



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

T24
TUSCIA
VITERBESE

BIRRA ARTIGIANALE DELLA TUSCIA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Elaborazione luglio 2025



**BIRRA ARTIGIANALE DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono e commercializzano la "Birra artigianale della Tuscia".

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese" (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde all'impresa che realizza il prodotto e lo immette sul mercato con proprio marchio aziendale.

In questa sede la denominazione Birra è riservata alla bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces pastorianus* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto di orzo o di frumento o di loro miscele e acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o entrambi. Le birre sono classificate in diverse categorie a seconda della percentuale di etanolo e in base del grado Plato.

Il processo di produzione deve essere di tipo artigianale, realizzato in un birrificio indipendente.

Per "birra artigianale", ai sensi nella legge 28 luglio 2016 n. 154 e s.m.i., si intende la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

Si intende "piccolo birrificio indipendente", il birrificio legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio; che utilizza impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio; che non opera sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui; e la cui produzione annua non supera 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi.

L'acqua utilizzata durante le fasi di produzione della Birra della Tuscia deve provenire esclusivamente da acquedotti della provincia di Viterbo.

I prodotti utilizzati al fine di aromatizzare il mosto e compresi tra quelli a marchio Tuscia Viterbese devono essere realizzati nella provincia di Viterbo.

E' altresì preferibile e raccomandato l'uso di orzo raccolto nella provincia di Viterbo.

Nella realizzazione del prodotto sono completamente esclusi i coloranti di qualsiasi origine.

Nei prodotti trattati nel presente disciplinare si possono impiegare solo gli additivi e i coadiuvanti tecnologici di origine naturale che sono ammessi nella produzione di alimenti biologici nel rispetto delle quantità previste dall'attuale normativa generale del settore agroalimentare.

La sede del laboratorio di produzione della Birra artigianale della Tuscia deve essere autorizzata per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge dai competenti organi di controllo e vigilanza.

Il laboratorio del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese deve essere ubicato nella provincia di Viterbo.



**BIRRA ARTIGIANALE DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Nel laboratorio autorizzato devono essere presenti attrezzature, tecnologie e procedure che permettano di contenere la carica microbica ed eventuali contaminazioni al fine di ottenere un prodotto che si conservi igienicamente salubre entro i tempi di scadenza e secondo i limiti di legge.

2. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di produzione per la *Birra artigianale della Tuscia* sono demandati al Comitato di controllo e gestione (Comitato), il quale potrà delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili durante gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria.

Il licenziatario dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti dove avviene la lavorazione e deve mettere a disposizione tutta la documentazione da questi richiesta.

Il Comitato svolgerà presso i Licenziatari le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

3. Obblighi del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

Il Licenziatario deve garantire la distinzione, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "Tuscia Viterbese" e gli altri prodotti simili eventualmente presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente applicabile al settore di attività, nonché quella in materia di igiene, salute e sicurezza degli addetti.