



L'esperienza del CERB per una birra di qualità

Prof. Giuseppe PERRETTI

D.P.R. 30.6.98 n. 272

La denominazione "**birra**" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* 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.



**Parliamo di genuinità?
Allora parliamo di birra.**

Meditate gente, meditate!
Se parliamo di genuinità, è naturale parlare di birra. I suoi componenti sono infatti tutti naturali: cereali, luppolo, acqua e lievito. La birra è un frutto della nostra terra, un prodotto dell'agricoltura al 100%. Non è rassicurante pensare che un campo d'orzo è già una fabbrica di birra?

**Birra...
e sai cosa bevi!**

Produttori Italiani Birra





Gli stili: l'acqua, ecc.

Carde

Carde

Carde



Die das fuer summer vñ winter auf dem Land sol getreucke vñ prauen werden

Item wie oben/oben/wind wollen mit Koebe winter
Landschaft / das für an allenhalten in dem fürst
schänd Bayern/auff dem Lande/ auch in vnsern Seeen vñ
Märchen/da deshalb hiezu kein sonndere ordnung ist /
von Michaelis bis auff Geou / ain maß oder Topffiera
über ainem pfening Müncher werung/ vñ von Jan
gen tag/bis auff Michaelis / die maß über zwen pfening
derselben werung / vñ derenden der Topff ist / über drey
haller/hey nachgesetzte Peue/nicht gegeben noch auf
geschenke sol werden. Wo auch ainem in Mess / sonder
ander. Die prauen/ober sonst haben wir de sol 12 d och
das rains wegs höher/dann die maß vmb ainem pfening
schencken vñ verkaufen. Wir wollen auch sonderlichen
das füran allenhalten in vnsern Seeen/Märchen/vñ
auff dem Lande/zt kainem Piere/ meer stück/ bei al
lein Gersten/Hopfen/vñ wasser/genomen vñ geprauchte
sile werden. Welcher aber dise vnser Ordnung wessentlich
überfaren vñ nit halten wende / dem sol von fürer ge
richt/Busch/ais / busslig was Piere/vñ aff vnachtlip
lich / so off es geschick / genommen werden. Nech wo
ain G siner von ainem Piere/zen in vnsern Seeen/
Märchen/oder aufm Lande/verschick ainem Lamer piers/
zwen oder drey lauffen / vñ wider winter den genayn
nen Daws/loch aufschanden würde / dem selbes alain
aber sonnt nyemander / sol bye maß / oder der Topffiera
vñ ainem haler höher/dann oben gesetz ist/geben / vñ
aufschenden erlaube vñ vñnerpon.

Willehalmus Wittelsbach
Bavariae dux



1516 editto “della purezza” Guglielmo IV di Wittelsbach duca di Baviera, la birra doveva essere prodotta con acqua, luppolo ed orzo

Le microbirrerie: il caso Italia



Le microbirrerie stanno diffondendosi a grande velocità:

Sono **1.640** (<http://www.microbirrifici.org> 18/6/2019)

8.589 etichette

QUOTA 1000 il 16/09/2015

	listati	chiusi	attivi
Beerfirm	260	14	246
Birrifici	540	46	494
Brewpub	200	57	143
	1000	117	883

MICROBIRRFICI.ORG È UN SITO FRUTTO DELLA PASSIONE E COLLABORAZIONE DI APPASSIONATI CONSUMATORI CONSAPEVOLI DI BIRRA.

Scopo del sito è la condivisione di informazioni, la promozione della realtà birraria italiana e lo scambio di giudizi indipendenti sulla produzione dei microbirrifici nazionali.

