

Guten Freunden gibt man...



...ein Bier!

Übersicht

1. Rechtliche Grundlagen zur Bierherstellung

- allgemeine Rechtsquellen
- Meldung
- Lebensmittelsicherheit
- „birra artigianale“

2. Etikettierung

3. ACCISA

4. Alkohol – allgemeine Regelungen



Übersicht: Rechtliche Quellen zu Bier, dessen Herstellung und Verkauf

Legge 16.8.1962 n° 1354 - Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra

Legge 16.7.1974 n° 329 — modifiche alla Legge 16.8.1962 n° 1354

D.L. 3.7.1976 n° 451 - bottiglie impiegate come recipienti-misura

Legge 17.4.1989 n° 141 - modifiche alla Legge 16.7.1974 n° 329

D.M. 1.7.1994 n° 519 - Regolamento concernente l'impiego di acido tannico nella produzione

D.M. 19.11.1996 n° 682 - Regolamento concernente l'impiego di enzimi amilolitici e β -glucanasici nella fabbricazione della birra

D.P.R. 30.06.1998 n. 272 - Regolamento recante modificazioni alla normativa in materia di produzione e commercio della birra

D.M. 27.02.1996 n° 209 - disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari

D.M. 30.06.1998 n.250 — divieto di additivi (p.e. Deutsches Reinheitsgebot)

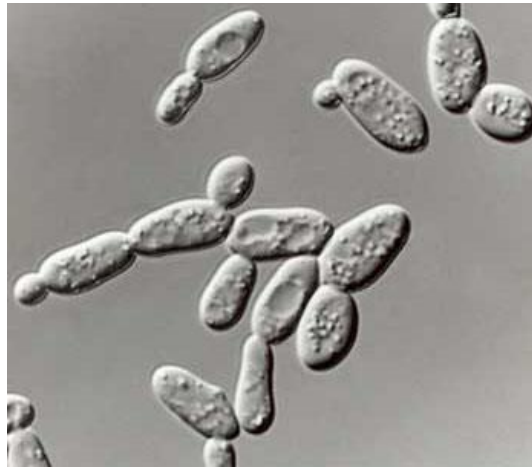
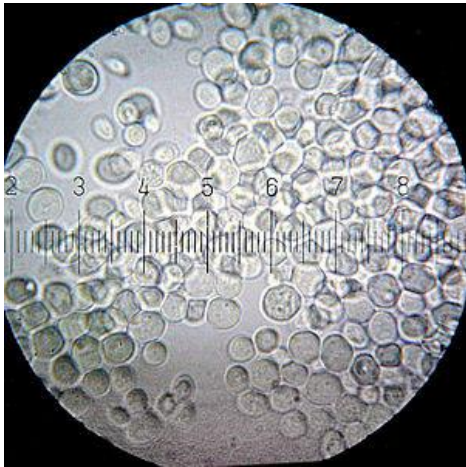
Legge 28 luglio 2016, n. 154, art.35 – birra artigianale

Definition von Bier (*art.1 c.1 D.P.R. 30.06.1998 n.272*)

La denominazione "**birra**" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di

saccharomyces cerevisiae o di
saccharomyces carlsbergensis

di un mosto preparato con **malto**, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed **acqua**, amaricato con **luppolo** o suoi derivati o con entrambi.



Regeln zur Herstellung

La **fermentazione alcolica** del mosto può essere integrata con **una fermentazione lattica**.

Nella produzione della birra è consentito l'impiego di **estratti di malto** torrefatto e degli **additivi alimentari consentiti**.

Il luppolo può essere utilizzato anche in polvere, sotto forma di estratti o di concentrati.

Il malto di orzo o di frumento **può essere sostituito con altri cereali**, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40 % calcolato sull'estratto secco del mosto (art. 1 c. 2, 3 e 4 D.M. 30.06.1998 n° 250).

Il D.M. 1.7.1994 n° 519 regola l'impiego dell'**acido tannico** nella produzione della birra.

Consente di impiegare detto acido quale **coadiuvante di chiarificazione e di stabilizzazione**. La dose massima d'impiego dev'essere tale da non lasciare residui nel prodotto finito.

Wirkt antiviral und antibakteriell.

Il D.M. 19.11.1996 n° 682 regola l'impiego di **enzimi amilolitici e beta-glucanasici** nella fabbricazione della birra.

Autorisierung

*Chiunque intende impiantare uno stabilimento di produzione ed imbottigliamento della birra o di solo imbottigliamento deve **chiedere l'autorizzazione** al Prefetto presentando la domanda al sindaco del Comune nel cui territorio avrà sede lo stabilimento.*

Wurde mit Legge 17.04.1989, n° 141 abgeschafft.
Heute reicht eine Meldung im Sinne der DIA
(Denuncia di Inizio Attività – SUAP- Schalter)

