



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI DA CÂMARA Nº 89, DE 2000

(Nº 3.512/97, na Casa de Origem)

(De iniciativa do Senhor Presidente da República)

Altera dispositivos da Lei nº 7.078, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os dispositivos abaixo indicados da Lei nº 7.078, de 8 de novembro de 1988, passam a vigorar com as seguintes alterações:

“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. (NR)

“Art. 8º Os vinhos serão classificados: (NR)

I – quanto à classe:

- a) de mesa;
- b) leve;
- c) fino; (NR)
- d) espumante; (NR)
- e) frizzante; (NR)

f) gaseificado; (NR)

g) licoroso;

h) composto;

II – quanto à cor:

a) tinto;

b) rosado, rosé ou clarete; (NR)

c) branco;

III – quanto ao teor de açúcar:

a) nature; (NR)

b) extra-brut; (NR)

c) brut; (NR)

d) seco, sec ou dry; (NR)

e) meio doce, meio seco ou demi-sec; (NR)

f) suave; e

g) doce.

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

§ 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. 9º Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20°C (vinte graus Celsius). (NR)"

§ 1º Vinho frisanter é o vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume, e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), natural ou gasificado. (NR)

§ 2º Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento. (NR)

§ 3º Vinho de mesa de viníferas é o vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinifera*. (NR)

§ 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 vinifera*. (NR)

§ 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. (NR)

§ 6º No rótulo do vinho fino será facultado o uso simultâneo da expressão "de mesa". (NR)"

"Art. 10. Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7,0 a 8,5% 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. (NR)"

"Art. 11. Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, em garrafa (método Champenoise/tradicional) ou em grande recipiente (método Chaussepied/Charmod) com uma pressão mínima de quatro atmosferas a 20° C (vinte graus Celsius) e com teor alcoólico de 10% a 13% em volume. (NR)"

"Art. 12. Vinho moscato espumante ou Mostacel 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 quatro atmosferas a 20° C (vinte graus Celsius), e com um teor alcoólico de 7% a 10% em volume, e no mínimo 20g (vinte gramas) de açúcar remanescente. (NR)"

"Art. 13. Vinho gasificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% a 14% em volume, e uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atmosferas a 20° C (vinte graus Celsius). (NR)"

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

"Art. 15. Vinho composto é a bebida com teor alcoólico de 14% a 20% em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa, de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar, caramelo e mistura simples. (NR)"

"Art. 17. Os produtos resultantes da destilação do vinho com teor alcoólico até 14% 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 vinico. (NR)

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

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

§ 5º Alcool vinico é o álcool etílico potável de origem agrícola, com teor alcoólico superior a 95% em volume, a 20° C (vinte graus Celsius), o qual é obtido exclusivamente por destilação e retificação de vinho, de produtos ou subprodutos derivados de fermentação da uva. (NR)

§ 6º Alcool etílico potável de origem agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95% em vol-

uma, a 20° (vinte graus Celsius), 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. (NR)"

"Art. 18. Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36% a 54% em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não. (NR)"

"Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% a 54% 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 capa-

cidade máxima de seiscentos litros, por um período de seis meses. (NR)

"Art. 20. Bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida com teor alcoólico de 35% a 54% 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. (NR)"

"Art. 26.

§ 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 cinco litros de capacidade. (NR)

"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. (NR)"

"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. (NR)"

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

MENSAGEM Nº 921, DE 14 DE AGOSTO DE 1997

Senhores Membros do Congresso Nacional,

Nos termos do artigo 61 da Constituição Federal, submeto à elevada deliberação de V. Ex^{as}, acompanhado de Exposição dos Motivos do Sr. Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, o texto do projeto de lei que "altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização de vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências".

Brasília, 14 de agosto de 1997. – Fernando Henrique Cardoso.

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS Nº 28, DE 8 DE JUNHO DE 1997, DO SR. MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

Excelentíssimo Senhor Presidente da República,

Submeto à elevada consideração de Vossa Excelência o incluso anteprojeto de lei, que visa alterar dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho nacionais e importados, em todo território nacional.

Para a recepção da Resolução Mercosul nº 45/96 pelo ordenamento jurídico nacional, necessário se faz efetuar algumas alterações na Lei nº 7.678/88, tendo em vista que alguns de seus dispositivos conflitam com a citada resolução.

Os pontos conflitantes, se alterados, não trarão qualquer problema de ordem técnica ou jurídica, ou ainda prejuízo ao setor produtivo brasileiro, vez que se referem apenas aos aspectos meramente conceituais e condizentes com as regras adotadas mundialmente.

Respeitosamente, – Arlindo Porto, Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO II

ANEXO À EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO Nº 28, DE 9-6-97

1. Síntese de Problema ou da situação que reclama providências:

Cumprimento ao Acordo de Assunção, para Internalização de Regulamento Técnico do Mercosul.

2. Soluções e providência contidas no ato normativo ou na medida proposta:

Alterar a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva do vinho.

3. Alternativas existentes às medidas propostas:

Não há.

4. Custos:

Não há.

5. Razões que justificam a urgência:

Ata de termos econômicos e sociais firmada no Rio de Janeiro em 27 de abril, por ocasião de encontro entre os Presidentes Fernando Henrique Cardoso e Carlos Menem.

Compromisso do Governo brasileiro de enviar projeto de Lei ao Congresso, permitindo a internalização da Resolução nº 45/96, do Grupo Mercado Comum.

6. Impacto sobre o meio ambiente.

Não há.

7. Alterações propostas.

8. Síntese do parecer do órgão jurídico:

Justificativa Técnica

Com a constituição do Mercado Comum do Sul – MERCOSUL, muitos mecanismos deverão ser desenvolvidos para a implementação dos objetivos do Tratado, tendo em vista um programa de liberação comercial consistindo na eliminação de restrições não-tarifárias ou medidas de efeito equivalente, assim como outros entraves ao comércio entre países-membros.

Os objetivos fixados no Tratado de Assunção – ou seja, a constituição de um mercado comum, caracterizado pela "livre circulação de bens, serviços e fatores produtivos", implicando no compromisso dos Estados Partes de harmonizar suas legislações nas áreas pertinentes – deve ser visto como o início de um processo de conformação de um amplo espaço econômico.

A preocupação imediata dos negociadores governamentais dos quatro países está centrada na focalização de pontos vitais que levarão a eliminação de entraves e barreiras ao livre comércio intrarregional; para identificação das assimetrias setoriais e institucionais que possam dificultar a fluidez do intercâmbio; para correção ou harmonização das regras (algumas de ordem legal) e medidas administrativas que possam impedir ou

dificultar a liberdade do comércio e, por fim, para adoção de regulamentos e procedimentos comuns para facilitar a consecução dos objetivos fixados.

No âmbito das atribuições do Ministério da Agricultura, especificamente na área de inspeção de produtos vegetais, foram estudados os Regulamentos Técnicos do Estados Partes, o que culminou com a edição da Resolução nº 45/96-GMC, que cria o Regulamento Vitivinícola do Mercosul.

Para a implementação da Resolução em tela, necessário se faz alterar a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho nacionais e os importados, tendo em vista que alguns de seus dispositivos conflitam com a citada Resolução. Os pontos conflitantes, se alterados, não trarão qualquer problema ou prejuízo ao setor produtivo brasileiro, vez que se referem apenas a aspectos meramente conceituais e condizentes com as regras adotadas mundialmente.

Neste sentido, apresenta-se minuta de anteprojeto de Lei contendo as alterações da Lei nº 7.678/88, necessárias à implementação da Resolução Mercosul nº 45/96.

PROJETO DE LEI INICIAL

Nº 3.512 DE 1997

Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os dispositivos abaixo indicados da Lei nº 7.673, de 8 de novembro de 1988, passam a vigorar com as seguintes alterações:

"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, através de delegação.

.....

Art. 8º Os vinhos serão classificados:

1 – Quanto à classe:

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

h) composto;
i) outros produtos originários da uva e do vinho a serem definidos na regulamentação desta Lei;

II – Quanto à cor:

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

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;
- g) doce.

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

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

Art. 9º Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20°C (vinte graus Celsius).

