato a fine Ottocento nei laboratori del birrificio danese Carlsberg, dallo scienziato Emil Christian Hansen, rese possibile l'avvio della produzione di birre a bassa fermentazione, ottenute in cisterne costantemente refrigerate, con una lavorazione particolarmente difficoltosa e onerosa per piccoli quantitativi (Swinnen e Vandemoortele, 2011; Cleri, 2013), ma ideale per la produzione su larga scala. Così, le birre ottenute con questa tecnica conquistarono quote sempre maggiori di mercato, relegando quelle ad alta fermentazione a un ruolo marginale.

Successivamente, questa tendenza è stata rafforzata da una serie di fattori contingenti, come, ad esempio, i razionamenti di grano e il proibizionismo, nella prima metà del XX secolo, e, più di recente, la ricerca da parte dei consumatori di bevande leggere, con un ridotto contenuto calorico. Il risultato è che, tuttora, le birre prodotte a livello mondiale sono in prevalenza poco alcoliche, vengono ottenute con la tecnica della bassa fermentazione e con l'aggiunta di cereali come riso o mais, che conferiscono un colore molto chiaro (Stack, 2003; Tremblay e Tremblay, 2005; Poelmans e Swinnen, 2011).

Quindi, l'idea di reintrodurre *traditional brewing methods* rappresentò una vera e propria rivoluzione, rafforzata dal fatto che tali birre (scure, all-malt, senza additivi o conservanti e con grado alcolico elevato) si ispiravano all'Editto della Purezza tedesco del 1516 e ricordavano “a European-style beer that is more full-bodied, complex, and flavorful than regular beer” (Tremblay e Tremblay, 2005: 114-115). Tutto ciò portò alla (ri)scoperta di antichi stili birrari, più gustosi e saporiti che hanno affascinato e incuriosito un numero crescente di consumatori, e a un aumento ragguardevole del numero di piccoli produttori artigianali. Un aspetto alquanto interessante da sottolineare è che questo fenomeno, dopo essersi affermato negli Stati Uniti, si sta propagando anche in contesti economici e socio-culturali molto diversi, come in Sud America, Europa e Oceania (Argent, 2015; Danson et al., 2015; Fastigi et al., 2015b; Garavaglia, 2010; 2015; Toro-Gonzales, 2015).

In particolare, in Italia, nazione storicamente legata alla produzione e al consumo di vino, si è recentemente registrata una progressiva e considerevole diffusione di

microbirrifici e, parallelamente, una crescente popolarità delle birre da essi prodotte e commercializzate. Si può quindi parlare, a pieno titolo, di un vero e proprio "movimento" costituito da appassionati, esperti e imprese fortemente eterogenee dal punto di vista delle caratteristiche produttive e strategico-organizzative. In questo contesto, una peculiarità tutta italiana è rappresentata dai birrifici agricoli, introdotti nella legislazione italiana con il D.M. n. 212 del 2010. Secondo tale Decreto, per essere definita "agricola" la produzione della birra deve risultare attività connessa all'esercizio dell'agricoltura, ovvero gli ingredienti principali devono essere ricavati prevalentemente (almeno per il 51%) da prodotti ottenuti in azienda. Ciò significa che l'imprenditore agricolo deve coltivare direttamente l'orzo e attivare il processo di maltazione, oppure delegarlo a una struttura di cui è socio. I vantaggi di questo provvedimento, che ha l'obiettivo di sostenere la diversificazione del reddito aziendale agricolo, non sono legati solo alla possibilità di indicare in etichetta lo status di birrificio agricolo (preclusa alle altre tipologie di microbirrifici), ma anche all'opportunità di usufruire di un regime fiscale agevolato e di avere potenzialmente accesso ai finanziamenti destinati dall'Unione Europea per lo sviluppo rurale.

