



# Lei do Vinho Sistematizada

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas- SEBRAE  
SGAS Quadra 605, Conjunto A - CEP 70200-904 - Brasília - DF  
Tel.: (+55 61) 3348-7100 / Fax.: (+55 61) 3347-4120  
www.sebrae.com.br

Roberto Simões - Presidente do Conselho Deliberativo Nacional  
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho - Diretor Presidente  
Carlos Alberto dos Santos - Diretor Técnico  
José Cláudio Silva dos Santos - Diretor de Administração e Finanças  
Enio Queijada de Souza - Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio  
Léa Maria Lagares - Coordenadora Nacional de Fruticultura e de Vitivinicultura

Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN  
Alameda Fenavinho, 481 - Ed. 29 - Cx. Postal 2577 - CEP - 95700-000  
Bento Gonçalves - RS  
Tel.: (+55 54) 3455 1800 / Fax: (+55 54) 3455 1814  
www.ibraevin.org.br

Alceu Dalle Molle - Presidente  
Eduardo Piaia - Vice-Presidente  
Carlos Raimundo Paviani - Diretor Executivo

Coordenação do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos,  
Espumantes e Sucos de Uva  
Janine Basso Lisbôa – IBRAVIN  
Léa Maria Lagares – SEBRAE

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros - constitui violação dos direitos autorais (lei no 9.610/98).

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

B8871	Bruch, Kelly Lissandra Lei do vinho sistematizada / Kelly Lissandra Bruch. - Brasília, DF : SEBRAE ; Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. 136 p. il. color. ; 21 x 29,7 cm  ISBN 978-85-64104-16-7  1. Legislação vitivinícola brasileira 2. Legislação do vinho 3. Legislação de bebidas 4. Vitivinicultura I. Título  CDU: 663.2:34
-------	--

# SUMÁRIO

1. Produção, circulação e comercialização	27
1.1 Regulamentação	29
1.2 Convênios	29
2. Classificação de produto	29
2.1 Derivados da uva e do vinho	29
2.2 Derivados não alcoólicos e não fermentados	30
2.3 Derivados alcoólicos	30
2.4 Fermentados	31
2.5 Destilados	31
2.6 Fermentado acético	31
2.7 Alcoólico por mistura	32
3. Vinho	32
4. Fermentado de fruta	33
5. Classificação dos vinhos	34
5.1 Classe	34
5.2 Cor	35
5.3 Teor de açúcar do vinho	35
6. Vinho de mesa	38
7. Vinho frisante	39
8. Vinho fino	39
9. Vinho leve	40
10. Vinho espumante	40
11. Vinho moscatel espumante	41
12. Vinho gaseificado	41
13. Vinho licoroso	42
14. Mosto	42
14.1 Mosto concentrado	43
14.2 Mosto sulfitado	44
14.3 Mosto cozido	44
15. Suco	45
15.1 Suco concentrado ou parcialmente desidratado	46
15.2 Suco adoçado	47

15.3 Suco reconstituído	47
15.4 Suco desidratado	48
15.5 Suco integral	48
15.6 Suco gaseificado	48
15.7 Suco misto	49
15.8 Suco tropical	49
15.9 Polpa	50
15.10 Néctar	50
15.11 Refresco	50
15.12 Refrigerante	51
15.13 Xarope	52
15.14 Preparado líquido para refresco	52
15.15 Preparado líquido para refrigerante	52
15.16 Preparado sólido para refresco	53
15.17 Bebida composta de fruta	53
15.18 Bebidas dietéticas e de baixa caloria	53
16. Filtrado doce	54
17. Mistela	55
18. Mistela composta	55
19. Vinho composto	56
20. Jeropiga	57
21. Destilados de vinho	58
22. Aguardente	58
23. Aguardente de fruta	58
24. Aguardente de vinho	59
25. Destilado alcoólico simples de vinho	59
26. Destilado alcoólico simples de bagaço	60
27. Destilado alcoólico simples de borras	60
28. Álcool vínico	60
29. Álcool etílico potável de origem agrícola	60
30. Conhaque	61
31. Brandy ou conhaque fino	62

32. Grappa	62
33. Pisco	63
34. Licor	63
35. Licor de conhaque fino	64
36. Licor de grappa	64
37. Vinagre	64
38. Fermentado acético	66
39. Produtos não previstos na lei	67
39.1 Cooler	67
39.2 Sangria	67
39.3 Coquetel / bebida alcoólica mista	68
39.4 Coquetel composto	69
40. Práticas enológicas	70
40.1 Requisitos de identidade e qualidade da bebida	70
40.2 Correção / chaptalização	71
40.3 Limite de proporcionalidade	72
40.4 Controle de matérias-primas	73
40.5 Circulação de vinho em elaboração	73
40.6 Circulação de borra e bagaço	73
40.7 Extração de enocianina	73
41. Transporte	73
42. Guia de livre trânsito	74
43. Zona de produção	75
44. Estatística	76
45. Enólogo	77
46. Terceirização	77
47. Rotulagem	77
47.1 Normas de rotulagem e etiquetagem	80
48. Vinho varietal	82
49. Concurso	82
50. Competência – MAPA	82
51. Definições	84

51.1 Estabelecimento de bebida	84
51.2 Bebida	84
51.3 Matéria-prima	84
51.4 Ingrediente	86
51.5 Composição	86
51.6 Aditivo	86
51.7 Coadjuvante de tecnologia	86
51.8 Denominação	86
51.9 Lote ou partida	87
51.10 Prazo de validade	87
51.11 Padrão de identidade e qualidade - PIQ	87
51.12 Alteração acidental	87
51.13 Alteração proposital	87
51.14 Adulteração	87
51.15 Falsificação	88
51.16 Fraude	88
51.17 Infração	88
51.18 Envelhecimento	89
52. Atividades administrativas	89
52.1 Controle	89
52.1.1 Controle da bebida	90
52.1.2 Controle de estabelecimentos	91
52.1.3 Controle para comercialização	91
52.2 Inspeção	92
52.3 Fiscalização	93
52.4 Padronização	94
52.5 Classificação	94
52.6 Análise	94
52.6.1 Análise fiscal	95
52.6.2 Análise de registro	95
52.6.3 Análise de orientação	95
52.6.4 Análise de controle	96

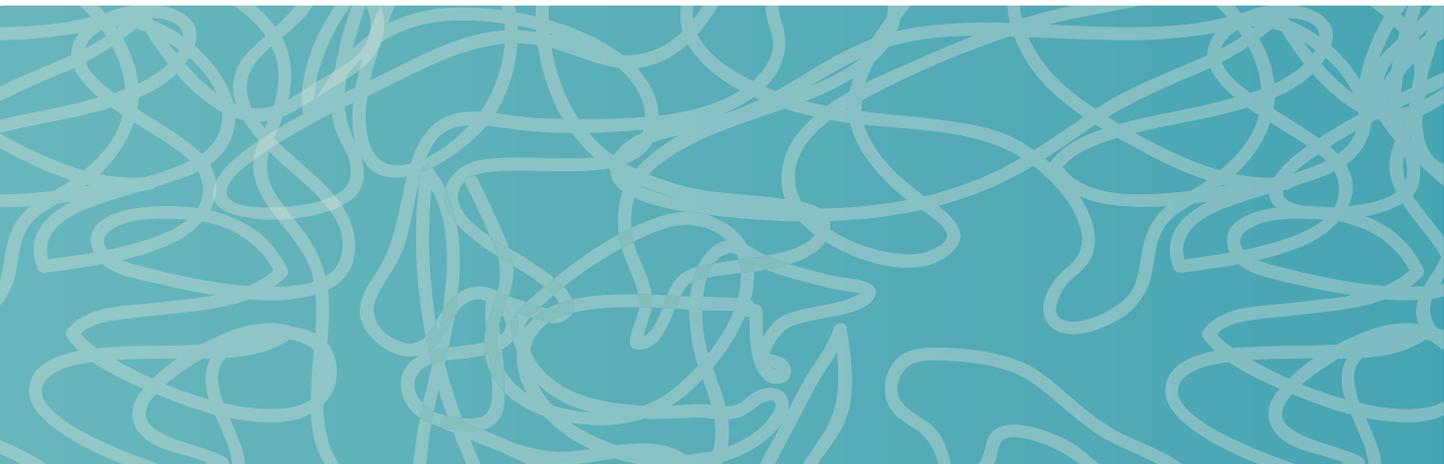
52.6.5 Análise pericial	96
52.6.6 Análise de desempate	96
52.7 Registro de estabelecimento	96
52.8 Registro de produto	97
52.9 Da certificação da bebida	97
53. Importação	97
54. Proibição de importar para vinificar	99
55. Registro de estabelecimento	99
55.1 Classificação de estabelecimento	101
55.2 Produtor ou elaborador	101
55.3 Engarrafador ou envasador	102
55.4 Padronizador	102
55.5 Atacadista	103
55.6 Exportador	103
55.7 Importador	103
55.8 Acondicionador	103
55.9 Cantina central	104
55.10 Posto de vinificação	104
55.11 Cantina rural	104
55.12 Adega regional de vinhos finos	104
55.13 Destilaria	104
55.14 Vinagraria	104
55.15 Prazo do registro de estabelecimento	105
56. Registro de produto	105
56.1 Prazo de registro de produto	107
57. Cadastro vitivinícola	108
57.1 Cadastro vitícola	108
57.2 Cadastro vinícola	108
58. Venda fracionada	109
59. Fiscalização administrativa	110
60. Amostra	111
61. Procedimentos administrativos de apuração de infração	112

62. Medidas cautelares	113
62.1 Apreensão	113
62.2 Fechamento do estabelecimento	114
62.3 Inutilização	115
63. Infrações administrativas	115
64. Sanções administrativas	118
64.1 Forma de aplicação da sanção	119
64.2 Responsabilidades	120
64.3 Advertência	120
64.4 Multa	121
64.5 Inutilização	122
64.6 Interdição	123
64.7 Suspensão	123
64.8 Cassação	124
Índice alfabético remissivo	125



**LEI DO VINHO  
SISTEMATIZADA**





## Introdução

O presente trabalho tem por objetivo anotar a legislação vitivinícola brasileira. Este foi organizado por meio de palavras chaves que foram retiradas da Lei do Vinho, dividindo-se em tópicos.

Em cada tópico/palavra-chave se encontra – quando existente – a Lei do Vinho, o Decreto do Vinho, a Lei de Bebidas, o Decreto de Bebidas, o Regulamento Vitivinícola do MERCOSUL e os atos administrativos regulamentares, identificados por cores:

**LEI 7.678/1988 – LEI DO VINHO**

**DECRETO 99.066/1990 – DECRETO DO VINHO**

**LEI 8.918/1994 – LEI DE BEBIDAS**

**DECRETO 6.871/2009 – DECRETO DE BEBIDAS**

**RESOLUÇÃO GMC 45/96  
REGULAMENTO VITIVINÍCOLA MERCOSUL**

**ATOS ADMINISTRATIVOS COMPLEMENTARES**

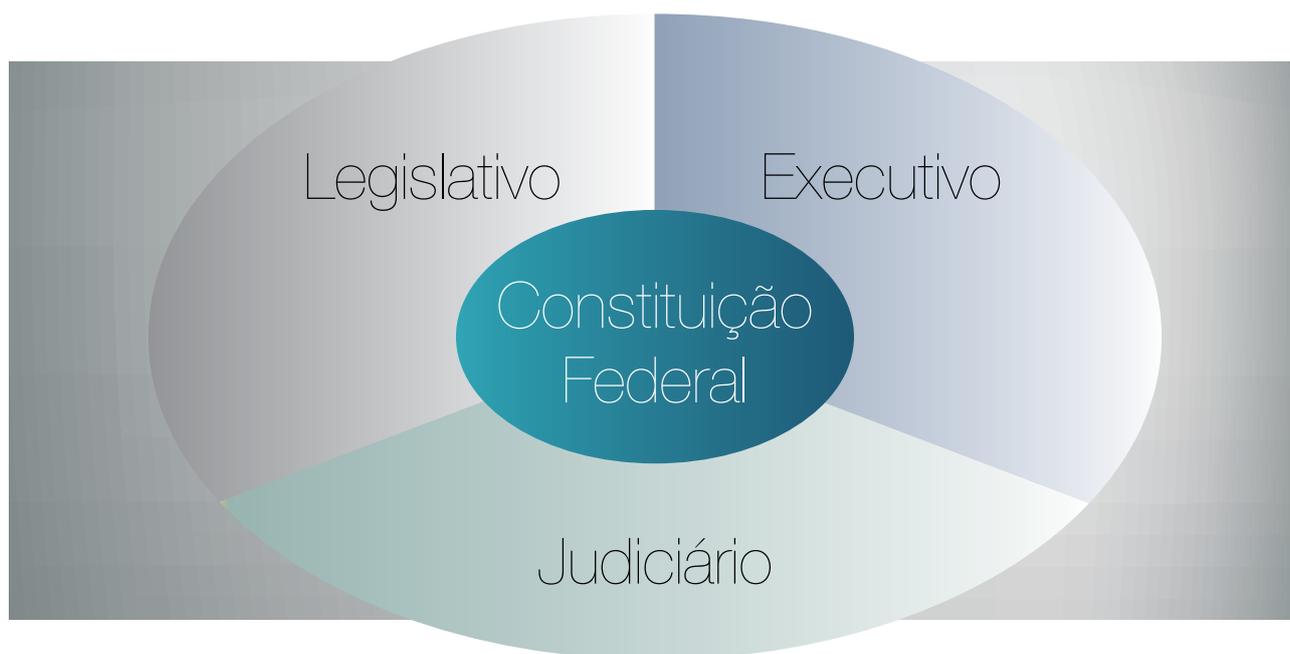
A finalidade desta forma de organização é sistematizar e facilitar a consulta à legislação vigente e seu manuseio.

Todavia, deve ser ressaltado que a todos os dias novas leis, decretos, atos administrativos e mesmo tratados são elaborados, publicados, editados e sua validade deve ser diariamente checada, servindo este material apenas como um indicativo.

Mas, antes de entrarmos na legislação, é importante que o leitor compreenda como funciona a aplicação desta no Brasil.

## Os três Poderes: Legislativo, Executivo e Judiciário

No Brasil, como em grande parte dos países, há toda uma estrutura organizacional que tem por objetivo garantir a república e a democracia. Por um lado, há três poderes que buscam de forma equilibrada administrar o país. São eles:



Todos são regidos e devem respeitar a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CF), tendo cada um deles poderes e competências distintas, cujo objetivo é o equilíbrio entre estas forças.

O Poder Legislativo tem como objetivo criar e aprovar as Leis que irão reger o Brasil.

O Poder Executivo deve executar estas Leis, por meio de Decretos e outros Atos Normativos.

O Poder Judiciário tem como objetivo analisar se estas Leis e Decretos estão sendo respeitados e se estão de acordo com a Constituição Federal.

Não há hierarquia entre eles, mas competências diferentes.

Estes três poderes estão presentes na União dos Estados Brasileiros – são os poderes Federais, bem como nos Estados – são os poderes estaduais. Nos municípios encontramos apenas os poderes legislativo e executivo, pois o poder judiciário abarca os Estados e Municípios.

Assim temos:

PODER	UNIÃO / FEDERAL	ESTADUAL	MUNICIPAL
Legislativo	Congresso Nacional: - Câmara dos Deputados - Senado Federal	Assembleia Legislativa	Câmara de Vereadores
Executivo	Presidente da República Ministérios de Estado Órgãos e autarquias federais	Governador do Estado Secretarias de Estado Órgãos e autarquias estaduais	Prefeito Municipal Secretaria Municipal Órgãos e autarquias municipais
Judiciário	Justiça Federal Justiça do Trabalho Justiça Eleitoral Justiça Militar	Justiça Estadual Juizado especial	

Além de haver competências diferentes para cada um dos poderes, também entre União, Estados e Municípios há competências diferenciadas.

Por fim, cada Poder está incumbido de um tipo de legislação específica, relacionada com a sua competência.

O Poder que tem por objetivo primeiro a criação de normas é o Poder Legislativo. Sendo que a competência para legislar se dá da seguinte forma:

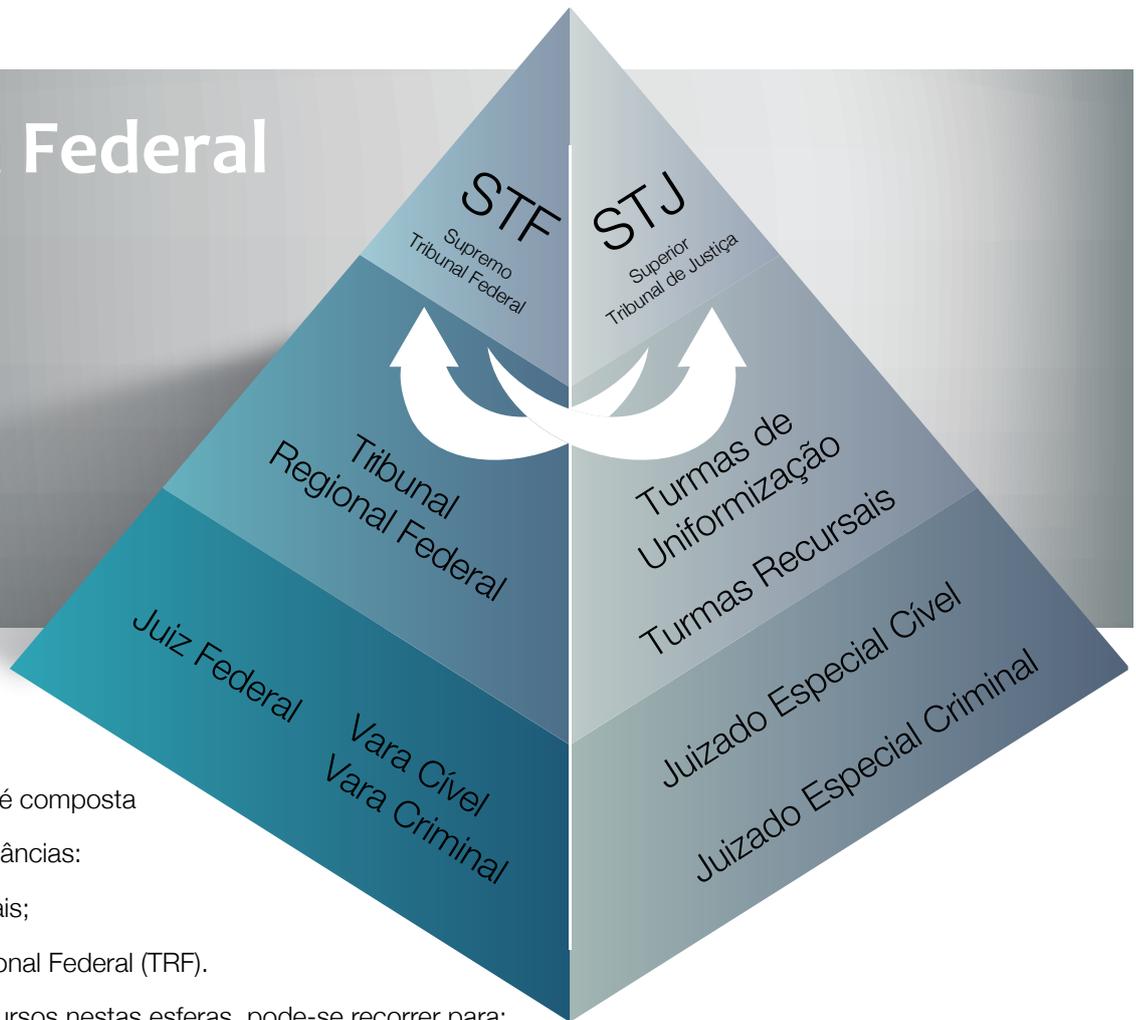
PODER LEGISLATIVO			
	União	Estados	Municípios
Competência	Câmara + Senado	Assembleia Legislativa	Câmara Municipal
	Constituição Federal	Constituição Estadual	Lei Orgânica
	Emenda Constitucional	Emenda Constitucional	Emendas à Lei Orgânica
	Lei Complementar	Lei Complementar	Lei Complementar
	Lei Ordinária	Lei Ordinária	Lei Ordinária

Como o Poder Executivo tem por competência executar as normas criadas pelo Legislativo, este pode criar Decretos e outros Atos Administrativos para facilitar esta execução. Além disso, a Constituição Federal também permite que ele crie Medidas Provisórias, as quais, como o próprio nome diz, só se tornarão lei após aprovadas pelo Congresso Nacional.

PODER EXECUTIVO			
	União	Estados	Municípios
Decretos-Leis	Presidente		
	Antes de 1988		
Medidas Provisórias	Presidente		
Decretos	Presidente	Governador	Prefeito
Atos administrativos	Ministros de Estado	Secretários Estaduais	Secretários Municipais
Instruções Normativas	Ministros de Estado	Secretários Estaduais	Secretários Municipais
Portarias	Autoridade competente	Autoridade competente	Autoridade competente
Circulares	Autoridade competente	Autoridade competente	Autoridade competente
Atos declaratórios	Autoridade competente	Autoridade competente	Autoridade competente

O poder judiciário não cria normas, apenas julga o seu cumprimento. E isso se dá por meio dos juízes e tribunais, estaduais e federais, que possuem também competências específicas em razão da matéria que julgam, como é o caso da Justiça do Trabalho, da Justiça Militar e da Justiça Eleitoral. A Justiça Federal tem como objetivo analisar e julgar todas as ações nas quais a União é parte, ou que haja bens da União envolvidos, ou ainda, relacionada com índios e com estrangeiros.

# Justiça Federal



## Justiça Federal

A Justiça Federal é composta das seguintes instâncias:

- 1º Juízes Federais;
- 2º Tribunal Regional Federal (TRF).

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Superior Tribunal de Justiça, no caso de violação de lei federal ou;
- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

A Justiça Federal tem competência para julgar:

- Ações onde a União é parte, como autora, ré ou interessada, ou quando houver envolvimento de bens da União.
- Ações envolvendo estrangeiros e indígenas
- Ações com fundamento em tratados com outros países ou organismos internacionais.