§ 1º Vinho frizante é o vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume, e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), natural ou gaseificado.

§ 2º Vinho fino é o vinho com teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume, elaborado exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres a serem definidas em regulamento, engarrafado na própria zona de produção.

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

§ 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 vinifera*.

§ 5º Nos rótulos dos vinhos finos será permitida a utilização de expressões clássicas internacionalmente usadas, tais como, "Blanc de Blanc", "Blanc de Noir", "Rouge", "Rosso", "Bianco", "Brut", "Sec", "Demi-Sec" e outras previstas no regulamento desta lei, bem como alusões e

peculiaridades específicas do produto ou de sua elaboração.

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

Art. 10. Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7,0% a 8,5% 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.

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/Charmat) com uma pressão mínima de quatro atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius) e com teor alcoólico de 10% a 13% em volume.

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 quatro atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), e com um teor alcoólico de 7% a 10% em volume, e no mínimo 20g (vinte gramas) de açúcar remanescente.

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

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

Art. 15. Vinho composto é a bebida com teor alcoólico de 14% a 20% em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa, de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar, caramelo e mistela simples.

Art. 17. Os produtos resultantes da destilação do vinho com teor alcoólico até 14% 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.

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

§ 2º Destilado alcoólico simples de vinho é o produto com teor alcoólico superior a 54% e inferior a 95% em volume, a 20C (vinte graus Celsius), destinado a 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 vinica, resultante de fermentação alcoólica.

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

§ 6º Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95% em volume, a 20EC (vinte graus Celsius), obtido pela destilo-retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilacea, 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.

Art. 20. Bagaceira ou "graspa" ou "graspa" é a bebida com teor alcoólico de 35% a 54% em volume, a 20EC (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.

Art. 26.

§ 3º Os produtos referidos neste artigo somente serão liberados à comercialização em seu repleto original, sendo vedada qualquer alteração de marca e classe, devendo ser acondicionados em vasilhames de até 5 (cinco) litros, de capacidade.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília,

LEGISLAÇÃO CITADA, ANEXADA PELA
SECRETARIA-GERAL DA MESA

LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988

Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências

O Presidente da República.

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

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. 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.

§ 1º Os produtos nacionais de que trata este artigo deverão estar acompanhados da respectiva guia de livre trânsito, expedida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

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

§ 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.

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

§ 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.

§ 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.

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

Art. 6º Filtrado doce é a bebida de graduação alcoólica de até 5º GL (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.

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

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

Parágrafo único. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º GL (quinze a vinte graus Gay Lussac) que contém o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela, e de 15% (quinze por

cento) de vinho de mesa adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.

Art. 8º O vinho será:

I – quanto à classe;

a) de mesa;

b) leve;

c) champanha ou espumante;

d) licoroso;

e) composto; e

f) outros produtos originários da uva e do vinho a serem definidos na regulamentação desta lei.

II – quanto à cor:

a) tinto;

b) rosado ou "rosé"; e

c) branco

III – quanto ao teor de açúcar:

a) "brut";

b) extra seco;

c) seco ou "sec" ou "dry";

d) meio seco

e) meio doce ou "Demi-Sec";

f) suave; e

g) doce.

Parágrafo único. O teor de açúcar e a denominação para cada classe serão fixados, para cada produto, no regulamento desta lei.

Art. 9º Vinho de mesa é o com graduação alcoólica de 10º a 13º GL (dez a treze graus Gay Lussac).

§ 1º Vinho frizante ou gaseificado é o de mesa com a gasificação máxima de 2 (duas) atmosferas e mínima de meia atmosfera e graduação alcoólica não superior a 13º GL (treze graus Gay Lussac).

§ 2º Vinhos finos ou nobres são os provenientes de *vitis vinifera*, que apresentam um completo e harmônico conjunto de qualidades organolépticas próprias.

§ 3º Vinhos especiais são os que, apresentando predominantemente características organolépticas de *vitis vinifera*, demonstram presença de uvas híbridas e/ou americanas, cujos limites serão fixados no regulamento desta lei.

§ 4º Vinhos comuns ou de consumo corrente são os não identificados nos §§ 2º e 3º deste artigo, nos quais predominam características de variedades híbridas e/ou americanas.

§ 5º Nos rótulos dos vinhos finos ou nobres será permitida a utilização de expressões clássicas internacionalmente usadas, tais como "Blanc de

Blancs", "Blanc de Noir", "Rouge", "Rosso", "Bianco", "Brut", "Sec", "Demi-Sec" e outras previstas no regulamento desta lei, bem assim alusões e peculiaridades específicas do produto ou de sua elaboração.

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

Art. 10. Vinho leve é o com graduação alcoólica de 7º a 9,9º GL (sete a nove graus e nove décimos de graus Gay Lussac), obtido exclusivamente pela fermentação dos açúcares naturais de uva *vitis vinifera*, produzido durante a safra, nas regiões produtoras, vedada sua elaboração a partir do vinho de mesa.

Art. 11. Champanha ("Champagne") é o vinho espumante, cujo anidrido carbônico seja resultante, unicamente, de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, em garrafa ou em grande recipiente, com graduação alcoólica de 10º a 13º GL (dez a treze graus Gay Lussac), com pressão mínima de 3 (três) atmosferas.

Art. 12. Vinho moscatel espumante (processo Asti) ou vinho moscato espumante é o com graduação alcoólica de 7º a 10º GL (sete a dez graus Gay Lussac), resultante de uma única fermentação alcoólica do mosto de uva da variedade moscatel (moscato) em garrafa ou grande recipiente, com pressão mínima de 3 (três) atmosferas.

Art. 13. Vinho gasificado é o resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar graduação alcoólica de 10º a 13º GL (dez a treze graus Gay Lussac) e pressão mínima de 2 (duas) e máxima de 3 (três) atmosferas.

Art. 14. Vinho licoroso é o vinho doce ou seco, com graduação alcoólica de 14º a 18º GL (quatorze a dezoito graus Gay Lussac), adicionado ou não de álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo e sacarose.

Art. 15. Vinho composto é a bebida com graduação alcoólica de 15º a 18º GL (quinze a dezoito graus Gay Lussac) obtida pela adição, ao vinho de mesa, de macerados e/ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável e açúcares.

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

§ 2º O vinho composto classifica-se em:

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

b) quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos);

c) gemado, o que contiver gema de ovo;

d) vinho composto com jurubeba;

e) vinho composto com ferroquina; e

f) outros vinhos compostos.

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

Art. 17. Os produtos resultantes da destilação do vinho de até 13º GL (treze graus Gay Lussac) e derivados, cuja produção deverá ser objeto de controle específico por parte do órgão fiscalizador e somente elaborados em zonas de produção, classificam-se em: aguardente de vinho, destilado alcoólico simples de vinho, destilado alcoólico simples de bagaço, destilado alcoólico simples de borras, álcool vínico, álcool vínico retificado.

§ 1º Aguardente de vinho é o produto com graduação alcoólica de 38º a 54º GL (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtido por destilação de vinhos de até 13º GL (treze graus Gay Lussac) são, limpos ou com suas borras naturais, que conserve os componentes secundários próprios e mantenha as características peculiares de aroma e sabor cedidas pelo vinho.

§ 2º Destilado alcoólico simples de vinho é o produto com graduação alcoólica de 54,1º a 80º GL (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac), obtido por destilação de vinhos de até 13º GL (treze graus Gay Lussac) são, limpos ou com suas borras naturais, que mantenha as características peculiares de aroma e sabor provenientes do vinho.

§ 3º Destilado alcoólico simples de bagaço é o produto com 54,1º a 80º GL (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.

§ 4º Destilado alcoólico simples de borras é o produto de 54,1º a 80º GL (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.

§ 5º Alcool vínico é o produto de 80,1º a 95º GL (oitenta graus e um décimo a noventa e cinco graus Gay Lussac), obtido pela destilação de vinhos de até

13° GL (treze graus Gay Lussac) e de produtos e subprodutos derivados da elaboração de vinhos, suco de uva e mosto concentrado.