Il presente lavoro ha l'obiettivo di analizzare i tratti fondamentali che hanno caratterizzato l'evoluzione del settore e del mercato della birra focalizzando l'attenzione sulle peculiarità del caso italiano e, in particolare, sugli agribirrifici, così da fornire spunti di riflessione sulle loro prospettive e potenzialità di sviluppo.

Le dinamiche internazionali del mercato della birra

In un contesto di costante espansione della produzione di birra (Figura 1), nel corso del XX secolo si è assistito a un fenomeno di riallocazione della produzione tra le diverse aree geografiche. Considerando i principali Paesi produttori (Tabella 1) è da segnalare come la Cina, che nel 1978 era intorno alla centesima posizione in termini di quantità prodotte, sia diventato il maggiore produttore di birra a livello mondiale, superando sia gli Stati Uniti, sia l'Europa nel suo complesso (www.brewersofeurope.org).

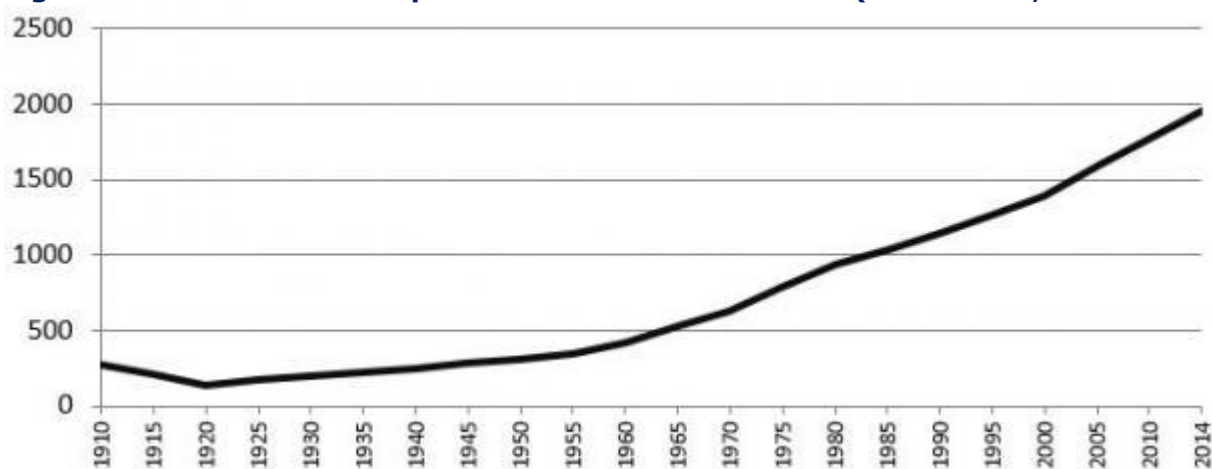
Tra le diverse bevande alcoliche, la birra è quella che registra, a livello globale, la quota di consumo nettamente più alta, in termini sia di volume che di valore, e questo primato si è rafforzato nel corso degli anni. Ciò si è accompagnato a una convergenza nei modelli di consumo di alcolici tra paesi. Dagli anni '60 ad oggi si rileva, infatti, una diminuzione della quota di consumo della bevanda storicamente maggiormente consumata in un determinato paese (birra o vino o distillati, a seconda della nazione considerata), a vantaggio di quelle un tempo meno diffuse (Tabella 1) (Fastigi et al., 2015a; 2015b).

Il consumo pro-capite di birra è progressivamente diminuito nei Paesi a forte tradizione birraria, mentre il baricentro del mercato si è via via spostato verso nuovi Paesi emergenti. Da sottolineare che in paesi europei tradizionali produttori di birra quali Belgio, Germania, Repubblica Ceca e Regno Unito, si registra una significativa correlazione negativa tra apertura al commercio internazionale e quota del consumo di birra (calcolata sul totale degli alcolici consumati), mentre ciò non accade per Paesi tradizionalmente consumatori di vino (Italia, Spagna, Francia) o distillati (Russia) dove, invece, si rileva una correlazione positiva tra apertura al commercio internazionale e quota del consumo di birra².

