

Dati informativi concernenti la legge regionale 16 febbraio 2018, n. 7

Il presente elaborato ha carattere meramente informativo, per cui è sprovvisto di qualsiasi valenza vincolante o di carattere interpretativo. Pertanto, si declina ogni responsabilità conseguente a eventuali errori od omissioni.

Per comodità del lettore sono qui di seguito pubblicati:

- 1 - Procedimento di formazione
- 2 - Relazione al Consiglio regionale
- 3 - Note agli articoli

1. Procedimento di formazione

- La proposta di legge è stata presentata al Consiglio regionale in data 1 aprile 2016, dove ha acquisito il n. 133 del registro dei progetti di legge su iniziativa dei Consiglieri Barison, Giorgetti, Donazzan, Finco, Dalla Libera, Ferrari, Guarda, Berlato, Gerolimetto, Sandonà, Valdegamberi, Possamai, Finozzi e Ciambetti;
- Il progetto di legge è stato assegnato alla Terza Commissione consiliare;
- La Terza Commissione consiliare ha espresso parere sul progetto di legge in data 24 gennaio 2018;
- Il Consiglio regionale, su relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Massimiliano Barison, e su relazione di minoranza della Terza Commissione consiliare, relatrice la consigliera Cristina Guarda, ha esaminato e approvato il progetto di legge con deliberazione legislativa 6 febbraio 2018, n. 6.

2. Relazione al Consiglio regionale

- Relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Massimiliano Barison, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

la Regione Veneto è terra di grandi eccellenze enogastronomiche. Prodotti che sono sinonimo di qualità, di tradizione, di cultura artigianale e produttiva della nostra gente e delle nostre aziende. Parlare del Veneto significa infatti esaltare, non solo le sue bellezze storico-artistiche, ma anche i tanti prodotti, creati da sapienti artigiani, che alimentano la nostra economia e il nostro “marchio” nel mondo. Il Veneto, solo per citarne alcuni, è prosecco e amarone, il formaggio Asiago e il prosciutto di Montagnana, il radicchio di Chioggia o di Treviso, il baccalà o le grappe!

Il successo di questi prodotti è direttamente proporzionale alle tante iniziative di “plagio” messo in atto da spregiudicati concorrenti. Si sono quindi moltiplicate le iniziative per difendere i prodotti e i produttori, come per esempio, la costituzione di Consorzi di tutela e l’istituzione di marchi di identificazione e riconoscibilità del prodotto.

A buon diritto, e vedremo di seguito i numeri, il Veneto è oggi rappresentato anche da un’altra eccellenza: la birra artigianale. Un prodotto che, come quelli appena citati o più di questi essendo relativamente nuovo, necessita di essere riconosciuto, tutelato e valorizzato.

BREVE STORIA

Il fenomeno della birra artigianale, che ha la sua principale caratteristica nella non pastorizzazione e non filtrazione, ebbe inizio negli anni ‘80 negli USA come un movimento “culturale” che proponeva di sottrarsi a schemi legati all’industria e alla grande distribuzione per rivalutare l’individuo. In quegli anni molti ragazzi americani, grazie alla loro passione, cominciarono a produrre birra in casa modificando anche le ricette e apportando rivisitazioni estreme. Successivamente il fenomeno si trasferì in Europa dove raccolse nuovi adepti, facendo nascere nuove imprese di piccole dimensioni con produzione limitata e di altissima qualità.

In Italia le origini del movimento dei birrifici artigianali si manifesta attorno al 1996. Da quell’anno, complice un cambiamento della norma sulle accise che non prevedeva più la presenza del funzionario dell’Ufficio tecnico delle Finanze che accertasse l’alcool producibile per ogni cotta di birra prodotta ma rimandava gli accertamenti a strumenti più tecnici, ebbe inizio un vero e proprio movimento brassicolo. Il fenomeno crebbe di anno in anno rosicchiando quote di mercato sempre più rilevanti all’industria e trasmettendo un messaggio importantissimo: micro e prodotto di qualità (“km 0”) è meglio di mega! Basti ricordare che, secondo i dati di Brewer Association, l’Italia è il quarto produttore mondiale di birra artigianale, dopo Usa, Gran Bretagna e Francia. Geograficamente parlando, lo sviluppo di queste aziende nel nostro Paese c’è stato soprattutto al nord e al centro. Le regioni leader sono, infatti, la Lombardia, il Veneto, il Piemonte e l’Emilia Romagna.