§ 6º Alcool vínico retificado é o produto com graduação alcoólica mínima de 95,1° GL (noventa e cinco graus e um décimo de graus Gay Lussac) obtido da destilação-retificação de vinhos de até 13° GL (treze graus Gay Lussac) e de produtos e subprodutos derivados da elaboração de vinho, suco de uva e mosto concentrado.

Art. 18. Conhaque é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° GL (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho e/ou álcool vínico e/ou álcool vínico retificado, envelhecidos ou não.

Art. 19. "Brandy" ou Conhaque Fino é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° GL (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho e/ou álcool vínico e/ou álcool vínico retificado, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecidas pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600l (seiscentos litros), por um período de 6 (seis) meses.

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

§ 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 artigos 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

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

Art. 20. Bagaceira ou "grappa" ou "grapa" é a bebida com a graduação alcoólica de 38° a 54° GL (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida do destilado alcoólico simples de bagaço de uva fermentado e/ou do destilado alcoólico simples de borra, podendo ser adicionado de açúcar, em quantidade não superior a 1g (um grama) por 100ml (cem mililitros).

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

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

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

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

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. 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. 26. Somente poderão efetuar a importação de vinhos e produtos derivados da uva e do vinho estabelecimentos devidamente registrados no órgão indicado no regulamento.

§ 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.

§ 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.

§ 3º Os produtos referidos neste artigo somente serão liberados à comercialização em seu recipiente original, sendo vedada qualquer alteração de marca e classe, e deverão ser acondicionados em vasilhames de até 1l (um litro) de capacidade.

§ 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. 27. Os estabelecimentos produtores, estandardizadores e engarrafadores de vinho e

derivados da uva e do vinho, deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

Parágrafo único. O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10 (dez) anos.

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.

Parágrafo único. O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10 (dez) anos.

Art. 29. Os viticultores, vitivinicultores e vinicultores deverão declarar, anualmente, ao órgão indicado no regulamento:

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".

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;

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.

§ 1º Os viticultores e vitivinicultores deverão apresentar, até o dia 10 de janeiro do ano subsequente, declaração das quantidades e identidades dos vinhos e derivados da uva e do vinho de safras anteriores em depósito.

§ 2º Para efeito de controle da produção, o órgão competente fixará as margens de tolerância admitidas no cálculo do rendimento da matéria-prima.

§ 3º Os viticultores 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 qualitativo 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 (dez) de cada mês, as quantidades de produtos existentes em estoque no dia 1º (primeiro), as entradas e saídas que ocorreram durante o mês e o estoque remanescente no último dia do mês correspondente.

Art. 32. É permitida a venda fracionada de vinhos e de suco de uvas nacionais acondicionadas em recipientes adequados contendo até 5l (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.

Parágrafo único. Os limites fixados neste artigo não se aplicam a estabelecimentos produtores, standardizadores e engarrafadores.

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.

Parágrafo único. Os produtos resultantes de processo de manipulação vedado por este artigo serão apreendidos e inutilizados independentemente de outras sanções previstas em lei.

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. 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. 36. A infração às disposições desta Lei será apurada em processo administrativo e acarretará, nos termos previstos em regulamento, a aplicação das seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa no valor de até 5.000 (cinco mil) OTN – Obrigações do Tesouro Nacional, ou outro valor cuja base venha a ser fixada por lei;

III – inutilização do produto;

IV – interdição;

V – suspensão, e

VI – cassação.

Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, quando for o caso.

Art. 37. A Administração Pública poderá adotar medidas cautelares que se demonstrem indispensáveis ao atendimento dos objetivos desta Lei.

Art. 38. O detentor do bem que for apreendido poderá ser nomeado seu "depositário".

Parágrafo único. Ao depositário infiel será aplicada a penalidade de multa no valor de até 5.000 (cinco mil) OTN - Obrigações do Tesouro Nacional, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas nesta Lei.

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 cimentos, enocianina e adubo.

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

§ 2º A "Enocianina" não poderá ser extraída dentro do estabelecimento vinificador.

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, borras e bagaços nas zonas de produção, deverá haver prévia autorização do órgão fiscalizador.

Art. 41. Para produtos envasados, somente poderá ter a denominação de determinada uva, o vinho que contiver um mínimo de 60% (sessenta por cento) dessa variedade, sendo o restante de variedades da mesma espécie.

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

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, o Poder Executivo definirá e delimitará, por decreto, as zonas de produção vitivinícolas no País, bem como regulamentará o plantio de videiras e multiplicação de mudas.

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. 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.

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.

Parágrafo único. A estatística de que trata este artigo será elaborada com base nas informações de que tratam os artigos 2º, § 1º; 29; 30 e 31 desta lei.

Art. 46. A elaboração e fiscalização de vinhos e derivados são atribuições específicas de profissionais habilitados.

Art. 47. Nas zonas de produção, é facultado ao vinicultor engarrafar ou emvasar vinhos e derivados em instalações de terceiros, sob sua responsabilidade, mediante a contratação de serviço, por locação temporária ou permanente, cabendo ao produtor a responsabilidade pelo produto, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome do engarrafador ou emvasador.

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. 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.

§ 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.

§ 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.

Art. 50. (Vetado).

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. 52. Esta lei será regulamentada no prazo de 60 (sessenta) dias, contado da data de sua publicação.

Art. 53. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 54. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente as Leis nºs 549^ª de 20 de outubro de 1937 e 2.795^ª, de 12 de junho de 1956; e os Decretos-Leis nºs 826^ª, de 28 de outubro de 1938; 3.582^ª, de 3 de setembro de 1941; 4.327^ª, de 22 de maio de 1942; 4.695^ª, de 16 de setembro de 1942; 8.064^ª, de 10 de outubro de 1945; e 476^ª, de 25 de fevereiro de 1969. JOSÉ SARNEY - Presidente da República. - Iria Rezende Machado.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 45/96

REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR

Visto:

El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación nº 1/96 del SGT nº 8 "Agricultura".

Considerando:

La existencia de legislaciones nacionales de los Estados Partes que preservan la identidad vitivinícola.

La necesidad de contar con una norma regional que favorezca la circulación de productos vitivinícolas entre los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR" que se adjunta como anexo a la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

- Argentina: Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V.), Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (SAPyA)

- Brasil: Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento (MAA)

- Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

- Uruguay: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)

Art. 3 - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en 1º de agosto de 1996.

REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR

CAPITULO I

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

1.1. Todos los productos vitivinícolas que circulen en el MERCOSUR, deberán cumplir con las estipulaciones establecidas en el presente Reglamento, y con las características analíticas de la región del Estado Parte productor.

1.2. El presente Reglamento solamente regirá a los efectos de armonizar las legislaciones y condiciones bajo las cuales circularán los productos vitivinícolas de los Estados Partes. Las legislaciones vitivinícolas de cada país mantendrán su plena vigencia dentro de los mismos de modo de preservar su identidad vitivinícola en el marco del MERCOSUR.

1.3. Todas las estipulaciones del presente Reglamento vitivinícola regirán también para los productos provenientes de otras regiones o países que ingresen a cualquiera de los Estados Partes.

1.4. Los Estados Partes armonizarán sus legislaciones básicamente en función de los convenios, principios normativos y recomendaciones de la O.I.V. (Organización Internacional Vitivinícola).-

CAPITULO II

DEFINICIONES DE PRODUCTOS

2.1. VINO

Vino es exclusivamente la bebida que resulta, de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto simple o virgen, con un contenido de alcohol adquirido mínimo de 7% (v/v a 20° C).

2.2- CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS:

Los vinos se clasificarán:

2.2.1- En relación a su clase:

- De mesa
- Liviano
- Fino o V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)
- Espumante
- Frisante
- Gasificado
- Licoroso
- Compuesto

2.2.1.1 - VINO DE MESA

Es el vino con contenido alcohólico de 8,6% a 14,0% en volumen pudiendo contener hasta 1 atmósfera de presión a 20°C.

2.2.1.2 VINO LIVIANO

Es el vino con contenido alcohólico de 7,0% a 8,5% en volumen, obtenido exclusivamente por la fermentación de los azúcares naturales de la uva, producido durante la vendimia en la región productora.