## Juizado Especial Federal

O Juizado Especial Federal é composto das seguintes instâncias:

- 1º Juízes Federais
- 2º Turmas Recursais → Turma de Uniformização

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

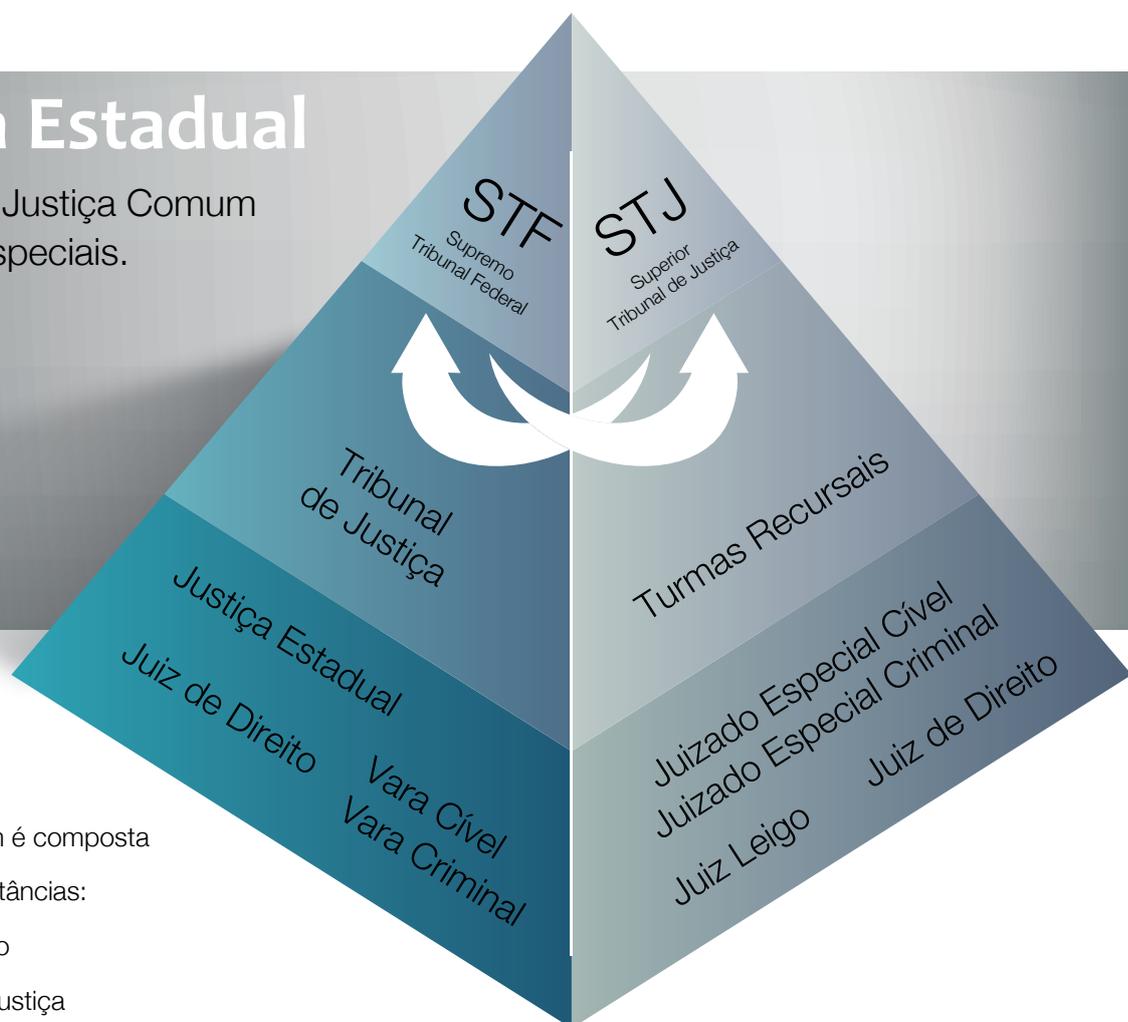
- Superior Tribunal de Justiça.

O Juizado Especial Federal tem competência para julgar:

- Ações criminais de menor potencial ofensivo;
- Ações cíveis com valor de até 60 salários mínimos, exceto mandado de segurança, desapropriação, divisão e demarcação, populares, execuções fiscais, improbidade administrativa, direitos ou interesses difusos, coletivos ou individuais homogêneos, bens imóveis da União, anulação ou cancelamento de ato administrativo federal, impugnação da pena de demissão servidores públicos civis ou de sanções disciplinares aplicadas a militares.

# Justiça Estadual

Se divide em Justiça Comum e Juizados Especiais.



## Justiça Comum

A Justiça Comum é composta das seguintes instâncias:

- 1º Juiz de direito
- 2º Tribunal de Justiça

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Superior Tribunal de Justiça, no caso de violação de lei federal ou;
- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

A Justiça Comum tem competência para julgar:

Tudo o que sobrou: cível, família, criminal, tributário (estadual e municipal), comercial, direito consumidor, infância e juventude, etc.

## Juizado Especial Cível e Criminal

O Juizado Especial é composto das seguintes instâncias:

- Juiz Leigo e 1º Juiz de direito
- 2º Turma Recursal

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Superior Tribunal de Justiça, no caso de violação de lei federal ou;
- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

O Juizado Especial tem competência para julgar:

- Causas cíveis de menor complexidade, cujo valor não exceda a 40 salários mínimos, ação de despejo para uso próprio;
- Causas criminais de menor potencial ofensivo: contravenções penais e os crimes a que a lei comine pena máxima não superior a um ano, excetuados os casos em que a lei preveja procedimento especial.

# Justiça do Trabalho



A Justiça do Trabalho é composta das seguintes instâncias:

- 1º Juiz do Trabalho
- 2º Tribunal Regional do Trabalho (TRT)
- 3º Tribunal Superior do Trabalho (TST)

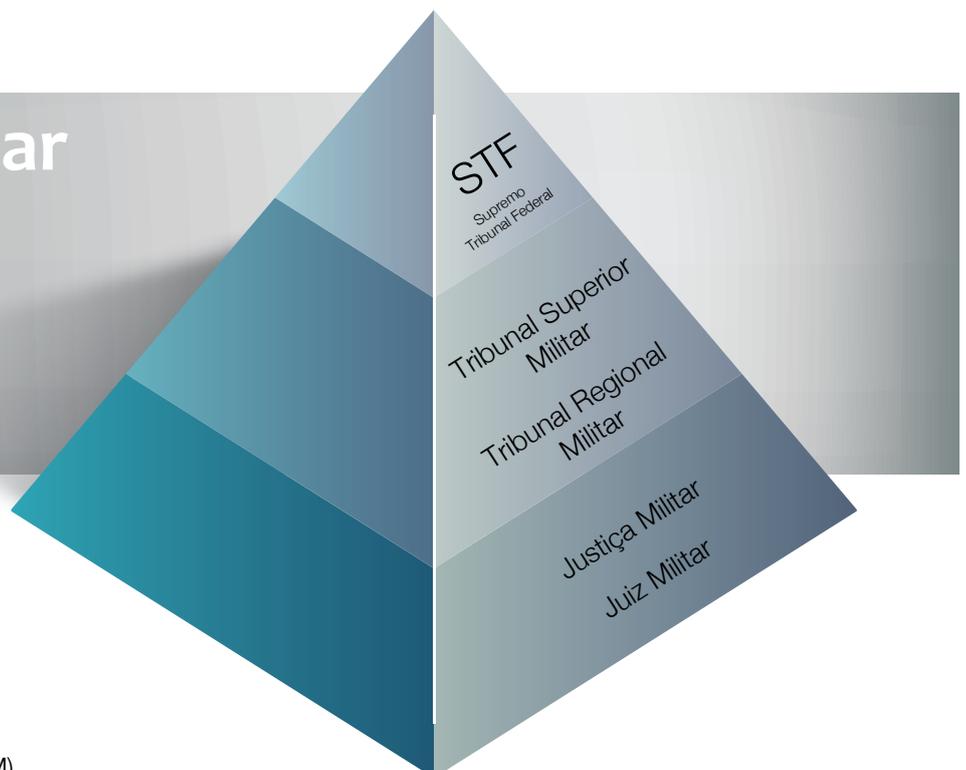
Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

A Justiça do Trabalho tem competência para julgar:

Ações relacionadas com relações de trabalho, sindicatos. indenização decorrente de relações de trabalho.

# Justiça Militar



A Justiça Militar é composta das seguintes instâncias:

- 1º Juiz Militar
- 2º Tribunal Militar
- 3º Superior Tribunal Militar (STM)

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

A Justiça Militar tem competência para julgar crimes militares.

# Justiça Eleitoral



A Justiça Eleitoral é composta das seguintes instâncias:

- 1º Juiz Eleitoral
- 2º Tribunal Regional Eleitoral (TRE)
- 3º Tribunal Superior Eleitoral (TSE)

Esgotados os recursos nestas esferas, pode-se recorrer para:

- Supremo Tribunal Federal, no caso de violação à Constituição Federal.

A Justiça Eleitoral tem competência para julgar ações relacionadas com direito eleitoral.

## Superior Tribunal de Justiça – STJ

Composto de 33 Ministros.

É 1º e 2º instância para certas ações em virtude das partes envolvidas.

É competente para:

Julgar, em recurso especial, as causas decididas, em única ou última instância, pelos Tribunais Regionais Federais ou pelos tribunais dos Estados, do Distrito Federal e Territórios, quando a decisão recorrida contrariar tratado ou lei federal, ou negar-lhes vigência;

Julgar válido ato de governo local contestado em face de lei federal;

Der a lei federal interpretação divergente da que lhe haja atribuído outro tribunal.

Outros temas previstos na Constituição Federal.

## Supremo Tribunal Federal – STF

Composto de 11 Ministros

É 1º e 2º instância para certas ações em virtude das partes envolvidas.

É competente para:

Julgar dispositivo que contrariar dispositivo da Constituição Federal;

Declarar a inconstitucionalidade de tratado ou lei federal;

Julgar válida lei ou ato de governo local contestado em face da Constituição Federal;

Julgar válida lei local contestada em face de lei federal;

Julgar ação direta de inconstitucionalidade de lei ou ato normativo federal ou estadual e a ação declaratória de constitucionalidade de lei ou ato normativo federal (1ª instância).

Outros temas previstos na Constituição Federal.

E, dentro dessa legislação toda que será abordada neste trabalho, ainda há a hierarquia, pois nem todas as normas têm o mesmo valor. A pirâmide abaixo busca dar uma ideia desta lógica, sendo que cada tipo de norma será explicada na sequência:



## Constituição Federal

No Brasil, a norma de maior valor é a Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, sendo que nenhuma Lei, Decreto ou Instrução Normativa pode contrariá-la ou regular uma matéria de forma diferente. Isso vale especialmente para os princípios constitucionais.

A Constituição Federal tem competência para tratar sobre todas as matérias, além de determinar as competências para todas as leis e para antes da União – Estados e Municípios. Uma Constituição Federal só pode ser elaborada e votada por uma Assembleia Constituinte, eleita especificamente para essa função.

No âmbito da vitivinicultura podem ser destacados os seguintes princípios:

- Livre iniciativa
- Livre concorrência
- Livre exercício de qualquer atividade econômica
- Tratamento favorecido para as empresas de pequeno porte
- Desenvolvimento nacional
- Redução das desigualdades regionais e sociais
- Desenvolvimento científico, a pesquisa e a capacitação tecnológicas
- Legalidade

- Acesso à justiça
- Direito adquirido, ato jurídico perfeito e coisa julgada
- Direito de propriedade e sua função social
- Proteção à propriedade intelectual
- Defesa do Consumidor
- Defesa do Meio Ambiente
- Direito dos trabalhadores urbanos e rurais
- Busca do pleno emprego
- Livre associação sindical ou profissional
- Livre exercício da profissão

Os Estados também possuem suas respectivas Constituições Estaduais, assim como os Municípios possuem suas Leis Orgânicas. Em ambos os casos seu objetivo é regulamentar a forma de funcionamento do Estado e do Município respectivamente.

## Emenda constitucional

A Constituição Federal pode ser alterada em alguns aspectos. Isso se faz por meio de uma Emenda Constitucional. Todavia, não poderá ser objeto de deliberação a proposta de emenda tendente a abolir (art. 60, § 4º):

- I - a forma federativa de Estado;
- II - o voto direto, secreto, universal e periódico;
- III - a separação dos Poderes;
- IV - os direitos e garantias individuais (art. 5).

## Leis

Abaixo da Constituição Federal, estão as Leis. Estas podem ser complementares ou ordinárias.

### Leis complementares

Estas regulamentam matérias que foram expressamente determinadas pela Constituição, posto que outras leis não podem regulamentar estas matérias.

Devem respeitar os princípios constitucionais, mas podem criar, modificar e extinguir direitos, obrigações e proibições.

A competência para sua elaboração e votação é do Poder Legislativo mediante aprovação por maioria absoluta.

### Leis ordinárias

Regulamentam todas as outras matérias que não são restritas às leis complementares. Devem respeitar os princípios constitucionais, mas podem criar, modificar e extinguir direitos, obrigações e proibições.

A competência para sua elaboração e votação é do Poder Legislativo mediante aprovação por maioria simples.

**A Lei do Vinho (Lei 7678/1988) e a Lei de Bebidas (Lei 8918/1994) são exemplos de Leis Federais Ordinárias que regulamentam o setor vitivinícola brasileiro.**

## Medidas provisórias

As MPs só devem ser usadas para casos de relevância e urgência.

Não podem tratar de matéria reservada a Lei Complementar, direito penal, processo penal, processo civil, etc.

Tem força de lei por um determinado período. Mas devem ser submetidas de imediato ao Congresso Nacional e, após 45 dias da sua publicação entram em regime de urgência e trancam a pauta do Congresso Nacional. Devem ser convertidas em Lei em 60 dias (prorrogáveis), sob pena de perda da eficácia.

A competência para sua proposição é do(a) Presidente da República.

## Decretos

Em um terceiro grau de hierarquia, temos os Decretos do poder executivo.

Estes, em regra, regulamentam as Leis Complementares e Ordinárias. Devem respeitar os princípios constitucionais e NÃO podem criar, modificar e extinguir direitos, obrigações e proibições além das estipuladas nas leis que a regulamentam.

Sua edição é de competência do Chefe do Poder Executivo.

**No caso do setor vitivinícola, sua regulamentação se dá por meio do Decreto n. 99.066/1990 e do Decreto n. 6871/2009.**

## Atos administrativos

Abaixo dos Decretos, temos os demais atos administrativos, que tem como finalidade facilitar a gestão e administração do Estado como um todo.

Estes têm a finalidade de regulamentar as leis e decretos para possibilitar o seu cumprimento. Devem respeitar os princípios constitucionais e NÃO podem criar, modificar e extinguir direitos, obrigações e proibições além das estipuladas nas leis que a regulamentam. Em regra, são de competência da autoridade hierarquicamente designada.

Os atos administrativos podem ser:

**Normativos:** Instruções normativas, Resoluções

**Ordinatórios:** Circulares, Portarias, Instruções, Ordens de serviço, Despachos, Ofícios

**Negociais:** Licença, Permissão, Autorização, Homologação, Dispensa

**Enunciativos:** Certidões, Atestados, Parecer

**Punitivos:** Sanções tais como multas, advertências, suspensão, cassação, etc.

## Legislação aplicável ao setor vitivinícola

Estas são, em suma, algumas explicações que têm por objetivo facilitar o entendimento e o uso deste trabalho.

Assim, deve estar claro que a Norma mais importante é a Constituição Federal. Todos os princípios e regras estabelecidos por esta sempre deverão ser respeitados.

No caso da Vitivinicultura, ao lado dos princípios gerais já elencados, devem ser respeitadas primeiramente:

**A Lei do Vinho – 7678/1988**, que é a lei mais específica sobre o tema no Brasil.

Além disso, devem ser observadas todas as leis posteriores que alteraram sua redação original, tais como a

Lei n. 10.970/2004, que teve como objetivo harmonizar a legislação brasileira com o Regulamento Vitivinícola do Mercosul, e a Lei n. 12.320/2010, que teve como objetivo adequar a redação da definição de vinho composto.

**A Lei de Bebidas – 8918/1994.** Embora não trate do vinho, aborda algumas questões relacionadas aos derivados da uva e do vinho, e, naquilo que a lei do vinho não tratar, esta deverá ser respeitada.

Além disso, temos um Decreto-Lei n. 986/1969, que institui as normas básicas sobre alimentos e que tem força de lei, regulamentando no que não contrariar a lei do vinho o setor vitivinícola.

Outras leis também influenciam o setor, tais como:

### **Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/1990**

### **Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei 8096/1990**

### **Restrições ao uso e propaganda de bebidas alcoólicas – Lei 9294/1996**

Dentre muitas outras. Não será possível citar a todas – mesmo por que as leis mudam muito. Mas deve-se ter claro que há leis básicas que regulamentam o setor e a atividade vitivinícola, e leis acessórias, que tratam de questões específicas. Todas devem ser respeitadas seguindo a seguinte regra:

- vale a última lei, pois lei posterior revoga lei anterior – mesmo que seja um só artigo. Neste caso a Lei 10970/2004 vale em relação aos artigos que ela modificou na Lei 7678/1988, embora não a tenha revogado integralmente. É por isso que a lei do vinho continua sendo a Lei 7678/1988, com suas posteriores alterações.

- vale a lei mais específica, pois esta prevalece em relação à lei mais genérica. Neste sentido, embora mais antiga, as regras da Lei do Vinho prevalecem para o setor vitivinícola se contrariarem a Lei de Bebidas, pois a Lei do Vinho é a mais específica.

- uma lei só pode ser substituída por outra de mesma hierarquia ou superior – um decreto não pode revogar uma lei.

Essas regras valem para todos os tipos de norma.

Abaixo das Leis, temos os decretos. No caso do vinho, os seguintes decretos devem ser considerados:

### **Decreto do Vinho – 99.066/1990. Regulamenta a Lei do Vinho – 7678/1988.**

Vale ressaltar que o Decreto do Vinho já foi alterado inúmeras vezes, sendo que aguarda-se no momento a publicação de um novo decreto, que deverá revogar totalmente o texto em vigor. Mas, até lá, é o 99066/1990 que está valendo, com as alterações promovidas pelo: Decreto nº 113/1991, Decreto nº 6.295/ 2007, Decreto nº 6.344/2008.

### **Decreto de Bebidas - 6871/2009. Regulamenta a Lei de Bebidas - 8918/1994.**

Este decreto revogou o antigo Decreto 2314/2003. Embora não trate do vinho, aborda algumas questões relacionadas aos derivados da uva e do vinho, e, naquilo que a lei do vinho não tratar, esta deverá ser respeitada.

Além deste, outros decretos poderão influenciar direta ou indiretamente o setor vitivinícola. Mas estes são os principais e mais relevantes.

## **Atos administrativos complementares**

Com relação aos Atos administrativos aplicáveis ao setor, busca-se abranger o maior número possível destes. Todavia, deve ser ressaltado que a todos os dias novos atos administrativos são editados e sua validade deve ser diariamente checada, servindo este material apenas como um indicativo.

Com relação a estes atos, temos:

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Álcool etílico potável de origem agrícola: Instrução Normativa nº 15, de 31 de março de 2011.

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 02, de 27 de janeiro de 2005.

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

Bebida dietética e de baixa caloria: Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº 544, de 16 de novembro de 1998.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000.

Coleta de amostra: Instrução Normativa nº 50, de 04 de novembro de 2011.

Conteúdo Líquido: Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Cooler: Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988.

Cooperativa de vinho: Instrução Normativa nº 34, de 04 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 02, de 13 de janeiro de 2003.

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 09, de 13 de janeiro de 1983.

Estabelecimento: Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975.

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 04 de novembro de 2010.

Fronteira: Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2006.

Importação: Instrução Normativa nº 51, de 04 de novembro de 2011.

Importação: Instrução Normativa nº 33, de 04 de outubro de 2006.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo de carbono para Suco: Instrução Normativa nº 39, de 08 de agosto de 2007.

Isótopo de carbono para Vinho: Instrução Normativa nº 04, de 05 de fevereiro de 2001.

Isótopo de Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Medida de capacidade para embalagens descartáveis: Portaria n.º 199, de 26 de agosto de 1993.

Micotoxinas: Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC) nº 07, de 18 de fevereiro de 2011.

Perdimento de mercadoria: Instrução Normativa nº 840, de 25 de abril de 2008.

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da uva: Portaria nº. 270, de 17 de novembro de 1988.

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 01º de novembro de 2011.

Regimento Interno da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA): Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Rotulagem nutricional: Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC) nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Rotulagem: Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002.

Serra Gaúcha: Instrução Normativa nº 23, de 31 de julho de 2006.

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000.

Suco tropical e néctar: Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003.

Transporte de bebida alcoólica a granel: Portaria n.º 075, de 02 de março de 2007.

Transporte: Portaria nº 330, de 27 de novembro de 1984.

Transporte: Portaria nº 410, de 20 de agosto de 1998.

Vale do São Francisco: Instrução Normativa nº 01, de 02 de fevereiro de 2006.

Vinhos de qualidade excepcional: Portaria nº 01, de 05 de janeiro de 1996.

## Tratados internacionais

Não podemos deixar de lado, ainda, os Acordos Internacionais que o Brasil têm firmado em que têm influência direta na vitivinicultura. Embora alguns não tenham sido internalizados diretamente por meio do trâmite adequado, eles são citados e comparados no presente, notadamente:

Resolução N. GMC 45/96 – REGULAMENTO VITIVINÍCOLA MERCOSUL

Resolução N. GMC 12/2002 – que modifica a Resolução N. GMC 45/96.

Estas duas Resoluções do Grupo Mercado Comum do Mercosul, buscam estabelecer as normas básicas a serem observadas por todos os Estados-Membros do Mercosul, no tocante ao Setor Vitivinícola.

Além destas, temos as Resoluções que são anualmente aprovadas no âmbito da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV), cujo ato constitutivo foi internalizado pelo Brasil por meio do Decreto n. 5863/2006, que promulga o Acordo Constitutivo da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, celebrado em Paris, em 3 de abril de 2001.

Deve ser ressaltado que as Resoluções da OIV não têm caráter obrigatório, mas indicativo, no Brasil. Todavia, segundo a Instrução Normativa do MAPA n. 49/2011, no caso das práticas enológicas não previstas no Brasil, as Resoluções da OIV poderão ser utilizadas. Estas podem ser encontradas no site: [www.oiv.int](http://www.oiv.int).

Ainda, é necessário observar as normas da Organização Mundial do Comércio, cujo ato constitutivo foi internalizado pelo Brasil por meio do Decreto n. 1.355/94, que podem ser encontradas no site: [www.wto.int](http://www.wto.int).

Também deve ser observado pelo Brasil as normas editadas pela Organização Mundial da Saúde, notadamente no âmbito do Codex Alimentarius. Estas podem ser acessadas pelo site: <http://www.codexalimentarius.org/>.

Por fim, outras normas internacionais, tais como as previstas pela Organização Internacional do Trabalho – OIT (<http://www.oit.org.br/>), pela União Para Proteção das Variedades Vegetais – UPOV ([www.upov.int](http://www.upov.int)), pela Organização Internacional de Metrologia Legal – OIML ([www.oiml.org](http://www.oiml.org)); pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual – OMPI ([www.wipo.int](http://www.wipo.int)), dentre inúmeras outras, devem ser observadas.

## Referências

[www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

[www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br)

[www.mercosur.int](http://www.mercosur.int)



LEI 7.678/1988 – LEI DO VINHO

DECRETO 99.066/1990 – DECRETO DO VINHO

LEI 8.918/1994 – LEI DE BEBIDAS

DECRETO 6.871/2009 – DECRETO DE BEBIDAS

RESOLUÇÃO DO GRUPO MERCADO COMUM DO MERCOSUL GMC N. 45/96 – REGULAMENTO VITIVÍCOLA DO MERCOSUL

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Álcool etílico potável de origem agrícola: Instrução Normativa nº 15, de 31 de março de 2011.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 02, de 27 de janeiro de 2005.

Bebida alcoólica por mistura: Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

Bebida dietética e de baixa caloria: Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº 544, de 16 de novembro de 1998.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000.

Coleta de amostra: Instrução Normativa nº 50, de 04 de novembro de 2011.

Conteúdo Líquido: Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Cooler: Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988.

Cooperativa de vinho: Instrução Normativa nº 34, de 04 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 02, de 13 de janeiro de 2003.

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 09, de 13 de janeiro de 1983.