Il movimento della birra artigianale in Italia

Nel contesto di continua espansione del mercato brassicolo, il comparto della birra artigianale si sta costantemente rafforzando. Ciò è ancora più interessante se si considera che negli Stati Uniti – nazione in cui la craft beer revolution sta trovando la sua massima espressione – la birra complessivamente prodotta nel 2014 (225.947 mila ettolitri) è inferiore a quella del 1990 (238.997 mila ettolitri) (www.barthhaasgroup.org). In questo paese, il numero totale dei birrifici è cresciuto in modo continuo nel corso degli anni. Nel 2014 si contavano 3.464 unità di cui ben 3.418 microbirrifici, dato che appare particolarmente significativo se si fa riferimento al fatto che, nei primi anni '80, il numero di imprese attive nel settore era arrivato al minimo storico di 43 unità. Inoltre, le birre craft hanno raggiunto una produzione (in ettolitri) pari all'11% del totale e una quota di mercato di poco inferiore al 20% (www.brewersassociation.org).

Figura 1 - Evoluzione della produzione mondiale di birra (1910-2013; 000 ettolitri)



Fonte: <http://www.barthhaasgroup.com>

Tabella 1 - Produzione e quota sui consumi alcolici di birra per paese nell'ultimo cinquantennio

	1961		2000		2014*		Ranking
	Quota birra su consumi alcolici (%)	Produzione (1.000 hl.)	Quota birra su consumi alcolici (%)	Production (1.000 hl.)	Quota birra su consumi alcolici (%)	Production (1.000 hl.)	
Cina	1,5	500	35,4	220000	27,8	492190	1
Usa	47,1	111505	56,3	232500	50,0	225947	2
Brasile	n.d.	8000	45,9	82600	59,6	140460	3
Germania	57,1	76266	55,5	110429	53,6	95600	4
Messico	14,6	8303	21,4	57812	37,6	82000	5
Russia**	65,5	26000	73,6	54900	75,8	81600	6
Giappone	24,6	12431	31,4	70998	19,2	56450	7
Regno Unito	81,0	45374	49,3	55279	36,9	41204	8
Polonia	27,7	7064	49,3	24000	55,1	39870	9
Spagna	11,0	4301	37,7	26400	49,7	33535	10
Rep. Ceca***	69,0	14912	56,6	17916	53,5	19648	22
Francia	11,3	18154	15,3	18926	18,8	18750	24
Belgio	71,3	13850	57,3	14733	49,1	18000	25
Italia	2,1	3081	17,7	12575	23,0	12968	30

*Il dato sui consumi si riferisce al 2010

**Il dato del 1961 considera la produzione dell'allora Unione Sovietica

***Inclusa la produzione della Slovacchia

Fonte: Elaborazione su dati Colen and Swinnen (2011), World Health Organization, <http://www.barthhaasgroup.com>

Il fenomeno della diffusione dei microbirrifici artigianali si è progressivamente consolidato nel corso degli anni, varcando i confini statunitensi e approdando in diversi Paesi. In Italia, in particolare, la nascita del settore craft è avvenuta solo a partire dalla seconda metà degli anni '90, prevalentemente nel Nord-Italia, anche grazie all'approvazione del Decreto Legislativo n. 504 del 26 ottobre 1995. Tale Decreto introduceva alcune innovazioni e semplificazioni nella regolamentazione della fabbricazione della birra (Cleri, 2013) e introduceva delle norme sull'attività di homebrewing, stabilendo che fosse esente da accisa la birra prodotta da un privato e destinata esclusivamente al consumo dello stesso produttore e dei suoi familiari/ospiti. A partire dal 1996, il settore della birra artigianale ha registrato dinamiche sostanzialmente simili a quelle statunitensi, sebbene su scala inferiore. Il numero dei birrifici è aumentato rapidamente, con tassi di crescita annuali spesso superiori al 20% e tassi di entrata sempre più elevati di quelli in uscita (Tabella 2).

