

ANEXO
COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

PARTE I – INTRODUÇÃO

1 OBJETIVO

Esta norma tem por objeto complementar os Padrões de Identidade e Qualidade do vinho e dos derivados do vinho e da uva.

2 CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS PARA EFEITO DESTA NORMA

Fermentados: vinho, jeropiga e o filtrado doce;

Destilados: conhaque, brandy, graspa ou bagaceira, destilado alcoólico simples de vinho, pisco;

Fermentado acético: vinagre;

Não alcoólicos: suco de uva;

Alcoólicos por mistura: mistela, cooler, mistela composta.

PARTE II – VINHO

1 DEFINIÇÃO

Vinho é exclusivamente a bebida resultante da fermentação alcoólica completa ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, ou do mosto simples.

2 CLASSIFICAÇÃO

Classes de vinho:

Vinho leve;

Vinho de mesa;

Vinho Espumante;

Vinho licoroso;

Vinho composto.

Tipos de vinho:

Vinho tinto;

Vinho rosado ou rose;

Vinho branco.

3 VINHO LEVE

3.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho leve é o vinho com graduação alcoólica de 7 a 9,9%Vol a 20°C, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais de cultivares de uva *Vitis vinífera*, produzido durante a safra, nas regiões produtoras, vedada a elaboração a partir de vinho de mesa.

Quanto ao teor de açúcares totais calculado em g/l de glicose, o vinho leve será designado:

	Max.	Min.
Seco	5,0	-
Meio seco	20,0	5,1
Doce ou suave	80,0	20,1

3.2 PADRÕES DE QUALIDADE

3.2.1 INGREDIENTES:

Básicos: uvas frescas, sãs e maduras.

Opcionais: sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento.

3.2.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

O vinho leve deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min
Álcool etílico em %Vol, a 20°C	9,9	7,0
Acidez total em meq/l	130,0	55,0
Acidez volátil (corrigida), em meq/l	20,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	-	13,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, em g/l	1,0	-
Anidrido sulfuroso total, em g/l	0,25	-
Cloretos totais, em cloreto de sódio, em g/l	0,20	-
Cinzas, em g/l, tintos	-	1,5
Cinzas, em g/l, brancos e rosados	-	1,0
Álcool metílico, em g/l	0,30	-

3.2.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

Deverão ser observados os critérios de qualidade sobre o vinho de mesa.

3.2.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

São permitidas todas as práticas previstas na Parte XV, exceto a do item 1.7.

4 VINHO DE MESA

4.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho de mesa é o vinho com graduação alcoólica de 10 a 13%Vol a 20°C.

Vinho frisanter ou gaseificado é o vinho de mesa com um conteúdo de anidrido carbônico mínimo de 0,5 atm e máximo de 2 atm de pressão a 10°C, natural ou gaseificado.

Vinhos finos ou nobres são os vinhos provenientes de cultivares de *Vitis vinífera* e que apresentam um completo e harmônico conjunto de qualidades organolépticas próprias.

Vinhos especiais são os vinhos que, apresentando predominantemente características organolépticas de *Vitis vinífera*, demonstram presença de uva híbrida e/ou cultivares do grupo das uvas americanas, até o máximo de 2/5.

Vinho comum ou de consumo corrente são os vinhos elaborados com uvas híbridas, ou de cultivares do grupo das americanas e de outras variedades.

Quanto ao teor de açúcares totais calculado em g/l de glicose, o vinho de mesa será classificado:

	Max.	Min.
Seco	5,0	-
Meio Seco	20,0	5,1
Doce ou suave	80,0	20,1

4.2 PADRÕES DE QUALIDADE

4.2.1 INGREDIENTES:

Básicos: uvas frescas, sãs e maduras.

Opcionais: - para enriquecimento, álcool vínico, mosto concentrado e sacarose;
- para adoçamento, sacarose e mosto concentrado ou não.

4.2.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

O vinho de mesa deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico em graus %vol, a 20°C	13,0	10,0
Acidez total em meq/l	130,0	55,0
Acidez volátil (corrigida), em meq/l	20,0	-
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, em g/l	1,0	-
Anidrido sulfuroso total, em g/l	0,25	-
Cloretos totais, em cloreto de sódio, em g/l	0,20	-
Cinzas, em g/l, para		
- vinhos comuns:		
• tinto	-	1,5
• rosado e branco	-	1,3
- vinhos finos e especiais:		
• tinto	-	1,5
• rosado e branco	-	1,0
Álcool metílico em g/l		
• tinto	0,30	-
• rosado e branco	0,20	-
Relação álcool em peso/extrato seco reduzido		
- vinhos comuns:		
• tinto	4,8	-
• rosado	6,0	-
• branco	6,5	-
- vinhos finos e especiais:		
• tinto	5,2	-
• rosado	6,5	-
• branco	6,7	-
Sorbitol, em mg/l	50,0	-
Sódio, em mg/l	80,0	-
Potássio, em mg/l		
tinto	-	800
rosado e branco	-	400

Diglicosídeos de malvidina em vinhos finos (Ausência/Presença)

4.2.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

1. O vinho de mesa não poderá apresentar alterações nas suas características organolépticas normais.
2. Será proibido a comercialização do vinho de mesa atacado por enoxidasas, microorganismos e outros agentes que provoquem turvações e transformações nas suas propriedades biológicas, tais como acetificação e outras alterações.