Basti pensare che all’inizio del fenomeno, nel 1996, i pionieri erano meno di una decina mentre oggi hanno superato il migliaio. È cresciuto negli anni, assieme al numero delle attività, anche il numero degli occupati e il giro di affari. Secondo il “Report 2013 Altis-Unionbirrai”, il giro d’affari dei birrifici artigianali varia dai 100 mila agli 800 mila euro per il 65% dei casi, con un aumento medio del 24% in più rispetto al 2011. Addirittura tocca il 12% la quota di birrifici artigianali con fatturato superiore agli 800 mila euro annui.

In Veneto, stando alla GuidaOnline dei produttori di birre artigianali, erano attive nel 2014 ben 83 aziende: n. 4 nel bellunese; n. 10 nel padovano; n. 1 nel rodigino; n. 28 nel trevigiano; n. 12 nel veneziano; n. 15 nel veronese; n. 13 nel vicentino.

I FATTORI DELLA CRESCITA

Il fattore principale che ha portato il mercato di birra artigianale a crescere in maniera esponenziale è il contatto diretto con l'utente finale. Si tratta di una filiera corta ("km 0") che preferisce, soprattutto nel primo periodo di start up, presentare e presentarsi al potenziale consumatore direttamente.

Il successo del mercato si deve anche alla scelta del canale di distribuzione, che può incidere sul fatturato in percentuale elevatissima. In particolare si rilevano strumento preferenziale per queste imprese: il web, le vetrine-fiore, i concorsi etc. che mettono assieme chi muove i primi passi nel settore con chi cerca occasioni di sviluppo, prestigio o risparmio. In questi contesti un birrifico artigianale raggiunge fino al 50% del proprio volume di affari.

La qualità è però il vero motore. Qualità che deriva dal metodo di lavorazione, dalla qualità delle materie prime impiegate e dalla professionalità degli addetti.

La scelta delle materie prime è il primo passo per garantire la produzione di una birra di qualità, la cui combinazione consente estro e creatività da parte dei mastri birrai. Questi ultimi, come li definisce l'osservatorio Altis, sono "instancabile lavoratori, in grado di trasformare una passione in profitto, ma soprattutto in cultura della tavola, del gusto e del benessere!".

Come detto, la qualità deriva anche dalle materie prime scelte. Basti considerare che mentre le grandi industrie cercano la "standardizzazione" del prodotto, per esempio nella qualità del malto o del luppolo, i nostri birrifici ricercano l'unicità del prodotto. L'utilizzo di materie prime diverse, insolite e/o di derivazione locale hanno definito vari stili "Made in Italy" di birre artigianali. Ricordiamo, a solo titolo d'esempio, alcuni stili:

- in Piemonte, nel 2004-2006, si definì un primo stile "Made in Italy" con birre prodotte da castagne;
- un secondo stile ha riguardato l'impiego di cereali inusuali, strettamente legati ai territori di produzione: farro, frumento, il Kamut o i legumi come le lenticchie;
- come per il precedente, un terzo stile "Made in Italy" deriva dalla filosofia del "km 0" con l'impiego di spezie, erbe, ortaggi e frutta. E qui si spazia dalla birra alla pesca, alla ciliegia fino al radicchio di Treviso;
- un quarto stile deriva dal mondo del vino, con l'utilizzo del mosto, di maturazioni o fermentazioni in barrique nuove o già usate e infine rifermentazioni con i lieviti di vino, spumante o whisky.

In definitiva, risulta evidente sia dal ritmo di crescita dei birrifici artigiani, si vedano i numeri riferiti al primo paragrafo, come da quest'ultima breve carrellata sugli stili/ricette, come il settore sia vivo e di buone prospettive, e non solo per gli artigiani! La crescita del settore sarà, infatti, bene anche ai coltivatori (in una logica di "filiera" da incentivare) ma anche all'indotto, si pensi ad esempio al turismo che associa cultura ad enogastronomia.

LA NORMA

Curiosamente, a fronte di un mondo in forte fermento e crescita, come visto nei precedenti paragrafi, solo ora il legislatore inizia ad occuparsi del settore!