DIA - Denuncia di Inizio Attività – an Gemeinde/Sanitätseinheit

ERKLÄRT dass

die Räume und Nebenräume, die Geräte, Anlagen und die eventuellen Transportmittel die hygienischen Voraussetzungen gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen, im besonderen der Anlage II der EU-Verordnung 852/2004 erfüllen, und mit den beigelegten Lageplänen übereinstimmen;

im Besitz der Bescheinigungen bzgl. Benützungsgenehmigung, Brandschutz, **Eignung des Trinkwassers**, Abwasserentsorgung, des korrekten Abzugs von Rauch und Dämpfen ohne Störung der Nachbarschaft, zu sein;

in Kenntnis zu sein, dass ein individueller Eigenkontrollplan gemäß **Verordnung 852/2004/EG** erstellt werden muss (Hygienehandbuch und HACCP);

informiert zu sein, dass die vorliegende Meldung ausschließlich für die Registrierung gemäß der Verordnung 2004/852/EG gültig ist und nicht andere eventuelle Dokumente, welche Voraussetzung für den Beginn der Tätigkeit sind, ersetzt

eventuelle nachfolgende Änderungen zu den obenstehenden Erklärungen **mitzuteilen** und entsprechend zu dokumentieren, sowie die eventuelle Einstellung der Tätigkeit mitzuteilen.



Produkt- und prozessspezifische
Maßnahmen zur Vermeidung von
Gesundheitsgefahren
Prinzipien des HACCP - Konzeptes

Grundsätzliche Hygienemaßnahmen (GHP)

- Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
- Temperatur und relative Luftfeuchte von Produktions- und Lagerräumen
- Ausreichende Trennung von Arbeitsgängen und Produktionslinien zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Personalhygiene

Räumliche und technische Voraussetzungen

Ausstattung, Zustand der Räume und Einrichtungen

DIA - Denuncia di Inizio Attività – an Gemeinde/Sanitätseinheit

ERKLÄRT AUSSERDEM

- unter eigener Verantwortung, dass keine Gründe für ein Verbot, einen Verlust oder eine Enthebung gegen ihn/sie laut Art. 10 des Gesetzes vom 31.05.1965, Nr. 575 und nachfolgende Änderungen vorliegen (**Antimafiabestimmungen**);
- es ist ihm/ihr bekannt, dass im Sinne der Art. 75 und 76 des D.P.R. 445/2000 **falsche Erklärungen und Falschurkunden strafrechtliche Folgen** nach sich ziehen und eventuelle Begünstigungen, die aufgrund der Falscherklärungen erhalten wurden, hinfällig werden.

Personal - Legge 16.8.1962 n° 1354

Art. 15 - *Così sostituito da L. 16.7.74, n. 329*

Al **personale addetto** alla lavorazione, all'imbottigliamento ed alla vendita **della birra** si applica quanto previsto dall'art.14 della L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, nonché le relative disposizioni previste dal regolamento di esecuzione della legge stessa (*ex libretto sanitario*).

Was heißt das heute?

- **Arbeitsplatzunterweisung** (bei Tätigkeitsbeginn)
- **Unterschriebene Selbsterklärung - ansteckende Krankheiten und Infekte sind zu melden**
- **Regelmäßige Schulungen im Bereich Hygiene und Qualitätssicherung**
- **Schulungsplan für Mitarbeiter (HACCP)**

Grundidee in der Herstellung der Lebensmittel

Jede hergestellte oder verkaufte Ware muss **gesundheitlich unbedenklich**, **appetitlich**, **sauber** und **frei** von Fremdkörpern und Insekten **sein**.

Hygiene =

die Gesamtheit der Maßnahmen,
welche die **gesundheitliche**
Unbedenklichkeit und den einwandfreien
Zustand von **Lebensmitteln** in allen Stufen
sicherstellt

Wasser(hygiene)

L'acqua impiegata per la preparazione dei mosti di birra e per il lavaggio dei recipienti e degli attrezzi dev'essere potabile.

Tale requisito dev'essere accertato dall'Autorità sanitaria anche mediante periodici controlli analitici (Legge 16.8.1962, art. 8).

