

DECRETO N° 99.066, DE 8 DE MARÇO DE 1990

Regulamenta a Lei n.º 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Nota: Regulamenta a [Lei n.º 7.678/1988](#)

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 52 da Lei n° 7.678, de 8 de novembro de 1988, DECRETA:

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva obedecerão as normas fixadas pela Lei n° 7.678, de 8 de novembro de 1988, e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pela Secretaria de Inspeção de Produto Vegetal SIPV do Ministério da Agricultura.

CAPÍTULO I- Da Competência do Ministério da Agricultura

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura compete:

I o registro do vinho e derivados do vinho e da uva;

II o registro e classificação dos estabelecimentos de industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva;

III a classificação e a padronização da uva, do vinho e dos derivados da uva e do vinho, estabelecendo preceitos de identidade e qualidade;

IV a inspeção, a fiscalização e o controle sanitário dos estabelecimentos produtores do vinho e derivados do vinho e da uva, desde a produção até a comercialização;

V a análise do vinho e derivados do vinho e da uva nacional e estrangeiro;

VI estabelecer, e reconhecer como oficiais, métodos de análise e amostragem, e os limites de tolerância analítica;

VII expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, envasados e engarrafados;

VIII indicar as práticas enológicas e uso de aditivos e coadjuvantes na elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva;

IX estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

X estabelecer o controle do período de envelhecimento e da capacidade máxima dos recipientes utilizados para os destilados alcoólicos e as aguardentes envelhecidas, derivados do vinho;

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

XII propor o zoneamento da viticultura no País e o controle do plantio e da multiplicação de mudas;

XIII providenciar a execução e atualização do cadastramento da viticultura brasileira;

XIV orientar o setor vitivinícola quanto aos produtos e estabelecimentos; e XV designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes.

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

CAPITULO II- Das Atividades Administrativas

Seção I- Das Definições

Art. 4º As atividades administrativas relacionadas com a produção vitiviníferas serão entendidas segundo as definições constantes desta seção.

Art. 5º Controle é a verificação administrativa da produção, industrialização, manipulação, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 6º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção e manipulação sob os aspectos tecnológicos e sanitários do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 7º Fiscalização é a ação externa e direta dos órgãos do poder público para verificação do cumprimento da lei.

Art. 8º Padronização é a especificação quantitativa e qualitativa da composição, apresentação e estado sanitário do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 9º Classificação é o ato de identificar a uva, o vinho e os derivados da uva e do vinho, os estabelecimentos, com base em padrões oficiais.

Art. 10. Análise Fiscal é o procedimento laboratorial para identificar ocorrência de fraude, falsificação e adulteração, observadas pelo agente fiscal desde a produção até a comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 11. Análise de Registro é o procedimento laboratorial para confirmar os componentes analíticos que dizem respeito à veracidade da composição apresentada por ocasião do pedido de registro do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 12. Análise de Orientação é o procedimento laboratorial para orientar a industrialização do vinho e derivados do vinho e da uva, quando solicitada.

Art. 13. Análise de Controle é o procedimento laboratorial com a finalidade de controlar a industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva.

Seção II- Do Registro de Estabelecimentos de Vinhos e Derivados do Vinho e da Uva

Art. 14. O vinho e os derivados do vinho e da uva, bem como os estabelecimentos de preparação, manipulação, beneficiamento e acondicionamento de vinho e derivados do vinho e da uva nacionais, e os importadores destas bebidas estrangeiras deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

Art. 15. Os registros serão válidos em todo o território nacional e deverão ser renovados a cada dez anos.

Art. 16. Os pedidos de registro de estabelecimento deverão ser instruídos com:

I formulário de registro, fornecido pelo Ministério da Agricultura, devidamente preenchido, em três vias (original e duas cópias);

II planta baixa e de cortes longitudinal e transversal do estabelecimento;

III memorial descritivo das instalações e equipamentos;

IV laudo de análise física, química e bacteriológica da água a ser utilizada no estabelecimento;

V procuração, quando for o caso;

VI comprovante de pagamento de taxa de registro;

VII laudo de vistoria oficial; e VIII nome do técnico responsável pela produção com qualificação e número de registro no conselho profissional respectivo.

Parágrafo único. Os estabelecimentos, importadores ou exportadores de vinho e derivados do vinho e da uva estrangeiros, estão dispensados do atendimento das exigências expressas nos itens II, III, IV, VII, e VIII, ficando, contudo, obrigados à apresentação de provas das condições de higiene, das instalações, e de cópia do contrato social, no qual deve constar a condição de importador ou exportador de bebidas e vinagres, ou de mercadorias em geral.

Art. 17. Os requerimentos de registro de produto serão acompanhados de:

I formulário de registro, fornecido pelo Ministério da Agricultura, devidamente preenchido, em três vias (original e duas cópias);

II memorial descritivo da composição principal do vinho e derivados do vinho e da uva, indicando o nome e percentual dos ingredientes básicos, ação, código e nome dos aditivos, em três vias (original e duas cópias);

III memorial descritivo do processo de elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva, em três vias (original e duas cópias);

IV descrição das formas de embalagem e acondicionamento do vinho e derivados do vinho e da uva, em três vias (original e duas cópias);

V croqui do rótulo, em três vias (original e duas cópias);

VI laudo analítico do vinho e derivados do vinho e da uva; e VII comprovante de pagamento de taxa de registro.