Estabelecimento: Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975.

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 04 de novembro de 2010.

Fronteira: Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2006.

Importação: Instrução Normativa nº 51, de 04 de novembro de 2011.

Importação: Instrução Normativa nº 33, de 04 de outubro de 2006.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo de carbono para Suco: Instrução Normativa nº 39, de 08 de agosto de 2007.

Isótopo de carbono para Vinho: Instrução Normativa nº 04, de 05 de fevereiro de 2001.

Isótopo de Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Medida de capacidade para embalagens descartáveis: Portaria n.º 199, de 26 de agosto de 1993.

Micotoxinas: Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC) nº 07, de 18 de fevereiro de 2011.

Perdimento de mercadoria: Instrução Normativa nº 840, de 25 de abril de 2008.

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da uva: Portaria nº. 270, de 17 de novembro de 1988.

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 01º de novembro de 2011.

Regimento Interno da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA): Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Rotulagem nutricional: Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Rotulagem: Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002.

Serra Gaúcha: Instrução Normativa nº 23, de 31 de julho de 2006.

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000.

Suco tropical e néctar: Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003.

Transporte de bebida alcoólica a granel: Portaria n.º 075, de 02 de março de 2007.

Transporte: Portaria nº 330, de 27 de novembro de 1984.

Transporte: Portaria nº 410, de 20 de agosto de 1998.

Vale do São Francisco: Instrução Normativa nº 01, de 02 de fevereiro de 2006.

Vinhos de qualidade excepcional: Portaria nº 01, de 05 de janeiro de 1996.

## 01. Produção, circulação e comercialização

Art. 1º A produção, circulação e comercialização de vinho e derivados da uva e do vinho, em todo o Território Nacional, obedecerão às normas fixadas por esta Lei e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pelo órgão indicado no regulamento.

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva obedecerão as normas fixadas pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pela Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV do Ministério da Agricultura.

Art. 1º É estabelecida, em todo o território nacional, a obrigatoriedade do registro, da padronização, da classificação, da inspeção e da fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Art. 2º O registro, a padronização, a classificação, e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Art. 11. O Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Art. 1º O registro, a padronização, a classificação, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas obedecerão às normas fixadas pela Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, e pelo disposto neste Regulamento.

Parágrafo único. Excluem-se deste Regulamento os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho.

1.1 Todos os produtos vitivinícolas que circulam no MERCOSUL deverão cumprir as estipulações estabelecidas no presente Regulamento, assim como as características analíticas da região do Estado Parte produtor.

1.2 O presente Regulamento está orientado apenas com o objetivo de harmonizar as legislações e condições sob as quais circularão os produtos vitivinícolas dos Estados Partes. As legislações vitivinícolas de cada país manterão sua plena vigência dentro dos mesmos de forma a preservar sua identidade vitivinícola no âmbito do MERCOSUL.

1.3 Todas as condições estipuladas no presente Regulamento vitivinícola serão válidas também para os produtos provenientes de outras regiões ou países que ingressem a qualquer dos Estados Partes.

1.4 Os Estados Partes harmonizarão suas legislações basicamente em função dos convênios, princípios normativos e recomendações da O.I.V. (Organização Internacional da Uva e do Vinho)

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 04 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000.

Regimento Interno SDA: Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989.

PIQ uva: Portaria nº. 270, de 17 de novembro de 1988.

PIQ uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

## 1.1 Regulamentação

Art. 34. As normas de fiscalização da produção, circulação e comercialização do vinho, derivados da uva e do vinho e vinagres, nacionais e estrangeiros, constarão na regulamentação desta Lei.

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva obedecerão as normas fixadas pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pela Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV do Ministério da Agricultura.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Reg. Interno SDA: Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989.

## 1.2 Convênios

Art. 35. A execução desta Lei e seu regulamento ficará a cargo do órgão indicado no regulamento, que poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades da Administração Federal, Estados, Distrito Federal e Territórios.

Art. 3º O Ministério da Agricultura poderá celebrar convênios com os Estados, Territórios e Distrito Federal para a execução dos serviços que lhe foram atribuídos em lei e neste regulamento.

## 2. Classificação de produto

Art. 44. O órgão indicado no regulamento definirá e classificará outros produtos derivados da uva e do vinho, ou com base em vinho, não previstos nesta Lei.

Vide:

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

### 2.1 Derivados da uva e do vinho

Art. 36. Derivados da uva e do vinho são os produtos que deverão ter, como origem, a uva e o vinho, em percentuais não inferiores a 50%, os quais deverão ser definidos nos Padrões de Identidade e Qualidade,

a serem fixados pelo Ministério da Agricultura.

Art. 37. Os derivados da uva e do vinho serão classificados em fermentados (art. 38), destilados (art. 39), fermentados acéticos (art. 40), não alcoólicos (art. 41) e alcoólicos por mistura (art. 42).

Vide:

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 2.2 Derivados não alcoólicos e não fermentados

Art. 12, I - bebida não-alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus celsius, de álcool etílico potável, a saber:

Art. 12, I, a) bebida não fermentada não-alcoólica; ou

Art. 12, I, b) bebida fermentada não-alcoólica;

Art. 41. Integra a classe dos derivados não alcoólicos e não fermentados, o suco de uva, o mosto concentrado e o mosto sulfitado.

Art. 43. Derivados da uva e do vinho não-alcoólicos são os que contiverem até 0,5° G.L. (meio grau Gay Lussac) de álcool etílico potável.

Vide:

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 2.3 Derivados alcoólicos

Art. 44. Vinhos e derivados do vinho e da uva alcoólicos são os que contiverem mais de 0,5° G.L. de álcool etílico potável.

Art. 12, II, - bebida alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus celsius, a saber:

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 2.4 Fermentados

Art. 12, II, a) bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;

Art. 38. São fermentados o vinho, a jeropiga e o filtrado doce.

Vide:

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 2.5 Destilados

Art. 39. São destilados o conhaque, o brandy ou conhaque fino, a garappa, graspa ou bagaceira, o destilado alcoólico simples de vinho, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras, o pisco e o álcool vínico.

Art. 12, II, b) bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermento-destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada;

Art. 12, II, c) bebida alcoólica retificada: é a bebida alcoólica obtida por processo de retificação do destilado alcoólico, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica retificada;

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 2.6 Fermentado acético

Art. 40. Considera-se na classe de fermentado acético o vinagre.

Vide:

Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 2.7 Alcoólico por mistura

Art. 42. São alcoólicos por mistura o licor de conhaque fino ou brandy, o licor de bagaceira ou de grappa, a bebida alcoólica mista, a mistela, o coquetel, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), mistela composta e sangria.

Art. 12, II, d) bebida alcoólica por mistura: é a bebida alcoólica obtida pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não-alcoólica, ingrediente não-alcoólico ou sua mistura.

Vide:

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005.

Sangria: Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005.

Cooler: Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 3. Vinho

Art. 3º Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.

Art. 38. São fermentados o vinho, a jeropiga e o filtrado doce.

Art. 44. Vinhos e derivados do vinho e da uva alcoólicos são os que contiverem mais de 0,5° G.L. de álcool etílico potável.

Art. 43. Derivados da uva e do vinho não-alcoólicos são os que contiverem até 0,5° G.L. (meio grau Gay Lussac) de álcool etílico potável.

Art. 124. É permitida a venda fracionada de vinho e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério da Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

Art. 84. O vinho poderá ser destilado mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, que deverá emitir certificado de origem do destilado.

### 2.1 – VINHO

O vinho é exclusivamente a bebida que resulta da fermentação alcoólica completa ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, ou do mosto simples ou virgem, com um conteúdo de álcool adquirido mínimo de 7% (v/v a 20°C).

### 3.1 – VINIFICAÇÃO

É a fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, moída ou não, ou de seu mosto simples ou virgem, com um conteúdo mínimo de álcool de 7% (v/v a 20°C).

Quando as condições tecnológicas (osmose inversa) o justificarem, o conteúdo mínimo de álcool poderá ser fixado a 5% (v/v 20°C), de acordo à legislação vigente no país considerado.

No caso da Argentina, a uva deverá provir exclusivamente de *Vitis viniferas*.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa n.º 49, de 1.º de novembro de 2011.

Aditivo: Resolução CNS/MS n.º 04, de 24 de novembro de 1988.

Aditivo: Portaria n.º 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989.

PIQ uva: Portaria n.º. 270, de 17 de novembro de 1988.

PIQ uva: Portaria n.º. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

## 4. Fermentado de fruta

Art. 44. Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus célsius, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

§ 1.º O fermentado de fruta, durante o processo de fermentação, poderá ser adicionado de açúcares em quantidade a ser disciplinada para cada tipo de fruta.

§ 2.º O fermentado de fruta poderá ser adicionado de açúcares, para adoçamento, de água e de outros aditivos definidos para cada tipo de fruta.

§ 3.º O fermentado será denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta utilizada.

§ 4.º Quando adicionado de dióxido de carbono, o fermentado de fruta será denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta, gaseificado.

§ 5.º O fermentado de fruta poderá ser desalcoolizado por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta e da expressão sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

Art. 45. Fermentado de fruta licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de quatorze a dezoito por cento em volume, a vinte graus célsius, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art. 46. Fermentado de fruta composto é a bebida com graduação alcoólica de quinze a vinte por cento em volume, a vinte graus célsius, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Vide:

Instrução Normativa n.º 35, de 16 de novembro de 2010

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa n.º 19, de 15 de dezembro de 2003.

## 5. Classificação dos vinhos

### 5.1 - Classe

Art. 8º Os vinhos serão classificados:

I – quanto à classe:

- a) de mesa;
- b) leve;
- c) fino;
- d) espumante;
- e) frisante;
- f) gaseificado;
- g) licoroso;
- h) composto;

Os vinhos se classificarão:

2.2.1 - EM RELAÇÃO A SUA CLASSE:

- De mesa
- Leve
- Fino ou V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)
- Espumante
- Frisante
- Gaseificado
- Licoroso
- Composto

Art. 69. Parágrafo único. Caberá ao Ministério da Agricultura disciplinar outras classes de vinho.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 5.2 Cor

Art. 8º II – quanto à cor:

- a) tinto;
- b) rosado, rosé ou clarete;
- c) branco;

2.2.2 - EM RELAÇÃO A SUA COR:

- 1 - Tinto
- 2 - Rosado/Rosé/Clarete
- 3 – Branco

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 5.3 Teor de açúcar do vinho

Art. 8º III – quanto ao teor de açúcar:

- a) nature;
- b) extra-brut;
- c) brut;
- d) seco, sec ou dry;
- e) meio doce, meio seco ou demi-sec;
- f) suave; e
- g) doce.

Art. 69. Quanto ao teor de açúcar, o vinho será:

- I - brut;
- II – extra-seco;
- III - seco, sec ou dry;
- IV - meio seco ou demi-sec;
- V - meio doce;
- VI - suave;
- VII - doce.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

2.2.3 - Em relação ao conteúdo de açúcar, expresso em g/l de glicose:

Para os vinhos leves, de mesa, frisante e finos:

- Seco: até 4 (quatro) gramas de açúcar por litro.
- Demi-sec; Meio-seco; Abocado: superior a 4 e até 25 g/l de açúcar.
- Suave ou Doce: superior a 25 e até 80 g/l de açúcar.

Art. 72. Quanto ao teor de açúcares totais, calculado em g/l (grama por litro) de glicose, o vinho de mesa será denominado de:

- I - seco o que contiver até cinco gramas de glicose por litro;
- II - meio seco ou demi-sec o que contiver mais de cinco e, no máximo, vinte gramas de glicose por litro; e
- III - suave o que contiver mais de vinte gramas de glicose por litro.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

2.2.3 - Em relação ao conteúdo de açúcar, expresso em g/l de glicose:

Para os vinhos espumantes naturais ou gaseificados:

- Nature: até 3 (três) gramas de açúcar por litro.
- Extra-brut: superior a 3 e até 8 g/l de açúcar.
- Brut: superior a 8 e até 15 g/l de açúcar.
- Sec ou Seco: superior a 15 e até 20 g/l de açúcar.
- Demi-sec, Meio-doce, Meio-seco: superior a 20 e até 60 g/l de açúcar.
- Doce: superior a 60 g/l de açúcar.

Art. 75. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em glicose, o champanha será denominado de:

- I - Extra-brut o que contiver até seis gramas de glicose por litro;
- II - Brut o que contiver de seis a quinze gramas de glicose por litro;
- III - Seco ou sec o que contiver mais de quinze e, no máximo, vinte gramas de glicose por litro;
- IV - Meio doce e meio seco ou Demi-Sec o que contiver mais de vinte e, no máximo, sessenta gramas de glicose por litro;
- V - Doce o que contiver mais de sessenta gramas de glicose por litro.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

2.2.3 - Em relação ao conteúdo de açúcar, expresso em g/l de glicose:

Para os vinhos licorosos:

- Seco: até 20 (vinte) gramas de açúcar por litro.
- Doce: superior a 20 g/l de açúcar.

Art. 79. Quanto ao teor de açúcares, expresso em glicose, o vinho licoroso será denominado de:

- I - seco o que contiver no máximo vinte gramas de glicose por litro;
- II - doce o que contiver mais de vinte gramas de glicose por litro.

Parágrafo único. A adição de álcool etílico potável no vinho licoroso, expresso em álcool anidro, não poderá ser superior a um décimo do volume total do produto.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

2.2.3 - Em relação ao conteúdo de açúcar, expresso em g/l de glicose:

Para os vinhos compostos:

- Seco ou Dry: até 40 (quarenta) g/l de açúcar.
- Meio-seco, Meio-doce: superior a 40 e até 80 g/l açúcar.
- Doce: superior a 80 g/l de açúcar.

Art. 81. Quanto ao teor de açúcar, expresso em glicose, o vinho composto será denominado de:

- I - seco ou dry, o que contiver no máximo quarenta gramas de glicose por litro;
- II - meio seco ou meio doce, o que contiver mais de quarenta e, no máximo, oitenta gramas de glicose por litro;
- III - doce, o que contiver mais de oitenta gramas de glicose por litro.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Art. 8º § 2º As bebidas definidas nesta Lei, com graduação alcoólica expressa em graus Gay Lussac, terão o seu teor alcoólico expresso em percentual (%) por volume, à razão de um para um (v/v) a 20°C (vinte graus celsius).

Art. 8º § 1º O teor de açúcar e a denominação para classe serão fixados, para cada produto, no regulamento desta Lei.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 6. Vinho de mesa

Art. 9º Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20°C (vinte graus celsius).

### 2.2.1.1 - Vinho de mesa

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8.6% a 14.0% em volume, podendo conter até 1 atmosfera de pressão a 20°C.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

§ 3º Vinho de mesa de viníferas é o vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinífera*.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

PIQ uva: Portaria n.º. 270, de 17 de novembro de 1988.

PIQ uva: Portaria n.º. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

§ 4º Vinho de mesa de americanas é o vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera*.

Art . 71. Vinho Comum ou de Consumo Corrente é o vinho não identificado nos §§ 2º e 3º do art. 9º da Lei nº 7.678, com características predominantemente de variedades híbridas, americanas, ou da combinação de ambas.

Art . 71 Parágrafo único. Os vinhos comuns e especiais serão identificados no rótulo pela expressão vinho de mesa, sendo facultativo o uso dos termos especial ou comum.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

PIQ uva: Portaria n.º. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

Art. 70. Vinho especial é o que, apresentando, predominantemente, características organolépticas de *vitis vinífera*, demonstra presença de uvas híbridas ou americanas, até o máximo de dois quintos.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 7. Vinho frisanste

§ 1º Vinho frisanste é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 2,0 (dois inteiros) atmosferas a 20°C (vinte graus célsius), natural ou gaseificado.

### 2.2.1.5 - Vinho frisanste

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7.0 a 14% em volume, com um conteúdo de anidrido carbônico de 1.1 até 2.0 atmosferas de pressão a 20°C, natural ou gaseificado.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 8. Vinho fino

§ 2º Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades Vitis vinífera do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento.

§ 5º Nos rótulos dos vinhos será permitida a utilização de expressões clássicas internacionalmente usadas, previstas no regulamento desta Lei, bem como alusões a peculiaridades específicas do produto ou de sua elaboração.

§ 6º No rótulo do vinho fino será facultado o uso simultâneo da expressão 'de mesa'.

### 2.2.1.3- Vinho fino ou V.Q.S (vinho de qualidade superior)

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8.6% a 14% em volume, proveniente exclusivamente de variedades Vitis vinífera com exceção de Criolla Grande e Cereja, elaborado por meio de processos tecnológicos adequados que garantem a otimização de suas características sensoriais.

2.2.1.3.1 - Na República Oriental do Uruguai o vinho fino será denominado Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

PIQ uva: Portaria n.º 270, de 17 de novembro de 1988.

PIQ uva: Portaria n.º 1.012, de 17 de novembro de 1978.

## 9. Vinho leve

Art. 10. Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento) em volume, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.

### 2.2.1.2 - Vinho leve

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7.0% a 8.5% em volume, obtido exclusivamente pela fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a colheita na região produtora.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa n.º 49, de 1º de novembro de 2011.

## 10. Vinho espumante

Art. 11. Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmad), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume.

Art. 74. Champanha (champagne) é o vinho espumante, cujo anidrido carbônico seja resultante, unicamente, de uma segunda fermentação alcoólica de vinho, em garrafa ou em grande recipiente, com graduação alcoólica de 10° a 13° G.L., com pressão mínima de três atmosferas a 10°C.

### 2.2.1.4 - Vinhos espumantes naturais

São os vinhos cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipientes fechados e com pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C.

#### 2.2.1.4.1 - Espumante ou espumoso natural

É o vinho cujo anidrido carbônico provém de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafa (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) com uma pressão mínima de quatro atmosferas a 20°C e um conteúdo alcoólico de 10 a 13% em volume.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa n.º 49, de 1º de novembro de 2011.

## 11. Vinho moscatel espumante

Art. 12. Vinho moscato espumante ou Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus célsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente.

Art. 76. Vinho Moscatel Espumante (processo Asti) ou vinho moscato espumante é o vinho com graduação alcoólica de 7° a 10° G.L., resultante de uma única fermentação alcoólica do mosto de uva da variedade moscatel (moscato), em garrafa ou grande recipiente e com pressão mínima de três atmosferas a 10°C.

### 2.2.1.4.2 - Moscato espumante ou moscatel espumante

É o vinho cujo anidrido carbônico é proveniente da fermentação em recipiente fechado de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C e com um conteúdo alcoólico de 7 a 10% em volume e remanente de açúcar natural de 60 gr por litro, no mínimo. Para o Brasil o remanente mínimo de açúcar natural será de 20 gramas por litro.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 12. Vinho gaseificado

Art. 13. Vinho gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 2,1 (dois inteiros e um décimo) a 3,9 (três inteiros e nove décimos) atmosferas a 20°C (vinte graus célsius).

Art. 77. Vinho gaseificado é o vinho espumante resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar graduação alcoólica de 10° a 13° G.L. e pressão mínima de duas e máxima de três atmosferas a 10°C.

### 2.2.1.6 - Vinho gaseificado

É o vinho resultante da incorporação de anidrido carbônico puro por qualquer processo, devendo apresentar um conteúdo alcoólico de 7.0 a 14.0% em volume e uma pressão mínima de 2.1 a 3.9 atmosferas a 20°C.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 13. Vinho licoroso

Art. 14. Vinho licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% (catorze por cento) a 18% (dezoito por cento) em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

Art. 78. Vinho licoroso é o vinho doce ou seco, com graduação alcoólica de 14° a 18° G.L., adicionado ou não de álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo, açúcares e mistela simples.

### 2.2.1.7 - Vinho licoroso

É o vinho com um conteúdo alcoólico natural ou adquirido de 14 a 18% em volume, sendo permitido o uso de álcool etílico, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 14. Mosto

Art. 4º Mosto simples de uva é o produto obtido pelo esmagamento ou prensagem da uva sã, fresca e madura, com a presença ou não de suas partes sólidas.

Art. 41. Integra a classe dos derivados não alcoólicos e não fermentados, o suco de uva, o mosto concentrado e o mosto sulfitado.

Art. 115. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho ou com mosto de uva, concentrado ou não.

Parágrafo único. O adoçamento com mosto de uva será efetuado apenas na zona de produção.

### 2.3. Mostos

#### 2.3.1. Mosto simples ou virgem

É o produto líquido, com presença ou não de partes sólidas, obtido por procedimentos naturais ou mecânicos como moagem ou prensagem da uva fresca, ou outros métodos tecnologicamente adequados, antes de terminada a fermentação, sendo mantido espontaneamente nesse estado, sem qualquer adição de substâncias conservantes, com conteúdo alcoólico inferior a 1% (v/v a 20°C).

#### Mosto conservado ou apagado

É o mosto simples ou virgem submetido a processos físicos admitidos e tecnologicamente adequados que impeçam ou limitem sua fermentação alcoólica, até 1% (v/v a 20°C).

#### Mosto parcialmente fermentado

É o mosto conservado com um conteúdo de álcool entre 1 e 5% (v/v a 20°C).

### 2.3.9. Mostos adicionados com álcool

#### 2.3.9.1 Mosto alcoolizado

É o produto para edulcorar, suavizar ou concentrar, obtido exclusivamente durante o período da colheita, com mosto virgem e/ou mosto em fermentação, alcoolizados com álcool vínico. O produto final deve ter no mínimo 13%, e no máximo 16%, de álcool em volume e um conteúdo não inferior a 120 g de açúcares redutores por litro.

### 3.3. Conservação do mosto

3.3.1. Definição: impedir a fermentação do mosto por procedimentos físicos ou químicos.

3.3.2. Objetivo: estabilização biológica dos mostos.

3.3.3. Procedimentos:

Físicos:

tratamento por frio

tratamento por calor

tratamento por atmosfera inerte (anidrido carbônico ou de nitrogênio)

ultrafiltração

Químicos:

adição de anidrido sulfuroso ou de sal de potássio.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 14.1 Mosto concentrado

Art. 4º § 1º Mosto concentrado é o produto obtido pela desidratação parcial de mosto não fermentado.

Art. 51. Mosto concentrado é o produto obtido por desidratação parcial de mosto não fermentado, tendo no mínimo a metade do peso composto de sólidos solúveis de uva.

Art. 58. Em casos especiais, e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

### 2.3.5 - Mosto concentrado

É um produto obtido pela desidratação parcial do mosto não fermentado, apresentando uma densidade mínima de 1,240 a 20°C que não tenha sofrido caramelização sensível.

Mosto concentrado retificado

É o mosto concentrado submetido a processos admitidos e tecnologicamente adequados para a eliminação de todos os componentes não açucarados.

### 3.2. Concentração de mosto

#### 3.2.1. Definição

Desidratação parcial de mosto.

3.2.2. Objetivo: eliminar do mosto a quantidade de água necessária para assegurar a conservação pela concentração de açúcar.

#### 3.2.3. Procedimentos físicos:

evaporação a vácuo ou por exposição direta ao fogo

osmose inversa

crioconcentração

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 14.2 Mosto sulfitado

Art. 4º § 2º Mosto sulfitado é o mosto simples estabilizado pela adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

Art. 41. Integra a classe dos derivados não alcoólicos e não fermentados, o suco de uva, o mosto concentrado e o mosto sulfitado.

