

Il presente documento fornisce risposte ai vari quesiti pervenuti ai servizi della Commissione in relazione all'applicazione delle norme sulla dealcolizzazione dei vini introdotte dal regolamento (UE) 2021/21171, che modifica il regolamento (UE) n. 1308/2013.

Tali risposte esprimono le opinioni dei servizi della Commissione e non impegnano la Commissione europea.

In caso di controversia concernente il diritto dell'Unione, spetta, in ultima istanza, alla Corte di giustizia dell'Unione europea, ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, fornire un'interpretazione definitiva del diritto dell'Unione applicabile.

- **DOMANDA 1:** secondo la normativa "i processi di dealcolizzazione utilizzati non devono comportare difetti organolettici del prodotto vitivinicolo. L'eliminazione dell'etanolo nei prodotti vitivinici non deve essere effettuata in combinazione con un aumento del tenore zuccherino del mosto d'uva." (Regolamento (UE) n. 1308/2013, Allegato VIII, Parte I, Sezione E).

Risposta: Questa disposizione è stata introdotta perché **sarebbe incoerente iniziare ad aumentare la gradazione alcolica del vino attraverso l'arricchimento dei mosti e successivamente rimuovere l'alcol attraverso la dealcolazione.** Ciò è anche in linea con il fascicolo 3.5.16 del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.

- **DOMANDA 2:** A prima vista, sembra logico che l'eliminazione dell'etanolo nei prodotti vitivinici non debba essere effettuata in concomitanza con un aumento del tenore di zucchero nel mosto d'uva. Tuttavia, non esiste ancora un mercato per questi vini (inizio 2022). Di conseguenza, i produttori dovrebbero attendere la prossima vendemmia, perché la maggior parte del vino base prodotto in Germania è prodotto con l'arricchimento.

Risposta: **Se non esiste vino base della vendemmia 2021 prodotto senza arricchimento, non è ammissibile produrre vini dealcolizzati nel 2021-2022.** Tale possibilità si concretizzerebbe solo a partire dalla vendemmia 2022. È responsabilità dei produttori di vino programmare la propria produzione ogni anno in risposta alla domanda del mercato.

➤ **DOMANDA 3:** Tuttavia, potremmo dover leggere la disposizione come segue: "L'eliminazione dell'etanolo nei prodotti vitivinicoli non deve essere eseguita in combinazione con un aumento del tenore di zucchero nel mosto d'uva", ma potrebbe essere eseguita in combinazione con un aumento del tenore zuccherino delle uve o del vino nuovo ancora in fermentazione. (Motivi: (a) il mosto di uve e il vino novello ancora in fermentazione sono categorie diverse di prodotti vitivinicoli ai sensi dell'OCM, allegato VII, parte II e (b) il mosto di uve e l'uva sono categorie diverse di prodotti vitivinicoli ai sensi dell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934).

Risposta: Il secondo comma della sezione E dell'allegato VIII del regolamento (UE) n. 1308/2013 **vieta la dealcolizzazione se il mosto d'uva è stato arricchito. Non si riferisce infatti all'aggiunta di zucchero (o mosti) a uve o vino nuovo ancora in fermentazione a scopo di arricchimento.** Tuttavia, a questo proposito, sorgono diversi interrogativi:

L'arricchimento delle uve o del vino novello ancora in fermentazione è una pratica comune o addirittura fattibile? Se si utilizza tale pratica, sarebbe in linea con lo spirito della normativa di cui sopra? L'aggiunta di zucchero (o mosto) alle uve raccolte nell'autunno 2021 non è più una possibilità in quanto siamo già nell'estate 2022. Rimane questa possibilità per il vino nuovo ancora in fermentazione nello stesso periodo?

Ad avviso dei servizi della Commissione, appare discutibile autorizzare la dealcolizzazione nel caso di uve arricchite o vino nuovo ancora in fermentazione poiché la motivazione della disposizione di cui sopra non supporta tale interpretazione. L'intenzione dei co-legislatori era chiara: rendere reciprocamente incompatibili la dealcolazione e tutte le pratiche di arricchimento (saccarosio, mosti, tecniche di arricchimento).

➤ **DOMANDA 4:** Il vino dealcolato può essere miscelato con il vino?

Risposta: Il blending e il coupage non devono essere utilizzati per aggirare le regole sulla dealcolizzazione e per immettere sul mercato come "vino" una miscela di vino e vino dealcolizzato, che ha lo scopo di correggere la gradazione alcolica del vino o per produrre un vino parzialmente dealcolizzato senza ricorrere a un processo di dealcolizzazione. Tuttavia, la normativa UE non sembra opporsi alla realizzazione di un tale blend se il prodotto risultante non è denominato

“vino” o “vino parzialmente dealcolizzato” e il consumatore è adeguatamente informato sulle caratteristiche di tale prodotto ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

➤ **DOMANDA 5**

a: Perché non è possibile produrre spumante a bassa gradazione alcolica con una seconda fermentazione alcolica di vino dealcolizzato?

