



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.

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).

Art. 4 Descrizione del prodotto

3.1 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



	BERGAMO Chiara	BREMBO Chiara	BERGHEM Ambrata	PACIANA Ambrata	ARLECCHINO Possono venire utilizzate in questa birra: Castagne Frutta Spezie Miele Altri ingredienti caratterizzanti
Cereali e malti di cereali ammessi in % diversi da malto d'orzo e di frumento	10%	10%	10%	10%	40%
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



3.2 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'ammestamento 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.



3.3 Caratteristiche del prodotto

Le caratteristiche variano a seconda del tipo di birra:

	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 Alcolica %	4,5%-5,4%	6%-12%	6-12%	5,2%-7%	4%-16%
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. 4 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;



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

- il logo del marchio collettivo

La designazione *Birra della Bergamasca* è in traducibile.

Art. 5 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. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Sono presente birrifici nella bergamasca già all'inizio del XIX secolo. 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.

Questi due processi aumentano la stabilità e lo *shelf-life* del prodotto modificando però le caratteristiche organolettiche della birra.