### 2.3.4 - Mosto sulfitado

É o mosto conservado por meio da adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 14.3 Mosto cozido

Art. 4º § 3º Mosto cozido é o produto resultante da concentração avançada de mostos, a fogo direto ou a vapor, sensivelmente caramelizado, com um conteúdo de açúcar a ser fixado em regulamento.

Art. 52. Mosto cozido é o produto resultante da concentração avançada de mostos a fogo direto ou a vapor, sensivelmente caramelizado, com um conteúdo mínimo de meio quilograma de açúcar por litro.

### 2.3.6 - Xarope de uva ou arlope de uva

É o produto obtido pela concentração avançada de mostos através do fogo ou vapor, sensivelmente

caramelado e com um conteúdo mínimo de 500 g por litro de açúcares redutores.

Caramelo de uva

É um produto com alto grau de caramelização, obtido pelo aquecimento do mosto pela exposição direta ao fogo ou ao vapor. Seu conteúdo de açúcares redutores não deve ser superior a 200 g por litro.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 15. Suco

Art. 5º Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura.

Art. 41. Integra a classe dos derivados não alcoólicos e não fermentados, o suco de uva, o mosto concentrado e o mosto sulfitado.

Art. 63. Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação até 0,5º G.L.

### 2.3.8. Suco de uva

É uma bebida não fermentada e estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtida do mosto simples ou virgem, sulfitado ou concentrado com um conteúdo alcoólico de até 0,5% em volume. No caso de fermentação acidental pode-se admitir um conteúdo alcoólico de até 1% em volume.

Art. 5º Suco ou sumo é bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 5º § 2º No rótulo da embalagem ou vasilhame do suco será mencionado o nome da fruta, ou parte do vegetal, de sua origem.

Art. 18. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Vide:

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989.

Art. 64. O suco de uva não poderá conter substâncias estranhas à fruta, excetuadas as previstas na legislação específica.

Art. 5º § 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Art. 18. § 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Vide:

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989.

Art. 5º § 5º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

Art. 18. § 2º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

Vide:

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

Art. 123. O vinho e derivados do vinho e da uva, com exceção da borra e do bagaço, do suco de uva e do vinho destinado à destilação, somente poderão ser comercializados após a declaração, perante o Ministério da Agricultura, no prazo:

I - de dez dias após a vindima, relativamente à quantidade de uva recebida e vendida, por variedade; e

II - de 45 dias após a vindima, relativamente à quantidade de vinhos e de derivados do vinho e da uva produzidos durante a safra, com a respectiva identidade.

Art. 124. É permitida a venda fracionada de vinho e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério da Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

Vide:

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.1 Suco concentrado ou parcialmente desidratado

Art. 65. O suco de uva que for parcialmente desidratado deverá mencionar no rótulo a sua concentração, devendo ser denominado de suco de uva concentrado, sendo vedada a adição de açúcar.

Art. 5º § 3º O suco que for parcialmente desidratado deverá mencionar no rótulo o percentual de sua concentração, devendo ser denominado suco concentrado.

Art. 18. § 6º O suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

Art. 18. § 7º O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.2 Suco adoçado

Art. 66. Ao suco de uva simples ou integral ou reprocessado poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, devendo constar no rótulo a declaração suco de uva adoçado.

Art. 5º § 4º Ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado.

Art. 18. § 3º O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.3 Suco reconstituído

Art. 66. § 1º Suco de uva reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído".

Art. 18. § 8º Os sucos concentrado e desidratado, quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

Art. 18. § 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos

padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989

## 15.4 Suco desidratado

Art. 66. § 2º Suco de uva desidratado é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de uva, cujo teor de umidade não excede a três centésimos.

Art. 18. § 9º O suco desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado “suco desidratado de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

## 15.5 Suco integral

Art. 66. § 3º A designação integral ou simples será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural.

Art. 18. § 10. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

Vide:

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

## 15.6 Suco gaseificado

Art. 18. § 4º O suco poderá ser adicionado de dióxido de carbono, podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado.

Art. 18. § 5º Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco será denominado “suco de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.7 Suco misto

Art. 18. § 11. Suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.8 Suco tropical

Art. 18. § 13. Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 18. § 14. Suco tropical misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 18. § 15. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

Art. 18. § 16. O suco tropical, quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado suco tropical, acrescido do nome da fruta e da designação adoçado, podendo ser declarado no rótulo a expressão suco pronto para beber, pronto para o consumo ou expressões semelhantes.

Art. 18. § 18. Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco tropical será denominado “suco tropical de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Suco tropical e néctar: Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.9 Polpa

Art. 19. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão.

Parágrafo único. Polpa mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão polpa mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

Vide:

Suco e polpa: Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS, de 06 de junho de 1989.

## 15.10 Néctar

Art. 21. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o néctar será denominado “néctar de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 2º Néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Suco tropical e néctar: Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003

Aditivo: Portaria nº 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989

## 15.11 Refresco

Art. 22. Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o refresco ou bebida de fruta ou de vegetal será denominado “refresco ou bebida de ...”, acrescido do nome da fruta ou do vegetal, gaseificado.

§ 2º Os refrescos de laranja ou laranjada, de tangerina e de uva deverão conter no mínimo trinta por cento em volume de suco natural.

§ 3º O refresco de limão ou limonada deverá conter no mínimo cinco por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refresco de maracujá deverá conter no mínimo seis por cento em volume de suco de maracujá.

§ 5º O refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescida à sua denominação.

§ 6º O refresco de guaraná deverá conter no mínimo dois centésimos de grama da semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato, na bebida, por cem mililitros da bebida.

§ 7º O refresco de maçã deverá conter no mínimo vinte por cento em volume em suco de maçã.

§ 8º Refresco misto ou bebida mista de frutas, de extratos vegetais ou de frutas e extratos vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta, da mistura de extrato vegetal, ou pela combinação de ambos.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.12 Refrigerante

Art. 23. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar.

§ 1º O refrigerante deverá ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

§ 2º Os refrigerantes de laranja, tangerina e uva deverão conter, obrigatoriamente, no mínimo dez por cento em volume do respectivo suco na sua concentração natural.

§ 3º Soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo, dois e meio por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refrigerante de guaraná deverá conter, obrigatoriamente, uma quantidade mínima de dois centésimos de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros de bebida.

§ 5º O refrigerante de cola deverá conter semente de noz de cola ou extrato de noz de cola (Cola acuminata).

§ 6º O refrigerante de maçã deverá conter, no mínimo, cinco por cento em volume em suco de maçã.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.13 Xarope

Art. 26. Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus célsius.

§ 1º Xarope de suco ou squash é o produto que contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso.

§ 5º Não será permitida a adição de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de xarope.

§ 6º O xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de xarope artificial.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001,

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.14 Preparado líquido para refresco

Art. 27. Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 28. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

Parágrafo único. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.15 Preparado líquido para refrigerante

Art. 29. Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 30. O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante.

Parágrafo único. O preparado líquido para refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.16 Preparado sólido para refresco

Art. 31. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não-calórico.

Parágrafo único. O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebidas não alcoólicas derivadas: Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998.

## 15.17 Bebida composta de fruta

Art. 34. Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

Parágrafo único. A bebida referida no caput poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

## 15.18 Bebidas dietéticas e de baixa caloria

Art. 7º As bebidas dietéticas e de baixa caloria poderão ser industrializadas observadas as disposições desta lei, do seu regulamento e legislação complementar, permitido o emprego de edulcorantes naturais e sintéticos na sua elaboração.

Art. 14. A bebida dietética e a bebida de baixa caloria são as bebidas não-alcoólicas, hipocalóricas, que tenham o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorante hipocalórico ou não-calórico, natural ou artificial, em conjunto ou separadamente.

Art. 7º § 1º Na industrialização de bebidas dietéticas e de baixa caloria, poderão ser feitas associações entre edulcorantes naturais e sintéticos, obedecido o disposto na regulamentação desta lei.

Art. 7º § 2º Na rotulagem de bebida dietética e de baixa caloria, além dos dizeres a serem estabelecidos na regulamentação desta lei, deverá constar o nome genérico do edulcorante, ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade ou peso por unidade.

Art. 14. § 2º Na rotulagem de bebidas dietéticas e de baixa caloria, deverá constar o nome genérico do edulcorante ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade em peso por unidade ou miligramas por cem mililitros.

Art. 14. § 3º A rotulagem das bebidas previstas no caput deverá ser diferenciada daquela utilizada nas bebidas convencionais.

Art. 7º § 3º É livre a comercialização, em todo o território nacional, das bebidas dietéticas e de baixa caloria, observadas as disposições desta lei.

Art. 14. § 1º É proibida a associação de açúcares adicionados e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de bebidas, exceto para os preparados sólidos para refresco.

Vide:

Rotulagem nutricional: Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

Bebida dietética e de baixa caloria: Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999.

## 16. Filtrado doce

Art. 6º Filtrado doce é a bebida de graduação alcoólica de até 5º G.L. (cinco graus Gay Lussac), proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 (três) atmosferas.

Art. 38. São fermentados o vinho, a jерopiga e o filtrado doce.

Art. 67. Filtrado doce é o produto de graduação alcoólica de até 5º G.L., proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até três atmosferas a 10°C. (dez graus célsius).

Parágrafo único. O mosto de que trata este artigo poderá ser conservado até o respectivo processamento, por métodos físicos, sulfitação ou concentração.

### 2.7.1 - Filtrado doce

É o produto que resulta da fermentação alcoólica de até 5% em volume, proveniente do mosto simples da uva, conservado ou concentrado, parcialmente fermentado ou não, podendo ser acrescido de vinho de mesa e opcionalmente ser gaseificado até 3 atmosferas a 20°C.

### 2.7.2 - Chicha de uva

É o produto que resulta da fermentação parcial do mosto, detida antes de atingir 5% de álcool em volume, e com conteúdo mínimo de 80g/l de açúcar redutor. É proibida a elaboração de chicha à base de mosto concentrado.

## 17. Mistela

Art. 7º Mistela é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e com teor de açúcar não inferior a 10 (dez) graus por 100 (cem) mililitros, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

Art. 42. São alcoólicos por mistura o licor de conhaque fino ou brandy, o licor de bagaceira ou de grappa, a bebida alcoólica mista, a mistela, o coquetel, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), mistela composta e sangria.

Art. 78. Vinho licoroso é o vinho doce ou seco, com graduação alcoólica de 14º a 18º G.L., adicionado ou não de álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo, açúcares e mistela simples.

Art. 80. Vinho composto é a bebida com graduação alcoólica de 15º a 18º G.L., obtida pela adição ao vinho de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável, açúcares, caramelo e mistela simples.

### 2.3.9.2 - Mistela ou mistela simples

É o mosto simples não fermentado adicionado com álcool etílico até um limite máximo de 18% de álcool em volume, e com um teor de açúcar de uva não inferior a 100 g por litro, estando proibida a adição de sacarose ou outro edulcorante.

## 18. Mistela composta

Parágrafo único. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º G.L. (quinze a vinte graus Gay Lussac) que contiver o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela, e de 15% (quinze por cento) de vinhos de mesa adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.

Art. 42. São alcoólicos por mistura o licor de conhaque fino ou brandy, o licor de bagaceira ou de grappa, a bebida alcoólica mista, a mistela, o coquetel, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), mistela composta e sangria.

Art. 68. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º G.L., que contiver o mínimo de 70% de mistela e 15% de vinho de mesa, adicionado de substâncias amargas ou aromáticas, permitindo-se a correção do grau alcoólico com álcool etílico potável.

### 2.3.9.3 - Mistela composta

É o produto com um conteúdo alcoólico de 15 a 20% em volume e um conteúdo mínimo de 70% de mistela e de 15% de vinho de mesa adicionado com substâncias amargas e/ou aromáticas.

## 19. Vinho composto

Art. 15. Vinho composto é a bebida com teor alcoólico de 14% (quatorze por cento) a 20% (vinte por cento) em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples.

Art. 80. Vinho composto é a bebida com graduação alcoólica de 15° a 18° G.L., obtida pela adição ao vinho de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável, açúcares, caramelo e mistela simples.

### 2.2.1.8 - Vinho composto

É o vinho com conteúdo alcoólico de 14 a 20% em volume obtido pela adição ao vinho de macerados e concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico, açúcar, caramelo e mistela simples.

Deverá conter no mínimo 70% de vinho.

O vinho composto se classifica em:

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

Art. 15. § 1º O vinho composto deverá conter no mínimo 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

Art. 83. O vinho composto deverá conter no mínimo sete décimos de vinho de mesa que poderá ser substituído, em parte, por equivalente em mistela simples.

Art. 15. § 2º O vinho composto classifica-se em:

Art. 15. § 2º a) vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium*, L) predominante entre os seus constituintes aromáticos;

#### 2.2.1.8.1 Vermouth (vermute)

É o vinho composto que contém *Artemisia* sp. predominante entre seus componentes aromáticos com a adição de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas.

Art. 15. § 2º b) quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos);

#### 2.2.1.8.2 Quinado

É o vinho composto que contém Quina (*Cinchona* ou seus híbridos).

Art. 15. § 2º c) gemado, o que contiver gema de ovo;

2.2.1.8.3 - Gemado ou yemado

É o vinho que contém gema de ovo.

Art. 15. § 2º d) vinho composto com jurubeba;

2.2.1.8.4 - Composto com jurubeba

É o vinho composto que contém Jurubeba (*Solanum paniculatum*).

Art. 15. § 2º e) vinho composto com ferroquina; e

2.2.1.8.5 - Composto com ferroquina:

É o vinho composto que contém citrato de ferro amoniacal e quinina.

Art. 15. § 2º f) outros vinhos compostos.

Art. 82. A adição de álcool etílico potável no vinho composto, expresso em álcool anidro, não poderá ser superior a 60% da graduação alcoólica do produto.

Vide:

Padrões complementares de Identidade e Qualidade do vinho: Portaria n.º 229, de 25 de outubro 1988.

## 20. Jeropiga

Art. 16. Jeropiga é a bebida elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e teor mínimo de açúcar de 7 (sete) gramas por 100 (cem) mililitros do produto.

Art. 38. São fermentados o vinho, a jeropiga e o filtrado doce.

2.3.9.4 - Jeropiga

É a bebida elaborada com mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado com álcool etílico, com um conteúdo alcoólico máximo de 18% em volume e teor mínimo de açúcar de 70 g por litro.

2.3.9.5 - Pineau

É a bebida obtida a partir do mosto ou do suco de uvas frescas das variedades Ugni Blanc/Saint Emilion, Folle Blanch o Colombar, com álcool vínico envelhecido e brandy. A mistura deve ter um envelhecimento

mínimo de seis meses em barris de madeira e seu conteúdo alcoólico deve estar compreendido entre 16% e 22% em volume.

## 21. Destilados de vinho

Art. 17. Os produtos resultantes da destilação do vinho com teor alcoólico até 14% (catorze por cento) em volume, e de seus derivados, somente poderão ser elaborados em zonas de produção sob controle específico do órgão fiscalizador, classificando-se em: aguardente de vinho, destilado alcoólico simples de vinho, destilado alcoólico simples de bagaço, destilado alcoólico simples de borras e álcool vínico.

Art. 39. São destilados o conhaque, o brandy ou conhaque fino, a garappa, graspa ou bagaceira, o destilado alcoólico simples de vinho, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras, o pisco e o álcool vínico.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 22. Aguardente

### 2.4 - Aguardentes

São os produtos da destilação do vinho, ou seus derivados.

Art. 51. A aguardente é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus celsius, obtida do rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado.

§ 1º A aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

§ 2º A aguardente que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de aguardente adoçada.

§ 3º Será considerada aguardente envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

## 23. Aguardente de fruta

Art. 57. Aguardente de fruta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus celsius, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados dos processos de fermentação ou formados durante a destilação ou em ambos.

§ 2º A aguardente de fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

## 24. Aguardente de vinho

§ 1º Aguardente de vinho é a bebida com um teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus célsius) obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

### 2.4.1 - Aguardente de vinho

É a bebida com uma graduação alcoólica de 36% a 54% vol. a 20°C, obtida exclusivamente de destilados simples do vinho ou pela destilação de mostos fermentados de uva.

## 25. Destilado alcoólico simples de vinho

§ 2º Destilado alcoólico simples de vinho é o produto com teor alcoólico superior a 54% (cinquenta e quatro por cento) e inferior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus célsius), destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mostos e/ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem vínica, resultante de fermentação alcoólica.

### 2.5.1 - Destilado alcoólico simples

É o produto com graduação alcoólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20°C, destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por retificação parcial seletiva de mostos e/ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica.

A destilação deverá ser efetuada de forma tal que o destilado apresente aroma e sabor provenientes das matérias-primas utilizadas, dos derivados do processo fermentativo e dos elementos formados durante a destilação.

Art. 75. Destilado alcoólico simples de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus célsius, destinado à elaboração de bebida alcoólica e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mosto ou subproduto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica.

Art. 75. § 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente aroma e sabor provenientes da matéria-prima utilizada, dos derivados do processo fermentativo e dos formados durante a destilação.

Art. 75. § 2º Mosto é a substância de origem vegetal ou animal que contém elemento amiláceo ou açucarado passível de transformar-se, mediante fermentação alcoólica, em álcool etílico.

Art. 75. § 3º Ao mosto fermentável poderão ser adicionadas substâncias destinadas a favorecer o processo de fermentação, desde que ausentes no destilado, sendo proibido o emprego de álcool de qualquer natureza.

Art. 75. § 4º O destilado alcoólico simples terá a denominação da matéria-prima de sua origem, observada a classificação do art. 76, e não deverá conter aditivo em desacordo com a legislação.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 26. Destilado alcoólico simples de bagaço

§ 3º Destilado alcoólico simples de bagaço é o produto com 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac), obtido a partir da destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 27. Destilado alcoólico simples de borras

§ 4º Destilado alcoólico simples de borras é o produto de 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac), obtido da destilação de borras fermentadas, provenientes dos processos da industrialização da uva, excluídos ou resultantes da colagem azul.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 28. Álcool vínico

Art. 17 § 5º Álcool vínico é o álcool etílico potável de origem agrícola, com teor alcoólico superior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus célsius), o qual é obtido exclusivamente por destilação e retificação de vinho, de produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva.

Art. 58. Em casos especiais, e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

### 2.5.2.1 - Álcool vínico

É o álcool etílico potável de origem agrícola que se obtém exclusivamente pela destilação e retificação de vinhos, produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva.

## 29. Álcool etílico potável de origem agrícola

Art. 17 § 6º Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus célsius), obtido pela destilação-retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou destilados alcoólicos simples. Na denominação de álcool etílico potável de origem agrícola, quando feita referência à matéria-prima utilizada, o produto resultante será exclusivamente dessa matéria-prima.

### 2.5.2. Álcool etílico potável de origem agrícola

É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 95% em volume a 20°C, obtido pela retificação de mostos provenientes exclusivamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, assim como o produto da retificação de aguardentes ou de destilados alcoólicos simples. Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

Art. 73. Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica mínima de noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus celsius, obtido pela destilo-retificação de mosto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou de destilado alcoólico simples.

§ 1º Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

§ 2º O álcool etílico potável de origem agrícola poderá ser hidratado para o seu envelhecimento.

Vide:

Álcool etílico potável de origem agrícola: Instrução Normativa nº 15, de 31 de março de 2011.

## 30. Conhaque

Art. 18. Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não.

Art. 39. São destilados o conhaque, o brandy ou conhaque fino, a garappa, graspa ou bagaceira, o destilado alcoólico simples de vinho, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras, o pisco e o álcool vínico.

Art. 85. Ao conhaque poderão ser adicionados:

I - caramelo, açúcares, em quantidades não superiores a dois gramas em cem mililitros do produto; e

II - bonificadores de origem natural.

Art. 8º É facultado o uso da denominação conhaque, seguida da especificação das ervas aromáticas ou componentes outros empregados como substância principal do produto destilado alcoólico que, na sua elaboração, não aproveite como matéria-prima o destilado ou aguardente vínica.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 31. Brandy ou conhaque fino

Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses.

Art. 19. § 1º O período de envelhecimento será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

Art. 86. Brandy ou Conhaque Fino será classificado por tipo, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do Ministério da Agricultura.

Art. 87. Ao Brandy ou Conhaque Fino poderão ser adicionados caramelo, açúcares em quantidades não superiores a dois gramas em 100 ml (cem mililitros) do produto, e bonificadores de origem natural.

### 2.4.2 – Brandy (brande)

É a aguardente de vinho com um envelhecimento mínimo de 6 meses (como exceção para este produto será permitido o uso de recipientes de mais de 700 litros para seu envelhecimento por um período mínimo, neste caso, de 1 ano).

Art. 19. § 2º A denominação “conhaque” usada isoladamente, e as denominações Brandy ou Conhaque Fino são privativas das bebidas obtidas exclusivamente de acordo com o caput dos arts. 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

Art. 19. § 3º O Brandy ou Conhaque Fino serão classificados por tipos, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do órgão indicado no regulamento.

## 32. Grappa

Art. 20. Bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida com teor alcoólico de 35% (trinta e cinco por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus celsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

### 2.4.3 - Aguardente de bagaço/bagaceira

É a bebida com teor alcoólico de 35% a 54% vol. a 20°C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaços de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva. Admite-se o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de elementos congêneres.

Vide:

Destilado alcoólico de vinho: Portaria nº 009, de 13 de janeiro de 1983.

## 33. Pisco

Art. 21. Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° G.L. (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

Art. 88. Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° G.L., obtida da destilação do mosto fermentado de uvas viníferas aromáticas.

### 2.5.3 - Destilados de vinhos aromáticos

É a bebida com graduação de 35% a 54% em volume a 20°C (Celsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos, elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados com suas borras.

## 34. Licor

Art. 67. Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus celsius, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”;

II - adicionada:

- a) de extrato ou substância de origem vegetal;
- b) de extrato ou substância de origem animal; ou
- c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” e “b”; e

III - opcionalmente de substância:

- a) aromatizante;
- b) saborizante;
- c) corante;
- d) outro aditivo; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 1º O licor que tiver o nome da substância de origem animal ou vegetal deverá conter esta substância, sendo proibida a sua substituição.

§ 2º O licor será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

I - licor seco é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

II - licor fino ou doce é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

III - licor creme é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

IV - licor escarchado ou cristalizado é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

Vide:

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

## 35. Licor de conhaque fino

Art. 22. Licor de Conhaque Fino de Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54° G.L. (dezoito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy, consoante definição do art. 19 desta Lei.

Art. 89. Licor de Conhaque Fino ou Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54° G.L., tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy.

Vide:

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

## 36. Licor de grappa

Art. 23. Licor de bagaceira ou grappa é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54° G.L. (dezoito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima a bagaceira definida no art. 20 desta Lei.

Vide:

Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010

## 37. Vinagre

Art. 24. Vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho.

### 2.8 - Vinagre de vinho

É o produto obtido pela fermentação acética do vinho, com um conteúdo mínimo de 4% de acidez volátil expressa em ácido acético. O vinho que for destinado como matéria-prima para a fabricação de vinagre deverá ser previamente desnaturado ou acetificado. A expressão “vinagre” deve ser utilizada exclusivamente para o produto obtido da fermentação acética do vinho. Os vinagres obtidos pela fermentação de outras matérias-primas distintas ao vinho, deverão ser denominados com o nome que especifique sua matéria-prima, com caracteres gráficos do mesmo tamanho.