Art. 18. O pedido de registro (arts. 16 e 17) deverá ser instruído com os seguintes elementos informativos;

I firma ou razão social do produtor;

II endereço da sede social e dos locais de industrialização;

III nome, marca, classe e tipo do produto;

IV composição principal do produto, com a indicação de seus aditivos;

V memorial descritivo do processo de elaboração do produto;

VI forma de embalagem e acondicionamento do produto e modelo de rótulo;

VII número de registro dos estabelecimentos produtor e engarrafador;

e VIII outros dados previstos em atos administrativos.

Art. 19. Para efeito de registro, o vinho e derivados do vinho e da uva serão submetidos à análise de registro.

Art. 20. O produto registrado somente poderá ser modificado em sua composição após exame e autorização do Ministério da Agricultura.

Art. 21. Quando houver modificação em forma ou cor do rótulo, a empresa comunicará ao órgão fiscalizador, um mês antes de sua utilização, apresentando o novo modelo de rótulo, em três vias.

Art. 22. Os registros serão concedidos no prazo de 45 dias, a contar da data do protocolo no Ministério da Agricultura, ressalvados os casos de desatendimento do regulamento.

Seção III- Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 23. A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, será:

I produtor ou elaborador;

II - engarrafador ou envasador;

III - padronizador (standardizer)

IV exportador;

V importador;

VI acondicionador.

Art. 24. Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste regulamento, os estabelecimentos serão enquadrados em:

I - cantina central (art. 25);

II - posto de vinificação (art. 26);

III cantina rural (art. 27);

IV adega regional de vinhos finos (art. 28);

V engarrafador ou envasador (art. 29);

VI padronizador (art. 30);

VII destilaria (art. 31);

VIII vinagraria (art. 32);

IX produtor ou elaborador (art. 33).

Art. 25. Cantina central é o estabelecimento de produção e padronização, no qual se executam todas as práticas enológicas e enotécnicas, permitidas pela legislação vigente.

Art. 26. Posto de vinificação é o estabelecimento auxiliar de produção da cantina central, no qual se realizam as operações de vinificação, para fornecimento do produto à cantina central.

Art. 27. Cantina rural é o estabelecimento de produção individual, existente nas propriedades agrícolas dos vitivicultores, onde se efetua a vinificação de sua produção, podendo comercializá-la engarrafada,

desde que observadas as exigências de normas técnicas estabelecidas para a cantina central.

Art. 28. Adega regional de vinhos finos é o estabelecimento destinado à produção de vinhos elaborados exclusivamente de uvas viníferas de sua própria produção.

Art. 29. Engarrafador ou envasador é o estabelecimento que se destina ao engarrafamento do vinho e dos derivados da uva e do vinho, recebidos em barris ou em outros grandes recipientes, no qual poderão ser efetuados a frigorificação, filtração, trasfega, pasteurização, colagem e clarificação destes produtos.

Art. 30. Padronizador é o estabelecimento que padroniza vinho ou derivados da uva e do vinho, usando produtos já elaborados de diferentes procedências.

Art. 31. Destilaria é o estabelecimento de produção de destilados de vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 32. Vinagraria é o estabelecimento que se destina à produção de vinagres.

Parágrafo único. A vinagraria deverá estar situada em localidade do estabelecimento produtor de vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 33. Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma a uva, o vinho e seus derivados em produtos industrializados ou semi-industrializados.

Art. 34. Os estabelecimentos referidos nesta seção observarão ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral, constantes da respectiva legislação.

Art. 35. Na observância deste regulamento serão fixados, em atos administrativos, os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e linha de produção da unidade industrial.

Seção IV- Da Classificação dos Derivados

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III- Da Rotulagem de Vinho e Derivados do Vinho e da Uva

Art. 45. Rótulo será qualquer identificação afixada ou gravada sobre o recipiente do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 46. O rótulo de vinho e derivados do vinho e da uva deverá ser previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura.

Art. 47. O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I o nome do produtor, fabricante ou engarrafador, ou padronizador;

II o endereço do estabelecimento de industrialização;

III o número de registro do produto no Ministério da Agricultura;

IV o nome do produto e sua marca comercial;

V a expressão indústria brasileira;

VI o conteúdo líquido;

VII os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe;

VIII a graduação alcoólica, se bebida alcoólica;

IX o grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado; e X o grau de concentração acética, quando se tratar de vinagre.

Parágrafo único. Quando os dizeres constantes dos itens IV e VII forem impressos em cápsula metálica, não poderão figurar na sua parte prensada.

Art. 48. Ressalvados a marca, o nome do produto, as expressões de domínio público e as ilustrações tradicionais, o rótulo que contiver texto em idioma estrangeiro deverá apresentar a respectiva tradução em português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 1º Os rótulos do vinho e derivados do vinho e da uva destinados à exportação poderão ser escritos, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 2º A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no Padrão de Identidade e Qualidade.

