

**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



**Semplificazione dei microbirrifici
ai fini delle accise**

D.M. 04/06/2019

**IL MICROBIRRIFICIO:
ASPETTI FISCALI E TECNICI ALLA LUCE DELLE SEMPLIFICAZIONI
RECATE DAL D.M. 04.06.2019**

**Ing. Gianluca Forastieri
Direzione Interregionale Emilia Romagna e Marche
Ufficio procedure dogane e accise**

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 1 Definizioni e ambito di applicazione

1. ...

2. La fabbricazione della birra in un microbirrificio avviene in **regime di deposito fiscale** conformemente alle prescrizioni contenute nel presente decreto che disciplina altresì le modalità di attuazione delle disposizioni di cui all'art. 35, comma 3-bis, del TUA, con particolare riguardo **all'assetto del deposito fiscale e alle modalità semplificate di accertamento e contabilizzazione della birra prodotta** nel medesimo microbirrificio.

3. L'aliquota ridotta è applicata alla birra ottenuta a seguito di un **ciclo di produzione**, che **inizia** con la **realizzazione del mosto** e **si conclude con la fase di condizionamento**, che sia eseguito interamente in microbirrifici ovvero in piccole birrerie nazionali. I predetti microbirrifici e le predette piccole birrerie nazionali non possono ricevere birra sfusa o condizionata in regime sospensivo; i microbirrifici possono spedire in regime sospensivo la stessa birra, alle condizioni previste dall'art. 3, comma 5.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

IL CICLO DI PRODUZIONE

INIZIO
Realizzazione
del mosto

FINE
Condizionamento





Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

IL CICLO DI PRODUZIONE

(<https://www.enciclopediadellabirra.it/produzione-della-birra/>)

La birra, secondo la ricetta tradizionale imposta dallo Reinheitsgebot, l'editto della purezza promulgato in Baviera nel 1516, è prodotta a partire da malto d'orzo, acqua e luppolo.

L'acqua è l'ingrediente prevalente (90%), ma il malto è sicuramente quello più caratterizzante. Per produrre il malto d'orzo, si parte dai semi di orzo, che vengono fatti germogliare mediante la bagnatura ed il mantenimento a temperature adeguate a favorire lo sviluppo delle piantine (in genere 15°C).

La germinazione del chicco consente lo sviluppo degli enzimi che permetteranno poi di trasformare l'amido, la sostanza di riserva farinosa contenuta all'interno del seme, in zuccheri solubili in acqua. La germinazione avviene su piani di germinazione nell'arco di 5-6 giorni.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità



Cariossidi di orzo germinate



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Quando i germogli misurano tre quarti della lunghezza del chicco, il malto verde così ottenuto viene essiccato in appositi forni per due giorni: le diverse modalità con cui può essere effettuato questo processo danno origine a vari tipi di malto di diverso colore, in grado di conferire un carattere particolare al prodotto finito. Dopo questa operazione, i chicchi diventano croccanti e assumono un gradevole sapore, tanto che li si utilizza, oltre che per produrre la birra, anche per realizzare altre bevande (per esempio il whisky di malto), nonché biscotti e cereali per la prima colazione.

Successivamente l'orzo maltato è introdotto in un molino, che lo riduce in una farina grossolana, poi diluita in acqua calda (il rapporto è di 200/400 litri di acqua per ogni quintale di malto). La maggior parte delle attuali birre industriali prevede anche l'impiego di altri cereali quali mais, frumento, riso, al fine di conferire un gusto più pieno ed equilibrato.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

La miscela così ottenuta, denominata “mash”, viene immessa in una caldaia riscaldante e mescolata al fine di ottenere un insieme omogeneo.



Sala cottura

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Questa fase, denominata amilasi, avviene a una temperatura di 63 °C, dura circa trenta minuti e trasforma l'amido in destrine e maltosio: le prime danno alla birra il tipico gusto "pieno", mentre il secondo fermenta. Il mosto viene poi filtrato e separato dalle trebbie, ovvero dalle crusche del malto d'orzo.