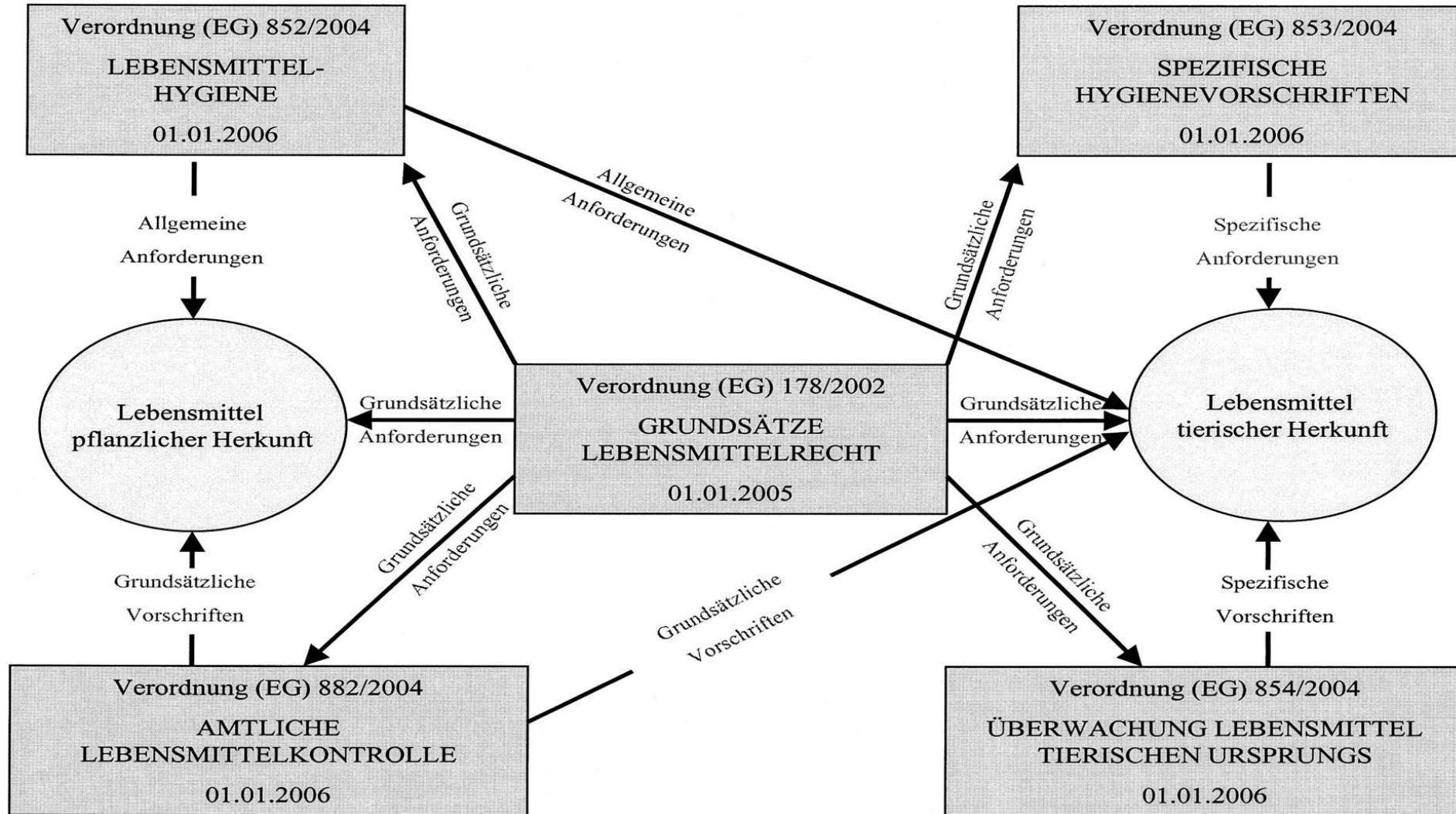
Achtung: ist ein Teil des HACCP – Labor-Analysen

Beispiel: Laboranalyse

Entnahmestellen: Wasser für Produktion	mind.1 x pro Jahr	bei 22 °C bei 37 °C	Enterokokken ISO 7899-2 Grenzwert: 0/100 ml Escherichia coli - ISO 9308-1 Grenzwert: 0/100 ml	Prozesshygiene: Negative Ergebnisse verpflichten zur nicht Verwendung des Wassers und Behebung der Ursache, (Überprüfung Wassereingang- Gemeinde bzw. betriebsinterne Wasserleitungen)
---	----------------------	------------------------	--	---

Wasserprobe: am Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) in Bozen werden nur E. Coli und Enterokokken untersucht (etwa 20 € pro Probe)

Struktur des Lebensmittelrechts EU



VO (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien und Probenahmen)

VO (EG) 1169/2011 (Kundeninformation)

06.07.2016: La birra artigianale diventa legge!

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

BIRRA Agricola - Decreto Ministeriale 212/2010

...gli agricoltori devono produrre birra agricola con materia prima prodotta in proprio non inferiore al **51%** (produttori associati a Birragricola Italiana = 70%)

i **birrifici agricoli** devono disporre dei seguenti requisiti:

- produzione diretta delle materie prime utilizzate nell'elaborazione del prodotto per almeno il 51% del fabbisogno aziendale (c.d. "criterio della prevalenza")
- utilizzo del 51% sul peso totale del malto d'orzo, essendo di gran lunga l'ingrediente prevalente

BIRRA Contadina – 100% -Massimo Prandi/Cascina Motta/2016

Etikettierung & Verbraucherinfo



Süße Würzmischung mit Vanille
und Zimt

Zutaten: 60% weißer Kandiszucker,
20% Bourbon Vanille geschnitten,
20% Zimt geschrotet. Kann Spuren
von **Senf, Sellerie, Sesam** oder
Gluten enthalten.

Mindestens haltbar bis:

31.10.2018 L1

Etikettierung von Lebensmitteln

Mit **13. Dezember 2014** trat die neue **EU-**weite Lebensmittel-Informationsverordnung (kurz LMIV) **VO (EG) 1169/2011** in Kraft.