Tabella 2 - Microbirrifici italiani attivi, variazione annuale, tassi di entrata e uscita (1996-2014)

Anno	Numero di microbirrifici	Variazione annuale (%)	Tasso di entrata*	Tasso di uscita*
1996	16	–	100,0	22,2
1997	22	38	37,5	0,0
1998	30	36	45,5	9,1
1999	44	47	53,3	6,7
2000	58	32	31,8	0,0
2001	70	21	20,7	0,0
2002	82	17	20,0	2,9
2003	95	16	22,0	6,1
2004	105	11	17,9	7,4
2005	124	18	21,9	3,8
2006	152	23	23,4	1,6
2007	185	22	23,7	2,0
2008	233	26	29,2	3,2
2009	269	15	18,9	4,3
2010	326	21	23,8	2,2
2011	379	16	26,4	9,2
2012	472	25	29,6	5,3
2013	604	28	33,1	4,9
2014	754	25	25,8	1,2

* *Tasso di entrata (uscita): [n. entrate (uscite) dell'anno/n. microbirrifici attivi nell'anno precedente] x 100*

Fonte: Elaborazione su dati <http://www.microbirrifici.org>

Pur in assenza di tradizioni o stili di riferimento nazionali, le dimensioni ridotte degli impianti (che garantiscono flessibilità e possibilità di sperimentare) e la creatività degli imprenditori italiani hanno aperto innumerevoli possibilità di rivedere e interpretare stili tradizionali o crearne di nuovi, portando a un consistente arricchimento dell'offerta craft. A livello organizzativo, in Italia si sono affermate quattro tipologie di microbirrifici: birrifici artigianali, con produzione senza mescita; brewpub, con produzione di birra affiancata da servizio pub o ristorazione; beer firm, cioè produttori che non dispongono di un proprio impianto di produzione e utilizzano quelli di altre aziende; birrifici agricoli, dei quali si è detto in precedenza (Fastigi et al., 2015a,b). La tipologia più diffusa è quella dei birrifici artigianali, seguita da beer firm, brew pub e agribirrifici, la cui comparsa, tuttavia, è più recente (Tabella 3). Considerando la distribuzione territoriale, è da evidenziare la loro presenza in tutte le regioni italiane, con una maggiore concentrazione nelle aree del Centro-Nord, dove si rileva sempre, ad eccezione del Lazio, un numero di abitanti per microbirrificio inferiore al valore medio nazionale. Complessivamente, la produzione dei microbirrifici italiani è stata pari al 2,4% e al 2,8% del totale nazionale nel 2013 e nel 2014, rispettivamente (www.assobirra.it).

Tabella 3 - Microbirrifici in Italia per regione tipologia e densità (2014)

Regione	Tipologia di microbirrificio				Totale	Birrifici per 100.000 abitanti
	Birrifici artigianali	Brew Pub	Beer Firm	Birrifici agricoli		
Abruzzo	13	0	7	3	23	1,73
Basilicata	3	0	1	0	4	0,70
Calabria	8	1	2	0	11	0,56
Campania	24	6	8	2	40	0,68
Emilia Romagna	21	10	16	7	54	1,21
Friuli Venezia Giulia	7	9	2	4	22	1,80
Lazio	20	7	24	3	54	0,92
Liguria	10	8	2	1	21	1,33
Lombardia	58	21	41	6	126	1,26
Marche	11	2	15	12	40	2,59
Molise	3	0	2	1	6	1,92
Piemonte	39	17	17	9	82	1,86
Puglia	16	9	9	1	35	0,86
Sardegna	17	3	3	1	24	1,45
Sicilia	15	7	6	2	30	0,59
Toscana	43	9	11	7	70	1,87
Trentino Alto Adige	5	13	3	4	25	2,37
Umbria	13	1	2	3	19	2,13
Valle d'Aosta	1	2	1	0	4	3,13
Veneto	27	15	16	6	64	1,30
Totale	354	140	188	72	754	1,24