§ 3º As disposições deste artigo não, se aplicam ao rótulo de bebidas estrangeiras, que será disciplinado em ato administrativo.

§ 4º O vinho e o derivado do vinho e da uva destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno. *(Acréscido(a) pelo(a) [Decreto 6.295/2007](#))*

Art. 49. O disposto nos incisos I, II, IV, VII, VIII, IX e X do art. 47 aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar.

Art. 50. O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe

finalidade, qualidade ou características que não possua.

Parágrafo único. Nos rótulos do vinho e derivados do vinho e da uva que resultarem de padronização é dispensada a indicação de sua origem.

CAPÍTULO IV- Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Seção I-Do Mosto

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

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

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

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

Art. 54. As correções previstas no artigo anterior somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho, nas zonas de produção. *(Redação dada pelo Decreto 113/1991)*

Redações

Anteriores

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

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

Art. 57. É proibida a industrialização de mosto e da uva de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados do vinho e da uva.

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

Art. 59. O vinho e os derivados do vinho e da uva, quando destinados exclusivamente à exportação, poderão ser elaborados de acordo com a legislação do país a que se destinam, devendo ser registrados no Ministério da Agricultura, não podendo ser comercializados no mercado nacional.

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

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

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

Seção II- Do Suco de Uva

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

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

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

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

§ 1º Suco de uva reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído". (*Redação dada pelo(a) Decreto 6.344/2008*)

Redação(ões) Anterior(es)

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

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

Seção III- Do Filtrado Doce e da Mistela Composta

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

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

Seção IV- Do Vinho

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

I brut;

II extraseco;

III seco, sec ou dry;

IV meio seco ou demi-sec;

V - meio doce;

VI suave;

VII doce.

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

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

Art. 71. Vinho Comum ou de Consumo Corrente é o vinho não identificado nos §§ 2º e 3º do art. 9º da Lei nº 7.678, com características predominantemente de variedades híbridas, americanas, ou da combinação de ambas.(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

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

Art. 72. Quanto ao teor de açúcares totais, calculado em g/l (grama por litro) de glicose, o vinho de mesa será denominado de:(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

I - seco o que contiver até cinco gramas de glicose por litro;(Redação dada pelo Decreto 113/1991)

Anteriores *Redações*

II - meio seco ou demi-sec o que contiver mais de cinco e, no máximo, vinte gramas de glicose por litro; e
(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

III - suave o que contiver mais de vinte gramas de glicose por litro.(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

IV(*Suprimido pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

Art. 73. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em glicose, o vinho leve será denominado de:
(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores *Redações*

I - seco o que contiver até cinco gramas de glicose por litro;(Redação dada pelo Decreto 113/1991)

Anteriores *Redações*

II - meio seco ou demic-sec o que contiver mais de cinco e, no máximo, vinte gramas de glicose por litro;
e(*Redação dada pelo Decreto 113/1991*)

Anteriores

III - suave o que contiver mais de vinte gramas de glicose por litro;(Redação dada pelo Decreto 113/1991)

Redações

Anteriores

IV(Suprimido pelo Decreto 113/1991)

Redações

Anteriores

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

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

I Extrabrut o que contiver até seis gramas de glicose por litro;

II Brut o que contiver de seis a quinze gramas de glicose por litro;

III Seco ou sec o que contiver mais de quinze e, no máximo, vinte gramas de glicose por litro;

IV Meio doce e meio seco ou Demi-Sec o que contiver mais de vinte e, no máximo, sessenta gramas de glicose por litro;

V Doce o que contiver mais de sessenta gramas de glicose por litro.

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

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

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

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

I seco o que contiver no máximo vinte gramas de glicose por litro;

II doce o que contiver mais de vinte gramas de glicose por litro.

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

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

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

I seco ou dry, o que contiver no máximo quarenta gramas de glicose por litro;

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

III doce, o que contiver mais de oitenta gramas de glicose por litro.

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

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

Art. 84. O vinho poderá ser destilado mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, que deverá emitir certificado de origem do destilado. *(Redação dada pelo Decreto 113/1991)*

Redações

Anteriores

Seção V- Do Conhaque

Art. 85. Ao conhaque poderão ser adicionados:

I caramelo, açúcares, em quantidades não superiores a dois gramas em cem mililitros do produto; e II bonificadores de origem natural.

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

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

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

Art. 89. Licor de Conhaque Fino ou Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54° G.L., tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy (Lei n.º 7.678, art. 19).

Seção VI- Do Cooler

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

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

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

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

Seção VII- Da Sangria

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

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

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

Seção VIII- Do Vinagre

Art. 97. O vinho destinado a elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a seis décimos de grama de ácido acético em cem mililitros de vinho. *(Redação dada pelo Decreto 113/1991)*

Redações

Anteriores

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 114. A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados, para fins de concurso ou competição pública, com divulgação ou sem ela, deverá contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, sendo obrigatória a supervisão pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) por intermédio do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV), que fixará as normas e métodos a serem empregados.

CAPÍTULO V- Controle e Circulação de Vinhos e Derivados do Vinho e da Uva

Das Disposições Preliminares

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

Art. 116. As práticas enológicas para elaboração do vinho e derivados serão disciplinadas em ato administrativo.