Wichtigste Einführungen:

- **Allergene** Zutaten oder allergene Bestandteile in Zutaten müssen hervorgehoben und LM zugeordnet werden
- ***Nährwert- Tabelle für (vor)verpackte Waren seit Dezember 2016***

Etikettierung - integrazione dell'art. 12 della Legge 16.8.1962 con l'art. 10 della Legge 16.7.1974)

Sull'etichetta o sul recipiente nel quale la birra è posta in vendita devono essere indicati, a caratteri **leggibili** ed **indelebili**:

- a) il contenuto
- b) il marchio
- c) il nome o la ragione sociale del produttore
- d) la sede dello stabilimento di produzione



*Sulla parte piana del tappo o sulla chiusura, a caratteri leggibili ed indelebili, di altezza e larghezza non inferiore a 2 millimetri, dev'essere riportato **il marchio** che valga ad identificare l'azienda o il nome o la ragione sociale del produttore e la sede dello stabilimento di produzione.*

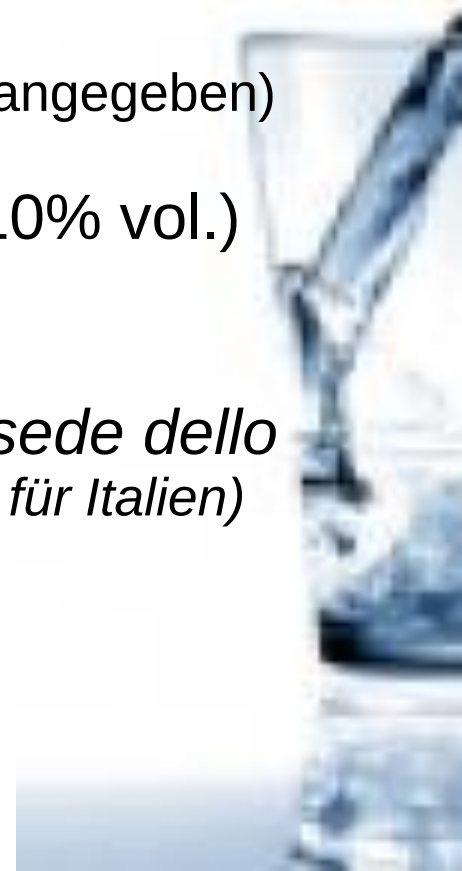
Fakultativ: Health Claims und Werbung

Dienstag, 25.08.2015

- Per Gericht sollte entschieden werden, ob eine Brauerei aus dem Allgäu ihr Bier als **bekömmlich** bewerben darf. Der Berliner Verband, Sozialer Wettbewerb, hatte geklagt. Die Werbung verschweige die Gefahren des Trinkens von Alkohol.
- Das Landgericht Ravensburg hat im Streit um ein als "bekömmlich" beworbenes Bier gegen die oberschwäbische Bauerei Härle geurteilt:
- Die Werbeaussage verstoße gegen EU-Recht (**Wettbewerb**) lautet der Richterspruch.

Etikettierung seit 13.12.2014

- denominazione di vendita
- titolo alcolometrico volumico effettivo (erst ab > 1,2% vol.)
 - Abweichungstoleranzen
(bis max 5,5% vol. (0,5%) - über 5,5% vol. (1%))
- lotto di produzione
(nur wenn das MHD/tmc nicht in **Tag, Monat** und **Jahr** angegeben)
- termine minimo di conservazione (nur bei < 10% vol.)
- *statt Angabe eines Verantwortlichen
riferimenti del produttore o confezionatore e sede dello
stabilimento (D. Lgs. n. 145/2017 = neue Regelung für Italien)*
- volume nominale
- **allergeni accentuati**
 - eventuale presenza di solfiti (> 10 mg/Liter)



Etikettierung seit 13.12.2014 – **ACHTUNG ALLERGENE**

Alle Speisen, Getränke und Gerichte,
die ab 13. Dezember 2014 verabreicht werden, bedürfen
einer **Allergen- Information!**

konkret: ich muss dem Gast sagen/zeigen, in welchem
Produkt, welche Allergene stecken!



Praktische Umsetzung

Eine einfache Auflistung der Allergene ohne Zuordnung zu den Speisen oder Getränken reicht nicht mehr aus

(z.B. „im Betrieb werden glutenhaltige Zutaten und Speisen verarbeitet“).

Im Betrieb muss ein schriftliches Dokument aufliegen, das klar aufzeigt, welche Allergene in welchen Lebensmitteln/Speisen enthalten sind.

Allergene in Lebensmitteln

(Dir. CE 2003/89, Dir. CE 2005/26)

Allergen und Produkte	Nicht deklarationspflichtige Ausnahmen
 Glutenhaltiges Getreide	Glukosesirup, Maltodextrine, Getreidealkohol (z.B. Whiskey)
 Eier	Lisozym, Albumin (beide nur für Wein)
 Fisch	Gelatine als Zutat für Vitamine, Schönungsmittel für Bier und Wein
 Erdnüsse	Keine Ausnahme
 Soja	Raffinierte Öle, Vitamine
 Milch	Molkealkohol, Milchcaseine zur Schönung
 Nüsse und Mandeln	Alkohol, Aromen
 Sellerie	Öle und ätherische Öle
 Senf	Senföl und ätherische Öle
 Sesam	Keine Ausnahme
 SO₂	Unter 10mg/kg im Fertigprodukt
 Lupinen	Keine Ausnahme
 Mollusken	Keine Ausnahme
Krebstiere	Keine Ausnahme

Etikettierung für Bierprodukte

L'elenco degli ingredienti non è richiesto se la graduazione alcolica supera 1.2% vol.,
... ma normalmente viene riportato (in Germania un obbligo).

