

SCHEMA TECNICA A11**Birra, sidro: produzione e vendita****BIRRA**

L'imprenditore agricolo deve produrre la "BIRRA - PPL venete" a partire dall'orzo e/o dai cereali coltivati in azienda utilizzando acqua potabile, luppolo e lievito. Il luppolo ed il lievito possono essere di produzione dell'azienda agricola oppure acquistati da altre aziende PPL o da altre aziende agricole ubicate sul territorio regionale o dal mercato, purché se ne dimostri la tracciabilità e ne venga data informazione in etichetta. Il luppolo può essere utilizzato congelato o essiccato (con umidità relativa inferiore al 20%).

Definizioni: La denominazione "Birra PPL venete" deve essere ottenuta da 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 e acqua, amaricato con luppolo e suoi derivati. Inoltre, la fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.

Per ogni OSA, la produzione annua di "BIRRA PPL venete" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

Fasi della Produzione:

Raccolta e Pulitura: la pulitura deve essere eseguita dopo la raccolta/mietitura dei cereali e prima dello stoccaggio al fine di rimuovere le sementi non idonee ed eventuali corpi estranei. Inoltre i cereali devono rispettare i limiti per le micotossine, secondo la normativa vigente, prima di iniziare il processo produttivo.

Stoccaggio dei cereali: dopo la pulitura e la verifica del raggiungimento di un'umidità relativa minore del 12%, i cereali devono essere stoccati in idonei contenitori per alimenti a chiusura ermetica o sacchi per cereali atti a mantenere tale umidità, mantenuti in locali protetti da agenti atmosferici e non sottoposti a luce solare diretta.

Fasi di Maltazione:

La maltazione si sviluppa attraverso le seguenti fasi:

- Bagnatura con aerazione
- Germinazione
- Essiccazione
- Stoccaggio

Fasi di Birrificazione:

La birrificazione comprende le seguenti fasi e deve essere eseguita con idonee apparecchiature lavabili e disinfettabili :

- Ammostamento
- Filtrazione
- Bollitura per 60 minuti
- Raffreddamento
- Inoculo lievito
- Fermentazione
- Maturazione
- Imbottigliamento ed etichettatura.

Al termine del processo produttivo, il prodotto finito deve avere valore di pH inferiore o uguale a 4,5 e valore di alcool non inferiore a 3% in volume.



SIDRO

L'imprenditore agricolo deve produrre la "SIDRO PPL venete" a partire dalle mele o pere coltivate in azienda utilizzando acqua potabile e lieviti. I lieviti più importanti per la produzione del sidro sono quelli del genere *Saccharomyces* e i debolmente fermentativi *Kloeckera apiculata*. Il lievito può essere di produzione dell'azienda agricola oppure acquistato da altre aziende PPL o da altre aziende agricole ubicate sul territorio regionale o dal mercato, purché se ne dimostri la tracciabilità e ne venga data informazione in etichetta.

Per ogni OSA, la produzione annua di "SIDRO PPL venete" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

Definizioni: con la denominazione "SIDRO PPL venete" ci si riferisce generalmente al prodotto della fermentazione alcolica del succo di alcune pomacee (*Malus communis*, *Malus domestica*, *Pirus communis sativa*), o di qualche drupacea (*Prunus avium*, *Prunus cerasus*, *Prunus mahaleb*, *Prunus domestica*, *Prunus spinosa*, *Prunus insitita*, *Prunus padus*), oppure di altri piccoli frutti (*Rubus idaeus*, *Rubus fruticosus*, *Fragaria vesca*). Il sidro più conosciuto è senza dubbio quello derivante dalla fermentazione alcolica del succo di mela.

Fasi della Produzione:

a) selezione e lavaggio dei frutti: l'utilizzo di frutti che presentano sia il migliore stato fitosanitario sia il giusto grado di maturazione, è fondamentale per ottenere un buon prodotto finale.

b) estrazione del succo ed eventuale concentrazione: l'estrazione viene eseguita a freddo e si effettua in due fasi: triturazione e pressatura. Queste due operazioni devono essere eseguite molto rapidamente per limitare l'ossidazione del mosto.

c) chiarificazione: fase di lavorazione pre-fermentativa il mosto viene chiarificato per diminuire la torbidità e la viscosità da pectine e sostanze azotate.

d) fermentazione alcolica: la fermentazione del sidro differisce sostanzialmente da quella delle altre bevande fermentate. In genere è più lenta e dura da uno a tre mesi poiché viene condotta a temperature basse di 8-18°C. Il tenore alcolico è mediamente del 5%.

e) confezionamento: in questa fase è importante mantenere una situazione di asetticità e anaerobiosi.