Fonte: Elaborazione su dati <http://www.microbirrifici.org>

I birrifici agricoli

Come anticipato, questa nuova tipologia di microbirrificio si distingue dalle altre per l'obbligo di produrre in azienda la prevalenza delle materie prime che poi saranno utilizzate nel processo produttivo, eventualmente maltando i cereali di produzione propria presso una struttura consortile a cui l'azienda stessa aderisce. Il D.M. n. 212 del 2010 ha aperto una nuova opportunità di reddito per gli imprenditori agricoli e alcuni di essi, anche considerando le positive dinamiche di mercato, hanno pertanto deciso di intraprendere la produzione di birra. Peraltro, diversi produttori di birra artigianale (già attivi sul mercato) hanno deciso di "trasformarsi" in agricoli, proprio per beneficiare di alcune agevolazioni previste dalla normativa.

I birrifici agricoli sono presenti soprattutto in alcune regioni, quali Marche (16,7% del totale), Piemonte (12,5%), Emilia-Romagna e Toscana (9,7%), Veneto e Lombardia (8,3%). Questa particolare concentrazione nelle Marche è certamente dovuta alla presenza del Consorzio Italiano di Produttori dell'Orzo e della Birra (Cobi), nato proprio in questa regione per consentire la maltazione da parte dei suoi soci (per la maggior parte piccoli birrifici agricoli), in una struttura tecnologicamente adeguata e con costi contenuti.

I dati rilevati attraverso un'indagine empirica sui microproduttori di birra attivi nel 2014 (Fastigi *et al.*, 2015b) hanno permesso di mettere a fuoco alcuni elementi distintivi degli agribirrifici, in particolare in relazione al profilo imprenditoriale, alle caratteristiche aziendali e alle strategie produttive e commerciali adottate. In primo luogo, in maggior parte gli imprenditori intervistati sono originariamente *homebrewers*, cioè producevano birra in casa ben prima di aprire il birrificio, mentre solo un terzo di essi aveva avuto esperienze lavorative nell'industria della birra o in industrie collegate, come quella del vino o dei distillati.

Se la passione, con il 32% delle preferenze, risulta essere la motivazione più importante per l'apertura del birrificio agricolo, ovviamente è significativa anche la volontà di diversificare la produzione (e il reddito) dell'impresa agricola. Si tratta, nella maggior parte dei casi, di realtà di piccole dimensioni (la tipologia di impresa individuale è la più diffusa), con un'ampia presenza di imprese senza lavoratori dipendenti (oltre il 40%). Tuttavia, tra gli agribirrifici si trovano anche alcuni tra i maggiori produttori craft italiani. Infatti, quasi un terzo dei produttori "agricoli" rientra nella classe di birrifici con fatturato superiore ai 250.000 euro annui.

Mentre i microbirrifici "non agricoli" dipendono fortemente dall'estero per l'approvvigionamento del malto, importandolo dai Paesi storicamente produttori e consumatori di birra che hanno indubbi vantaggi competitivi in termini di prezzo e di qualità, nei birrifici agricoli la quota di cereali direttamente coltivati e utilizzati nella produzione di birra è superiore all'80% e la maltazione dei cereali aziendali viene realizzata soprattutto entro i confini nazionali (44,5% presso il Cobi e il 33,3% nel resto d'Italia). Le vendite degli agribirrifici, invece, sono effettuate soprattutto (per quasi il 70%) entro la Regione in cui è situato lo stabilimento produttivo. I negozi specializzati sono il canale distributivo più diffuso (70% circa), seguito dalla vendita diretta presso l'azienda (23%). La grande distribuzione organizzata ha ancora un ruolo assolutamente marginale (contando solo per il 5,2% delle vendite), così come le vendite realizzate via web (2,3%).

