

## **Regolamentazione UE**

**Anche i vini biologici possono essere dealcolizzati con le tecniche ammesse per gli altri vini**

Lo scorso 18 marzo è entrato in vigore il Regolamento delegato (UE) 2025/405 del Parlamento europeo e del Consiglio che, modificando il Regolamento (UE) 2018/848 relativo ai prodotti biologici, ha inserito le pratiche di dealcolizzazione tra quelle autorizzate nella produzione di vini bio.

Ricordiamo che la dealcolizzazione è stata ammessa nell'Unione Europea con il Regolamento n. 2117/2021 (OCM vino), adottato nell'ambito della Riforma della PAC 2023-2027. La dealcolizzazione (o dealcolazione) può essere di due tipi: totale, quando riduce il titolo alcolometrico effettivo del prodotto ad un livello non superiore a 0,5 % vol.; oppure parziale, quando determina un titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito superiore a 0,5 % vol e, al contempo, inferiore al minimo per la specifica categoria cui appartiene il vino dealcolizzato.

Gli interventi enologici ammessi per la riduzione del titolo alcolimetrico dal Regolamento 2117/2021 sono la parziale evaporazione sottovuoto; l'uso di membrane e la distillazione. Tali processi, che possono essere applicati singolarmente o congiuntamente, hanno lo scopo di diminuire o di eliminare il contenuto di etanolo. Essi sono autorizzati a condizione che il prodotto finale non presenti difetti organolettici, né subisca alterazioni come l'aumento del tenore zuccherino o l'aggiunta di acqua e aromi esogeni.

Con la citata modifica del Regolamento n. 2018/848 sono state introdotte le pratiche di parziale evaporazione sottovuoto e di distillazione, che si aggiungono alle pratiche -già consentite nella produzione di vino biologico- di centrifugazione e di filtrazione e ai trattamenti termici.