Le **denominazioni di vendita** nella birra si distinguono in base al grado alcolico o al grado Plato (und je nach Zutaten s.u.).

In particolare nella legge 1354/1962 si precisa all'articolo 21 che può essere **autorizzata la produzione di birra con caratteristiche differenti** da quelle prescritte a livello nazionale purché sia dimostrata la destinazione all'esportazione.

Für Export siehe:

<http://images.es.camcom.it/f/UEistruzioniperluso/76/767 ESUCCP 112201 1.pdf>

Gesetzliche Verkehrsbezeichnungen – denominazione legale

La denominazione "**birra analcolica**" è riservata al prodotto con grado Plato **non inferiore a 3 e non superiore a 8** e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.

La denominazione "**birra leggera**" o "birra light" è riservata al prodotto con grado Plato **non inferiore a 5 e non superiore a 10,5** e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.

La denominazione "**birra**" è riservata al prodotto con grado Plato **superiore a 10,5** e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%;
tale prodotto può essere denominato "**birra speciale**" se il grado di Plato **non è inferiore a 12,5** e «**birra doppio malto**» se il grado di Plato **non è inferiore a 14.5**

Gesetzliche Verkehrsbezeichnungen – denominazione legale

Esistono inoltre alcune indicazioni che identificano la **specie di lieviti** utilizzata e **il tipo di fermentazione** adottato, e precisamente con:

Ale si intende la birra prodotta utilizzando *Saccharomyces cerevisiae* con un processo ad “alta fermentazione” che adotta temperature elevate. Esistono ad esempio birre ale inglesi (bitter, middle ale ecc), belghe (blond ale, birre trappiste ecc) e tedesche.

Lager si intende la birra prodotta utilizzando *Saccharomyces carlsbergensis* con un processo a “bassa fermentazione” che utilizza temperature basse. Tra le altre, le birre pilsener e export rientrano in questa categoria.

Lambic si intende la birra prodotta in una particolare regione del Belgio in cui vengono utilizzati **lieviti autoctoni**.

Pflichten und gesetzliche Verkehrsbezeichnungen

In ogni locale in cui si mesce la birra dev'essere posto, **direttamente sull'impianto di spillatura** e in maniera ben visibile al consumatore, un cartello indicante il nome dell'impresa produttrice o la sua ragione sociale (integrazione dell'art. 23 della Legge 16.8.1962 con l'art. 8 della Legge 16.7.1974).

Quando alla birra sono aggiunti **frutta, succhi di frutta, aromi, o altri ingredienti alimentari caratterizzanti**, la denominazione di vendita è completata con il nome della **sostanza caratterizzante** (art. 2 D.P.R. 30.06.98 n.272).

Flaschen und Behälter für die Abfüllung (art. 12 della Legge 16.8.1962)

Le bottiglie e gli altri recipienti, destinati al consumo diretto, devono avere solo i seguenti contenuti:

- **centilitri 20 (1 cl Toleranzabweichung)**
- **33 cl (1,5 cl)**
- **50 cl (2 cl)**
- **66 cl (2,5 cl)**

Per la birra confezionata in scatole metalliche è consentita la capacità di 34 centilitri.

Für Fassbier gibt es keine Größenvorschrift

Zusätze

E' vietato aggiungere alla birra o, comunque, impiegare nella sua preparazione **sostanze schiumogene**.

Per la **chiarificazione** della birra sono impiegati soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue.

Il Ministro della Sanità, sentiti i Ministri per le politiche agricole, dell'industria, del commercio dell'artigianato e delle finanze, può autorizzare l'impiego di altri ingredienti non contemplati nella legge
(z.B. **Blausäure zur Konservierung/bessere Vorratshaltung**)

Erlaubte Zusatzstoffe

COLO-
RANTI

E150a
Caramello Semplice

E150b
Caramello
Solfito Caustico

E150c
Caramello
Ammoniaca
le

E150d
Caramello
Solfito
Ammoniacale

EDUL-
CORANTI

E950
Acesulfame K

fino a 350 mg/l

(birra a ridotto
contenuto alcolico
fino a 25 mg/l)

E951
Aspartame

fino a 600 mg/l

(birra a ridotto
contenuto
alcolico fino a
25 mg/l)

E954
Saccarina e
Sali di Na e
Ka
fino a 80
mg/l

E959
Neoesperidin
a DC fino a
30 mg/l

(birra a
ridotto
contenuto
alcolico fino
a 10 mg/l)

ADDITIVI

E270
Acido Lattico

E300
Acido Ascorbico

E301
Ascorbato di
Sodio

E330
Acido Citrico

E414
Gomma
D'Acacia/
Gummi
arabicum

E405
Alginato di
1.2
Propandiolo
fino a 100
mg/l

Erlaubte Zusatzstoffe

ANTIOSSIDANTI

Anidride Solforosa e Solfiti
fino a 50 mg/l birra con seconda
fermentazione in fusto

(birra a ridotto contenuto alcolico
fino a 20 mg/l)

**ACHTUNG Deklaration als
ALLERGEN ab 10 mg/Liter**

Nella Birra Tradizionale Tedesca "Bier nach deutschem Reinheitsgebot
gebraut" può essere mantenuto il divieto di usare additivi
(D.M. 30.06.1998 n.250)