3. O vinho e o mosto não poderão apresentar substâncias ou produtos estranhos aos seus constituintes naturais, salvo os previstos nestes padrões.
4. O vinho de mesa não poderá ser obtido por uma segunda fermentação do bagaço.
5. O rendimento do mosto e do vinho resultante, em relação à matéria-prima uva, após a separação da borra, não poderá ser superior a 80% (volume/peso).
6. Será proibido adicionar ao mosto destinado à vinificação qualquer produto que não conste das respectivas práticas enológicas lícitas.
7. Fica proibida a adição ao vinho de aromas naturais ou artificiais, bem como sua extração no estabelecimento vinificador.

4.2.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

São permitidas as definidas na Parte XV.

5 VINHO ESPUMANTE

5.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho Espumante Natural

Vinho Espumante Natural ou Champanha (Champagne) é o vinho espumante cujo anidrido carbônico seja unicamente resultante de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, em garrafa ou grande recipiente, com graduação alcoólica de 10 a 13%Vol a 20°C e à pressão mínima de 3 atm a 10°C.

Vinho Moscatel Espumante (processo Asti) ou Vinho Moscato Espumante é o vinho com graduação alcoólica de 7 a 10%Vol, resultante de uma única fermentação alcoólica do mosto da uva da variedade moscatel (moscato), em garrafa ou grande recipiente e com pressão mínima de 3 atm a 10°C.

Quanto ao teor de açúcares totais, calculados em g/l de glicose, o champanhe será classificado:

	Max.	Min.
Extra-brut	6,0	-
Brut	15,0	6,1
Seco ou sec	20,0	15,1
Meio-doce ou demi-sec	60,0	20,1
Doce	100,0	60,1

5.2 PADRÕES DE QUALIDADE

5.2.1 INGREDIENTES:

Básicos: Mosto e/ou vinho proveniente de *Vitis vinifera*.

Opcionais: os mesmos admitidos para o vinho de mesa.

5.2.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

Para o vinho espumante natural, os parâmetros são os mesmos para o vinho de mesa, excetuando-se o extrato seco reduzido.

5.2.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

Serão os mesmos fixados para o vinho de mesa.

5.2.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Emprego de nitrogênio na compensação isobárica, por ocasião do engarrafamento.

Serão admitidas todas as práticas enológicas definidas na Parte XV, excetuando-se o item 1.17.

5.3 Espumantes Gaseificados **Vinho Gaseificado**

5.3.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho Gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar graduação alcoólica de 10 a 13%Vol a 20°C e pressão mínima de 2 e máxima de 3 atm a 10°C.

Quanto ao teor de açúcares totais, calculados em g/l de glicose, será classificado:

	Max.	Min.
Seco	20,0	-
Meio-seco	60,0	20,1
Doce	100,0	60,1

5.4 PADRÕES DE QUALIDADE

5.4.1 INGREDIENTES:

Básicos:

- Vinho de mesa;
- anidrido carbônico puro.

Opcionais:

- sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento.

5.4.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

Para o vinho espumante gaseificado, a composição é a mesma exigida para o vinho de mesa, exceto quanto ao extrato seco reduzido.

5.4.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

Serão os mesmos fixados para o vinho de mesa.

5.4.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

São permitidas as definidas na Parte XV.

6 VINHO LICOROSO

6.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho Licoroso é o vinho doce ou seco, com graduação alcoólica de 14 a 18%Vol, adicionado ou não de álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo, açúcares e mistela simples.

Quanto ao teor de açúcares totais calculado em g/l de glicose, o vinho licoroso será designado:

	Max.	Min.
Seco	20,0	-
Doce	-	20,1

6.2 PADRÕES DE QUALIDADE

6.2.1 INGREDIENTES:

Básicos: uvas frescas, sãs, maduras e/ou vinho de mesa.

Opcionais:

- álcool etílico potável;

- sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento;
- caramelo de uva, de açúcar ou de milho;
- mistela.

6.2.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

O vinho licoroso deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico em %Vol, a 20°C	18,0	14,0
Acidez total, em meq/l	120,0	50,0
Acidez fixa, em meq/l	-	30,0
Acidez volátil (corrigida), em meq/l	20,0	-
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, em g/l	1,0	-
Anidrido sulfuroso total, em g/l	0,25	-
Cloretos totais, em cloreto de sódio, em g/l	0,20	-
Cinzas, em g/l, para tintos	-	1,2
Cinzas em g/l, para brancos e rosados	-	1,0
Extrato seco reduzido, em g/l		
• tintos	-	14,0
• brancos e rosados	-	12,0
Álcool metílico, em g/l	0,30	-

6.2.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

Serão os mesmos fixados para o vinho de mesa, exceto quanto ao rendimento uva/vinho.

6.2.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

No processo de elaboração deste vinho é permitido adicionar, em qualquer momento, em conjunto ou separadamente, qualquer dos seguintes produtos: sacarose, mosto concentrado, mistela, xarope de uva, caramelo, álcool etílico potável até o limite de 10% sobre o volume final do produto.