CENTRI DI RICERCA EUROPEI



LIFE, Scandinavian school

VTT

TUB, VLB

TUM

ICT

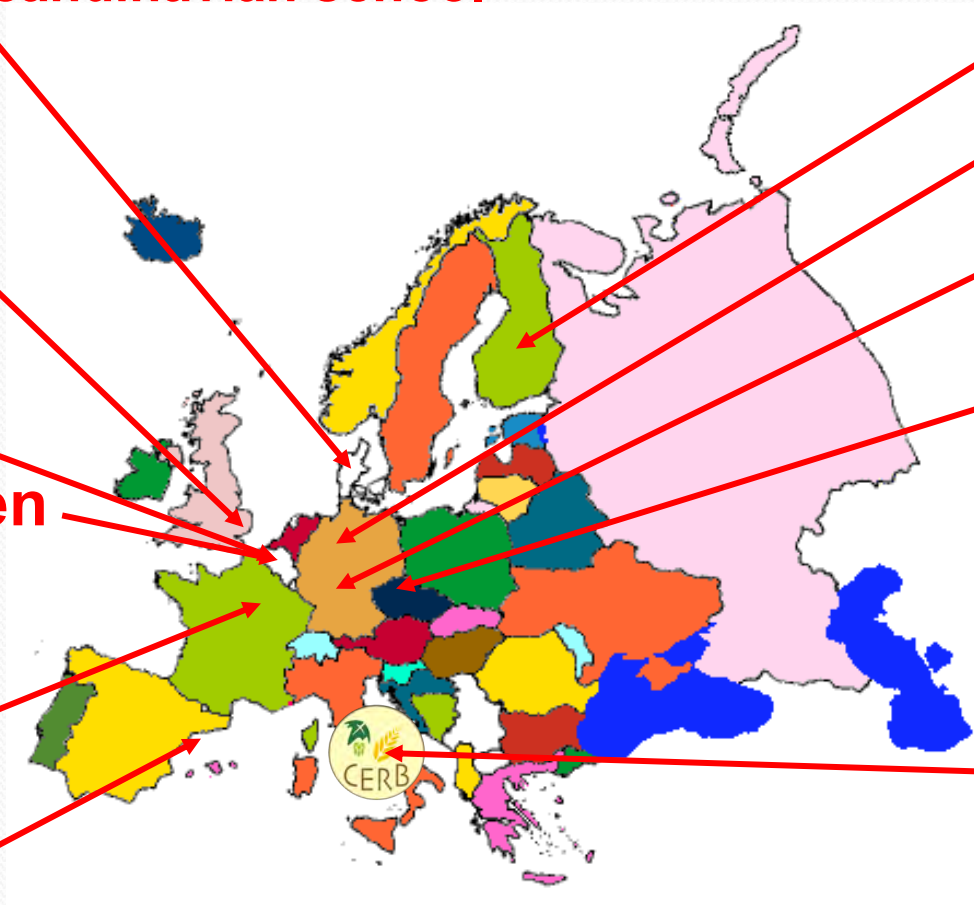
CERB

Campden-BRI

**Ist.
Meurice
Ghent, Leuven**

IFBM

**URV.CAT,
IRIS**





RICERCA

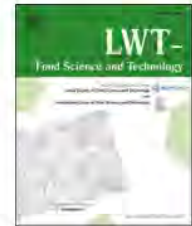
LWT - Food Science and Technology 84 (2017) 746–752



Contents lists available at [ScienceDirect](#)

LWT - Food Science and Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt



Comparative study on quality attributes of gluten-free beer from malted and unmalted teff [*Eragrostis tef* (zucc.) trotter]



Lidia Di Ghionno ^{a, b}, Valeria Sileoni ^{a, b}, Ombretta Marconi ^{a, b, *},
Giovanni De Francesco ^{a, b}, Giuseppe Perretti ^{a, b}

^a University of Perugia, Department of Agricultural, Food and Environmental Science, Perugia, Italy

^b University of Perugia, Italian Brewing Research Centre Perugia, Italy

ANALISI



Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra
Università degli Studi di Perugia

Direttore: PROF. GIUSEPPE PERRETTI

Via San Costanzo s.n.c. - 06126 PERUGIA, Tel. & Fax (segr): 075/5857946

e-mail (segr): centro.ricerca.cerb@unipg.it; web: www.cerb.unipg.it; P.IVA 00448820548

Laboratorio: via Carrotaldo s.n.c. - 06051 Casalina di Deruta PERUGIA tel: 075/973429

Versione Italiana



LAB N°0754

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° -

Perugia, 16/01/2018

Parte interessata:

-

campione	oggetto	accettato	campionamento	specifiche	data inizio analisi	02/01/2018
	BIRRA	22/12/2017	a cura del cliente	lotto nr: 1	data fine analisi	16/01/2018
descrizione			data campo: -		Rif. lavorazione	