Sostanzialmente positiva risulta, *ex-post*, la valutazione della scelta compiuta di diventare birrifici agricoli e le aspettative per il futuro. In particolare, per ciò che concerne il numero dei produttori e l'andamento della produzione, una quota superiore al 60% degli intervistati prevede un aumento, mentre per il 32% di essi tale crescita si realizzerà solo con un incremento dei volumi produttivi. Viceversa, e proprio in virtù di tale crescita, relativamente all'andamento dei prezzi delle birre artigianali quasi il 70% dei birrifici agricoli si attende un loro calo.

L'andamento positivo del mercato delle birre artigianali italiano dovrebbe influenzare anche l'attività agricola *strictu sensu*: due terzi degli intervistati si aspetta, infatti, un aumento nella coltivazione dell'orzo. Rispetto alla qualità dei malti prodotti in Italia, i birrifici agricoli la reputano buona nell'89% dei casi e ben il 96% di essi è convinto che esistano le condizioni per produrre orzo di qualità in Italia.

Alcune considerazioni conclusive sulle prospettive future e le principali questioni aperte

La crescita recente ma impetuosa della produzione di birra agricola in Italia rappresenta, da un lato, una peculiarità nel quadro internazionale della "rivoluzione della birra artigianale", dall'altro lato, una reale opportunità di diversificazione della produzione e del reddito per molti imprenditori agricoli italiani. E si tratta di una opportunità che presenta ancora ampi margini di sviluppo, soprattutto sul fronte della

crescita quantitativa e del miglioramento qualitativo della matrice cerealicola. Nel primo caso, si consideri che in Italia oltre l'80% della coltivazione di orzo è tuttora destinata ad uso zootecnico (Fontana et al., 2005) e che sussistono in numerose regioni e territori le condizioni per un sostanziale incremento delle superfici da destinare a orzo da birra.

Peraltro, proprio in virtù di questo uso prevalentemente zootecnico, l'orzo rimane una cultura sostanzialmente indifferenziata la cui commercializzazione è concentrata nelle mani di pochi soggetti (Olsson et al., 2009). In termini qualitativi e di valorizzazione della produzione di orzo lungo la filiera della birra, quindi, si hanno ampie possibilità di miglioramento e differenziazione varietale. In effetti, la presenza di un numero ridotto e fortemente standardizzato di tipi di malto prodotti e scambiati a livello internazionale suggerisce l'esistenza di una potenziale di mercato ancora inesplorato per quelle micromalterie che, legate a specifici territori, sono in grado di trasformare ridotte quantità di cereali con caratteristiche qualitative allo stesso tempo peculiari e molto elevate da destinare alla produzione di birre artigianali (Olsson et al., 2009). La ricerca e la produzione di nuove varietà italiane di malto d'orzo, per rendere le birre artigianali ancora più "locali" è, di fatto, solo agli inizi. Ciò consentirebbe, tra l'altro, di migliorare decisamente la sostenibilità della filiera, mediante la creazione di una catena nazionale di approvvigionamento, dalla coltivazione di orzo alla sua trasformazione in malto. Proprio l'opportunità di esplorare queste potenzialità dovrebbe motivare un'azione politica coordinata tra le regioni italiane e le varie istituzioni coinvolte (per esempio, centri di ricerca).

Insieme a queste opportunità, tuttavia, la realtà nascente dei birrifici agricoli in Italia è chiamata ad affrontare da subito alcune minacce altrettanto rilevanti. Queste minacce sembrano tutte originare da uno stesso problema di fondo: lo sviluppo fin qui spontaneo e per certi versi caotico di questo nuovo comparto. Il rischio, già più volte sperimentato nella storia anche recente della nostra agricoltura di fronte a nuove opportunità produttive, è quello di un aumento incontrollato del numero di produttori e, quindi di prodotti, presenti nel mercato. Gli effetti di un tale aumento sono diversi e alcuni si stanno in qualche modo già palesando: si va dalla caduta dei prezzi al disorientamento del consumatore di fronte a una esplosione di nuove birre non sempre di elevata qualità. Su questi aspetti problematici, torna ancora di più in primo piano il ruolo delle istituzioni pubbliche. Il governo di una crescita così rapida, la trasparenza del mercato e la tutela del consumatore sono tutti obiettivi di un'azione politica che non può che essere coordinata a livello nazionale.