Coloração do produto com caramelo de uva, de açúcar ou de milho.

São também permitidas as práticas enológicas definidas na Parte XV.

7. VINHO COMPOSTO

7.1 PADRÕES DE IDENTIDADE

Vinho composto é a bebida com graduação alcoólica de 15 a 18%Vol, 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.

7.2 CLASSIFICAÇÃO

1. *Vermute*, o que contiver losna (*Artemisia absinthium*) predominante entre os seus constituintes aromáticos.
2. *Quinado*, o que contiver quina (*Cinchona* sp e seus híbridos).
3. *Gemado*, o que contiver gema de ovos.
4. *Vinho composto com jurubeba*.
5. *Vinho composto com ferroquina*.
6. Outros.

Quanto ao teor de açúcares totais calculado em g/l de glicose, o vinho composto será classificado:

	Max.	Min.
--	------	------

Seco ou dry	40,0	-
Meio doce ou meio seco	80,0	40,01
Doce	-	80,01

7.3 PADRÕES DE QUALIDADE

7.3.1 INGREDIENTES:

Básicos:

- vinho de mesa;
- álcool etílico potável;
- concentrado, macerados e/ou destilados de plantas amargas ou aromáticas.

Opcionais:

- sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento;
- caramelo de uva, de açúcar ou de milho.

7.3.2 PARÂMETROS ANALÍTICOS

O vinho composto deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico em %Vol, a 20°C	18,0	15,0
Acidez total em meq/l – tintos	-	50,0
Acidez total em meq/l – brancos e rosados	-	40,0
Acidez fixa, em meq/l – tintos	-	40,0
Acidez fixa, em meq/l – brancos e rosados	-	30,0
Extrato seco reduzido, em g/l		
• tintos	-	12,0
• brancos e rosados	-	9,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, em g/l	1,0	-
Acidez volátil corrigida, em meq/l	15,0	-
Anidrido sulfuroso total, em g/l	0,25	-
Cloretos totais, em cloreto de sódio, em g/l	0,20	-
Cinzas, em g/l	-	1,0
Álcool metílico, em g/l	0,20	-

7.3.3 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

1. Os vinhos considerados “base” para elaboração do vinho composto deverão obedecer às características para o vinho de mesa.
2. O vinho composto deverá conter um mínimo de 70% v/v de vinho de mesa.
3. A adição de álcool etílico potável, expresso em álcool anidro, não poderá ser superior a 60% da graduação alcoólica do vinho composto.
4. O vinho quinado deverá possuir um teor mínimo de 6 e máximo de 10 mg de quinino por 100 ml do produto, calculado em sulfato de quinino.

7.3.4 PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Corte entre vinhos e mistela simples, respeitando o mínimo de 70% de vinho de mesa.
 Coloração pela adição de caramelo de uva, de açúcar ou de milho.
 São permitidas também as práticas definidas na Parte XV.

8 ROTULAGEM

- 8.1 Deverão ser observadas as normas estabelecidas pelo Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990, e legislação complementar.
- 8.2 No rótulo dos vinhos poderá ser declarada a safra, desde que composto por 100% de vinho da safra declarada.
- 8.3 O vinho frisante e o vinho gaseificado, quando gaseificado artificialmente, deverão indicar com a expressão "Gaseificado Artificialmente", nas mesmas dimensões do maior termo gráfico da palavra "vinho".
- 8.4 O vinho espumante natural poderá trazer no rótulo o método empregado na sua elaboração.
- 8.5 Dos produtos engarrafados na própria zona de produção, poderá constar o nome respectivo da zona conforme a classificação prevista no art. 118 do Decreto nº 99.066, de 1990.
- 8.6 Quando o vinho for engarrafado em zona diferente da zona de produção, não poderá fazer referência à mesma no rótulo.
- 8.7 As expressões "blanc de blanc" e "blanc de noir" poderão ser usadas respectivamente para vinhos brancos elaborados exclusivamente com uvas brancas e tintas.
- 8.8 Os rótulos de vinhos destinados à exportação poderão ser escritos no todo ou em parte no idioma do país de destino.
- 8.9 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 característica que não possua.
- 8.10 Do rótulo principal deverão constar as seguintes informações obrigatórias:
- marca;
 - classe e tipo do vinho;
 - graduação alcoólica, respeitado o limite de tolerância +/- 0,5°Vol;
 - conteúdo líquido;
 - "Gaseificado Artificialmente";
 - "indústria brasileira".

PARTE III - FILTRADO DOCE

1 DEFINIÇÃO

Filtrado doce é o produto de graduação alcoólica mínima de 2,5 e máxima de 5%Vol, proveniente de mosto de uva parcialmente fermentado, ou não, podendo ser adicionado com vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 atm a 10°C.

2 INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES BÁSICOS:

- Mosto de uvas frescas, sãs, maduras, atendendo às especificações.

2.2 INGREDIENTES OPCIONAIS:

- Vinho de mesa;
 - Mosto concentrado;
 - Mosto sulfitado.