Art. 97. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a 06 décimos de grama de ácido acético em cem mililitros de vinho. (Redação dada pelo Decreto nº 113, de 1991).

Art. 24. Parágrafo único. O vinho destinado à elaboração de vinagre será acetificado pelo órgão fiscalizador, na origem de embarque, onde será analisado, devendo ser lacrado o respectivo recipiente no momento da emissão da nota fiscal e da guia de livre trânsito, devendo o órgão fiscalizador fazer a respectiva conferência no destino.

Art. 98. O vinagre duplo deverá ter uma acidez volátil mínima de 08 gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e apresentar estabilidade biológica.

Art. 99. Somente será considerado matéria-prima, para elaboração de vinagre, o vinho-base que atender ao disposto no art. 97.

Art. 100. A fiscalização deverá executar a análise prévia e a expedição da Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação do vinho.

Art. 101. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre duplo para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 97 e o estocarão em tanque próprio, em prédio isolado, distante da adega.

Art. 102. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino e no local previsto no artigo precedente, com utilização de equipamento específico (bombas, mangueiras, filtros, etc.) para tal fim.

Art. 103. A acidez volátil mínima do vinagre será de quatro gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e o álcool residual não deverá exceder a 1° G.L., sendo os outros componentes proporcionais à matéria-prima usada em sua elaboração e previstos pelo Ministério da Agricultura.

Parágrafo único. O vinagre que contiver acidez volátil superior ao dobro do previsto neste artigo será denominado vinagre duplo, podendo ser desdobrado para fins de comercialização.

Art. 104. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo ou outro tipo de corante.

Art. 105. Será proibido o uso de melaço, subproduto do açúcar, mesmo como nutriente, na elaboração do vinagre.

Art. 106. O vinagre poderá ser submetido à filtração, colagem, clarificação, aeração e envelhecimento.

Art. 107. A conservação do vinagre poderá ser feita mediante pasteurização ou pelo uso de dióxido de enxofre, na quantidade máxima prevista pelo Ministério da Agricultura.

Art. 108. O uso de outro tipo de conservante, aditivo ou nutriente só poderá ocorrer mediante prévia autorização do órgão competente.

Art. 109. O grau de acidez deverá constar no rótulo ou, no caso de transporte a granel, no respectivo documento fiscal.

Art. 110. O vinagre será classificado em vinagre de vinho tinto ou vinagre de vinho branco, de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem.

Art. 111. O produto resultante da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos será denominado de fermentado acético.

Parágrafo único. O fermentado acético de outros líquidos alcoólicos poderá usar a palavra vinagre no rótulo, porém acrescida do nome da matéria-prima de sua origem, em caracteres de dimensão e cor iguais ao da palavra vinagre de maior dimensão.

Art. 112. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 113. É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

Vide:

Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.

## 38. Fermentado acético

Art. 77. Fermentado acético é o produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido:

I - da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto:

- a) de fruta;
- b) de cereal;
- c) de outros vegetais;
- d) de mel;
- e) da mistura de vegetais; ou
- f) da mistura hidroalcoólica;

II - adicionado opcionalmente:

- a) de vegetal;
- b) de partes de vegetal;
- c) de extrato vegetal aromático;
- d) de suco;
- e) de aroma natural;
- f) de condimento; ou
- g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “f”.

§ 1º O fermentado acético poderá ser adicionado de aditivo.

§ 2º O fermentado acético poderá ser denominado “vinagre de ...”, acrescido do nome da matéria-prima utilizada.

### 2.8 - Vinagre de vinho

A expressão “vinagre” deve ser utilizada exclusivamente para o produto obtido da fermentação acética do vinho. Os vinagres obtidos pela fermentação de outras matérias-primas distintas ao vinho, deverão ser denominados com o nome que especifique sua matéria-prima, com caracteres gráficos do mesmo tamanho.

Vide:

Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

## 39. Produtos não previstos na lei

Vide:

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

### 39.1 Cooler

Art. 90. Cooler com vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3° a 7° G.L., obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uma ou mais frutas e água potável, podendo ser gaseificado e adicionado de açúcares.

Art. 91. O Cooler com vinho deverá conter, no mínimo, a metade de vinho de mesa, o qual poderá ser parcialmente substituído por suco de uva.

Art. 92. A graduação alcoólica do cooler com vinho deverá ser proveniente, exclusivamente, do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

Art. 93. O Cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

#### 2.6.1 - Cooler

É a bebida com teor alcoólico de 3.5% a 7% em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uva e de outras frutas e água potável, podendo ser gaseificada e adicionada com açúcares. Deverá conter no mínimo metade de vinho de mesa, o qual poderá ser parcialmente substituído por suco de uva, sendo que sua graduação alcoólica deve provir exclusivamente do vinho de mesa, estando proibida a adição de álcool etílico e outro tipo de bebida alcoólica. O cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

Vide:

Cooler: Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988.

### 39.2 Sangria

Art. 94. Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7° a 12° G.L., obtida pela mistura de vinho de mesa, sucos de uma ou mais frutas, água potável, podendo ser adicionada de açúcares.

Art. 95. A sangria deverá conter, no mínimo, 50% de vinho, podendo ser adicionada de outras bebidas alcoólicas em quantidade não superior a 10% (dez por cento) do volume total do produto.

Art. 96. A sangria poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais e partículas ou pedaços sólidos da polpa de frutas.

#### 2.6.2 - Sangria

É a bebida obtida através da mistura de vinhos e sucos (concentrados e/ou diluídos), polpas, extratos ou essências naturais de frutas com a adição ou não de calda de açúcar, seja qual for seu conteúdo de açúcar e, eventualmente, anidrido carbônico.

A proporção mínima de vinho no produto final será de 60% e o conteúdo alcoólico real deverá ser de 7% a 12% em volume.

Vide:

Sangria: Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005.

## 39.3 Coquetel / bebida alcoólica mista

Art. 15. É vedado o uso de vinhos e derivados da uva e do vinho na composição de bebidas alcoólicas mistas, coquetel ou cocktail, abrangidas por este Regulamento.

§ 1º Nas demais bebidas alcoólicas, será permitida a sua utilização como ingrediente, desde que não as caracterize como vinho ou derivado da uva e do vinho por meio de cor, aroma, sabor, embalagem, rótulo ou marca comercial.

§ 2º As bebidas referidas no § 1º não poderão usar no rótulo as expressões: vinho, com vinho, de vinho, com derivados da uva e do vinho, ou expressão similar.

Art. 68. Bebida alcoólica mista ou coquetel (cocktail) é a bebida com graduação alcoólica superior a meio e até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus celsius, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;
- b) de suco de fruta;
- c) de fruta macerada;
- d) de xarope de fruta;
- e) de leite;
- f) de ovo;
- g) de outra substância de origem vegetal;
- h) de outra substância de origem animal; ou
- i) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "h".

§ 1º As bebidas previstas no caput que contiverem vinho ou derivados da uva e do vinho em sua composição serão reguladas pelo Decreto no 99.066, de 8 de março de 1990.

§ 2º A bebida prevista no caput poderá ser adicionada de açúcares e aditivos e ser gaseificada; neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus celsius.

§ 3º A bebida prevista no caput com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus celsius, e com, no mínimo, cinquenta gramas de açúcares por litro poderá ser denominada de batida, devendo ser:

I - elaborada com:

- a) aguardente de cana;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
- d) bebidas destiladas; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”;

II - adicionada:

- a) de suco;
- b) de polpa de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;
- d) de outra substância de origem animal; ou
- e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 4º A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus celsius, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos poderá ser denominada de fermentado de frutas misto, e quando adicionada de dióxido de carbono, de fermentado de frutas misto gaseificado.

§ 5º A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus celsius, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos.

§ 6º O limão poderá ser adicionado na forma desidratada.

§ 7º O produto à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivos e açúcares será denominado “preparado líquido ou sólido para ...”, acrescido da nomenclatura da bebida alcoólica a ser elaborada.

§ 8º O produto previsto no § 7º, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado acrescida à sua denominação.

§ 9º Não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva e do vinho.

Vide:

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005.

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

## 39.4 Coquetel composto

Art. 69. Coquetel composto é a bebida com graduação alcoólica de quatro a trinta e oito por cento em volume, a vinte graus celsius, tendo, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a cinquenta por cento do volume, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) bebida alcoólica;

- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”;

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;
- b) de suco de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;
- d) de outra substância de origem animal; ou
- e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 1º As bebidas referidas no caput não poderão assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho; com vinho; suave; tinto; branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes, conforme definido no inciso VI, do art. 11.

§ 2º O Coquetel composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

Vide:

Bebida alcoólica por mistura: Instrução Normativa nº 35, de 16 de novembro de 2010.

Bebida alcoólica mista de vinho: Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005.

## 40. Práticas enológicas

### 40.1 Requisitos de identidade e qualidade da bebida

Art. 78. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

- I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;
- II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;
- III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;
- IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, previstos neste Regulamento e em legislação específica; e
- V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Será considerada imprópria para o consumo e impedida de comercialização a bebida que não atender ao disposto neste artigo.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Micotoxinas: Resolução – RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011.

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

## 40.2 Correção / chaptalização

Art. 4º § 4º Ao mosto em fermentação poderão ser adicionados os corretivos álcool vínico e/ou mosto concentrado e/ou sacarose, dentro dos limites e normas estabelecidos em regulamento.

Art. 53. Ao mosto em fermentação poderão ser adicionados os corretivos álcool vínico, mosto concentrado e sacarose dissolvida com mosto.

Art. 53. Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, após comprovação técnica, poderá permitir o uso de outros corretivos.

Art. 54. As correções previstas no artigo anterior somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho, nas zonas de produção.

Art. 55. O limite para correção deve corresponder a uma elevação máxima de 3º G.L., na graduação alcoólica do vinho.

### 3.6 - Enriquecimento de mostos:

3.6.1. Definição: adição de açúcares ao mosto para vinificar. Esta prática não está permitida na Argentina.

3.6.2. Objetivo: corrigir eventuais diferenças no conteúdo de açúcar do mosto, quando as condições para alcançar o amadurecimento suficiente das uvas destinadas à vinificação são desfavoráveis.

#### 3.6.3. Procedimentos:

Concentração parcial

Adição de mosto concentrado

Adição de mosto concentrado retificado

Adição de sacarose (chaptalización)

### 3.7. Edulcoração de vinhos

3.7.1. Definição: adição de um edulcorante ao vinho

Objetivo: obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

#### 3.7.3. Procedimentos:

Adição de mosto concentrado

Adição de mosto concentrado retificado

Adição de mosto sulfitado

Adição de mosto alcoolizado

Adição de mistela

Adição de sacarose. Esta prática não está permitida na Argentina

Adição de xarope de alta frutose. Esta prática não está permitida nem no Brasil, nem na Argentina.

### 3.8 Alcoolização de mostos e vinhos

3.8.1. Definição: adição de álcool vínico ou potável a mostos e vinhos.

Objetivos:

elaboração de mistelas simples, compostas e mosto alcoolizado

correção de deficiências alcoólicas. Prática não permitida na Argentina. No Brasil somente está permitido o álcool vínico.

Elaboração de vinhos licorosos, compostos e jeropiga.

Art. 4º § 5º O Poder Executivo poderá determinar, anualmente, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos previstos no parágrafo anterior deverão nela ser usados, bem assim estabelecer sua proporção.

Art. 56. O Ministério da Agricultura poderá determinar, anualmente, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos (art. 53) deverão nela ser usados para a safra de uvas em curso, bem como estabelecer sua proporção, ouvido o setor vitivinícola e respeitadas as peculiaridades técnicas de cada produto.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 40.3 Limite de proporcionalidade

Art. 4º § 7º Ficam proibidas a industrialização e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo órgão indicado no regulamento.

Art. 60. Ficam proibidas a industrialização e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 61. No caso de vinho, a proporcionalidade não poderá ser superior a quatro quintos, após a separação das borras.

Art. 62. O Ministério da Agricultura, ouvido o setor vinícola, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

## 40.4 Controle de matérias-primas

Art. 79. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

§ 1º O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

§ 2º Para efeito deste Regulamento, considera-se destilado alcoólico o álcool etílico potável de origem agrícola, o destilado alcoólico simples e suas variedades, a bebida destilada e a bebida retificada.

§ 3º A liberação do destilado alcoólico importado somente poderá ser efetuada mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## 40.5 Circulação de vinho em elaboração

Art. 40. A circulação de vinhos em elaboração, borras líquidas, bagaço e mosto contendo ou não bagaço, só é permitida nas zonas de produção, entre estabelecimentos da mesma empresa, ou para estabelecimentos de terceiros quando se tratar de simples depósito.

Parágrafo único. No caso de comercialização de vinho e/ou mostos contendo borras e bagaços nas zonas de produção, deverá haver prévia autorização do órgão fiscalizador.

Vide:

PIQ uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

## 40.6 Circulação de borra e bagaço

Art. 39. A circulação e a comercialização de borra e/ou bagaço só serão permitidas quando destinadas a estabelecimentos credenciados para efeito de filtragem ou para a produção de ácido tartárico e/ou seus sais, rações, óleo de sementes, enocianina e adubo.

Art. 39 § 1º Fica permitida a venda ou doação do bagaço de uva ao agricultor.

Vide:

PIQ uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

## 40.7 Extração de enocianina

Art. 39 § 2º A “Enocianina” não poderá ser extraída dentro do estabelecimento vinificador.

## 41. Transporte

Art. 42. O órgão indicado no regulamento fixará as normas para o transporte de uva destinado à industrialização.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

XI - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização;

Art. 102. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino e no local previsto no artigo precedente, com utilização de equipamento específico (bombas, mangueiras, filtros, etc.) para tal fim.

Art. 109. O grau de acidez deverá constar no rótulo ou, no caso de transporte a granel, no respectivo documento fiscal.

Art. 125. O Ministério da Agricultura fixará as normas técnicas para transporte e avaliação de qualidade da uva destinada à industrialização.

Art. 126. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores de vinho e derivados do vinho e da uva deverão apresentar, mensalmente, em formulário próprio, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das manipulações ou transformações destes produtos ocorridas durante o mês.

Art. 151. As empresas de transporte de vinho e derivados do vinho e da uva serão obrigadas a prestar informações e esclarecimentos à fiscalização sobre produtos depositados em seus armazéns ou em trânsito, e facilitar a colheita de amostras.

Art. 160. O material empregado na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de vinho e derivados do vinho e da uva deverá observar as exigências sanitárias e de higiene.

Parágrafo único. O veículo empregado no transporte de vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, deverá atender aos requisitos técnicos destinados a impedir a alteração do produto.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

II - produzir, preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com as disposições deste regulamento e atos do Ministério da Agricultura;

IX - transportar ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

Art. 165. Responde também pela infração quem:

I - comercializar, transportar, armazenar, intermediar ou ter em depósito vinho e derivados do vinho e da uva, quando desconhecida a origem;

Art. 171. Aplicar-se-á multa independentemente de outras penas previstas neste regulamento ou em outras disposições legais, sendo o infrator primário, nos seguintes casos:

III - transportar vinho e derivados do vinho e da uva, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito.

Vide:

Transporte: Portaria nº 330, de 27 de novembro de 1984.

Transporte: Portaria nº. 410, de 20 de agosto de 1998.

PIQ uva: Portaria nº. 1.012, de 17 de novembro de 1978.

Transporte de bebida alcoólica a granel: Portaria n.º 075, de 02 de março de 2007.

## 42. Guia de livre trânsito

Art. 2º § 1º Os produtos nacionais de que trata este artigo deverão estar acompanhados da respectiva guia de livre trânsito, expedida pelo órgão fiscalizador ou, por entidade pública ou privada, mediante delegação.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, envasados e engarrafados;

Art. 100. A fiscalização deverá executar a análise prévia e a expedição da Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação do vinho.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

IX - transportar ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

Art. 171. Aplicar-se-á multa independentemente de outras penas previstas neste regulamento ou em outras disposições legais, sendo o infrator primário, nos seguintes casos:

III - transportar vinho e derivados do vinho e da uva, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito.

## 43. Zona de produção

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, o Poder Executivo definirá e delimitará, por decreto, as zonas de produção vitivinícolas no País, bem assim regulamentará o plantio de videiras e multiplicação de mudas.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

XII - propor o zoneamento da viticultura no País e o controle do plantio e da multiplicação de mudas;

Art. 117. Para efeito deste regulamento, Zona de Produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais municípios, na mesma Unidade da Federação, onde existem a cultura da videira e a industrialização da uva.

Art. 118. As zonas de produção são:

I - Estado do Rio Grande do Sul:

a) Região da Serra Gaúcha;

Vide:

Serra Gaúcha: Instrução Normativa nº 23, de 31 de julho de 2006.

b) Região do Alto Jacuí;

c) Região do Alto Uruguai; e

d) Região da Fronteira.

Vide:

Fronteira: Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2006.

II - Estado de Santa Catarina:

a) Vale do Rio do Peixe;

- b) Vale do Tubarão; e
- c) Região de Urussanga.
- III - Estado do Paraná:
  - a) Região da Grande Curitiba; e
  - b) Região de Maringá.
- IV - Estado de São Paulo:
  - a) Região de São Roque; e
  - b) Região de Jundiá.
- V - Estado de Minas Gerais: Região da Serra da Mantiqueira.
- VI - Estado da Bahia: Vale do Rio São Francisco.
- VII - Estado de Pernambuco: Vale do Rio São Francisco.

Vide:

Vale São Francisco: Instrução Normativa nº 1, de 2 de fevereiro de 2006.

Art. 119. O Ministério da Agricultura, com a participação do setor vitivinícola, levará em consideração fatores agroclimáticos e tecnológicos para caracterizar e demarcar as zonas de produção já identificadas, indicando as variedades de uvas aptas em cada zona e os respectivos tipos de vinho.

Art. 120. Os estudos e procedimentos necessários ao cumprimento do disposto no artigo anterior deverão ser iniciados no prazo de 180 dias, a contar da data de publicação deste regulamento, devendo, no prazo de oito anos, ser apresentado pelo Ministério da Agricultura e setor vitivinícola projeto de zoneamento vitivinícola.

Art. 115. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho ou com mosto de uva, concentrado ou não.

Parágrafo único. O adoçamento com mosto de uva será efetuado apenas na zona de produção.

Art. 54. As correções previstas no artigo anterior somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho, nas zonas de produção.

Art. 62. O Ministério da Agricultura, ouvido o setor vinícola, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

Vide:

Vale São Francisco: Instrução Normativa nº 1, de 2 de fevereiro de 2006

## 44. Estatística

Art. 45. O órgão indicado no regulamento elaborará a estatística da produção e comercialização da uva e do vinho e seus derivados, diretamente ou por convênio com entidades públicas ou privadas.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

XIII - providenciar a execução e atualização do cadastramento da viticultura brasileira;

Art. 3º O Ministério da Agricultura poderá celebrar convênios com os Estados, Territórios e Distrito Federal para a execução dos serviços que lhe foram atribuídos em lei e neste regulamento.

Parágrafo único. A estatística de que trata este artigo será elaborada com base nas informações de que tratam os arts. 2º, § 1º, 29, 30 e 31 desta Lei.

## 45. Enólogo

Art. 46. A elaboração e a fiscalização de vinhos e derivados são atribuições específicas de profissionais habilitados.

## 46. Terceirização

Art. 47. Nas zonas de produção, é facultado ao vinicultor elaborar, engarrafar ou envasar vinhos e derivados em instalações de terceiros, mediante a contratação de serviços, por locação ou qualquer forma de arrendamento ou cessão, cabendo ao produtor a responsabilidade pelo produto, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome do engarrafador, ou do envasador.

## 47. Rotulagem

Art. 49. É vedada a comercialização de vinhos e derivados nacionais e importados que contenham no rótulo designações geográficas ou indicações técnicas que não correspondam à verdadeira origem e significado das expressões utilizadas.

9.2.2.- Fica proibido o emprego nas etiquetas ou rótulos de toda indicação, signo ou ilustração suscetível de criar confusão sobre a origem ou natureza do produto.

Art. 11. Parágrafo único. O rótulo da bebida não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

Art. 50. O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou características que não possua.

Art. 50. Parágrafo único. Nos rótulos do vinho e derivados do vinho e da uva que resultarem de padronização é dispensada a indicação de sua origem.

Art. 45. Rótulo será qualquer identificação afixada ou gravada sobre o recipiente do vinho e derivados do vinho e da uva.

9.1. - Definição: entende-se por “rotulagem” o conjunto das denominações e outras indicações, sinais, ilustrações ou marcas que caracterizem o produto e constem na própria embalagem, inclusive a tampa, ou no rótulo pendente atado à embalagem.

Art. 10. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre:

- I - a embalagem da bebida;
- II - a parte plana da cápsula;
- III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou
- IV - em todas as formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 46. O rótulo de vinho e derivados do vinho e da uva deverá ser previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura.

Vide:

Rotulagem: Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002.

Conteúdo Líquido: Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Medida Capacidade Descartáveis: Portaria n.º 199, de 26 de agosto de 1993.

Art. 47. O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

Art. 47. I - o nome do produtor, fabricante ou engarrafador, ou padronizador;

9.3.6.- Nome e endereço do produtor e engarrafador.\*

9.3.7.- Nome e endereço do importador.\*

9.4.1.- Pessoas que participem do processo de elaboração, engarrafamento ou comercialização.

Art. 47. II - o endereço do estabelecimento de industrialização;

Art. 47. III - o número de registro do produto no Ministério da Agricultura;

9.3.12 - Registro do Produto ou número de análise.\*

Art. 47. IV - o nome do produto e sua marca comercial;

9.3.8.- Classificação em relação a classe do vinho.\*

9.3.9.- Classificação em relação a cor do vinho.\*

9.3.10.- Classificação em relação aos conteúdos de açúcares redutores do vinho. Só poderá omitir-se no caso dos vinhos secos a exceção do Brasil onde será obrigatório.\*

9.3.1.- Marca do produto.\*

Art. 47. V - a expressão indústria brasileira;

9.3.5.- País de origem mediante a frase: "Produto de....."\*

Art. 47. VI - o conteúdo líquido;

9.3.4.- Conteúdo neto em cl (centilitros) ou ml (mililitros).

Art. 47. VII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe;

9.3.3.- Os ingredientes serão de acordo com as normas técnicas vigentes.\*

Art. 47. VIII - a graduação alcoólica, se bebida alcoólica;

9.3.2.- Graduação alcoólica expressada em ...% (percentagem) em volume.

Respeitados os limites estabelecidos, a tolerância será de +- 0,5%.\*

Art. 47. IX - o grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado; e

Art. 47. X - o grau de concentração acética, quando se tratar de vinagre.

9.3.11 - Número do lote.\*

9.3.13 - Informações que atendam ao Código de Defesa do Consumidor.\*

9.3.14 - A expressão "Gaseificado" para os vinhos com adição de gás carbônico.\*

9.3.15 - Vinho parcialmente desalcoholizado.\*

9.3.16.- Para vinhos de uvas americanas, indicação do nome das mesmas.\*

9.4.2.- Nome da variedade. Quando mencionar: Uma variedade: deverá ser composto por 75% no mínimo da variedade citada; Duas variedades: deverão ser citadas em ordem decrescente de importância sendo que a variedade de menor participação não poderá ser inferior a 25%.