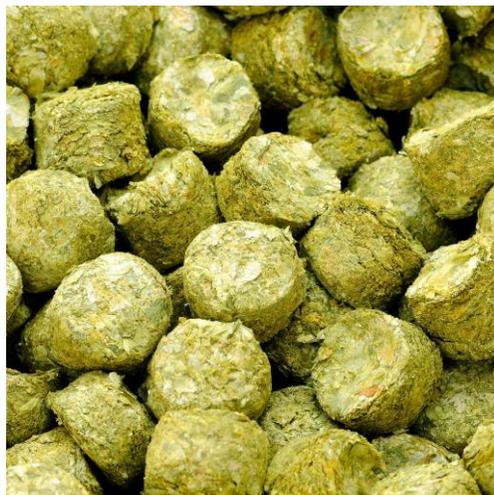


Mosto di birra pronto allo svolgimento della fermentazione primaria

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Una volta filtrato, il mosto viene bollito una seconda volta per circa due ore. In tale fase è aggiunto il luppolo, dotato di proprietà amaricante ed aromatizzante, e caratterizzato specificamente in funzione della varietà e dell'origine (quantità variabile fra i 200 e i 600 grammi per ettolitro). Oltre a donargli il caratteristico aroma, il luppolo chiarifica la birra, rallenta la riproduzione dei batteri (per una conservazione ottimale) e migliora la stabilità della spuma.



Luppolo in pellet



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Conclusa la cottura, il mosto si appresta ad abbandonare quello che viene considerato il “cuore” della birreria, ovvero i locali che ospitano le grandi caldaie di cottura. Segue una fase di decantazione, quindi la fermentazione alcolica, che determina la trasformazione degli zuccheri provenienti dal malto in alcol. Si distinguono due fasi: la fermentazione principale e quella secondaria (o maturazione).

La fermentazione principale può essere condotta secondo due “filosofie”: alta o bassa fermentazione. La prima è sviluppata dal microrganismo fungino *Saccharomyces cerevisiae*, che svolge il processo ad una temperatura compresa tra 16 e 23 °C. In questo caso l’azione del lievito è estremamente rapida, e si conclude nell’arco di tre -quattro giorni. Le birre che si ottengono con questo metodo sanno esprimere sapori e aromi particolarmente intensi, ma sono oggi poco diffuse.

La bassa fermentazione è condotta dal ceppo fungino *Saccharomyces carlsbergensis*, tra i 5 e gli 8 °C. Verso la fine del processo di fermentazione, che può durare fino a due settimane, questo lievito tende a creare dei fiocchi, che salgono verso la superficie. Le birre prodotte in questo modo hanno generalmente un gusto pulito e sono leggere e fragranti.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Giunta a compimento la fermentazione primaria, la birra viene travasata in un serbatoio in cui avverrà la fermentazione secondaria, ovvero una stagionatura, di durata variabile fra le quattro e le sei settimane, che conclude la “maturazione” della bevanda in modo naturale e determina la presa di spuma.



Sala fermentazione



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

A questo punto, mentre alcune delle classiche birre ad alta fermentazione proseguono la loro maturazione in fusti o in bottiglie, la maggior parte delle altre viene sottoposta a un passaggio finale mediante progressive operazioni di filtraggio, che hanno lo scopo di eliminare tutto il lievito rimasto ancora in sospensione ed ottenere un prodotto limpido e con un basso livello di torbidità.

Nelle birre artigianali la maturazione può essere condotta direttamente in bottiglia, con la formazione di un deposito del tutto naturale.

Conclusi tutti questi passaggi, la birra può essere sottoposta ad una ulteriore fase di stabilizzazione mediante pastorizzazione, per garantirne la perfetta conservazione durante il periodo di permanenza nei depositi e poi fino al momento del consumo.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 2 Adempimenti preventivi per l'attivazione del microbirrificio e per l'ammissione al beneficio delle piccole birrerie nazionali

1. ...

2. All'istanza di cui al comma 1 sono **allegati**:

a) la **planimetria del deposito fiscale** dalla quale risulti, in particolare, la **delimitazione dei luoghi** destinati allo svolgimento dell'attività di **produzione e condizionamento della birra** evidenziando, all'interno, l'area destinata a magazzino della birra condizionata detenuta in regime sospensivo dall'accisa, le apparecchiature, gli impianti e i serbatoi di cui al comma 1, lettere c), d) ed e);

b) le **tabelle di taratura dei serbatoi** di cui al comma 1, lettera e);

c) la documentazione tecnica inerente agli **strumenti di misura** di cui al comma 1, lettera f) [**misurazione del mosto e determinazione del grado-Plato**];

d) l'elenco dei **tipi di birra** che i soggetti intendono produrre, e per ciascun tipo di birra, l'indicazione della relativa **ricetta**, recante le quantità di materie prime, inclusa l'acqua, necessarie per una cotta, la **resa percentuale media di lavorazione** come **rapporto** tra il **mosto realizzato** e la **birra prodotta**, nonché il relativo grado-Plato atteso, espresso in frazioni di 5 decimi di grado;

e) ...