3 PARÂMETROS ANALÍTICOS:

O filtrado doce deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico, em %Vol, a 20°C	5,0	2,5
Acidez total em meq/l	130,0	70,0
Acidez fixa em meq/l	-	50,0
Acidez volátil em meq/l	20,0	-
Extrato seco reduzido em g/l	-	16,0

Açúcares totais em g/l de glicose	100,0	60,0
-----------------------------------	-------	------

As demais características ou constantes analíticas deverão obedecer àquelas previstas para o vinho de mesa, exceto a relação álcool em peso/extrato seco.

4 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

O filtrado doce não poderá ter suas características organolépticas e composição alterada pelos materiais dos recipientes, utensílios e/ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

5 ROTULAGEM

O filtrado doce, quando gaseificado, deverá apresentar a expressão "Gaseificado Artificialmente", nas mesmas dimensões da maior expressão "Filtrado Doce".

PARTE IV – JEROPIGA

1 DEFINIÇÃO

Jeropiga é a bebida elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação alcoólica máxima de 18%Vol a 20°C e teor mínimo de açúcar igual a 70g/l do produto.

2 INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES BÁSICOS

- Mosto de uvas frescas, sãs, maduras;
- Álcool etílico potável;
- Sacarose na forma sólida.

3 PARÂMETROS ANALÍTICOS

A jeropiga deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico, em %Vol, a 20°C	18,0	15,0
Acidez total em meq/l	-	60,0
Matéria redutora em g/l de glicose	-	70,0
Extrato seco reduzido em g/l	-	16,0

As demais características ou constantes analíticas deverão obedecer às previstas para o vinho licoroso.

PARTE V – CONHAQUE

1 DEFINIÇÃO

Conhaque é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%Vol, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho e/ou álcool vínico e/ou álcool vínico retificado, envelhecido ou não.

2 DESIGNAÇÃO

Conhaque é o destilado envelhecido ou não.

Brandy ou Conhaque Fino é o destilado envelhecido em tonéis de carvalho.

3 INGREDIENTES

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Destilados naturais obtidos somente do mosto fermentado da matéria-prima mencionada na definição do produto.

3.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

3.2.1 Água

A água utilizada na elaboração deste produto será obrigatoriamente água potável, enfatizando-se as seguintes características de sua composição:

	mg/l
Teor máximo de ferro	0,3
Teor máximo de manganês	0,1
Dureza total, teor máximo em carbonato de cálcio	100,0
Oxigênio necessário para oxidar a matéria orgânica	2,0

3.2.2 Caramelo

3.2.3 Açúcares totais em quantidade não superior a 2g/100ml.

4 PARÂMETROS ANALÍTICOS

Especificamente as impurezas totais voláteis "não álcool" deverão obedecer aos seguintes limites:

	Max.	Min.
Acidez volátil em ácido acético em mg/100ml de álcool anidro	100	-
Ésteres em acetato de etila em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	40	3
Furfural em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Álcool superior em mg/100ml de álcool anidro	150	450
Compostos secundários não alcoólicos em mg/100ml	795	250
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	300	-
Cobre (Cu) mg/L	5	-

5 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

O Brandy ou Conhaque Fino deverá ser envelhecido em tonéis de carvalho de capacidade máxima de 600 litros por um período mínimo de 6 meses; tal período será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

PARTE VI - GRASPA OU BAGACEIRA OU GRAPPA

1 DEFINIÇÃO

Graspa ou Bagaceira é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54%Vol a 20°C, obtida de destilado alcoólico simples de bagaço de uva fermentado e/ou destilado alcoólico simples de borra, podendo ser adicionado de açúcar, em quantidade não superior a 1g/100ml.

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 de fermentação ou formados durante a destilação.

2 INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Destilados naturais obtidos somente do mosto fermentado da matéria-prima mencionada na definição do produto.

2.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

2.2.1 Água

-A água utilizada na elaboração deste produto será obrigatoriamente água potável, enfatizando-se as seguintes características de sua composição:

	mg/l
Teor máximo de ferro	0,3
Teor máximo de manganês	0,1
Dureza total, teor máximo em carbonato de cálcio	100,0
Oxigênio necessário para oxidar a matéria orgânica	2,0

2.2.2 Açúcares - sacarose, na forma sólida (açúcar refinado ou cristal).

3 PARÂMETROS ANALÍTICOS

Especificamente, os componentes secundários não-alcoólicos deverão obedecer aos seguintes limites:

	Min.	Max
Acidez volátil em ácido acético em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Ésteres em acetato de etila em mg/100ml de álcool anidro	300	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	80	3
Furfural em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Alcoóis superiores em mg/100ml de álcool anidro	600	5
Compostos secundários não alcoólicos em mg/100ml	1.185	250
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	700	-
Cobre (Cu) mg/L	5	-

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA RETIFICAÇÃO

No DOU Nº 146, de 30 de julho de 2004, Seção 1, página 6, onde se lê: PARTE VI - GRASPA OU BAGACEIRA OU GRAPPA, item 3. PARÂMETROS ANALÍTICOS, retifica-se a tabela por ter saído com incorreção.

	Max	Min
Acidez volátil em ácido acético em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Ésteres em acetato de etila em mg/100ml de álcool anidro	300	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	80	3
Furfural em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Alcoóis superiores em mg/100ml de álcool anidro	600	5
Compostos secundários não alcoólicos em mg/100ml	1.185	250
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	700	-
Cobre (Cu) mg/L	5	-

RETIFICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO DE 03/08/2004, SEÇÃO 1 PÁGINA 31

4 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o teor de impureza "não álcool" até os limites admitidos pelo presente ato.