9.4.3.- Ano de colheita ou Safra: deverá ser composto por 100% de vinhos da safra citada.

9.4.4 - Código de barras.

9.4.5.- Indicação de Origem, de acordo às normas do Capítulo VII- Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas.

9.4.6.- Indicação de Procedência de acordo às normas do Capítulo VII- Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas.

\* Expressões de uso obrigatório nos rótulos

Vide:

Rotulagem: Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002.

## 47.1 Normas de rotulagem e etiquetagem

9.1. - Definição: entende-se por “rotulagem” o conjunto das denominações e outras indicações, sinais, ilustrações ou marcas que caracterizem o produto e constem na própria embalagem, inclusive a tampa, ou no rótulo pendente atado à embalagem.

9.2. - Com exceção da marca, classificação e expressões de uso comum, os produtos definidos no presente Regulamento circularão com etiquetas em espanhol na Argentina, Paraguai e Uruguai, e em português, no Brasil.

9.2.1 - As indicações serão escritas em caracteres com dimensões e em cores perfeitamente legíveis e deverão estar inscritas de tal forma que resultem visíveis e indelévels.

9.2.2 - É proibido o uso nas etiquetas de qualquer indicação, sinal ou ilustração que possa criar confusões sobre a origem ou a natureza do produto.

9.3. - Indicações Obrigatórias:

Marca do produto

Gradação alcoólica expressa em % (percentagem) em volume. Respeitando os limites estabelecidos, a tolerância será de mais/menos 0.5%.

Os ingredientes observarão as normas técnicas vigentes.

Conteúdo Líquido em centilitros ou mililitros.

País de origem, mediante a frase: “Produto de.....”.

Nome e endereço do fabricante e fracionador.

Nome e endereço do importador.

Classificação quanto à classe do vinho.

Classificação com relação à cor do vinho.

Classificação quanto ao conteúdo de açúcares redutores do vinho. Poderá ser omitida somente no caso de “Vinhos secos”, com exceção do Brasil, onde a mesma será obrigatória.

Número do lote.

Registro do produto ou número de análise.

Informações que observem o Código de Defesa do Consumidor.

A expressão “GASEIFICADO” para os vinhos com adição de gás carbônico.

Vinho parcialmente desalcoholizado.

Para vinhos de uvas americanas, indicação do nome das variedades.

9.4. - Indicações facultativas:

Pessoas que participam no processo de fabricação, fracionamento ou comercialização.

Variedade. Neste caso, deve-se cumprir:

Uma variedade: não menos que 75% da variedade

Duas variedades: citadas em ordem de importância, a menor não deve ser inferior a 25%.

Safra (ano da colheita): 100% da colheita citada.

Código de barras.

Indicação de origem de acordo às normas do “Capítulo VII - Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas”.

Indicação de procedência, de acordo às normas do “Capítulo VII - Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas”. Quando o vinho for engarrafado em uma zona diferente daquela onde foi fabricado, deve-se indicar:

Procedência: Região A

Engarrafamento: Região B

Esta informação deverá ser apresentada com o dobro do tamanho da menor impressão tipográfica da etiqueta.

9.5. - A etiqueta ou rótulo principal deverá conter as seguintes informações obrigatórias ou facultativas:

O - Marca do vinho

O - Classe ou tipo de vinho

O - Graduação alcoólica em volume

O - Conteúdo líquido em cl ou ml.

F - Variedade

F - Safra (ano da colheita)

O - País de origem

F - Indicação de procedência, Indicação Geográfica ou Denominação de Origem reconhecida.

F - Nome e endereço do fabricante/fracionador.

( O – obrigatória F – facultativa)

Art. 47. Parágrafo único. Quando os dizeres constantes dos itens IV e VII forem impressos em cápsula metálica, não poderão figurar na sua parte prensada.

Art. 48. Ressalvados a marca, o nome do produto, as expressões de domínio público e as ilustrações tradicionais, o rótulo que contiver texto em idioma estrangeiro deverá apresentar a respectiva tradução em português, com idêntica dimensão gráfica.

9.2. - Com exceção da marca, classificação e expressões de uso comum, os produtos definidos no presente Regulamento circularão com etiquetas em espanhol na Argentina, Paraguai e Uruguai, e em português, no Brasil.

Art. 48. § 1º Os rótulos do vinho e derivados do vinho e da uva destinados à exportação poderão ser escritos, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

Art. 48. § 2º A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no Padrão de Identidade e Qualidade.

Art. 48. § 3º As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebidas estrangeiras, que será disciplinado em ato administrativo.

Art. 48. § 4º O vinho e o derivado do vinho e da uva destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno. (Incluído pelo Decreto nº 6.295, de 2007.)

Art. 49. O disposto nos incisos I, II, IV, VII, VIII, IX e X do art. 47 aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar.

Art. 49. § 1º Ficam excluídos da proibição fixada neste artigo os produtos nacionais que utilizem as denominações champanha, conhaque e Brandy, por serem de uso corrente em todo o Território Nacional.

Art. 49. § 2º Fica permitido o uso do termo “tipo”, que poderá ser empregado em vinhos ou derivados da uva e do vinho cujas características correspondam a produtos clássicos, as quais serão definidas no regulamento desta Lei.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Rotulagem: Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002.

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

## 48. Vinho varietal

Art. 41. Para produtos envasados, somente poderá ter a denominação de determinada uva o vinho que contiver, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) dessa variedade, sendo o restante de variedades da mesma espécie.

## 49. Concurso

Art. 2º § 2º A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados, para fins de concurso ou competição pública, com ou sem divulgação, deverão contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, sendo obrigatória a fiscalização por organismos e serviços específicos do órgão indicado no regulamento, que fixarão as normas e métodos a serem empregados.

Art. 114. A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados, para fins de concurso ou competição pública, com divulgação ou sem ela, deverá contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, sendo obrigatória a supervisão pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) por intermédio do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV), que fixará as normas e métodos a serem empregados.

## 50. Competência – MAPA

Art. 25. O órgão indicado no regulamento fixará a metodologia oficial de análise e tolerância analítica para o controle dos produtos abrangidos por esta Lei.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

I - o registro do vinho e derivados do vinho e da uva;

II - o registro e classificação dos estabelecimentos de industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva;

III - a classificação e a padronização da uva, do vinho e dos derivados da uva e do vinho, estabelecendo

preceitos de identidade e qualidade;

IV - a inspeção, a fiscalização e o controle sanitário dos estabelecimentos produtores do vinho e derivados do vinho e da uva, desde a produção até a comercialização;

V - a análise do vinho e derivados do vinho e da uva nacional e estrangeiro;

VI - estabelecer, e reconhecer como oficiais, métodos de análise e amostragem, e os limites de tolerância analítica;

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, envasados e engarrafados;

VIII - indicar as práticas enológicas e uso de aditivos e coadjuvantes na elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva;

IX - estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

X - estabelecer o controle do período de envelhecimento e da capacidade máxima dos recipientes utilizados para os destilados alcoólicos e as aguardentes envelhecidas, derivados do vinho;

XI - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização;

XII - propor o zoneamento da viticultura no País e o controle do plantio e da multiplicação de mudas;

XIII - providenciar a execução e atualização do cadastramento da viticultura brasileira;

XIV - orientar o setor vitivinícola quanto aos produtos e estabelecimentos; e

XV - designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes.

Art. 123. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios relativos à descentralização das atividades previstas neste Regulamento para os órgãos competentes dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, em observância ao contido na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. 124. Caberá aos técnicos especializados responsáveis pela área de bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenar e supervisionar as ações desenvolvidas nas unidades da Federação constantes do art. 123, em relação aos produtos abrangidos por este Regulamento.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Isótopo carbono: Instrução Normativa nº 4, de 5 de fevereiro de 2001.

Reg. Interno SDA: Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

## 51. Definições

### 51.1 Estabelecimento de bebida

Art. 2º. I - estabelecimento de bebida: o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de bebida, assim como o armazenamento e transporte desta e suas matérias-primas;

Vide:

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 2, de 13 de janeiro de 2003.

Estabelecimento: Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975.

### 51.2 Bebida

Art. 2º. II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

Art. 2º. III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

Vide:

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Art 2º Para os efeitos dêste Decreto-lei considera-se:

I - Alimento: tãda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

### 51.3 Matéria-prima

Art. 2º. IV - matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

Art. 3º Parágrafo único. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas.

Art. 6º A bebida conterá, obrigatoriamente, a matéria-prima natural responsável pelas suas características organolépticas, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade previstos em regulamento próprio.

§ 1º As bebidas que não atenderem ao disposto no caput deste artigo serão denominadas artificiais e deverão observar as disposições regulamentares desta lei.

§ 2º As bebidas que apresentarem características organolépticas próprias de matéria-prima natural de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterão, obrigatoriamente, esta matéria-prima nas quantidades a serem estabelecidas na regulamentação desta lei.

Art. 13. A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matéria-prima vegetal, animal ou mineral, responsável por sua característica sensorial, excetuando o xarope e o preparado sólido para refresco.

§ 1º A bebida que apresentar característica sensorial própria da matéria-prima de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, ressalvados os casos previstos no caput.

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial.

§ 3º A bebida adicionada de corante e aromatizante, nos casos legalmente autorizados, observará, na rotulagem, a indicação destes aditivos, conforme legislação específica.

§ 4º O produto concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a bebida na concentração normal.

§ 5º Para efeito deste Regulamento, a graduação das bebidas alcoólicas será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico, à temperatura de vinte graus célsius.

§ 6º Na bebida que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosfera, à temperatura de vinte graus célsius.

§ 7º A água destinada à produção de bebida deverá atender ao padrão oficial de potabilidade.

§ 8º Os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não-álcool, substâncias voláteis não-álcool ou componentes secundários não-álcool dos destilados, bebidas destiladas e retificadas serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expresso em acetaldeído), ésteres (expresso em acetato de etila), alcoóis superiores (expressos pelo seu somatório) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 9º Os coeficientes de congêneres dos destilados, bebidas destiladas e retificadas, não previstos neste Regulamento, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar.

§ 12. Os açúcares adicionados à bebida serão expressos em sacarose.

Vide:

Alimento: Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Art 2º Para os efeitos dêste Decreto-lei considera-se:

II - Matéria-prima alimentar: tôda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

## 51.4 Ingrediente

Art. 2º. V - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada;

Vide:

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

## 51.5 Composição

Art. 2º. VI - composição: a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida;

## 51.6 Aditivo

Art. 2º. VII - aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação;

Vide:

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

## 51.7 Coadjuvante de tecnologia

Art. 2º. VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final;

Vide:

Aditivo: Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

## 51.8 Denominação

Art. 2º. IX - denominação: o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização;

## 51.9 Lote ou partida

Art. 48. Para efeito e controle dos órgãos fiscalizadores, os recipientes de estocagem de vinhos e derivados da uva e do vinho a granel, nos estabelecimentos previstos nesta Lei, serão obrigatoriamente numerados e com respectiva identificação.

Art. 2º. X - lote ou partida: a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

## 51.10 Prazo de validade

Art. 2º. XI - prazo de validade: o tempo em que os produtos mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

## 51.11 Padrão de identidade e qualidade - PIQ

Art. 2º. XII - padrão de identidade e qualidade: a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida;

## 51.12 Alteração acidental

Art. 2º. XIII - alteração acidental: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor;

## 51.13 Alteração proposital

Art. 2º. XIV - alteração proposital: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, desde que a alteração se converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

## 51.14 Adulteração

Art. 2º. XV - adulteração: a alteração proposital da bebida, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componentes do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

## 51.15 Falsificação

Art. 2º. XVI - falsificação: a reprodução enganosa da bebida por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, ou, ainda, pelo emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da bebida;

Art. 33. É proibido todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e dos vinhos.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

Art. 163. I - a fraude, a falsificação e a adulteração das matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 33. Parágrafo único. Os produtos resultantes de processo de manipulação vedado por este artigo serão apreendidos e inutilizados independentemente de outras sanções previstas em lei.

## 51.16 Fraude

Art. 2º. XVII - fraude: o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da bebida;

Art. 33. É proibido todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e dos vinhos.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

Art. 163. I - a fraude, a falsificação e a adulteração das matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 33. Parágrafo único. Os produtos resultantes de processo de manipulação vedado por este artigo serão apreendidos e inutilizados independentemente de outras sanções previstas em lei.

## 51.17 Infração

Art. 2º. XVIII - infração: toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares, destinados a preservar a integridade e a qualidade dos produtos e bebidas; e

## 51.18 Envelhecimento

Art. 2º. XIX - envelhecimento: o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente.

Art. 2º - X - estabelecer o controle do período de envelhecimento e da capacidade máxima dos recipientes utilizados para os destilados alcoólicos e as aguardentes envelhecidas, derivados do vinho;

## 52. Atividades administrativas

Art. 4º As atividades administrativas relacionadas com a produção vitiviníferas serão entendidas segundo as definições constantes desta seção.

Art. 3. As atividades administrativas relacionadas com a produção de bebida são entendidas como:

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Isótopo Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Isótopo carbono: Instrução Normativa nº 4, de 5 de fevereiro de 2001.

Isótopo carbono Suco: Instrução Normativa nº 39, de 8 de agosto de 2007.

Reg. Interno SDA: Portaria nº 45, de 22 de março de 2007.

### 52.1 Controle

Art. 5º Controle é a verificação administrativa da produção, industrialização, manipulação, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 3º. I - controle;

Art. 3º. § 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de bebidas.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Perdimento mercadoria: Instrução Normativa nº 840, de 25 de abril de 2008.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 52.1.1 Controle da bebida

Art. 80. O controle da produção, engarrafamento, envelhecimento e circulação das bebidas será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 81. A bebida destinada exclusivamente à exportação poderá ser elaborada, denominada e rotulada de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destina, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 215 do Decreto no 4.544, de 26 de dezembro de 2002.

Art. 81. Parágrafo único. A elaboração e a denominação das bebidas típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 82. A bebida de procedência estrangeira somente poderá ingressar e ser comercializada no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 82. § 1º A bebida estrangeira deverá apresentar o certificado de origem e o certificado de análise, expedidos pelo órgão oficial do país de origem ou pela entidade por ele reconhecida para tal fim.

Art. 82. § 2º A bebida estrangeira deverá observar os requisitos de identidade e qualidade adotados para a bebida fabricada no território nacional.

Art. 82. § 3º A bebida alcoólica de procedência estrangeira que não atender aos requisitos de identidade e qualidade nacionais somente poderá ser objeto de comércio no território nacional mediante a apresentação de certificado expedido pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando:

Art. 82. § 3º I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;

Art. 82. § 3º II - ser produto enquadrado na legislação daquele país; e

Art. 82. § 3º III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

Art. 82. § 4º A bebida envasilhada no estrangeiro somente poderá ser comercializada no território nacional em seu recipiente original, vedada qualquer alteração nos dizeres do rótulo, ressalvado o disposto neste Regulamento.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

## 52.1.2 Controle de estabelecimentos

Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

Art. 84. § 1º Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, deverão dispor da infraestrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.

Art. 84. § 2º Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

Art. 84. § 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ainda, no que couber, observar os preceitos relativos a inocuidade das bebidas.

Art. 84. § 4º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sempre que solicitado.

Art. 84. § 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no caput realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 85. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de bebida deverão ser próprios para a finalidade a que se destinam e deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

Art. 86. Para efeito de controle, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados a apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento na sua respectiva unidade da federação, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 2, de 13 de janeiro de 2003.

## 52.1.3 Controle para comercialização

Art. 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, nacionais e estrangeiros, somente poderão ser objeto do comércio ou entregues ao consumo dentro do território nacional depois de prévio exame de laboratório oficial, devidamente credenciado pelo órgão indicado no regulamento.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

V - a análise do vinho e derivados do vinho e da uva nacional e estrangeiro;

VI - estabelecer, e reconhecer como oficiais, métodos de análise e amostragem, e os limites de tolerância analítica;

Art. 13. Análise de Controle é o procedimento laboratorial com a finalidade de controlar a industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 100. A fiscalização deverá executar a análise prévia e a expedição da Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação do vinho.

Art. 127. Para a realização das análises laboratoriais dos produtos de que trata este Decreto, proceder-se-á à colheita de:

II - uma unidade de amostra representativa do lote do produto, para a análise de controle.

Art. 131. Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira, será realizada a análise de controle do produto por amostragem, na forma disposta em ato do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Quando os resultados da análise de que trata o caput indicarem desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, adotar-se-ão os procedimentos de análise fiscal do produto.

Art. 153. Nas análises laboratoriais previstas neste regulamento serão aplicados os métodos oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 154. Outros métodos de análise poderão ser utilizados na fiscalização do vinho e derivados do vinho e da uva, desde que reconhecidos como oficiais.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Isótopo carbono: Instrução Normativa nº 4, de 5 de fevereiro de 2001.

Isótopo carbono Suco: Instrução Normativa nº 39, de 8 de agosto de 2007.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 52.2 Inspeção

Art. 6º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção e manipulação sob os aspectos tecnológicos e sanitários do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 3º. II - inspeção;

Art. 3º. § 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação da bebida e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

Art. 3º. III - fiscalização;

Art. 3º. § 3º Fiscalização é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei.

Art. 1º Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata esta lei incidirão sobre:

Art. 1º I - Inspeção:

Art. 1º, I, a) equipamentos e instalações, sob os aspectos higiênicos, sanitários e técnicos;

Art. 1º, I, b) embalagens, matérias-primas e demais substâncias, sob os aspectos higiênicos, sanitários e qualitativos;

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de bebidas, nos seus aspectos bromatológicos e sanitários, são da competência do Sistema Único de Saúde (SUS), por intermédio de seus órgãos específicos.

Art. 4º Os estabelecimentos que industrializem ou importem bebidas ou que as comercializem a granel só poderão fazê-lo se obedecerem, em seus equipamentos e instalações, bem como em seus produtos, aos padrões de identidade e qualidade fixados para cada caso.

Parágrafo único. As bebidas de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de comércio ou entregues ao consumo quando suas especificações atenderem aos padrões de identidade e qualidade previstos para os produtos nacionais, excetuados os produtos que tenham características peculiares e cuja comercialização seja autorizada no país de origem.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

## 52.3 Fiscalização

Art. 7º Fiscalização é a ação externa e direta dos órgãos do poder público para verificação do cumprimento da lei.

Art. 3º. III - fiscalização;

Art. 3º. § 3º Fiscalização é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei.

Art. 1º Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata esta lei incidirão sobre:

Art. 1º II - Fiscalização;

Art. 1º, II, a) estabelecimentos que se dediquem à industrialização, à exportação e à importação dos produtos objeto desta lei;

Art. 1º, II, b) portos, aeroportos e postos de fronteiras;

Art. 1º, II, c) transporte, armazenagem, depósito, cooperativa e casa atacadista; e

Art. 1º, II, d) quaisquer outros locais previstos na regulamentação desta lei.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de bebidas, nos seus aspectos bromatológicos e sanitários, são da competência do Sistema Único de Saúde (SUS), por intermédio de seus órgãos específicos.

Art. 4º Os estabelecimentos que industrializem ou importem bebidas ou que as comercializem a granel só poderão fazê-lo se obedecerem, em seus equipamentos e instalações, bem como em seus produtos, aos padrões de identidade e qualidade fixados para cada caso.

Parágrafo único. As bebidas de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de comércio ou entregues ao consumo quando suas especificações atenderem aos padrões de identidade e qualidade previstos para os produtos nacionais, excetuados os produtos que tenham características peculiares e cuja comercialização seja autorizada no país de origem.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

## 52.4 Padronização

Art. 8º Padronização é a especificação quantitativa e qualitativa da composição, apresentação e estado sanitário do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 3º. IV - padronização;

Art. 3º. § 4º Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade da bebida.

## 52.5 Classificação

Art. 9º Classificação é o ato de identificar a uva, o vinho e os derivados da uva e do vinho, os estabelecimentos, com base em padrões oficiais.

Art. 3º. V - classificação;

Art. 3º. § 5º Classificação é o ato de identificar e definir o estabelecimento, com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e a bebida, com base na composição, nas características intrínsecas, no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e origem.

## 52.6 Análise

Art. 153. Nas análises laboratoriais previstas neste regulamento serão aplicados os métodos oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 154. Outros métodos de análise poderão ser utilizados na fiscalização do vinho e derivados do vinho e da uva, desde que reconhecidos como oficiais.

Art. 214. Na execução deste regulamento, o Ministério da Agricultura fixará em atos administrativos:

Art. 214. I - as exigências, os critérios e procedimentos a serem utilizados:

Art. 214, I, e) na análise laboratorial.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Isótopo carbono: Instrução Normativa nº 4, de 5 de fevereiro de 2001.

Isótopo carbono Suco: Instrução Normativa nº 39, de 8 de agosto de 2007.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 52.6.1 Análise fiscal

Art. 10. Análise Fiscal é o procedimento laboratorial para identificar ocorrência de fraude, falsificação e adulteração, observadas pelo agente fiscal desde a produção até a comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 3º. VI - análise de fiscalização;

Art. 3º. § 6º Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 52.6.2 Análise de registro

Art. 11. Análise de Registro é o procedimento laboratorial para confirmar os componentes analíticos que dizem respeito à veracidade da composição apresentada por ocasião do pedido de registro do vinho e derivados do vinho e da uva.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

## 52.6.3 Análise de orientação

Art. 12. Análise de Orientação é o procedimento laboratorial para orientar a industrialização do vinho e derivados do vinho e da uva, quando solicitada.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009

## 52.6.4 Análise de controle

Art. 13. Análise de Controle é o procedimento laboratorial com a finalidade de controlar a industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 3º. VII - análise de controle;

Art. 3º. § 7º Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, com a finalidade de controlar a industrialização, a exportação e a importação.

Vide:

Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 52.6.5 Análise pericial

Art. 3º. VIII - análise pericial ou perícia de contraprova;

Art. 3º. § 8º Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos em amostra de bebida coletada para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou a bebida amostrada fora dos padrões de identidade e qualidade.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

## 52.6.6 Análise de desempate

Art. 3º. IX - análise de desempate ou perícia de desempate;

Art. 3º. § 9º Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

Vide:

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

## 52.7 Registro de estabelecimento

Art. 3º. X - registro de estabelecimento; e

Art. 3º. § 10. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de bebida, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvidas.

Vide:

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 2, de 13 de janeiro de 2003.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

## 52.8 Registro de produto

Art. 3º. XI - registro de produto.

Art. 3º. § 11. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra a bebida, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

Vide:

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

## 52.9 Da certificação da bebida

Art. 83. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de bebidas, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente e de indicação geográfica.

Art. 83. § 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da implantação e utilização de sistema de identificação de perigos à segurança, qualidade e integridade econômica dos produtos, como o programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas autorizados.

Art. 83. § 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituída pelo órgão central competente.

## 53. Importação

Art. 26. Somente poderão efetuar a importação de vinhos e produtos derivados da uva e do vinho estabelecimentos devidamente registrados no órgão indicado no regulamento.

Art. 23. A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, será:

V - importador;

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

I - o registro e classificação dos estabelecimentos de industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 14. O vinho e os derivados do vinho e da uva, bem como os estabelecimentos de preparação,

manipulação, beneficiamento e acondicionamento de vinho e derivados do vinho e da uva nacionais, e os importadores destas bebidas estrangeiras deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

Art. 15. Os registros serão válidos em todo o território nacional e deverão ser renovados a cada dez anos.