2.2.1.3 VINO FINO o V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)

Es el vino con contenido alcohólico de 8,6% a 14,0% en volumen proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* exceptuadas Criolla Grande y Cereza, elaborado mediante procesos tecnológicos adecuados que aseguren la optimización de sus características sensoriales.

2.2.1.3.1 - En la República Oriental del Uruguay el vino fino se denominará Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)

2.2.1.4 VINOS ESPUMANTES NATURALES

Son los vinos cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipientes cerrados y con presión mínima de 4 atmósferas a 20°C.

2.2.1.4.1 ESPUMANTE O ESPUMOSO NATURAL

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de una segunda fermentación alcohólica del vino en botella (método Champenoise/tradicional) o en grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) con una presión mínima de cuatro atmósferas a 20°C y con un contenido alcohólico de 10 a 13% en volumen.

2.2.1.4.2 MOSCATO ESPUMANTE O MOSCATEL ESPUMANTE

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipiente cerrado de mosto o de mosto conservado de uva moscatel, con una presión mínima de 4 atmósferas a 20°C y con un contenido alcohólico de 7 a 10% en volumen y remanente de azúcar natural de 60 gr. por litro como mínimo. Para Brasil el remanente mínimo de azúcar natural será de 20 gramos por litro.

2.2.1.5 - VINO FRISANTE

Es el vino con contenido alcohólico de 7,0 a 14,0% en volumen con un contenido de anhídrido carbónico de 1.1. hasta 2,0 atmósferas de presión a 20°C, natural o gasificado.

2.2.1.6 - VINO GASIFICADO

Es el vino resultante de la incorporación de anhídrido carbónico puro por cualquier proceso debiendo presentar un contenido alcohólico de 7.0 a 14.0% en volumen y una presión mínima de 2.1. a 3.9 atmósferas a 20°C.

2.2.1.7 - VINO LICOROSO

Es el vino con un contenido alcohólico natural o adquirido de 14 a 18% en volumen, siendo permitido el uso de alcohol etílico, mosto concentrado, caramelo, mistela simple, azúcar y caramelo de uva.

2.2.1.8 - VINO COMPUESTO

Es el vino con contenido alcohólico de 14 a 20 % en volumen obtenido por la adición al vino de macerados o concentrados de plantas amargas o aromáticas, sustancias de origen animal o mineral, alcohol etílico, azúcar, caramelo y mistela simple. Deberá contener un mínimo de 70% de vino.

El vino compuesto se clasifica en:

2.2.1.8.1. -VERMOUTH

Es el Vino Compuesto que contiene *Artemisia* sp. predominante entre sus componentes aromáticos con adición de macerado o concentrado de plantas amargas o aromáticas.

2.2.1.8.2 - QUINADO

Es el vino compuesto que contiene Quina (*Chinchona* o sus híbridos).

2.2.1.8.3 - GEMADO O YEMADO

Es el vino que contiene yema de huevo.

2.2.1.8.4 - VINO COMPUESTO CON JURUBEBA

Es el vino compuesto que contiene JURUBEBA (*Solanum paniculatum*)

2.2.1.8.5 - VINO COMPUESTO CON FERRO QUINA

Es el vino compuesto que contiene citrato de hierro amoniacal y quinina.

2.2.2 - En relación a su color:

- 1 - Tinto
- 2 - Rosado - Rosé - Claret
- 3 - Blanco

2.2.3 - En relación al contenido de azúcar

- Para los vinos livianos, de mesa, frisant y finos:

Seco: Hasta 4 g. de azúcar por litro.

Demi Sec., Medio seco o Abocado: Superior a 4 y hasta 25 g. de azúcar por litro.

Suave o Dulce: superior a 25.g. y hasta 80 g. de azúcar por litro.

Para los vinos Espumosos naturales o Gasificados:

Nature: hasta 3 g. de azúcar por litro

Extra Brut: Superior a 3 g. y hasta 8 g. de azúcar por litro

Brut: Superior a 8 g. y hasta 15 g. de azúcar por litro

Sec o Seco: Superior a 15 g.y hasta 20 g. por litro

Medio dulce, medio seco, demi sec: Superior a 20 g.y hasta 60 g. de azúcar por litro

Dulce: Superior a 60 g. de azúcar por litro

- Para licorosos:

Seco: hasta 20 g. de azúcar por litro

Dulce: Superior a 20 g. de azúcar por litro

- Para compuesto:

Seco o Dry: hasta 40 g. de azúcar por litro

Medio Seco, medio dulce: Superior a 40 g y hasta 80 g. de azúcar por litro

Dulce: Superior a 80 g. de azúcar por litro

2.3- MOSTOS

2.3.1 -MOSTO SIMPLE O VIRGEN

Es el producto líquido con presencia o no de partes sólidas, obtenido naturalmente o por procedimientos mecánicos como molienda o prensado de la uva fresca, u otros métodos tecnológicamente adecuados, sin que haya iniciado la fermentación y mantenido en este estado en forma espontánea, sin ningún agregado de sustancias conservantes y cuyo contenido alcohólico sea inferior al 1% (v/v a 20°C).

2.3.2 - MOSTO CONSERVADO O APAGADO

Es el mosto simple o virgen sometido a procesos físicos admitidos y tecnológicamente adecuados, que impidan o limiten su fermentación alcohólica, hasta 1% (v/v a 20° C).

2.3.3. - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

Es el mosto conservado con un contenido de alcohol entre 1 y 5% (v/v a 20°C).

2.3.4 - MOSTO SULFITADO

Es el mosto conservado mediante la adición de anhídrido sulfuroso o metabisulfito de potasio.

2.3.5 - MOSTO CONCENTRADO

Es el producto obtenido por la deshidratación parcial del mosto no fermentado, presentando un mínimo de 1,240 de densidad a 20°C, que no haya sufrido caramelización sensible.

2.3.5.1 - MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

Es el mosto concentrado sometido a procesos admitidos y tecnológicamente adecuados para la eliminación de todos los componentes no azucarados.

2.3.6 - ARROPE DE UVA O JARABE DE UVA

Es el producto obtenido por la concentración avanzada de mostos a través del fuego directo o vapor, sensiblemente caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g. por litro de azúcares reductores.

2.3.7 - CARAMELO DE UVA

Es un producto con alto grado de caramelización, obtenido por el calentamiento del mosto, a fuego directo o al vapor. Su contenido de azúcares reductores no debe ser mayor a 200 g. por litro.

2.3.8 - JUGO DE UVA

Es una bebida no fermentada y estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtenida del mosto simple o virgen, sulfitado o concentrado con un contenido alcohólico de hasta 0,5% en volumen. Podrá ser admitido en caso de fermentación accidental un contenido alcohólico de hasta 1% en volumen.

2.3.9 - MOSTOS ADICIONADOS CON ALCOHOL

2.3.9.1 - MOSTO ALCOHOLIZADO

Es el producto para edulcorar, abocar o concentrar, obtenido exclusivamente durante el período de vendimia, con mosto virgen y/o mosto en fermentación, alcoholizados con alcohol vínico. El producto final debe tener como mínimo 13% y máximo 16% de alcohol en volumen y un contenido no inferior a 120 g. de azúcares reductores por litro.

2.3.9.2 - MISTELA O MISTELA SIMPLE

Es el mosto simple no fermentado adicionado de alcohol etílico hasta un límite máximo de 18% de alcohol en volumen y con un tenor de azúcar de uva no inferior a 100 g. por litro, siendo prohibida la adición de sacarosa u otro edulcorante.

2.3.9.3 - MISTELA COMPUESTA

Es el producto con un contenido alcohólico de 15% a 20% en volumen, que contiene un mínimo de 70% de mistela y 15% de vino de mesa adicionado con sustancias amargas y/o aromáticas.

2.3.9.4 - JEROPIGA

Es la bebida elaborada con mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado con alcohol etílico con un contenido alcohólico máximo de 16% en volumen y tenor mínimo de azúcar de 70 g. por litro.