PARTE VII - DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE VINHO

1 DEFINIÇÃO

Destilado Alcoólico Simples de Vinho é o produto com graduação alcoólica de 54,1 a 80%Vol, obtido pela destilação de vinhos com até 13%Vol, são, limpos ou com suas borras naturais, que mantenha as características peculiares de aroma e sabor do vinho.

2 INGREDIENTES

Vinho conforme a definição.

3 PARÂMETROS ANALÍTICOS

	Max.	Min.
Acidez volátil em ác.acético em mg/100ml de álcool anidro	100	-
Ésteres em acetado de etila em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	20	3
Furfural em mg/100ml de álcool anidro	5	-
Álcool superior em mg/100 ml de álcool anidro	300	100
Compostos secundários não alcoólicos em mg/100ml	600	200
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	300	-
Cobre (Cu) mg/l	5	-

PARTE VIII - DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE BAGAÇO DE UVA

1 DEFINIÇÃO

Destilado Alcoólico Simples de Bagaço de Uva é o produto com graduação alcoólica de 54,1 a 80%Vol, obtido pela destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto.

2 INGREDIENTES

Bagaço de uva conforme a definição.

3 PARÂMETROS ANALÍTICOS

	Max.	Min.
Acidez volátil em ác.acético em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Ésteres em acetado de etila em mg/100ml de álcool anidro	300	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	80	3
Furfural em mg/100ml de álcool anidro	5	-
Álcoois superiores em mg/100ml de álcool anidro	600	150
Compostos secundários não alcoólicos em mg/100ml	-	1.185
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	700	-
Cobre (Cu) mg/l	5	-

PARTE IX – PISCO

1 DEFINIÇÃO

Pisco é a bebida de graduação alcoólica de 38 a 54% Vol a 20°C, obtida do destilado do mosto fermentado de uvas aromáticas.

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 de fermentação ou formados durante a destilação.

2 INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Destilados naturais obtidos somente do mosto fermentado das matérias-primas mencionadas na definição do produto.

3 COMPOSIÇÃO

Especificamente, os componentes secundários não alcoólicos deverão obedecer aos seguintes limites:

	Max.	Min.
Acidez volátil em ác.acético em mg/100ml de álcool anidro	100	-
Ésteres em acetado de etila em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Aldeídos em aldeído acético em mg/100ml de álcool anidro	20	-
Furfural em mg/100ml de álcool anidro	5	-
Álcoois superiores em mg/100ml de álcool anidro	300	120
Compostos secundários não- alcoólicos em mg/100ml	500	250
Álcool metílico em mg/100ml de álcool anidro	200	-
Cobre (Cu) mg/l	5	-

PARTE X – VINAGRE

1. DEFINIÇÃO

Vinagre é o produto obtido pela fermentação acética do vinho.

2. DESIGNAÇÃO

1. Vinagre de vinho ou simplesmente vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho.
2. Denomina-se "vinagre duplo" ao fermentado acético com acidez volátil mínima de 8g/100ml, expresso em ácido acético.

3. CLASSIFICAÇÃO

O vinagre será classificado em branco e tinto de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem.

4. INGREDIENTES

4.1 INGREDIENTES BÁSICOS

O fermentado acético deverá ser elaborado com vinho de mesa.

4.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

Na elaboração de fermentado acético, será permitida a adição de sais nutrientes e açúcares para o desenvolvimento do fermento.

Ao vinagre poderão ser adicionados vegetais, extratos vegetais aromáticos, sucos, aromas naturais ou condimentos.

5 PARÂMETROS ANALÍTICOS
Os vinagres deverão apresentar:

	Max.	Min.
Acidez volátil em ácido acético em g/100ml	-	4,00
Álcool em %Vol a 20°C	1,00	-
Cinzas em g/l	-	0,50
Extrato seco reduzido:		
• tintos e rosados	-	7,00
• brancos	-	6,00
Sulfatos de potássio em g/l	1,00	-
Cloretos em cloreto de sódio, g/l	0,10	-
Dióxido de enxofre total g/l	0,02	-

Para os vinagres concentrados vigorarão as mesmas características e constantes analíticas exigidas para o vinagre simples, obedecidas as proporções de concentração.

6 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

1. Os fermentados acéticos deverão apresentar as características organolépticas seguintes:

Aspecto: límpido e sem depósito, exceto os aromatizados ou condimentados;

Cor: de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem;

Cheiro: característico;

Sabor: ácido.

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

3. Conservação: a conservação do vinagre poderá ser feita mediante pasteurização ou pelo uso de dióxido de enxofre.

7 ROTULAGEM

O rótulo do vinagre adicionado de substâncias condimentares deverá apresentar a denominação do produto acrescido da substância.

PARTE XI - SUCO DE UVA

1 DEFINIÇÃO

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 alcoólica até 0,5%Vol.

2 TIPOS DE SUCOS

Suco de Uva;

Suco de Uva concentrado;

Suco de Uva desidratado;

Suco de Uva Reprocessado ou Reconstituído.