Codice	Denominazione prova Metodo di prova	descrizione	Valore ± Ue Unità di misura
b.020	Analisi merceologiche: Estratti (Eo, Ea, Er), Alcol, Attenuazioni, pH ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008 + ANALYTICA EBC 9.43.2 / 2004 Distillazione + misura densimetro digitale		- ± - -
	- Estratto Originale ANALYTICA EBC 9.4 / 2004 + ANALYTICA EBC 9.2.1 / 2008 + ANALYTICA EBC 9.43.2 / 2004 Distillazione + misura densimetro digitale		16,9 ± 0,1 OE %P
	- Estratto Apparente		2,33 ± 0,06



ESPERIENZA DEL CERB

Caso studio 2015: 13 campioni su 74 sono risultati non conformi in termini di titolo alcolometrico

Caso studio 2016: 32 campioni su 146 non conformi

Caso studio 2019: 17 campioni su 103 non conformi

Dov'è il problema?



ESPERIENZA DEL CERB

Caso studio 2019: **17 campioni su 103** non conformi

Es. 1: Categoria merceologica: **birra**, estratto originale **10,2**

8	7,5	8,3	5	5,0	7,5	3,5	4,8	4,8	8,5	6	5	5,2	5,0	5	10
6,12	6,02	6,7	4,33	6,97	5,33	4,65	5,71	5,54	7,06	7,34	6,2	5,94	5,76	7,08	11,2
-1,88	-1,48	-1,60	-0,67	1,97	-2,17	1,15	0,91	0,74	-1,44	1,34	1,20	0,74	0,76	2,08	1,19

Dov'è il problema?