2.3.9.5 - PINEAU

Es la bebida obtenida a partir del mosto o del jugo de uvas frescas de las variedades Ugni Blanc/Saint Emilion, Folle Blanc o Colombar, con alcohol vínico envejecido y brandy. La mezcla debe tener un envejecimiento mínimo de seis meses en barriles de madera y su contenido alcohólico comprendido entre 16% y 22% en volumen.

2.4 AGUARDIENTES

Son los productos de la destilación del vino, o sus derivados.

2.4.1 - AGUARDIENTE DE VINO

Es la bebida con una graduación alcohólica de 36 % a 54% vol. 20° C obtenida exclusivamente de destilados simples de vino o por destilación de mostos fermentados de uva.

2.4.2 - BRANDY

Es el aguardiente de vino con un añejamiento mínimo de 6 meses (como excepción para este producto se permitirá el uso de recipientes de más de 700 litros para su añejamiento, en cuyo caso el período mínimo deberá ser de un año).

2.4.3 - AGUARDIENTE DE ORUJOS-BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin bombas de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva. Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen para regular el contenido de congéneres.

2.5 - DESTILADOS

2.5.1..DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE

Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilorectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilacea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de modo que el destilado presente aroma y sabor proveniente de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

2.5.2. ALCOHOL ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% en volumen a 20° C, obtenido por la destilorectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilacea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

2.5.2.1 -ALCOHOL VINICO

Es el alcohol etílico potable de origen agrícola, que se obtiene exclusivamente por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

2.5.3. DESTILADOS DE VINOS AROMATICOS

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% vol. a 20° C (Celsius) obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos, elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

2.6 COCTELES DE VINO

2.6.1 - COOLER

Es la bebida con contenido alcohólico de 3,5 % a 7 % en volumen, obtenida por la mezcla de vino de mesa, jugo de uva y otras frutas y agua potable pudiendo ser gasificado y adicionado de azúcares. Deberá contener como mínimo mitad de vino de mesa, el que podrá ser parcialmente sustituido por jugo de uva, debiendo la graduación alcohólica ser proveniente exclusivamente del vino de mesa, siendo prohibida la adición de alcohol etílico y otro tipo de bebida alcohólica. El cooler podrá contener extractos o esencias aromáticas naturales, colorantes naturales y caramelo.

2.6.2 - SANGRIA

Es la bebida obtenida por la mezcla de vinos y jugos (concentrados y/o diluidos) pulpas extractos o esencias naturales de frutas con la adición o no de almíbar, cualquiera sea su contenido de azúcar y eventualmente anhídrido carbónico.

La proporción mínima de vino en el producto final será de 60 % y el contenido alcohólico real deberá ser de 7% a 12% en volumen.

2.7 - BEBIDAS DE FERMENTACION ALCOHOLICA PARCIAL

Es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica parcial de cualquiera de los mostos definidos, opcionalmente adicionado de vino de mesa y/o anhídrido carbónico y con un contenido de alcohol inferior o igual a 5% (v/v a 20° C)

2.7.1 - FILTRADO DULCE

Es el producto que resulta de la fermentación alcohólica de hasta 5% en volumen, proveniente del mosto simple de uva, conservado o concentrado, parcialmente fermentado o no, pudiendo ser adicionado de vino de mesa y opcionalmente ser gasificado hasta 3 atmósferas a 20°C.

2.7.2 - CHICHA DE UVA

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar 5% de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de 80 g/L de azúcar reductor. Se prohíbe la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

2.8 - VINAGRE DE VINO

Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino, con un contenido mínimo del 4% de acidez volátil expresada en ácido acético. El vino que sea destinado como materia prima para la elaboración de vinagre, deberá ser previamente desnaturalizado o acetificado. La expresión "Vinagre" solamente debe ser de uso privativo del producto obtenido de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de materias primas distintas del vino, deberán denominarse con el nombre que especifique su materia prima con caracteres gráficos de igual tamaño.

CAPITULO III

PRACTICAS ENOLOGICAS PERMITIDAS

3.1 - VINIFICACION

Es la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, molida o no, o del mosto simple o virgen de la misma con un contenido mínimo de alcohol de 7% (v/v a 20°C).-

Cuando las condiciones tecnológicas (osmosis inversa) así lo justifiquen, el contenido mínimo de alcohol podrá ser fijado en 5% (v/v a 20°C), de acuerdo a la legislación vigente en el país considerado.-

Para Argentina la uva deberá provenir solo de *Vitis vinifera*s

3.2 - CONCENTRACION DE MOSTO

3.2.1 - Definición

Deshidratación parcial de mosto.

3.2.2 - Objetivo: eliminar del mosto la cantidad de agua necesaria para así conservación por concentración de azúcar.

3.2.3 - Procedimientos físicos:

- a) Evaporación al vacío o a fuego directo
- b) Osmosis inversa
- c) Crioconzentración

3.3 - CONSERVACION DE MOSTO

3.3.1 - Definición: Impedir la fermentación de los mostos por procedimientos físicos o químicos.

3.3.2 - Objetivo: estabilización biológica de los mostos.

3.3.3 - Procedimientos

a) Físicos:

- Tratamiento por frío
- Tratamiento por calor
- Tratamiento por atmósfera inerte (anhídrido carbónico o nitrógeno)
- Ultrafiltración

b) Químicos:

- Adición de anhídrido sulfuroso o su sal de potasio.-

3.4 - ACIDIFICACION DE MOSTOS Y VINOS

3.4.1 - Definición: aumento de la acidez de titulación y la acidez real (disminución de pH).

3.4.2 - Objetivo: obtener mostos y vinos de composición equilibrada.-

3.4.3 - Procedimiento

- a) En mostos por adición de ácido tartárico y/o málico.
- b) En vinos por adición de ácido tartárico y/o láctico y/o cítrico.

c) En mostos destinados a la concentración por tratamiento con resinas de intercambio iónico.

3.4.4 - Prescripción: está prohibida la adición de ácidos minerales y la práctica simultánea de enriquecimiento con azúcares y acidificación de mosto.

3.5 - DESACIDIFICACION DE MOSTOS Y VINOS

3.5.1 - Definición: disminución de la acidez de titulación y de la acidez real (aumento de pH).

3.5.2 - Objetivo: obtener mosto y vinos de composición equilibrada.-

3.5.3 - Procedimientos:

a) Físicos: tratamiento por frío

b) Químicos:

-Carbonato de calcio (práctica no permitida en la Argentina).-

-Tartrato neutro de potasio

-Carbonato o bicarbonato de potasio (práctica no permitida en la Argentina).-

c) En mostos destinados a la concentración por tratamientos con resinas de intercambio iónico.-

3.6 - ENRIQUECIMIENTO DE MOSTOS

3.6.1 - Definición: adición de azúcares al mosto para vinificar. Esta práctica no es permitida en Argentina.

3.6.2 - Objetivo: corregir eventuales deficiencias en el contenido de azúcar, del mosto cuando se presentan condiciones desfavorables para alcanzar la maduración suficiente de las uvas destinadas a vinificación.

3.6.3 - Procedimiento

a) Concentración Parcial

b) Adición de mosto concentrado

c) Adición de mosto concentrado rectificado

d) Adición de sacarosa (chaptalización)

3.7 - EDULCORACION DE VINOS

3.7.1 - Definición: adición de un edulcorante al vino

3.7.2 - Objetivo: obtener vinos de diferente grado de dulzor, a partir de un vino base seco.

3.7.3 - Procedimientos:

- a) Adición de mosto concentrado
- b) Adición de mosto concentrado rectificado
- c) Adición de mosto sulfitado
- d) Adición de mosto alcoholizado
- e) Adición de mistela
- f) Adición de sacarosa. Esta práctica no es permitida en Argentina
- g) Adición de jarabe de alta fructosa. Esta práctica no es permitida en Brasil y en Argentina.

3.8 - ALCOHOLIZACIÓN DE MOSTOS Y VINOS

3.8.1 - Definición: adición de alcohol vínico o potable a mostos y vinos.

3.8.2 - Objetivo:

- a) Elaboración de mistelas simples, compuestas y mosto alcoholizado.
- b) Corregir deficiencias alcohólicas. Práctica no permitida en Argentina. En Brasil solamente es permitido alcohol vínico.
- c) Elaboración de vinos licorosos, compuestos y jeropiga.