3 DESIGNAÇÃO

Os sucos de uva serão designados conforme os respectivos tipos:

Suco de uva é o suco apresentado na sua concentração e composição natural, límpido ou turvo.

Suco de uva concentrado é o suco parcialmente desidratado, por meio de processo tecnológico adequado, apresentando concentração mínima equivalente a 65°BRIX em sólidos naturais da fruta.

Suco de uva desidratado é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de uva, cujo teor de umidade não exceda a 3%.

Suco de uva reprocessado ou reconstituído é o produto obtido pela diluição do concentrado e/ou desidratado até a sua concentração natural. A palavra “**reprocessado**” ou “**reconstituído**” deverá constar do rótulo no nome do produto.

A designação “*integral*” ou “*simples*” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural.

O suco de uva, quando adicionado de açúcares, trará no rótulo a designação “**suco adoçado**”.

4 INGREDIENTES

4.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Uvas frescas, sãs e maduras.

4.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

Sacarose na forma sólida.

5 PARÂMETROS ANALÍTICOS

O suco integral deverá obedecer aos limites abaixo fixados:

	Max.	Min.
Densidade relativa a 20/20°C	-	1,057
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	-	14,00
Relação de sólidos solúveis em °Brix/acidez total em g% de ac. tartárico	45,50	15,00
Sólidos em suspensão % (V/V)	5,00	-
Álcool etílico, %Vol	0,50	-
Açúcares totais, naturais da uva, g%	20,00	-
Acidez total, g% em ácido tartárico	0,90	-
Acidez volátil, g% em ácido acético	0,025	-

O Suco de uva, quando obtido por reprocessamento a partir de sucos concentrados e/ou desidratados, deverá estar em concordância com a composição mínima fixada acima.

6 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

1. O suco de uva deverá apresentar as características próprias da uva.
2. O suco de uva concentrado poderá ser reincorporado dos seus componentes naturais aromáticos, perdidos durante o processamento.
3. Fica proibida a adição de açúcar no suco de uva concentrado ou desidratado.
4. O suco de uva deverá ser conservado por meios físicos adequados ou pelo emprego de conservadores químicos autorizados pelos presentes padrões.
5. O suco de uva não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e/ou dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.
6. Ao suco de uva simples ou integral ou reprocessado poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de 1/10 em peso dos açúcares.

PARTE XII – MISTELA

1 DEFINIÇÃO

Mistela é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18%Vol a 20°C e teor de açúcar não inferior a 100g/l, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

- 2 **INGREDIENTES BÁSICOS**
- Mosto de uvas frescas, sãs, maduras;
- Álcool etílico potável.

- 3 **PARÂMETROS ANALÍTICOS**
A mistela deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Álcool etílico, em %Vol, a 20°C	18,0	15,0
Acidez total em meq/l	60,0	-
Açúcares totais em g/l	-	100,0
Extrato seco reduzido em g/l	-	16,0

As demais características ou constantes analíticas deverão obedecer às previstas para o vinho de mesa, exceto a relação álcool em peso/extrato seco reduzido.

- 4 **CRITÉRIOS DE QUALIDADE**
1. A mistela não deverá conter glicerina e ácido succínico.
2. A mistela não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

PARTE XIII – COOLER

- 1 **DEFINIÇÃO**
Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3,0 a 7,0%Vol a 20°C, obtida pela mistura de vinho de mesa e suco de uma ou mais frutas, podendo ser gaseificado a adicionado de açúcar.

- 2 **DESCRIÇÃO**
1. A graduação alcoólica do cooler com vinho deverá ser proveniente exclusivamente do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.
2. O cooler com vinho poderá ser gaseificado com dióxido de carbono, devendo, para tanto, apresentar uma pressão mínima de 1 e máxima de 3 atmosferas a 10°C.
3. O vinho de mesa e o suco de fruta que entram na composição do cooler com vinho deverão atender aos respectivos padrões e identidade e qualidade.
4. Ao cooler com vinho poderão ser adicionados açúcares e água potável.

3 **INGREDIENTES**

- 3.1 **INGREDIENTES BÁSICOS**
- Vinho de mesa (mínimo 50%) e suco de frutas (mínimo 10%).

- 3.2 **INGREDIENTES OPCIONAIS:**
- Gás carbônico, açúcar, água mineral e suco de uva.

- 4 **COMPOSIÇÃO**
O cooler com vinho deverá obedecer aos limites a seguir fixados:

	Max.	Min.
Acidez total em meq/l	-	30,0
Acidez volátil em meq/l	20,0	-
Gradação alcoólica %Vol	7,0	3,0

O vinho de mesa pode ser parcialmente substituído por suco de uva integral ou reconstituído, respeitando-se o limite mínimo de gradação alcoólica.

5 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

1. O cooler com vinho deverá apresentar as características organolépticas próprias das matérias-primas que entram na sua composição.
2. O cooler com vinho deverá ser conservado por meios físicos adequados ou pelo emprego de conservantes químicos autorizados.
3. O cooler com vinho não poderá ter suas características organolépticas e composição alterada pelo material dos recipientes, dos utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.
4. Ao cooler com vinho não poderão ser adicionadas substâncias estranhas à sua composição.