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

MISURATORI DEL MOSTO

Tipologie: volumetrici, massici, elettromagnetici, ecc.

Normativa di riferimento (Taratura, certificazioni, ecc.):

Direttiva 2014/32/UE (MID) – Allegato MI-005, recepita in Italia con il D. Lgs. 84/2016 (D. Lgs. 22/2007)

OIML 117-1 117-2

Guida WELMEC 8.8



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

MISURATORI DEL GRADO PLATO

Tipologie: densimetri, rifrattometri, ecc.

Normativa di riferimento (Taratura, certificazioni, ecc.):

Direttiva 2014/32/UE (MID) – Allegato MI-005, recepita in Italia con il D. Lgs 84/2016 (D. Lgs. 22/2007)

OIML 117-1 117-2

Guida WELMEC 8.8



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 3 Rilascio della licenza fiscale di microbirrificio

1. L'Ufficio competente effettua la **verifica tecnica degli impianti** del microbirrificio nell'ambito della quale possono essere eseguiti **esperimenti di lavorazione** anche per accertare la potenzialità degli impianti stessi e **prove di collaudo** degli strumenti di misurazione ivi installati. I predetti esperimenti di lavorazione sono eseguiti anche al fine di determinare la quantità di acqua di lavaggio che mediamente deve essere utilizzata per la sanificazione delle caldaie e degli impianti e che, transitando attraverso i misuratori presenti, dovrà essere distinta contabilmente dal mosto.
2. Delle operazioni di verifica di cui al comma 1, l'Ufficio competente redige, in doppio esemplare, un **processo verbale**, sottoscritto anche dal soggetto di cui all'art. 2, comma 1.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 4 Assetto del deposito fiscale dei microbirrifici

1. Il deposito fiscale di cui all'art. 3, comma 4, comprende i magazzini in cui sono detenute le materie prime amidacee, i locali in cui sono situati gli impianti e le apparecchiature per la produzione del mosto, i serbatoi e tutte le attrezzature necessari per la realizzazione della birra nonché i reparti di condizionamento e il magazzino della birra condizionata detenuta in regime sospensivo. Il predetto magazzino è ubicato in un'area del deposito fiscale appositamente delimitata. La birra condizionata per la quale sia stata assolta la relativa accisa è detenuta al di fuori della delimitazione del deposito fiscale.
2. Nel deposito fiscale del microbirrificio, è sempre installato, qualunque sia la capacità produttiva, un misuratore del mosto prodotto, collegato alle caldaie attraverso tubazioni rigide e inamovibili e posto a valle di uno scambiatore di calore, appositamente dimensionato per consentire il raffreddamento del mosto dalle condizioni nominali delle caldaie fino alla temperatura nominale di 20°C.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

MICROBIRRIFICIO CON MAGAZZINO DI BIRRA CONDIZIONATA AD ACCISA SOSPESA

AREA DEPOSITO FISCALE

- Magazzino materie prime amidacee e macinazione malti
- Produzione mosto
- Fermentazione birra
- Condizionamento
- **Magazzino birra condizionata detenuta in regime sospensivo (Area appositamente delimitata)**

AREE ESTERNE

- Eventuale locale di mescita
- Altri locali (cucina, spogliatoi, centrali termiche, ecc.)

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

MICROBIRRIFICIO CON **MAGAZZINO DI BIRRA CONDIZIONATA AD ACCISA ASSOLTA**

AREA DEPOSITO FISCALE

- Magazzino materie prime amidacee e macinazione malti
- Produzione mosto
- Fermentazione birra
- Condizionamento

AREE ESTERNE

- **Magazzino di stoccaggio della birra condizionata ad imposta assoluta**
- Eventuale locale di mescita
- Altri locali (cucina, spogliatoi, centrali termiche, ecc.)