Mentre, infatti, la birra "comune" è stata definita dalla legge italiana n. 1354/1962, e come tutti i prodotti alimentari è sottoposta alla normativa in materia di igiene di cui alla legge n. 283/1962 ed al successivo regolamento n. 327/1980 oltre alle regole dettate dall'Unione Europea, solo nel luglio 2016 è stata approvata la norma che definisce la birra artigianale! Si evidenzia che a oggi ci si occupa della sola definizione del prodotto!

La norma approvata dal Parlamento di trova all'interno della legge n. 154 del 28 luglio 2016; si tratta di un articolo inserito nel Disegno di Legge n. 3119 "Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo, agroalimentare, della pesca e dell'acquacoltura". Questa norma, per la prima volta in Italia, è inserita nel Titolo IV "Disposizioni relative a singoli settori produttivi", Capo V "Disposizioni in materia di produzione della birra artigianale". In particolare, l'art. 35 "Denominazione di birra artigianale", definisce la birra artigianale:

"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 birrifico indipendente un birrifico che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrifico, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrifico, 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".

Questa definizione, pur condivisibile sotto il profilo delle caratteristiche del prodotto (non pastorizzato e non microfiltrato), risulta "pericolosa" per i veri birrifici artigianali! Eccessivo è infatti il limite relativo alla produzione (200.000 ettolitri) che sembra favorire i grandi marchi, che possono così immettere sul mercato grandi quantitativi di prodotto che poco hanno di artigianale. Il danno alla vera produzione artigianale, che per antonomasia è indirizzata più alla qualità che alla quantità, è evidente.

La Regione ha quindi l'opportunità di colmare un vuoto normativo allo scopo di individuare, tutelare, promuovere e valorizzare le vere aziende artigianali produttrici di birra. Imprese che si caratterizzano per: il metodo di produzione, per la localizzazione della lavorazione, le caratteristiche e/o provenienza dei prodotti, il quantitativo prodotto, il radicamento al territorio anche in termini di commercializzazione.

Da questa esigenza nasce quindi la presente proposta di legge.

CONTENUTI

La Proposta di Legge si compone di 9 articoli. Nel dettaglio:

- Art. 1 - definisce l'Oggetto e le Finalità, ossia identificare, tutelare, promuovere, valorizzare la produzione di birra artigianale veneta. Al comma 2 vengono definite le azioni che la Regione promuoverà per raggiungere dette finalità;
- Art. 2 - vengono fornite le Definizioni di "birra artigianale" e delle varie tipologie di birrificio;
- Art. 3 - definisce il Disciplinare di produzione;
- Art. 4 - definisce la priorità dell'informazione al consumatore oltre che sulla promozione e valorizzazione del prodotto finale;
- Art. 5 - sostiene l'importanza della Formazione professionale per gli operatori che generalmente iniziano da autodidatti e hanno poi poche occasioni di approfondimento e aggiornamento, sia relativamente alle tecniche che alla normativa, per i rari corsi organizzati nel territorio regionale;
- Art. 6 - prevede il sostegno, attraverso appositi bandi, di Progetti innovativi relativi alla lavorazione, alla sperimentazione, all'avvio di filiere locali che comprendano il coltivatore di materie prime, nonché progetti attenti alle varie patologie alimentari;
- Art. 7 - prevede la promozione della coltivazione e della lavorazione delle materie prime per la produzione di birra artigianale;
- Art. 8 - notifica delle azioni configurabili come aiuti di Stato;
- Art. 9 - norma finanziaria.

In data 21 giugno 2017 si sono svolte le consultazioni con le associazioni: Dieffe-Accademia delle professioni di Noventa Padovana–Confartigianato Veneto–Coldiretti Veneto–Associazione Unionbirrai.

La Terza Commissione consiliare, acquisito il parere della Prima Commissione ai sensi dell'articolo 66 del Regolamento consiliare, nella seduta del 24 gennaio 2018 ha approvato a maggioranza il progetto di legge con modifiche al titolo e al testo.

Hanno votato a favore i rappresentanti dei gruppi consiliari: Fratelli d'Italia - AN - Movimento per la cultura rurale (Sergio Antonio Berlato, Massimiliano Barison), Zaia Presidente (Nazzareno Gerolimetto), Liga Veneta - Lega Nord (Nicola Ignazio Finco, Marino Finozzi, Gianpiero Possamai), Misto (Stefano Valdegamberi) Alessandra Moretti Presidente (Franco Ferrari), Veneto Civico (Pietro Dalla Libera).

