



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 259, DE 31 DE MAIO DE 2010

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.003473/2010-19, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que aprovam as normas referentes à complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

Art. 2º As respostas à consulta pública de que trata o art. 1º, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico dvd@agricultura.gov.br ou para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV - Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo B - Sala 333 - CEP 70.043-900 - Fax 55 (61) 3224 8961.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA, por meio da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB, avaliará as sugestões recebidas e fará as adequações pertinentes, publicando em caráter definitivo no Diário Oficial da União.

Art. 4º O Projeto de Instrução Normativa e Anexo encontram-se disponíveis na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº, DE DE DE 2010

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, alterada pela Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, no Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.003473/2010-19, resolve:

Art. 1º A presente Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer a COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.

Seção I Das Disposições Gerais

Art. 2º Esta Instrução Normativa aplica-se ao vinho e derivados da uva e do vinho: suco de uva, fermentado de uva desalcooolizado, vinho, filtrado doce, jeropiga, mistela, conhaque bagaceira, grappa ou graspa, aguardente de vinho, pisco, licor de conhaque fino ou de brandy, licor de bagaceira, grappa ou graspa, cooler, sangria, coquetel ou bebida alcoólica mista, alcoólico composto e vinagre.

Art. 3º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por:

I - borra, o resíduo proveniente do processo de industrialização da uva, depositado após a fermentação, no armazenamento ou após prática enológica autorizada; e

II - bonificador de origem natural, a substância de origem vegetal, prevista em legislação específica, utilizada na elaboração do conhaque e do vinagre com a finalidade de realçar o aroma, o sabor e a cor.

Art. 4º O vinho e derivados da uva e do vinho deverão respeitar no que couber, os limites de contaminantes inorgânicos a seguir indicados, quando não especificado no padrão de identidade e qualidade:

I - arsênio, máximo de vinte centésimos de miligrama por litro;

II - chumbo, máximo de trinta centésimos de miligrama por litro;

III - cobre, máximo de um miligrama por litro;

IV - estanho, máximo de duzentos e cinquenta miligramas por litro;

V - ferro, máximo de quinze miligramas por litro;

VI - zinco, máximo de cinco miligramas por litro; e

V - no caso de vinho, conteúdo total de metais, expresso em ferro, máximo de vinte miligramas por litro.

Art. 5º O vinho e derivados da uva e do vinho comercializados em todo o território nacional deverão obedecer aos padrões de identidade e qualidade previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 6º O vinho e derivados da uva e do vinho alcoólicos e não alcoólicos utilizados na elaboração das bebidas derivadas da uva e do vinho deverão obedecer aos respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 7º Para o adoçamento do derivado da uva e do vinho cujo padrão de identidade e qualidade permite a adição de açúcares, será permitida a adição de sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose, ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

Art. 8º Ao derivado da uva e do vinho destilado é permitido o corte com destilado de igual natureza, na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites admitidos.

Art. 9º No caso do derivado da uva e do vinho destilado, 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 do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Art. 10. O aditivo, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias utilizadas na elaboração do vinho e derivados da uva e do vinho deverão atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibida a adição de corante e aromatizante de qualquer natureza no vinho, exceto quando previsto no padrão de identidade e qualidade.

Art. 11. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão apresentar características sensoriais dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

§ 2º O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão ter a sua característica sensorial e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento, envasilhamento e comercialização.

Art. 12. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão ser elaborados por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. O estabelecimento que elabora vinho e derivados da uva e do vinho deverá apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

Art. 13. A água utilizada na elaboração do derivado da uva e do vinho deverá obedecer às normas e aos padrões previstos na legislação específica para água potável.

Art. 14. O vinho e derivados da uva e do vinho não poderão conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana.

Art. 15. O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão apresentar:

I - contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido nesta Instrução Normativa e em legislação específica em vigor; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a matéria-prima utilizada na elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho.

Art. 16. Os pesos e as medidas deverão atender à legislação específica.

Art. 17. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 99.066, de 1990 e pela legislação complementar:

§ 1º Na rotulagem de vinhos e derivados da uva e do vinho somente serão autorizadas expressões qualificativas que estejam previstas nos padrões de identidade e qualidade.

§ 2º No rótulo do derivado da uva e do vinho é proibido usar expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres, exceto na lista de ingredientes, quando o vinho fizer parte da composição da bebida.

Art. 18. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 99.066, de 1990 e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Seção II Do Suco de Uva

Art. 19. O suco de uva é a bebida definida no art. 63 do Decreto nº 99.066, de 1990, elaborada com uvas sãs, frescas e maduras.

§ 1º O suco de uva poderá ter os seguintes ingredientes opcionais:

I - açúcares com a finalidade de adoçamento, na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto;

II - água para fim de reconstituição; e

III - dióxido de carbono.

§ 2º Ao suco de uva adicionado de açúcar é proibida a adição de acidulante.

Art. 20. A composição química do suco de uva integral, adoçado ou reconstituído deverá obedecer aos limites fixados na tabela 1 constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Art. 21. Será denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Parágrafo único. O suco de uva gaseificado deverá obedecer aos limites previstos para o suco de uva integral ou simples.

Art. 22. O suco de uva deverá apresentar as características próprias da uva e não poderá conter substâncias estranhas à fruta.

Art. 23. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

Art. 24. Poderão ser reincorporados ao suco de uva concentrado e ao suco de uva reconstituído os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento.

Parágrafo único. À exceção do previsto neste artigo, é proibida a adição ao suco de uva de qualquer tipo de corante e aromatizante.

Art. 25. O suco de uva, quando desidratado, deverá ser denominado, no rótulo, de suco de uva desidratado.

Art. 26. É vedado o uso da designação integral ou simples para o suco de uva reconstituído.

Parágrafo único. Poderá ser inserida na rotulagem do suco de uva integral ou simples, sem presença de aditivos, de forma isolada, a expressão natural, 100% natural ou outra semelhante.

Seção III Do Fermentado de Uva Desalcooolizado

Art. 27. Fermentado de uva desalcooolizado é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, que deverá ser desalcooolizado por meio de processo tecnológico físico adequado em frio, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 28. O fermentado de uva desalcooolizado deverá ter como ingrediente básico o mosto simples de uva.

Parágrafo único. O fermentado de uva desalcooolizado poderá ser opcionalmente adicionado de:

I - açúcares; e

II - dióxido de carbono.

Art. 29. A composição química do fermentado de uva desalcooolizado deverá obedecer aos limites fixados na tabela 2 constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A quantidade de álcool etílico presente no fermentado de uva desalcooolizado deverá ser inferior a meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Art. 30. Será denominado fermentado de uva desalcooolizado adoçado, o fermentado de uva desalcooolizado adicionado de açúcares na quantidade superior a quatro gramas por litro.

Art. 31. Será denominado fermentado de uva desalcooolizado gaseificado, o fermentado de uva desalcooolizado adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 32. Será denominado de fermentado de uva desalcooolizado adoçado gaseificado, o fermentado de uva desalcooolizado adicionado de açúcares e de dióxido de carbono.

Seção IV Do Vinho

Art. 33. A denominação do vinho, na rotulagem, deverá iniciar com a expressão vinho seguida de suas classificações quanto à cor, classe, e teor de açúcares totais.

Art. 34. Na rotulagem do vinho envasilhado é permitido adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que:

I - represente, no mínimo, setenta e cinco por cento das uvas utilizadas em sua elaboração; e

II - o restante das uvas seja de variedades da mesma espécie.

Parágrafo único. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, poderá ser citado no rótulo o nome dessas variedades, em ordem decrescente de quantidade, sendo que a variedade de menor participação não poderá ser inferior a vinte e cinco por cento.

Subseção I Do Vinho de Mesa

Art. 35. Vinho de mesa é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho de mesa poderá ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida; e

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva.

Art. 36. A composição química do vinho de mesa deverá obedecer aos limites fixados na tabela 3 constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Art. 37. Em função de características adicionais de qualidade, o vinho de mesa poderá ser classificado como:

§ 1º Reserva:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada de capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa.

§ 2º Reserva Especial:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de vinte e quatro meses, dos quais ao menos seis tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa.