



CONFINDUSTRIA
VENETO EST

Area Metropolitana
Venezia Padova Rovigo Treviso



A
G
E
N
Z
I
A

ADM

AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

Produzione di alcol da dealcolazione di vino

Redazione: Ing. Andrea Zucchetta
DT 3 Veneto - Friuli Venezia Giulia

12 Febbraio 2026

L'Allegato VII, Parte II, del Reg. (UE) n. 1308/2013, così come modificata dall'art. 1, punto 74, lett. b), punto i), del Reg. (UE) n. 2021/2117, prevede che “Le categorie di prodotti vitivinicoli sono quelle di cui ai punti da 1) a 17). Le categorie di prodotti vitivinicoli di cui al punto 1) e ai punti da 4) a 9) **possono essere sottoposte a un trattamento di dealcolizzazione totale o parziale** conformemente all'allegato VIII, parte I, sezione E, dopo aver raggiunto pienamente le rispettive caratteristiche descritte in tali punti.”. La Sez. E dell'Allegato VIII, Parte I, sopra citata, prevede che “I processi di dealcolizzazione utilizzati non danno luogo a difetti dal punto di vista organolettico nei prodotti vitivinicoli. L'eliminazione dell'etanolo nel prodotto vitivinicolo non deve essere effettuata in combinazione con un aumento del tenore di zuccheri nel mosto di uve.”

Con nota Ares (2023)1936846 del 17 marzo 2023, la Commissione UE ha fornito ulteriori risposte ai quesiti per quanto concerne, in particolare:

- la possibilità di designare con il termine **vino** i prodotti derivanti da un processo di dealcolizzazione, tenuto conto che detti prodotti non possiedono i titoli alcolometrici effettivi minimi previsti per le categorie 1) e da 4) a 9) elencate nell'allegato VII, parte II del Reg. UE n. 1308/2013; in proposito, la Commissione UE ha evidenziato che, in base alle vigenti disposizioni unionali, "... *i vini parzialmente dealcolizzati e dealcolizzati possono essere considerati vini* sempre che siano rispettate le condizioni di produzione, tra cui il fatto che la dealcolizzazione avvenga dopo che il vino ha pienamente raggiunto le sue caratteristiche di vino, e che siano utilizzati i processi di dealcolizzazione autorizzati

Vino dealcolato

https://aida7.adm.gov.it/nsitaric/NomenclatureImportServlet



AIDA
Tariffa doganale d'uso integrata
Dati aggiornati al: 15/09/2025



home > consultazioni > nomenclature taric - visualizza

Elenco Nomenclature TARIC

Criteri

Codice	Descrizione
2202	Acque, comprese le acque minerali e le acque gassate, con aggiunta di zucchero o di altri dolcificanti o di aromatizzanti, ed altre bevande non alcoliche, esclusi i succhi di frutta, di frutta a guscio o di ortaggi e legumi della voce 2009
2202 1000 00	- Acque, comprese le acque minerali e le acque gassate, con aggiunta di zucchero o di altri dolcificanti o di aromatizzanti
2202 91	- altre
2202 9100	- - Birra analcolica
2202 9100 10	- - - contenenti zucchero (saccarosio o zucchero invertito)
2202 9100 90	- - - altre
2202 99	- - altre
	- - - non contenenti prodotti delle voci da 0401a 0404[o materie grasse provenienti dai prodotti delle voci da 0401a 0404
2202 9911	- - - - Bevande a base di sola con contenuto proteico pari ad almeno il 2,8% in peso
	- - - - - contenenti zucchero (saccarosio o zucchero invertito)
2202 9911 11	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9911 19	- - - - - Altre
	- - - - - altre
2202 9911 91	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9911 99	- - - - - Altre
2202 9915	- - - - Bevande a base di sola con contenuto proteico inferiore al 2,8% in peso; bevande a base di frutta a guscio di cui al capitolo 08, di cereali di cui al capitolo 10 o di semi di cui al capitolo 12
	- - - - - contenenti zucchero (saccarosio o zucchero invertito)
2202 9915 11	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9915 19	- - - - - Altre
	- - - - - altre
2202 9915 91	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9915 99	- - - - - Altre
2202 9919	- - - - altre
	- - - - - contenenti zucchero (saccarosio o zucchero invertito)
2202 9919 11	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9919 19	- - - - - Altre
	- - - - - altre
2202 9919 91	- - - - - Succhi di frutta o di ortaggi diluiti con acqua o gassati
2202 9919 95	- - - - - Vino dealcolizzato con titolo alcolometrico volumico non superiore a 0,5%.
2202 9919 99	- - - - - Altre
	- - - - - altre, aventi tenore, in peso, di materie grasse provenienti dai prodotti delle voci da 0401a 0404