3.9 - USO DE FRÍO Y CALOR

3.9.1 - Definición: aplicación de frío y de calor en la elaboración y conservación de los vinos.

3.9.2 - Objetivo : control de fermentación y/o estabilización de los vinos.

3.10 - TRATAMIENTO POR CARBÓN ACTIVADO

3.10.1 - Definición : adición de carbón activado.

3.10.2 - Objetivo : corrección del color de mostos, vinos blancos y bases para la elaboración de vinos compuestos y espumosos.

3.10.3 - Prescripción: el tratamiento no debe aplicarse para cambiar el tipo de vino con relación a su color.

3.11 - TRATAMIENTO CLARIFICANTE

3.11.1 - Definición: adición al mosto y al vino de sustancias que favorecen la precipitación de materias en suspensión.

3.11.2 - Objetivo: contribuir con la clarificación espontánea de mostos y vinos.

3.11.3 - Procedimiento: adición de sustancias con propiedades clarificantes de origen mineral y orgánico admitidas (bentonita, caolín, albúmina de huevo, hemoglobina, caseína, caseinatos de potasio o calcio, gelatinas, tanino, sílice coloidal).

3.11.4 - Prescripción: no se permitirán sustancias clarificantes que transmitan olores y/o sabores extraños o incorporen impurezas.

3.12 - TRATAMIENTO DE FERROCIANURO DE POTASIO (CLARIFICACION AZUL)

3.12.1 - Definición: adición al mosto y al vino de ferrocianuro de potasio.

3.12.2 - Objetivo: disminuir el contenido de hierro, cobre y metales pesados en mostos y vinos para prevenir enturbiamientos.

3.12.3 - Observaciones: la dosis de ferrocianuro de potasio a utilizar debe establecerse por ensayo. Práctica estrictamente reglamentada y controlada.

3.13 - TRATAMIENTO CON FITATO DE CALCIO

3.13.1 - Definición: adición de fitato de calcio al vino.

3.13.2 - Objetivo: disminuir el contenido de hierro para prevenir el enturbiamiento férrico.

3.14 - TRATAMIENTO CON ENZIMAS

3.14.1 - Definición: adición de enzimas a la uva molida al mosto y al vino.

3.14.2 - Objetivo: facilitar la degradación de las pectinas y la extracción de materias colorantes y sustancias aromáticas.

3.15 - USO DE LEVADURAS

3.15.1 - Definición: adición de levaduras al mosto y al vino.

3.15.2 - Objetivo: inducir, regularizar y conducir el proceso de fermentación.

3.16 - USO DE ACTIVADORES DE LA FERMENTACION

3.16.1 - Definición: adición de nutrientes y factores de crecimiento al mosto y al vino.

3.16.2 - Objetivo: activar la multiplicación de las levaduras.

3.16.3 - Procedimiento: adición de fosfatos, sulfatos, carbonatos y bicarbonato de amonio, vitaminas y activadores de crecimiento.

3.17 - INDUCCION DE LA FERMENTACION MALOLACTICA

3.17.1 - Definición: empleo de bacterias lácticas

3.17.2 - Objetivo: inducir la fermentación maloláctica para mejorar las características sensoriales del vino.

3.18 - USO DE GASES INERTES

3.18.1 - Definición: Utilización de gases inertes en la tecnología enológica.

3.18.2 - Objetivo: conservación de mostos y vinos y protección del aire en el trasvase en embotellado de vinos tranquilos y para la filtración, trasvase y embotellado a contrapresión de vinos espumosos.

3.19 - EMPLEO DE ANHIDRIDO SULFUROSO

3.19.1 - Definición: adición al mosto y al vino de anhídrido sulfuroso en forma gaseosa, solución acuosa o su sal de potasio.

3.19.2 - Objetivo: aplicación de las propiedades antisépticas y antioxidantes del anhídrido sulfuroso.

3.19.3 - Observaciones: el contenido de anhídrido sulfuroso del vino librado al consumo tiene un límite máximo reglamentario.

3.20 - USO DEL ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE POTASIO

3.20.1 - Definición: adición de ácido ascórbico o su sal de potasio al mosto y al vino.

3.20.2 - Objetivo: proteger al mosto y al vino de la oxidación.

3.21 - USO DEL ACIDO SORBICO Y SU SAL DE POTASIO

3.21.1 - Definición: adición de ácido sórbico o sorbato de potasio al vino.

3.21.2 - Objetivo: Estabilización biológica de vinos con azúcar residual completando la acción del anhídrido sulfuroso.

3.22 - USO DE ACIDO METATARTARICO

3.22.1 - Definición : adición de ácido metatartárico al vino.

3.22.2 - Objetivo: prevenir la precipitación de sales tartáricas.

3.23 - USO DEL CREMOR TARTARO O TARTRATO DE CALCIO O BITARTRATO DE POTASIO

3.23.1 - Definición: adición de crémor tartaro, tartrato de calcio o bitartrato de potasio, al mosto, jugo de uva o vino.

3.23.2 - Objetivo: utilización de núcleos de cristalización para la precipitación de sales tartáricas.

3.24 - USO DE COADYUVANTES DE LA FILTRACION

3.24.1 - Definición: auxiliares de la filtración en mostos y vinos.

3.24.2 - Objetivo: retener partículas para su separación del medio.

3.24.3 - Procedimiento: empleo de tierras diatomeas, perlitas, pastas, polvos o placas de celulosa.

CAPITULO IV -

PRODUCTOS DE USO ENOLOGICO

4.1 - Los productos autorizados para las prácticas enológicas permitidas deberán cumplir con las condiciones de uso y con las especificaciones analíticas establecidas en la normativa especial o sea en el "Codex Enológico Internacional".

Los referidos productos deberán estar inscriptos y autorizados ante los organismos competentes.

4.2 - Será requisito de carácter general que los productos de uso enológico utilizados para las prácticas admitidas no alteren la composición original del producto.

4.3 - Está prohibida cualquier manipulación o tratamiento que tenga por objeto modificar las cualidades sustanciales y originales del producto con la finalidad de disimular una alteración del mismo.

CAPITULO V:

METODOS ANALITICOS Y LIMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS Y VINOS

5.1 - Parámetros analíticos, métodos analíticos usuales, métodos de referencia y expresión de los resultados

COMPONENTE	METODO USUAL	METODO DE REFERENCIA	EXP. DE LOS RESULTADOS
Densidad relativa	Areometría a 20° C.	Picnometría	D 20/20
Alcohol	Destilación directa y lectura por areometría a 20° C.	Destilación directa determinación por picnometría	% v/v
Acidez Total	Acidimetría usando azul de bromotimol	Acidimetría usando potenciómetro	meq/L
Acidez volátil	Método de Jauimes, restando el anhídrido sulfuroso y a. sórbico cuando sea necesario	El mismo	meq/L
pH	Potenciométrico	El mismo	unidades de pH
Extracto seco total	Indirecto por densimetría	-----	g/L
Azúcares reductores	Causse - Bonans	Método de referencia O.I.V.	g/L

Cenizas	Incineración a 500° - 550° y gravimetría	El mismo	g/L
Alcalinidad de las Cenizas	Titulación indirecta	El mismo	meq/L
Glicerina	Espectrofotometría con fluoroglucina y técnica de Queiros Vasconcellos	Espectrofotometría con fluoroglucina	g/L
Metanol	Colorimetría con reactivo de Schiff o ácido cromotrópico	Cromatografía Gaseosa	mg/L
Diglicósido de Malvidina	Cualitativo fluorescencia con luz U.V.	Método de referencia O.I.V.	mg/L
Calcio	Gravimetría	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Magnesio	Espectrofotometría de absorción atómica	El mismo	mg/L
Cloruros	Argentometría	Método O.I.V.	mg/L
Sulfatos	Turbidimetría	Método de referencia O.I.V.	mg/L