Art. 16. Os pedidos de registro de estabelecimento deverão ser instruídos com:

I - formulário de registro, fornecido pelo Ministério da Agricultura, devidamente preenchido, em três vias (original e duas cópias);

V - procuração, quando for o caso;

VI - comprovante de pagamento de taxa de registro;

Parágrafo único. Os estabelecimentos, importadores ou exportadores de vinho e derivados do vinho e da uva estrangeiros, estão dispensados do atendimento das exigências expressas nos itens II, III, IV, VII, e VIII, ficando, contudo, obrigados à apresentação de provas das condições de higiene, das instalações, e de cópia do contrato social, no qual deve constar a condição de importador ou exportador de bebidas e vinagres, ou de mercadorias em geral.

§ 1º Os vinhos e os derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser comercializados no País, se forem observados os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para similares nacionais, ressalvados os casos previstos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 49. O disposto nos incisos I, II, IV, VII, VIII, IX e X do art. 47 aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar.

§ 2º Para os efeitos deste artigo, será obrigatória a apresentação dos certificados de origem e de análise expedidos por organismo oficial do país de origem, além de análises de controle pelo Ministério da Agricultura.

Art. 13. Análise de Controle é o procedimento laboratorial com a finalidade de controlar a industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva.

§ 3º Os produtos referidos neste artigo somente serão liberados à comercialização em seu recipiente original, sendo vedada qualquer alteração de marca e classe, devendo ser acondicionados em vasilhames de até 5 (cinco) litros de capacidade.

Art. 124. É permitida a venda fracionada de vinho e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério da Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

8.1.- Com o objetivo de preservar a identidade dos produtos vitivinícolas de cada Estado Membro, os mesmos somente poderão circular em envases de até 5 litros de capacidade, salvo o disposto para Uruguai no parágrafo seguinte:

Em virtude de desenvolver-se na República Oriental do Uruguai um processo de reconversão vitivinícola, o vinho importado somente circulará em envases de até 1 litro de capacidade. A vigência da referida disposição será objeto de avaliação no ano de 2010, ou antes desta data, na medida que se concretize e execute o citado processo.

§ 4º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, quando destinados à exportação, poderão ser elaborados de acordo com a legislação do país a que se destinam, não podendo, caso estejam em desacordo com esta Lei, ser comercializados no mercado interno.

Art. 48 § 1º Os rótulos do vinho e derivados do vinho e da uva destinados à exportação poderão ser escritos, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

Art. 48 § 4º O vinho e o derivado do vinho e da uva destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno.

Art. 59. O vinho e os derivados do vinho e da uva, quando destinados exclusivamente à exportação, poderão ser elaborados de acordo com a legislação do país a que se destinam, devendo ser registrados no Ministério da Agricultura, não podendo ser comercializados no mercado nacional.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Importação: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Importação: Instrução Normativa nº 51, de 4 de novembro de 2011.

Perdimento mercadoria: Instrução Normativa nº 840, de 25 de abril de 2008.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 54. Proibição de importar para vinificar

Art. 4º § 6º Fica proibida a industrialização de mosto e de uvas de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 57. É proibida a industrialização de mosto e da uva de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados do vinho e da uva.

## 55. Registro de estabelecimento

Art. 27. Os estabelecimentos produtores, standardizadores e engarrafadores de vinho e derivados da uva e do vinho deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

Art. 43. O registro de estabelecimento e produto, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do vinho e dos derivados da uva e do vinho, sob os aspectos sanitário e tecnológico, serão executados de conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

II - o registro e classificação dos estabelecimentos de industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 11. Análise de Registro é o procedimento laboratorial para confirmar os componentes analíticos que dizem respeito à veracidade da composição apresentada por ocasião do pedido de registro do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 16. Os pedidos de registro de estabelecimento deverão ser instruídos com:

I - formulário de registro, fornecido pelo Ministério da Agricultura, devidamente preenchido, em três vias (original e duas cópias);

II - planta baixa e de cortes longitudinal e transversal do estabelecimento;

III - memorial descritivo das instalações e equipamentos;

IV - laudo de análise física, química e bacteriológica da água a ser utilizada no estabelecimento;

V - procuração, quando for o caso;

VI - comprovante de pagamento de taxa de registro;

VII - laudo de vistoria oficial; e

VIII - nome do técnico responsável pela produção com qualificação e número de registro no conselho profissional respectivo.

Art. 16. Parágrafo único. Os estabelecimentos, importadores ou exportadores de vinho e derivados do vinho e da uva estrangeiros, estão dispensados do atendimento das exigências expressas nos itens II, III, IV, VII, e VIII, ficando, contudo, obrigados à apresentação de provas das condições de higiene, das instalações, e de cópia do contrato social, no qual deve constar a condição de importador ou exportador de bebidas e vinagres, ou de mercadorias em geral.

Art. 22. Os registros serão concedidos no prazo de 45 dias, a contar da data do protocolo no Ministério da Agricultura, ressalvados os casos de desatendimento do regulamento.

Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

Art. 84. § 1º Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, deverão dispor da infraestrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.

Art. 84. § 2º Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

Art. 84. § 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ainda, no que couber, observar os preceitos relativos a inocuidade das bebidas.

Art. 84. § 4º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sempre que solicitado.

Art. 84. § 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no caput realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 85. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de bebida deverão ser próprios para a finalidade a que se destinam e deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

Art. 86. Para efeito de controle, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados

a apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento na sua respectiva unidade da federação, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Boas práticas de fabricação: Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

Estabelecimento: Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975.

Registro de estabelecimento para outras bebidas: Instrução Normativa nº 19, de 15 de dezembro de 2003.

## 55.1 Classificação de estabelecimento

Art. 23. A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, será:

Art. 24. Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste regulamento, os estabelecimentos serão enquadrados em:

Art. 34. Os estabelecimentos referidos nesta seção observarão ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral, constantes da respectiva legislação.

Art. 35. Na observância deste regulamento serão fixados, em atos administrativos, os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e linha de produção da unidade industrial.

Art. 4º A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

Vide:

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 2, de 13 de janeiro de 2003.

## 55.2 Produtor ou elaborador

Art. 23. I - produtor ou elaborador;

Art. 24. IX - produtor ou elaborador (art. 33).

Art. 33. Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma a uva, o vinho e seus derivados em produtos industrializados ou semi-industrializados.

Art. 4º I - produtor ou fabricante;

§ 1º Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma em bebida produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária.

Art. 5º O produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasilhar bebida em estabelecimentos de terceiros, em território nacional, por meio de contratação de serviço, cabendo-lhes todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, ficando desobrigado de fazer constar do rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

Vide:

Cooperativa vinho: Instrução Normativa nº 34, de 4 de outubro 2006.

Cooperativa: Instrução Normativa nº 2, de 13 de janeiro de 2003.

## 55.3 Engarrafador ou envasador

Art. 23. II - engarrafador ou envasador;

Art. 24. V - engarrafador ou envasador (art. 29);

Art. 29. Engarrafador ou envasador é o estabelecimento que se destina ao engarrafamento do vinho e dos derivados da uva e do vinho, recebidos em barris ou em outros grandes recipientes, no qual poderão ser efetuados a frigorificação, filtração, trasfega, pasteurização, colagem e clarificação destes produtos.

Art. 4º III - envasilhador ou engarrafador;

§ 3º Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

## 55.4 Padronizador

Art. 23. III - padronizador (standardizer)

Art. 24. VI - padronizador (art. 30);

Art. 30. Padronizador é o estabelecimento que padroniza vinho ou derivados da uva e do vinho, usando produtos já elaborados de diferentes procedências.

Art. 4º II - padronizador;

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida.

Art. 5º O produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasilhar bebida em estabelecimentos de terceiros, em território nacional, por meio de contratação de serviço, cabendo-lhes todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, ficando desobrigado de fazer constar do

rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

## 55.5 Atacadista

Art. 4º IV - atacadista;

§ 4º Atacadista é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final.

## 55.6 Exportador

Art. 23. IV - exportador;

Art. 4º V - exportador; ou

§ 5º Exportador é o estabelecimento que exporta bebida e matérias-primas.

Vide:

Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011

## 55.7 Importador

Art. 23. V - importador;

Art. 4º VI - importador.

§ 6º Importador é o estabelecimento que importa bebida e matérias-primas.

Importado: Instrução Normativa nº 33, de 4 de outubro de 2006.

Importação: Instrução Normativa nº 51, de 4 de novembro de 2011.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 55.8 Acondicionador

Art. 23. VI - acondicionador.

## 55.9 Cantina central

Art. 24. I - cantina central (art. 25);

Art. 25. Cantina central é o estabelecimento de produção e padronização, no qual se executam todas as práticas enológicas e enotécnicas, permitidas pela legislação vigente.

Vide:

Práticas Enológicas: Instrução Normativa nº 49, de 1º de novembro de 2011.

## 55.10 Posto de vinificação

Art. 24. II - posto de vinificação (art. 26);

Art. 26. Posto de vinificação é o estabelecimento auxiliar de produção da cantina central, no qual se realizam as operações de vinificação, para fornecimento do produto à cantina central.

## 55.11 Cantina rural

Art. 24. III - cantina rural (art. 27);

Art. 27. Cantina rural é o estabelecimento de produção individual, existente nas propriedades agrícolas dos vitivinicultores, onde se efetua a vinificação de sua produção, podendo comercializá-la engarrafada, desde que observadas as exigências de normas técnicas estabelecidas para a cantina central.

## 55.12 Adega regional de vinhos finos

Art. 24. IV - adega regional de vinhos finos (art. 28);

Art. 28. Adega regional de vinhos finos é o estabelecimento destinado à produção de vinhos elaborados exclusivamente de uvas viníferas de sua própria produção.

## 55.13 Destilaria

Art. 24. VII - destilaria (art. 31);

Art. 31. Destilaria é o estabelecimento de produção de destilados de vinho e derivados do vinho e da uva.

## 55.14 Vinagraria

Art. 24. VIII - vinagraria (art. 32);

Art. 32. Vinagraria é o estabelecimento que se destina à produção de vinagres.

Parágrafo único. A vinagraria deverá estar situada em local isolado do estabelecimento produtor de vinho e derivados do vinho e da uva.

## 55.15 Prazo do registro de estabelecimento

Parágrafo único. O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10 (dez) anos.

Art. 15. Os registros serão válidos em todo o território nacional e deverão ser renovados a cada dez anos.

Art. 6º Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

## 56. Registro de produto

Art. 28. Os vinhos e os derivados da uva e do vinho, quando destinados à comercialização e consumo, deverão estar previamente registrados no Ministério da Agricultura.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

Art. 2º I - o registro do vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 14. O vinho e os derivados do vinho e da uva, bem como os estabelecimentos de preparação, manipulação, beneficiamento e acondicionamento de vinho e derivados do vinho e da uva nacionais, e os importadores destas bebidas estrangeiras deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

Art. 7º As bebidas definidas neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvadas as bebidas importadas.

Art. 17. Os requerimentos de registro de produto serão acompanhados de:

I - formulário de registro, fornecido pelo Ministério da Agricultura, devidamente preenchido, em três vias (original e duas cópias);

II - memorial descritivo da composição principal do vinho e derivados do vinho e da uva, indicando o nome e percentual dos ingredientes básicos, ação, código e nome dos aditivos, em três vias (original e duas cópias);

III - memorial descritivo do processo de elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva, em três vias (original e duas cópias);

IV - descrição das formas de embalagem e acondicionamento do vinho e derivados do vinho e da uva, em três vias (original e duas cópias);

V - croqui do rótulo, em três vias (original e duas cópias);

VI - laudo analítico do vinho e derivados do vinho e da uva; e

VII - comprovante de pagamento de taxa de registro.

Art. 18. O pedido de registro (arts. 16 e 17) deverá ser instruído com os seguintes elementos informativos;

I - firma ou razão social do produtor;

II - endereço da sede social e dos locais de industrialização;

III - nome, marca, classe e tipo do produto;

IV - composição principal do produto, com a indicação de seus aditivos;

V - memorial descritivo do processo de elaboração do produto;

VI - forma de embalagem e acondicionamento do produto e modelo de rótulo;

VII - número de registro dos estabelecimentos produtor e engarrafador; e

VIII - outros dados previstos em atos administrativos.

Art. 19. Para efeito de registro, o vinho e derivados do vinho e da uva serão submetidos à análise de registro.

Art. 20. O produto registrado somente poderá ser modificado em sua composição após exame e autorização do Ministério da Agricultura.

Art. 21. Quando houver modificação em forma ou cor do rótulo, a empresa comunicará ao órgão fiscalizador, um mês antes de sua utilização, apresentando o novo modelo de rótulo, em três vias.

Art. 22. Os registros serão concedidos no prazo de 45 dias, a contar da data do protocolo no Ministério da Agricultura, ressalvados os casos de desatendimento do regulamento.

Art. 80. O controle da produção, engarrafamento, envelhecimento e circulação das bebidas será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 81. A bebida destinada exclusivamente à exportação poderá ser elaborada, denominada e rotulada de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destina, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 215 do Decreto no 4.544, de 26 de dezembro de 2002.

Art. 81. Parágrafo único. A elaboração e a denominação das bebidas típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 82. A bebida de procedência estrangeira somente poderá ingressar e ser comercializada no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 82. § 1º A bebida estrangeira deverá apresentar o certificado de origem e o certificado de análise, expedidos pelo órgão oficial do país de origem ou pela entidade por ele reconhecida para tal fim.

Art. 82. § 2º A bebida estrangeira deverá observar os requisitos de identidade e qualidade adotados para a bebida fabricada no território nacional.

Art. 82. § 3º A bebida alcoólica de procedência estrangeira que não atender aos requisitos de identidade e qualidade nacionais somente poderá ser objeto de comércio no território nacional mediante a apresentação de certificado expedido pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando:

Art. 82. § 3º I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;

Art. 82. § 3º II - ser produto enquadrado na legislação daquele país; e

Art. 82. § 3º III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

Art. 82. § 4º A bebida envasilhada no estrangeiro somente poderá ser comercializada no território nacional em seu recipiente original, vedada qualquer alteração nos dizeres do rótulo, ressalvado o disposto neste Regulamento.

Art. 16. A bebida observará os padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento.

Art. 17. A bebida não prevista neste Regulamento poderá ser disciplinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes à sua classificação e atendida à característica peculiar do produto.

Art. 17. Parágrafo único. A bebida a que se refere o caput observará os parâmetros estabelecidos em sua composição registrada.

Art. 7º § 3º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou do ingrediente, nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico da bebida.

Art. 8º O registro da bebida não definida neste Regulamento, assim como a que não possuir complementação do seu padrão de identidade e qualidade, dependerá da apreciação e autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 8º Parágrafo único. À bebida de que trata esse artigo será concedido registro em caráter provisório, pelo período de um ano, podendo ser renovado uma única vez por igual período, até que seja definido e regulamentado o seu respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de quaisquer dos produtos abrangidos por este Regulamento, caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 56.1 Prazo de registro de produto

Art. 28. Parágrafo único. O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10 (dez) anos.

Art. 15. Os registros serão válidos em todo o território nacional e deverão ser renovados a cada dez anos.

Art. 7º § 1º O registro da bebida será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

Art. 7º § 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados no prazo estabelecido pelo órgão competente.

## 57. Cadastro vitivinícola

Art. 51. O órgão indicado no regulamento providenciará a execução do cadastramento da viticultura brasileira, com a maior urgência possível, e determinará, ouvido o setor produtivo da uva e do vinho, como as informações dos produtores serão prestadas a fim de manter o cadastramento atualizado.

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

Art. 2º XIII - providenciar a execução e atualização do cadastramento da viticultura brasileira;

Art. 3º O Ministério da Agricultura poderá celebrar convênios com os Estados, Territórios e Distrito Federal para a execução dos serviços que lhe foram atribuídos em lei e neste regulamento.

Art. 29. Os viticultores, vitivinicultores e vinicultores deverão declarar, anualmente, ao órgão indicado no regulamento:

### 57.1 Cadastro vitícola

Art. 29. I - Viticultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, as áreas cultivadas, a quantidade da safra por variedade e a uva destinada ao consumo in natura;

Art. 29. II - Vitivinicultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, as áreas cultivadas, a quantidade da safra por variedade, a uva destinada ao consumo in natura, a quantidade de uva adquirida e vendida, por variedade e, até 45 (quarenta e cinco) dias após a vindima, a quantidade de vinhos, derivados da uva e do vinho produzidos durante a safra, com as respectivas identidades;

### 57.2 Cadastro vinícola

Art. 29. II - Vitivinicultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, as áreas cultivadas, a quantidade da safra por variedade, a uva destinada ao consumo in natura, a quantidade de uva adquirida e vendida, por variedade e, até 45 (quarenta e cinco) dias após a vindima, a quantidade de vinhos, derivados da uva e do vinho produzidos durante a safra, com as respectivas identidades;

Art. 29. III - Vinicultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, a quantidade de uva recebida e vendida, por variedade e, até 45 (quarenta e cinco) dias após a vindima, a quantidade de vinhos, derivados da uva e do vinho produzidos durante a safra, com as respectivas identidades.

Art. 123. O vinho e derivados do vinho e da uva, com exceção da borra e do bagaço, do suco de uva e do vinho destinado à destilação, somente poderão ser comercializados após a declaração, perante o Ministério da Agricultura, no prazo (Lei nº 7.678, art. 29, III):

Art. 123. I - de dez dias após a vindima, relativamente à quantidade de uva recebida e vendida, por variedade; e

Art. 123. II - de 45 dias após a vindima, relativamente à quantidade de vinhos e de derivados do vinho e da uva produzidos durante a safra, com a respectiva identidade.

Art. 29. § 1º Os vinicultores e vitivinicultores deverão apresentar até o dia 10 (dez) de janeiro do ano subsequente, declaração das quantidades e identidades dos vinhos e derivados da uva e do vinho de safras anteriores em depósito.

Art. 29. § 2º Para efeito de controle da produção, o órgão competente fixará as margens de tolerância admitidas no cálculo do rendimento da matéria-prima.

Art. 29. § 3º Os vinicultores e vitivinicultores deverão comunicar, ao órgão indicado no regulamento, cada entrada de álcool etílico, bem assim manter um livro próprio de registro das entradas e empregos do produto.

Art. 30. No prazo de 75 (setenta e cinco) dias após o término da vindima, será efetuado, pela autoridade competente, um levantamento quantitativo e qualificativo da produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 31. Os estabelecimentos standardizadores e engarrafadores de vinhos e de derivados da uva e do vinho são obrigados a declarar em documento próprio, que entregarão à autoridade competente até o dia 10 de cada mês, as quantidades de produtos existentes em estoque no dia 1º, as entradas e saídas que ocorreram durante o mês e o estoque remanescente no último dia do mês correspondente.

Art. 126. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores de vinho e derivados do vinho e da uva deverão apresentar, mensalmente, em formulário próprio, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das manipulações ou transformações destes produtos ocorridas durante o mês.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

Art. 163. VIII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 163. X - deixar de declarar, no prazo determinado, os estoques, entradas e saídas de vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 171. Aplicar-se-á multa independentemente de outras penas previstas neste regulamento ou em outras disposições legais, sendo o infrator primário, nos seguintes casos:

Art. 171. XVI - apresentar ao órgão próprio do Ministério da Agricultura declaração inexata de produção e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva; e

Art. 171. VIII - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, no prazo determinado, as declarações de produção, comercialização de uva e derivados do vinho e da uva e estoques de vinho e derivados do vinho e da uva;

## 58. Venda fracionada

Art. 32. É permitida a venda fracionada de vinhos e de suco de uvas nacionais acondicionadas em recipientes adequados contendo até 5 (cinco) litros, podendo este limite ser ampliado até 20 (vinte) litros, a critério do órgão competente, desde que os produtos conservem integralmente suas qualidades originais.

Art. 124. É permitida a venda fracionada de vinho e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério da Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

Art. 32. Parágrafo único. Os limites fixados neste artigo não se aplicam a estabelecimentos produtores, standardizadores e engarrafadores.

## 59. Fiscalização administrativa

Art. 87. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento constituirão atividade de rotina e terão caráter permanente.

Art. 87. Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos são obrigados a prestarem informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 88. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle da qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 88. Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle da qualidade a serem auditadas os Programas de Boas Práticas de Fabricação e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 89. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de aferir e controlar:

Art. 89. I - estabelecimentos de produção, importação, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição de bebidas, comércio, cooperativas, atacadistas, bem como, em caráter privativo, os portos, aeroportos, postos de fronteiras, terminais alfandegários e estações aduaneiras; e

Art. 89. II - matéria-prima, produto, equipamento, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 90. A inspeção e fiscalização prevista no art. 89 serão exercidas no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por Fiscal Federal Agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

Art. 90. I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle, lavrando-se o respectivo termo;

Art. 90. II - realizar inspeção rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

Art. 90. III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

Art. 90. IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o respectivo termo;

Art. 90. V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

Art. 90. VI - proceder à apreensão de rótulos, embalagens, produto, matéria-prima, ou de qualquer substância encontrados no estabelecimento em inobservância a este Regulamento, principalmente nos casos de indício de falsificação ou adulteração, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando-se o respectivo termo;

Art. 90. VII - executar sanções de interdição e de inutilização;

Art. 90. VIII - lavrar auto de infração;

Art. 90. IX - requisitar, por intimação, no âmbito da sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e apresentação de documentos necessários à complementação dos processos de registros de estabelecimentos ou produtos, ou, ainda, de investigação ou apuração de adulteração ou falsificação;

Art. 90. X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos Programas de Boas Práticas de Fabricação, de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados; e

Art. 90. XI - proceder à inutilização, mediante o processo legal, de bebidas e demais produtos disciplinados neste Regulamento.

Art. 90. Parágrafo único. No desempenho de suas funções, o Fiscal Federal Agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos e poderá requisitar o auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

Art. 91. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento;

IV - o termo de apreensão;

V - o auto de infração;

VI - o termo de colheita de amostras;

VII - a notificação de julgamento;

VIII - o termo de inutilização;

IX - o termo de liberação;

X - o termo de interdição;

XI - o termo aditivo;

XII - o termo de revelia;

XIII - o certificado de inspeção;

XIV - o laudo de vistoria;

XV - o termo de levantamento de estoque; e

XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.

Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no caput, bem como as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

## 60. Amostra

Art. 92. Para efeito de análise de fiscalização, será procedida a coleta de amostra da bebida, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 93. Para efeito de análise de controle, será procedida a coleta de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

Parágrafo único. Para efeito de desembaraço aduaneiro de matéria-prima ou bebida estrangeira, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

Art. 94. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao fiscalizado, ao produtor e ao detentor da bebida, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada.

Art. 95. Para efeito de desembaraço aduaneiro de bebida estrangeira, em caso de desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, serão adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ressalvados os casos previstos no § 3º do art. 82.

Art. 96. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Parágrafo único. Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 97. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 98. Outros métodos de análises poderão ser utilizados na fiscalização de bebida e sua matéria-prima, desde que previamente reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Importação e exportação: Instrução Normativa nº 54, de 18 de novembro de 2009.