Vino parzialmente dealcolato

ADM

AIDA

Tariffa doganale d'uso integrata

Dati aggiornati al: 14/11/2025

home> consultazione >nomenclature taric - indice taric>nomenclature taric - visualizza

Elenco Nomenclature TARIC

Criteri:

Codice	Descrizione
2206	Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele, saké); miscugli di bevande fermentate e miscugli di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominati né compresi altrove
2206 0010 00	- Vinello
	- altri
	- - spumanti
2206 0031 00	- - - Sidro e sidro di pere
2206 0039 00	- - - altri
	- - non spumanti, presentati in recipienti di capacità'
	- - - inferiore o uguale a 2 litri
2206 0051 00	- - - - Sidro e sidro di pere
2206 0059 00	- - - - altri
	- - - superiore a 2 litri
2206 0081 00	- - - - Sidro e sidro di pere
2206 0089 00	- - - - altri

Chiudi

Indietro

Pur potendosi parlare di «vino», ci troviamo di fronte a «bevande» che non rientrano nel campo di applicazione delle accise!!!

- *L'interesse di ADM deriva dalla produzione di alcol derivante dal processo di dealcolazione.*

Tecniche di Dealcolizzazione del Vino

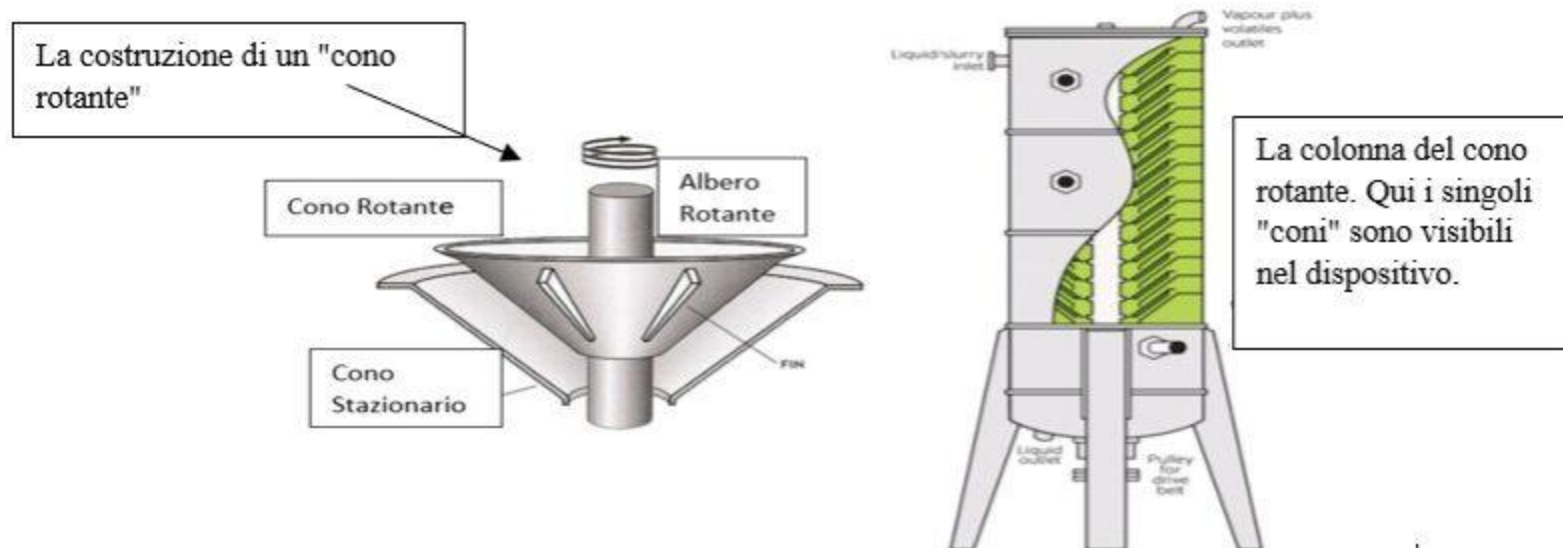
La riduzione del contenuto alcolico può essere ottenuta attraverso varie tecniche, ciascuna con i propri vantaggi, limiti e impatti sulla qualità del vino. Questi metodi si dividono principalmente in due categorie: tecniche di distillazione e tecniche a membrane.