Risposta: Questa domanda merita una discussione con i rappresentanti degli Stati membri nel gruppo di esperti per i mercati agricoli, in particolare per quanto riguarda gli aspetti che rientrano nell'unica OCM – Vino.

b: Perché è legale chiamare un prodotto “vino spumante dealcolizzato”, anche se non è possibile dealcolizzare uno spumante?

Risposta: Questa domanda merita una discussione con i rappresentanti degli Stati membri nel gruppo di esperti per i mercati agricoli, in particolare per quanto riguarda gli aspetti che rientrano nell'unica OCM – Vino.

➤ **DOMANDA 6:** Non è chiaro se il quadro giuridico stabilito dal Regolamento (UE) 2021/2117 sia sufficiente, o se la Commissione lavorerà nei prossimi mesi per modificare il diritto derivato (Regolamento Delegato (UE) 2019/33). In particolare, una domanda ricorrente degli impegni è se un vino dealcolizzato possa riportare in etichetta l'indicazione facoltativa dell'annata e/o del vitigno. In altre parole, dal punto di vista della norma di etichettatura, il principio sarebbe che il prodotto ottenuto (dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato) 'porta con sé tutte le caratteristiche/termini che aveva il vino base (es. annata anno '2020', varietà 'Pinot Grigio?'), applicando le disposizioni dell'attuale Regolamento Delegato (UE) 2019/33, o il modo in cui questi elementi sono presentati sui prodotti dealcolizzati, saranno specificatamente dettagliati nel diritto derivato?

Risposta: la Commissione non sta preparando un diritto derivato sui vini dealcolizzati, anche in relazione all'etichettatura. In linea con il regolamento (UE) 2021/2117, **l'etichetta dei vini parzialmente analcolizzati e totalmente analcolizzati dovrà specificare la categoria di vino accompagnata rispettivamente dai termini "parzialmente dealcolizzato" e "dealcolizzato". Le altre regole di etichettatura previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento delegato (UE) 2019/33 restano valide e si applicano ai prodotti vitivinicoli dealcolizzati. Sarà quindi**

possibile apporre in etichetta indicazioni come l'annata o il nome della varietà, se sono soddisfatte le condizioni applicabili per tali indicazioni.

- **DOMANDA 7:** Il regolamento prevede che i termini "dealcolizzato" e "parzialmente dealcolizzato" debbano accompagnare i nomi di alcune categorie di prodotti vitivinicoli (es. vino, vino spumante, vino frizzante, ecc.), se soddisfare determinate caratteristiche. È possibile utilizzare in aggiunta (o in sostituzione) dei termini previsti dal regolamento anche altre denominazioni di vendita, (es. wine without alcohol, free wine in inglese, alkoholfreier Wein in tedesco), oppure questi termini devono essere disciplinati nel diritto derivato?

Risposta: nell'OCM riveduta non sono previste denominazioni di vendita diverse da "parzialmente dealcolizzato" e "dealcolizzato". Non sono quindi ammessi. La Commissione non ha ricevuto il potere di sviluppare il diritto derivato al riguardo.

- **DOMANDA 8:** In merito alle pratiche enologiche, la Commissione ha chiarito che, allo stato attuale, le pratiche enologiche consentite sono solo quelle attualmente previste dalla normativa comunitaria vigente (Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/934). Ciò significa che queste pratiche possono essere attuate non solo sul "vino base" utilizzato per la dealcolizzazione, ma anche una volta ottenuto il prodotto dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato? Per fare un esempio: la parte D dell'Appendice 10 del Regolamento Delegato (UE) 2019/934 regola i limiti e le condizioni per l'addolcimento dei vini. Se il regolamento prevede che l'addolcimento dei vini sia autorizzato in determinati modi, si può concludere che tale pratica può essere attuata anche — alle stesse condizioni previste nell'appendice 10, parte D — su un prodotto dealcolato o parzialmente dealcolizzato?

Risposta: Questa domanda merita una discussione con i rappresentanti degli Stati membri nel gruppo di esperti per i mercati agricoli, in particolare per quanto riguarda gli aspetti che rientrano nell'unica OCM – Vino. Tuttavia, nulla nella nuova disciplina preclude la possibilità di dealcolizzare i prodotti vitivinicoli che contengono ancora, prima della dealcolizzazione, una certa quantità di zuccheri non fermentati, purché tali prodotti vitivinicoli di base soddisfino i requisiti applicabili alla loro categoria. In altre parole, è possibile produrre un vino dolce o amabile (senza arricchimento) interrompendo la fermentazione. Se quel vino viene successivamente dealcolizzato, gli zuccheri naturali che vi rimangono possono quindi controbilanciare l'aumentata acidità derivante dalla dealcolizzazione.