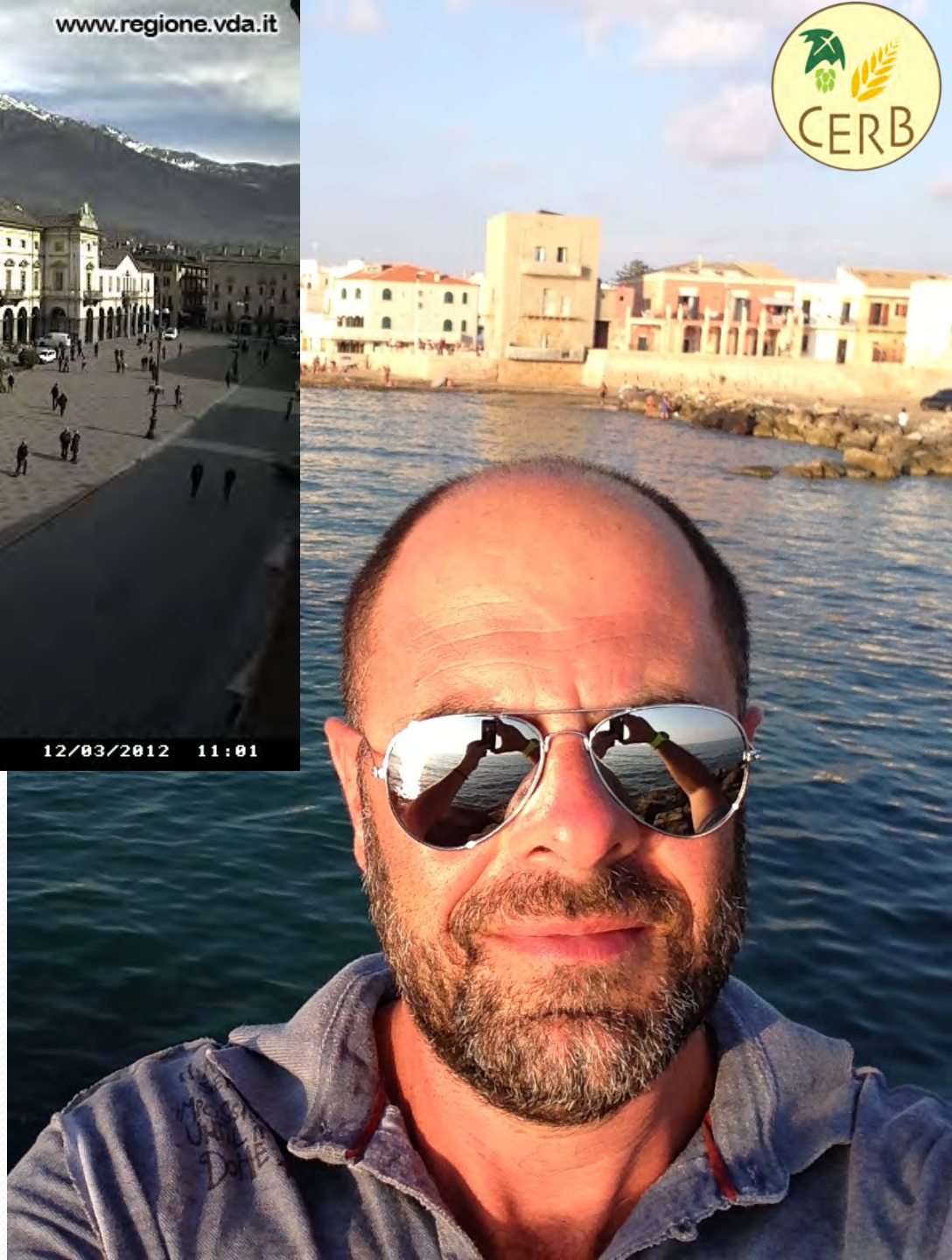
Inoltre: pH 4,77 e 5,07



Aosta - Piazza Chanoux

Temp. 14.7 °C

12/03/2012 11:01



BIRRE INNOVATIVE



**QUASI 8000
ETICHETTE...**

**NECESSITA' DI
DIFFERENZIARSI...**

Opportunità!



Esperienza del CERB

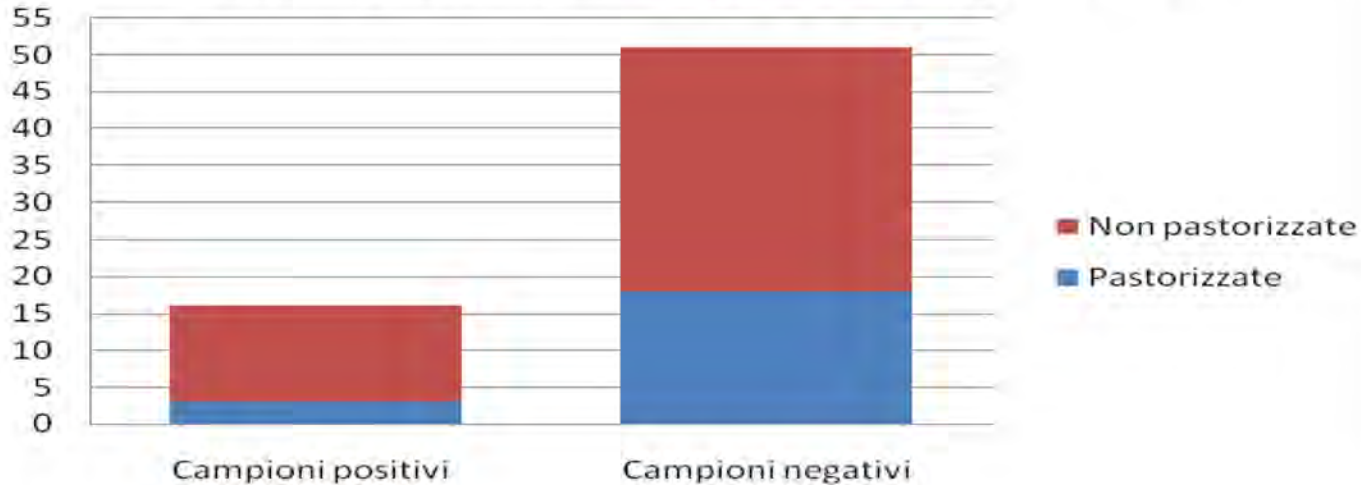
Natura campione: Birra

Descrizione campione: Birra prelevata da un binetto dopo l'infustamento

Analisi eseguite		Risultati della prova			Limiti di riferimento		
Voce Analisi	n. UFC/g - ml	Voce Analisi	m	M	Metodo	Normativa	
Carica Batterica tot	10						
Test di sterilità	negativo						
Clostridi in 100 ml	7						

Nota

Conta batteri anaerobici inquinanti





Necessità di:

-Conoscenza

-Controllo di qualità

-Selezione



CHOICES

A publication of the
Agricultural & Applied
Economics Association



3rd Quarter 2017 • 32(3)

Can the Craft Beer Industry Tap into Collective Reputation?

Joshua Berning, Marco Costanigro, and Michael P.
McCullough

JEL Classifications: L14, Q13

Keywords: Craft Beer, Collective Reputation, Quality Standards



giuseppe.perretti@unipg.it