Tecniche per Distillazione (sotto vuoto)

I metodi di distillazione separano l'etanolo dal vino sfruttando la differente temperatura di ebollizione rispetto all'acqua, che come sappiamo è il costituente principale del vino. Al fine di poter operare a temperature compatibili con la qualità del vino, questa distillazione avviene sotto vuoto, cioè a pressione più bassa della pressione atmosferica, in modo che la temperatura di ebollizione dell'etanolo arrivi intorno ai 40 gradi, riducendo così l'impatto della temperatura sugli altri componenti del vino.

- *Colonna a coni rotanti (Spinning Cone Column – SCC): è la tecnica più diffusa al momento in campo enologico. All'interno della colonna ci sono dei coni in acciaio fissi e rotanti. Grazie alla rotazione dei coni, mentre il vino scende nella colonna, si forma sulla superficie dei coni uno strato molto sottile: l'etanolo può quindi essere distillato efficacemente a bassa temperatura e abbastanza rapidamente. Altra importante caratteristica è il fatto di permettere anche il recupero della frazione aromatica: quindi la frazione che contiene non solo l'etanolo ma anche la maggior parte delle molecole volatili. Questa frazione viene distillata a circa 30°C: la frazione aromatica che ne deriva è tenuta da parte ed il vino dearomatizzato ottenuto viene quindi dealcolizzato. Successivamente il vino dearomatizzato e dealcolizzato viene riunito nuovamente con la sua frazione aromatica. Si recuperano quindi gli aromi che invece altre tecniche perdono insieme all'etanolo.*

Colonna a coni rotanti



(Tratte da <https://flavourtech.com/products/rotating-disc-column/> - <https://flavourtech.com/products/rotating-disc-column/>)

Tecniche a Membrana

Sono tecniche che sfruttano, per la separazione dell'etanolo dal vino, delle membrane semipermeabili porose. Sono delle filtrazioni a livello molecolare, cioè, permettono di separare le molecole nelle diverse frazioni ottenute. Ovviamente attraverso queste membrane, per quanto si cerchi di svilupparle e di parametrizzare il processo in modo da renderlo molto selettivo nei confronti dell'etanolo, possono passare anche altre molecole del vino e anche molecole volatili.

- Osmosi inversa (RO) e Nanofiltrazione: in questo caso il passaggio dell'etanolo attraverso questa membrana è guidato da una pressione applicata. Il processo richiede poi una distillazione della miscela acqua-etanolo separata, che viene poi riunita al vino filtrato.*
- Contattore a membrana: il passaggio avviene per una differenza di concentrazione, in questo caso di etanolo, tra il vino e un fluido strippante che scorre dall'altra parte della membrana. Il contattore a membrana è apprezzato per la sua efficienza nel preservare i composti aromatici e per i bassi consumi energetici.*

Alla data attuale, può attivare un impianto ed avere l'autorizzazione soltanto chi esercisce già una distilleria. Gli altri soggetti devono attendere la pubblicazione del decreto interministeriale, tranne il caso di chi produce fino a 1.000 HI annui di vino dealcolato

Chi esercisce una distilleria, può quindi procedere in due modi.

- 1. Installa l'impianto e fa confluire l'alcol su misuratore e serbatoio collettore già esistenti.*
- 2. Installa misuratore e serbatoio collettore nuovi.*

In questo secondo caso, l'Ufficio prescriverà ex art. 18 del TUA, un misuratore massico. Si veda al riguardo la circ. 10/25 che prevede come «l'accertamento diretto dell'alcole, in unità di massa, può essere effettuato anche tramite apposito misuratore di tipo massico, in grado di rilevare la massa di alcol idrato prodotto, connesso in serie con un prelevatore automatico per la raccolta di un campione.»

Grazie per l'attenzione