Riferimenti bibliografici

- Argent N. (2015), Heading down to the local: craft beer and local economic development in rural Australasia. Paper prepared for the 2nd AgUrb Conference. Rome (Italy), 14-17 September 2015
- Cleri C. (2013), Analisi del concetto di birra artigianale nel mercato brassicolo italiano. Tesi per il Master in Management dell'Enogastronomia, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo
- Colen L., Swinnen J.F.M. (2011), Beer-drinking nations: the determinants of global beer consumption. In Swinnen J.F.M. (eds.), The Economics of Beer, Oxford, Oxford University Press: 123-140
- Danson M., Galloway L., Cabras I., Beatty T. (2015), Microbrewing and entrepreneurship: the origins, development and integration of real ale breweries in the UK. The International Journal of Entrepreneurship and Innovation 16 (2): 135-144
- Fastigi M, Esposti R., Viganò E. (2015a), The irresistible rise of the craft brewing sector in Italy: can we explain it?, Paper prepared for the 4th Aieaa Conference. Ancona (Italy), 11-12 June 2015
- Fastigi M, Esposti R., Viganò E. (2015b), La beer craft revolution in Italia e i birrifici agricoli: traiettorie evolutive e principali criticità. Argomenti (in press)
- Fontana M., Buiatti S., Miceli F. (2005), L'orzo e le diverse utilizzazioni per l'alimentazione umana [pdf]
- Garavaglia C. (2010), Birra, identità locale e legame territoriale. Agiregionieuropa 20: 96-99
- Garavaglia C. (2015), Entrepreneurship and entry of small firms into a mature industry: the case of microbreweries in Italy. AAWE Working Paper 179 [pdf]
- Jackson M. (1988), The New World Guide to Beer. Running Press, Philadelphia
- Olsson J., Christensen A.R., Frausing K.B. (2009), Nordic malt house [pdf]
- Poelmans E., Swinnen J.F.M. (2011), A brief economic history of beer. In Swinnen J.F.M. (eds.), The Economics of Beer, Oxford, Oxford University Press: 3-28
- Stack M. (2003), A concise history of America's brewing industry [pdf]
- Swinnen J.F.M., Vandemoortele T. (2011), Beeronomics: the economics of beer and brewing. In Swinnen J.F.M. (eds.), The Economics of Beer, Oxford, Oxford University Press: 336-355
- Toro-Gonzales D. (2015), The beer industry in Latin America. Aawe Working Paper 177 [pdf]
- Tremblay V.J. and Tremblay C.H. (2005), The U.S. Brewing Industry: Data and Economic Analysis. Mit Press, Cambridge

1. Tale Editto aveva decretato che la birra potesse essere prodotta impiegando solamente acqua, luppolo e orzo. I lieviti non erano menzionati in quanto si ignorava, all'epoca, che fossero gli attori protagonisti della fermentazione (Jackson, 1988).

2. Colen e Swinnen (2011) mostrano che la relazione tra reddito e consumo di birra ha la forma di una U rovesciata. Infatti, in Paesi con redditi medio-bassi, in fase di crescita economica, il consumo di birra è aumentato e continua a crescere (Russia, Brasile, Cina e India). Relazione opposta si registra nei Paesi ricchi (tra i quali vi sono i Paesi storicamente produttori di birra) ove infatti si è registrata una riduzione del consumo (pro capite e in valore assoluto). Paesi con livelli di reddito crescente consumano inizialmente più birra ma, a partire da un certo livello di reddito individuale, il consumo pro capite tende a diminuire.