COMPONENTE	METODO USUAL	METODO DE REFERENCIA	EXP. DE LOS RESULTADOS
Potasio	Fotometría de llama	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Sodio	Fotometría de llama	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Hierro	Colorimétrico	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Zinc	Colorimétrico	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Cobre	Colorimétrico	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Arsénico	Método usual O.I.V.	Espectrofotometría de absorción atómica con formación de hidruros	mg/L
Plomo	Colorimétrico	Espectrofotometría de absorción atómica con horno de grafito	mg/L
Cadmio	Espectrofotometría de absorción atómica	El mismo	mg/L
Boro	Espectrofotometría (O.I.V.)	El mismo	mg/L
Desviación polarimétrica	Polarimetría	El mismo	grado
Acido Cítrico	Turbidimétrico con Bromo	HPLC	g/L
Acido Tartárico	Colorimétrico con ácido vanádico	HPLC	g/L
Acido Láctico	Colorimétrico con nitroprusiato y piperidina	HPLC	g/L

L-Láctico	Enzimático	-----	g/L
D-Láctico	Enzimático	-----	g/L
Acido Málico	Colorimétrico con ácido cromotrópico	HPLC	g/L
L-Málico	Enzimático	-----	g/L
D-Málico	Enzimático	-----	g/L
Sorbitol	Cromatografía sobre papel	HPLC	mg/L

Carbamato de etilo	Cromatografía gaseosa con detector selectivo de masa	El mismo	
Azúcares no reductores (Sacarosa)	Cualitativo: identificación por cromatografía sobre papel o placa. Cuantitativo: por hidrólisis	HPLC	g/L
Anhidrido sulfuroso libre	Iodometría	Método OIV	mg/L
Anhidrido sulfuroso total	Iodometría (Ripper)	Método OIV	mg/L
Anhidrido sulfuroso total (mostos)	Método de Monier Williams modificado por AOAC	El mismo	mg/L
Acido Sórbico	Arrastre con vapor y determinación por espectrofotometría	HPLC	mg/L
Ferrocianuro férrico e ion ferrocianuro	Método OIV con membrana filtrante 0.45 mic.	El mismo	positivo/negativo
Materia colorante artificial	Método O.I.V.	Cromatografía en capa fina	positivo/negativo
Edulcorantes Sintéticos	Identificación. por cromatografía de placa	HPLC	positivo/negativo
Dietilenglicol	Cromatografía Gaseosa	El mismo	mg/L

L-Láctico	Enzimático	-----	g/L
D-Láctico	Enzimático	-----	g/L
Acido Málico	Colorimétrico con ácido cromotrópico	HPLC	g/L
L-Málico	Enzimático	-----	g/L
D-Málico	Enzimático	-----	g/L
Sorbitol	Cromatografía sobre papel	HPLC	mg/L

Carbamato de etilo	Cromatografía gaseosa con detector selectivo de masa	El mismo	
Azúcares no reductores (Sacarosa)	Cualitativo: identificación por cromatografía sobre papel o placa. Cuantitativo: por hidrólisis	HPLC	g/L
Anhidrido sulfuroso libre	Iodometría	Método OIV	mg/L
Anhidrido sulfuroso total	Iodometría (Ripper)	Método OIV	mg/L
Anhidrido sulfuroso total (mostos)	Método de Monier Williams modificado por AOAC	El mismo	mg/L
Acido Sórbico	Arrastre con vapor y determinación por espectrofotometría	HPLC	mg/L
Ferrocianuro férrico e ion ferrocianuro	Método OIV con membrana filtrante 0.45 mic.	El mismo	positivo/negativo
Materia colorante artificial	Método O.I.V.	Cromatografía en capa fina	positivo/negativo
Edulcorantes Sintéticos	Identificación por cromatografía de placa	HPLC	positivo/negativo
Dietilenglicol	Cromatografía Gaseosa	El mismo	mg/L

5.2 - Límites admitidos: a continuación se detallan el parámetro analítico, los límites admitidos y la unidad de medida.

PARÁMETRO	LÍMITES ADMITIDOS	UNIDAD
Alcohol	Conforme a las definiciones de cada tipo de productos	% v/v
Acidez Total	mínimo: 40,0 máximo: 130,0	meq/L
Acidez Volátil	máximo: 20,0	meq/L
Azúcares Reduct.	Conforme a las definiciones de cada tipo de productos	g/L
Cenizas	Vinos Blancos y Rosados mín. 1,0 Vinos Tintos mín. 1,5	g/L
Anhidrido sulfuroso total	Máximo: 250,0	mg/L
Metanol	Máximo: 300,0	mg/L
Diglicósido de malvidina	Máximo: 15,0 para vinos de Vitis vinifera	mg/L
Calcio	Máximo: 300,0 expresado en Óxido de Ca.	mg/L
Ácido sórbico	Máximo: 250,0 expresado en Ácido Sórbico	mg/L
Ferrocianuro férrico	Negativo	
Ión ferrocianuro	Negativo	
Materia colorante artificial	Negativo	
Cloruros	Máximo: 1,0 expresado en Cloruro de Sodio	g/L
Sulfatos	Máximo: 1,2 expresado en Sulfato de Potasio	g/L
Cobre	Máximo: 1,0	mg/L
Zinc	Máximo: 5,0	mg/L
Plomo	Máximo: 0,3	mg/L
Cadmio	Máximo: 0,01	mg/L
Arsénico	Máximo: 0,2	mg/L
Boro	Máximo: 80,0 expresado en ácido bórico	mg/L
Ácido cítrico	Máximo: 1,0	g/L
Edulcorantes sintéticos	Negativo	
Sorbitol	Máximo: 120,0	mg/L
Sodio Excedente	Máximo: 230,0	mg/L
Carbamato de etilo	Máximo: 0,03	mg/L

5.3- Los organismos designados y acordados para otorgar los Certificados de Análisis para los productos vitivinícolas del MERCOSUR son:

República Argentina: - Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (SAPyA); - Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

República Federativa del Brasil: - Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

República de Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

República Oriental del Uruguay - Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI); Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).-

CAPITULO VI

DIFERENCIAS ANALITICAS

5.1 - Todos los productos definidos y clasificados en este Reglamento, deberán ser analizados mediante ~~los métodos aprobados~~ y que además son recomendados por la O.I.V.. La responsabilidad de realización de los referidos análisis estarán a cargo de los organismos reconocidos por los Estados Partes y detallados en Art. 5.3.

5.2 - Se establece el derecho a la ~~pericia de contraverificación~~. La misma será practicada por el Organismo Oficial del país destino del producto, conforme al procedimiento reglamentario vigente y aplicando los métodos establecidos en este Reglamento Vitivinícola, debiendo en todos los casos darse la debida participación a las partes interesadas.

CAPITULO VII

DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRAFICAS RECONOCIDAS.

7.1 - Los organismos competentes de cada país podrán establecer Indicaciones Geográficas Reconocidas ó Denominaciones de Origen Reconocidas, desde que las mismas atiendan a los conceptos definidos en el Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR.

7.2 - Denominación de Origen Reconocida es el nombre del país de la región o del lugar utilizado para designar un producto originario de este país, de esta región, de este lugar o del área definida por este fin bajo ese nombre, y reconocido por las autoridades competentes del respectivo país.

7.2.1 - En lo que se refiere a los vinos o destilados de origen vitivinícola, las Denominaciones de Origen Reconocidas designan un producto cuya calidad o características son debidas exclusivamente o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales, los factores humanos y, está subordinado a la cosecha de uva ya sea como transformación en el país en la región, en el lugar o área definida.

7.3 - Indicación Geográfica Reconocida es el nombre de un país, de una región o del lugar utilizado para designar un producto originario de ese país, de esa región, del lugar o del área definida para ese fin bajo este nombre, y reconocido por las autoridades competentes del respectivo país.

7.3.1 - En lo que se refiere a los vinos, el reconocimiento de este nombre está ligado a una calidad y/o una característica del producto, atribuida al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales o los factores humanos y está subordinado a la cosecha de uva en el país, en la región, en el lugar o en el área definida.

7.3.2 - En lo que se refiere a los destilados de origen vitivinícola, el reconocimiento de este nombre está ligado a una calidad y/o a una característica que el producto adquiere en una fase decisiva de su producción y, está subordinado a la realización de esta fase decisiva en el país, en la región, en el lugar o en el área definida.