Isótopo Oxigênio: Instrução Normativa nº 10, de 14 de abril de 2009.

Isótopo carbono: Instrução Normativa nº 4, de 5 de fevereiro de 2001.

Isótopo carbono Suco: Instrução Normativa nº 39, de 8 de agosto de 2007.

Vinhos qualidade excepcional: Portaria nº 1, de 5 de janeiro de 1996.

Coleta amostra: Instrução Normativa nº 50, de 4 de novembro de 2011.

## 61. Procedimentos administrativos de apuração de infração

Art. 102. A autoridade competente que tomar conhecimento por qualquer meio da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, por meio de procedimento administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 103. A infringência às disposições contidas no art. 99 será apurada em processo administrativo regular, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

Art. 103. Parágrafo único. Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários da Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá o prazo máximo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento, sob pena de responsabilidade administrativa.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 62. Medidas cautelares

Art. 37. A administração pública poderá adotar medidas cautelares que se demonstrem indispensáveis ao atendimento dos objetivos desta Lei.

Art. 10. Na aplicação das medidas cautelares ou do auto de infração, haverá nomeação de um depositário idôneo.

Parágrafo único. Ao depositário infiel será aplicada a multa no valor de até 27.500 Unidades Fiscais de Referência (Ufir), ou unidade padrão superveniente.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

### 62.1 Apreensão

Art. 173. Caberá a apreensão do vinho e derivados do vinho e da uva, matérias-primas, aditivos ou rótulo, quando ocorrerem indícios de fraude, falsificação ou inobservância deste regulamento e de atos do Ministério da Agricultura.

Art. 118. Caberá a apreensão de bebida, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, embalagem, vasilhame ou rótulo, por cautela, quando ocorrerem indícios de alteração dos requisitos de identidade e qualidade ou, ainda, inobservância ao disposto neste Regulamento.

Art. 174. Proceder-se-á, ainda, à apreensão do vinho e derivados do vinho e da uva, quando estiverem sendo produzidos, elaborados, padronizados, engarrafados ou comercializados em desacordo com as normas previstas neste regulamento e atos do Ministério da Agricultura.

Art. 119. Proceder-se-á, ainda, à apreensão de bebida, por cautela, quando estiver sendo produzida, padronizada, engarrafada ou comercializada em desacordo com as normas previstas neste Regulamento.

Art. 175. Os bens apreendidos ficarão sob a guarda do proprietário ou responsável, nomeado fiel depositário, proibida a sua substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, até a conclusão do processo administrativo; ou serão removidos para outro local, em caso de necessidade, a critério da autoridade fiscalizadora.

Art. 38. O detentor do bem que for apreendido poderá ser nomeado seu "depositário".

Art. 38. Parágrafo único. Ao depositário infiel será aplicada a penalidade de multa no valor de até 5.000 (cinco mil) OTNs - Obrigações do Tesouro Nacional, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas nesta Lei.

Art. 119. § 1º O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na ausência deste, sob a guarda de um representante nomeado depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, parcial ou total.

Art. 119. § 2º Em caso de comprovada necessidade, o produto poderá ser removido para outro local a critério da autoridade fiscalizadora.

Art. 119. § 3º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização, que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, sendo que ao interessado será dado o conhecimento do resultado desta análise.

Art. 119. § 4º A apreensão de que trata o caput não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

Art. 119. § 5º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o produto apreendido, se necessário, até sua conclusão.

Art. 119. § 6º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art. 120. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor de produto objeto de apreensão ao encargo de depositário caracteriza impedimento a ação da fiscalização, sujeitando o estabelecimento à sanção estabelecida neste Regulamento, devendo neste caso ser lavrado auto de infração.

Art. 121. No caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou sempre que se verificar inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins e que importe em risco iminente à saúde pública ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou seção, com a lavratura do respectivo termo e do auto de infração.

Art. 180. Na hipótese de aproveitamento de matérias-primas ou reaproveitamento de produtos apreendidos, o procedimento dependerá da prévia autorização do órgão central de fiscalização do Ministério da Agricultura.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 62.2 Fechamento do estabelecimento

Art. 121 Parágrafo único. No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado, de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 62.3 Inutilização

Art. 122. Poderão ser inutilizados a bebida e os demais produtos previstos neste Regulamento, observados o rito processual e as normas ambientais vigentes, quando forem de origem não comprovada ou, ainda, procedente de estabelecimento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujas condições operacionais ofereçam risco iminente à qualidade do produto e à saúde do consumidor.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 63. Infrações administrativas

Art. 162. Considera-se infração, para o fim deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentares, destinadas a preservar a integridade e qualidade dos produtos, a saúde do consumidor e a economia popular.

Art. 99. É proibida e constitui infração a prática isolada ou cumulativa do disposto abaixo:

Art. 163. Constituem-se também infrações:

I - a fraude, a falsificação e a adulteração das matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 99. V - adulterar ou falsificar a bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento;

Art. 163. II - produzir, preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com as disposições deste regulamento e atos do Ministério da Agricultura;

Art. 99. I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar bebida e demais produtos disciplinados neste Regulamento que estejam em desacordo com os parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade nele estabelecidos e em atos específicos;

Art. 99. III - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar e comercializar bebida e demais produtos nacionais abrangidos por este Regulamento sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 99. IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida desprovida de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 99. XIX - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos, abrangidos por este Regulamento, armazenados em condições inadequadas quanto à segurança e integridade dos produtos abrangidos por este Regulamento;

Art. 163. III - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, estabelecimento industrial de vinho e derivados do vinho e da uva sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, ou com instalações inadequadas ao fim a que se destinam;

Art. 99. II - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 99. VII - fazer funcionar o estabelecimento de bebida ou de demais produtos abrangidos por este Regulamento sem a devida infraestrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

Art. 163. IV - reconstruir, ampliar, remodelar as áreas de instalações industriais registradas, sem a prévia comunicação do Ministério da Agricultura ou órgão conveniado;

Art. 99. VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 163. V - modificar a composição ou rotulagem de produto registrado, sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, ressalvado o disposto no art. 21;

Art. 99. VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 99. IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;

Art. 163. VI - manter no estabelecimento produtor de vinho e derivados do vinho e da uva substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto;

Art. 99. X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

Art. 163. VII - não-atendimento de intimação em tempo hábil;

Art. 99. XI - deixar de atender a notificação ou a intimação no prazo estipulado;

Art. 99. XII - impedir por qualquer meio a ação fiscalizadora;

Art. 163. VIII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 163. IX - transportar ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

Art. 163. X - deixar de declarar, no prazo determinado, os estoques, entradas e saídas de vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 99. XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;

Art. 163. XI - declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinho e derivados do vinho e da uva, admitindo-se a tolerância de 3%; e

Art. 99. XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

Art. 163. XII - todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e do vinho.

Art. 99. XV - importar, manter em depósito ou comercializar em desconformidade bebida e demais produtos importados abrangidos por este Regulamento;

Art. 99. XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;

Art. 99. XVIII - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

Art. 99. XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a bebida e para os demais produtos abrangidos por este Regulamento;

Art. 99. XXI - utilizar ingrediente não permitido para elaboração ou fabricação de alimentos ou bebidas.

Art. 99. XX - utilizar, no acondicionamento de bebidas, demais produtos abrangidos por este Regulamento e matéria-prima, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias; e

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

Art. 164. Não constitui infração ter em depósito produtos, em fase de industrialização, com características não padronizadas neste regulamento e atos complementares, nos quais não se constata processos de adulteração proposital, nem venham a servir para adulteração ou falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 165. Responde também pela infração quem:

Art. 165. I - comercializar, transportar, armazenar, intermediar ou ter em depósito vinho e derivados do vinho e da uva, quando desconhecida a origem;

Art. 165. II - concorrer de qualquer modo para a prática da infração, ou dela obtiver vantagem; e

Art. 165. III - investido da responsabilidade técnica por estabelecimentos ou produtos, concorrer para a prática da falsificação, adulteração ou fraude. Neste caso, a autoridade fiscalizadora deverá cientificar o conselho de classe profissional.

Art. 165. Parágrafo único. A responsabilidade do produtor e do engarrafador e do padronizador prevalecerá quando o vinho e derivados do vinho e da uva permanecerem em vasilhame fechado e inviolável.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64. Sanções administrativas

Art. 36. A infração às disposições desta Lei será apurada em processo administrativo e acarretará, nos termos previstos em regulamento, a aplicação das seguintes sanções:

Art. 166. As infrações às disposições deste regulamento serão apuradas em processo administrativo, sujeitando os infratores à aplicação, isolada ou cumulativa, das seguintes penas:

Art. 9º Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração das disposições desta lei acarretará, isolada ou cumulativamente, nos termos previstos em regulamento, além das medidas cautelares de fechamento do estabelecimento, apreensão e destinação da matéria-prima, produto ou equipamento, as seguintes sanções administrativas:

Art. 168. A aplicação das penas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 169. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial, para instauração de inquérito.

Art. 104. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência às disposições contidas no art. 99 sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

Art. 114. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 115. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão competente para instauração de inquérito.

Art. 116. As sanções administrativas previstas neste Regulamento serão executadas por meio de notificação de julgamento e inscrição do estabelecimento no registro cadastral de infratores.

Art. 116. § 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação de fiscalização.

Art. 117. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de bebidas, interposto no prazo de vinte dias a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período, contados do recebimento do recurso pela autoridade julgadora, sob pena de responsabilidade administrativa.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.1 Forma de aplicação da sanção

Art. 36. Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, quando for o caso.

Art. 167. As penas previstas no artigo precedente serão aplicadas de acordo com a natureza da infração e suas circunstâncias.

Art. 105. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato em vista de sua consequência à saúde humana e à defesa do consumidor e os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

Art. 105. § 1º São circunstâncias atenuantes quando:

Art. 105. § 1º I - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;

Art. 105. § 1º II - o infrator, por espontânea vontade, reparar o ato lesivo que lhe for imputado;

Art. 105. § 1º III - o infrator for primário;

Art. 105. § 1º IV - a infração tiver sido cometida acidentalmente;

Art. 105. § 1º V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou

Art. 105. § 1º VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

Art. 105. § 2º São circunstâncias agravantes:

Art. 105. § 2º I - ser o infrator reincidente;

Art. 105. § 2º II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

Art. 105. § 2º III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou

Art. 105. § 2º IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção.

Art. 105. § 3º No concurso de circunstâncias atenuante e agravante, quando da aplicação da sanção, considerar-se-á a que seja preponderante.

Art. 105. § 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

Art. 105. § 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

Art. 105. § 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 105. § 8º Apurando-se, no mesmo processo, a prática de duas ou mais infrações, aplicar-se-ão multas cumulativas.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.2 Responsabilidades

Art. 100. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, as infrações previstas neste Regulamento recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o produtor, padronizador, envasilhador, acondicionador, exportador e importador, quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso IV;

II - o responsável técnico pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;

III - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

IV - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento oficial ou quando eles concorrerem para a alteração de identidade e qualidade do produto.

Art. 101. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

Vide:

Exportação: Instrução Normativa nº 17, de 19 de abril de 2011.

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.3 Advertência

Art. 36. I - advertência;

Art. 166. I - advertência;

Art. 170. Far-se-á advertência nos casos em que a inobservância regulamentar puder ser reparada e não constituir fraude ou falsificação.

Art. 9º I - advertência;

Art. 104. I - advertência;

Art. 106. A advertência será aplicada nos seguintes casos:

I - quando o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não constituir-se de adulteração ou falsificação; ou

II - quando o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que não comprometa a inocuidade, segurança e qualidade da bebida ou dos demais produtos previstos neste Regulamento.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.4 Multa

Art. 36. II - multa no valor de até 5.000 (cinco mil) OTNs - Obrigações do Tesouro Nacional, ou outro valor cuja base venha a ser fixada por lei;

Art. 166. II - multa no valor de até 30.850 Bônus do Tesouro Nacional (BTN);

Art. 9º II - multa no valor de até 110.000 Unidades Fiscais de Referência (UFIR), ou unidade padrão superveniente;

Art. 104. II - multa no valor de até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais), conforme o disposto no art. 1º da Lei no 8.936, de 24 de novembro de 1994;

Art. 105. § 6º Nos casos de penalidade de multa, a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado e a específica, no mínimo, a triplicação, sendo que, no caso de reincidência específica, o valor base a ser considerado não poderá ser inferior ao aplicado no último julgamento de igual reincidência.

Art. 116. § 3º O valor da multa deverá ser recolhido no prazo máximo de trinta dias, a contar do recebimento da notificação.

Art. 116. § 4º A multa que não for paga no prazo previsto será cobrada judicialmente após inscrição na dívida ativa da União.

Art. 171. Aplicar-se-á multa independentemente de outras penas previstas neste regulamento ou em outras disposições legais, sendo o infrator primário, nos seguintes casos:

Art. 171. I - produzir, padronizar ou engarrafar vinho e derivados do vinho e da uva sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura;

Art. 171. II - comercializar vinhos e derivados do vinho e da uva, sem o prévio registro do produto no Ministério da Agricultura;

Art. 171. III - transportar vinho e derivados do vinho e da uva, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

Art. 171. IV - reconstruir, ampliar ou remodelar o estabelecimento registrado ou alterar os equipamentos, sem prévia comunicação ao Ministério da Agricultura;

Art. 171. V - modificar na sua composição o produto registrado, sem o prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura;

Art. 171. VI - modificar a rotulagem do produto registrado, sem prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura;

Art. 171. VI - modificar a rotulagem do produto registrado sem prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, ressalvado o disposto no art. 21; (Redação dada pelo Decreto nº 113, de 1991.)

Art. 171. VII - utilizar rótulo em vinho e derivados do vinho e da uva, sem prévio exame e autorização do

Ministério da Agricultura;

Art. 171. VIII - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, no prazo determinado, as declarações de produção, comercialização de uva e derivados do vinho e da uva e estoques de vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 171. IX - produzir, comercializar, engarrafar ou padronizar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com os padrões de identidade e qualidade da espécie;

Art. 171. X - falsificar, fraudar ou adulterar uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 171. XI - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 171. XII - apresentar produção de vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com o disposto no art. 61 e inciso VIII do art. 163;

Art. 171. XIII - manter em depósito produtos que possam ser usados na falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva;

Art. 171. XIV - declarar capacidade inexata de recipiente;

Art. 171. XV - agir como infiel depositário;

Art. 171. XVI - apresentar ao órgão próprio do Ministério da Agricultura declaração inexata de produção e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva; e

Art. 171. XVII - empregar qualquer processo de manipulação para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagre e produtos derivados do vinho e da uva.

Art. 172. As infrações previstas no artigo precedente serão passíveis de multas no valor de 1.234 até 30.850 BTN, conforme a gravidade.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.5 Inutilização

Art. 36. III - inutilização do produto;

Art. 166. III - inutilização do produto;

Art. 9º III - inutilização da matéria-prima, rótulo e/ou produto;

Art. 104. III - inutilização de bebida, matéria-prima, ingrediente e rótulo;

Art. 176. Ocorrerá a inutilização de vinho e derivados do vinho e da uva e matéria-prima (art. 205), nos casos de fraude e falsificação.

Art. 177. O procedimento de inutilização obedecerá às disposições do órgão competente, ficando as despesas e os meios de execução, decorrentes da inutilização, sob a responsabilidade do autuado.

Art. 110. A inutilização de bebida, assim como de rótulos, embalagens ou vasilhames e demais produtos previstos neste Regulamento, objetos de medida cautelar de apreensão, ocorrerá nos casos de adulteração e falsificação ou quando, por decisão da autoridade julgadora, o produto apreendido não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e a execução por conta do infrator.

Art. 116. § 2º A inutilização será procedida e acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado, no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução correrão por conta do infrator.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.6 Interdição

Art. 36. IV - interdição;

Art. 166. IV - interdição;

Art. 9º IV - interdição do estabelecimento ou equipamento;

Art. 178. Ocorrerá a interdição do estabelecimento quando:

Art. 178. I - o estabelecimento produtor, padronizador ou engarrafador estiver operando sem prévio registro no Ministério da Agricultura; e

Art. 178. II - forem os equipamentos ou instalações inadequados aos seus fins e o proprietário ou responsável, intimado, não suprir a deficiência em tempo hábil.

Art. 178. Parágrafo único. O prazo de interdição será de até noventa dias.

Art. 104. IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;

Art. 111. Ocorrerá a interdição de estabelecimento, de seção ou a lacração de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador ou importador estiver operando sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados ou o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.7 Suspensão

Art. 36. V - suspensão; e

Art. 166. V - suspensão; e

Art. 9º V - suspensão da fabricação do produto; e

Art. 104. V - suspensão da fabricação de produto;

Art. 104. VI - suspensão do registro de produto;

Art. 104. VII - suspensão do registro do estabelecimento;

Art. 179. Terá suspenso o registro do produto ou do estabelecimento quem reincidir:

Art. 179. I - na inobservância do disposto no art. 162; ou

Art. 179. II - em fraudes ou falsificações.

Art. 179. Parágrafo único. A suspensão de registro terá duração de até dois anos.

Art. 112. Poderá ocorrer a suspensão de registro de produto ou de estabelecimento, pelo período de até dois anos, quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 99.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

## 64.8 Cassação

Art. 36. VI - cassação.

Art. 166. VI - cassação.

Art. 9º VI - cassação da autorização para funcionamento do estabelecimento cumulada ou não com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 104. VIII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e

Art. 104. IX - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 181. Ocorrerá a cassação do registro de estabelecimento ou de produto quando:

I - o infrator for reincidente e não cumprir as exigências legais; e

II - comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Art. 113. Poderá ocorrer a cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração e falsificação ou com antecedentes de não cumprir às exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Vide:

Fiscalização: Instrução Normativa nº 32, de 4 de novembro de 2010.

# Índice alfabético remissivo

## A

Acondicionador	103
Adega regional de vinhos finos	104
Aditivo	86
Adulteração	87
Advertência	120
Aguardente	58
Aguardente de fruta	58
Aguardente de vinho	59
Álcool etílico potável de origem agrícola	60
Alcoólico por mistura	32
Álcool vínico	60
Alteração acidental	87
Alteração proposital	87
Amostra	111
Análise	94
Análise de controle	96
Análise de desempate	96
Análise de orientação	95
Análise de registro	95
Análise fiscal	95
Análise pericial	96
Apreensão	113
Atacadista	103
Atividades administrativas	89

## B

Bebida	84
Bebida composta de fruta	53
Bebidas dietéticas e de baixa caloria	53
Brandy ou conhaque fino	62

**C**

Cadastro vinícola	108
Cadastro vitivinícola	108
Cadastro vitícola	108
Cantina central	104
Cantina rural	104
Cassação	124
Circulação de borra e bagaço	73
Circulação de vinho em elaboração	73
Classe	34
Classificação	94
Classificação de estabelecimento	101
Classificação de produto	29
Classificação dos vinhos	34
Coadjuvante de tecnologia	86
Competência – MAPA	82
Composição	86
Concurso	82
Conhaque	61
Controle	89
Controle da bebida	90
Controle de estabelecimentos	91
Controle de matérias-primas	73
Controle para comercialização	91
Convênios	29
Cooler	67
Coquetel / bebida alcoólica mista	68
Coquetel composto	69
Cor	35
Correção / chaptalização	71

**D**

Da certificação da bebida _____	97
Definições _____	84
Denominação _____	86
Derivados alcoólicos _____	30
Derivados da uva e do vinho _____	29
Derivados não alcoólicos e não fermentados _____	30
Destilado alcoólico simples de bagaço _____	60
Destilado alcoólico simples de borras _____	60
Destilado alcoólico simples de vinho _____	59
Destilados _____	31
Destilados de vinho _____	58
Destilaria _____	104

**E**

Engarrafador ou envasador _____	102
Envelhecimento _____	89
Enólogo _____	77
Estabelecimento de bebida _____	84
Estatística _____	76
Exportador _____	103
Extração de enocianina _____	73

**F**

Falsificação _____	88
Fechamento do estabelecimento _____	114
Fermentado acético _____	31
Fermentado acético _____	66
Fermentado de fruta _____	33
Fermentados _____	31
Filtrado doce _____	54

Fiscalização	93
Fiscalização administrativa	110
Forma de aplicação da sanção	119
Fraude	88
<b>G</b>	
Grappa	62
Guia de livre trânsito	74
<b>I</b>	
Índice alfabético remissivo	125
Importador	103
Importação	97
Infração	88
Infrações administrativas	115
Ingrediente	86
Inspeção	92
Interdição	123
Inutilização	115
Inutilização	122
<b>J</b>	
Jeropiga	57
<b>L</b>	
Licor	63
Licor de conhaque fino	64
Licor de grappa	64
Limite de proporcionalidade	72
Lote ou partida	87
<b>M</b>	
Matéria-prima	84
Medidas cautelares	113

Mistela	55
Mistela composta	55
Mosto	42
Mosto concentrado	43
Mosto cozido	44
Mosto sulfitado	44
Multa	121

## N

Normas de rotulagem e etiquetagem	80
Néctar	50

## P

Padronizador	102
Padronização	94
Padrão de identidade e qualidade - PIQ	87
Pisco	63
Polpa	50
Posto de vinificação	104
Prazo de registro de produto	107
Prazo de validade	87
Prazo do registro de estabelecimento	105
Preparado líquido para refresco	52
Preparado líquido para refrigerante	52
Preparado sólido para refresco	53
Procedimentos administrativos de apuração de infração	112
Produtor ou elaborador	101
Produtos não previstos na lei	67
Produção, circulação e comercialização	27
Proibição de importar para vinificar	99
Práticas enológicas	70

**R**

Refresco	50
Refrigerante	51
Registro de estabelecimento	96
Registro de estabelecimento	99
Registro de produto	105
Registro de produto	97
Regulamentação	29
Requisitos de identidade e qualidade da bebida	70
Responsabilidades	120
Rotulagem	77

**S**

Sangria	67
Sanções administrativas	118
Suco	45
Suco adoçado	47
Suco concentrado ou parcialmente desidratado	46
Suco desidratado	48
Suco gaseificado	48
Suco integral	48
Suco misto	49
Suco reconstituído	47
Suco tropical	49
Suspensão	123

**T**

Teor de açúcar do vinho	35
Terceirização	77
Transporte	73

**V**

Venda fracionada	109
Vinagraria	104
Vinagre	64
Vinho	32
Vinho composto	56
Vinho de mesa	38
Vinho espumante	40
Vinho fino	39
Vinho frisante	39
Vinho gaseificado	41
Vinho leve	40
Vinho licoroso	42
Vinho moscatel espumante	41
Vinho varietal	82

**X**

Xarope	52
--------	----

**Z**

Zona de produção	75
------------------	----

**PRODUÇÃO EDITORIAL**

EDIÇÃO E REVISÃO DE TEXTO Kelly Lissandra Bruch  
PROJETO GRÁFICO e DIAGRAMAÇÃO Dharma Estúdio Criativo

Impresso em papel Couchê fosco 230g (capa) e Sulfite 90g (miolo).  
1° Edição (2012): Tiragem 1.500 exemplares



Vinhos  
do Brasil



ISBN 978-85-64104-16-7



9 788564 104167

**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

**SEBRAE**

Serviço Brasileiro de Apoio às  
Micro e Pequenas Empresas



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO