vinetur

Italia autoriza por primera vez la producción nacional de vinos sin alcohol

El nuevo decreto permite a las bodegas italianas procesar vinos sin alcohol y prevé controles fiscales y técnicos estrictos

miércoles 14 de enero de 2026



El Gobierno italiano ha aprobado un nuevo decreto interministerial, firmado por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Forestal (Masaf), que permite la producción de vinos desalcoholizados en

Italia. Esta medida era esperada desde hace años por el sector vitivinícola del país, ya que hasta ahora las bodegas italianas debían recurrir a operadores extranjeros para realizar los procesos de desalcoholización. Con la entrada en vigor del decreto, las bodegas podrán llevar a cabo estos procesos en sus propias instalaciones.

El decreto establece dos categorías principales para los productores: los pequeños productores, denominados EID (Esercenti Impianti di Dealcolazione), que elaboran menos de 1.000 hectolitros de vino al año, y los grandes productores, denominados DID (Depositi Impianti Dealcolazione), que superan ese volumen. Para ambos grupos se fijan condiciones fiscales y administrativas específicas para la gestión del alcohol extraído durante el proceso. La producción debe realizarse siempre bajo régimen de depósito fiscal y con una licencia actualizada conforme al artículo 28 del texto único sobre impuestos especiales.

En el caso de los pequeños productores, el decreto exige requisitos técnicos estrictos. Los procesos de desalcoholización deben realizarse en áreas separadas y delimitadas dentro de la bodega. Es obligatorio contar con un recipiente colector donde se almacene el alcohol extraído, así como medidores volumétricos tanto para el alcohol como para el vino producido. Además, se prohíbe cualquier manipulación posterior del alcohol dentro de la bodega.

Para los grandes productores, el decreto introduce algunas simplificaciones administrativas, pero mantiene un control aduanero riguroso sobre la verificación del alcohol producido. También se establecen restricciones claras para evitar cualquier uso indebido del alcohol obtenido mediante desalcoholización.

En cuanto a los métodos autorizados para la desalcoholización del vino, el decreto confirma que solo pueden emplearse técnicas de separación física reconocidas por la normativa europea y por la Organización Internacional de la Viña y el Vino. Entre estas técnicas figuran la evaporación al vacío, la destilación con conos rotatorios y la ósmosis inversa.

Los productos finales pueden comercializarse bajo las denominaciones “vino desalcoholizado”, si contienen menos del 0,5% de volumen alcohólico, o “vino parcialmente desalcoholizado”, con graduaciones intermedias según los límites

establecidos por la normativa comunitaria.

El decreto también regula la coordinación entre las autoridades encargadas del control: la Agencia de Aduanas y Monopolios, el Inspectorado Central para la Protección de la Calidad y Represión del Fraude (Icqrf) y la Guardia di Finanza. Este sistema busca evitar duplicidades y mejorar la eficacia en las inspecciones.

La aprobación de este decreto supone un cambio importante para las bodegas italianas, que podrán responder mejor a una demanda internacional cada vez mayor de vinos con bajo o nulo contenido alcohólico. El sector espera que esta medida impulse nuevas oportunidades comerciales tanto en Italia como en otros mercados europeos e internacionales.