7.4 - Los Estados Partes del MERCOSUR dispondrán de un plazo de 20 días hábiles posteriores a la constitución de una Denominación de Origen o Indicación Geográfica reconocida, para efectuar la comunicación por los canales correspondientes.

7.5 - Los productos vitivinícolas con Denominación de Origen o Indicación Geográfica reconocida, no deberán colocar en las etiquetas la indicación de procedencia.

7.5.1 - Indicación de procedencia es el nombre geográfico de Regiones Vitivinícolas.

7.6 - Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas reconocidas ya existentes en los países del MERCOSUR, se deberán comunicar por los canales correspondientes.

7.7 - Los cambios que se realicen con referencia a Regiones Vitivinícolas y Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas, deberán ser comunicados por los canales correspondientes.

7.8 - Los Estados Partes reconocen el derecho de cualquiera de los miembros a adoptar el sistema de respeto de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas.

7.9 - Los Estados Partes que a la fecha de vigencia del presente Reglamento utilicen las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas, podrán continuar empleándolas en sus mercados y entre sí hasta tanto se resuelva al respecto, mediante los correspondientes acuerdos internacionales. No obstante los Estados Partes propenderán a la adopción del sistema de respeto a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas.

CAPITULO VIII

CIRCULACION DE PRODUCTOS VITIVINICOLAS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

8.1 - A los efectos de preservar la identidad de los productos vitivinícolas de cada Estado Parte, los mismos solamente podrán circular en envases de hasta 5 litros de capacidad, salvo lo dispuesto para Uruguay en el párrafo siguiente:

En virtud de desarrollarse en la República Oriental del Uruguay un proceso de reconversión vitivinícola, el vino importado solamente circulará en envases de hasta 1 litro de capacidad. La vigencia de la referida disposición será objeto de evaluación en el año 2010, o antes de esa fecha, en la medida que se concrete y ejecute el citado proceso.

CAPITULO IX

NORMAS DE ROTULACION Y ETIQUETADO

9.1 - Definición: se entenderá por "etiquetado" el conjunto de las designaciones y demás menciones, signos, ilustraciones o marcas que caractericen al producto y figuren sobre el propio envase, incluido el dispositivo del cierre, o en el colgante atado al envase.

9.2 - A excepción de la marca, clasificación y expresiones de uso común los productos definidos en el presente Reglamento circularán con etiquetas en castellano en Argentina, Paraguay y Uruguay y en portugués en Brasil.

9.2.1 - Las indicaciones serán escritas en caracteres donde la dimensión y el color sean claramente legibles y deberán estar inscriptas de tal manera que resulten visibles e indelebiles.

9.2.2 - Queda prohibido el empleo en las etiquetas de toda indicación, todo signo o ilustración susceptible de crear confusión sobre el origen o la naturaleza del producto.

9.3 - Indicaciones Obligatorias:

9.3.1 - Marca del producto.

9.3.2 - Graduación alcohólica expresada % (porcentaje) en volumen. Respetando los límites establecidos, la tolerancia será de más / menos 0.5 %.

9.3.3 - Los ingredientes serán de acuerdo a las normas técnicas vigentes.

9.3.4 - Contenido Neto en centilitros o mililitros.

9.3.5 - País de origen, mediante la frase "Producto de ...".

9.3.6 - Nombre y dirección del elaborador y fraccionador.

9.3.7 - Nombre y dirección del importador.

9.3.8 - Clasificación en relación a la clase de vino.

9.3.9 - Clasificación en relación al color del vino.

9.3.10 - Clasificación en relación a los contenidos de azúcares reductores del Vino. Se podrá omitir sólo en el caso de los "Vinos secos", a excepción de Brasil donde será obligatorio.

9.3.11 - Número del lote.

9.3.12 - Registro del producto o número de análisis.

CAPITULO IX

NORMAS DE ROTULACION Y ETIQUETADO

9.1 - Definición: se entenderá por "etiquetado" el conjunto de las designaciones y demás menciones, signos, ilustraciones o marcas que caractericen al producto y figuren sobre el propio envase, incluido el dispositivo del cierre, o en el colgante atado al envase.

9.2 - A excepción de la marca, clasificación y expresiones de uso común los productos definidos en el presente Reglamento circularán con etiquetas en castellano en Argentina, Paraguay y Uruguay y en portugués en Brasil.

9.2.1 - Las indicaciones serán escritas en caracteres donde la dimensión y el color sean claramente legibles y deberán estar inscriptas de tal manera que resulten visibles e indelebiles.

9.2.2 - Queda prohibido el empleo en las etiquetas de toda indicación, todo signo o ilustración susceptible de crear confusión sobre el origen o la naturaleza del producto.

9.3 - Indicaciones Obligatorias.

9.3.1 - Marca del producto.

9.3.2 - Graduación alcohólica expresada % (porcentaje) en volumen. Respetando los límites establecidos, la tolerancia será de más / menos 0.5 %.

9.3.3 - Los ingredientes serán de acuerdo a las normas técnicas vigentes.

9.3.4 - Contenido Neto en centilitros o mililitros.

9.3.5 - País de origen, mediante la frase "Producto de ...".

9.3.6 - Nombre y dirección del elaborador y fraccionador.

9.3.7 - Nombre y dirección del importador.

9.3.8 - Clasificación en relación a la clase de vino.

9.3.9 - Clasificación en relación al color del vino.

9.3.10 - Clasificación en relación a los contenidos de azúcares reductores del Vino. Se podrá omitir sólo en el caso de los "Vinos secos", a excepción de Brasil donde será obligatorio.

9.3.11 - Número del lote.

9.3.12 - Registro del producto o número de análisis.

9.3.13 - Informaciones que atiendan el Código de Defensa del Consumidor.

9.3.14 - La expresión "GASIFICADO" para los vinos con adición de gas carbónico.

9.3.15 - Vino parcialmente desalcoholizado.

9.3.16 - Para vinos de uvas americanas. Indicación del nombre de las variedades.

9.4 - Indicaciones Facultativas

9.4.1 - Personas que participan en el proceso de elaboración, fraccionamiento o comercialización.

9.4.2 - Variedad. En caso de indicar la variedad, se deberá cumplir:

- Una variedad: No menos del 75% de la variedad.
- Dos variedades: Citadas en orden de importancia, la menor no inferior a 25 %.

9.4.3 - Cosecha (año de vendimia): 100% de la vendimia citada.

9.4.4 - Código de barras.

9.4.5 - Indicación de origen de acuerdo a las normas del "Capítulo VII - Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Reconocidas".

9.4.6 - Indicación de Procedencia, de acuerdo a las normas del "Capítulo VII - Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Reconocidas". Cuando el vino haya sido envasado en una zona diferente en la que fue elaborado, se deberá indicar:

Procedencia: Región A
Envasado : Región B

El tamaño de esta información deberá ser el doble de la menor tipografía de la etiqueta.

9.5 - En la etiqueta o marbete principal deberán constar las siguientes informaciones obligatorias o facultativas:

- O - Marca del vino
- O - Clase o tipo de vino
- O - Graduación alcohólica en volumen
- O - Contenido neto en cl. o ml.
- F - Variedad
- F - Cosecha (año de vendimia)
- O - País de origen

- F - Indicación de procedencia. Indicación Geográfica o Denominación de Origen reconocida
- F - Nombre y dirección del elaborador/fraccionador

CAPITULO X

DISPOSICIONES ESPECIALES

10.1 - Los Estados Partes antes del 1º de enero de 1998 propondrán un mecanismo de sustitución gradual de la sacarosa por azúcares derivados de la uva con la finalidad de la edulcoración o abocamiento de los vinos.

10.2 - Los Estados Partes consideran beneficiosa la sustitución de cualquier producto no vinico como sacarosa, jarabe de alta fructuosa y alcohol etílico potable en la elaboración de productos vitivinícolas, enriquecimiento de mostos y edulcoración de vinos.

(A Comissão Parlamentar Conjunta do Mercosul, nos termos do inciso I da Resolução nº 1/96—CN)

Publicado no Diário do Senado Federal de 1-11-2000

Secretaria Especial de Editoração e Publicações do Senado Federal – Brasília DF

AVULSO PEDENTE