Zusatzstoffe/Enzyme für Industriebiere

„... di conservanti le birre industriali sono pieni... senza contare gli additivi di processo, quelle sostanze, a volte enzimi che vengono usate per convertire meglio (più in fretta) e rendere più limpide le birre!
per pura informazione vi trascrivo gli enzimi che ci hanno fatto studiare in biochimica:

- **Muramylodextranase 718 L** --> aumenta la fermentabilità degli zuccheri
- **Glucanasi 1XL e 5 XL** --> riducono la viscosità e i problemi di filtrazione, agiscono sulla torbidità da polisaccaridi
- **Depol 686L** --> usato nella filtrazione a freddo
- **PROMOD 144GL** --> previene il chill-haze

PVPP? Polyvinyl - **Polyvinylpolypyrrolidon (E 1202)** - Eine weitere Verwendung macht sich die Filterfunktion zunutze. **Crospovidon** wird zum Klären von [Wein](#) oder [Bier](#) eingesetzt. Damit es nach 3 Monaten nicht wieder trüb wird.

Etikettierung – zusätzlich zu berücksichtigen



Das so genannte EWG-Zeichen „e“ bedeutet, dass die verpackten Waren nach den Vorgaben der Fertigungsverordnung befüllt worden sind.

Die **Nennfüllmenge**, also die Füllmenge, die auf der Verpackung angegeben ist, **muss im Durchschnitt eingehalten werden**. Für die einzelnen Packungen sind aber Abweichungen zulässig, die in der Fertigungsverordnung geregelt sind.

nicht verpflichtend; für Export aber schon.

Umweltkennzeichnung

z.B. Glas mit Schraubverschluss
(auf Etiketle abbilden)

Vasetto/Schraubglas

Tappo/Schraubverschluss

Sehr empfohlen

GL 70

PPH ?

notwendig

Vetro/Glas

Plastica/Plastik

notwendig

Raccolta differenziata/Mülltrennung

notwendig

Verifica le disposizioni del tuo comune. Svuota il contenuto.
Separa l'etichetta dal vasetto.
Prüfe die Vorgaben Deiner Gemeinde. Leere den Inhalt.
Entferne die Klebeetikette.

empfohlen

R

gebot von 1516.

München

acker-pschorr.com

Ingredienti: acqua,

eau, malt d'orge,

enere al fresco e al

le la lumière / Non

tion de boissons

uible quantité, peut

e l'enfant.

verisches

Bier · Birra · Bière

Mehrwegflasche ·

Verre consigné ·

Bottiglia vetro GL 72 ·

Tappo FE 40 / PP 05 ·

Bottiglia a rendere - A

fine vita: raccolta

differenziata - Verifica

le disposizioni del tuo

commune.

0,33 l e

alc. 5,5 % vol

Importbestimmungen

*La **birra importata** deve corrispondere alle caratteristiche ed ai requisiti stabiliti dalla Legge 16.8.1962;
i recipienti e le bottiglie devono essere conformi a quanto da essa stabilito e **recare in lingua italiana le indicazioni prescritte dai suoi articoli 2 e 12***

Dette caratteristiche e requisiti possono essere comprovati con appositi certificati rilasciati da istituti o organismi statali preposti dallo Stato esportatore e riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità di concerto con il Ministero delle Finanze, sentito il Ministero degli Affari Esteri. E' fatta comunque salva, la facoltà di sottoporre la birra in importazione a controlli analitici ogni qual volta questi si rendano necessari (Legge 16.8.1962, art.19).

Alkohollizenz (UTF-Lizenz) wieder eingeführt

Die UTF – oder Steuerlizenz für den Ausschank von Alkohol wurde mit 4. August 2017 abgeschafft und ist 2019 mit dem Wachstumsdekret (decreto crescita) wieder in Kraft getreten. Betroffen sind all jene Betriebe, die Alkohol verkaufen oder verabreichen. Das Zollamt hat mitgeteilt, dass all jene Betriebe, die bereits vor Abschaffung der Lizenz eine solche hatten, nichts unternehmen müssen, da die Lizenz die Gültigkeit nicht verloren hat.

All jene Betriebe, die ihre Tätigkeit nach dem 4. August 2017 begonnen haben oder die alte UTF- Lizenz nicht mehr auffindbar ist bzw. diese nicht auf den aktuellen Lizenzinhaber lautet, müssen hingegen um Ausstellung bzw. Umschreibung der Steuerlizenz ansuchen.

Die Alkohollizenz ist sichtbar im Betrieb auszuhängen.

Für zeitlich begrenzte Veranstaltungen braucht es diese Lizenz nicht!

Übersicht

**1. Gesetzliche Grundlagen zur
Bierherstellung**

2. Etikettierung

3. ACCISA

4. Alkohol – allgemeine Reg



ACCISA – Produktions Steuer

Per **accisa**, in [scienza delle finanze](#) si intende una [imposta](#) sulla fabbricazione e vendita di prodotti di [consumo](#).

Il termine deriva dall'[olandese](#) *accijns*, che a sua volta deriva dal [latino](#) *accidere*, che significa "cadere sopra".