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 4 Assetto del deposito fiscale dei microbirrifici

3. Fatta eccezione per i microbirrifici indicati al comma 6, l'Ufficio competente può impartire, anche nell'ambito della verifica tecnica di cui all'art. 3, comma 1, apposite prescrizioni, graduate in ragione della capacità delle apparecchiature produttive presenti nel microbirrificio e del movimento d'imposta, al fine di installare dispositivi di misurazione del prodotto immediatamente prima della fase di condizionamento posti su tratti di tubazioni rigide e inamovibili; l'Ufficio competente può prescrivere altresì l'installazione di un apposito misuratore dell'acqua utilizzata per la produzione del mosto.

4. Fermo restando quanto disposto dai commi 2 e 3 è consentito, nel microbirrificio, l'utilizzo di tubazioni mobili ai fini del trasferimento delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto finito.

5. La birra realizzata nel microbirrificio è considerata prodotto finito al termine delle operazioni di condizionamento, che devono essere eseguite nel medesimo impianto. Il reparto di condizionamento presente nel deposito fiscale è destinato esclusivamente al confezionamento della birra prodotta nel microbirrificio.

6. Nei microbirrifici aventi una produzione annua non superiore a 3'000 ettolitri di birra è installato esclusivamente il misuratore del mosto prodotto di cui al comma 2.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 6 Accertamento della produzione

1. Per determinare i quantitativi di birra, ai fini dell'**accertamento della produzione** del microbirrificio, **il depositario autorizzato provvede, al termine della fase del condizionamento**, ad annotare nel registro di cui all'art. 7, comma 1, lettera c), i medesimi quantitativi di birra condizionata con le modalità ivi previste e nel rispetto dei tempi indicati nel comma 2 del medesimo art. 7.
2. L'Ufficio competente verifica la regolare tenuta della contabilità di cui all'art. 7 del microbirrificio e il corretto assolvimento dell'accisa anche attraverso il riscontro tra i quantitativi di birra condizionata riportati nella contabilità stessa e i valori rilevati dal misuratore del mosto di cui all'art. 4, comma 2, o, nel caso siano stati installati a seguito delle prescrizioni di cui all'art. 4, comma 3, anche dagli altri eventuali dispositivi di misurazione.
3. Al fine di verificare il processo di fabbricazione della birra, l'Ufficio competente ha facoltà di riscontrare, in relazione a specifiche ricette, **la resa percentuale di lavorazione** dichiarata ai sensi dell'art. 2, comma 2, lettera d), attraverso **esperimenti di lavorazione**; ha facoltà altresì di riscontrare la quantità di acqua di lavaggio necessaria per la sanificazione delle caldaie e degli impianti.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 7 Tenuta della contabilità dei microbirrifici

1. ...
2. ...
3. Gli esercenti microbirrifici redigono almeno una volta l'anno:
 - a) **l'inventario fisico** delle materie prime, del mosto e della birra, condizionata e non ancora condizionata;
 - b) il **bilancio di materia** con l'indicazione delle **rese di lavorazione**;
 - c) il **bilancio energetico**, con l'indicazione dei consumi di energia elettrica e dei combustibili impiegati.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Telescritto prot. 1829 del 25.03.1998

Determinazione dei parametri per il riscontro sulla regolarità dell'impiego presso utilizzatori di prodotti in usi esenti od agevolati e per l'attività di controllo della produzione industriale.

Tra le innovazioni procedurali derivanti dall'applicazione delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di accisa vanno tenute nella massima considerazione quelle che prevedono la determinazione preventiva dei parametri di impiego necessari a stabilire le quantità di prodotto soggetto ad accisa impiegate in usi per i quali è stabilita la concessione di agevolazioni, parziali o totali, dell'imposta.

Tale operazione è di notevole rilevanza perché comporta sia una semplificazione delle procedure, sia il monitoraggio continuo dei risultati di produzione ottenuti, dei prodotti impiegati e delle condizioni operative approvate.

La stessa Direttiva del Sig. Ministro, per l'anno 1998, ne fa uno dei punti programmatici da realizzare nell'ambito della missione istituzionale riguardante la gestione dei tributi.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Per i motivi suesposti, è necessario che la determinazione dei parametri di impiego avvenga mediante istruttoria operata secondo direttive e istruzioni del direttore dell'ufficio tecnico di finanza. L'istruttoria deve concludersi con la redazione di un documento riepilogativo delle operazioni effettuate (campionamenti, lavorazioni sperimentali ecc.), di tutte le verifiche operate (analisi del processo di produzione, verifica degli impianti, determinazione delle perdite, ecc.) e delle valutazioni conclusive.