Si sono astenuti i rappresentanti dei gruppi consiliari: Partito Democratico (Graziano Azzalin, Francesca Zottis), Alessandra Moretti Presidente (Cristina Guarda), Movimento 5 Stelle (Simone Scarabel, Erika Baldin).";

- Relazione di minoranza della Terza Commissione consiliare, relatrice la consigliera Cristina Guarda, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

grazie Presidente e grazie al collega Barison per aver inquadrato la questione della necessità di revisione, di promozione di quello che è il comparto della birra artigianale, della sua produzione e quindi dei nostri birrifici artigianali locali veneti.

Evidentemente questo progetto di legge ha avuto una storia un po' complessa: è partito con una struttura e arriva oggi completamente rivisto in alcuni suoi passaggi focali, come per esempio quello che parlava di un marchio veneto, di birra artigianale veneta.

Grazie al confronto con le categorie e le associazioni, si è ritenuto necessario il superamento del progetto iniziale perché non corrispondente alla normativa nazionale e, allo stesso tempo, del concetto di marchio, perché è necessario pensarlo, ad esempio, più rivolto all'utilizzo di prodotti locali piuttosto che su metodologie produttive, visto che non esiste una tipicità veneta in questo senso.

Quali sono gli obiettivi di questo progetto di legge?

È progetto di legge che va sicuramente nella logica di uno sviluppo, in particolar modo per quanto riguarda l'innovazione della produzione dei nostri birrifici, ma anche nei confronti del mondo dell'agricoltura, che è necessario vada a essere valorizzato in questo processo, perché permetterebbe delle interazioni positive, anche ai fini promozionali, fra il processo di produzione nei birrifici e la valorizzazione anche del comparto agricolo.

Gli obiettivi: lo sviluppo, la qualità, la tutela della qualità attraverso disciplinari ben precisi, attraverso l'incentivazione di quelli che sono processi di formazione specifici, non soltanto, attenzione, per mezzo degli enti preposti per la formazione professionale, ma anche per tutte quelle realtà che desiderano dare il proprio contributo, come ad esempio le associazioni di categoria, associazioni appunto di rappresentanza della particolare professione.

In particolare mi piacerebbe parlare di birrifici artigianali, e quindi delle birre venete artigianali, legati all'argomento agricoltura, perché giustamente in questo progetto di legge viene dato un incentivo alla produzione, benissimo evidentemente, però propongo di fare un ragionamento a monte: non si possono avviare progetti, per esempio, di produzione del luppolo senza aver affiancato ad essi e senza accompagnare il mondo dell'agricoltura con progetti di ricerca specifici.

Di questo ho già parlato con il collega Barison, sottolineando come non si può andare a sostenere la partenza di alcune aziende o progetti di produzione senza garantire che queste aziende possano produrre per uno scopo ben preciso, realizzabile e utile ad un risultato realmente vantaggioso ed adoperabile per parte dei nostri birrifici artigianali, se no avremo fallito nel nostro intento.

In altre Regioni si sono avviati già nel 2012 questi processi di ricerca, stanno portando a dei risultati anche positivi senza sperperare fondi europei ma facendoli fruttare.

Un altro discorso invece è relativo al malto, che non è citato all'interno di questo progetto di legge, ma evidentemente potrebbe essere un percorso un po' più semplice rispetto, ad esempio, alla particolarità del luppolo, di cui per ogni produzione è necessario un luppolo con particolari caratteristiche, legate ad esempio a produzioni fatte in Australia.

Il malto, invece, potrebbe essere completamente prodotto nel nostro territorio e in alcuni casi, alcuni consorzi e alcune realtà già stanno tentando di garantire un malto italiano, per cui sicuramente potrebbe essere interessante avviare progetti che valorizzino una produzione e trasformazione di un malto 100% veneto, sostenendo la filiera in questa direzione.

Come valorizzare il prodotto della ricerca e la creazione di filiera di trasformazione a beneficio dei birrifici artigianali del nostro territorio? Valorizzando delle gamme di prodotto ben specifiche, perché è evidente che il birrifico ha il desiderio di sperimentare e di proporre al pubblico e ai propri clienti, delle tipologie di birra che spaziano oltre i confini territoriali.