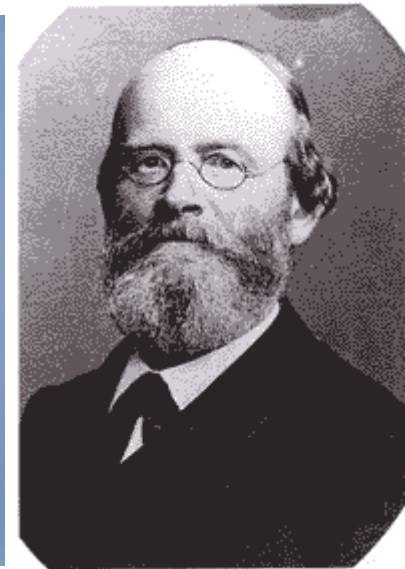
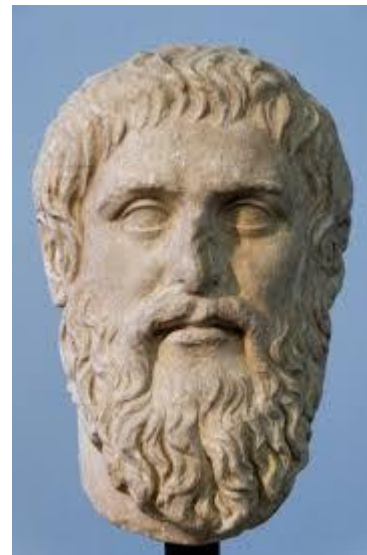
In Italia, nelle voci di spesa (ad esempio nelle bollette) la voce "accisa" viene spesso sostituita con "imposta di consumo" o "imposta di produzione" o "imposta erariale".

Decr. L.vo 26.10.95 n. 504 Art. 1-35

kombinierte Nomenklatur - VO 2658/87 -

Birra- Art. 34 (Art. 21 D.L. n. 331/1993)

Oggetto dell'imposizione



1. La birra è sottoposta ad accisa con aliquota riferita ad **ettolitro**, alla temperatura di **20° Celsius**, ed a **grado Plato** di prodotto finito.
2. Si intende per birra qualsiasi prodotto di cui al **codice NC 2203** o qualsiasi prodotto contenente una miscela di birra e bevande non alcoliche di cui al codice NC 2206 e, in entrambi i casi, con un **titolo alcolometrico effettivo superiore allo 0,5** per cento in volume.
3. **È esente** da accisa la birra prodotta da un **privato** e consumata dallo stesso produttore, dai suoi familiari e dai suoi ospiti, a condizione che non formi oggetto di alcuna attività di vendita.

Art. 11 – (D.L. n. 331/1993)

Prodotti assoggettati ad accisa ed immessi in consumo in altro Stato membro e acquistati da privati

1. Per i prodotti assoggettati ad accisa ed immessi in consumo in altro Stato membro, acquistati da **privati per proprio uso** e da loro trasportati, **l'accisa è dovuta nello Stato membro in cui i prodotti vengono acquistati.**

2. Si considerano acquistati per **uso proprio** i prodotti acquistati e trasportati da privati entro i seguenti quantitativi:

a) bevande spiritose, 10 litri;

b) prodotti alcolici intermedi, 20 litri;

c) vino, 90 litri, di cui 60 litri, al massimo, di vino spumante;

d) birra, 110 litri (mit 11 Kisten Bier über die Grenze ist ok, mit 62 Fässer bzw. 2.500 Liter nicht)

LE ACCISE SULLA BIRRA NEI 28 PAESI UE

PAESE	VALORE (€ per hl/12° plato)	PAESE	VALORE (€ per hl)
Finlandia	153,8	Belgio	22,2
Gran Bretagna	115,0	Portogallo	18,9
Svezia	99,0	Malta	20,8
Irlanda	110,4	Slovacchia	17,2
Slovenia	58,1	Repubblica Ceca	15,0
Danimarca	36,0	Lettonia	14,9
Olanda	38,0	Lituania	13,0
Francia	35,2	Spagna	9,9
Grecia	31,2	Romania	10,5
Estonia	30,1	Lussemburgo	9,5
Italia	36,5	Germania	9,4
Ungheria	26,3	Bulgaria	9,2
Austria	24,0	Cipro	6,0
Polonia	22,1	Croazia	25,2

Fonte: Commissione Europea

CHI PAGA LE ACCISE SUL VINO NELLA UE (MAGGIO 2013)

no

UNGHERIA
GERMANIA
SPAGNA
GRECIA
ITALIA
AUSTRIA
PORTOGALLO
SVIZZERA
CIPRO
REPUBBLICA CECA
MALTA
SLOVACCHIA
SLOVENIA
BULGARIA
ROMANIA
CROAZIA



sì

Valore (€ per hl)

IRLANDA	424,84
FINLANDIA	339,00
GRAN BRETAGNA	334,11
SVEZIA	267,47
DANIMARCA	147,68
OLANDA	88,36
ESTONIA	84,67
LETTONIA	64,03
LITUANIA	65,16
BELGIO	56,97
POLONIA	37,35
FRANCIA	3,72