Di tale documento si deve tenere conto nei casi in cui è previsto il riscontro tramite i suddetti parametri.

La determinazione dei parametri di impiego deve essere formalizzata con l'emissione di un provvedimento firmato dal direttore dell'UTF con esplicita menzione dell'obbligo da parte dell'operatore a denunciare preventivamente eventuali modifiche che intendesse apportare al ciclo di lavoro.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella verifica della dichiarazione di impiego, ferma restando la facoltà dell'UTF di procedere a verifiche straordinarie presso l'operatore per l'accertamento della permanenza delle condizioni operative approvate in sede di determinazione preventiva.

Inoltre, in attuazione delle modalità di conduzione dell'attività di verifica straordinaria secondo la direttiva impartita dal Sig. Ministro, per l'anno 1998, gli uffici provvederanno comunque ad effettuare la determinazione di rese di lavorazione o di parametri d'impiego da verbalizzare in contraddittorio con l'operatore, in tutti i casi nei quali dette determinazioni serviranno di base nel controllo della produzione industriale e nel riscontro delle risultanze contabili.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Telescritto prot. 3677 del 30.09.1998

Parametri di impiego - criteri operativi di determinazione.

Facendo seguito al telex prot. 1829 del 25 marzo 1998 si ritiene opportuno illustrare i criteri di massima che devono essere tenuti presenti nella determinazione dei parametri per il riscontro della regolarità dell'impiego presso utilizzatori di prodotti in usi esenti od agevolati, nonché dell'attività di produzione industriale.

A tale riguardo, è indispensabile che si curi con particolare attenzione l'analisi dei documenti tecnici riguardanti il processo e si provveda ad eseguire una marcia controllata degli impianti in modo da determinare la situazione standard.

Data l'importanza dell'attività che è mirata a tutelare le esigenze fiscali senza compromettere l'operatività industriale, i suddetti criteri, peraltro già noti agli Uffici tecnici di finanza in quanto rientranti tra i compiti istituzionali più significativi, sono riportati in maniera dettagliata ma, tuttavia, non esaustiva. Infatti, data l'alta variabilità delle lavorazioni e delle tipologie di impianto, eventuali altre precauzioni che si rendessero necessarie per la salvaguardia degli interessi erariali, saranno dettate dalla capacità professionale dei funzionari responsabili del servizio.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

1. Definizioni

Al fine di eliminare incertezze sull'applicazione dei criteri in oggetto si ritiene opportuno riportare le definizioni di alcune grandezze cui si fa riferimento:

a) **classifica del processo produttivo**: si tratta di identificare il processo produttivo con una delle tipologie previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed elencate nella procedura informatizzata “Archivio ditte”.

A tal fine è possibile pervenire ad una sintetica descrizione del processo, dando adeguata risposta alle domande:

- 1) “Cosa trasforma per produrre che?”;
- 2) “Quanta materia viene lavorata nell’unità di tempo?”;
- 3) “Quale destinazione fiscale hanno i prodotti finiti ottenuti”;

b) **resa di lavorazione**: è il rapporto fra due grandezze (output/input) generalmente non equidimensionate utile a caratterizzare la convenienza o la regolarità di una certa operazione o lavorazione. Per esempio: i litri anidri di alcool prodotti/100 kg di melasso passati alla distillazione oppure litri di benzina/100 litri di petrolio grezzo lavorato;

c) **parametro di impiego**: è il rapporto fra due grandezze, generalmente non equidimensionate, utile ad individuare la reciproca dipendenza, indipendentemente da altre grandezze. Per esempio: kWh di energia impiegati/ettolitri di birra prodotti; Mcal impiegate/litri anidri di alcool prodotti oppure litri anidri di alcool impiegato/kg di medicinale prodotto oppure kg di luppolo impiegato/hl di birra prodotta. Si fa rilevare che i primi due esempi sono legati al bilancio energetico mentre i secondi due a quello di materia.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

2. **Analisi e classifica del processo produttivo interessato**

L'analisi del processo produttivo si attua, come è noto, con l'esame della documentazione tecnica che generalmente è costituita dalla relazione di progetto, dalle planimetrie, da sezioni e prospetti quotati degli impianti e delle apparecchiature, da diagrammi di flusso, da schemi di principio di funzionamento, da schemi tecnologici unitamente a tabelle e diagrammi.

