



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA *BIRRA DELLA BERGAMASCA*

Art. 1 Denominazione

Il nome *Birra della Bergamasca* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

1.1 Birra agricola

Ha la specifica di “birra agricola della bergamasca”, con aggiunta del termine “agricola”, la produzione di birra ottenuta da un’azienda agricola bergamasca con l’utilizzo di materie prime (luppolo e cereali) prodotte in proprio non inferiore al 51%.

1.2 “Birra della bergamasca da filiera agricola lombarda”

Ha la specifica di “Birra della bergamasca da filiera agricola lombarda”, con aggiunta di “da filiera agricola lombarda”, la produzione di birra ottenuta con luppolo e cereali coltivati e prodotti da filiera agricola lombarda.

1.3 Tipologie

Per la denominazione delle tipologie di birra si rinvia all’art. 4.1 e all’art. 4.3.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Birra della Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall’intero territorio amministrativo della provincia di Bergamo.

Art. 3 Artigianalità

Il birrifico che produce la *Birra della Bergamasca* deve soddisfare la definizione di birra artigianale: Legge 28.7.2016 n.154 e successive modifiche. La società agricola bergamasca produttrice della *Birra agricola bergamasca* deve soddisfare la normativa italiana di riferimento: Decreto Ministeriale n. 212/2010.



Art. 4 Descrizione del prodotto

4.1 Ingredienti utilizzati e caratteristiche del prodotto

- Acqua
- Malto e cereali (Orzo, Frumento tenero, Segale, Avena)
- Castagne e derivati
- Frutta
- Miele
- Zuccheri: (bianco, invertito, di canna, candito chiaro e scuro, destrosio)
- Luppolo (in coni o in pellet)
- Lievito
- Altri ingredienti caratterizzanti (es. Mais)

descrizione del tipo di birra nella tabella di seguito riportata

| TIPOLOGIE: | BERGAMO Chiara | BREMBO Chiara | BERGHEM Ambrata | PACIANA Ambrata | ARLECCHINO Possono venire utilizzate in questa birra: <ul style="list-style-type: none">• Castagne• Frutta• Spezie• Miele• Altri ingredienti caratterizzanti |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cereali e malti di cereali | 10% | 10% | 10% | 10% | 40% |

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------------|
| ammessi in % diversi da malto d'orzo e di frumento | | | | | |
| Provenienza malto ,cereali e zuccheri | UE | UE | UE | UE | UE |
| Provenienza Luppoli | UE | UE | UE | UE | UE |
| Provenienza Lieviti | UE | UE | UE | UE | UE |
| Provenienza Spezie | Non previste | Non previste | Non previste | Non previste | Italia |
| Provenienza castagne, frutta, miele, altri ingredienti caratterizzanti (es . Mais) | Non previste | Non previste | Non previste | Non previste | Bergamo e provincia |

4.2 Metodo di ottenimento

Preparazione del mosto

L'acqua viene immessa nella caldaia di bollitura e una volta raggiunta la temperatura di 30-70° C viene immesso il malto e/o cereali e/o amidacei (castagne) precedentemente frantumato in un molino. Inizia così l'ammostamento del malto per un tempo variabile a seconda del tipo di birra fino a un massimo di cinque ore.

Al termine di questa fase avviene la separazione di mosto liquido dalle trebbie.

Una volta raccolto il mosto in un altro tino avviene la bollitura dove può venire immesso luppolo, spezie, frutta, zuccheri, miele

La bollitura del mosto dura tra i 45 e i 300 minuti .

Al termine della bollitura il mosto viene poi raffreddato a temperatura tra i 7 e i 25°C.



Fermentazione primaria

Il mosto viene addizionato di lievito e versato nei tini di acciaio per la fermentazione primaria che a seconda del tipo di birra può durare da 3 a 30 giorni a una temperatura da 7 a 30° C.

In questa fase può venire immesso luppolo, spezie, frutta, zuccheri, miele.

Fermentazione secondaria o maturazione

Raggiunto il grado di fermentazione desiderato a seconda del tipo di birra la birra è maturata a temperature tra 7 e -1°C per 20-100 giorni.

La carbonazione della birra si può ottenere tramite rifermentazione in bottiglia e/o fusto o mediante metodo “isobarico”.

In questa fase può venire immesso luppolo, spezie, frutta, zuccheri, miele.

Stoccaggio

A questo punto la birra viene stoccata in contenitori isolati e raffreddati pronta per essere consumata.

4.3 Caratteristiche del prodotto

Le caratteristiche variano a seconda del tipo di birra:

| TIPOLOGIE: | BERGAMO Chiara | BREMBO Chiara | BERGHEM ambrata | PACIANA Ambrata | ARLECCHINO Possono venire utilizzate in questa birra: • Castagne • Frutta • Spezie • Miele • Altri ingredienti caratterizzanti |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificazione legale | Birra | Doppio malto | Doppio malto | Birra speciale | Birra Birra speciale Birra doppio malto |
| Colore EBC | 3-16 | 4-16 | 16-35 | 16-35 | 3-35 |
| Grado plato | 10,5-12,4 | >14,5 | >14,5 | 12,6-14,4 | 10,5-35 |
| Gradazione | 4,5%-5,4% | 6%-12% | 6-12% | 5,2%-7% | 4%-16% |



| | | | | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Alcolica % | | | | | |
| IBU | 10-30 | 10-40 | 10-40 | 10-60 | 5-70 |
| Aroma di luppolo | Da lieve a moderatamente-intenso | Da lieve a moderatamente-intenso | Da lieve a moderatamente-intenso | Da lieve a intenso. | Da lieve a intenso |
| Contenuto anidride carbonica prodotto finito | 4-6,5 g/l | 4-6,5 g/l | 4-6,5 g/l | 4-6,5 g/l | 3-8 g/l |

Art. 5 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Birra della Bergamasca*
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Birra della Bergamasca* è in traducibile.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla Camera di Commercio I.A.A. di Bergamo o da un organismo designato dalla medesima.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Già all'inizio del XIX secolo sono presenti birrifici nella bergamasca. In particolare, si ricorda la Birra Sedrina fondata nel 1848. Nel 1891 l'elenco dei "fabbricatori di birra e gassose" enumerava dieci birrifici con sede a Bergamo, Treviglio e Seriate dove aveva sede la Von Wunster Enrico divenuta nel tempo famosa a livello mondiale.

La birra è un prodotto molto antico e semplice, vivo e naturale, a base di cereali.

Gli ingredienti fondamentali sono quattro: acqua, malto, lievito e luppolo. La combinazione di questi ingredienti, la scelta delle loro varietà e caratteristiche, il dosaggio, la fermentazione e la maturazione danno vita a diverse tipologie.

Possono venire impiegati nel processo di produzione altri ingredienti come frutta, spezie, miele e altri ingredienti caratterizzanti come le castagne.

Caratteristica fondamentale della birra bergamasca è che si tratta di birra non pastorizzata e non microfiltrata.