Ma valorizzare la possibilità di interazioni, per esempio, con associazioni, consorzi, enti, che valorizzano dei prodotti locali specifici potrebbe essere una strada davvero interessante: penso alle Confraternite che sono all'attenzione di questo Consiglio in particolare a partire dall'anno scorso, o agli enti locali. Incentivare queste collaborazioni permetterebbe di sostenere, ad esempio, produzioni anche sperimentali di birre fatte con la patata di Rotzo, piuttosto che con il mais Marano, come è già stato fatto in passato, queste sono sperimentazioni che possono dare spazio a un ragionamento di promozione veneta ma, allo stesso tempo, creare interazioni importanti e dare opportunità interessanti di imprenditoria non soltanto per i birrifici, ma anche per tutti gli imprenditori e le realtà attive del nostro territorio.

Passando alla promozione, è molto interessante la proposta avanzata dal consigliere Barison, quella di una fiera della birra artigianale itinerante a rotazione nel nostro territorio: ma perché fermarci - come definito in legge - a realizzarla soltanto nei territori vocati? Potrebbe essere interessante quello invece di far sì che la famiglia dei birrifici artigianali veneti, e anche quelli italiani, possano proporsi nelle città del nostro territorio nonostante non siano territori prettamente vocati a questo genere di produzione.

La garanzia della qualità è l'ultimo punto importante per un progetto di legge che vuole valorizzare la birra artigianale. Quali sono i peggiori nemici dei nostri birrifici artigianali locali?

I peggiori nemici sono coloro che non garantiscono una produzione di qualità, quei birrifici e quelle realtà che, probabilmente a causa anche di alcune mancanze di conoscenza, evoluzione e innovazione, non sono state in grado di garantire un prodotto di qualità, un prodotto capace di dare fiducia alla clientela.

Per cui è necessario che la Regione del Veneto dia dei piccolissimi indirizzi per far sì che l'azione della politica veneta tuteli la birra artigianale di qualità, non genericamente la birra artigianale.

È un passaggio molto, molto delicato e serve proprio per la garanzia della fiducia, delle opportunità promozionali e la crescita di realtà produttive sia micro che non. Basterebbe per esempio l'obbligo di sottoporre periodicamente ad analisi per verificare la presenza di batteri lattici, i prodotti dei birrifici che intendono iscriversi al registro regionale. Piccoli passaggi che però sicuramente vanno nella direzione per cui questa legge è stata creata, in maniera tale da evitare la presenza nel registro di realtà che rischiano di mortificare la qualità della produzione veneta e la buona passione che i nostri birrifici veneti stanno mettendo in gioco in questi anni di evoluzione.

Questa è una analisi generale che mi permetterò di approfondire mediante emendamenti proposti ai promotori e al Consiglio stesso. Grazie.”

3. Note agli articoli

Nota all'articolo 2

Il testo del comma 4 bis dell'art. 2 della legge n.1354/1962 è il seguente:

“4-bis. 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 birificio indipendente un birificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birificio, 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.”

Nota all'articolo 6

Il testo dell'art. 12 della legge n. 241/1990 è il seguente:

“Art. 12 Provvedimenti attributivi di vantaggi economici

1. La concessione di sovvenzioni, contributi, sussidi ed ausili finanziari e l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere a persone ed enti pubblici e privati sono subordinate alla predeterminazione da parte delle amministrazioni precedenti, nelle forme previste dai rispettivi ordinamenti, dei criteri e delle modalità cui le amministrazioni stesse devono attenersi.

2. L'effettiva osservanza dei criteri e delle modalità di cui al comma 1 deve risultare dai singoli provvedimenti relativi agli interventi di cui al medesimo comma 1.”

Nota all'articolo 7

Il testo dell'art. 36 della legge n. 154/2016 è il seguente:

“Art. 36. Filiera del luppolo

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, compatibilmente con la normativa europea in materia di aiuti di Stato e con le norme specifiche di settore, favorisce il miglioramento delle condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione nel settore del luppolo e dei suoi derivati. Per le finalità di cui al presente comma, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali destina quota parte delle risorse iscritte annualmente nello stato di previsione del medesimo Ministero, sulla base dell'autorizzazione di spesa di cui alla legge 23 dicembre 1999, n. 499, al finanziamento di progetti di ricerca e sviluppo per la produzione e per i processi di prima trasformazione del luppolo, per la ricostituzione del patrimonio genetico del luppolo e per l'individuazione di corretti processi di meccanizzazione.”