La classifica è dedotta dalla identificazione delle fasi del processo produttivo e dalla individuazione delle caratteristiche qualitative e quantitative delle materie prime e dei prodotti ottenibili dal ciclo di lavoro (intermedi e prodotti finiti) nonché dalle prescritte caratteristiche tecniche degli impianti.

3. **Aggiornamento ed integrazione della documentazione tecnica**

Al fine di controllare che la documentazione tecnica sia aggiornata e conforme all'assetto impiantistico e funzionale interessato è opportuno analizzare le apparecchiature di processo e i sistemi di sicurezza, di controllo ed di automazione, nonché gli aspetti quantitativi della produzione rilevando le rese di lavorazione attraverso bilanci di materia e l'entità dei consumi energetici in funzione della produzione. Non sembra superfluo attingere informazioni anche dalla letteratura tecnica sia sui dati della lavorazione che sulle caratteristiche tecniche dell'impianto anche al fine di avere elementi di valutazione utili sotto l'aspetto fiscale.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

4. **Elaborazione del protocollo di prova**

È anche opportuno che le modalità di prova siano stabilite con apposito atto definendo gli obiettivi, descrivendo l'assetto impiantistico di riferimento (stoccaggi, linee, flussi), fissando le condizioni standard di riferimento, stabilendo le modalità di rilevazione ed elaborazione dei dati nonché le metodiche di campionamento.

Devono essere fissate, in base alla tipologia delle lavorazioni ed alle caratteristiche dei prodotti, sia il numero delle prove che la prevedibile durata di ciascuna di esse con riserva di ripetizione in caso di inattendibilità dei risultati.

5. **Controllo delle specifiche dimensionali e delle condizioni di processo**

Prima di effettuare la marcia controllata è bene ispezionare gli impianti di produzione allo scopo di stabilire che, per i dati caratteristici dell'impianto e del processo, esiste corrispondenza fra gli elementi progettuali e quelli di esercizio.

Inoltre si reputa necessario che le apparecchiature ausiliarie siano funzionanti con rendimenti accettabili dal punto di vista dell'efficienza da verificare mediante misure dirette ed indirette a sondaggio durante la marcia.

6. **Marcia controllata**

Le prove devono essere condotte secondo il protocollo stabilito effettuando le misure iniziali, intermedie e finali, i campionamenti, la rilevazione sistematica dei valori delle variabili di processo, la compilazione delle tabelle e dei dati misurati e rilevati, la elaborazione dei dati e degli indicatori di andamento.



Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

7. **Bilancio di materia**

Con riferimento alle norme tecniche ed alla prassi dell'ingegneria, sarà necessario redigere il bilancio di materia, anche utilizzando diagrammi a blocchi quantitativi o diagrammi di flusso globali e per ciascuna operazione unitaria, determinando le rese di lavorazione ed i parametri di impiego.

8. **Bilancio di energia**

Analogamente si procederà per quanto riguarda il bilancio di energia che sarà effettuato anche utilizzando diagrammi a blocchi quantitativi o diagrammi di flusso globali e per ciascuna operazione unitaria, confrontando i consumi energetici con i dati di progetto e di collaudo ovvero determinando ex novo gli indici di correlazione tra energia e produzione.

Aspetti fiscali e tecnici alla luce delle semplificazioni recate dal D.M. 04.06.2019

Generalità

Art. 11 Disposizioni transitorie

1. Gli esercenti fabbriche di birra titolari di licenza di esercizio rilasciata ai sensi della determinazione del direttore dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli prot. 140839/RU del 4 dicembre 2013, adottata ai sensi dell'art. 3, comma 4, del decreto ministeriale n. 153/2001...
2. ...
3. ...
4. ...
5. Fermo restando quanto disposto dal comma 1, i soggetti di cui al medesimo comma 1, esercenti fabbriche di birra aventi una produzione annua non superiore a 500 ettolitri di birra, che alla data di entrata in vigore del presente decreto risultino titolari di licenza di esercizio rilasciata ai sensi della determinazione del 2013, e che abbiano installato un misuratore dell'energia elettrica o del prodotto energetico utilizzati nelle operazioni di riscaldamento delle cotte come stabilito dall'art. 3, comma 1, della predetta determinazione, possono continuare ad utilizzarlo fino al 31 dicembre 2020, ai fini della quantificazione del mosto prodotto, in luogo del misuratore previsto dall'art. 4, comma 2, del presente decreto.