ACCISA - legge nr. 80 del 14.05.2005

bis 31.12.2005:	€ 1,97 pro Hektoliter
ab 01.01.2006:	€ 2,35 pro Hektoliter
ab 13.10.2013:	€ 2,66 pro Hektoliter
ab 01.01.2014:	€ 2,70 pro Hektoliter
seit 01.01.2015:	€ 2,99 pro Hektoliter
2016:	€ 3,04 pro Hektoliter
2017:	€ 3,02
ab 2019:	€ 2,99



Rechenbeispiel

ESEMPIO di calcolo su 300 litri con grado **PLATO 12°**:

300 Litri = 3 ettolitri

3 ettolitri x 12 grado Plato = 36

ALIQUOTA

36 x 2,99 Euro = € 107,64 **Accisa** per 300 litri

entspricht € 36 pro 100 Liter oder **0,36 € pro Liter**

vor 2016: € 95,76

**(= Unterschied von € 13,68 oder € 4,5 pro 100 Liter bzw.
knapp 5 Cent pro Liter**



1. ACCISA- Senkung für Kleinbetriebe gestaffelt

< 5.000 hl/anno – riduzione del 50%

*< **10.000 hl/anno – riduzione del 40%***

< 20.000 hl/anno – riduzione del 30%

< 40.000 hl/anno – riduzione del 20%

2. Definition („microbirrificio“) (siehe neues Gesetz)

a) indipendenza legale ed economica da qualsiasi birrificio, stabilita sulla base di appositi criteri individuati con decreto...;

b) utilizzo di impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio;

*c) produzione annua non superiore ai **200.000 ettolitri**.*

seit 1. Juli 2019

– 40%

< 10.000 HL

Il taglio dell'accisa riguarderà i [birrifici artigianali](#), quelli con una produzione annua sotto i 10.000 ettolitri ...

e, altro punto importante, il calcolo avverrà sul **prodotto finito** e non più sul mosto.

Una tutela dei piccoli produttori attesa da anni.

seit 1. Juli 2019

- 40 %

= ca. € 0,20/Liter Bier statt € 0,36

sul totale si calcola l'IVA.

N.B. Kleinbrauereien sparen sich so im Jahr 20 bis 25.000 Euro. Das ist fast ein Mitarbeitergehalt.

Die Pauschalbesteuerung ist entsprechend auch abgeschafft.

Übersicht

1. Gesetzliche Grundlagen zur Bierherstellung
2. Etikettierung
3. ACCISA
4. Alkohol – allgemeine Regeln



Alkohol - Bestimmungen

Bisher

- Verkauf von Alkohol im Einzelhandel an unter 18-Jährige verboten
- Gastgewerbliche Verabreichung unter 16-Jährige verboten.

Neue Interpretation (staatliche Regelung)

Es gilt nun auch für den gastgewerblichen Ausschank die **18-Jahr-Grenze**



Bei Missachtung des Verbots ist eine Geldstrafe vorgesehen, die im Falle einer Wiederholung erhöht wird und schließlich zur Betriebsschließung führen kann.

Landesgesetz: Verkauf und Ausschank an unter 18-Jährige ist offiziell unter Strafe gestellt

- Wird Minderjährigen trotzdem Alkohol ausgeschenkt oder verkauft, drohen saftige Strafen: **144 bis 552 Euro** können bei Zuwiderhandlung fällig werden.
- Wird innerhalb von 5 Jahren ein zweites Mal dagegen verstoßen, droht neben der Geldbuße auch die **Schließung des Betriebs** für höchstens zwei Monate.

Alkohol - Bestimmungen

Seit neuer Straßenverkehrsordnung

Ausschankverbot von Alkohol ab 03.00 Uhr bis 06.00 Uhr
(gilt für alle: Bars, Restaurants, Garnis, Pensionen, Hotels, Schutzhütten, usw.)

Die Pflicht, Alkoholmessgeräte zur Verfügung zu stellen und 3 Alkoholwarnschilder auszuhängen, gilt hingegen nur für Betriebe (ohne Unterhaltung) wenn sie nach 24 Uhr noch geöffnet haben.

Strafen

Bei Nichtbeachtung des Ausschankverbots werden Verwaltungsstrafen in Höhe von 5.000 Euro bis 20.000 Euro verhängt. Werden im Laufe eines Zweijahreszeitraums zwei Übertretungen festgestellt, ist die Betriebsschließung für einen Zeitraum von 7 bis 30 Tagen vorgesehen.

Alkohol - Bestimmungen

Grenzen

Alle Lokale, die Alkohol ausschenken und bis nach Mitternacht geöffnet lassen, müssen **Alkohol-Tester** für ihre Gäste bereithalten und **Warnschilder** aushängen

Gilt auch für Betriebe mit Tanz- oder Musikunterhaltung, die vor Mitternacht schließen!!!

Es handelt sich um eine weitere Maßnahme gegen Trunkenheit am Steuer.

Alkoholtabellen und -tester geben den Gästen die Möglichkeit, ihre Fahrtauglichkeit zu überprüfen. Für Autofahrer gilt ein gesetzlich erlaubter Höchstwert von **0.5 Promille Alkohol**. Für bestimmte Gruppen aber, wie **Berufsfahrer**, gilt die **0-Promille-Grenze**.