6 ROTULAGEM

O cooler, quando gaseificado, deverá apresentar a expressão "Gaseificado Artificialmente" de maneira visível e legível.

PARTE XIV - MISTELA COMPOSTA

1 DEFINIÇÃO

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

2 INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES BÁSICOS

- Mistela simples;
- Vinho de mesa;
- Macerados ou destilados de plantas amargas ou aromáticas.

2.2 INGREDIENTES OPCIONAIS

- sacarose;
- álcool etílico potável;
- mosto concentrado.

4 PARÂMETROS ANALÍTICOS

As características ou constantes analíticas para a mistela composta são as mesmas exigidas para o vinho tinto composto, exceto as especificamente previstas.

5 CRITÉRIOS DE QUALIDADE

A mistela composta não deverá ter suas características organolépticas e composição alterada pelo material dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

PARTE XV - PRÁTICAS ENOLÓGICAS LÍCITAS

1 ZONA DE PRODUÇÃO

- 1.1 **Vinificação:** é o conjunto de operações tecnológicas para transformar a uva em vinho.
- 1.2 **Concentração de mostos:** é a prática destinada à concentração do açúcar da uva por meio de sua desidratação parcial, podendo ser utilizados os seguintes procedimentos:
- evaporação a vácuo e a fogo direto;
 - crioconcentração;
 - osmose inversa.
- 1.3 **Desidratação** parcial de mostos: é o procedimento destinado a extrair uma certa quantidade de água do mosto, com a finalidade de reduzir ou eliminar a prática de chaptalização.
- 1.4 **Conservação de mostos:** são as práticas utilizadas para garantir a estabilidade biológica do mosto por meio das seguintes procedimentos:
- físicos:
 - tratamento por frio;
 - tratamento por calor;
 - tratamento com atmosfera inerte (anidrido carbônico ou nitrogênio);
 - ultrafiltração.
 - químicos:
 - adição de anidrido sulfuroso ou seu sal de potássio.
- 1.5 **Acidificação** é a prática utilizada para aumentar a acidez dos mostos e dos vinhos com a finalidade de obter vinhos de composição equilibrada; será permitida a correção dos mostos e vinhos por meio dos seguintes procedimentos:
- adição de ácido tartárico e málico para mostos;
 - adição de ácido tartárico, láctico e cítrico para vinhos;
- É proibida a adição de ácidos minerais e a prática simultânea da correção do açúcar (chaptalização).
- 1.6 **Desacidificação:** é a prática utilizada para diminuir a acidez dos mostos e dos vinhos, com a finalidade de obter vinhos de composição equilibrada; será permitida a correção dos mostos e vinhos por meio dos seguintes procedimentos:
- tratamento de frio;
 - uso de carbonato de cálcio, tartarato neutro de potássio, carbonato ou bicarbonato de potássio;
 - desacidificação microbiológica (fermentação malolática);
 - tratamento por meio de resinas de intercâmbio iônico para mostos destinados à concentração.
- 1.7 **Correção de mostos:** é a prática enológica utilizada com o objetivo de corrigir as deficiências do teor de açúcar do mosto, respeitando os limites estabelecidos por lei (3%Vol), por meio dos seguintes procedimentos:
- sacarose (chaptalização);
 - mosto concentrado retificado;
 - mosto concentrado;
 - álcool vínico.
- 1.8 **Adoçamento de vinhos:** é a prática enológica utilizada para adoçar um vinho base seco; serão permitidos os seguintes procedimentos:
- adição de sacarose na forma sólida;
 - adição de mosto de uva;

- adição de mosto concentrado;
- adição de mosto concentrado retificado.

- 1.9 **Uso de frio e calor:** é o procedimento utilizado para o controle da temperatura de fermentação e/ou estabilização de mostos e vinhos.
- 1.10 **Descoloração:** é o procedimento para corrigir a cor do mosto, vinho branco, rosados e bases para elaboração de vinhos compostos e espumantes por meio da utilização de carvão ativado.
Prescrição: o tratamento não poderá ser feito para mudar o tipo do vinho em relação à cor.
- 1.11 **Tratamento com clarificantes:** é o procedimento utilizado para promover ou auxiliar na clarificação de mostos e vinhos por meio da adição de substâncias que favoreçam a precipitação de materiais em suspensão, através dos seguintes produtos: bentonite, caolin, albumina de ovo, hemoglobina, caseína, caseinatos de potássio e de cálcio, gelatina, tanino, sílica coloidal e clarificantes compostos.
- 1.12 **Desmetalização:** é o procedimento enológico que consiste na redução ou diminuição de teores de ferro, cobre e metais pesados em mostos e vinhos para prevenir turvações, por meio do uso do ferrocianeto de potássio e do fitato de cálcio.
- 1.13 **Tratamento com enzimas:** é o procedimento enológico para favorecer a extração do mosto, matérias corantes e substâncias aromáticas, através de enzimas.
- 1.14 **Uso de leveduras:** é o procedimento enológico com o objetivo de induzir, regularizar e conduzir o processo de fermentação, por meio da adição de leveduras selecionadas secas ativas.
- 1.15 **Uso de ativadores de fermentação:** é o procedimento enológico para favorecer a multiplicação das leveduras por meio da adição de ativadores de crescimento levorianos (vitaminas, fosfatos, sulfato de amônia, carbonato e bicarbonato de amônia).
- 1.16 **Indução da fermentação malolática:** é o procedimento enológico que visa induzir a fermentação malolática para melhorar as características do vinho, por meio do emprego de bactérias lácticas.
- 1.17 **Uso de gases inertes:** é o procedimento enológico utilizado para auxiliar na conservação de mostos e vinhos, proteção nas trasfegas e engarrafamentos de vinhos de mesa, na filtração, trasfega e engarrafamento isobarométrico de vinhos espumantes por meio da utilização de gases inertes.
- 1.18 **Uso do dióxido de enxofre e seus sais:** é o procedimento enológico com ação antiséptica, antioxidante e conservadora, através da adição do dióxido de enxofre e seus sais permitidos.
- 1.19 **Dessulfitação:** é o procedimento enológico destinado a reduzir a quantidade de dióxido de enxofre inicialmente adicionado, com a finalidade de torná-lo próprio para utilizar como matéria-prima de produtos definidos. Somente será permitida a dessulfitação por processos físicos.
- 1.20 **Uso de ácido ascórbico e seu sal de potássio:** é o procedimento enológico para proteger o mosto e vinho da oxidação, por meio da adição de ácido ascórbico e seu sal de potássio.