Seção I- Das Zonas de Produção

Art. 117. Para efeito deste regulamento, Zona de Produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais municípios, na mesma Unidade da Federação, onde existem a cultura da videira e a industrialização da uva (Lei nº 7.678, art. 42, parágrafo único).

Art. 118. As zonas de produção são:

I Estado do Rio Grande do Sul: a) Região da Serra Gaúcha; b) Região do Alto Jacuí; c) Região do Alto Uruguai; e d) Região da Fronteira.

II Estado de Santa Catarina: a) Vale do Rio do Peixe; b) Vale do Tubarão; e c) Região de Urussanga.

III Estado do Paraná: a) Região da Grande Curitiba; e b) Região de Maringá.

IV Estado de São Paulo: a) Região de São Roque; e b) Região de Jundiaí.

V Estado de Minas Gerais: Região da Serra da Mantiqueira.

VI Estado da Bahia: Vale do Rio São Francisco.

VII Estado de Pernambuco: Vale do Rio São Francisco.

Art. 119. O Ministério da Agricultura, com a participação do setor vitivinícola, levará em consideração fatores agroclimáticos e tecnológicos para caracterizar e demarcar as zonas de produção já identificadas, indicando as variedades de uvas aptas em cada zona e os respectivos tipos de vinho.

Art. 120. Os estudos e procedimentos necessários ao cumprimento do disposto no artigo anterior deverão ser iniciados no prazo de 180 dias, a contar da data de publicação deste regulamento, devendo, no prazo

de oito anos, ser apresentado pelo Ministério da Agricultura e setor vitivinícola projeto de zoneamento vitivinícola.

Seção II- Do Tipo

Art. 121. O uso do termo tipo em vinhos e derivados do vinho e da uva, cujas características correspondam a produtos clássicos internacionalmente conhecidos, somente é admitido se:

I o produto é elaborado com a mesma tecnologia de origem;

II para os vinhos de mesa, são utilizadas as mesmas variedades de uva de origem, em percentual a ser estabelecido pelo Ministério da Agricultura;

III nos casos dos vinhos licorosos e compostos, a matéria-prima é de variedades viníferas similares.

Art. 122. O Ministério da Agricultura fixará os Padrões de Identidade e Qualidade, que permitirão o uso do termo tipo em vinhos e derivados do vinho e da uva.

Seção III- Da Comercialização

Art. 123. O vinho e derivados do vinho e da uva, com exceção da borra e do bagaço, do suco de uva e do vinho destinado à destilação, somente poderão ser comercializados após a declaração, perante o Ministério da Agricultura, no prazo (Lei nº 7.678, art. 29, III):

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

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

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

Seção IV- Dos Produtos Destinados à Industrialização

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

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

CAPÍTULO VI- Da Inspeção e Fiscalização

Seção I- Das Amostras

Art. 127. Para a realização das análises laboratoriais dos produtos de que trata este Decreto, proceder-se-á à colheita de: *(Redação dado(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007)*

Redação(ões) Anterior(es)

I - três unidades de amostras representativas do lote do produto, para a análise fiscal; ou *(Acréscido(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007)*

II - uma unidade de amostra representativa do lote do produto, para a análise de controle. *(Acréscido(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007)*

Art. 128. Os volumes, máximo e mínimo, para cada tipo de produto serão estabelecidos pela SIPV.

Art. 129. A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.

Art. 130. Para fins de análise fiscal do produto, uma unidade da amostra será utilizada pelo laboratório oficial, outra permanecerá no órgão fiscalizador, guardada em condições de conservação e inviolável, e a última ficará em poder do interessado para perícia de contraprova. (*Redação dado(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007*)

Redação(ões) Anterior(es)

Art. 131. Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira, será realizada a análise de controle do produto por amostragem, na forma disposta em ato do órgão fiscalizador. (*Redação dado(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007*)

Redação(ões) Anterior(es)

Parágrafo único. Quando os resultados da análise de que trata o caput indicarem desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, adotar-se-ão os procedimentos de análise fiscal do produto. (*Acréscido(a) pelo(a) Decreto 6.295/2007*)

Seção II- Do Resultado da Análise e da Perícia de Contraprova

Art. 132. O resultado da análise fiscal deverá ser informado ao fiscalizado e ao fabricante ou produtor do vinho e derivados do vinho e da uva, quando distintos, no prazo de 45 dias, contados da data de colheita.

Art. 133. O interessado que não concordar com o resultado da análise poderá requerer perícia de contraprova.

Art. 134. A perícia de contraprova deverá ser requerida ao órgão fiscalizador no prazo de dez dias, contados da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

Art. 135. No requerimento de contraprova o interessado mencionará o seu perito, devendo o indicado satisfazer os requisitos legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 136. A perícia de contraprova será efetuada sob a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença dos peritos do interessado e do laboratório que expediu o laudo anterior.

Art. 137. A perícia de contraprova não excederá o prazo de quinze dias, contados da data do recebimento do requerimento pelo órgão competente, salvo quando condições técnicas exigirem a sua prorrogação.

Art. 138. Não será realizada perícia de contraprova se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de sua violação.

Art. 139. Na hipótese de haver a violação a que se refere o parágrafo anterior, será lavrado auto de infração.

Art. 140. Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise fiscal, prestadas as informações solicitadas e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa no ato da realização da perícia.

Art. 141. Da perícia de contraprova serão lavrados laudo e ata, assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópias à autoridade fiscalizadora e ao requerente.

Art. 142. Se os peritos apresentarem laudo divergente do laudo da análise fiscal, o desempate será feito por um terceiro perito eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do órgão fiscalizador, facultada a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

Art. 143. Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será perirsitida a sua repetição.

Art. 144. Quando não confirmado o resultado condenatório da análise fiscal, após a realização da perícia, o requerente poderá solicitar a devolução da taxa recolhida para este fim.

Seção III- Da Fiscalização

Art. 145. A ação fiscalizadora será exercida:

I por agentes fiscais credenciados pelo Ministério da Agricultura; e

II nos estabelecimentos de produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição, exposição e comercialização de vinho e derivados do vinho e da uva, bem como sobre matérias-primas, produtos, equipamentos, instalações, recipientes, veículos e propriedades das respectivas empresas.

Art. 146. Agente Fiscal é o funcionário do Ministério da Agricultura ou órgão conveniado, credenciado para exercer as atividades de inspeção e fiscalização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva, bem como de estabelecimentos abrangidos por este regulamento.

Art. 147. O Agente Fiscal deverá ter formação profissional com habilitação para o exercício da atividade de fiscalização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 148. A fiscalização terá livre acesso aos estabelecimentos, abrangidos por este regulamento, podendo, solicitar auxílio da autoridade policial nos casos de recusa ou embaraço à sua ação.

Art. 149. A identidade funcional dos Agentes Fiscais será emitida, unicamente, pelo órgão de fiscalização do Ministério da Agricultura, de conformidade com as normas a serem estabelecidas em ato administrativo.

Art. 150. No exercício de suas funções, o Agente Fiscal poderá requisitar qualquer documentação que julgar necessária ao fiel cumprimento de suas atribuições.

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

Art. 152. O disposto no artigo precedente aplica-se também às empresas que produzam ou comercializem produtos que possam ser utilizados na adulteração ou falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva.

Seção IV- Das Análises Laboratoriais

Art. 153. Nas análises laboratoriais previstas neste regulamento serão aplicados os métodos oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 154. Outros métodos de análise poderão ser utilizados na fiscalização do vinho e derivados do vinho e da uva, desde que reconhecidos como oficiais.

Seção V- Dos Requisitos de Qualidade

Art. 155. O vinho e derivados do vinho e da uva deverão atender aos seguintes requisitos:

I normalidade dos caracteres organolépticos próprios da matéria-prima, classe, cor e teor de açúcar;

II qualidade e teor dos componentes próprios da matéria-prima;

III ausência de detritos, indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; e IV ausência de substâncias nocivas, inclusive aromatizantes, corantes ou qualquer substância artificial, observado o disposto neste regulamento e legislação sobre aditivos.

Seção VI- Da Alteração Acidental do Produto

Art. 156. Serão considerados acidentalmente alterados a uva, o vinho e os derivados do vinho e da uva que tiverem seus caracteres de qualidade modificados por causas naturais e, propositalmente alterados, os que tiverem sido falsificados ou adulterados.

Art. 157. Entende-se como propositalmente alterados a uva, o vinho e os derivados da uva e do vinho:

I que tiverem sido adicionados de substâncias modificativas de sua composição, natureza e qualidade ou que provoquem a sua deterioração;

II que contiverem aditivos, não previstos na legislação específica;

III que tiverem seus componentes total ou parcialmente substituídos;

IV que tiverem sido aromatizados, coloridos ou adicionados de substâncias estranhas, destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;

V que tiverem a composição e demais especificações diferentes das mencionadas na rotulagem, observadas as tolerâncias previstas nos Padrões de Identidade e Qualidade;

VI que tiverem a composição ou rotulagem modificadas sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura; e VII que tiverem a composição e demais especificações diferentes das mencionadas no rótulo.

Art. 158. Nos estabelecimentos e nas propriedades das respectivas empresas abrangidas por este regulamento, será proibido manter substâncias que possam ser empregadas na alteração proposital do produto.

Art. 159. As substâncias tóxicas necessárias ou indispensáveis às atividades do estabelecimento, deverão ser mantidos sob controle, em local isolado e apropriado.

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

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

Art. 161. No acondicionamento e fechamento de vinho e derivados do vinho e da uva somente poderão ser usados materiais que atendam aos requisitos sanitários e de higiene e que não alterem os caracteres organolépticos nem transmitam substâncias nocivas ao produto.

CAPÍTULO VII- Das Infrações e das Penas

Seção I- Das Infrações

Art. 162. Considera-se infração, para o fim deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentares, destinadas a preservar a integridade e qualidade dos

produtos, a saúde do consumidor e a economia popular.

Art. 163. Constituem-se também infrações:

I a fraude, a falsificação e a adulteração das matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

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

III construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, estabelecimento industrial de vinho e derivados do vinho e da uva sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, ou com instalações inadequadas ao fim a que se destinam;

IV reconstruir, ampliar, remodelar as áreas de instalações industriais registradas, sem a prévia comunicação do Ministério da Agricultura ou órgão conveniado;

V modificar a composição ou rotulagem de produto registrado, sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, ressalvado o disposto no art. 21;

VI manter no estabelecimento produtor de vinho e derivados do vinho e da uva substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto;

VII não-atendimento de intimação em tempo hábil;

VIII deixar de declarar, no prazo determinado, a produção de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

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

X deixar de declarar, no prazo determinado, os estoques, entradas e saídas de vinho e derivados do vinho e da uva;

XI declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinho e derivados do vinho e da uva, admitindo-se a tolerância de 3%; e XII todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e do vinho.

Art. 164. Não constitui infração ter em depósito produtos, em fase de industrialização, com características não padronizadas neste regulamento e atos complementares, nos quais não se constata processos de adulteração proposital, nem venham a servir para adulteração ou falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva.

Seção II- Da Responsabilidade

Art. 165. Responde também pela infração quem:

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

II concorrer de qualquer modo para a prática da infração, ou dela obtiver vantagem; e III investido da responsabilidade técnica por estabelecimentos ou produtos, concorrer para a prática da falsificação, adulteração ou fraude. Neste caso, a autoridade fiscalizadora deverá cientificar o conselho de classe profissional.

Parágrafo único. A responsabilidade do produtor e do engarrafador e do padronizador prevalecerá quando o vinho e derivados do vinho e da uva permanecerem em vasilhame fechado e inviolável.

Seção III- Das Penas

Art. 166. As infrações às disposições deste regulamento serão apuradas em processo administrativo, sujeitando os infratores à aplicação, isolada ou cumulativa, das seguintes penas:

I advertência;

II multa no valor de até 30.850 Bônus do Tesouro Nacional (BTN) (Lei nº 7.801, de 11 de julho de 1989);

III inutilização do produto;

IV interdição;

V suspensão; e VI cassação.

Art. 167. As penas previstas no artigo precedente serão aplicadas de acordo com a natureza da infração e suas circunstâncias .

Art. 168. A aplicação das penas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 169. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial, para instauração de inquérito.

Art. 170. Far-se-á advertência nos casos em que a inobservância regulamentar puder ser reparada e não constituir fraude ou falsificação.

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

I produzir, padronizar ou engarrafar vinho e derivados do vinho e da uva sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura;

II comercializar vinhos e derivados do vinho e da uva, sem o prévio registro do produto no Ministério da Agricultura;

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

IV reconstruir, ampliar ou remodelar o estabelecimento registrado ou alterar os equipamentos, sem prévia comunicação ao Ministério da Agricultura;

V modificar na sua composição o produto registrado, sem o prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura;

VI - modificar a rotulagem do produto registrado sem prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, ressalvado o disposto no art. 21;(Redação dada pelo [Decreto 113/1991](#))

Redações

Anteriores

VII utilizar rótulo em vinho e derivados do vinho e da uva, sem prévio exame e autorização do Ministério da Agricultura;

VIII deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, no prazo determinado, as declarações de produção, comercialização de uva e derivados do vinho e da uva e estoques de vinho e derivados do vinho e da uva;

IX produzir, comercializar, engarrafar ou padronizar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com os padrões de identidade e qualidade da espécie;

X falsificar, fraudar ou adulterar uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

XI falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

XII apresentar produção de vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com o disposto no art. 61 e inciso VIII do art. 163;

XIII manter em depósito produtos que possam ser usados na falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva;

XIV declarar capacidade inexata de recipiente;

XV agir como infiel depositário;

XVI apresentar ao órgão próprio do Ministério da Agricultura declaração inexata de produção e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva; e XVII empregar qualquer processo de manipulação para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagre e produtos derivados do vinho e da uva.

Art. 172. As infrações previstas no artigo precedente serão passíveis de multas no valor de 1.234 até 30.850 BTN, conforme a gravidade.

Art. 173. Caberá a apreensão do vinho e derivados do vinho e da uva, matérias-primas, aditivos ou rótulo, quando ocorrerem indícios de fraude, falsificação ou inobservância deste regulamento e de atos do Ministério da Agricultura.

Art. 174. Proceder-se-á, ainda, à apreensão do vinho e derivados do vinho e da uva, quando estiverem sendo produzidos, elaborados, padronizados, engarrafados ou comercializados em desacordo com as normas previstas neste regulamento e atos do Ministério da Agricultura.

Art. 175. Os bens apreendidos ficarão sob a guarda do proprietário ou responsável, nomeado fiel depositário, proibida a sua substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, até a conclusão do processo administrativo; ou serão removidos para outro local, em caso de necessidade, a critério da autoridade fiscalizadora.

Art. 176. Ocorrerá a inutilização de vinho e derivados do vinho e da uva e matéria-prima (art. 205), nos casos de fraude e falsificação.

Art. 177. O procedimento de inutilização obedecerá as disposições do órgão competente, ficando as despesas e os meios de execução, decorrentes da inutilização, sob a responsabilidade do autuado.

Art. 178. Ocorrerá a interdição do estabelecimento quando:

I o estabelecimento produtor, padronizador ou engarrafador estiver operando sem prévio registro no Ministério da Agricultura; e II forem os equipamentos ou instalações inadequados aos seus fins e o proprietário ou responsável, intimado, não suprir a deficiência em tempo hábil.

Parágrafo único. O prazo de interdição será de até noventa dias.

Art. 179. Terá suspenso o registro do produto ou do estabelecimento quem reincidir:

I na inobservância do disposto no art. 162; ou II em fraudes ou falsificações.

Parágrafo único. A suspensão de registro terá duração de até dois anos.

Art. 180. Na hipótese de aproveitamento de matérias-primas ou reaproveitamento de produtos

apreendidos, o procedimento dependerá da prévia autorização do órgão central de fiscalização do Ministério da Agricultura.

Art. 181. Ocorrerá a cassação do registro de estabelecimento ou de produto quando:

I o infrator for reincidente e não cumprir as exigências legais; e II comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Seção IV- Das Circunstâncias Atenuantes e Agravantes

Art. 182. Para a imposição da pena e sua graduação serão levadas em conta as circunstâncias atenuantes (art. 183) e agravantes (art. 184).

Art. 183. Consideram-se circunstâncias atenuantes:

I a ação do infrator não ter sido essencial para o evento; e II ser o infrator primário e a falta cometida acidentalmente.

Art. 184. Consideram-se circunstâncias agravantes: I ser o infrator reincidente (art. 185);

II ter o infrator cometido a infração para obter vantagem;

III ter a infração conseqüências nocivas à saúde pública;

IV deixar o infrator, ciente da lesividade do ato, de tomar as providências capazes de evitá-la;

V ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

e VI os maus antecedentes do infrator, com referência ao cumprimento deste regulamento.

Art. 185. Considera-se reincidência a repetição de idêntica infração, quando seja administrativamente irrecurável a decisão que tenha aplicado a pena correspondente à infração anterior.

Art. 186. Em caso de reincidência, a multa será aplicada em dobro.

Art. 187. Apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações originárias do mesmo fato, aplicar-se-ão multas cumulativas.

CAPÍTULO VIII- Do Procedimento Administrativo de Apuração de Irregularidades

Seção I- Da Apreensão

Art. 188. Lavrado o Termo de Apreensão, a autoridade fiscalizadora deverá adotar os procedimentos para a apuração da irregularidade constatada.

Art. 189. O Termo de Apreensão deverá mencionar:

I nome e endereço do estabelecimento;

II número de registro no Ministério da Agricultura ou CGC;

III local e data da apreensão;

IV quantidade e identificação do produto apreendido;

V disposição legal infringida;

VI -- nomeação e identificação do fiel depositário;

VII identificação e assinatura do agente fiscal; e VIII assinatura do responsável pelos bens ou seu representante, e, em caso de recusa ou ausência, de duas testemunhas, com endereços e identificações.

Art. 190. A apreensão de produtos ou matérias-primas por indícios de fraude ou falsificação não poderá exceder de 45 dias, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

Art. 191. Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação dos produtos.

Art. 192. Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o Auto de Infração, iniciando o processo administrativo, ficando os bens apreendidos até conclusão do processo.

Seção II- Do Auto de Infração

Art. 193. Lavrado o Auto de Infração, este será protocolado, através da primeira via, no serviço de comunicação da Delegacia Federal de Agricultura (DFA) da Unidade da Federação.

Art. 194. O Auto de Infração deverá mencionar:

I a data e o local em que foi constatada a infração;

II o nome do infrator e o local em que for estabelecido;

III a atividade do infrator;

IV o fato ou ato constitutivo da infração;

V a disposição legal infringida;

VI os meios e prazos de defesa;

VII número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, quando estabelecimento registrado;

VIII CGC quando se tratar de pessoa jurídica não registrada no Ministério da Agricultura;

IX documento de identificação quando se tratar de pessoa física;

X assinatura do autuante e carimbo de identificação; e XI assinatura do autuado ou, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, com indicação de seus domicílios e números de documentos de identificação.

Seção III- Da Defesa e da Revelia

Art. 195. A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de vinte dias, contado da data do recebimento da notificação, à autoridade fiscalizadora da Unidade da Federação onde foi constatada a infração, devendo ser anexada ao processo.

Art. 196. Decorrido o prazo sem que haja a defesa, o autuado será considerado revel, procedendo-se a juntada ao processo do termo de revelia, assinado pelo Chefe do Serviço de Inspeção ou órgão equivalente.

Seção IV- Da Instrução e do Julgamento

Art. 197. Juntada a defesa ou o termo de revelia ao processo, este será encaminhado ao Serviço de Inspeção, na Unidade da Federação, que terá o prazo de dez dias úteis para instruí-lo para o julgamento,

por meio de relatório fundamentado nos fatos constantes do processo.

Art. 198. Compete ao Chefe do Serviço de Inspeção de Produto Vegetal (SERPV) ou do Serviço de Inspeção de Produto Animal e Vegetal (SIPAV), das Delegacias Federais do Ministério da Agricultura, conforme o caso, o julgamento dos processos.

Art. 199. Proferido o julgamento, e se procedente o Auto de Infração, a autoridade julgadora expedirá notificação encaminhada, por ofício, ao autuado, fixando, no caso de multa, o prazo de trinta dias, a contar da data do recebimento da notificação, para o respectivo recolhimento.

Art. 200. A falta de recolhimento da multa acarretará sua inscrição da Dívida Ativa da União, com a conseqüente execução fiscal.

Seção V- Dos Recursos

Art. 201. No prazo de vinte dias, a contar da data do recebimento da notificação, caberá recurso voluntário ao Secretário de Inspeção de Produto Vegetal das decisões proferidas em primeira instância, acompanhado do comprovante do depósito correspondente ao valor da multa, quando for o caso.

Art. 202. A autoridade julgadora de primeira instância remeterá o processo, no prazo de dez dias, para o julgamento do recurso.

Art. 203. O recurso para a segunda instância será julgado no prazo de quinze dias, contado da data de seu recebimento.

Art. 204. Os autos de infração julgados improcedentes em primeira instância serão submetidos à decisão do Secretário de Inspeção de Produto Vegetal.

Art. 205. A inutilização de produtos e matérias-primas deverá ser executada pela fiscalização, após a remessa da notificação ao autuado.

Seção VI- Da Intimação

Art. 206. Nos casos que não constituam infração, relacionados com adequação de equipamentos, instalações, bem como a solicitação de documentos e outras providências que não constituam infração, o instrumento hábil para tais reparações será a intimação.

Art. 207. A intimação deverá mencionar expressamente a providência exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado.

Art. 208. O prazo fixado na intimação será no máximo de noventa dias, prorrogável por igual período, mediante pedido fundamentado, por escrito, do interessado.

Art. 209. Decorrido o prazo estipulado na intimação, sem que haja o cumprimento das exigências, lavrar-se-á o Auto de Infração (art. 193).

Art. 210. O modelo e destinação da intimação serão estabelecidos em ato administrativo.

Seção VII- Dos Termos de Colheita de Amostra, de Liberação e de Interdição

Art. 211. O Termo de Colheita de Amostra deverá mencionar:

I nome e endereço do estabelecimento;

II número de registro no Ministério da Agricultura ou CGC;

III quantidade e identificação do produto;

IV nome e assinatura do agente fiscal; e V nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento.

Art. 212. O Termo de Liberação será utilizado na liberação do produto apreendido, e deverá mencionar:

I nome e endereço do estabelecimento;

II quantidade e identificação do produto a ser liberado;

III número do termo de apreensão que deu origem à ação fiscal;

IV nome e assinatura do agente fiscal; e V nome e assinatura do responsável pelo bem apreendido.

Art. 213. O Termo de Interdição será utilizado para interditar equipamentos, instalações e estabelecimentos, e deverá mencionar:

I nome, endereço e número de registro ou CGC do estabelecimento;

II irregularidade constatada;

III prazo da interdição;

IV meios e prazo para recurso;

V assinatura e identificação do agente fiscal; e VI assinatura e identificação do responsável pelo estabelecimento e, na ausência ou recusa, de duas testemunhas, com identificações e endereços.

Parágrafo único. Os equipamentos, instalações ou estabelecimento interditados serão lacrados conforme for estabelecido em ato administrativo da autoridade competente.

CAPÍTULO IX- Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 214. Na execução deste regulamento, o Ministério da Agricultura fixará em atos administrativos normativos:

I as exigências, os critérios e procedimentos a serem utilizados:

a) na padronização do vinho e derivados do vinho e da uva;

b) na classificação e registro de estabelecimento produtor, engarrafador ou manipulador de vinho e derivados do vinho e da uva;

c) na classificação e no registro do vinho e derivados do vinho e da uva;

d) na inspeção, fiscalização e controle de produção, industrialização e manipulação do vinho e derivados do vinho e da uva; e e) na análise laboratorial.

II a padronização e complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do vinho e derivados do vinho e da uva;

III os meios de conservação do vinho e derivados do vinho e da uva;

IV a soma e correlações dos componentes voláteis, que não o álcool, dos destilados alcoólicos derivados do vinho;

V os requisitos para o envelhecimento dos destilados alcoólicos de derivados do vinho;

VI a destinação de produtos resultantes do aproveitamento ou reaproveitamento de matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

VII os critérios de identidade e qualidade para produtos de uso enológico; e VIII o funcionamento de conselhos de auto-regulação de qualidade do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 215. O anidrido sulfuroso, quando utilizado na tecnologia de elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva, ficará isento de declaração na rotulagem.

Art. 216. Os serviços prestados pelo Ministério da Agricultura, na execução deste regulamento, serão remunerados de acordo com os arts. 1º e 2º do Decreto-Lei nº 1.899, de 21 de dezembro de 1981.

Art. 217. Fica estabelecido o prazo de 120 dias para adequação dos estabelecimentos e produtos registrados no Ministério da Agricultura às disposições deste regulamento.

Art. 218. Os casos omissos serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura.

Art. 219. Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação .

Art. 220. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 8 de março de 1990; 169º da Independência e 102º da

República.

JOSÉ SARNEY

Iris Rezende Machado

D.O.U. 16/08/84