- 1.21 **Uso de sorbato de potássio:** é o procedimento enológico que promove a estabilização biológica do vinho suave, complementando a ação do dióxido de enxofre, pela adição do sorbato de potássio.
- 1.22 **Uso de ácido metatartárico:** é o procedimento enológico utilizado para prevenir a precipitação de sais tartáricos, por meio da adição do ácido metatartárico.
- 1.23 **Uso de tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio:** é o procedimento enológico utilizado para auxiliar na formação de núcleos de cristalização, durante o processo de estabilização tartárica pelo frio, sendo permitida em mosto, suco de uva e vinho, por meio do uso de tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio.
- 1.24 **Filtração:** é o procedimento de limpeza e clarificação de mostos e vinhos por meio de processos físicos tais como: placas e membranas, utilizando também coadjuvantes de filtração tais como: terra diatomáceas, perlitas, pastas, placa de celulose e membranas.
- 1.25 Os produtos autorizados nas Práticas Enológicas Permitidas deverão cumprir com as condições de uso e com as especificações analíticas da normativa especial, ou seja, o "Codex Enológico Internacional". Os referidos produtos deverão estar cadastrados e autorizados perante os órgãos competentes, cabendo à empresa comercializadora a apresentação do registro com os respectivos laudos analíticos ao Ministério da Agricultura para sua liberação para uso enológico.
- 1.26 Será requisito de caráter geral que os produtos de uso enológico utilizados para as práticas admitidas não alterem a composição original do produto.
- 1.27 É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de esconder uma alteração do mesmo.

2 ESTABELECIMENTOS ESTANDARDIZADORES

- 2.1 - adoçamento de vinhos, somente com sacarose
- 2.2 - uso de frio e de calor (1.9)
- 2.3 - descoloração (1.10)
- 2.4 - tratamento com clarificantes (1.11)
- 2.5 - uso de gases inertes (1.17)
- 2.6 - uso de dióxido de enxofre (1.18)
- 2.7 - ácido ascórbico (1.20)
- 2.8 - uso de sorbato de potássio (1.21)
- 2.9 - uso de ácido metatartárico (1.22)
- 2.10 - uso de tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio (1.23)
- 2.11 - uso de filtração (1.24)

PARTE XVI - ADITIVOS

Poderão ser utilizados os previstos em normas específicas do Ministério da Saúde.

PARTE XVII - COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

Poderão ser utilizados os aprovados pelos presentes padrões e em legislação específica.

PARTE XVIII - CONTAMINANTES

MINERAIS

Serão respeitados os limites de tolerância a seguir indicados:

	Máximo em mg/l
Arsênio (As)	0,20
Chumbo (Pb)	0,30
Cobre (Cu)	1,00
Ferro (Fe)	5,00
Zinco (Zn)	2,00
Cádmio (Cd)	0,01
Conteúdo total de metais, em ferro, precipitados pelo ferrocianeto de potássio (II)	20,00

DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Os resíduos de defensivos remanescentes no produto final só poderão resultar daqueles autorizados na matéria-prima que o originou, observados os limites estabelecidos pela legislação específica.

PARTE XIX – ROTULAGEM

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

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

1. o nome do produtor, fabricante ou engarrafador ou padronizador;
2. o endereço do estabelecimento de industrialização;
3. o número do registro do produto no Ministério da Agricultura;
4. o nome do produto e sua marca comercial;
5. a expressão "indústria brasileira";
6. o conteúdo líquido;
7. os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe;
8. a graduação alcoólica se bebida alcoólica;
9. o grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;
10. o grau de concentração acética, quando se tratar de vinagre.

PARTE XX - AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

1. Os métodos de análise são aqueles estabelecidos nos arts. 127 a 131, do Decreto nº 99.066, de 3 de março de 1990.
2. Os métodos oficiais de análise serão estabelecidos em Atos Administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

PARTE XXI - DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento.